

## L'indétrônable jambon-beurre, élément révélateur du marché de la restauration rapide !

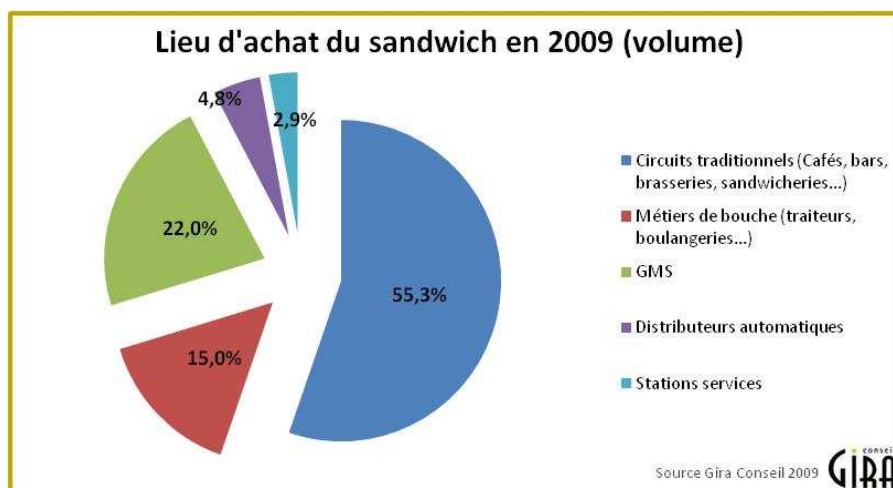
Le Sandwich & Snack Show et Gira Conseil présentent en exclusivité les résultats de leur étude 2009 sur le marché du Sandwich en France.

Inauguré en 2008, l'Indice Jambon-Beurre© permet de suivre l'évolution du prix de ce produit leader de la restauration rapide, de fournir des repères de prix et de positionnement pour les différents acteurs de la CAHD, et de mettre en évidence les disparités de prix en fonction des agglomérations. En 2009, Gira Conseil affine son analyse en établissant un parallèle entre les habitudes anglo-saxonnes et nos usages typiquement français.

« Pour la première fois, en 2009, on observe un ralentissement de la croissance en valeur du CA du sandwich. Le produit leader de la restauration rapide en France subit, comme le reste de la restauration, une période déflationniste entamée dès le 4<sup>ème</sup> semestre 2008. Ainsi, le prix du sandwich jambon-beurre est en baisse de 4,8 % (3,23 €) entre le 1<sup>er</sup> semestre et le 2<sup>ème</sup> semestre 2009.» commente Bernard Boutboul, Gira Conseil.

En 2009, le chiffre d'affaires du marché du sandwich s'est élevé à environ 6,33 milliards d'euros, pour près de 1,960 milliards de sandwiches consommés, tous circuits de distribution confondus. Le marché poursuit ainsi sa forte croissance : après avoir progressé de 5 à 8 % par an en volume entre 2003 et 2007, il a fait un bond de 11% en 2008, avec une forte poussée au second semestre et poursuit en 2009 avec une croissance de 9% en volume.

### Répartition des ventes par circuits de distribution



#### Contact Presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime  
jpotts@capetcime.fr - T. 01 55 35 08 16

#### Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant  
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81  
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant  
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53

Les circuits alimentaires alternatifs (métiers de bouche, magasins, cinémas, pétroliers et plus récemment la GMS) progressent en parts de marché. En revanche, **pour les GMS**, après une année 2008 en croissance de 5,7 % en valeur, les industriels annoncent une année 2009 en croissance de moins de 1 %. L'augmentation des volumes, quant à elle, n'excédera pas 3 %. Le marché du sandwich dans la grande distribution s'oriente donc vers un chiffre d'affaires 2009 quasiment stable avoisinant les 285 millions d'euros.

**Du côté des boulangeries**, on affiche un volume d'environ 131 millions de sandwiches, pour un chiffre d'affaires de 362 millions d'euros, soit près de 15 % de leur CA global. Par ailleurs, les boulangeries proposent en moyenne 8,2 variétés de sandwiches.

**Enfin, à noter le succès phénoménal du kebab** depuis quelques années : près de 10 000 points de restauration recensés en 2009, pour environ 1,1 milliard d'euros de chiffre d'affaires, et une croissance en volume de 4 % en 2009, pour une valeur en croissance de 0,2 %. Les Français ont avalé 257 millions de kebabs en 2009.

### Prix par circuits de distribution

SEGMENT	1 <sup>er</sup> semestre 2009	2 <sup>ème</sup> semestre 2009	variation N/N-1
Cafés, bars, brasseries	3,13€	2,97€	-5,1%
Superettes	2,12€	2,07€	-2,4%
<b>Hypermarchés et supermarchés</b>	<b>1,88€</b>	<b>1,6€</b>	<b>-14,9%</b>
Pétroliers (stations essence)	3,2€	3,19€	-0,3%
Sandwicherie leaders	2,9€	2,8€	-3,4%
Boulangeries indépendantes	2,69€	2,79€	3,7%

### Les grandes tendances du marché de la restauration rapide

- ◆ Une forte montée en gamme de la restauration rapide avec de nouveaux concepts type Cojean, mais aussi avec les sandwicheries de nombreux chefs triplement étoilés.
- ◆ Une diversité de l'offre qui contribue largement au développement du marché avec l'arrivée massive des concepts à base de pâtes, café, salades...

### L'Indice Jambon-Beurre® se compare à l'Angleterre

Les Français et les Anglo-saxons ne s'alimentent pas de la même façon. Il existe en France un traditionalisme dans la structure des prises alimentaires, dans le temps consacré aux repas, dans la fonction sociale du repas, dans le savoir-faire culinaire ou l'envie d'apprendre ou de réapprendre. Il existe de ce fait un véritable snacking à la française, privilégiant davantage le traditionnel sandwich, notamment celui à base de baguette qui, rappelons-le, pèse près de 70% des ventes.

#### Contact Presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime  
jpotts@capetcime.fr - T. 01 55 35 08 16

#### Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant  
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81  
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restaurant  
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53

## A découvrir en détail mercredi 10 février à 9h45

### Conférence d'ouverture : Le Marché du Snacking & du Sandwich en France (RHD)

Présentation de l'Indice Jambon-Beurre© & parallèle comportemental avec le Royaume-Uni,  
par **Bernard Boutboul, Directeur général, Gira Conseil.**

#### Rappel de la méthodologie de l'étude menée par Gira Conseil

- ◆ Division du territoire français en **22 régions, sélection de 2 villes par région** (une grande ville et une ville de moins de 50 000 habitants).
- ◆ Afin de couvrir toutes les formes de distribution du sandwich jambon-beurre et de fournir une analyse complète pour chacune des régions sélectionnées, **6 canaux de distributions** ont été pris en compte : une boulangerie/sandwicherie indépendante, une sandwicherie « leader », faisant partie d'un réseau de plus de 300 points de vente, un pétrolier (station-service avec vente de produits à emporter), un hyper ou supermarché, une superette (point de vente libre-service dont la surface est comprise entre 120 et 400 m<sup>2</sup>, avec un assortiment de moins de 1500 références), un café, bar ou brasserie (établissement proposant de la restauration de base - sandwich, croque-monsieur, plat du jour...).
- ◆ **Confrontation à des données statistiques de référence** : revenu moyen déclaré par foyer fiscal et par région, indice des prix à la consommation en France et indice des prix à la consommation des produits alimentaires en France.

#### A propos de Reed Expositions

Le Sandwich & Snack Show est un événement organisé par Reed Expositions, **leader dans l'organisation de salons professionnels**. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont : **Equip'hôtel Paris, Equip' hôtel Abou Dhabi, Vending Paris, Sandwich & Snack Show...** Elles rassemblent plus de 2000 exposants et 120 000 visiteurs.

#### Informations pratiques

11<sup>e</sup> Sandwich & Snack Show - 10 & 11 février 2010  
Paris Porte de Versailles – Pavillon 5.2 - 9 h – 19 h

[www.sandwichshows.com](http://www.sandwichshows.com)

**Sandwich & Snack Show, le rendez-vous leader sur le  
marché du snacking et de la consommation nomade**

#### Contact Presse

Jennifer Potts - Agence Cap & Cime  
jpotts@capetcime.fr - T. 01 55 35 08 16

#### Contact Reed Expositions France

Anne-Sophie Vallois – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration  
anne-sophie.vallois@reedexpo.fr - T. 01 47 56 24 81  
Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration  
myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53