



## **DU 22 AU 25 OCTOBRE SERBOTEL FERA DE NANTES LA CAPITALE DES METIERS DE BOUCHE, DE L'HOTELLERIE ET DE LA RESTAURATION**

Avec plus de 460 exposants (7% de plus qu'en 2015) et 34 000 visiteurs attendus du 22 au 25 octobre 2017 au Parc des Expositions de Nantes, Serbotel, organisé tous les deux ans par Exponantes, s'est imposé depuis sa création en 1985 comme étant l'un des rendez-vous incontournables pour tous les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche. Les professionnels ne s'y sont pas trompés puisque l'édition 2017 s'annonce d'ores et déjà riche ; le salon accueille de nouveaux partenaires ainsi que plusieurs concours internationaux comme la 6<sup>ème</sup> édition du Mondial du Pain, le World Chocolate Masters Cacao Barry® ou bien encore la 19<sup>ème</sup> Coupe d'Europe de la Boulangerie, le Championnat de France de Sculpture sur glace, le Trophée Masse, le 11<sup>ème</sup> Trophée National de la Restauration Collective Autogérée, deux concours « Un des Meilleurs apprentis de France »...

Véritable vitrine de toute une profession, Serbotel affiche clairement encore cette année sa volonté de promouvoir la gastronomie, les services d'une hôtellerie moderne, la passion des métiers de bouche, des industriels dynamiques et innovants. C'est également tout le savoir-faire, l'expertise, la richesse entrepreneuriale du Grand Ouest qui s'exprime ainsi et qui séduit de plus en plus d'exposants et de visiteurs venus d'ailleurs.

Plus que jamais du 22 au 25 octobre prochain, Nantes sera durant 4 jours à coup sûr la Capitale des métiers de bouche, de l'hôtellerie et de la restauration.



### **La Loire-Atlantique, terre d'innovations en matière de consommation alimentaire hors domicile.**

Lors de l'édition 2015, Serbotel et Gira Conseil, cabinet spécialisé dans le marketing et le développement de la restauration, avaient dressé l'état des lieux de la restauration française. Pour l'édition 2017, ils renouvellent l'expérience et proposent une nouvelle fois leur analyse de la situation en dévoilant les résultats d'une étude menée spécifiquement sur la Loire-Atlantique.



#### **La restauration, un secteur en zone de turbulence depuis les années 90**

La restauration était entrée dans une zone de turbulences depuis les années 90 avec les crises alimentaires successives, la féminisation de la société, la régression du temps accordé à la prise alimentaire et la déstructuration du repas. Dès le début des années 2000, la restauration a entamé sa phase de mutation profonde avec une remise en cause du produit dans l'assiette et des prix pratiqués sur les cartes et menus qui se sont envolés suite au passage à l'Euro. Aujourd'hui, ce métier est en train de revenir à ses racines. C'est la fin du marketing « paillette » et le début d'un marketing « sincère », d'un apport de concret, par des actes qui doivent rendre un réel service aux consommateurs. Qu'elle soit traditionnelle, rapide, gastronomique ou à thème, la restauration est, et sera toujours, un métier de service où le client doit se sentir « unique ». Même si les Français ont bien intégré les messages nutritionnels, la notion de plaisir reste et restera largement prédominante dans leur repas hors du domicile.

Les deux grandes mutations du secteur peuvent se résumer ainsi : il existe désormais en France une restauration à deux vitesses ou plutôt une restauration consommée par les clients de deux manières :

- **La restauration dite de « quotidien nécessité »** répond à des exigences presque strictement alimentaires, le but premier étant bien de se nourrir. Le prix, la rapidité et la qualité des produits qui ne devra plus être médiocre, sont des variables de premier ordre dans le choix de l'établissement où l'on va se nourrir ; le décor et l'ambiance ne constituant pas des critères fondamentaux mais avec un «contact» convivial, sympathique et attentionné qui feront la différence. Il s'agit bien entendu de la restauration à distribution rapide à consommer sur place ou ailleurs, dont la dépense moyenne est inférieure à 15 euros TTC boissons comprises. Le service du midi en semaine est très fortement marqué par ce type de restauration et presque toujours dans un cadre actif.
- **La restauration « sortie festive » est fortement assimilée aux sorties de loisirs.** Le consommateur accorde ici une grande importance au lieu par son ambiance et sa décoration qui jouent un rôle majeur dans le dépaysement, la détente, la convivialité et le plaisir recherchés lors de ce moment passé au restaurant avec un service techniquement haut de gamme, un produit très bon, exceptionnel voire rare. On y verra des clients se lâcher en termes de temps accordé au repas et ils dépenseront plus pour éviter tout risque. Il s'agit de la restauration avec service à table dont la dépense moyenne est supérieure à 30 euros TTC boissons comprises. En termes de stratégie, ces restaurateurs n'auront pas d'autres alternatives que de justifier leur niveau de prix en permanence.

### La Loire-Atlantique, terre d'innovation de la restauration hors domicile

La Loire-Atlantique est un département riche de sa gastronomie qui sait se mettre en valeur. C'est avant tout un terroir qui offre une diversité de savoir-faire et de produits. Il est reconnu pour son maraichage, ses vins et évidemment pour sa cuisine. Le département disposant d'une frontière maritime et traversée par un fleuve, s'est fortement enrichie par le commerce, à la fois au sein de son territoire mais surtout à travers le monde. De différentes manières, les influences de l'eau, douce ou salée, se ressentent au sein de la gastronomie locale.

On peut observer en 2016, une dynamique importante autour de la restauration, et un changement concret qui s'opère au niveau de l'offre. **Nantes et la Loire-Atlantique sont devenus des acteurs innovants dans le domaine de la restauration, prenant le tournant des nouvelles exigences du consommateur en restauration.**

En 2015, le département était seulement le 48<sup>ème</sup> en termes de créations d'établissements par nombre d'habitants, en dessous de la moyenne nationale. **En 2016, la Loire-Atlantique est le 26<sup>ème</sup> département à créer le plus d'établissements de restauration, au-dessus de la moyenne nationale.** En un an seulement la Loire-Atlantique a gagné 60 places dans le classement national. Toutefois, le département ne compte que **25 restaurants pour 10 000 habitants** contre 29 en moyenne dans les départements français ce qui en fait le 48<sup>ème</sup> département en France Métropolitaine.



Au sein du département, Nantes se détache en termes de créations d'entreprises. Naturellement, le premier pôle économique de la région capte 33% des créations d'entreprises en 2015 et jusqu'à 51% en 2016. Toutefois, le dynamisme de Nantes se reflète sur les villes de l'agglomération puisque Saint-Herblain, Saint-Nazaire et Rezé ont doublé ou triplé le nombre de créations d'entreprises entre 2015 et 2016. **Enfin, 35% des établissements de restauration du département sont à Nantes.**

Malgré une conjoncture qui n'a pas toujours été évidente, Nantes a su s'appuyer sur des valeurs solides afin de pérenniser son offre de restauration. En effet, 2014 et 2015 ont été des années compliquées, notamment pour le centre-ville. L'activité en restauration a connue de fortes baisses de fréquentation. Ce dynamisme retrouvé a permis à des concepts innovants de voir le jour ; Certains s'exportant hors des frontières de la Loire-Atlantique. La restauration a réussi à créer l'évènement et investit le patrimoine Nantais pour briller, récemment avec le musée des Beaux-arts et Eric Guérin ou encore le restaurant L'Assise dans l'ancien Palais de Justice.

Enfin, la Loire-Atlantique n'est pas une zone de forte pénétration des établissements de chaînes. Bien que Nantes, par sa taille, offre une restauration chainée plus importante et plus diversifiée, le département ne connaît qu'un **taux de pénétration des chaînes de 6,9% contre 5,7% à l'échelle nationale.**

## Les chiffres de la restauration en Pays de la Loire

### LA CRÉATION D'ETABLISSEMENTS PAR DEPARTEMENT

En 2015			En 2016		
Rang	Département	Indice /10 000 Hab.	Rang	Département	Indice /10 000 Hab.
1	Corse-du-Sud	9,96	1	Corse-du-Sud	8,97
2	Haute-Corse	8,34	2	Gironde	7,98
3	Var	6,74	3	Paris	7,96
...			...		
89	Loire-Atlantique	1,85	26	Loire-Atlantique	3,74
...			...		
94	Sarthe	1,49	94	Sarthe	1,49
95	Deux-Sèvres	1,47	95	Deux-Sèvres	1,47
96	Mayenne	1,46	96	Mayenne	1,46

Moy. 3,20 (2015) → Moy. 5,7 (2016)

### LA CRÉATION D'ETABLISSEMENTS PAR COMMUNES

En 2015				En 2016			
Rang	Département	Part de créations	Nombre de créations	Rang	Département	Part de création	Nombre de créations
1	Nantes	33%	82	1	Nantes	51%	255
2	Saint-Herblain	4%	10	2	Rezé	5%	24
3	Saint-Nazaire	4%	10	3	Saint-Herblain	4%	22
4	Guérande	2%	6	4	Saint-Nazaire	3%	13
5	Rezé	2%	6	5	Saint-Sébastien	2%	10

© Étude du GIRA CONSEIL - 2017

## Serbotel, vitrine des entreprises alimentaires artisanales en Pays de la Loire

Le secteur des entreprises alimentaires artisanales en France est extrêmement dynamique et ce malgré un contexte économique tendu. Avec un chiffre d'affaires de **100 milliards d'euros réalisé par plus de 300 000 entreprises**, le secteur emploie 1,1 millions de personnes et recrute en moyenne

**50 000 nouveaux collaborateurs chaque année.** Notons également l'importance de la formation puisque l'on compte en moyenne **150 000 jeunes en formation chaque année.**

En Pays de la Loire, la Chambre des Métiers et de l'Artisanat dénombre **6 221 entreprises alimentaires et 15 507 salariés** ce qui représente à l'échelle nationale 11% du total des entreprises artisanales françaises. En 5 ans, le nombre d'entreprises a progressé de 21% ce qui correspond à une augmentation de 10% du nombre d'emplois. 427 entreprises ont été créées de toutes pièces et 261 reprises par de nouveaux propriétaires. Le département de Loire-Atlantique connaît des chiffres encore plus parlants : +36% en termes de création d'entreprises et +26% pour la création d'emploi. En ce qui concerne l'apprentissage, celui-ci a augmenté de +17% en 5 ans.

### L'alimentation durable et saine, fer de lance du développement des entreprises alimentaires artisanales des Pays de la Loire

Si les entreprises artisanales locales connaissent donc un développement soutenu en Pays de la Loire c'est car elles répondent également aux nouvelles attentes des consommateurs. Ceux-ci sont de plus en plus sensibles à ce qui est bon pour l'environnement, bon pour la santé, ce qui a du goût, à la qualité et aux produits porteurs d'avenir.

Pour répondre à ces nouvelles demandes, les entreprises alimentaires artisanales des Pays de la Loire ont fait preuve d'imagination :

- En développant sur l'agglomération nantaise des **magasins 100% biologiques** (Boucherie Grondin-Pichon, Nature & Compagnie...), dotés de gammes de produits écologiques innovants. Pour mémoire 9 Français sur 10 consomment bio occasionnellement et le régime végétarien est en forte croissance.
- En mettant en avant des produits issus du marché local ou équitable (Choc Holà). 60% des Français considèrent en effet que le Made in France est un gage de qualité et se disent prêt à payer plus cher pour acheter français ...et nantais !
- En s'engageant contre le gaspillage alimentaire ; une demande de plus en plus présente de la part des consommateurs.



**Chambres de Métiers  
et de l'Artisanat**

Région Pays de la Loire  
Loire-Atlantique



SERBOTEL



© V. Joncheray

Manger reste l'un des grands plaisirs des Français et manger sain fait désormais partie des attentes fondamentales des consommateurs qui ont été très échaudés par les derniers scandales alimentaires et les campagnes publiques de prévention. Soucieux de préserver leur capital santé et physique ainsi que celui de leurs enfants, le consommateur privilégie désormais les supers aliments, les produits sains qui vont les aider à limiter les risques de développement de maladies, conserver leur capital forme. Certains artisans très en pointe sur cet aspect en ont fait leur credo en Pays de la Loire en développant des gammes de produits adaptés (Pierre Cotard Charcutier, Food Cru...). Ils en sont aux prémices mais ce marché connaîtrait dans les années à venir un développement important.

### Vers une alimentation artisanale de plus en plus connectée...

Les entreprises alimentaires artisanales des Pays de la Loire ont parfaitement intégré dans leurs réflexions l'impact de la révolution digitale sur les comportements des consommateurs. Leurs clients sont désormais en grande majorité connectés. Ils recherchent sur le net des informations, les partagent sur les réseaux sociaux, lisent des blogs et relatent leurs retours d'expérience. Hier passifs, ils sont désormais actifs avant, pendant et après l'acte d'achat. Les artisans ne s'y sont pas trompés (O Poisson, Boucherie Vezein, Application Too Good to go...) et ont pris conscience de cette révolution qui rebat totalement les cartes de l'acte d'achat. Un signe ne trompe pas : en 2016 et 2017, ce ne sont pas moins de 251 artisans qui ont été formés au numérique par la Chambre des Métiers et de l'Artisanat Région Pays de la Loire Atlantique.



### Le Restaurant du Futur - Expérience 3 : parcours clients et restaurateurs, un Live en plus ! La CCI Nantes Saint-Nazaire, Ruffault Traiteur et Exponentes créent l'événement !

La transformation digitale dans la restauration est plus que jamais au cœur des préoccupations des professionnels du secteur. Encore mal appréhendé par certains professionnels, l'outil digital est aujourd'hui un levier de croissance incontestable. La mission principale du Restaurant du Futur est d'informer les restaurateurs quant à l'existence de ces outils digitaux, bien entendu, et surtout quant à leurs applications au sein de leur établissement.

Fort du succès rencontré par le « Restaurant du futur by CCI Nantes St-Nazaire », lors des deux dernières éditions du salon, la CCI Nantes St-Nazaire et Exponentes proposent cette année de poursuivre l'expérience et d'inscrire Serbotel 2017 dans cette tendance et faire prendre conscience des enjeux économiques de la transformation digitale. Le projet est réalisé en collaboration avec La Brigade Digitale et Ruffault Traiteur pour la mise en œuvre de 2 espaces d'animation :

- **Le Restaurant du Futur by CCI Nantes St-Nazaire**, espace expérientiel dédié au parcours restaurateur d'une part et client d'autre part.
- **Le Restaurant du Futur LIVE** en partenariat avec Ruffault Traiteur, véritable restaurant éphémère dédié à l'expérience client full digital



Au cœur de ces deux espaces, les professionnels pourront s'inspirer et expérimenter de nouvelles idées, tester des applications ou objets connectés, découvrir des innovations technologiques qui permettent de réinventer les usages et prolonger le lien avec les consommateurs. Les experts de La Brigade Digitale ainsi que les équipes d'EXPONANTES et la CCI de NANTES St-Nazaire ont travaillé de concert pour offrir l'expérience la plus innovante possible et sans couture. Optimiser et transformer le parcours client sans dénaturer le métier du restaurateur, tel est le défi que nous avons relevé !



SERBOTEL



## Mettre le consommateur en situation d'expérience,

C'est lui donner un avantage unique : devenir consomm'acteur ! Prouver au restaurateur que la digitalisation lui est accessible, c'est lui apporter toutes les clés pour appréhender sa transformation digitale en toute sérénité ! Notre restaurant 3.0, d'une capacité de 100 couverts, fera vivre une expérience digitale immersive unique à ses convives.

### En quelques lignes, le résumé du neo parcours client :

- Une application aidera le visiteur à choisir son restaurant en fonction de son humeur du moment ! Le visiteur indique qu'il souhaite vivre une expérience digitale à Nantes... l'application lui suggère Le Restaurant du Futur situé à SERBOTEL et lui propose même des avis clients.
- Attiré par la vitrine tactile, le professionnel pourra ensuite interagir avec l'écran, pour connaître le menu et même réserver sa table. Le visiteur pourra soit pré-réserver soit se rendre directement au restaurant. Accueilli chaleureusement par le responsable de salle, sa tablette facilitera son placement. Une fois confortablement installé, il poursuivra l'expérience par la consultation d'un menu en mode immersif... Ce mode ludique de consultation de la carte permet de rassurer le client quant à la provenance des produits (en jouant une vidéo présentant l'élevage de la volaille, par exemple), ou encore pour connaître les éventuels allergènes présents. Les ardoises digitales, quant à elles, mettent en évidence les plats phares. Une fois le choix fait, le serveur prendra la commande directement depuis son mobile et celle-ci sera transmise instantanément en cuisine.
- Le spectacle qui a lieu en cuisine est retransmis en live via les réseaux sociaux et sur un écran en salle : le Chef équipé de lunettes caméra filme en direct ses tours de mains culinaires... les convives suivent l'intégralité de la préparation de leurs plats ! Ils adhèrent aux réseaux sociaux du restaurant et voient ainsi le compteur de likes disposé en salle s'incrémenter !
- Au moment de l'addition, fini les aller-retours, le mobile du serveur étant également terminal de paiement, il éditera en live le ticket. Le client pourra bénéficier de points de fidélité via son application. A son départ du restaurant, il enrichira l'application de recherche de restaurant de son retour d'expérience. La boucle est bouclée...

Conjointement à l'espace restauration et en résonance avec le restaurant hyper connecté, un espace "Digital Detox" pourra accueillir tous les curieux qui souhaitent se déconnecter quelques minutes et profiter d'une bulle de détente pour recharger les batteries. **Le restaurateur n'est pas en reste.**

En effet, un espace lui a été entièrement consacré allant au-delà des solutions "back office" qui le soulagent et lui font gagner du temps dans son quotidien. Demain, le point névralgique de l'éco-système digital du restaurateur sera son système de caisse. Toutes les applications pourront et devront être interfacées avec la caisse : de la gestion des stocks, au réapprovisionnement en fonction des sorties caisse, en passant par le besoin en personnel ou extra en fonction du planning de réservation... tout sera géré et consolidé depuis la caisse. Le système de caisse sélectionné pour Le Restaurant du Futur sait intégrer les meilleurs outils pour rendre la gestion du restaurant plus fluide, plus sûre et surtout plus intuitive.

SERBOTEL

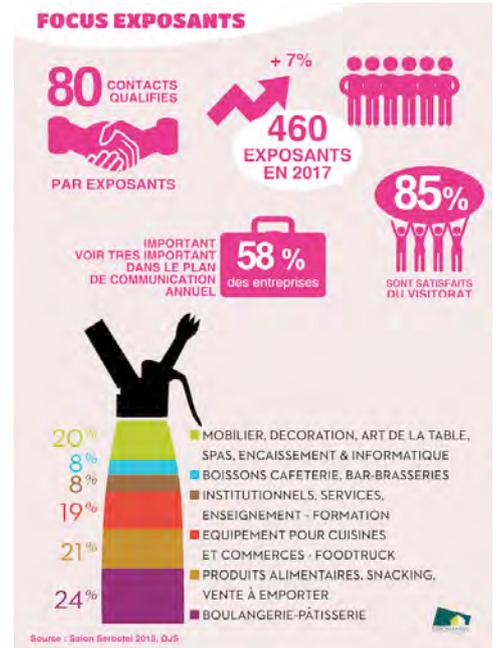
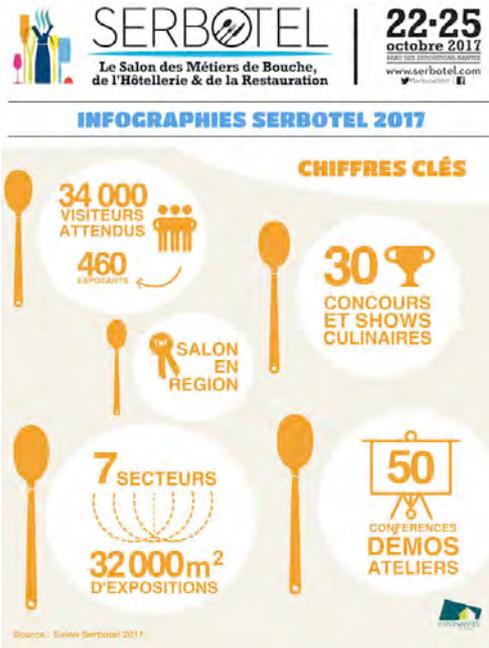
L'hygiène et la sécurité alimentaire sont une des séquences les plus importantes mais également complètes en termes de process. Heureusement des solutions digitales existent et viennent faciliter considérablement le travail par l'automatisation de certaines tâches, tout en respectant les différentes normes.

**Rendez-vous du 22 au 25 octobre 2017 à Nantes !**

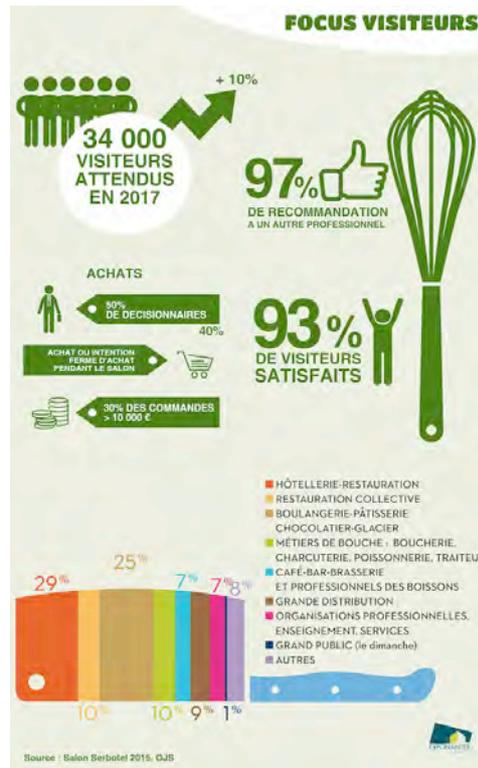


SERBOTEL

# CHIFFRES CLÉS SERBOTEL



SERBOTEL



# PLAN\* DU SALON SERBOTEL 2017



## Exposantes en quelques mots

Filiale de la CCI Nantes St-Nazaire, Exponantes Le Parc, gère, exploite commercialement et assure la maintenance du Parc des Expositions, propriété de Nantes Métropole. Le Parc des Expositions dispose d'une surface totale couverte de 38 000 m<sup>2</sup> d'exposition répartis sur 6 halls et 28 000 m<sup>2</sup> de surface extérieure. Il accueille ou organise chaque année près de 100 événements : salons professionnels et grands publics, congrès, conventions et événements d'entreprise, spectacles et rassemblements sportifs. Exponantes Le Parc affiche une démarche développement durable globale forte.

- CA 2016 : 11 millions d'euros
- 10 salons professionnels et grands publics organisés par Exponantes
- 100 manifestations accueillies par an
- 5000 exposants par an
- Entre 650 000 et 1 000 000 de visiteurs sont accueillis chaque année
- 185 entreprises prestataires dont 118 en Loire Atlantique
- 38 000 m<sup>2</sup> de surfaces couvertes réparties sur 6 halls
- 28 000 m<sup>2</sup> de surfaces extérieures
- Administrateur de l'UNIMEV (Union des Métiers de l'Événement) représentant 80 % des sites d'accueil de France
- Certifiée ISO 14001 depuis 2010, ISO 26000 depuis 2014 et ISO 20121 depuis avril 2017

Programme, liste des exposants et badges d'accès gratuit sur [www.serbotel.com](http://www.serbotel.com)

SERBOTEL

# Restez connecté !



#Serbotel2017



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



[@Serbotel](https://www.facebook.com/Serbotel)



[@Serbotel](https://twitter.com/Serbotel)



[Exponantes, Le Parc](https://www.youtube.com/Exponantes,LeParc)



[Serbotel](https://www.linkedin.com/company/Serbotel)



Le Salon des Métiers de Bouche,  
de l'Hôtellerie & de la Restauration

**22-25**

octobre 2017

PARC DES EXPOSITIONS-NANTES



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

#Serbotel2017

Contacts presse

Jean-Philippe LECOQ / Myrène FARNOUX

Agence Profile ! 01 56 26 72 00

[jplecocq@agence-profile.com](mailto:jplecocq@agence-profile.com) / [mfarnoux@agence-profile.com](mailto:mfarnoux@agence-profile.com)