

Gastronomique ou rapide, à consommer dans un bar, un hôtel ou dans un restaurant traditionnel, le 2<sup>e</sup> département touristique de France en 2013 (en parts de marché des nuitées françaises) dispose d'une offre de restauration variée et présente sur tout le territoire.

Les 1 500 restaurants de Charente-Maritime proposant à leurs clients de se restaurer sur place autour d'une table disposent de 92 000 places assises à l'intérieur. Ils emploient 6 700 personnes et génèrent un chiffre d'affaires de 500 millions d'euros.

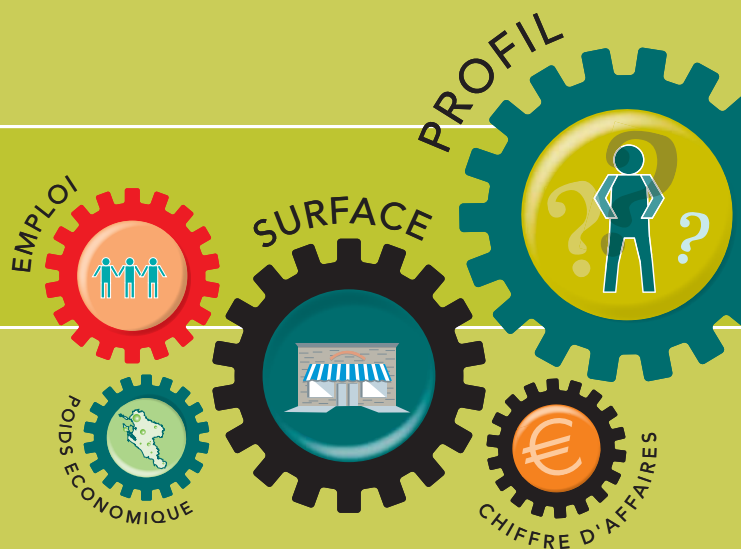


## LES RESTAURANTS DE CHARENTE-MARITIME

**COMMERCE ET SERVICES**  
en Charente-Maritime

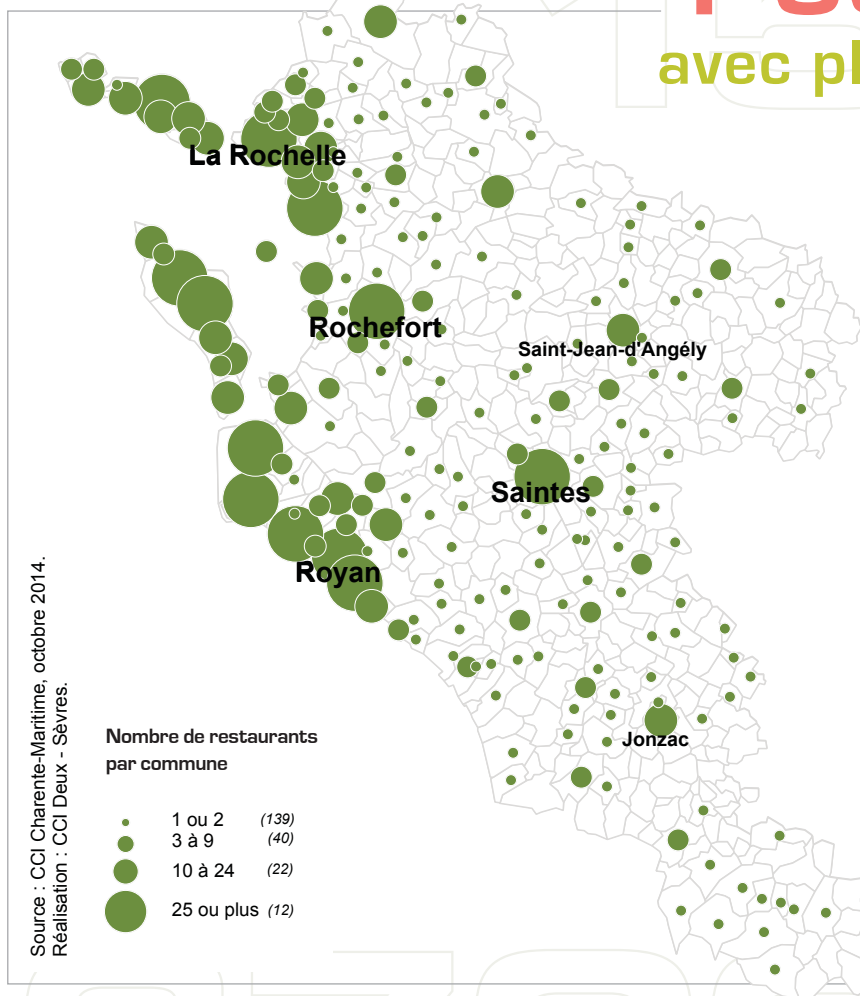
[www.viseo17.fr](http://www.viseo17.fr)

Décembre 2014



# Les restaurants de Charente-Maritime

## 1 500 restaurants avec places assises



Les 1 500 restaurants de Charente-Maritime se répartissent sur 213 communes (58 % des communes du département).

**Les agglomérations de La Rochelle et de Royan concentrent près de la moitié des restaurants du département.**

Un tiers des restaurants existe depuis moins de 3 ans tandis qu'un quart a plus de 10 ans.

Sur le littoral, la restauration est souvent une activité saisonnière : **sur les îles de Ré et d'Oléron, seul un restaurant sur deux est ouvert toute l'année** contre 80 % au niveau départemental.

**La moitié des restaurants propose une cuisine dite traditionnelle**, parfois en complément d'une autre activité (traiteur, accueil séminaire, réunion ou banquet, vente de produits alimentaires ou régionaux, etc.).

10 % des restaurants du département sont intégrés à un hôtel.

La restauration rapide et la restauration thématique - y compris cuisine du monde, pizzeria et crêperie - représentent 1 établissement sur 3 dans le département (16 % chacune).

## 6 700 emplois permanents

6 700 personnes travaillent de manière permanente dans le secteur de la restauration dont 80 % en tant que salariés. **Le secteur représente 18 % des emplois du commerce et des services aux particuliers de Charente-Maritime.**

Si en moyenne, les restaurants emploient 4 salariés, 25 % n'en comptent aucun.

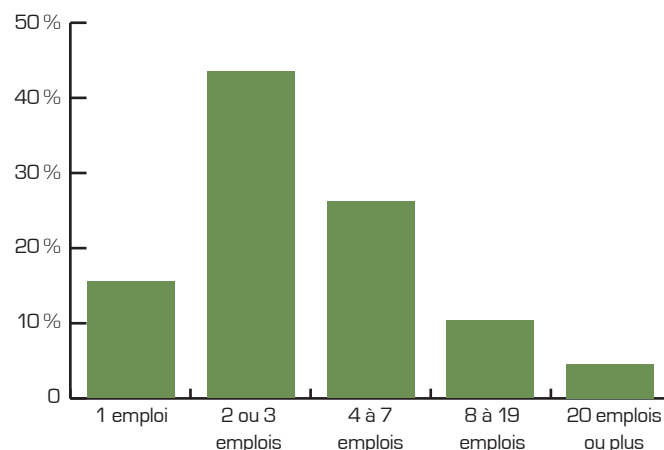
Les grandes enseignes de fast-food et les cafétérias sont les plus gros employeurs du secteur avec respectivement 47 et 26 emplois par établissement.

40 % des personnes travaillant dans la restauration sont employées par un restaurant traditionnel ou gastronomique.

**37 % des établissements font appel à des saisonniers durant l'été.** Si en moyenne, ils recrutent 5 personnes, 40 % d'entre eux ne recourent qu'à 1 ou 2 personnes. Un tiers de ces contrats saisonniers dure 2 mois et 20 % plus de 4 mois.

1 restaurant sur 6 n'emploie aucun salarié (permanent ou saisonnier). Le chef d'entreprise y travaille souvent seul ou avec son conjoint ou un associé.

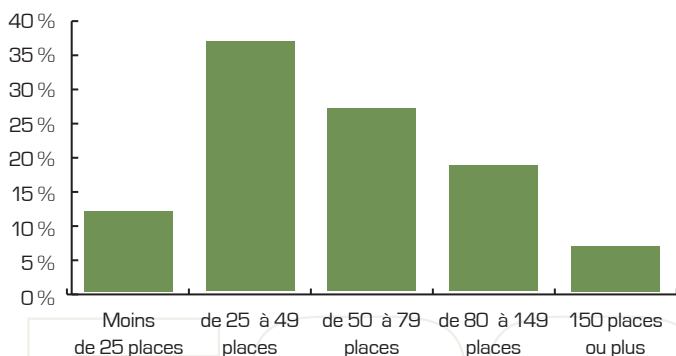
Répartition des restaurants selon le nombre d'emplois permanents (%)





## 92 000 places assises

### Répartition des restaurants selon leur capacité d'accueil (%)



Les restaurants de Charente-Maritime disposent de 92 000 places assises en salle, soit **62 places en moyenne**.

La capacité moyenne d'accueil des restaurants situés à l'intérieur du département (hors Saintes) est inférieure à celle des établissements du littoral ou des grandes villes : 56 contre 64 places assises.

56 % des restaurants thématiques (cuisine du monde, à thème, pizzeria, crêperie...) disposent de moins de 50 places. Cette part atteint 75 % dans les restaurants rapides. A l'opposé, les fast-foods à enseigne nationale et les cafétérias ont tous plus de 80 places intérieures.

**85 % des restaurants disposent d'une terrasse** dont la majorité est installée sur le domaine public. Cette terrasse leur permet de gagner 40 places en moyenne.

## 500 millions d'euros de chiffre d'affaires estimé

Le secteur de la restauration à table génère un chiffre d'affaires<sup>1</sup> de 500 millions d'euros soit **6 % du chiffre d'affaires du commerce et des services aux particuliers de Charente-Maritime**.

Les restaurants traditionnels et/ou gastronomiques contribuent pour 43 % au chiffre d'affaires du secteur. Ces établissements réalisent un CA moyen de 350 000 € soit deux fois plus que les restaurants rapides (hors fast-food à enseigne nationale).

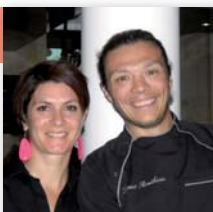
**Le ticket moyen des restaurants de Charente-Maritime est de 19 €.** Il est, logiquement, plus élevé dans les restaurants traditionnels et/ou gastronomiques (20 €) ou dans les hôtels-restaurants (26 €) et plus faible dans les cafétérias (9 €) et la restauration rapide (10 €).

<sup>1</sup> Chiffre d'affaires des établissements créés avant 2013

### Chiffre d'affaires par emploi selon le type de restaurants (€/emploi)



TEMOIGNAGES



### Le Scorlion à Saint-Jean-d'Angély

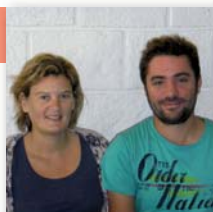
**Chef cuisinier pendant plusieurs années, Thomas Routhieau a repris Le Scorlion en 2009.**

« Avant de posséder notre propre restaurant, ma femme et moi avons travaillé pendant 4 ans en Australie. Durant cette période, notre patron nous a formés à la gestion d'un restaurant. Sans lui et sans cette formation, nous n'aurions sans doute pas eu le succès que nous connaissons aujourd'hui.

Le restaurant possédait déjà une clientèle que nous avons élargie. Nous accueillons aussi bien des actifs que des familles ou des "touristes gastronomiques" » explique Thomas Routhieau.

Quels qu'ils soient, les clients viennent rarement par hasard au Scorlion. « Nous avons peu communiqué sur notre établissement car rapidement le bouche à oreille a fonctionné, grâce à Internet notamment. Bon ou mauvais, on n'hésite plus à donner son avis en ligne. » Bien placé sur le site Tripadvisor, ils peuvent se rassurer quant à l'avenir de leur restaurant, d'autant que « Bien manger est un des derniers plaisirs que les gens s'autorisent » affirme Thomas Routhieau.

[www.restaurant-le-scorlion.fr](http://www.restaurant-le-scorlion.fr)



### La Fabrique à Burgers à La Rochelle

**Passionnés par la cuisine, Flora Alland et Louis Rocher ont créé, à La Rochelle, La Fabrique à Burgers en 2013.**

« Nous avons envie d'ouvrir un restaurant et de travailler ensemble. La Rochelle ne comptant aucun commerce de ce type, nous avons décidé de nous spécialiser dans la vente de burgers faits maison » expliquent Flora Alland et Louis Rocher.

Leur volonté : créer un fast-food qualitatif accessible en termes de prix. Leur concept, ils l'ont créé. De la déco aux recettes, ils ont tout imaginé. « Pendant 6 mois, nous avons travaillé notre projet : nous avons fait une étude de marché, développé nos recettes et conclu un partenariat avec des fournisseurs locaux (boulangerie, producteurs et brasseur) avant de trouver un local et de créer notre société. Aujourd'hui, notre bilan est positif. La restauration est un secteur porteur à condition de respecter le client en lui proposant des prix abordables et des produits de qualité. »

A La Fabrique à Burgers, tout est fait maison, y compris les frites et les pâtisseries !

[www.lafabriqueaburgers.fr](http://www.lafabriqueaburgers.fr)

Plus d'indicateurs sur

[www.viseo17.fr/etudes](http://www.viseo17.fr/etudes)

# Les restaurants de Charente-Maritime



## La restauration sous toutes ses formes

### Le potentiel du secteur

A l'heure du déjeuner en semaine, 9 % des français achètent un repas à emporter et 7 % mangent au restaurant. Leurs budgets moyens sont respectivement de 7,5 € et 15,6 €. *Etude Audirep pour le cabinet Simon-Kucher&Partners, mars 2014*

Les ménages français consacrent 5,4 % de leurs dépenses au secteur café, hôtellerie, restauration, soit 80 milliards d'euros. *INSEE, comptes nationaux 2012*

Les dépenses en cafés et restaurants représentent 10 % de la consommation touristique de Poitou-Charentes, soit 360 millions d'euros, *INSEE Première, juillet 2014*

### Les évolutions du secteur et de ses consommateurs

#### ● Les consommateurs

En dépit d'une dépense modérée et surveillée en restauration, les clients semblent prêts à payer plus cher en échange de prestations de qualité. *L'hôtellerie, 04/09/2014*

L'impact des sites d'avis de consommateurs est considérable : 9 français sur 10 consultent ces sites d'avis, même si 73 % d'entre eux déclarent ne pas leur faire confiance. *SO, 07/08/2014, d'après une étude Easy Panel-Testtrust, août 2012,*

#### ● Un secteur qui évolue

Selon le Syndicat National de la Restauration Thématique et Commerciale (SNRTC), le marché global de la restauration commerciale a diminué de 3 % depuis 2012. Les secteurs de

la restauration rapide et les tables gastronomiques - celles étoilées en particulier - restent épargnés. *Chef d'entreprise Spécial Franchise, mars 2014*

En 2000, sur 9 sandwiches consommés, un seul était un burger ; Aujourd'hui, c'est un sur deux. 75 % des restaurants traditionnels français proposent au moins un burger à leur carte. Les ventes ont progressé de 40 %. Pour un tiers des restaurateurs, il est devenu le leader des plats. *Les Echos, 05/02/2014*

#### ● De nouveaux lieux

Les grandes enseignes de restauration rapide s'installent désormais dans des espaces restreints comme les gares, les aéroports ou les stations-services. *Les Echos, 25/03/14*

Moins onéreux à lancer, les food trucks se développent. Ils proposent en général des plats cuisinés en direct avec des produits frais. *Les Echos business, 22/11/12*

#### ● De nouveaux marchés ?

Les végétariens et végétaliens sont de plus en plus nombreux, si bien que de nouvelles enseignes se créent autour d'une offre de légumes, légumineuses et céréales.

La clientèle de ce type d'établissement n'est pas toujours végétarienne mais soucieuse de réduire sa consommation de viande. *L'hôtellerie Restauration, 29/08/13*

Certains chefs occupent désormais le terrain du « street food ». Installés à proximité de zones de flux, ils proposent un « fast-good » qui remet les classiques de la gastronomie française à l'honneur. *Les Echos, 25/02/2014*

### Méthodologie

Dans cette étude, seuls sont pris en compte les restaurants proposant une restauration assise en intérieur à leurs clients et exerçant une des activités suivantes : hôtel avec restaurant, restauration traditionnelle et/ou gastronomique, brasserie, cafétéria, fast-food (à enseigne nationale), restauration rapide, restauration thématique : restauration ethnique ou à thème ; pizzeria ; crêperie.

**Ces restaurants représentent 80 % des établissements du secteur de la restauration.**

Sont exclus : les restaurants proposant uniquement de la vente à emporter (200 établissements en Charente-Maritime), les restaurants des campings et des centres de loisirs (60), ainsi que les points de restauration non sédentaires (70).

Les données exploitées dans cette étude sont issues des résultats d'enquêtes menées auprès des chefs d'entreprise tout au long de l'année. Elles sont complétées par des sources d'informations relatives aux entreprises ou estimées de la façon suivante :

- **Effectif** : Un emploi a été attribué aux établissements n'ayant aucun salarié et pour lesquels l'effectif non salarié n'est pas renseigné.

Pour les établissements sans donnée d'emploi, les effectifs salariés et non-salariés moyens de leur activité ont été déterminés et leur ont été appliqués. *Taux de renseignement : 95 %*

- **Capacité d'accueil** : Un nombre moyen de places assises par activité selon la zone de la commune d'implantation a été calculé et appliqué aux non-répondants. *Taux de renseignement : 60 %*

- **Chiffre d'affaires** : Un chiffre d'affaires moyen par activité selon la zone de la commune d'implantation a été calculé et appliqué aux non-répondants. *Taux de renseignement : 75 %*

Les données collectées se rapportent à l'ensemble des activités exercées par l'établissement. Ainsi, une partie des 90 millions d'euros de CA réalisée par les hôtels-restaurants (soit 18 % du CA des restaurants) provient de la vente de nuitées touristiques.

## Contacts



Viséo 17 - 21 chemin du Prieuré  
17024 LA ROCHELLE cedex 1  
05 46 00 53 96 • www.larochelle.cci.fr

Retrouvez tous les cahiers thématiques

[www.viséo17.fr](http://www.viséo17.fr)



Viséo 17 - Corderie Royale  
17306 ROCHEFORT cedex  
05 46 84 11 84 • www.rochefort.cci.fr