

Mai 2009

MANGER : UN RITUEL EN MOUVEMENT

A la maison et au restaurant

A l'heure où l'état cherche à dynamiser le secteur de la restauration, force est de constater que, plus que la crise économique, c'est la non adaptation de l'offre aux nouvelles habitudes alimentaires qui déstabilise ce secteur. Souvent et régulièrement, nos pratiques changent et contribuent à ébranler le modèle culinaire français dont une grande partie des restaurateurs se sont fait les garants. A leurs risques et périls.

Premier point important : les Français ne sont pas les champions de la restauration hors-domicile. Très attachés à leur chère table, nos compatriotes ne consomment qu'un repas sur 7 hors de chez eux, selon les éléments fournis par le cabinet Gira-Conseil.

Pendant ce temps, les Espagnols en consomment 1 sur 6, alors que les Britanniques mangent une fois sur trois hors de chez eux. Les Américains pour leur part affectionnent particulièrement les repas pris en restauration rapide ou dans un coquet restaurant : ils mangent une fois sur deux hors de chez eux !

Très révélatrices des modes de vie d'une partie de la population européenne et américaine, les pratiques alimentaires comptent parmi les pratiques soumises aux plus fortes évolutions. Et cela, malgré des apparences trompeuses. Autre point, parmi les repas pris hors de sa salle à manger, les Français en paient 70% moins de 10 euros et 2% seulement font l'objet d'une addition de plus de 50 euros !

• Vite et pas cher !

De telles indications permettent d'emblée de planter le décor. Nous mangeons peu hors de chez nous. Nous avalons un maximum de repas très bon marché. Et, par ailleurs, nous mangeons vite, puisque le temps consacré aux repas n'est plus que de 38 minutes ! Mais, contrairement à nos amis anglo-saxons qui ont l'habitude d'avaler leur repas debout, tout en marchant, faisant leurs courses ou se promenant, il semblerait que les Français prennent encore un vrai plaisir à s'alimenter en position assise. Une façon de préserver une partie du cérémoniel alimentaire. Jusqu'à quand ?

• Préserver les rituels

Et cela, qu'il soit en situation professionnelle ou en vacances. Les Français ont beau avaler plus de sandwiches qu'avant ou tout autre « snacking », ils n'en conservent pas moins la tradition du pique-nique. Manger, y compris dans un bureau, c'est s'installer pour manger ! C'est prendre une table plutôt que de rester au comptoir lorsque l'on est dans un café, d'autant que ce café a une terrasse ! Mais, c'est aussi le plateau-repas que l'on dévore assis ou vautré devant sa télévision, qui est un véritable succès.

• La gastronomie pour une élite

Quant à la véritable gastronomie, celle dont nous faisons état dans nos campagnes de promotion à l'étranger, et que la France voudrait voir classer au patrimoine mondial

immatériel de l'Unesco, elle ne concerne que 2% des consommateurs de restaurants. Elle ne concerne donc qu'une élite de nantis. Mais, une élite qui a les moyens financiers et culturels de s'adonner à ce plaisir. Car, même les bourses les mieux garnies n'aspirent pas systématiquement aux grandes tables. La population vue sous l'angle de la consommation alimentaire est particulièrement complexe.

• Une affaire de générations

En fait, parmi les nombreuses composantes influant sur le mangeur, notons d'abord la composante générationnelle. En un siècle, nous sommes bel et bien passés de l'alimentation « nourricière », à l'alimentation « plaisir », voire identitaire capable d'afficher nos racines. Nous sommes ainsi passés d'une génération dite « génération privation » à une « génération hard-discount » selon la classification du Credoc*. Autant de générations cohabitant au sein d'une même population mais gardant toute sa vie plus ou moins les mêmes habitudes alimentaires. Ainsi, le Credoc observe que si, entre 23 et 32 ans, la génération mai 68 dépensait 270 euros en fruits et légumes, la génération plateau repas, au même âge, en consommait 75 !

• Une affaire d'âges

Cette composante n'exclut pas l'effet d'âge. En effet, les jeunes et les vieux ne se nourrissent pas de la même façon ! C'est une évidence mais, qui n'est pas toujours prise en compte par les restaurateurs. Et que dire des enfants qui, dans les restaurants français, attendent toujours qu'on leur offre des portions enfants ou des repas enfants ?

• Une question de sexes

Bien entendu, hommes et femmes ont également des pratiques divergentes en matière de nourriture. Globalement, l'homme a besoin de manger plus que la femme. Par ailleurs, il est moins enclin à prendre soin de sa ligne que les femmes dont 6 sur 10 se disent victimes de problèmes de surpoids. Est-il donc utile de boudier une femme qui se refuse un dessert ou une entrée et qui fait la fine bouche devant une bouteille de vin supplémentaire ?

• Une question de législation

La pression faite sur les conducteurs en état d'ébriété a bien entendu largement joué sur la baisse de la consommation d'alcool dans les restaurants, le soir. Probablement plus d'ailleurs sur les provinciaux que sur les Parisiens plus habitués au transport en commun. Elle a aussi joué sur le repas au restaurant tout simplement, que l'on remplace volontiers par un repas à la maison. Là, non seulement, les Français ont l'impression de manger et boire ce qu'ils veulent, mais ils ont aussi l'impression de manger moins cher et de pouvoir fumer. Cela étant, l'interdiction de fumer au restaurant a fait apparemment plus d'heureux que de malheureux !

• La pression santé

Autres influences très fortes sur nos restaurants, celles exercées par les messages gouvernementaux préconisant la consommation de 5 fruits et 5 légumes chaque jour qui, ajoutée à celle des médecins, des nutritionnistes et de l'école, fait de la nourriture la clé de notre bonne santé. Pour Pascale Hebel, spécialiste du sujet au Credoc, se nourrir est aujourd'hui synonyme d'équilibre. Selon les études de l'institut, c'est en effet une valeur en passe de détrôner le plaisir, surtout chez les jeunes et surtout parmi les jeunes filles. En dix ans, explique-t-elle, on a vu cette composante passer en tête dans les études récentes.

Mais, la santé a une consommation différente selon le milieu. Ainsi, parmi des populations peu favorisées, la santé est envisagée sur du court terme alors que dans les milieux aisés, elle est envisagée sur du long terme. On a aussi vu progresser des critères comme la dimension équitable et le bien être animal ! Pour les jeunes, manger de la viande tend à devenir suspect.

- **La déstructuration**

Autre tendance à prendre en compte et non des moindres, le « snacking » ! Il paraît que nous nous nourrissons à raison de 6,8 prises quotidiennes contre 15 aux USA. Nourris à petites doses, de façon irrégulière de surcroît, notre estomac ne peut se permettre des repas trop lourds. Un plat suffit, souvent le plat principal accompagné d'un dessert. Mais quelle joie, s'il pouvait se consommer dans un restaurant à n'importe quelle heure du jour et de la nuit ! Déstructuration implique flexibilité des horaires. Ce qui est loin d'être le cas !

- **La demande festive**

Enfin et surtout, dans une société plus hédoniste, plus régressive, la demande ludique va en s'amplifiant. La sortie au restaurant doit être synonyme de distraction. On veut s'amuser, on veut se détendre, on veut de la convivialité... Et pas simplement une assiette aussi bonne soit-elle ! Or, bon nombre de restaurateurs français n'ont pas intégré cette dimension. Et ils en font les frais. Surtout auprès des clientèles jeunes qui désirent, dans un même lieu, pouvoir se combiner les fonctions d'un restaurant, d'un bar de nuit, d'une discothèque, d'un café théâtre...

- **La demande esthétique**

Mais, si ces fonctions ne peuvent être remplies, il va de soi que le décor et l'esthétique doivent être capables de prendre le relais pour séduire. Plus que jamais, les populations européennes ont pris l'habitude d'évoluer dans des décors de plus en plus surprenants, changeant au gré des modes, voire des saisons. Le restaurant comme le café doit donc apprendre à sortir de son classicisme. A moins qu'il ne soit capable d'afficher un positionnement à l'ancienne, un brin « popu » mais parfaitement authentique...

- **Plus que jamais, l'ambiance**

Enfin, alors que le nombre des solos augmente, notamment dans les grandes villes, le restaurant peut être une solution mais il doit, dans ce cas, être aussi un refuge où l'on se sente bien et, en bonne compagnie. Le créneau des restaurants pour célibataires existe. Il n'a pas encore été pris... C'est dire, combien la tâche de la restauration est grande et combien son succès est plus lié au désir de bien faire qu'à des baisses de TVA !

***Les générations et les pratiques alimentaires –selon années de naissance-
Vues par le Crédoc***

Génération privation : 1907-1916

Génération rationnement : 1917-1926

Génération réfrigérateur : 1927-1936

Génération robot électrique : 1937-1946

Génération hypermarché : 1947-1956

Génération Aliments-services : 1957-1968

Générationhard-discount : 1967-1976

Génération plateau-repas : 1977-1986