



FORUM DE LA RESTAURATION Lille

Lieu : MIN de Lomme

2ème Marché d'Intérêt National
en fruits, légumes et fleurs après
Rungis.

**1, rue du MIN
59160 LOMME**

le 30 AVRIL 2018

de 13h45 à 20h30

Plus précisément, au sein de



Le **site d'excellence** de la Métropole Européenne de Lille dédié aux produits frais, locaux et à leur logistique. Sa vocation : booster la **création d'entreprises innovantes et d'emplois** dans le champ des produits frais sur le territoire métropolitain.



et la startup M Naturellement



Et les **Partenaires** (en cours de validation) :

Caisse d'Épargne



My Resto



Recettes du Brésil



Transgourmet



Votre contact : **Olivier VERMERSCH**

06 12 43 90 13

ov@plusfacilemavie.com

Forums de la Restauration Rivalis

Thèmes abordés

Conférence de **RIVALIS** : Fort de notre partenariat avec l'association des **Meilleurs Ouvriers de France** et sous le patronage de l'émission **CAUCHEMAR EN CUISINE**, nous allons convier des chefs de cuisine et des gérants de restaurant au Nord de Paris pour une journée conciliant professionnalisme et détente.

Intervention sur le **pilotage d'entreprise**, propre aux restaurants et métiers de bouche

Autres Intervenants :

Le marché de la consommation alimentaire hors domicile en France en 2017 :

- Les chiffres clés du secteur
- La segmentation du marché par la dépense moyenne consommateurs (5 segments prix)
- La segmentation du marché par mode de distribution (ventes au comptoir et service à table)
- Les chaînes, groupes et indépendants (poids, évolution, acteurs historiques, acteurs émergents...)
- La consommation alimentaire hors domicile France comparée à d'autres pays (repas, dépenses, structure repas...)
- Les perspectives 2018-2025

Les attentes et motivations des consommateurs :

- Le bouleversement de la demande.
- Les nouveaux rythmes de vie.
- L'attente importante de nouvelles solutions alimentaires.
- Le déploiement du multi (format, consommation, distribution)
- Les adaptations nécessaires pour recréer du trafic et de la fidélisation.
- Les perspectives à 10 ans.

Les concepts et acteurs innovants qui bouleversent le marché :

- Modification des modes de distribution
- Modification des codes de la restauration rapide à la haute gastronomie
- Nouvelles approches de la carte
- Nouvelles façons de communiquer

L'évolution des comportements des consommateurs :

- Le comportement alimentaire des français...
- Le temps qu'ils consacrent au repas...
- L'envolée de la consommation alimentaire en dehors des repas...
- Le taux de retour à domicile à midi en semaine...
- L'émergence de nouveaux schémas de consommation...
- L'arrivée de nouveaux acteurs et nouveaux concepts qui bouleversent l'offre
- Les freins majeurs à la consommation alimentaire hors domicile...
- Le développement d'une restauration à distribution rapide du low cost au très haut de gamme...
- Les solutions restaurateurs pour faire face à la crise