

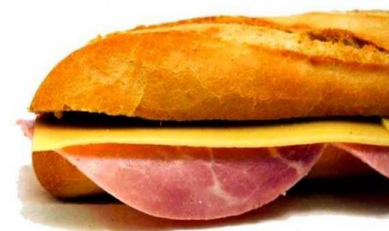


Information presse – Paris, le 5 mars 2015

Le jambon-beurre fait de la résistance !

Le Sandwich & Snack Show dévoile les résultats de l'Indice Jambon-Beurre®, l'indice économique de référence de la restauration rapide !

Dans le cadre du Sandwich & Snack Show, le plus grand rassemblement européen des fournisseurs de la restauration rapide et de la vente à emporter, présentation ce jour des résultats de l'Indice Jambon-Beurre®. A retenir de cette 7^{ème} édition : un jambon-beurre toujours leader avec **1,281 milliards d'unités, soit 58,5% des sandwiches** consommés en France. Son tarif moyen en 2014 est de **2,74€**, soit **1,05%** plus cher qu'en 2013, et reste **plus cher dans les cafés, bars, brasseries** et dans les grandes agglomérations, **Paris et Bordeaux** en tête.



Le leader du marché du sandwich

En 2014, le marché du sandwich en France est en croissance de **2,33%** par rapport à 2013 soit **2,19 milliards d'unités consommées** pour un chiffre d'affaires de **7,44 milliards d'euros**. Le jambon-beurre y représente **58 % des sandwiches** consommés avec **plus de 1,28 milliards d'unités**.

Sa suprématie est toutefois relative si on prend en compte l'ensemble de l'offre de la restauration rapide avec de nouveaux segments qui viennent lui grignoter des parts de marché et explosent, burger en tête. **Si le volume des ventes de sandwiches a été multiplié par 3 en 13 ans, le burger a été multiplié par 13 en 13 ans !**

Un tarif en croissance constante mais qui se stabilise

Depuis 2011, le prix du jambon-beurre ne cesse de croître avec des augmentations qui varient de **1 à 2%**. L'augmentation ralentit et se stabilise toutefois : en 2014, elle est légèrement moins importante que l'année précédente (+1,05%), pour un tarif moyen du sandwich jambon-beurre de **2,74€**.

Moins cher en supérettes, plus cher dans les cafés, bars, brasseries

Pour la première fois, les hypermarchés et les supermarchés ne représentent plus le canal de distribution le plus économique, détrôné par les supérettes qui proposent le sandwich jambon-beurre le moins cher : **1,93 €, soit une baisse record de 12% par rapport à 2013**. Parmi les raisons qui expliquent cet inversement : une volonté de montée en gamme des acteurs de la GMS qui induit une hausse des prix et, inversement, une baisse des prix en supérettes due à l'inflation constante sur le segment et une offre de plus en plus tournée vers les sandwiches pains de mie moins onéreux. Le circuit le plus cher reste les **Cafés, Bars et Brasseries**, les acteurs historiques du jambon-beurre, dont les tarifs augmentent constamment depuis 2012.

Moins cher dans le Nord-Pas-de-Calais et les Pays de la Loire, plus cher en Ile-de France et en Aquitaine

Cette année encore **le Nord-Pas-de-Calais** et les **Pays de la Loire** restent les régions avec le prix moyen le plus bas : près de **10% moins cher** que la moyenne nationale. **L'Ile-de-France conserve son titre de région la plus chère**, avec cependant un écart de prix qui se réduit cette année : **11% plus cher que la moyenne nationale contre 16% plus cher l'année dernière**. Les **villes les plus chères sont Paris et Bordeaux**, les moins chères **Sète et Dieppe**.

Les plus petites agglomérations observent les augmentations les plus fortes

En 2014, les villes les plus chères sont toutes des villes de plus de 50 000 habitants, malgré un net ralentissement de la croissance du prix, contrairement aux villes de moins de 50 000 habitants qui voient leur prix augmenter pour la première fois depuis 2011 : **+ 2% depuis l'année dernière**. Si on prend en compte une période plus longue allant de 2010 à aujourd'hui, les grandes villes conserve largement l'augmentation de prix la plus importante avec un **prix près de 12% plus élevé qu'en 2010**, une hausse deux fois moins importante dans les villes de moins de 50 000 habitants.



10 minutes pour un jambon-beurre

Rapporté au revenu moyen des Français, l'Indice jambon-beurre permet de quantifier le temps nécessaire pour s'offrir ce fleuron de la gastronomie française : **10 minutes en moyenne** ! Un temps qui varie de 9 minutes en Ile de France à 12 minutes en Corse.

Focus Boulangeries - Nouveauté 2015

En pleine mutation, le secteur de la boulangerie-pâtisserie est un marché toujours florissant qui bénéficie lui aussi de la manne snacking. Si le pain y reste le premier produit acheté par les interrogés, la boulangerie est aussi devenue un lieu d'achat de sandwiches (baguette à 65% pour près de 50% des sondés). La dépense moyenne y est cependant souvent plus importante que dans d'autres circuits ce qui correspond bien à la montée en gamme du snacking dans son ensemble (30% des sondés déclarant dépenser plus de 7 euros, la moyenne nationale au déjeuner). La suprématie du sandwich baguette montre également certaines limites de l'offre snacking en boulangeries qui doit se diversifier afin de résister à la concurrence. Certains enseignes l'ont déjà compris et proposent par exemple une offre sans gluten (Helmut Newcake, Eric Kayser), des spécialités tendances (le cragels, le brookies, le duffins), des pains variés (ciabatta, focaccia, brioche...).

Le marché de la restauration rapide : une croissance en volume, une baisse en valeur

En 2014, le chiffre d'affaires du marché de la restauration rapide¹ s'est élevé à **46,23 milliards d'€**. Si 2013 marquait déjà un premier ralentissement, la tendance se confirme en 2014 avec une croissance de seulement 1% contre 1,8% en 2013 et près de 4% en 2012. Il est intéressant de constater que ce ne sont pas les volumes des ventes qui sont touchés mais bien la dépense moyenne qui affiche un recul de 2,42%. Les volumes de ventes quant à eux continuent de progresser, avec une hausse de 3,2 points par rapport à 2013.

Les grands rendez-vous du Sandwich & Snack Show

Afin de permettre aux professionnels de profiter pleinement des opportunités offertes par le marché du snacking et de la consommation nomade, le Sandwich & Snack Show proposera **une série de rendez-vous business-oriented** afin d'accompagner les visiteurs professionnels dans leurs prises de décisions :

Le Zapping du Snacking

Pour tout connaître de l'actualité et des tendances de la restauration rapide, italienne et de la distribution automatique, ce plateau TV verra se succéder des chroniques d'experts autour de 7 rubriques : *3 Questions à*, *Enquête*, *Zoom Concept*, *Démo* (nouauté : démonstrations culinaires), *Focus sur*, *A la Une* et *What's New?*. Parmi les intervenants confirmés : David Mathieu de **Fresh Burritos** ; Saloua Maslaga, Responsable Réseau **DailyMonop'**; Christophe Borgnis, Directeur franchise **Starbucks Coffee**; Hervé Poirier, Director International Operations **Steak'n Shake**.



Nouveauté cette année, une série de démonstrations clés en main pour appréhender de manière concrète les idées porteuses par secteur d'activités : pizza snacking & créatives avec **l'Association des Pizzérias Françaises**, collectivités avec l'association **3CERP** et **Réseau Restau' Co**, GMS avec **Michel & Augustin**, Sans allergène avec **l'Atelier des Chefs**, Street Food avec **Le Canard Huppé** et **Karim Haidar**, Spécial Chefs avec **Flora Mikula**, **Pascal Favre d'Anne** et **Dian Nikolaou**.



Espace équipé par *Gourmet Consultants*

¹ Ou VAC (Vente Au Comptoir) comprend les fast-foods, la restauration rapide moyen et haut de gamme, le libre-service, les cafétérias et le self-service et les Circuits Alimentaires Alternatifs (métiers de bouches, cinémas, pétroliers, GMS...)



Le Snacking Store

Boulangeries, Grandes surfaces, VAE en collectivités et point de vente « restauration rapide » seront recréés pour illustrer les problématiques d'agencement, de flux et de distribution auxquels sont confrontés les professionnels. Ceux-ci pourront bénéficier de séances de coaching personnalisées pour les accompagner dans leurs projets.

Espace conçu par l'architecte **Sébastien d'Evry**.

La Sandwich & Snack Show Academy – 5ème Edition



Ce concours récompense chaque année les meilleurs concepts de l'année duplicables en franchise sélectionnés par **Gira Conseil & l'Observatoire de la Franchise**. Un vote du public s'effectue depuis le 15 février 2015 sur la page Facebook :

<https://www.facebook.com/snackshow?fref=ts>

La remise des prix aura lieu le mercredi 18 mars à 17h30 sur le Zapping du Snacking.

Plus d'informations sur www.sandwichshows.com

Pour toute citation de l'étude, merci de mentionner la source Gira Conseil/Sandwich & Snack Show

A propos de l'Indice jambon-beurre

En 2008, le Sandwich & Snack Show crée l'événement, en partenariat avec Gira Conseil, grâce à l'Indice Jambon-Beurre[®], un outil de mesure révolutionnaire du marché de la restauration rapide basé sur un produit phare du segment. L'objectif est de vérifier s'il existe une corrélation entre l'Indice Jambon-beurre[®] et des paramètres tels que l'indice des prix à la consommation ou encore le niveau de vie des Français. L'Indice Jambon-beurre est également devenu un repère en matière de prix pour le marché de la restauration rapide en France.

A propos de Reed Expositions

Le Sandwich & Snack Show est organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont : Equip'Hotel Paris, Vending Paris, Sandwich & Snack Show, Parizza, et Marocotel by Equip'Hotel, le LAB Equip'Hotel et Paris Halal Summit. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 160 000 visiteurs.

Contacts Presse : Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts - jpotts@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 16

Pauline Barras - pbarras@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 14

Contact Reed Expositions France

Myriam Annonay Castanet – Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration

myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53