



Observatoire économique



LA RESTAURATION EN CÔTE-D'OR

Juin 2011

Chambre de Commerce et d'Industrie de Côte-d'Or

CHAMPS DE L'ÉTUDE

TYPOLOGIE RETENUE POUR LA RESTAURATION

La typologie, utilisée dans le cadre de cette étude, permet de définir rapidement le type de cuisine, le style de service ou bien les caractéristiques des plats servis dans les restaurants. Pour éviter un classement subjectif des établissements, les codes APE ont servi de « clé » à celui-ci.

La typologie, utilisée pour présenter la restauration, se définit par :

- **Restauration traditionnelle** : Etablissement servant des repas à consommer exclusivement sur place contre rémunération, une cuisine sans formule «plat unique ». Deux « sous typologies », plus subjectives, peuvent être définies à partir du libellé d'activité de l'établissement et du nom de celui-ci (non pas par le code APE) :
 - o **Restauration à thème** : concept réunissant divers éléments qui constituent la formule (décor intérieur et extérieur, composition de la carte etc...), exemples : pizzeria, crêperie, restaurant grill, restaurant poisson/crustacés/coquillage
 - o **Restauration étrangère** : cuisine très représentative d'un pays, exemples : restaurant européen (italien, espagnol grec), restaurant asiatique (chinois, indien, japonais), restaurant d'Afrique du Nord (maghrébin, égyptien...), restaurant américain (tex mex...), restaurant exotique (créole, îles)

Codes APE: 5610A – Restauration traditionnelle, 5510Z - Hôtels et hébergements similaires (hors hôtel bureau, c'est-à-dire sans restauration)

- **Restauration rapide** : Etablissement proposant la vente au comptoir d'aliments et de boissons présentés dans des conditionnements jetables, à consommer sur place ou à emporter. Ces aliments et boissons peuvent également être proposés en livraison immédiate ou en magasin. Exemples : fast food, pizza, kebab...

Code APE : 5610C – Restauration rapide

- **Cafétéria** : self-service où la clientèle élabore le plateau de son choix qui lui sera facturé avant d'être consommé en salle. Le personnel de salle se limite à débarrasser les plateaux de la salle. Exemples : flunch, cafétéria casino...

Code APE : 5610B - Cafétérias et autres libres-services

- **Brasserie** : bar proposant un service de restauration limité à des plats simples et proposant fréquemment un plat du jour. NB : tous les débits de boissons ne sont pas comptabilisés, seuls ceux ayant dans leur libellé d'activité le terme « brasserie » ou « restau » ont été pris en compte.

Code APE : 5630Z - Débits de boissons

NB : La restauration dite « ambulante » n'est pas prise en compte dans cette étude, la sélection a été réalisée à partir des libellés d'activité.

DONNEES STATISTIQUES

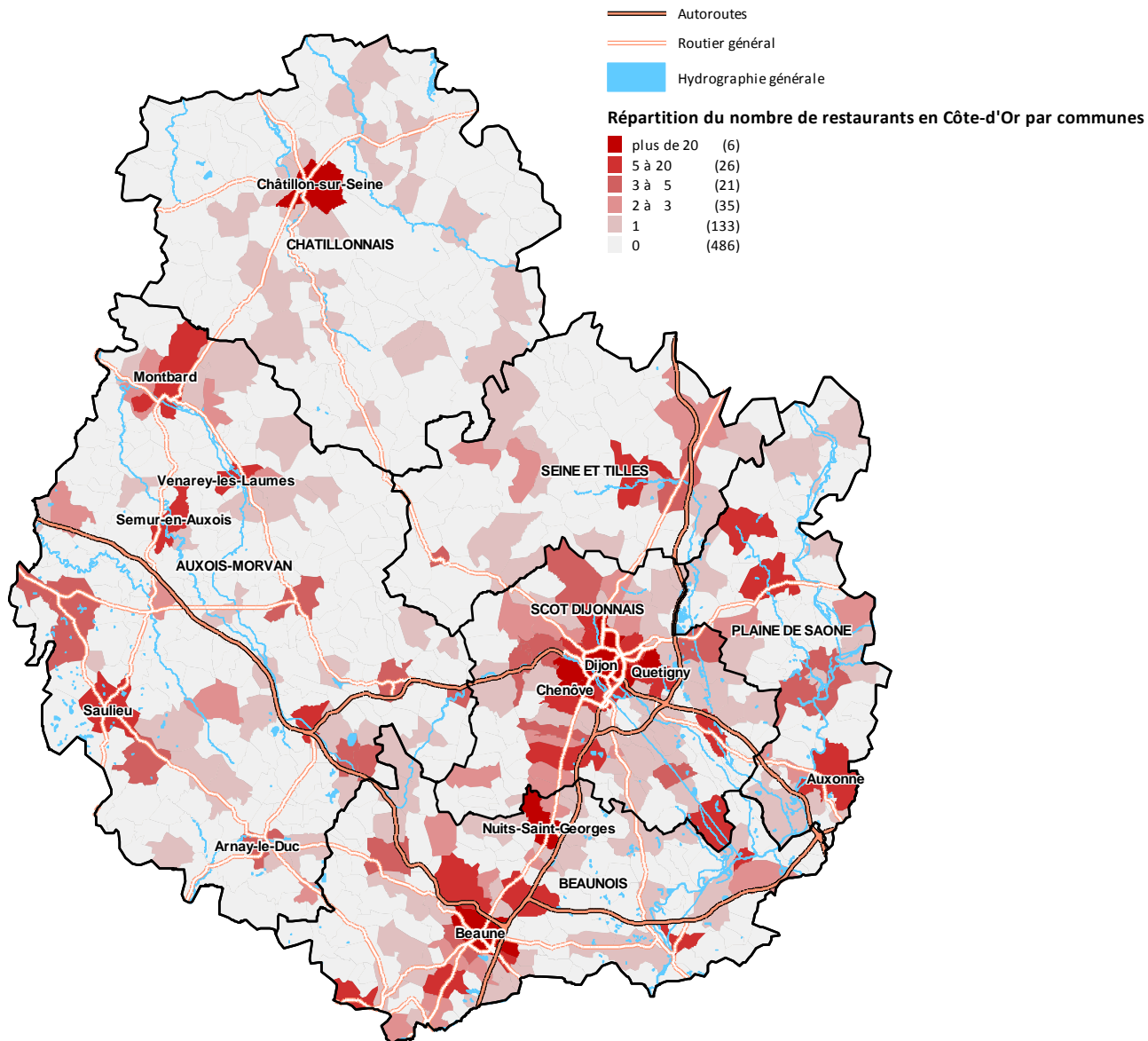
Sur le département de la Côte-d'Or, on dénombre 1 124 établissements avec la répartition territoriale suivante :

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------|
| - Beaunois : 20,6% | - SCOT Dijonnais : 57,6% |
| - Haute Côte-d'Or ¹ : 14% | - Seine et Tilles : 3% |
| - Plaine de Saône : 4,8% | |

¹ Le territoire de la Haute Côte-d'Or est constitué de l'Auxois Morvan et du Châtillonnais

CARACTERISTIQUES DE LA RESTAURATION CÔTE-D'ORIENTE

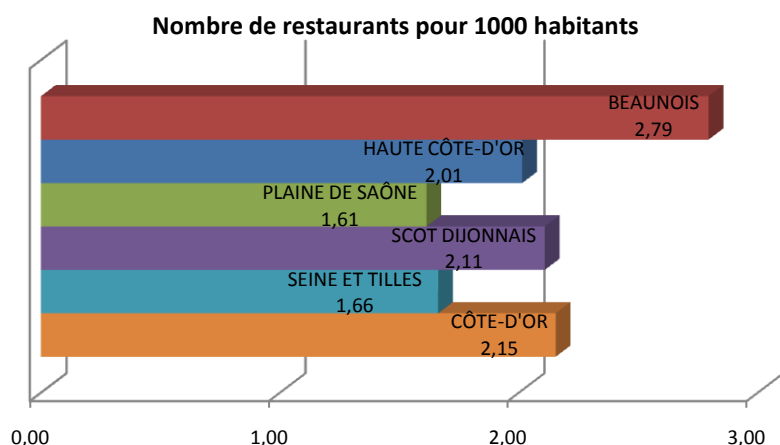
➤ Localisation des restaurants sur la Côte-d'Or



La densité de restaurants est plus importante dans les principales villes du département et dans les territoires ayant un attrait touristique. En Côte-d'Or, 31,3 % des communes (soit 221) ont au moins un restaurant sur leur territoire, parmi elles, 60,1 % de villages ont un seul restaurant et 2,7 % de villes disposent de plus de 20 établissements de restauration.

➤ **Données générales par territoire**

	BEAUNOIS	HAUTE CÔTE-D'OR	PLAINE DE SAÔNE	SCOT DIJONNAIS	SEINE ET TILLES	CÔTE-D'OR
Nombre total de restaurants	232	157	54	647	34	1 124
Population légale ¹	83 016	77 934	33 460	306 751	20 447	521 608
Nb restaurants pour 1 000 habitants	2,79	2,01	1,61	2,11	1,66	2,15



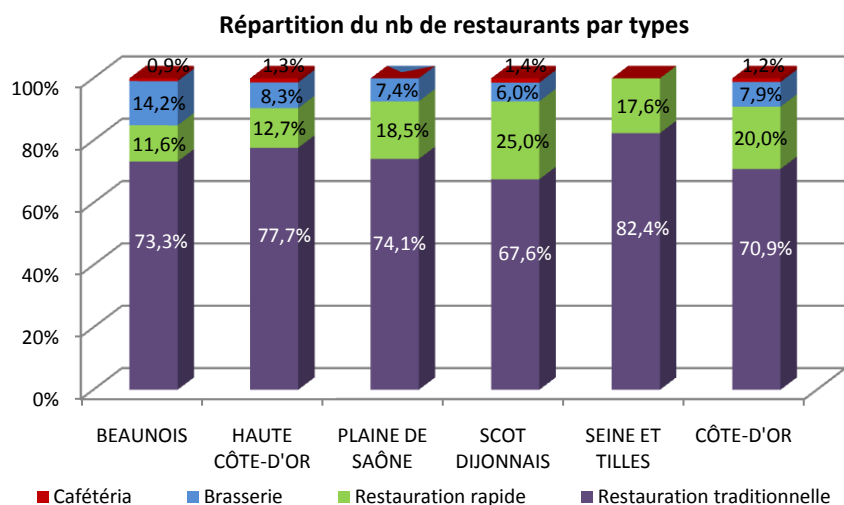
Avec 2,79 restaurants pour 1 000 habitants, le Beaunois compte le plus de restaurants par rapport à son nombre d'habitants. Le territoire ayant le ratio le plus faible est la Plaine de Saône (1,61).

L'équipement en restauration du SCOT Dijonnais se trouve au même niveau que le département (pour 1 000 habitants).

➤ **Restaurants par typologie et zone géographique**

	BEAUNOIS		HAUTE CÔTE-D'OR		PLAINE DE SAÔNE		SCOT DIJONNAIS		SEINE ET TILLES		CÔTE-D'OR	
	Nb étb	%	Nb étb	%	Nb étb	%	Nb étb	%	Nb étb	%	Nb étb	%
Brasserie	33	2,9%	13	1,1%	4	0,4%	39	3,5%	-	-	89	7,9%
Cafétéria	2	0,2%	2	0,2%	-	-	9	0,9%	-	-	13	1,2%
Restauration rapide	27	2,4%	20	1,8%	10	0,9%	162	14,4%	6	0,5%	225	20,0%
Restauration traditionnelle	170	15,1%	122	10,9%	40	3,5%	437	38,9%	28	2,5%	797	70,9%
Total restaurants	232	20,6%	157	14,0%	54	4,8%	647	57,6%	34	3,0%	1124	100,0%

Un peu plus de la moitié des restaurants de Côte-d'Or se situe sur le SCOT Dijonnais (57,6 % dont 87,2 % sur Dijon et l'agglomération).



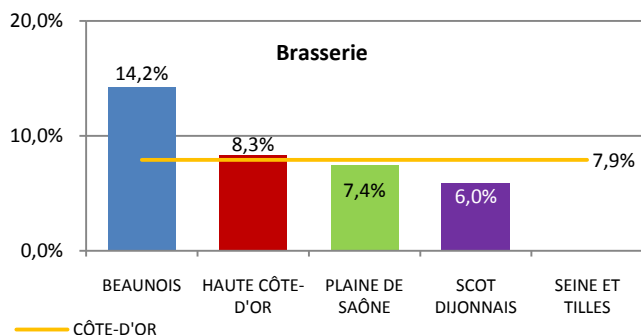
Près de 21% sont implantés sur le Beaunois et 14% le sont en Haute Côte-d'Or.

Les territoires de la Plaine de Saône et la Seine et Tilles regroupent 88 restaurants, soit 7,8 % de l'offre totale de restauration du département.

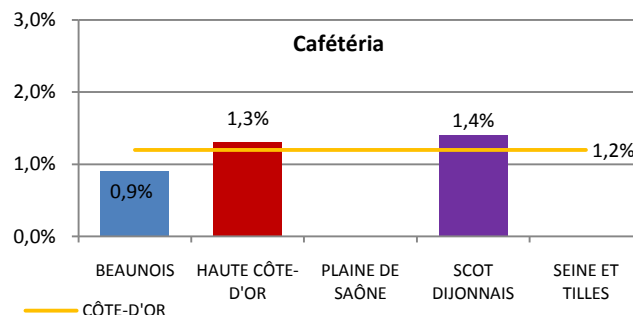
La restauration traditionnelle représente le type le plus développé dans tous les territoires.

¹ Source : INSEE recensement de la population millésimé 2008 (entré en vigueur au 01/01/2011)

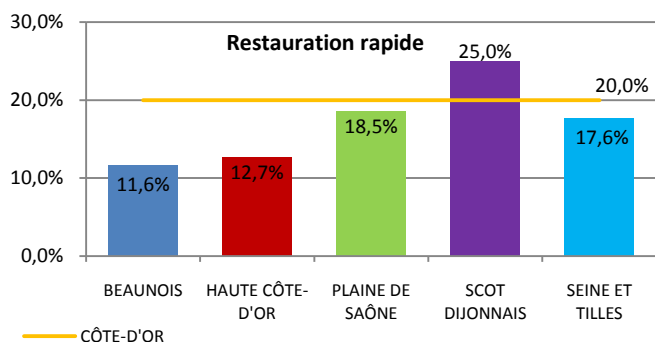
En analysant le nombre de restaurants par type, rapporté au nombre de restaurants total par territoires, il est possible d'avoir une information détaillée sur la structure de restauration :



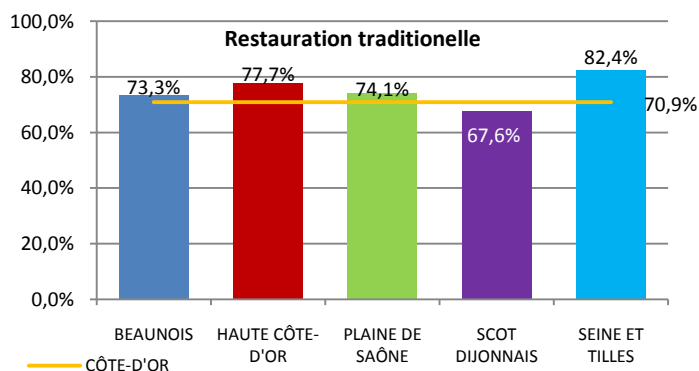
La brasserie représente 7,9% de l'offre de restauration du département. Elle est très présente dans le Beaunois (14,2% du nombre de restaurants du territoire) et inexistant en Seine et Tilles.



Avec 1,2% de restaurants en Côte-d'Or (soit 13 établissements), les cafétérias représentent le type de restauration le moins développé. Seuls les territoires du SCOT Dijonnais et de Haute Côte-d'Or ont dans leur structure, une part plus importante de cafétéria que le département. Les cafétérias sont surtout localisées dans les galeries marchandes et sur les aires des autoroutes.



On dénombre 225 restaurants « rapides », sur le département soit 20% de l'offre. Cette restauration est très présente sur le SCOT Dijonnais (25% du nombre total de restaurants) à l'inverse de la Haute Côte-d'Or et du Beaunois (respectivement 20 et 27 restaurants).



Sur l'ensemble des territoires, à l'exception du SCOT Dijonnais, la restauration traditionnelle représente plus de 70% des restaurants.

✓ La restauration rapide

A titre *indicatif*, la restauration rapide en Côte-d'Or se caractérise par :

- 32,9% de sandwicherie (fast-food compris, sinon 29%),
- 30% de pizzeria (à emporter principalement),
- 28,4% de kebab

✓ La restauration traditionnelle

Le nombre de restaurants traditionnels du département est de 797 établissements, soit 70,9% de l'offre. En plus de la restauration traditionnelle « typique », deux autres types sont identifiables : la restauration à thème (exemple : pizzeria, crêperie, restaurant grill) et la restauration étrangère (exemple : européen, asiatique, exotique, ...).

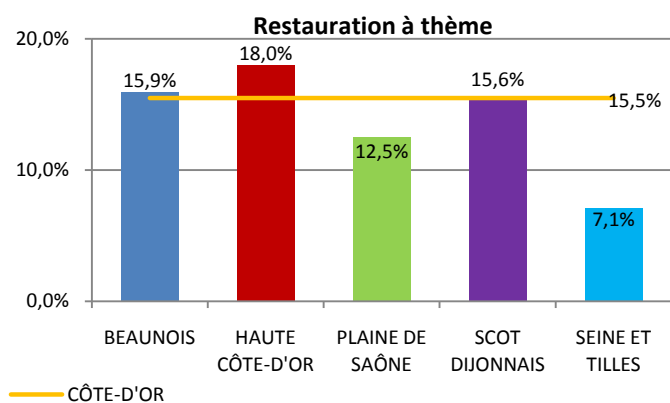
	BEAUNOIS		HAUTE CÔTE-D'OR		PLAINE DE SAÔNE		SCOT DIJONNAIS		SEINE ET TILLES		CÔTE-D'OR	
	Nb étb	%	Nb étb	%	Nb étb	%	Nb étb	%	Nb étb	%	Nb étb	%
Restauration à thème	27	3,4%	22	2,8%	5	0,6%	68	8,5%	2	0,2%	124	15,5%
Restauration étrangère	7	0,9%	3	0,4%	-	-	50	6,3%	-	-	60	7,6%
Restauration traditionnelle « typique »	136	17,0%	97	12,2%	35	4,4%	319	40,0%	26	3,3%	613	76,9%
Total "traditionnelle"	170	21,3%	122	15,4%	40	5,0%	437	54,8%	28	3,5%	797	100,0%

La restauration traditionnelle « typique » représente la part la plus importante de cette catégorie (76,9%) alors que la cuisine étrangère reste à la marge (7,6%).

Même à ce niveau de « précision », les restaurants traditionnels restent prédominants, sur presque tous les territoires, à l'exception du SCOT Dijonnais qui dispose d'une grande diversité dans son offre de restauration.

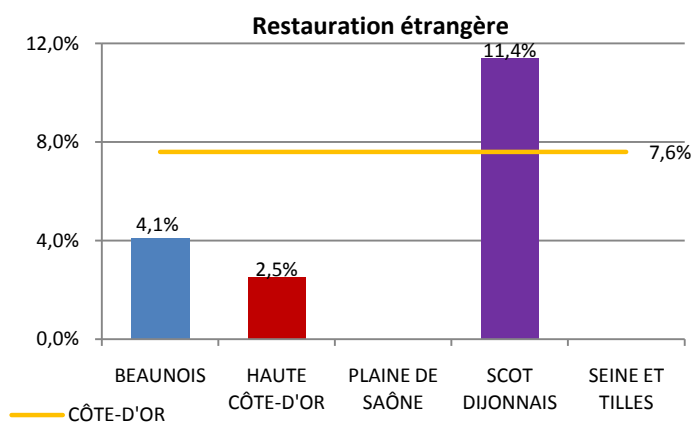
Le Beaunois et la Haute Côte-d'Or sont aussi équipés de restaurants à thème et étrangers même si cela ne représente respectivement que 4,3% et 3,2% des restaurants « traditionnels » du département. Ces types de restauration sont encore plus rares en Plaine de Saône et en Seine et Tilles (0,6% et 0,2% des restaurants du département).

✓ Caractéristiques des offres de restauration par territoire



- Plus de la moitié des restaurants à thème du département se situent sur le SCOT Dijonnais (54,8%) mais ils ne représentent que 15,6% de l'offre de ce territoire.
- En Haute Côte-d'Or, 18% des restaurants sont à thème, (+2 points par rapport à la Côte-d'Or) contre 7,1% Seine et Tilles (-8,4 points).
- Types de restaurants : 45,6% de pizzeria, 31,5% de grill et 11,2% de crêperie.

- Sur le SCOT Dijonnais, 11,4% des restaurants « traditionnels » propose de la cuisine étrangère soit +3,8 points par rapport à la Côte-d'Or.
- Types de cuisines : 60% d'asiatique, 18,3% de méditerranéenne et 13,3% d'européenne.



RESTAURANTS ET LABELS DE LA MARQUE QUALITE TOURSIME™

Le plan Qualité Tourisme a été initié en 2003 et répond à un engagement de l'Etat pour améliorer l'image de la France, développer les emplois et créer de la richesse, encourager la qualité qui est devenue la priorité de l'ensemble des acteurs du tourisme fédérés par l'État.

Pour obtenir la marque Qualité Tourisme™, l'établissement doit suivre une démarche de qualité conforme aux 100 engagements nationaux de qualité. Ils représentent, pour chaque secteur, les exigences incontournables pour la satisfaction des clients.

Chaque profession souscrit à cette démarche en prenant des engagements spécifiques.

L'utilisation de la marque Qualité Tourisme est encadrée par un règlement d'usage téléchargeable sur le site www.qualite-tourisme.gouv.fr.

Pour le secteur de la restauration, deux possibilités existent

- adhérer à une démarche métier existante : Restaurateurs de France, Cuisineries Gourmandes et Tables et Auberges de France
- intégrer un réseau délégataire : logis de France

Par ailleurs, le contrat de croissance signé le 17 mai 2007 entre le Gouvernement et les principales organisations professionnelles de restaurateurs, en faveur de l'emploi et de la modernisation du secteur CHR, a mis en place le titre de "Maître Restaurateur". Cette mesure vise un double objectif :

- soutenir les entreprises dans leurs efforts de modernisation et de mise aux normes
- reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle en valorisant leurs compétences ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

Peuvent bénéficier de cette mesure les entreprises de restauration indépendantes ou appartenant à de petits ensembles (3 établissements maximum) :

- proposant une cuisine "authentique" réalisée par le restaurateur ou son chef cuisinier,
- s'engageant à respecter des critères garantissant une prestation de qualité (accueil, service à table, décoration),
- respectant la réglementation en matière d'hygiène et de sécurité.

Pour toute information complémentaire : les animateurs Tourisme de la CCI Côte-d'Or sont à votre disposition au 03.80.65.92.61

➤ Etat des lieux en Côte-d'Or

Sur le département, on dénombre 80 restaurants ayant un ou plusieurs labels de la marque Qualité Tourisme™ soit 7,1%. Seule la lecture en ligne est possible, il ne faut pas comparer les différents labels entre eux, car un même établissement peut avoir plusieurs labels.

	BEAUNOIS	HAUTE CÔTE-D'OR	PLAINE DE SAÔNE	SCOT DIJONNAIS	SEINE ET TILLES	CÔTE-D'OR
logis de France	13	11	2	8	1	35
Tables et Auberges	8	3	2	3	1	17
Maitre Restaurateur	12	1	1	14	1	29
Restaurateurs de France	16	2	1	19	1	39
Nb d'établissements labellisés	31	15	3	29	2	80

Parmi ces 80 établissements ayant au moins un label de la marque Qualité Tourisme™, 38,7% sont localisés sur le Beaunois et 36,2% sur le SCOT Dijonnais.

✓ logis de France

Ce label compte 35 établissements sur le département, localisés principalement sur le Beaunois (37,1%) et la Haute Côte-d'Or (31,4%).

✓ Tables et auberges

Le territoire Beaunois regroupe 47,1% des restaurants de ce label.

A noter une part non négligeable (5,9%) des restaurants ayant la marque « Tables et auberges » en Seine et Tilles.

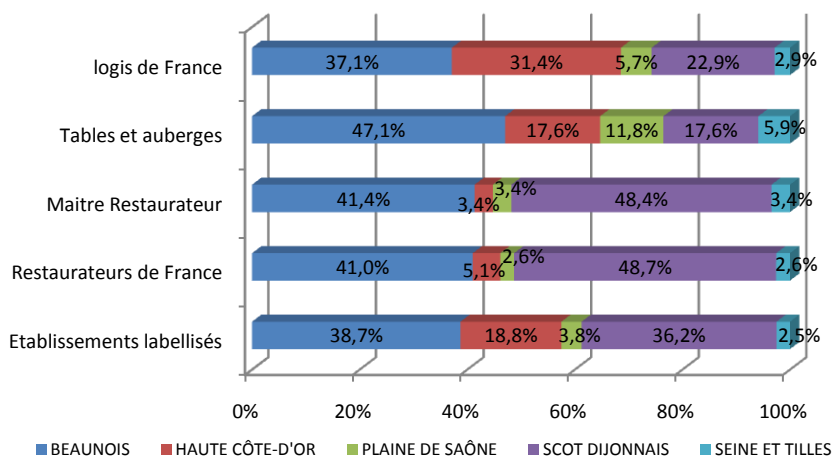
✓ Maitre Restaurateur

Les restaurants ayant le titre de « Maitre Restaurateur » se trouvent à 48,4% sur le SCOT Dijonnais et à 41,4% sur le Beaunois. Ces statistiques sont proches de celles des « Restaurateurs de France » puisque 25 des 29 « Maitre Restaurateur » ont les deux labels.

✓ Restaurateurs de France

Sur les 39 établissements détenant le label « Restaurateur de France », près de la moitié se situe sur le SCOT Dijonnais et 40% sur le Beaunois.

Répartition des territoires par labels



SYNTHESES

- ✓ L'offre de restauration en Côte-d'Or est de 1 124 établissements :
 - 232 sur le Beaunois
 - 157 sur la Haute Côte-d'Or
 - 54 en Plaine de Saône
 - 647 sur le SCOT Dijonnais
 - 34 en Seine et Tilles
- ✓ 31,3% des communes de Côte-d'Or disposent d'au moins un restaurant.
- ✓ Les restaurations traditionnelles et rapides représentent 90,9% l'offre du département.
- ✓ 7,1% des restaurants ont au moins 1 ou plusieurs label(s) de la marque Qualité Tourisme™.

SOURCES

- Fichier des entreprises de la CCI Côte-d'Or
- Côte-d'Or Tourisme
- Sites des Offices de Tourisme de Côte-d'Or
- www.pagesjaunes.fr
- Restaurateurs de France (adhérents 2011)
- Préfecture pour la liste des Maitres Restaurateurs
- Guide international 2011 des logis de France
- <http://www.tables-auberges.com/>
- <http://www.cuisineries-gourmandes.com/>
- Etudes Bourgogne Tourisme et CCIR Bourgogne
- www.apce.com