



Quels sont les leviers pour le bio dans l'HoReCa ?



TABLE de Terroir

Table de Terroir, le label des restaurateurs qui subliment les produits locaux !

- 70 établissements labellisés à travers toute la Wallonie et Bruxelles
- Profils d'établissements hétéroclites : brasserie, gastronomique, bistrannique, petite restauration...
- + de 700 producteurs partenaires des chefs « Table de Terroir »
- Campagne de communication 360° : télévision, radio, print, digital, ...



Wallonie
Relance



Observatoire
de la Consommation

Étude de marché réalisée par l'Observatoire de la
consommation – Janvier 2023

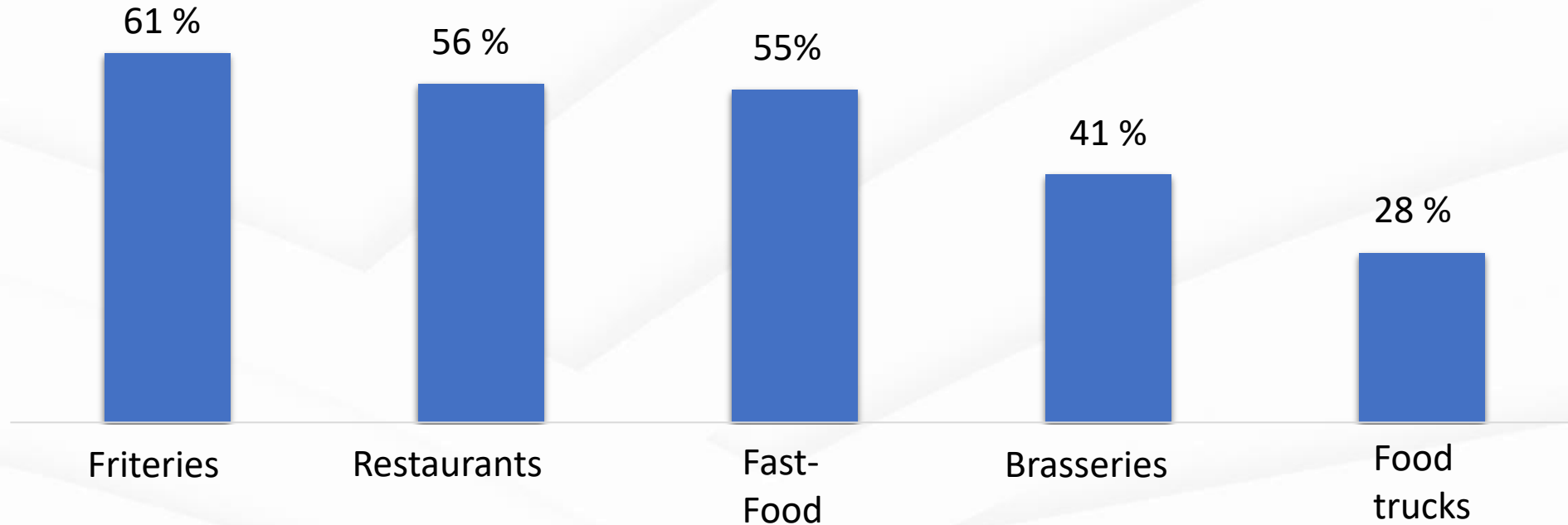
*Habitudes de consommation, Image, Attentes du
consommateur*

Méthodologie :

- Belgique francophone
- 1.000 personnes
- 18 à 74 ans
- Marge d'erreur : 3,1%
- Possibilité de réponses multiples

Fréquence de visite des différents types d'établissements HoReCa

Pourcentage de répondants s'y rendant au moins une fois par trimestre



Traiteurs – 22 % | Hôtellerie – 13%

Image globale des établissements HoReCa

Pourcentage d'opinions positives

RESTAURANTS

73%

BRASSERIES

63%

TRAITEURS

61%

HÔTELLERIE

55%

FRITERIES

50%

FOOD TRUCKS

38%

FAST-FOOD

37%

Image et attentes des établissements HoReCa

Pourcentage de répondants en accord avec les propositions

- Pour 65% des répondants, se rendre dans un établissement HoReCa est un moment de détente
- Une grande partie des attentes des conso sont liées au service et au lieu plutôt qu'aux produits en tant que tels...
- Néanmoins, le rapport **qualité-prix** et la **fraicheur des aliments** font partie des attentes les plus citées



Quid des produits locaux et des produits bio ?

Pourcentage de répondants en accord avec les propositions

Les produits locaux utilisés sont suffisamment mis en avant

30% en accord – 27% en désaccord

Les produits bio utilisés sont suffisamment mis en avant

24% en accord – 33 % en désaccord

Attentes de produits locaux

En pourcentage de clients visitant les établissements au moins une fois tous les deux mois

Traiteurs **69 %** Hôtellerie **56 %** Restaurants **51 %** Food trucks **51 %** Brasserie **48 %**



Attentes de produits **bio**


En pourcentage de clients visitant les établissements au moins une fois tous les deux mois

Traiteurs **53 %** Hôtellerie **47 %** Restaurants **35 %** Food trucks **45 %** Brasserie **35 %**



Faible attente des produits **bio** dans l'HoReCa...
mais propos **à nuancer** !

Les produits bio utilisés sont suffisamment mis en avant
24 % en accord – 33 % en désaccord



Si cela ne signifie pas forcément que ces 33% souhaitent consommer des produits bio, cela montre qu'il y a un intérêt pour cette thématique.



Observatoire
de la Consommation

Baromètre de la consommation bio réalisée par l'Observatoire de la consommation – Novembre 2022

*Étude de marché relative à la consommation de
produits issus de l'agriculture biologique et à la
connaissance qu'en a le consommateur*

Méthodologie :

- Belgique
- 1.500 personnes
- 18 à 64 ans
- Marge d'erreur: 2,5%
- Possibilité de réponses multiples



67 % de la population considère un produit **bio** comme un **produit frais**

Motivations à consommer bio parmi les consommateurs de produits **bio** :

1. Bienfaits pour la santé **34 %**
2. Qualité **33 %**
3. Environnement **30 %**

Donc : pour 33% des consommateurs de produits **bio**, la **qualité** est une motivation à les consommer.

En guise de conclusion...

Pour rappel, la **qualité** et la **fraicheur** des aliments font partie des attentes les plus citées pour les clients HoReCa

Les caractéristiques attribuées aux produits **bio**, à savoir leur fraicheur et leur qualité, rencontrent indirectement les **attentes largement partagées** par les différentes clientèles de l'HoReCa





Merci pour votre attention !

TABLE
de
Terrain



BIO WALLONIE
Le bio aujourd'hui & demain