

RELEVÉ D'OFFRE 2018 SUR LE CIRCUIT DU CHR
--

PRESTATAIRES : SYMETRIS

OBJECTIFS DE L'ETUDE :

Fournir un éclairage précis sur l'offre en vin du circuit des CHR en France et ainsi de:

- Procéder à un relevé exhaustif de l'offre sur un échantillon de points de vente représentatifs ;
- Procéder à la comparaison des données par rapport à l'offre relevée sur le même circuit en 2016.

PERIMETRE : Restauration à table de type moyenne à haut de gamme hors pizzeria et établissements étoilés. La RAT couvre 62 % du nombre d'établissement des CHR, elle inclut les hôtels avec restaurant mais pas les hôtels sans restaurant ou la restauration rapide. Les bars à vins sont inclus à raison d'un échantillon de 35 bars à vin sur le périmètre de l'Île de France.

Les établissements chainés seront inclus à raison de maximum 1 établissement d'une chaîne par région (région = ex 21 régions INSEE)

DUREE CONTRAT : Décembre 2018 à septembre 2019 pour la 1^{ère} phase

ECHANTILLONNAGE ET PERIMETRE GEOGRAPHIQUE : Régions : échantillonnage identique en poids à l'échantillonnage de 2016 (annexe 1)

METHODOLOGIE : Relevés in situ

NOMENCLATURE PRODUITS : Type de vin, couleur, pays, classification (segment), vignoble, Dénomination.

DETAIL DES DONNEES RELEVÉES

Informations relatives au point-de-vente	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Date du relevé ▪ nom de l'enseigne ▪ adresse, département et ville ▪ Code postal
Classification du PDV	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Type d'établissement (indépendant, chainé, etc.) ▪ Type de cuisine ▪ Organisation de la carte selon 3 clés d'entrée (Principale à secondaire) ▪ Support du relevé (carte, ardoise, éventuelle mise en avant) ▪ Offre (Standard, mise en avant)
Informations relevées	<p>Tous les éléments de la carte à savoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Tous les éléments du produit qui seront traités selon la nomenclature fournie (voir Nomenclature) ▪ Contenant ▪ Volume ▪ Prix (€/contenant) ▪ Prix (€/contenant) en promotion (le cas échéant)

LIVRABLES :

Ensemble des données brutes sous format excel

Document de présentation ppt

COUT DETAILLE DE L'OUTIL

RELEVÉS D'OFFRES – MONTANT TOTAL	50 000 € HT
---	--------------------

Annexe 1 :

Ancien échantillon

Aire urbaine	Restaurant indépendant	Hôtel Restaurant	Restaurant chaîné	Bar à vin	Total
Paris	195	38	34	35	303
Lyon	90	16	14	18	138
Nice-Cannes	46	10	2	8	66
Aix-Marseille	46	10	2	4	62
Bordeaux	35	9	9	7	60
Toulouse	34	7	8	5	54
Lille	36	5	8	3	52
Nantes	32	5	4	3	44
Strasbourg	29	5	5	2	41
Grenoble	25	5	3	2	35
Montpellier	23	6	4	2	35
Rennes	22	5	5	2	34
Dijon	22	4	2		28
Caen	20	4	4		28
Rouen	20	4	3		27
Tours	21	3	2		26
Angers	16	4	2		22
Toulon	14	4	3		21
Nancy	17	2	2		21
Amiens	17	2	2		21

Aire urbaine	Restaurant indépendant	Hôtel Restaurant	Restaurant chaîné	Bar à vin	Total
Clermont Ferrand	14	4	2		20
Limoges	15	2	3		20
Besançon	15	2	2		19
Bayonne-Biarritz	15	2	2		19
Troyes	14	2	2		18
Perpignan	14	2	2		18
Brest	11	4	1		16
Le Mans	11	2	3		16
Reims	11	2	2		15
Béziers	9	3	3		15
Saint Nazaire	11	2	2		15
Orléans	11	2	2		15
Poitiers	10	2	2		14
Nîmes	11	1	2		14
Mâcon	10	2	2		14
Metz	11	1	1		13
Avignon	10	1	2		13
La Rochelle	10	2			12
Lorient	5	2	2		9
Angoulême	4	1	2		7
Total général	982	189	157	92	1420

Annexe 2 : Type de restauration

Type de cuisine	Nombre d'établissements visités	Assortiment moyen (bouteilles 75cL)	Prix moyen bouteille (75cL)	Prix médian bouteille (75cL)
Cuisine traditionnelle	510	42,3	65	39
Hôtel Restaurant	178	36,6	154	45
Bistrot - Brasserie	191	36,5	48	34
Fruits de mer - Poissons	38	35,8	64	39
Autres spécialités	38	28,7	44	30
Viandes et grillades	13	27,6	40	28
Bouchon lyonnais	13	23,7	58	39
Cuisine italienne - Pizzeria	64	22,4	35	26
Restaurant chaîné	127	21,4	41	26
Autre cuisine régionale	51	19,2	33	27
Crêperie	13	10,4	25	21