COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Lancement de l'Observatoire local de la restauration, une première nationale à La Rochelle.

A l'initiative de **La Rochelle Tourisme & Événements**, en partenariat avec **Atout France**, **Charentes Tourisme** et l'**UMIH 17**, l'Observatoire de la restauration de l'agglomération de La Rochelle est officiellement lancé.

La société **Food Service Vision** leader en Europe de l'intelligence économique de la filière restauration a été mandatée et vient de livrer **les premiers chiffres de la saison 2026** (janvier à fin août).

Une première en France, présentée aux professionnels locaux fin octobre et qui fait apparaître **une baisse de 3%** de chiffre d'affaires par rapport à 2025.

Cette baisse s'explique notamment par les conditions météo, entre les fortes pluies du premier trimestre puis les épisodes de canicule à partir du mois de mai, conjuguées aux problématiques de pouvoir d'achat, notamment de prix des carburants.

Un secteur dynamique sur le territoire

Les premiers résultats permettent de découvrir que La Rochelle et son agglomération comptent **915 établissements*** dont 62% se situent dans la ville centre et 80% dans un rayon qui comprend La Rochelle (569), Châtelaillon Plage (61), Puilboreau (47) et Aytré (44).

Le nombre d'habitants par point de vente est de **140** pour La Rochelle Ville, **212** pour l'agglomération et **295** au niveau national. Un chiffre important qui n'est pas surprenant pour une destination touristique.

Dans l'**agglomération**, la restauration à table domine à 54% (suivie par la restauration rapide à 23%, la boulangerie/pâtisserie à 11%, le café/bar/pub à 11%).
Les **indépendants** occupent une très large place dans le territoire et détiennent 92%

des établissements pour 84% du CA total (pour 89% des établissements et 70% au niveau national). Leur nombre reste stable au gré des fermetures et ouvertures.

Séduire un maximum de restaurateurs pour rendre l'étude encore plus fiable et détaillée

Cet **Observatoire** a pour objectif de recueillir, analyser et valoriser des informations clés relatives à l'activité des établissements de restauration du territoire : tendances de fréquentation, évolutions des pratiques professionnelles, ainsi que les défis auxquels le secteur est confronté. Il devient un véritable outil pour objectiver les ressentis, accompagner la restauration, comprendre ses enjeux, et prendre des décisions

Food Service Vision utilise plusieurs sources d'informations dont certaines déjà à sa disposition grâce à des partenariats noués au niveau national avec les chaînes de restauration, les grossistes alimentaires mais également des marques d'outils de caisse utilisés par les établissements

A la Rochelle, pour ce premier rapport, les données de 89 établissements sont recueillies par trois canaux : leurs outils de caisse, des entretiens téléphoniques et des partenariats. Elles sont ensuite traitées puis conservées dans des espaces de stockage sécurisés.

Cette première analyse doit permettre de séduire encore plus de professionnels afin d'obtenir le panel le plus large possible et d'affiner encore les résultats. Voire donner envie à d'autres destinations de se lancer afin que La Rochelle puisse se comparer à d'autres territoires.

*le champ d'investigation des établissements indépendants ou de chaînes = restauration à table | restauration rapide | Boulangerie/pâtisserie | Café/bar/pub | restauration de transport

Ce qu'en disent les élus et partenaires

« Avec cet observatoire nous avons une bonne photographie de la restauration sur notre territoire. Les chiffres sont en adéquation avec nos ressentis (climat, pouvoir d'achat…) mais indiquent les bons ratios. C'est un bel outil qui doit nous permettre de travailler en concertation avec les restaurateurs. »
Stéphane Villain, Vice-président de la CDA de La Rochelle en charge du tourisme, Président de La Rochelle Tourisme & Événements et Charentes Tourisme

*

« Nous devons jouer le jeu de ce projet. Cela va nous donner une force pour discuter avec nos élus. Ces datas sont fiables. Nous garantissons une neutralité et anonymisation et notamment en travaillant directement avec les outils de caisse »
Guillaume Jacques, président Umih 17

*

« *Quand on n'a pas de chiffres on n'a qu'une opinion. Cette expérimentation rochelaise permet d'avoir un modèle duplicable ailleurs. Vous êtes les premiers ! Félicitations. La restauration est au cœur de la vie française et de l'activité*
C'est également un critère de choix prioritaire pour la clientèle touristique étrangère et bien sûr, une vitrine du savoir -faire, de l'art de vivre et des produits locaux. »
Corinne Lespinasse-Tabara, sous directrice - Développement territorial et international Atout France

*

« *L'Observatoire de La Rochelle est une démarche pionnière. Cet outil permettra de mieux comprendre le secteur de la restauration et guider l'action publique locale. Il gagnera en précision au fil du temps avec des données plus complètes et une méthode éprouvée!* »
François Blouin, Président fondateur Food Service Vision

Juliette GUINEBERT
Responsable Communication
05 32 09 15 71 - 06 19 61 20 47
J.guinebert@larochelle-tourisme-evenements.com

la rochelle
TOURISME & ÉVÉNEMENTS