



Savez-vous qu'aujourd'hui, la majorité d'entre nous consacre seulement 30 minutes à la pause déjeuner prise, bien entendu, sur le pouce et hors domicile. Elle était d'1h45, il y a 30 ans !

### Anticiper des modes de consommation qui évoluent vite : un challenge permanent pour la RHD

Si jusqu'en 2001, l'offre de la restauration rapide se limitait quasi exclusivement aux sandwiches et hamburgers, c'est aujourd'hui un secteur dynamique en pleine mutation. Paninis, pizzas, salades mais également sushis, bars à soupes ou à pâtes fleurissent dans les centres-villes et autres galeries commerciales. Les produits prêts à consommer ou à réchauffer n'en finissent plus de s'étendre, répondant toujours mieux aux attentes des consommateurs en mal de plaisirs sains et gourmands pour leur pause déjeuner.

### Plus de 2 milliards de repas par an pour un chiffre d'affaires de près de 33 milliards d'euros pour 2011

Dynamique et en pleine mutation, ce marché, outre son développement qualitatif et quantitatif, voit sans cesse apparaître de nouvelles façons de consommer. Déjà expérimentées au-delà de nos frontières, elles préfigurent nos tendances pour demain. Il y a donc à réfléchir et beaucoup à faire. L'avenir appartient à ceux qui sauront astucieusement croiser le goût de la restauration, les process industriels et le service rapide.

**L'agroalimentaire breton a une carte à jouer !**

#### MEMO

Par an en France, chaque actif consomme 3 REPAS/semaine en restauration rapide pour un budget annuel de 1 400 euros

Plus de 2 milliards de REPAS en RESTAURATION RAPIDE par an

87% des actifs consomment en restauration rapide

2/3 des Enseignes font du BIO

1/2 des Enseignes font du végétarien

1/2 des Enseignes connaissent une problématique d'offre nutritionnelle

#### CONFERENCE



- **François Blouin**, Dirigeant Fondateur de Food service Vision
- **Florence Berger**, Consultante chez Food Vision Service
- **Florence Rabiller**, Directrice Marketing pour La Mie Câline



# Technopole

## Quimper-Cornouaille

La **Technopole Quimper-Cornouaille** est missionnée par les collectivités pour soutenir le développement économique par l'innovation. Pour une entreprise, l'innovation est un moyen de renforcer sa compétitivité et de se démarquer de ses concurrents. Le rôle de la technopole est de l'accompagner, quelle que soit sa taille, dans son projet individuel ou collaboratif d'innovation.

**Votre contact agroalimentaire : Cécile VAUCHEZ, Chef de projet agroalimentaire**  
Tel. 02 98 100 200, courriel : [cecile.vauchez@tech-quimper.fr](mailto:cecile.vauchez@tech-quimper.fr)

### ZOOM sur les petits-déjeuners débats

L'objectif est de réunir les divers acteurs économiques autour d'un sujet d'actualité ou sur un thème concernant le développement de l'entreprise. La matinée se déroule en 3 temps : un expert expose le sujet / une entreprise locale témoigne / un débat s'engage entre les conférenciers et les participants.



**PUBLIC :** responsables d'entreprise, de laboratoires académiques, de formations supérieures, responsables économiques, politiques, centres de transfert

**HORAIRE :** 8h/10h

**LIEU :** Quimper, Concarneau, Quimperlé  
Communes de Cornouaille

#### → Petit-déjeuner débat 2010

- Commercialiser son produit en Chine
- Votre entreprise dopée par la créativité
- Le pouvoir des formes et des couleurs !

#### → Petit-déjeuner débat 2011

- Design & créativité
- La contrefaçon, la concurrence déloyale
- Crise dans l'agroalimentaire : vous y êtes-vous préparé ?
- Les bioplastiques & l'emballage : une révolution bien engagée !

**Prochain PDD : Jeudi 18 octobre 2012, 8h/10h**  
à la Médiathèque des Ursulines, QUILPER

**LES APPLICATIONS PROFESSIONNELLES MOBILES**

*un formidable champ des possibles en IAA, Emballage, services...*