

LES TENDANCES POUR DEMAIN / RÉFLEXION / INNOVATION

## LA RESTAURATION RAPIDE

Faites-en tout un plat...

**JEUDI 4 OCTOBRE 2012**

à l'EMBA / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

  
**Technopole**  
Quimper-Cornouaille  
*L'innovation accompagnée*

Tél. 02 98 100 200  
[www.tech-quimper.fr](http://www.tech-quimper.fr)  
2 rue F. Briant de Laubrière  
29000 QUIMPER

EN PARTENARIAT AVEC :



**SUR LE TERRITOIRE DES INDUSTRIES AGROALIMENTAIRES**

**LE RENDEZ-VOUS ÉVÉNEMENT  
DE LA TECHNOPOLE  
QUIMPER-CORNOUAILLE**



## LA RESTAURATION RAPIDE

Faites-en tout un plat...

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 !**

**La restauration rapide ?**

C'est le moment d'en faire tout un plat !

**Restauration  
Hors Domicile - RHD**

**Comportements  
et attentes du  
consommateur**

**Offre existante  
en France et  
en Europe**

**Structuration  
du marché**

**Acteurs du secteur**

**Clientèle et parts  
de marché**

**Offre produit  
et évolution**

Au menu de ce rendez-vous événement

**JEUDI 4 OCTOBRE 2012**

à l'EMBA Ecole de Management Bretagne Atlantique / Creac'h Gwen / 29000 QUIMPER

**13h45 / 14h ACCUEIL**

**14h / 17h30 DÉCRYPTAGE, ANALYSE ET TÉMOIGNAGES**

**> François Blouin, Dirigeant Fondateur • Food Service Vision**

vous présentera un panorama du marché français de la restauration rapide, les attentes des consommateurs, les principaux acteurs, les offres produits et leur évolution.

**> Florence Berger, Consultante • Food Service Vision**

dressera le portrait de 2 acteurs du marché européen de la restauration rapide, EXKI & CLASS'CRROUTE proposant aux consommateurs des offres produits différentes et complémentaires.

**> Florence Rabiller, Directrice Marketing • La Mie Câline**

partagera son expérience sur la restauration rapide au travers de son entreprise, des attentes de sa clientèle et de son offre produit.

Conférence animée par **Anne Tréguer**

**17h30 ECHANGES AUTOUR D'UN COCKTAIL**

**Inscription en ligne**

[tech-quimper.fr/actualites](http://tech-quimper.fr/actualites)

- > Inscription**  
avant le lundi 24 septembre 2012
- > Plan d'accès**
- > Information**  
communication@tech-quimper.fr