



Les saisonniers se professionnalisent

La baraque à frites du bord de plage symbolise un peu l'idée qu'on se fait du concept de restauration rapide saisonnière. Pourtant, il semblerait que ce segment là de la restauration rapide évolue, lui aussi, avec l'apparition de concepts et d'offres plus travaillés, leur conférant une image plus professionnelle. Une image qui devrait encore se renforcer avec la nouvelle législation sur la formation à l'hygiène qui concerne l'ensemble de la profession.

Lorsque l'on évoque la restauration rapide saisonnière, un certain nombre de professionnels et de consommateurs la voit alors d'un mauvais œil. En effet, vient tout de suite à l'esprit l'image de baraques à frites sauvagement implantées et à l'hygiène douteuse. Une image largement véhiculée par les reportages télévisuels qui cherchent à faire sensation. Une part de cette image s'avère pourtant réelle

et d'ailleurs des organismes professionnels comme le SNARR (Syndicat National de l'Alimentation et de la Restauration Rapide) dénoncent l'hygiène toute relative de certains de ces établissements saisonniers. Il s'agit d'ailleurs là d'une catégorie d'établissements pour laquelle nous ne disposons pas de chiffres afin de se faire une idée sur l'ampleur de ce marché et du nombre d'acteurs qu'il représente. Il s'avère d'ailleurs difficile de les chiffrer car certains

ont une activité fixe à l'année et se rapprochent des consommateurs de manière ponctuelle quand d'autres ont de véritables concepts mobiles qui bougent au fil des saisons, sont-ils alors vraiment des saisonniers ? Difficile à dire. Certains sont donc de véritables professionnels de la restauration rapide et présentent une hygiène absolument irréprochable. Et que dire de saisonniers qui sont de véritables institutions ? Il en va ainsi de la cabane à glaces de la Maison Cobo-



Massue où Madame Félicie vendait ses glaces sur la Promenade Marcel Proust à Cabourg (14) il y a plus de 30 ans. Aujourd'hui encore, ses glaces et sorbets artisanaux sont toujours vendus chaque été - et uniquement l'été - aux vacanciers. La situation s'avère donc quelque peu ambivalente.

La formation à l'hygiène

Estimant que l'hygiène devait sensiblement progresser d'une manière générale dans le secteur de la restauration, l'Etat a décidé de mettre l'accent sur celle-ci au travers du décret 2011-731 du 24 juin 2011 qui rend la formation à l'hygiène obligatoire. L'arrêté du 5 octobre 2011, paru au Journal Officiel du 20 octobre 2011, vient de le rendre effectif en définissant son champ d'action. Aussi, à partir du 1^{er} octobre 2012, tous les établissements ayant une activité de restauration commerciale (restauration traditionnelle, cafétérias, libresseservices, restauration rapide) devront compter dans leurs effectifs au moins une personne disposant d'une formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire. Concrètement ce collaborateur doit détenir une formation à l'hygiène ou justifier d'une expérience professionnelle d'au moins trois ans au sein d'une entreprise du secteur alimentaire comme gestionnaire ou exploitant, ou encore posséder un diplôme ou titre à finalité professionnelle de niveau V et supérieurs, inscrits au répertoire national des certifications professionnelles. Les établissements déjà existant devront également régulariser leur situation, soit en formant un membre de l'équipe, soit en justifiant d'une expérience de 3 ans. La durée de cette formation en matière d'hygiène alimentaire est fixée à 14 heures, son contenu est défini dans un référen-

Croc'sec de Cochonou : le snacking comme on l'aime chez nous

Cochonou lance le prêt à vendre Croc'sec, une boîte distributrice de 40 sachets de 30g de minisauccissons secs pur porc et sans colorant. Pratique pour un espace caisse, posée sur une vitrine, la boîte distributrice présente un faible encombrement pour un visuel caractéristique de son esprit traditionnel. Le saucisson reste un snacking très apprécié en France... et pas seulement à l'heure de la partie de pétanque !



tiel de formation détaillé en annexe de l'arrêté du 5 octobre 2011. Cette formation peut être suivie auprès des organismes de formation qui se sont déclarés auprès des DRAAF (Directions Régionales de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt). Une telle mesure, qui s'applique donc à l'ensemble de la restauration, devrait notamment permettre de professionnaliser tout un secteur d'activité. « Un coiffeur doit être titulaire d'un brevet professionnel pour ouvrir son salon, alors que n'importe qui peut ouvrir une baraque saisonnière ou un établissement de restauration rapide. Cette nouvelle mesure permet de corriger une anomalie et de professionnaliser ce secteur d'activités», souligne Dominique-Philippe Bénézet, délégué général du SNARR. Ainsi, les concepts saisonniers devront-ils eux-aussi justifier d'une telle forma-

tion ou d'une expérience de 3 ans au 1^{er} octobre 2012. Une telle professionnalisation des établissements et concepts saisonniers devrait également participer à rassurer le consommateur sur la qualité de l'ensemble de la profession de la restauration rapide et plus particulièrement de ces établissements qu'ils ne voient que de manière éphémère.

Des concepts plus aboutis

Avant que cette nouvelle législation sur l'hygiène ne soit mise en place, nous avons pu constater que de plus en plus de concepts saisonniers se révélaient plus aboutis, plus marketés et donc plus professionnels. Il en va ainsi de concepts à l'instar de Juju's Bar, qui est un bar à jus de fruits frais et smoothies mobile qui s'installe avec son petit camion au bord de la plage d'Anglet sur la Côte Basque. D'une manière plus globale, les sociétés de conception de véhicules magasins, à l'instar de BCC proposent des concepts de plus en plus aboutis permettant d'organiser son offre de restauration rapide dans le respect total des normes d'hygiène. Et les concepts pouvant être intégrés dans des offres saisonnières prennent en compte les notions de mise en œuvre pratiques, rapides, multi-application en raison du manque de place généralement constaté sur les sites saisonniers mais aussi permettant de servir au consommateur un produit d'une hygiène et de sécurité alimentaire irréprochable. Il en va ainsi des offres de crêpes par exemple. En effet, la crêpe fait partie des snacks gourmands qui connaissent un pic de ventes au moment des vacances. Certains comme Crêpiote ou L'Instant Crêpes proposent des concepts associant une crêpe surgelée à une plaque vitrocéramique pour une remise en température de quelques secondes, d'autres comme Crêpes de France jouent la carte de la crêpe cuite à la demande mais avec une réelle sécurité sanitaire grâce à son système de distributeur réfrigéré de pâte à crêpes. Il semblerait donc que tous ces concepts se professionnalisent, mais ainsi que le souligne Dominique-Philippe Bénézet « ces concepts ont vocation à se développer à l'année entière et sont transposables pour engendrer un pic des ventes l'été ».