

PARIS Porte de Versailles
11 et 12 octobre 2011

VAE restauration urbaine & nomade
expo
5^{ème} édition

en forte croissance

la VAE, un mode de vente qui touche toutes les restaurations

boulangeries - sandwicheries - CHR - bars a theme - campings - distribution automatique
GMS - restaurants - centres de loisirs - centres commerciaux - traiteurs - epicerie fines



Avec une hausse de plus de 20% de sa surface et un visitorat en progression de plus de 22%, le salon VAE expo, qui vient de fermer ses portes, surfe sur la vague de la croissance du marché de la restauration rapide.

La 5^e édition du salon VAE expo a bénéficié de la montée en gamme des offres des professionnels présents sur le salon non seulement en termes de produits mais également par leur volonté caractérisée de s'ouvrir aux nouvelles tendances qui structurent le marché.

Des tendances qui ont été soulevées et analysées au cours des sessions de conférences quotidiennes menée par Nicolas Nouchi de CHD Expert qui a su fédérer autour de ses interventions bon nombre d'experts et d'enseignes venus apporter leurs témoignages sur la vitalité du marché.

Des tendances relayées aussi par les Chefs lors des démonstrations au FoodShow.

Les grandes tendances

- **L'offre « café & spécialités gourmandes »**. Le salon de café devient une attente des consommateurs français et d'ici 2014, le chiffre d'affaires de ce segment devrait purement et simplement doubler.
- **Les produits frais** sont désormais une signature de la restauration à service rapide tant en termes d'ingrédients d'assemblage ou de solutions prêtes à consommer.
- **Le snacking chic** consacre la montée en gamme des enseignes et du phénomène «cantine chic» qui dépasse de loin le simple marché parisien et pénètre en province dans les grandes capitales régionales.
- **La gestion du point de vente** devient essentielle pour optimiser les flux encore très concentrés sur le déjeuner (plus de 80% du chiffre d'affaires des points de ventes) et les techniques de promotions et de fidélisation du consommateur deviennent incontournables pour créer du lien avec ce dernier.

nos partenaires officiels



Les rendez-vous interactifs



- Pour la 2e année, le **Baromètre CHD/VAE expo** a mis en évidence la bonne santé du segment. Malgré un été moins performant qu'en 2010, il laisse percevoir un climat serein pour le 4e trimestre avec un bon indice de confiance dans l'activité. La pression concurrentielle reste une préoccupation pour les exploitants (élargissement du nombre de concepts et poussée des nouveaux entrants) les incitant au renouvellement constant des propositions et à l'augmentation du niveau de fréquentation du point de vente.

- Création d'un modèle de restauration rapide sur le thème du fromage **Cheezzz !**

- Parce que la vocation du salon VAE expo est aussi d'associer les réussites émergentes du marché, 8 enseignes en devenir ont été directement associées au Salon et ont donné le coup d'envoi d'un «**pôle enseignes**» destinées aux visiteurs en recherche de développement ou de franchise.

Les rendez-vous gourmands

Cette année marque aussi la volonté engagée depuis plusieurs éditions d'associer les Chefs et leur savoir-faire reconnu aux nouveaux modes de consommation au travers du **Foodshow** sur lequel se sont succédées des démonstrations culinaires opérées par des personnalités hautes en couleurs et reconnues chacune dans leur domaine comme **Christophe Adam** (chef emblématique associé à Fauchon durant plus d'une décennie et qui vient de se lancer dans le monde de la VAE avec Adam's, son nouvel établissement, **Bruno Dinel** qui décline son savoir-faire de boulanger, mais également des Chefs emblématiques de la nouvelle génération comme **Johan Leclerre** (Meilleur Ouvrier de France), **Henry Gouny**, **Thomas Gallardo**.

Les professionnels associés à VAE expo 2011 ont aussi apporté leur contribution au Foodshow comme **Nespresso** associé à **Carl Marletti**, **Danone Professionnel** et **Ilan Waiche** ou encore **Lavazza France** avec **Richard Toix**. Enfin, le Foodshow a permis d'explorer les nouvelles tendances avec le concept de **nutrivitalité** présenté par **Frédéric Marr**, le teneur culinaire chouchou des rédactrices culinaires.



À retenir

Prochaine édition de VAE expo : 19 et 20 septembre 2012 à Paris Porte de Versailles (Hall 6) qui permettra de mieux accompagner la croissance du secteur de la restauration à service rapide qui aujourd'hui structure le marché français de la VAE.

Le salon VAE expo est organisé par **Edygraf**, expert du marché en Restauration Hors Domicile, notamment en Restauration Rapide ainsi qu'en Distribution Automatique.

VAE expo 2011 en chiffres

- 120 exposants – 250 marques
- 5 500 visiteurs professionnels
- 10 conférences – 25 intervenants – 1 000 participants
- 9 Chefs – 17 démonstrations – 400 spectateurs

Relations Presse

Laura Lang • 01 47 31 14 59 • l.lang@edygraf.fr

Alexandra Frantz • 01 47 31 14 59 • a.frantz@edygraf.fr