

RHÔNE CONSOMMATION

Le grand boom de la livraison de repas

Selon l'Insee, l'alimentaire est l'un des rares secteurs à tirer son épingle du jeu depuis la crise de 2008. Avec notamment LE marché florissant du moment : la livraison des repas sous toutes ses formes. Ou "click and eat".

C'est l'un des marchés les plus porteurs du moment, non seulement en vogue mais générateur de croissance : le marché de la livraison de repas explose. Plateformes de commandes de restaurants livrables, repas à domicile, livraison de kits à préparer soi-même avec des fiches recettes (lire ci-dessous) : l'engouement autour de cette "food tech" est énorme.

Il a changé la manière de consommer la nourriture qui ne s'était pas, jusqu'il y a peu, digitalisée. Avec internet, c'est aujourd'hui un secteur qui recrute et séduit fortement les investisseurs à hauteur de millions d'euros injectés dans ces start-up innovantes. Dans toutes les grandes villes, le nombre de livreurs à vélo est révélateur de cette ruée vers l'or et d'un marché croissant mais aussi hyper concurrentiel.

Deliveroo parle d'une croissance de 500 % de ses commandes depuis janvier

Il y a bien évidemment ceux dont on parle beaucoup dans les grandes villes : *Deliveroo* et autres *Foodora*, *Take eat easy*, *QuiToque* qui livre des repas de restaurants à domicile. Ces mastodontes continuent leur croissance et ont intérêt à diversifier leur offre (*Foodora* vient, par exemple, de lancer la livraison de petits-déjeuners à domicile) face aux entreprises comme *Amazon* qui lorgnent sur le marché et qui voudraient bien obtenir



■ Les repas en kit (pré-dosés) une des formes d'engouement autour de la food tech qui emballe les consommateurs. Photo D. R.

une part du gâteau. Plus qu'une tendance, il s'agirait d'une manière de s'alimenter qui séduit de plus en plus de consommateurs : *Deliveroo* parle d'une croissance de 500 % de ses commandes depuis janvier. Les restaurateurs ayant adhéré ont eux aussi le sourire car le système permettrait d'augmenter leur chiffre d'affaires de 20 à 40 %.

Un potentiel exponentiel

La concurrence risque d'être rude et pas sûr qu'il y ait de la place pour tout le monde. Mais certains ont trouvé des "niches" comme *Vesper*, des Lyonnais qui livrent la nuit l'apéritif, ou encore *Menus services* à Lyon, qui est particulièrement tourné vers les seniors contribuant également « à lutter contre l'isolement des personnes âgées ». Certains jouent sur la qualité des produits, d'autres sur les

prix, d'autres encore sur les délais de livraison.

Sans doute moins médiatiques mais tout aussi efficaces en termes de réussite : les repas pré-dosés ou paniers/cabas recettes à domicile. Un concept qui a fait son apparition dans la région il y a cinq ans et qui ne cesse de progresser (La société *Recettes et Cabas* affichait une croissance de +40 % entre 2012-2013, et de 20 % entre 2013 et 2014). Ces repas en kit séduisent les clients qui aiment manger des choses saines sans passer un temps fou pour les cuisiner. La notion d'anti-gaspillage est également à prendre en ligne de compte dans le choix de ce style de concept innovant. On l'aura compris, cette tendance de fond de la livraison des repas représente un potentiel exponentiel dans le pays de la gastronomie, qui plus est dans la capitale du bien manger.

Sandrine Rancy

On a testé le panier recette

Sur le marché rhodanien, Bénédicte Curan, pionnière du panier recette à faire soi-même, a installé son activité fin 2011. C'est chez elle que nous avons choisi de tester les menus livrés pré-dosés, car après avoir parcouru d'autres sites, ce sont ses menus qui nous tentaient le plus. En quelques clics, vous êtes inscrits et avez à choisir entre une série de menus traditionnels (avec viande) ou « Végébio ». La formule choisie : 4 dîners pour 2 personnes à 51,90 €. Il est également possible de prendre pour une famille de 4 ou 6 personnes. La commande est possible jusqu'au jeudi précédant la livraison. Il est possible de se faire livrer à la maison ou sur le lieu de travail (9 €) ou de

recupérer le cabas chez un dépositaire (gratuit). Nous récupérons le nôtre dans le 2^e arrondissement de Lyon. Lorsque nous arrivons, beaucoup de cabas sont à récupérer, signe que le concept séduit. Les propositions de recette sont faciles à réaliser (des fiches recettes indiquent la marche à suivre), prennent peu de temps et sont variées. Au menu cette semaine-là : bruschetta aux légumes et au chèvre, salade, thon à la basquaise, blé, omelettes aux courgettes, salade pois chiches au cumin, brochettes d'agneau, pomme de terre grenailles. Pour le dessert, des fruits : fraises et pommes. Les boissons ne sont pas fournies, ni les yaourts, ni les fromages, ni « les ingrédients de base à

avoir à la maison ». Il y a plusieurs avantages à une telle formule : on s'évite la corvée des courses et on est sûr qu'on n'a rien oublié d'acheter. Cela donne également des idées pour les prochains repas. Il faut simplement aimer faire la cuisine et que ce soit un plaisir sinon il faut oublier.

Au final : 6,48 € par repas et par personne. Si on avait acheté soi-même, cela serait sans doute revenu moins cher mais là pas de gaspillage et pas de perte de temps. En 30-40 minutes, c'est prêt. Un certain confort pour les personnes qui aiment faire la cuisine et bien manger mais finissent tard les soirs.

S. R.

Rédaction du Rhône

4 rue Montrochet,
69002 Lyon

Téléphone

Rédaction : 04.78.14.76.00
Pub : 04.72.22.24.37

Mail

redaction69@leprogres.fr
lprpublicite@leprogres.fr
economie69@leprogres.fr

Web

www.leprogres.fr/rhone
economie69@leprogres.fr

Facebook

www.facebook.com/
leprogres.lyon

Twitter

leprogresrhone

ALERTE INFO Vous avez une info ?

0 800 07 68 43

Service & appel gratuits

LPRFILROUGE@leprogres.fr