

ÉVÉNEMENT

Valérie Maillette, économiste | Éleveurs de porcs du Québec vmaillette@leseleveursdeporcs.quebec

FAITS SAILLANTS DES CONFÉRENCES SUR LA MISE EN MARCHÉ

« LE PORC ET L'INDUSTRIE DE LA RESTAURATION : LES PERSPECTIVES »

Alexandre Paradis, directeur des opérations du Groupe Restos Plaisirs, a fait état de la place qu'occupe le porc sur le marché de la restauration à Québec. La compétition y est très grande, car la ville compte environ 350 habitants par permis de restauration comparativement à 1 000 habitants par permis pour New York, a-t-il relevé. Malgré ces statistiques, plusieurs nouveaux restaurants ouvrent leurs portes chaque mois. La compétition est si féroce que sur 10 ouvertures de restaurant, seulement 3 seront toujours ouverts 5 ans plus tard. La main-d'œuvre et les matières premières représentent

60 % des coûts d'exploitation d'un restaurant, et les marges de profit net sont de l'ordre de 3 % à 5 %.

Dans un contexte où les marges de profits sont très faibles et que certaines tendances comme « cuisiner à la maison » et « utiliser les services de traiteur à domicile » sont en croissance, souligne-t-il, les restaurateurs doivent constamment innover et surprendre les consommateurs. Fait à noter, le porc du Québec occupe une place de choix en restauration. En effet, la possibilité de le cuisiner du « museau à la queue », la



valeur ajoutée qu'apporte le produit, les coupes à faire découvrir ainsi que le bon rapport qualité/prix font du porc du Québec un produit en demande croissante auprès des restaurateurs. Monsieur Paradis a conclu sa présentation en invitant le secteur porcin à poursuivre ses efforts d'innovation en marketing, tout en maintenant les échanges avec les différents intervenants, dont les restaurateurs, afin d'identifier les enjeux et collaborer pour répondre aux besoins des consommateurs. ■