

Rapport sur les tendances des services alimentaires pour 2022



j'craque pour
toi mon coco.

sortonsmanger.lesoeufs.ca

Le changement demeure l'unique constante

Le mot de l'année 2021 a été « pivot ». Comme nous l'avons maintes fois entendu, la capacité de rester agiles pour s'adapter aux conditions changeantes sera cruciale en 2022 pour les services alimentaires.

Une chose reste immuable : les œufs sont une grande source de protéines et représentent un aliment nutritif, passe-partout, qui a une place d'honneur dans tout menu de restaurant.

Le présent rapport a pour but de vous aider à traverser cette période difficile en vous présentant les tendances en consommation qui façonneront l'industrie de la restauration en 2022. Nous avons dégagé sept tendances alimentaires importantes, chacune en lien avec nos trois piliers, soit la polyvalence, la rentabilité et la simplicité. Ce sont ces attributs qui font des œufs le choix par excellence pour remettre votre entreprise sur les rails et en assurer la pérennité.

Les Producteurs d'œufs du Canada avec leurs informations éclairées sur les consommateurs, leur esprit d'innovation et leur marketing représentent un allié sûr des services alimentaires et peuvent vous aider à redresser la barre. Il se peut que la route devant nous soit difficile et tortueuse. Mais nous avons déjà vu ce que nous pouvons accomplir lorsque nous unissons nos forces pour le bien commun. Grâce à nos efforts combinés, nous pouvons nous préparer à des jours meilleurs.





01

Des solutions pour réduire les besoins de main-d'œuvre

Un récent sondage réalisé par Restaurants Canada révèle que huit exploitants de services alimentaires sur dix ont de la difficulté à recruter du personnel de cuisine.

On peut s'attendre à une hausse du coût de la main-d'œuvre, les services alimentaires se disputant des ressources dans un bassin limité de main-d'œuvre. Peut-être faites-vous déjà des pieds et des mains pour combler tous les postes de votre établissement.

Par ailleurs, la hausse du prix des aliments se poursuivra à un rythme inégalé. Des menus simplifiés continueront d'être proposés, les restaurateurs essayant d'optimiser l'utilisation des ingrédients disponibles, et de réduire le plus possible les étapes de préparation.

La recette gagnante : un temps de préparation réduit, combiné à des ingrédients plus économiques.

Dans ce contexte, les œufs devraient occuper une place de choix dans votre arsenal de mesures pour réduire les coûts et la main-d'œuvre. Brouillés, frits ou en omelette, les œufs sont un aliment à faible coût présentant une marge importante, qui peuvent être préparés en quelques minutes à peine par le personnel de cuisine peu importe ses qualifications. Les œufs sont assez polyvalents pour s'intégrer à différents plats, à toute heure du jour, et conviennent parfaitement à un menu simplifié, ce qui vous aidera à limiter les coûts. Pour réduire encore plus les besoins de main-d'œuvre, achetez des œufs précuits durs déjà écalés et proposez-les comme accompagnement protéiné avec les options les plus populaires au menu.

02

Demande à la hausse de plats réconfortants

En période d'instabilité (ce qui est certainement le cas aujourd'hui), nous trouvons du réconfort, de la sécurité et de l'apaisement dans les petites choses de la vie.

Nous revenons aux plats de notre enfance, aux repas qui évoquent les tablées familiales ou aux spécialités régionales ou culturelles. Si les mets réconfortants ont été une tendance marquante en restauration en 2021, nous prévoyons une demande pour des plats réconfortants un peu plus raffinés. Les clients se sentant plus rassurés chercheront à ajouter une touche de nouveauté à ce qu'ils connaissent déjà.

À quoi cela pourrait-il ressembler? Au lieu d'introduire un tout nouvel ingrédient qui risque de polariser les avis, réinventez un classique. La pizza, par exemple : sans aucun doute l'un des mets réconfortants les plus universels. Les pizzas ont connu un énorme succès durant la pandémie. Pour mousser vos ventes, ajoutez des œufs aux pizzas offertes en livraison comme source de protéines... et de réconfort.

Une poutine déjeuner, sans conteste un plat appétissant et consistant, a la faveur d'une vaste clientèle. Même l'omelette classique peut être revisitée facilement : donnez-lui du mouvement avec une paire de baguettes pour créer une omelette tornade, une spécialité coréenne et un plat tendance réconfortant.

Soignez la présentation. S'il y a une tendance qui ne se dément pas, c'est bien le partage de photos et les évaluations impromptues de restaurants dans les médias sociaux. Peu importe que vous connaissiez ou non Instagram ou TikTok, vos clients peuvent faire une partie du marketing à votre place.





03 Les œufs, c'est végété

De plus en plus de clients cherchent à réduire la quantité de viande qu'ils consomment pour plusieurs raisons, notamment pour améliorer leur santé et réduire leur empreinte environnementale.

Les entrées végétariennes demeurent populaires auprès des clients des restaurants, particulièrement chez les jeunes. Ces clients voient les œufs d'un bon œil, ce qui ouvre la porte à l'ajout d'œufs à titre de protéines de remplacement à faible coût. Ajoutez des œufs comme source de protéines non animales aux salades, sandwiches et plats de pâtes, et donnez à vos clients flexitariens une autre option.

Par ailleurs, les clients qui renoncent à la viande recherchent tout de même la saveur umami qu'ils trouvaient dans la viande, un goût riche et profond qui relève un plat. C'est ici qu'entrent en scène les champignons : un ingrédient fonctionnel, riche en umami, économique, et partenaire culinaire de longue date des œufs. Combinez des champignons et des œufs, et vous vous retrouvez avec un repas végétarien nutritif, au goût de viande irrésistible.

Vous pourriez, par exemple, ajouter des champignons sautés à une omelette ou à des œufs brouillés et garnir une tortilla avec ce mélange d'œufs pour créer une version sans viande rapide d'un taco ou d'un burrito. Ou encore jouez de raffinement et offrez à ces deux ingrédients un premier rôle, avec des portobellos farcis aux œufs par exemple, pour un plat de résistance délicieux et appétissant.



04 Produits locaux

Avec la pandémie de COVID-19, nous avons dû limiter nos déplacements et par le fait même, notre monde s'est rétréci.

Cette situation a toutefois eu l'avantage de souder la population et d'encourager les entreprises locales. Cet élan de solidarité s'est étendu jusqu'à la chaîne d'approvisionnement de votre restaurant.

Vos clients veulent manger le plus possible des aliments locaux, et le plus longtemps possible dans l'année. Un sondage récent révèle que 87 % des Canadiens se disent « très intéressés » ou « assez intéressés » à commander des aliments provenant de producteurs locaux ou produits au Canada, un avis partagé par tous les groupes d'âge¹.

Êtes-vous en mesure de vous approvisionner localement en fines herbes, en légumes feuilles, en fruits et légumes de saison cueillis au sommet de leur fraîcheur? Faites équipe avec d'autres fournisseurs et producteurs locaux.

En plus d'améliorer la qualité de vos ingrédients et de potentiellement réduire vos coûts, les ingrédients cultivés localement sont également perçus par vos clients comme étant plus frais et plus goûteux.

Des œufs locaux sont disponibles partout au Canada, avec plus de 1200 producteurs d'œufs dans l'ensemble des provinces et les Territoires du Nord-Ouest. La pandémie a suscité un regain d'intérêt pour les aliments locaux, en particulier les œufs. Deux Canadiens sur trois sont d'avis qu'il est aujourd'hui plus important que jamais que les œufs qu'ils achètent proviennent du Canada². Le programme Assurance qualité des œufs^{MC} (AQO[®]) offre une occasion pour les restaurants de montrer que les œufs qu'ils vendent sont produits localement, conformément aux normes les plus élevées de salubrité des aliments et de bien-être des animaux. Ajoutez le logo AQO[®] à votre menu de restaurant comme gage de qualité et symbole de la quête d'excellence des producteurs d'œufs canadiens. Pour en savoir plus, visitez qualitedesoefs.ca.



**Assurance
qualité des
œufs**

1 Angus Reid, mai 2021
2 Maru, février 2019

05 Repas en plein air

Nous avons l'habitude de manger sur le pouce; voilà que nous avons pris goût à prendre nos repas et nos collations à l'extérieur.

Être en pleine nature, pouvoir s'échapper de la maison tout en se sentant en sécurité : ces sorties en plein air ont permis à beaucoup de gens de traverser la pandémie, et cette tendance se poursuivra. Même si la pandémie se résorbe et que les mesures sanitaires s'assouplissent, les plats à emporter sont là pour de bon.

Cette tendance constitue une occasion d'ajouter à votre menu des plats originaux que les clients peuvent consommer quand et où ils le veulent. L'œuf est un aliment complet, fonctionnel et riche en protéines. Il se transporte bien et est délicieux dans des plats à emporter.

Il est possible d'acheter des œufs précuits durs et déjà écalés – présentez-les dans un emballage attrayant pour emporter. Les sandwiches déjeuner séduisent par leur côté pratique, leur attrait à toute heure de la journée et leur caractère familier. Pour une collation exotique qui plaira aux voyageurs nostalgiques, des onigiris garnis d'œufs cuits durs, tranchés ou coupés en deux, peuvent être préparés en grande quantité et emballés dans des contenants à emporter.

De plus, ne ratez pas l'occasion d'afficher votre côté écoresponsable : envisagez l'utilisation d'emballage durable, ou même de solutions comestibles, comme un emballage de nori. Bien que la durabilité ait été reléguée au second plan durant la pandémie, on prévoit qu'elle reviendra en force.





06 Les aliments fermentés, c'est la santé

Les consommateurs n'ont pas manqué de temps et de raisons pour effectuer des recherches au sujet de leur santé depuis le début de 2020.

Ils ont appris que tout était interrelié et se sont intéressés en particulier au lien entre la santé intestinale, l'immunité et le bien-être général – une notion que l'industrie du yogourt tente de leur inculquer depuis des années.

Nous avons constaté dans la dernière année un intérêt grandissant pour la santé intestinale, et cette tendance devrait se poursuivre en 2022. Ce qui n'a pas changé, c'est le désir généralisé de manger sainement, sans sacrifier le goût. Les aliments fermentés ont connu une hausse de popularité au cours de la dernière année. En plus d'être savoureux, ils fournissent à notre microbiote intestinal des bactéries bénéfiques pour la santé.

Le procédé de fermentation est une technique simple, utilisée dans de nombreuses cultures, qui amplifie la saveur et la fonctionnalité des aliments.

Ainsi, le simple ajout de choucroute sur un œuf farci apportera une touche exotique à un grand classique. Le riz frit au kimchi a quant à lui tout pour plaire : facilement adaptable comme plat à emporter, aliment fermenté, saveur internationale (ou maison!), ingrédients à faible coût, et la liste s'allonge.

Amusez-vous avec du tempeh, un substitut de viande riche en protéines fait de fèves de soya fermentées. Vous pourriez, par exemple, créer un bol de nouilles au miso à base de tempeh et de légumes colorés garni d'un œuf frit ou d'un œuf fumé pour un mets qui répondra autant à la tendance flexivégétarienne qu'à l'intérêt marqué pour la santé intestinale.

À présent qu'on peut percevoir une lumière au bout du tunnel, les consommateurs commencent à penser à reprendre leurs habitudes.

Se réunir avec nos proches autour d'un repas était l'une des nombreuses activités que nous avons tous dû mettre sur pause. Il nous est maintenant permis d'envisager la reprise de nos activités.

Les résultats d'un sondage réalisé en 2021 indiquent que 89 % des Canadiens ont hâte d'aller manger au restaurant avec leurs amis et leur famille¹. Lorsque les consommateurs pourront enfin donner libre cours à leurs envies, les restaurateurs devront une fois encore rivaliser entre eux pour s'emparer d'une partie des dollars dépensés dans les restaurants et attirer la clientèle avec une expérience améliorée.

En raison des horaires de travail variables, il est devenu difficile de compter sur une clientèle de jour régulière. Par contre, nous prévoyons que le brunch conservera sa popularité en raison des heures flexibles et des choix offerts au menu. Aller bruncher est un choix naturel pour les consommateurs qui recommencent à fréquenter leurs proches. Pourquoi ne pas offrir un menu brunch toute la journée pour exploiter ce créneau intéressant?

Les plateaux de brunch remplis de fruits frais, d'œufs cuits durs, de yogourt et de pâtisseries à partager sont des plats tendance faciles à préparer. La chakchouka, un plat de brunch original fait d'ingrédients que vous avez probablement déjà dans la cuisine, peut être servie à vos clients directement dans la poêle. Et pourquoi ne pas proposer du pain grillé garni d'un œuf frit bien cuit et nappé d'un pesto de basilic? Ce plat tendance réconfortant fait fureur en ligne.

1 Angus Reid, mai 2021



07 Retour du brunch



Collaborez avec nous

Les Producteurs d'œufs du Canada fournissent des informations éclairées sur les consommateurs, utilisent leur esprit d'innovation et leurs stratégies de marketing pour accroître les revenus et faire la promotion des œufs. Nous vous invitons à collaborer avec nous afin d'exploiter toutes les façons dont les œufs peuvent profiter à votre commerce.



**j'craque pour
toi mon coco®**

Pour en savoir plus, visitez
sortonsmanger.lesoeufs.ca