

Rapport sur les tendances des services alimentaires pour 2023



j'craque pour
toi mon coco.

sortonsmanger.lesoeufs.ca

De la poêle à frire...

Bonne nouvelle : Les consommateurs canadiens veulent continuer à manger au restaurant et à commander des plats chez eux alors que nous émergeons de la pandémie.

Pourtant, ils éprouvent les effets de l'incertitude financière. Ils économisent et étirent leur budget alimentaire : ils mangent plus souvent à la maison et achètent davantage de produits d'épicerie de marque maison. Ils recherchent également des options de services alimentaires plus abordables. Voulez-vous positionner votre entreprise pour avoir votre part de cette quiche?

Les œufs sont la solution.

La situation actuelle des consommateurs est la suivante : De plus en plus de gens sont retournés au bureau, du moins une partie du temps, et les étudiants sont de retour en classe. Dans tous les groupes démographiques, les gens s'adaptent à des vies plus occupées et à des besoins changeants quand vient le temps de manger. Et, selon des recherches récentes du Centre canadien pour l'intégrité des aliments, l'inflation est l'une des deux principales préoccupations de vos clients, l'autre étant les changements climatiques.

Outre le coût et la valeur, les consommateurs sont surtout motivés au regard des catégories suivantes : les aliments produits localement, les plats réconfortants et la cuisine mondiale. Celles-ci arrivent en tête de liste des produits que les Canadiens souhaitent commander dans un restaurant, suivies de près par les aliments qui favorisent la santé et le bien-être.



Omelette méditerranéenne
(cétogène)



Pour ce qui est des sept tendances alimentaires essentielles que nous avons cernées pour 2023, les œufs correspondent à tous les désirs des consommateurs.

Dans quelle mesure aimeriez-vous commander chacun des plats suivants dans un restaurant?

Pourcentage de Canadiens qui se disent « très intéressés » ou « assez intéressés »

	Total	De 18 à 34	De 35 à 54	55 et plus
Aliments provenant de producteurs locaux	93 %	91 %	93 %	94 %
Plats réconfortants/ plats réconfortants avec une variante	84 %	86 %	86 %	81 %
Aliments et saveurs d'inspiration mondiale	80 %	87 %	81 %	74 %

Source : Angus Reid, enquête menée en mai 2022

Manger au meilleur prix

Les consommateurs sont à la recherche de menus qui luttent contre l'inflation des aliments.

Vos clients veulent plus de valeur et davantage d'économies, mais vous devez préserver vos marges. Pour y arriver, vous devez revoir votre menu et offrir des options à valeur ajoutée qui sont riches en protéines, délicieuses et faciles à préparer. Les œufs demeurent l'une des sources de protéines les plus abordables et ne nécessitent qu'un minimum d'effort pour en faire un repas.

Vous pouvez offrir un sandwich simple aux œufs aux travailleurs sur place et aux étudiants. Si vous atteignez le niveau de prix idéal, vous pouvez offrir quelque chose de différent des repas à emporter ennuyeux. Au lieu de leur offrir du poulet et des gaufres, pourquoi ne pas leur offrir un sandwich de gaufres aux œufs à marge réduite? Pour ceux qui préfèrent un diner plus léger, un œuf cuit dur émietté ou râpé donne de la saveur, de la texture et des protéines rassasiantes à n'importe quelle salade.

64 %

des Canadiens pourraient envisager ou envisageraient certainement de manger des œufs au diner.

54 %

des Canadiens pourraient envisager ou envisageraient certainement de manger des œufs au souper.

Source : Enquête omnibus de septembre 2022

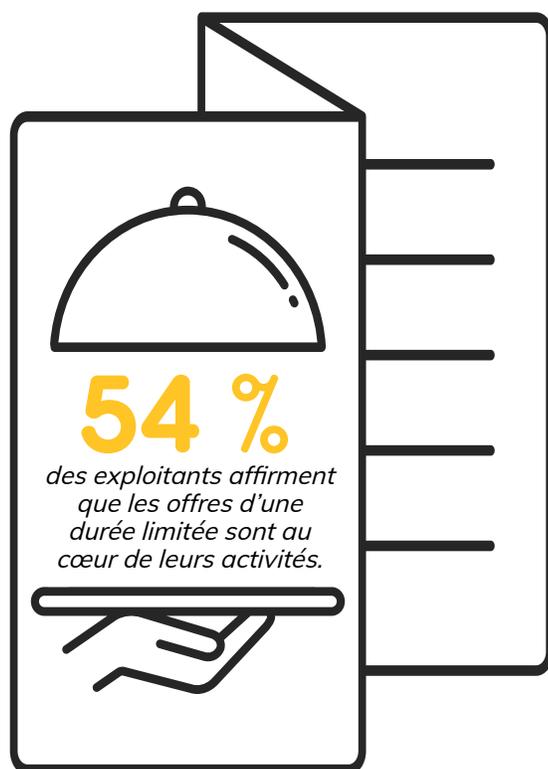


Sandwich de gaufre à l'œuf au miroir et au chili

Des œufs pour souper; c'est pas bizarre!

Les horaires des repas combinés ont entraîné une croissance des hamburgers pour le déjeuner et le brunch sur les menus et la plupart des Canadiens sont désormais désireux de manger des œufs pour le dîner ou le souper. De ce fait, les commandes d'œufs font concurrence aux sandwiches sous-marins et se rapprochent de celles du poulet et des hamburgers. Offrez une option d'œufs : c'est pratique, le prix est attrayant (tout en préservant votre marge) et elle comble le manque d'aliments frais au déjeuner.

Et afin de susciter l'enthousiasme des clients tout en gardant les menus simplifiés, présentez une offre d'une durée limitée ou un plat d'un « menu secret ». Les offres d'une durée limitée ont connu une forte augmentation comme moyen d'ajouter de l'innovation aux menus.



Source : Rapport principal sur l'offre d'une durée limitée de Datassential



Sandwich de dinde au fromage grillé avec œuf au miroir

Manger et respecter ses valeurs

Choisir des options de protéines plus respectueuses de la planète tout en mangeant sainement.

Les fausses protéines perdent du terrain en raison de leurs prix élevés et de leurs ingrédients ultra-transformés. De plus, les consommateurs sont de moins en moins carnivores et réduisent leur consommation de protéines pour de nombreuses raisons, dont la réduction de leur incidence sur le climat et leurs préoccupations au sujet des soins aux animaux.

Deux des nombreux avantages des œufs sont leur impact environnemental le plus faible de toutes les protéines animales et leur compatibilité avec presque tous les principaux modes de vie alimentaires, que ce soit le flexitarisme, le pescétarisme ou le végétarisme. À mesure que les tendances carnivores diminuent, que les régimes alimentaires inclusifs augmentent et que la consommation de viande fluctue, les consommateurs et les chefs qui cherchent des solutions de rechange aux protéines de viande peuvent se tourner vers les œufs.



Salade divine verte avec œufs cuits durs

Mettre en valeur les aliments locaux de qualité pour vos clients.

En utilisant le symbole Assurance qualité des œufs^{MC} (AQO[®]) sur votre menu, vous assurez à vos clients qu'ils font un choix responsable. Le programme de certification AQO[®] montre aux Canadiens que leurs œufs certifiés canadiens sont produits selon les normes nationales de salubrité des aliments et de soins aux animaux. De plus, il leur permet de savoir que vous soutenez l'approvisionnement alimentaire local tout au long de l'année.



**Assurance
qualité des
œufs**

Les fournisseurs de services alimentaires qui souhaitent utiliser la marque AQO[®] sur leur menu peuvent le faire sans licence. Pour en savoir plus, communiquez avec aqo@lesoeufs.ca ou visitez qualitedesoefs.ca.



Des protéines adaptées à un budget

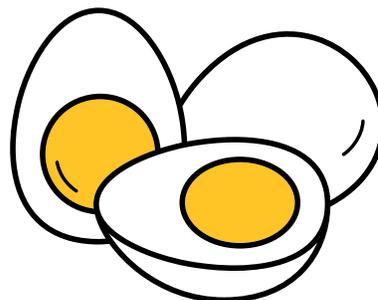
Les clients cherchent à maximiser leur apport en protéines à un coût abordable.

Alors que la pandémie se résorbe, des préoccupations financières surgissent. Les jours grisants de retour à la vie normale après le confinement sont derrière nous : les gens veulent maintenant limiter leurs dépenses. Cela dit, ils ont aussi appris la valeur d'une bonne alimentation, tant pour la saveur que pour la santé.

Pour compléter un repas facilement et à moindre coût, qu'il soit à base de viande ou de plantes, il suffit d'y ajouter un œuf. Les œufs sont un aliment naturel de haute qualité et riche en nutriments. En fait, les œufs sont la protéine parfaite : ils contiennent tous les acides aminés essentiels dont notre corps a besoin en quantité appropriée et peuvent être cuits de diverses façons. Et la plupart des Canadiens qui souhaitent ajouter un œuf à un plat au menu sont à l'aise de payer entre 1 \$ et 2 \$ de plus pour le faire. Quelle excellente marge!

La page sur « **Les œufs cuits durs** » a été la plus regardée en 2022

Les recettes d'œufs marinés ont bondi de **43 %** par rapport à 2021



Analyses lesoeufs.ca de 2022

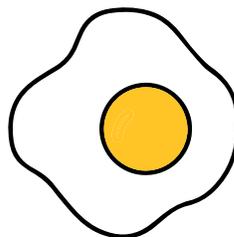
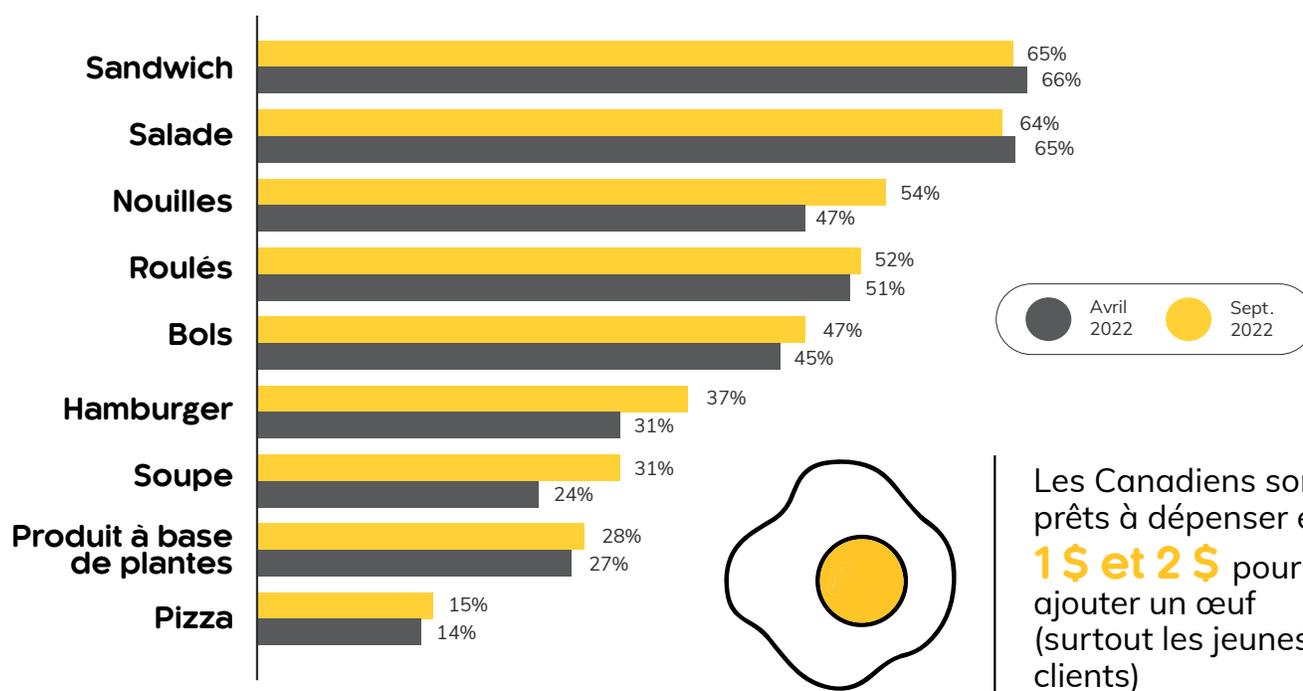


Bol de grains aux légumes rôtis avec œufs mollets



De nombreux Canadiens envisageraient d'ajouter des œufs aux plats du menu si un restaurant le proposait.

Q : Quelle est la probabilité que vous ajoutiez un œuf à divers plats du menu?



Les Canadiens sont prêts à dépenser entre **1 \$ et 2 \$** pour ajouter un œuf (surtout les jeunes clients)

Source : Enquête omnibus sur la consommation d'œufs

Il n'est pas nécessaire de réinventer la roue lorsque l'on cuisine avec des œufs.

Certaines des options les plus simples sont parmi les plus populaires : un œuf au miroir dans un sandwich, un œuf cuit dur haché dans une salade, un œuf poché avec des nouilles. Les possibilités de combinaison sont infinies. Les œufs farcis à la mode sont un complément idéal pour une planche de charcuterie ou une planche de pâturage, grâce à leur présentation attrayante et à leur valeur nutritive élevée. Et le fait que vos plats apparaissent dans les réseaux sociaux de vos clients : voilà le bouche-à-oreille ultime.

Brunch : La gâterie sage et sociable

« Allez-y pour un brunch! » : voilà une façon de savourer des repas avec ses amis sans casser sa tirelire.

Personne n'est pressé de renoncer à notre retour à des occasions de sorties au restaurant. Cependant, les dépenses discrétionnaires sont limitées; les gens dépensent également pour aller en vacances, aller au cinéma et faire d'autres activités à l'extérieur de la maison. Le brunch est une solution de rechange idéale aux repas plus coûteux, mais avec plus de panache que le déjeuner ou le dîner.



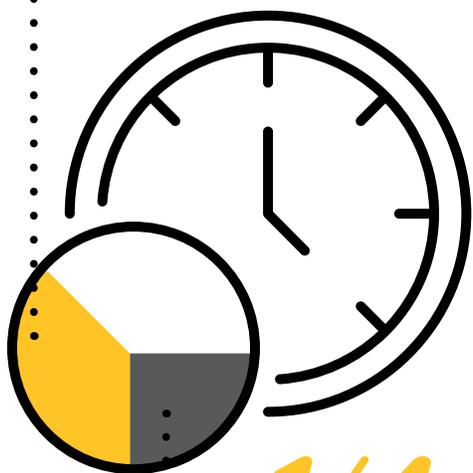
Œufs bénédicte et frites cuites deux fois

Saviez-vous que le brunch est l'activité préférée des consommateurs pendant la fin de semaine? La culture populaire en prend note : la nouvelle émission sur HBO Max de Dan Levy (de la série renommée « Bienvenue à Schitt's Creek »), « *The Big Brunch* », célèbre ce repas polyvalent de mi-journée. Qu'il s'agisse d'une approche réjouissante pour commencer la journée, d'un remède contre la gueule de bois pour se remettre de la nuit précédente ou d'une occasion pour se réunir entre amis, le brunch est un rituel social intemporel et réconfortant.

Quand aller pour un brunch? Quand vous le dites.

Bien sûr, un plat d'œufs bénédicte est une excellente façon d'utiliser les restes d'hier soir. De plus, les entrées à base d'œufs comptent parmi les plats les plus rentables et les plus vendus du menu du déjeuner. Le matin et la mi-journée sont bien entendu les moments les plus courants pour le brunch. Toutefois, si vous prolongez les heures de ce service, vous augmentez le nombre de personnes désireux de manger ces plats et vous augmentez ainsi votre rentabilité.

... **1/3** des exploitants ont prolongé le brunch jusqu'au milieu de l'après-midi



... **1/4** des exploitants commencent à servir le brunch tôt le matin



Parcourir le monde avec nos papilles gustatives

Les influences mondiales en matière d'alimentation continuent de croître, tout comme notre désir refoulé de voyager.

En plus d'aimer les plats traditionnels réconfortants, les consommateurs aiment essayer de nouvelles choses. C'est pourquoi les saveurs internationales continuent de connaître une forte croissance sur les menus, les saveurs mexicaines étant en tête. Les trois principales cuisines internationales commandées au Canada (à l'exclusion de la cuisine américaine) sont les cuisines japonaises et thaïlandaises.

Heureusement, les œufs sont un aliment universel et se marient à n'importe quelle cuisine de n'importe quelle culture. Commencez donc par transformer votre sandwich du matin en sensation internationale. Une option facile est le burrito déjeuner très répandu à base d'œufs et de salsa. Envisagez d'utiliser d'autres pains internationaux : essayez le *shokupan* (pain au lait japonais) afin de faire un sando, ou un *salapao* de style thaïlandais, un pain cuit à la vapeur rempli d'œufs.

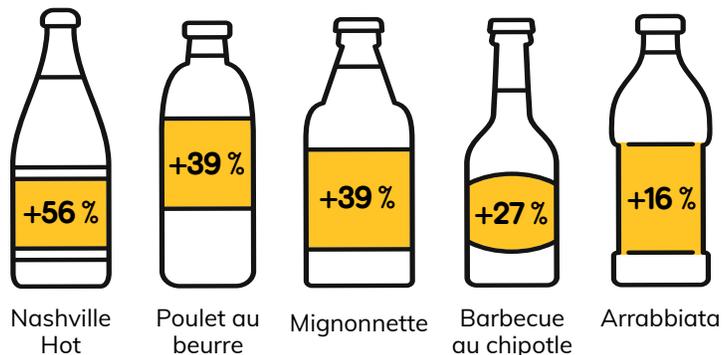


Tamago Sando /
Sandwich aux œufs à la japonaise

Il est temps pour vous de vous mettre à la sauce!

Ajoutez des condiments internationaux, qui devraient apparaître sur un plus grand nombre de menus en 2023, comme une cuillerée de sauce labneh ou piri-piri. Pour un goût d'Afrique, essayez le mélange d'épices d'Afrique du Nord *ras el hanout*, ainsi que le mélange épicé d'assaisonnement berbère courant en Éthiopie. N'oubliez pas de compléter vos gammes de sauces et ajoutez la sauce qui connaît la croissance la plus rapide, soit la sauce piquante Nashville, la sauce préférée de la région (croissance de 56 % sur 12 mois), pour apporter un peu de chaleur.

Sauces à la croissance la plus rapide sur les menus canadiens



Source : Données d'Ignite Menu de Technomic, du T4 2020 au T4 2021



Personnaliser cette commande

L'époque de l'approche universelle en matière d'alimentation est révolue.

Les consommateurs vont au-delà de l'assiette traditionnelle de viande, de légumes et de glucides et adoptent des habitudes alimentaires sélectives; plus du quart des Canadiens suivent un régime alimentaire personnalisé ou spécialisé. Il y a eu un afflux de produits cétogènes sur le marché, de sorte que les consommateurs se familiarisent avec ces produits et veulent mieux contrôler leur consommation de glucides, même lorsqu'ils mangent au restaurant.

De plus, l'alimentation favorisant le bien-être a pris une importance nouvelle ou accrue pour de nombreuses personnes au cours de la pandémie. Cette tendance se poursuivra à mesure que les consommateurs chercheront des façons de rester actifs et en bonne santé.

L'omelette n'est-elle pas le roulé cétogène original?

Les œufs conviennent même aux mangeurs les plus difficiles. Bref, un roulé aux œufs est sans gluten, sans glucides, riche en protéines, faible en calories, végétarien, halal, kascher – et délicieux! N'oubliez pas de mentionner dans votre menu tous les bienfaits des œufs pour la santé et les différents modes de vie alimentaires qui sont compatibles avec votre menu.



Collation de haute performance

Le grignotage est de retour, en particulier chez vos jeunes clients.

Le monde étant à nouveau ouvert, les vies sont de plus en plus occupées. Les consommateurs, en particulier ceux des générations Z et Y, sont à la recherche d'options portatives et riches en protéines pour les alimenter pendant leurs journées chargées. Quel plat complémentaire pouvez-vous ajouter à une commande pour améliorer la vie de votre client?

Les premières files d'attente observées après le confinement se trouvaient dans des cafés. Pouvez-vous offrir une collation économique et sur le pouce à base d'œufs que votre client amateur de café ou de frappés aux fruits peut prendre plus tard dans la journée?

Le magazine Bon Appétit a déclaré l'année 2022 « l'année de l'œuf farci de luxe ». Pouvez-vous en faire autre chose qu'un hors-d'œuvre et y apporter la touche de votre propre restaurant? Votre personnel de cuisine sera ravi par la facilité avec laquelle ces œufs farcis peuvent être préparés en avance.

Les vies occupées font que toutes les occasions de manger ne sont pas des repas.

Les bouchées d'œufs, les quiches et les frittatas sous vide conviendront aux usagers du transport en commun qui ne prennent pas leur déjeuner et pour tous ceux qui travaillent tout au long de l'après-midi. Quant aux noctambules, une poutine aux œufs peut transformer une fringale de minuit en quelque chose de mémorable et de satisfaisant.



Muffins aux œufs végétariens

Le saviez-vous?

Outre les œufs en coquille frais, les options permettant de gagner du temps et d'économiser de l'argent pour commander des œufs de vos fournisseurs comprennent :

- les œufs entiers liquides et les blancs d'œufs;
- les œufs cuits durs entiers et en dés;
- le mélange d'œufs brouillés et congelés précuits;
- les galettes de blanc d'œuf cuites au four et grillées;
- les omelettes, les bouchées d'omelette et les frittatas;
- et bien plus encore!



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.

Pour en savoir plus, visitez sortonsmanger.lesoeufs.ca

