



Information Presse
Paris, le 14 janvier 2014

L'Indice Pizza[©] : le nouvel indice de décryptage économique de la pizza !

Crée en exclusivité pour le salon Parizza, le rendez-vous des professionnels du snacking et de la restauration à l'italienne qui aura lieu les 5 & 6 février prochains, l'Indice Pizza[©] vient d'être dévoilé ce mardi 14 janvier 2014.

A retenir de cette première édition : un prix moyen de la pizza en France de 10,20€, des disparités importantes selon les circuits de distribution et selon les villes françaises : 7,40 € pour la moins chère à Dieppe contre 12,70 € à Paris ou à Bordeaux. A noter également : un Français doit travailler 38 mn en moyenne pour s'offrir une pizza !



Un marché à fort potentiel

En 2012, le marché de la pizza en restauration commerciale en France pesait **4,5 milliards €** pour un volume de **413 millions d'unités** consommées et **21 225 points de vente** (dont 14 000 établissements spécialisés pizzas). Pour l'année 2013, les indicateurs s'orientent vers une croissance en volume et en valeur. Nouvel eldorado de l'univers du snacking et de la restauration, la pizza ne connaît pas la crise et représente un marché porteur pour les professionnels et entrepreneurs du secteur.

« La France reste l'un des 2 pays les plus consommateurs de pizzas au monde. C'est un produit qui fait office de plat unique très apprécié et qui a de moins en moins de connotation italienne. Les Français se sont véritablement réappropriés la pizza. Cette dernière, comme d'autres produits de masse, monte en gamme aussi bien dans la restauration rapide que dans le service à table » analyse Bernard Boutboul, Directeur de Gira Conseil.

Le 1^{er} Indice Pizza[©]

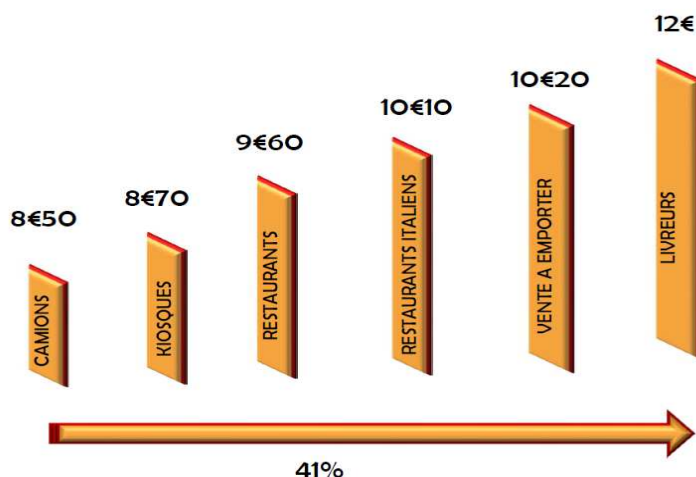
Réalisé par Gira Conseil en exclusivité pour le salon Parizza, ce nouvel indice économique est basé sur **les prix moyens constatés de la pizza Reine (Régina)** - la recette de référence, **dans 22 régions de France**. Ses objectifs sont d'obtenir **un indice des prix de la Consommation Alimentaire Hors Domicile (CAHD)**, de **fournir des repères de prix** et donc de positionnement pour les acteurs du marché et de **mettre en évidence les disparités de prix en fonction de la densité des différentes agglomérations**. Gira Conseil confronte également les résultats de l'Indice Pizza[©] à des données statistiques de référence comme le revenu moyen par région pour approfondir l'analyse. La première édition de l'Indice Pizza[©] a été réalisée du 1^{er} au 15 décembre 2013 sur un échantillon de 800 établissements représentant l'ensemble des circuits de la restauration commerciale : camions, kiosques, restaurants pizzerias, restaurants italiens, vente à emporter et livraison.

Un prix moyen de 10,20 € en 2013

L'Indice Pizza® révèle un prix moyen de la pizza Reine en France en 2013 de **10,20€** sur le circuit de la restauration commerciale.

Les pizzas sont plus de 40 % plus chères en livraison qu'en camion

Côté circuits de distribution, c'est le **camion pizza** qui propose les pizzas les moins chères en France avec un prix moyen de **8,50€** alors que la **livraison** représente le mode de distribution le plus coûteux avec un tarif moyen de **12€**, soit un écart de 41% entre le circuit le moins cher et le circuit le plus cher.



Prix Moyen de la pizza reine en France par secteur de distribution (circuit hors domicile)

Les chaînes plus chères que les indépendants

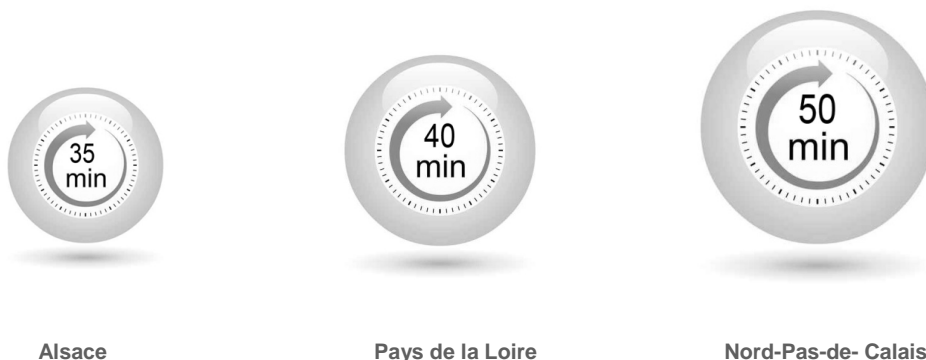
En moyenne, c'est dans les chaînes de restauration que le prix de la pizza est le plus élevé (10,30€) alors que chez les indépendants, il se situe à 9,60€. C'est dans le circuit de la livraison que l'écart est le plus important avec des pizzas en moyenne 2 € moins chères chez les indépendants que dans les chaînes spécialisées soit un écart de près de 20%.

La pizza la plus chère à Paris et Bordeaux, la moins chère à Dieppe

En moyenne, la pizza la plus chère est à **Paris et à Bordeaux avec 12,70€**, suivie de près par Lyon avec 12,60€, Caen avec 12,50€ et Poitiers avec 12,40€. A l'inverse, on trouve les pizzas les plus abordables à **Dieppe avec 7,40€**, Haguenau avec 7,70€ et Epinal avec 7,80€.

Plus d'une demi-heure de labeur pour s'offrir une pizza

Enfin, ramené au temps de travail nécessaire pour se payer une pizza, l'Indice Pizza® indique un **temps moyen de 38 minutes**. Les écarts se creusent selon les régions : il faut travailler un quart d'heure de plus dans le Nord-Pas-de-Calais qu'en Alsace pour s'offrir une pizza par exemple !



Temps de travail pour se payer une pizza Reine

Les grands rendez-vous Parizza

Salon professionnel de référence du secteur du snacking et de la restauration italienne, Parizza donnera aux professionnels et aux entrepreneurs toutes les cartes pour profiter des opportunités offertes par ce marché à fort potentiel. A retrouver sur place :

Le Zapping du Snacking

Ce véritable plateau TV interactif accueillera les meilleurs experts et les acteurs phares du secteur de la pizza :

Le mercredi 5 février :

- 12h40 : **Paul Fédèle**, Rédacteur en chef de France Snacking, pour un point sur les grandes tendances de la pizza.
- 11h30 : Intervention de **Sébastien Chapalain**, Directeur Général de **Pizza Hut France** et Vice-Président du SNARR.
- 13h : **Angelo Besnainou**, propriétaire de **Made in Italy** et **Filip Rebuzzi**, créateur de **Quartino** avec un focus sur la tendance de la pizza in Teglia, al taglio (à la part, au poids).

Le jeudi 6 février :

- 10h : **Bernard Boutboul**, Directeur Général de Gira Conseil avec une analyse de l'Indice Pizza©,
- 15h00 : **Bruno Courcellas** du **Kiosque à Pizzas** et **Laurent Delafontaine** d'**Axe Réseaux** pour évoquer la franchise sur le marché de la pizza.

La Sandwich & Snack Show Academy - Catégorie Pizza



La Sandwich & Snack Show Academy distinguera un prix au concept de pizza le plus pertinent du moment et duplicable en franchise, véritable modèle Business pour les futurs entrepreneurs ! 4 nominés dans la catégorie Pizza : **Anna & Jo's**, la vraie pizza californienne, **Bontà**, un concept de pizza à la part, **Mio Padre**, concept de restauration sur place ou à emporter basé sur des produits d'épicerie fine italienne et **Slize** avec son offre de pizza au mètre. Le gagnant sera révélé le mercredi 5 février à 12h sur l'espace du Zapping du Snacking.

Le Championnat de France de la pizza

Pour la première fois, Parizza accueille la finale du Championnat de France de la pizza pour encore plus de show ! En amont, les qualifications régionales du France Pizza Tour auront déniché **plus de 100 pizzaiolos** à travers la France. Ils s'affronteront pendant devant un jury présidé par la star montante de la pizza en Australie : **Johnny Di Francesco**.

Différentes catégories permettront de départager les pizzaiolos en lice : rapidité, acrobatie, diamètre, à la part « in teglia » et l'épreuve culte, la pizza ronde classique. Le vainqueur se verra décerner le titre de **Champion de France de la pizza** le jeudi 6 février 2014 à 17 heures.



En partenariat avec



Programme complet sur www.parizza.com

LE SALON PARIZZA EN BREF*

Le Rendez-vous des Professionnels du Snacking et de la Restauration à l'Italienne

Le 5 février de 9h30 à 19h et le 6 février de 9H30 à 18 h - Hall 7.2

9 150 visiteurs

(Pizzeria, Epicerie fine, Restaurant, Hôtel, Catering, Commerce de gros, Centrale d'achat, GMS, Services)

Plus de 80 exposants (dont 13% d'internationaux)

(Agroalimentaire - farines, ingrédients, garnitures, pâtes, produits laitiers, fromages, huiles etc. - emballage, équipement, Services)

*Chiffres 2013

A propos de Reed Expositions

Parizza est organisé par Reed Expositions, leader dans l'organisation de salons professionnels. Les principales manifestations organisées par le groupe sur l'hôtellerie-restauration sont : Equip'Hôtel Paris, Vending Paris, Sandwich & Snack Show, Parizza, Paris Halal Summit et Marocotel by Equip'Hôtel. Elles rassemblent plus de 2 500 exposants et plus de 160 000 visiteurs.

Contacts Presse

Agence Cap & Cime PR

Jennifer Potts - jpotts@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 16

Pauline Barras - pbarras@capetcimepr.fr - T. 01 55 35 08 14

Reed Expositions France, Division Hôtellerie-Restauration

Myriam Annonay Castanet – myriam.annonay-castanet@reedexpo.fr – T.01 47 56 50 53



SALON
PROFESSIONNEL
PARIZZA
PIZZA - PASTA - RESTAURATION ITALIENNE

