

Hes·SO VALAIS  
WALLIS



# LE TOURISME COLLABORATIF

*Foodsurfing*

Professeur : Alexis Tshopp

Etudiant : Maude Cescutti, Noëlle Sardet, Lorena De Nobili & Jesse Reguin

Cours : 7133- Grandes entreprises et groupes touristiques

Classe : 703\_D

Déposé le : 08.11.2015

## RÉSUMÉ

Le foodsurfing est un nouveau moyen de « manger dehors » basé sur le système de l'économie collaborative. Au lieu d'aller manger dans un restaurant, des privés accueillent des convives autour de plats mijotés par leurs soins. Leur table est composée d'internautes qui ont consulté le menu sur un site intermédiaire et s'y sont inscrit préalablement. Malgré ses aspects positifs évidents tels que les prix avantageux ou l'aspect social, ce système fait face aux mêmes soucis que la plupart des business d'économie collaborative, c'est-à-dire une colère des professionnels de la branche qui l'accusent de représenter une concurrence déloyale due au flou légal dans lequel elle a lieu.

Mots clés : collaboratif – tourisme – restauration – partage – à domicile – concurrence déloyale

# TABLE DES MATIERES

Qu'est-ce que le tourisme collaboratif ? .....	1
Le Foodsurfing .....	2
La problématique .....	4
Une réponse au besoin d'authenticité des touristes ? .....	4
Sharing economy ou pure commercialisation ? .....	4
Concurrence déloyale.....	5
Solutions et améliorations possibles .....	5
Implantation en Suisse .....	6
Conclusion .....	7
Références.....	8
Bibliographie.....	8
Annexe I : Exemple d'une plateforme de réservation.....	9

## QU'EST-CE QUE LE TOURISME COLLABORATIF ?

Depuis environ cinq ans, une nouvelle forme de consommation touristique est née : le tourisme collaboratif. Il s'est développé afin de répondre à une demande de la part de consommateurs s'inquiétant des répercussions écologiques dues à la surconsommation (Zeghni, 2014). Ce type de tourisme, basé sur le partage de biens personnels, est aujourd'hui en plein essor et s'adresse à tous les touristes désireux de vivre une expérience plus authentique. Pour se faire, des particuliers mettent à disposition une chambre ou un logement entier. Cependant, cela ne s'arrête pas là. En effet, les offres des locaux commencent fortement à se développer et s'étendent désormais du co-voiturage au repas chez l'habitant. Afin de faciliter l'accès à ces services, des plateformes de réservations ont été mises au point pour faire le lien entre l'offre et la demande. Grâce à cela, les différentes prestations sont disponibles partout et à tout moment en seulement quelques clics. Il n'a jamais été aussi simple de réserver un séjour complet en si peu de temps. Les touristes sont donc en grande partie ravis de ces nouvelles possibilités et variantes de séjour qui s'offrent à eux.

Ces plateformes dédiées au tourisme collaboratif portent le nom d'*AirBnb*, d'*Uber* ou encore *Cookening*, pour ne citer que les plus connues. Ces noms font désormais partie du paysage touristique moderne. Elles ne font, néanmoins, pas que des heureux. Il est vrai que les hôteliers et autres prestataires voient rouge concernant ces nouvelles alternatives à leurs prestations. En effet, les restaurateurs amateurs adeptes du tourisme collaboratif ont les avantages des prestataires professionnels sans leurs contraintes financières et de plus, n'ont pas besoin de suivre de formation.

En conclusion, cette nouvelle forme de consommation touristique est très appréciée des voyageurs du monde entier car elle leur permet de voyager de manière plus authentique et meilleure marché. Quant aux professionnels tels que les hôteliers ou les restaurateurs, ils y voient plutôt une injustice car les réglementations qui leur sont imposées ne s'appliquent pas aux « amateurs ».

## LE FOODSURFING

Le Foodsurfing, ou repas chez l'habitant, fait partie de la tendance émergente du tourisme collaboratif. C'est une nouvelle façon de manger à l'extérieur, au lieu d'aller au restaurant, un hôte, issu du milieu de la restauration ou non, peut tenir le rôle de restaurateur et accueillir des personnes à manger chez soi. L'hôte et les invités sont mis en contact via une plateforme internet (annexe I) qui s'occupe aussi des paiements afin d'éviter tout abus et simplifier les transactions. La plateforme intermédiaire se fait un bénéfice en prenant des commissions sur les transactions effectuées ou en majorant le prix, choisi par l'hôte, d'un menu afin qu'il puisse en tirer une marge bénéficiaire.

Le fonctionnement est simple, l'hôte et le participant doivent se connecter sur un site intermédiaire, sur celui-ci l'hôte y affiche son menu et le participant choisit celui qui lui plaît. Le cuisinier reçoit ensuite la requête du participant et peut l'accepter ou non. Ce processus est facilité par un système de commentaires. Le paiement du menu se fait, en général, à l'avance sur le site mais l'argent n'est débité du compte qu'après le repas afin d'éviter les mauvaises surprises.

Il existe une multitude de ces plateformes intermédiaires qui offrent plus ou moins le même service à quelques différences près. Les hôtes y proposent un menu et fixent leur propre prix. Celui-ci doit prendre en compte le temps de préparation, le coût des ingrédients et bien sûr le degré d'expertise du cuisinier. L'intermédiaire, dans ce cas la plateforme de réservation, peut alors majorer le prix demandé par l'hôte afin d'obtenir une marge bénéficiaire. Il est possible de proposer, par exemple, un menu en ligne à CHF 20.-, que le site affichera à CHF 22.- afin d'en retirer une marge de CHF 2.-. Cette marge reviendra finalement à la plateforme intermédiaire. D'autres sites fonctionnent avec un système d'abonnement qui donne accès à des services et ne prennent donc pas de commissions sur les transactions. La dernière méthode est de simplement prendre une commission sur toutes les transactions financières via leur intermédiaire car les paiements se font toujours via ceux-ci.

Ainsi, nul besoin d'être un chef diplômé pour arrondir ses fins de mois en proposant ses services culinaires. Afin d'éviter les abus et d'être sûr d'aller manger chez quelqu'un qui sait ce qu'il fait en toute sécurité, les sites proposent des systèmes de commentaires pour noter les hôtes ainsi que les participants, dans le but d'installer un certain climat de confiance. D'autres sites, tels que *Eatwith* et *CooknMeet*, vont jusqu'à envoyer des personnes chargées du contrôle de qualité chez les hôtes afin de s'assurer que tout soit conforme aux critères énoncés par les sites.

Ce mode de restauration présente également un avantage social. En effet, les touristes cherchent de plus en plus à vivre une expérience authentique dans leur destination et quoi de mieux pour découvrir une culture que de partager un repas avec ceux qui la composent. La plupart des plateformes intermédiaires misent sur cet aspect authentique, comme par exemple, *VizEat* avec son slogan « Authentic Food, Authentic People » qui met clairement en avant la dimension sociale de ces repas.

Quelques exemples de plateformes intermédiaires de foodsurfing	
<b><i>Feastly</i></b>	<a href="https://eatfeastly.com/">https://eatfeastly.com/</a>
<b><i>VizEat</i></b>	<a href="https://fr.vizeat.com/">https://fr.vizeat.com/</a>
<b><i>Cookening</i></b>	<a href="https://www.cookening.com/fr">https://www.cookening.com/fr</a>
<b><i>EatWith</i></b>	<a href="http://www.eatwith.com/">http://www.eatwith.com/</a>
<b><i>Plate Culture</i></b>	<a href="https://plateculture.com/">https://plateculture.com/</a>
<b><i>CooknMeet</i></b>	<a href="http://www.icooknmeet.com/">http://www.icooknmeet.com/</a>

## LA PROBLÉMATIQUE

### Une réponse au besoin d'authenticité des touristes ?

Le monde actuel ne cesse de changer et d'évoluer. Il est donc tout naturel qu'avec les mentalités, les envies se modifient. Ce que l'on constate de plus en plus est la recherche d'économies, d'authenticité et d'échange. C'est à partir de ces trois besoins qu'est apparu le tourisme collaboratif et par la suite le foodsurfing. Cette forme de tourisme assez récente plaît déjà et est active grâce à internet.

Le repas est, depuis des siècles, considéré comme un moment de convivialité et cette forme de tourisme permet les échanges qui nous manquent lorsque l'on est touriste. Le fait de partager un repas avec et chez un habitant local amène une nouvelle façon de découvrir l'endroit visité. Le foodsurfing répond donc à un besoin de voyager différemment, tout comme *Airbnb*, le couchsurfing ou encore le covoiturage.

### Sharing economy ou pure commercialisation ?

Le tourisme collaboratif peut rapidement faire oublier la notion d'argent. En effet, bien que le tourisme soit un acteur économique important dans la plupart des pays du monde, le mot collaboratif lui donne une connotation plus attrayante, notamment pour les personnes qui désirent vivre une expérience détachée de l'esprit commercial habituel. Mais qu'est-ce qu'il se cache réellement derrière ce tourisme plein de promesses et de bonnes intentions ?

Il faut savoir que les tarifs sont moins élevés que ce que l'on pourrait trouver dans un établissement professionnel mais avec bien évidemment le service en moins. Mais l'idée de faire « comme à la maison » séduit de plus en plus. La question à se poser est : est-ce que les hôtes reçoivent pour partager ou au contraire simplement pour se créer un revenu annexe ?

Aujourd'hui, tous les moyens sont bons pour économiser et faire de bonnes affaires, le foodsurfing pourrait en faire partie. Certaines plateformes sont encore trop laxistes dans la sélection des personnes qui vont accueillir des convives. Il y a toujours un risque d'aller chez des inconnus et il est de la responsabilité des sites qui mettent en relation les invités et les hôtes d'effectuer des contrôles. Malheureusement, l'on constate que l'appât du gain reste privilégié face à la qualité pour certains intermédiaires.

## Concurrence déloyale

Le foodsurfing pose un problème direct aux restaurateurs, tout comme *Airbnb* peut concurrencer l'hôtellerie. Bien que la concurrence soit fortement conseillée dans une économie de marché, celle que l'on trouve dans ce cas est déloyale.

Comme les repas sont fait à des prix plus avantageux et par des privés, aucune règle n'a été établie clairement comme c'est le cas dans la restauration. Bien que ces privés gagnent une rétribution pour leurs prestations, ils sont pour le moment dispensés de règles d'hygiènes, de taxations, de patentes et autres formalités.

En conclusion, les restaurateurs sont perdants face à un foodsurfing en expansion car les droits et les règles ne sont pas égaux pour les deux partis.

## SOLUTIONS ET AMÉLIORATIONS POSSIBLES

Le tourisme collaboratif a de nombreux avantages par rapport aux moyens classiques d'hébergements ou de restaurations. Malgré cela, il reste certains flous juridiques, causés par la nouveauté du système. Les autorités n'ont pas encore eu le temps de réagir et de régler cette nouvelle forme de consommation. Ce texte va proposer quelques améliorations qui pourront être mises en place par les sites de foodsurfing afin d'éviter les abus. Une première solution, afin d'éviter les mauvaises surprises aux invités ainsi qu'aux hôtes, est déjà en place sur la plupart des plateformes de foodsurfing. Il s'agit d'un système de commentaires permettant de noter les personnes qui nous ont reçues ou que l'on a reçues, ce qui permettra aux futurs utilisateurs d'éviter de se retrouver chez un piètre cuisinier par exemple.

Un autre problème vient du fait que les hôtes peuvent choisir eux-mêmes le prix de leurs menus, conduisant ainsi à des abus de la part de certaines personnes qui ne pensent qu'à engendrer un revenu annexe et non à faire découvrir des saveurs locales par exemple. Pour contrer ceci, les responsables des sites pourraient vérifier si le prix proposé par l'hôte correspond réellement au paiement demandé selon les ingrédients utilisés ou la difficulté de la recette proposée. Ils pourraient alors valider le prix mentionné ou au contraire demander au maitre de maison de revoir le montant à la baisse.

Etant donné que quasiment n'importe qui peut devenir hôte, même une personne n'ayant aucun rudiment en matière d'hygiène peut accueillir des gens chez soi. Afin d'éviter



des risques d'intoxications alimentaires dues au non-respect de la chaîne de froid ou à une cuisson insuffisante de certaines viandes par exemple, il serait judicieux d'exiger des personnes désirant accueillir des convives de suivre un cours de formation basique sur les risques possibles en cuisine. Les personnes ayant suivi ce cours se verraient ainsi recevoir l'autorisation de recevoir des gens chez elles et les risques d'intoxications alimentaires seraient alors réduits.

Afin que seules les personnes sérieuses et désirant réellement s'impliquer s'inscrivent en tant qu'hôte sur un site de foodsurfing, il faudrait que ces personnes se déclarent à leur commune. Elles devraient alors payer à celle-ci une taxe d'une centaine de francs par année et seraient ainsi inscrites dans un organisme équivalent à GatroSuisse créé spécialement pour le foodsurfing. Il y aurait donc des contrôles effectués occasionnellement pour vérifier que l'hygiène et la propreté soient bien respectées. Les conditions seraient ainsi standardisées entre les différentes plateformes.

## IMPLANTATION EN SUISSE

En Suisse, la pratique est encore peu répandue. Des sites comme *Vizeat* ou *Cookening* ont des hôtes basés en Suisse, mais ils sont encore très peu nombreux par rapport à d'autres pays comme la France. Une des possibilités serait de créer une nouvelle plateforme spécialement pour la Suisse et de faire une campagne de publicités afin de faire connaître celle-ci. La deuxième option serait de garder les plateformes déjà existantes mais de les promouvoir plus spécifiquement dans notre pays. Dans tous les cas, la couverture médiatique du foodsurfing en Suisse est pour l'instant inexistante et il faudrait la développer afin qu'un plus grand nombre d'hôtes propose ses services et étoffe ainsi l'offre.

## CONCLUSION

En résumé, le tourisme collaboratif est devenu ces dernières années une alternative très appréciée des consommateurs touristiques désireux de partager une expérience authentique avec des locaux. L'offre, qu'elle concerne le logement, le transport ou encore le foodsurfing, ne cesse de croître grâce à des moyens performants, tels que des plateformes internet, mis en place pour faire l'intermédiaire entre les touristes et les futurs hôtes. Cependant, tout le monde ne partage pas le même avis. Les professionnels y voient une concurrence déloyale qui pourrait à terme leur faire perdre des clients et donc diminuer leur chiffre d'affaires.

Le foodsurfing, en particulier, bien qu'il ne soit pas encore très présent en Suisse, nécessiterait quelques améliorations vis-à-vis de son organisation. En effet, peu de contrôles de qualités ou de respect des normes d'hygiène sont pratiqués chez les hôtes. De plus, les restaurateurs amateurs ne sont pas soumis aux réglementations imposées aux professionnels qui se sentent alors lésés. Des propositions, telles qu'une inscription à la commune ou auprès de GastroSuisse imposée aux hôtes suisses désirant proposer un service de foodsurfing, pourrait permettre d'équilibrer les inégalités entre professionnels et amateurs. Cette nouvelle méthode permettrait aux hôtes privés de se mettre à niveau par rapport aux règles d'hygiène et de qualité ainsi que de leur apporter une formation basique sur les rudiments du métier de cuisinier.

De plus, concernant l'implantation de ce nouveau genre de tourisme au sein de notre pays, une campagne promotionnelle serait judicieuse, au niveau du tourisme, afin de développer cette activité en Suisse. Ceci permettrait aux voyageurs étrangers de découvrir notre pays au contact des locaux, ce qui apporterait un plus à leur expérience touristique. Cette campagne concernerait le concept en général, le foodsurfing, et non pas des particuliers afin de ne pas léser les restaurateurs professionnels dont la publicité reste limitée.

## REFERENCES

Zeghni, S. (2014, Septembre). Pratiques de la consommation touristique. *Juristourisme*, 167, 23-26.

## BIBLIOGRAPHIE

Trivett, V & Skift Staff. (2013). What the Sharing Economy Means to the Future of Travel [PDF].

*Skift Report*, 7. Récupéré sur <http://skift.com/wp-content/uploads/2014/07/skift-what-the-sharing-economy-means-to-the-future-of-travel.pdf>

Zeghni, S. (2014). Pratiques de consommation touristique: regard économique [PDF].

*Juristourisme*, 167, 23-26. Récupéré sur

[http://www.researchgate.net/publication/272744186 Pratiques de consommation touristique regard économique](http://www.researchgate.net/publication/272744186_Pratiques_de_consommation_touristique_regard_economique)

# ANNEXE I : EXEMPLE d'une PLATEFORME DE RÉSERVATION

Cookening
S'inscrire
Se connecter
Français

vue liste
vue carte

**Ville ou pays**

**Dates**

**Type de repas**

Dîner     Déjeuner

Brunch     Goûter

Apéritif

**Langues parlées**

Français

Anglais

Espagnol

Italien

[Plus...](#)

**Options**

Avec l'option cuisine

**Nombre de participants**

1

**Fourchette de la contribution**

1€ 100€

**Table idéale pour :**

Des locaux

Des touristes

Des étrangers

## Repas chez l'habitant à Paris

*Marie G.*  
Veggie cook

Prochain repas prévu le :

29/10/2015    1 place

Contacter l'hôte

*Adeline & Simon*  
27 ans

Prochain repas prévu le :

05/11/2015    2 places

Contacter l'hôte

*Ben A.*  
28 ans

Prochain repas possible le :

28/10/2015    3 places

Contacter l'hôte

Benjamin *Benjamin C.*  
31 ans, Développeur Multimédia

Prochain repas possible le :

28/10/2015    3 places

Contacter l'hôte

*Loïc A.*  
30 ans, Chef d'entreprise - Stratégie événementielle

Prochain repas possible le :

*Florence J.*  
29 ans

Prochain repas possible le :