
Executive Summary



Mars 2022



Un ralentissement dès décembre

Les nouvelles mesures de restriction ont impacté l'activité, même si la saison touristique a fait preuve de vigueur.

La reprise de l'épidémie de Covid-19 en décembre a marqué un ralentissement de l'activité dans la restauration, d'autant que de nouvelles restrictions ont été mises en place en décembre et janvier (fermeture des discothèques, annulation de nombreux événements, interdiction de la consommation debout dans les cafés et les bars, pass vaccinal obligatoire, retour du télétravail obligatoire). Fort heureusement, la saison touristique a été plus active avec une fréquentation des vacances de Noël supérieure à celles de 2020 et 2019.

Néanmoins, le recul du chiffre d'affaires de la restauration pour le mois de décembre 2021 s'établissait à 15 %, contre 6 % en novembre et - 7 % en octobre. L'année 2021 s'est achevée avec une baisse de chiffre d'affaires de 26 % par rapport à 2019 (soit 23 milliards d'euros), contre 35 % en 2020. C'est la restauration commerciale qui absorbe la plus grande partie de cette baisse. ■

Le bilan 2021 de la restauration

- Les pertes consolidées de la restauration s'élèvent à **23,2 milliards d'euros** par rapport à 2019, contre **30,7 milliards en 2020**
- La restauration commerciale demeure en retrait significatif, par rapport à la restauration collective et aux commerces hors GMS
- La consommation en livraison s'est installée **+ 8 points de taux de pénétration depuis le début de la crise**
- La consommation de repas à emporter reste stable

Des fondements économiques porteurs pour le début de 2022

Le contexte général se révélant plutôt favorable, l'activité de la restauration a légèrement rebondi en février.

Malgré une augmentation continue d'un certain nombre de matières premières et produits alimentaires, le contexte économique général s'est plutôt amélioré au début de l'année, avec une hausse du pouvoir d'achat, une baisse du taux de chômage et une tendance à l'augmentation des salaires.

L'activité de la restauration a donc enregistré un léger rebond en février (- 11 % de chiffre d'affaires Vs 2019), mais ce sont les commerces hors GMS qui en profitent le plus alors que les performances de la restauration commerciale et de la restauration collective sont en retrait. ■

Ce que les Français attendent du restaurant

- **Une hygiène impeccable**
(83 % en février 2022, contre 64 % en février 2021)
- **Le prix des plats proposés**
(82 %, contre 51 % en juin 2021)
- **Le « fait maison »** (79 %)
- **Une offre de produits locaux**
(71 %, contre 58 % en juin 2021)

Chiffre
85 %

Le taux de progression du nombre de marques virtuelles de restauration entre juillet 2021 et janvier 2022

Quels effets de la guerre en Ukraine ?

La hausse des prix va encore s'accélérer et de nombreux produits devraient subir des augmentations supérieures à 20 %.

La guerre en Ukraine déclenchée le 24 février instaure un climat d'incertitude. Des impacts sur les prix vont se faire sentir et l'inquiétude des Français pourrait peser sur leur consommation. Pour les professionnels de la filière restauration, il est donc difficile de se projeter dans l'avenir.

Le rythme de la hausse des prix risque de s'accélérer. La hausse des tarifs généraux des distributeurs CHD s'est établie à 10,6 % au cours du premier trimestre 2022, contre 6,7 % au quatrième trimestre de 2021. Plusieurs catégories de produits subissent des hausses supérieures à 20 % au cours du premier trimestre comme les pâtes alimentaires (+ 23,9 %), les sucres (+ 23,3 %), les confitures et fruits au sirop (+ 22,2 %), les laits de conserve (+ 21,6 %), les huiles (+ 19,9 %). La guerre en Ukraine devrait accélérer cette tendance à la hausse des prix sur un certain nombre de produits : blé, maïs, huile et tourteaux de tournesol, viande, emballages en aluminium.

En outre, les conséquences sur le tourisme étranger et les déplacements professionnels internationaux sont encore incertaines. ■

Les scénarios pour 2022

En fonction des hypothèses retenues concernant la sortie de la pandémie du Covid-19, l'évolution du pouvoir d'achat et de la consommation des ménages, le climat social et les conséquences de la guerre en Ukraine, on peut établir deux scénarios :

Un scénario optimiste

dans lequel l'activité de la restauration resterait en dessous de 2019 (- 3 %) avec une accélération aux troisième et quatrième trimestres

Un scénario pessimiste

dans lequel le chiffre d'affaires de la restauration serait encore en retrait par rapport à 2019 (- 14 %)

Mais dans les deux cas, la restauration confirmerait la croissance de l'activité par rapport à 2021.

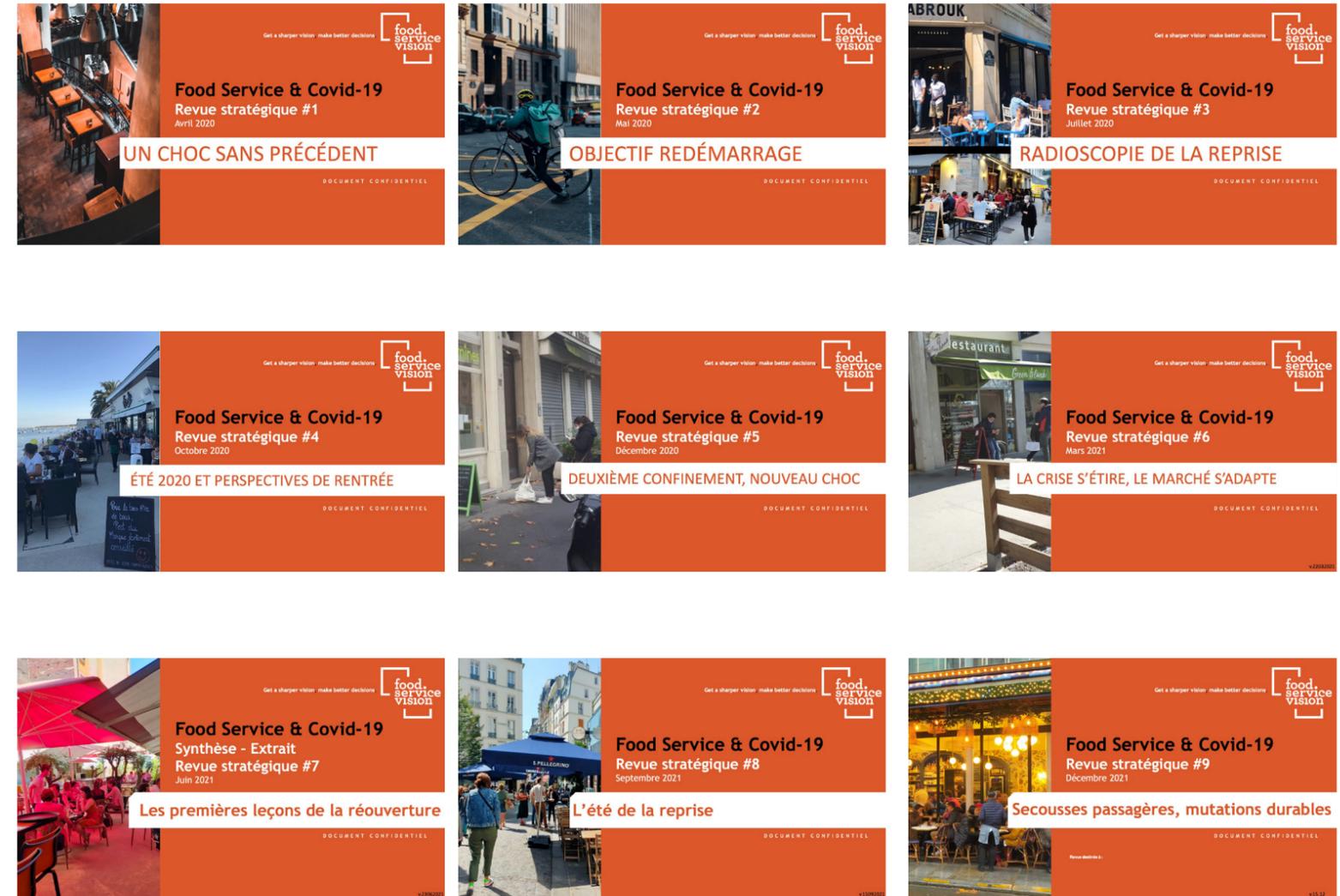
2020-22 : La Revue stratégique au plus près de la crise et du rebond de la restauration

Depuis avril 2020 et la parution de la première édition de la Revue stratégique, Food Service Vision a suivi et analysé la situation de la filière de la restauration au rythme des confinements, des fermetures, des réouvertures totales ou partielles, de l'évolution des mesures de protection sanitaire.

Au total, en deux ans (2020 et 2021), la restauration française aura perdu plus de 50 milliards de chiffre d'affaires en cumulé, par rapport à la période d'avant-crise.

La Revue stratégique a permis de mesurer la résilience et la capacité de rebond de la filière et la rapidité avec laquelle elle a su développer des stratégies alternatives, notamment grâce à la vente à emporter et à la livraison.

En deux ans plusieurs autres tendances de fond ont été mises à jour : l'explosion du nombre de marques de restauration virtuelle, l'évolution des attentes des consommateurs vers le « fait maison » et l'approvisionnement local, le mouvement inflationniste qui touche un certain nombre de matières premières et de produits agro-alimentaires. ■





Avant-propos

Secousses et Mutations



2

Cette crise sanitaire qui s'étire



5

L'escalade des prix, risque majeur



Rétrospective

Retour sur 2 ans de crise



3

Une consommation chahutée



6

Entre prudence et incertitude

- A. De la crise sanitaire à la guerre en Ukraine
- B. Les scénarii pour demain
- C. Les défis de l'adaptation



1

Contexte et environnement



4

Les opérateurs, entre persévérance et transformation



Décryptage

Jean-Marc Vittori
Éditorialiste aux Échos



food.
service
VISION

Get a sharper vision,
make better decisions.

POUR EN SAVOIR PLUS

Food Service Vision

Contact@foodservicevision.fr



@FSV_fr

2020-2022

RETOUR SUR 2 ANS DE CRISE

FOOD SERVICE & COVID-19

La Revue stratégique, au plus près de la crise puis du rebond du food service



Dès avril 2020, la première édition de **la Revue stratégique** prenait la mesure d'une crise historique de la filière restauration, après le confinement général de la population décidé le 17 mars : fermeture totale des restaurants, 3,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires perdu en quelques semaines, 66 000 demandes de chômage partiel. Pourtant, avec la fin du premier



confinement le 11 mai, **la Revue stratégique #2** décèle l'amorce d'un redressement, en particulier avec le fort développement de la vente à emporter et de la livraison, qui permet à un certain nombre de restaurants de maintenir un niveau d'activité minimum alors qu'ils ne rouvriront partiellement au public que le 2 juin. Mais la perte de chiffre d'affaires s'aggrave : 8,8 milliards d'euros fin avril. Le 15 juin 2020, les

restaurants rouvrent sur l'ensemble du territoire tout en respectant un protocole sanitaire strict. Les effets de cette libération se font sentir très rapidement. En juillet, **la Revue stratégique #3** constate que la reprise s'amorce, notamment dans la restauration commerciale qui regagne 43 points de chiffre d'affaires. Mais les consommateurs restent prudents : 57 % d'entre eux seulement sont retournés au



restaurant en juin. L'été se passera beaucoup mieux qu'escompté, malgré la rareté des touristes étrangers sur le sol français.

Dans son édition d'octobre, **la Revue stratégique #4** évoque même un « rebond estival inespéré ». En juillet et août, la restauration commerciale a enregistré un rebond de 26 points de son chiffre d'affaires par rapport à juin. La restauration rapide se rapproche de l'avant crise avec une performance à - 7 % vs 2019. La page de la crise est-elle en train de se tourner ? Pas pour longtemps. La recrudescence de la pandémie à partir du mois de septembre conduit à un nouveau confinement de la population et à une nouvelle fermeture des restaurants le 29



octobre, un autre choc qu'encaisse la filière restauration, dont l'ampleur se révèle dans **la Revue stratégique #5**, en décembre 2020. Entre septembre et novembre, la perte de chiffre d'affaires de la restauration se creuse de 54 points et atteint son niveau le plus bas depuis la fin du premier confinement. Mais une tendance de fond se confirme: la vente à emporter et la livraison sont de vrais vecteurs de résistance pour la restauration commerciale. L'enjeu, ce sont les fêtes

de Noël et de la Saint-Sylvestre : le confinement est levé le 15 décembre, mais les restaurants demeurent fermés au public. Plus d'un Français sur trois se déclare prêt à commander un repas complet pour toute la famille au restaurant à l'occasion des fêtes. Mais pour François Blouin, président de Food Service Vision, « il n'existe qu'une seule issue à la crise de la profession : rouvrir les bars et les restaurants sans délai ». **La Revue stratégique #6**, en avril, dresse le bilan



restaurant en juin. L'été se passera beaucoup mieux qu'escompté, malgré la rareté des touristes étrangers sur le sol français.

Dans son édition d'octobre, **la Revue stratégique #4** évoque même un « rebond estival inespéré ». En juillet et août, la restauration commerciale a enregistré un rebond de 26 points de son chiffre d'affaires par rapport à juin. La restauration rapide se rapproche de l'avant crise avec une performance à - 7 % vs 2019. La page de la crise est-elle en train de se tourner ? Pas pour longtemps. La recrudescence de la pandémie à partir du mois de septembre conduit à un nouveau confinement de la population et à une nouvelle fermeture des restaurants le 29



octobre, un autre choc qu'encaisse la filière restauration, dont l'ampleur se révèle dans **la Revue stratégique #5**, en décembre 2020. Entre septembre et novembre, la perte de chiffre d'affaires de la restauration se creuse de 54 points et atteint son niveau le plus bas depuis la fin du premier confinement. Mais une tendance de fond se confirme: la vente à emporter et la livraison sont de vrais vecteurs de résistance pour la restauration commerciale. L'enjeu, ce sont les fêtes

de Noël et de la Saint-Sylvestre : le confinement est levé le 15 décembre, mais les restaurants demeurent fermés au public. Plus d'un Français sur trois se déclare prêt à commander un repas complet pour toute la famille au restaurant à l'occasion des fêtes. Mais pour François Blouin, président de Food Service Vision, « il n'existe qu'une seule issue à la crise de la profession : rouvrir les bars et les restaurants sans délai ». **La Revue stratégique #6**, en avril, dresse le bilan



de l'année 2020 : 31 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 4 milliards de repas perdus. Les choses ne s'arrangent guère au premier trimestre de 2021, le couvre-feu succède au confinement. La restauration commerciale perd encore trois points d'activité en janvier et février. Pour autant, la profession ne cesse de travailler à son avenir. La livraison s'installe durablement dans le paysage, avec une augmentation des commandes de 53 % entre novembre 2020 et février 2021. La boulangerie-pâtisserie se positionne comme un vrai segment alternatif et retrouve une dynamique positive avec une croissance de son chiffre d'affaires vs 2019.

Le 19 mai 2021, le processus de réouverture progressive des



restaurants se met en place pour aboutir, le 9 juin, à une réouverture complète et à un couvre-feu repoussé à 23 heures. Après plus de six mois de fermeture, l'heure est au soulagement. C'est ce que constate **la Revue stratégique #7** dans son édition du mois de juin 2021. La reprise s'amorce timidement : entre janvier et mai 2021, la filière restauration aura encore perdu 17,6 milliards d'euros de chiffre d'affaires par rapport à 2019.

Mais une nouvelle tendance émerge des chiffres de ce 7^e numéro de **la Revue stratégique** : la flambée des prix de certaines matières premières et des emballages, qui commence à se traduire dans les tarifs généraux des distributeurs. La restauration d'entreprise peine à redémarrer. Pour les professionnels, reste une question stratégique : à quoi ressemblera l'été 2021 ?

La Revue stratégique #8 titre en



septembre : « L'été de la reprise ». Sur l'ensemble de la période estivale, le chiffre d'affaires de la restauration s'est redressé très fortement, à - 14 % de son niveau de 2019. Entre mai et début septembre, la part des Français qui ont acheté un repas hors domicile est passée de 64 à 93 %. La mise en place du pass sanitaire complique les choses pour les restaurateurs, mais ils restent majoritairement confiants dans la pérennité de la reprise, même s'ils commencent à être confrontés à une pénurie de main-d'œuvre. En décembre, **la Revue stratégique #9** confirme le diagnostic : la reprise se poursuit pour atteindre un niveau inégalé depuis le début de la crise, avec une perte de chiffre d'affaires en novembre qui n'est plus que de



5 % par rapport à 2019. Cette année 2021, entre un premier semestre sous contrainte et un deuxième en forte reprise, permet aussi à **la Revue stratégique** d'identifier des évolutions structurelles, comme le développement des stratégies multicanal, confirmant le rôle des plateformes de livraison dans l'écosystème de la restauration, le développement de stratégies de marques physiques/digitales, un

effacement progressif des frontières entre la restauration assise et rapide. « Secousses passagères, mutations durables » est le titre de cette **Revue stratégique**.

Mais entre le 1^{er} décembre 2021 et le 1^{er} février 2022, le nombre de personnes testées positives au Covid-19 passe de 49 000 à 416 000 par jour. Le retour du cauchemar ? Réponse dans cette revue. ●

