

# Foodservice France 2021

## La nouvelle vision du marché Foodservice

Les dynamiques en place

L'impact de la crise et son influence sur les grandes tendances

Les orientations futures de la consommation hors domicile

2017 - 2020

Prévisions 2021 - 2022 - 2023



**Créateur d'informations Foodservice**

18, avenue Marcel Anthonioz – BP 28  
01220 Divonne-les-Bains - France

Tel : +33 (0)450 201 635

Fax: +33 (0)450 202 928

Email : [gira@girafoodservice.com](mailto:gira@girafoodservice.com)

[www.girafoodservice.com](http://www.girafoodservice.com)



# Grand Angle

# Nouveau

**Une argumentation étayée  
pour comprendre les enjeux de demain**

Un support essentiel  
pour établir vos stratégies internes

# GIRA Foodservice

Leader des études de la Consommation Hors Domicile,  
nous accompagnons depuis plus de 40 ans tous les intervenants  
distributeurs, industriels, chaînes de restauration, sociétés de restauration collective  
pour optimiser leurs stratégies commerciales



Couverture complète de l'ensemble des acteurs et des circuits du hors domicile



Vision détaillée de tous les segments du hors domicile



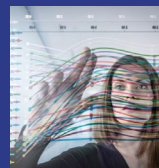
Qualité et une fiabilité des informations inégalées grâce à une méthodologie solide



Equipe d'experts de la CHD



Une gamme complète d'études & analyses pour répondre aux besoins des acteurs du marché de la CHD



Etudes structurelles



Les acteurs du Foodservice



Etudes Catégorielles Produits

# Nouveau

Une argumentation étayée  
pour comprendre les enjeux de demain

Sur un marché bouleversé par la crise, GIRA Foodservice adapte son format d'analyse pour répondre aux besoins d'agilité et de prospective dont les acteurs ont aujourd'hui besoin pour nourrir leur stratégie Foodservice.

Aussi, nous vous proposons une nouvelle analyse Foodservice France 2021 axée à la fois sur

- l'ensemble des données de marché à travers **un outil de requête** qui vous permettra de cibler vos analyses sur les segments souhaités
- **un rapport "Grand Angle"** qui éclaire/met en perspective les dynamiques en place mais aussi toutes les tendances de fond, accélérées ou non par la crise, qui drive le marché à moyen terme: les mouvements socio-économiques, les nouvelles géographies, les nouvelles orientations de consommation.



Un support essentiel  
pour établir vos stratégies internes



# Grand Angle

Chiffres clés



Vision synoptique du marché de la CHD

BDD Interactive



Votre lecture personnalisée à partir de toutes les données du marché

Sélectionnez vos segments



Retrouvez les KPI selon vos segments cibles

Sélecteur au niveau SEGMENT et SOUS-SEGMENT

Pour 2020

2020 DATA

2020 GRAPH

Evolution 2017-2020

Dynamiques DATA

Dynamiques GRAPH

Prévisions



Les perspectives à l'horizon 2023

Prévisions DATA

Prévisions GRAPH

Détails circuits impulse



BDD Impulse interactive

Rapport complémentaire

Glossaire



Chaînes

Le tableur de synthèse des chiffres des chaînes de la restauration commerciale

L'ensemble des données de marché à travers un outil de requête qui vous permettra de cibler vos analyses sur les segments souhaités

Analyse segments et sous-segments 2020  
Restaurants  
Prestations (petits déjeuners, repas principaux, total prestations) Détails chaînes et indépendants  
Chiffres d'affaires (petits déjeuners, repas principaux, total fonction repas, autres fonctions alimentaires, distribution automatique)

Analyse segments et sous-segments 2017-2018-2019-2020  
Total prestations  
Chiffres d'affaires hors DA

Analyse segments 2020-2021-2022-2023  
Total prestations  
Chiffres d'affaires hors DA

Analyse segments et sous-segments 2017-2018-2019-2020  
Nombre de points de vente  
Valeur des ventes de produits snacking  
Evolution du CA snacking par catégories de produits (boissons, snacks salés, snacks, sucrés, snacks grignotage, glaces)

Analyse par enseigne 2017-2018-2019-2020  
Restaurants  
Prestations (total)  
Chiffres d'affaires (total fonction repas, autres fonctions alimentaires, total CHD)

## Restauration collective

Niveau Segment

Travail

Enseignement

Santé

Social

Loisirs  
Sociaux

Captifs

Niveau  
Sous-segment

- Industrie
- Tertiaire
- Administrations
- Autres établissements accueillant des travailleurs

- Ecoles primaires publiques
- Centres de loisirs
- Groupes scolaires privés
- Ecoles secondaires publiques
- Centres universitaires
- Ecoles supérieures
- Ecoles agricoles

- Cliniques privées
- Hôpitaux publics

- Ets publics pour personnes âgées
- Autres établissements sociaux
- Crèches
- Ets privés pour personnes âgées
- Centres de vacances et autres
- Ets de tourisme social

- Armées
- Prisons
- Autres captifs

## Restauration commerciale

Niveau Segment

Service à table

Self-Service

Restauration  
Rapide

Hébergement

Transport

Concession

Niveau  
Sous-segment

- Restaurants traditionnels
- Restaurants gastronomiques
- Cafés-restaurants
- Pizzerias
- Grills
- Brasseries
- Autres formules RAT

- Restaurants self-service

- Fast-food hamburger
- Fast-food viennoiserie/sandwicherie
- Livraison pizzas
- Kebab/tacos
- Sushis
- Snacking à thème
- Cafés /Débits de boissons

- Restaurants d'hôtels
- Résidences de tourisme
- Terrains de camping
- Gîtes ruraux et chambres d'hôtes
- Restaurants d'autoroutes
- Restaurants en gare
- Restaurants d'aéroports
- A bord des trains
- A bord des avions
- A bord des bateaux

- Parcs de loisirs
- Casinos
- Discothèques
- Cabarets
- Musées, sites culturels et touristiques
- Cinémas
- Parcs des expositions et centres de congrès
- Complexes sportifs et hippodrome

Rapport  
complémentaire

## Circuits Impulse

PRESSE TABAC  
- Presse tabac

STATIONS-SERVICE  
- Sur autoroute  
- Sur bord de route / en ville

COMMERCES ALIMENTAIRES  
- Boulangeries-pâtisseries et terminaux de cuisson  
• Boulangeries-pâtisseries  
• Terminaux de cuisson  
- Confiseries  
- Charcutiers traiteurs  
- Magasins de proximité  
• Magasins alimentation générale  
• Supérettes

AMBULANTS ET SAISONNIERS  
- Ambulants et saisonniers  
• Vendeurs saisonniers  
• Ambulants sur marché  
• Friseries  
• Camions pizza  
• Camions ambulants

Circuits Impulse:  
Data disponibles au niveau sous segment

Une argumentation étayée  
pour comprendre les enjeux de demain

Un nouveau  
format de rapport

## BILAN

2020

**-32%**

prestations vs 2019

## Prévisions

2021

2022

2023



Les dates clés  
de la crise sanitaire  
Page 10



Les principaux  
indicateurs  
économiques  
face à la crise  
Page 19

**Bilan**  
**2020**

Page 23



Le foodservice  
sous tous les angles

Page 38

16 grands angles  
qui conditionneront les orientations du marché

Les perspectives  
à l'horizon 2023

Page 173


**PENSER**


demain





# Le foodservice sous tous les angles


Nous avons identifié **16 grands angles** qui conditionneront **les orientations du marché**


**P39**  
Les Français  
et les nouvelles géographies 


**P55**  
Les spécificités  
de l'Île de France 

**P63**  
Le pouvoir d'achat  
et la consommation 


**P69**  
La mobilité 


**P81**  
Les loisirs 

**P96**  
Le monde du travail 

**P107**  
La fonctionnalité 


**P110**  
La jeune génération:  
un lien fusionnel avec le foodservice 


**P118**  
Les seniors:  
un marché à potentiel 

**P122**  
La santé 


**P126**  
Les nouvelles philosophies et  
l'environnement règlementaire 

**P134**  
Les nouveaux  
restaurateurs 

**P142**  
Les sociétés de  
restauration collective 

**P146**  
Les chaînes et groupes  
de restauration commerciale 

**P156**  
L'agilité des indépendants 

**P164**  
L'amont 

**P173**  
**Les perspectives à l'horizon 2023**  
**PENSER**  demain

# Penser demain: les nouvelles trajectoires du Foodservice

Nous voulons tous oublier 2020, et pourtant, cette première année de crise porte en elle une adaptation formidable de tous, acteurs et consommateurs face à de nouvelles réalités. Dès les premiers mois de 2020, nous savions que la crise pandémique allait profondément changer les modes de vie et de consommation. **GIRA Foodservice** mettait en avant depuis plusieurs années ce renouveau du Foodservice et l'élargissement de son champ d'action. La crise ne fait qu'accélérer la rationalisation, l'optimisation des process.

Retour sur une **réalité brutale**. D'abord avec un marché pénalisé par plus de 5 mois de fermeture, la mise en place de jauges, la chute du tourisme étranger ...et un consommateur français encore frileux mi-2020, mais qui découvre le food SERVICE sous de nouveaux angles... et adopte rapidement de nouveaux réflexes (click & collect, livraison)



32% du volume de repas évaporé, dont les 2/3 en restauration commerciale, une conjoncture qui met un coup d'arrêt net aux belles dynamiques en place... **mais en même temps**, une accélération des organisations, via la digitalisation, vers une palette élargie de services et une optimisation des process.

**Les restaurateurs s'adaptent, la culture consommateur évolue.** Bien sûr, le marché n'échappera pas aux **paradoxes consommateurs** mais il met d'ores et déjà en place les **outils qui lui permettent de renforcer ce lien intime** avec ses convives.

Car la crise a renforcé le rôle central mais aussi toute l'identité sociale que représente le foodservice.

2021 restera pénalisée par un premier semestre sous contraintes, mais les envies et les attentes sont grandes. On observe déjà un rebond immédiat de la consommation (avec en juin des dépenses CB qui dépassent le niveau de 2019 et évolue de façon dynamique) parallèlement à une confiance retrouvée.

Selon nos prévisions et dans l'hypothèse d'une amélioration de la situation sanitaire qui exclut des phases de reconfinement dur, l'évolution du marché sera différenciée et par paliers, avec un cœur de reprise centrée sur la restauration rapide (qui dépassera en volume son niveau de 2019 en 2023) puis le service à table (probablement 2024) alors que les secteurs de l'hébergement et des loisirs resteront encore 6 à 10 points en retrait.



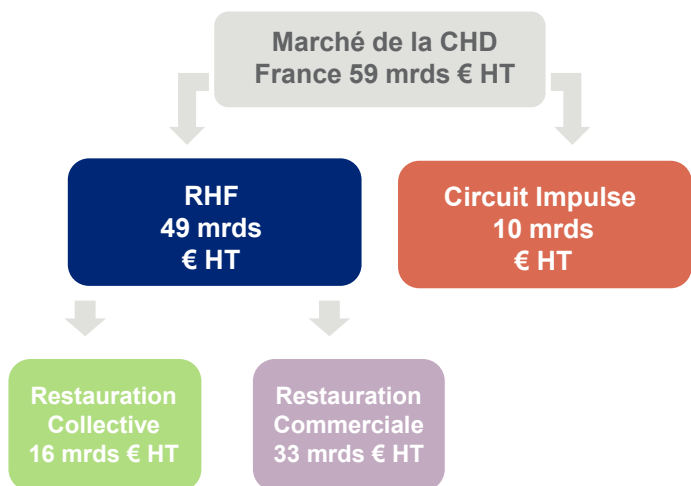
# Bénéfices de l'étude annuelle Foodservice France



# Foodservice France 2021

Unique étude de reconstitution globale du marché, cette analyse vous permet de :

- disposer des **dernières données économiques** avec la **situation du marché à fin 2020** par segment détaillé d'activité
- décrypter les **évolutions** conjoncturelles et structurelles du marché Foodservice
- analyser les **facteurs de mutation des consommateurs** hors domicile en identifiant les **segments porteurs**
- analyser l'évolution des **groupes de restauration** et les enjeux concurrentiels
- **anticiper les tendances** et les perspectives du marché quant à la demande et leurs impacts sur l'activité des restaurateurs



## La RHF en France, un marché important représentant (data 2019)

- 270 000 structures de restauration
- Plus de 10 prestations par mois par Français
- Un budget annuel de 1 400 € par habitant

## Edition spéciale

Foodservice France  
2021



### un éclairage argumenté

sur les facteurs conjoncturels et les tendances de fond qui influencent le marché de la Restauration

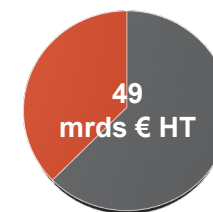
4 niveaux d'analyse :

- univers
- repas / fréquentation
- chiffre d'affaires

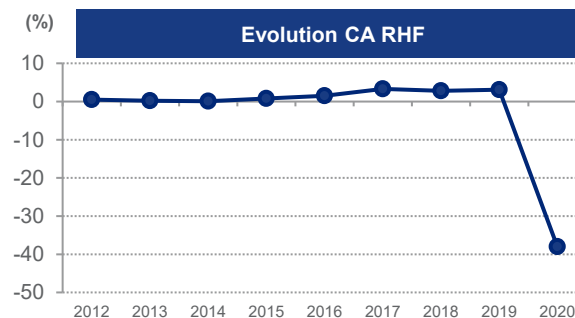
Analyse de la dynamique annuelle de **60 segments** et plus de **300 groupes** et chaînes de restauration

Résilience des concepts

RESTAURATION STRUCTURÉE



RESTAURATION INDÉPENDANTE



# Méthodologie: à la croisée de nos expertises marchés, acteurs et produits

L'analyse des marchés FOODSERVICE est complexe car elle implique une multitude d'acteurs sur des marchés qui, comme en France, représentent 270 000 restaurants. Afin de cerner au mieux les évolutions, nous croisons sur la base d'une solide expérience plusieurs approches complémentaires :

## Approche RESTAURATEURS

Une reconstitution du marché basée sur les résultats des sites de restauration

Opérateurs structurés (300 chaînes, SRC)

Etablissements indépendants et autogérés

Enquêtes qualitatives et quantitatives annuelles auprès des opérateurs afin de:

- ✓ mesurer l'évolution d'activité des établissements
- ✓ mettre en lumière les orientations du marché, les nouvelles attentes consommateurs, l'évolution du métier
- ✓ interviews de responsables de sites, cuisines centrales, gestionnaires de restaurants
- ✓ pointage et suivi du nombre d'établissements et des ratios financiers

## Approche CONSOMMATEURS



Consommateurs

Enquêtes consommateurs sur les nouvelles habitudes de consommation



Suivi des dépenses et des paiements par carte bleue d'un panel de 350 000 foyers  
 ✓ Monitoring mensuel des dépenses en restauration par thématiques, par enseigne  
 ✓ Fréquence et transfert de consommation

## Approche DISTRIBUTION

Acteurs de la distribution

Une évolution du marché en cohérence avec nos analyses des grossistes spécialisés Foodservice et des exploitants de cash & carry

## Approche PRODUITS

Insights



Panel des ventes de boissons des principaux grossistes du CHR



Panel des ventes des produits alimentaires Food & Drinks

## Approche INSTITUTIONNELLE

Statistiques officielles et veille

Une analyse approfondie des statistiques: INSEE, départements statistiques des ministères (éducation, armées...), bases de données financières, rapports d'associations professionnelles, presse spécialisée, autres sources (instituts, autres organisations ...)

Une vision globale permettant de dégager les données de cadrage du Foodservice sur la base des infographies macro-économiques et les indicateurs nationaux



La complémentarité de ces approches permet de

Affiner les hypothèses de reconstitutions de marché

Comprendre les mécanismes des marchés

Dégager les forces d'évolution

Identifier les scénarios du futur et les tendances émergentes

Un modèle économétrique prenant en compte les différents indicateurs



**IRi**



## VOS EXPERTS

**Virginie PERNIN**

*Chef de Projet GIRA Foodservice*

04 50 20 16 35

[Virginie.Pernin@IRIworldwide.com](mailto:Virginie.Pernin@IRIworldwide.com)

**Agnès BARRIL**

*Chef de Projet GIRA Foodservice*

06 17 04 63 08

[Agnès.Barril@IRIworldwide.com](mailto:Agnès.Barril@IRIworldwide.com)

## Créateur d'informations Foodservice

18, avenue Marcel Anthonioz - BP 28

01220 Divonne-les-Bains - France

Tél : +33 (0)450 201 635

Fax : +33 (0)450 202 928

[www.girafoodservice.com](http://www.girafoodservice.com)

[www.iriworldwide.com](http://www.iriworldwide.com)