



DATASCOPE

By GECO Food Service

Le concentré de tout ce qu'il faut savoir pour garder un œil éclairé, pointu et toujours à jour sur les marchés de la RHD
Mai-Juin 2025



LE CHIFFRE DU MOIS

60,9
Mrds € HT

Chiffre d'affaires restauration commerciale en France
Circana 2024

La restauration commerciale représente **60,9 Mrds € HT de CA** et **3,8 Mrds prestations**.

56% des prestations (**2,1 Mrds / -0,7%**) sont réalisées en **Restauration Rapide** et ce segment représente **37%** du **CA** (**22,3 Mrds € HT / -0,3%**)

[En savoir plus](#)

L'ETUDE A NE PAS MANQUER



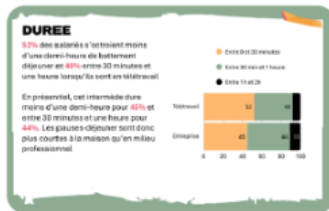
Speak Snacking

Mise en lumière de l'évolution du marché du snacking et de la **restauration rapide**. Si ce secteur était un moteur de croissance en 2023 (**+11%**), il subit aujourd'hui un léger repli de **-0,3%** en raison, entre autre, du contexte économique. La restauration rapide reste toutefois le premier contributeur de croissance de la restauration commerciale.

- La **consommation sur place** revient en force (**73%** des consommateurs le privilégient contre **50%** en 2024)
- **VAE et Livraison en retrait**
- La **génération Z**, acteur clé du marché du snacking
- Les **Plaisirs** toujours leader de consommation, mais aussi de nouvelles attentes
- La **double vie alimentaire** des Français entre lâcher prise et alimentation équilibrée.

[Consulter l'étude complète](#)

ZOOM SUR...



Que font les salariés à l'heure du déjeuner ?

En France, le déjeuner revêt une importance capitale dans la vie quotidienne des Français.

54% des salariés vivent la pause-déjeuner comme un moment qu'ils attendent avec **plaisir** tandis que **39%** n'y accordent ni plus ni moins d'importance.

Comparé au petit-déjeuner et au dîner, le déjeuner est souvent perçu comme le repas le plus **substantiel (61%)**, le plus **onéreux (58%)**, et celui qui offre la **meilleure qualité gustative (55%)**.

Outre son aspect nutritionnel, le déjeuner est également un temps de convivialité et de sociabilité. Près de **85%** des actifs et étudiants apprécient partager ce repas avec leurs collègues lorsqu'ils sont en présentiel, bien que près de la moitié le fasse parfois par politesse plutôt que par envie réelle.

[Voir l'infographie complète](#)

LES OUTILS DU GECO

LA RESTAURATION COMMERCIALE



Retrouvez en avant-première, **les chiffres de la restauration commerciale (hors restauration hébergée) sortis dans le Hors Série Tendances Restauration d'Avril 2025.**

- Retrouvez les enseignes de la restauration commerciale;
- Les chiffres de la restauration Rapide, self-service, Restauration servie à table, Restauration de transport et concession;
- La Restauration commerciale vis à vis des consommateurs avec le Panel Crest 2024.

[Consulter le sommaire de l'étude](#)

[Télécharger l'étude complète](#)

L'étude est disponible dans votre **espace adhérent** : Les documents GECO / Etudes et Datas GECO / Panorama / Chiffres_Restauration commerciale structurée

A VOS AGENDAS

- **2 juin** : Restitution de l'étude Les Bienfaits menée par le Cabinet AVI'sé
- **17 juin** : Formation "Enseignes de Restauration et Boulpat : comprendre leurs enjeux et leurs logiques pour mieux se différencier."
- **2 octobre** : Prochaine Commission Etudes et Outils Marketing
- **14 octobre** : Formation "Vision & Stratégie Food Service : Décrypter les données marchés 2024-2025 pour mieux piloter sa stratégie."
- **15 octobre** : Formation "Vision Restauration Collective : Aller plus loin : décrypter les enjeux de ces marchés et leurs potentiels."

[Consulter toutes les dates de formations](#)

DATASCOPE by GECO Food Service
Toutes les données et les études à ne pas manquer, concentrées dans une newsletter bimestrielle.



La seule association 100% food service, dédiée à la performance et à la défense des industriels fournisseurs de la Restauration Hors Domicile. Depuis 50 ans.

www.gecofoodservice.com