

Foodservice France 2021



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

www.girafoodservice.com



Dossier réalisé pour GECO Food Service

par

GIRA Foodservice

Virginie PERNIN

Avertissement

Cette étude a été réalisée par la Société GIRA Foodservice.

Cette étude est protégée par un copyright ©-2021.

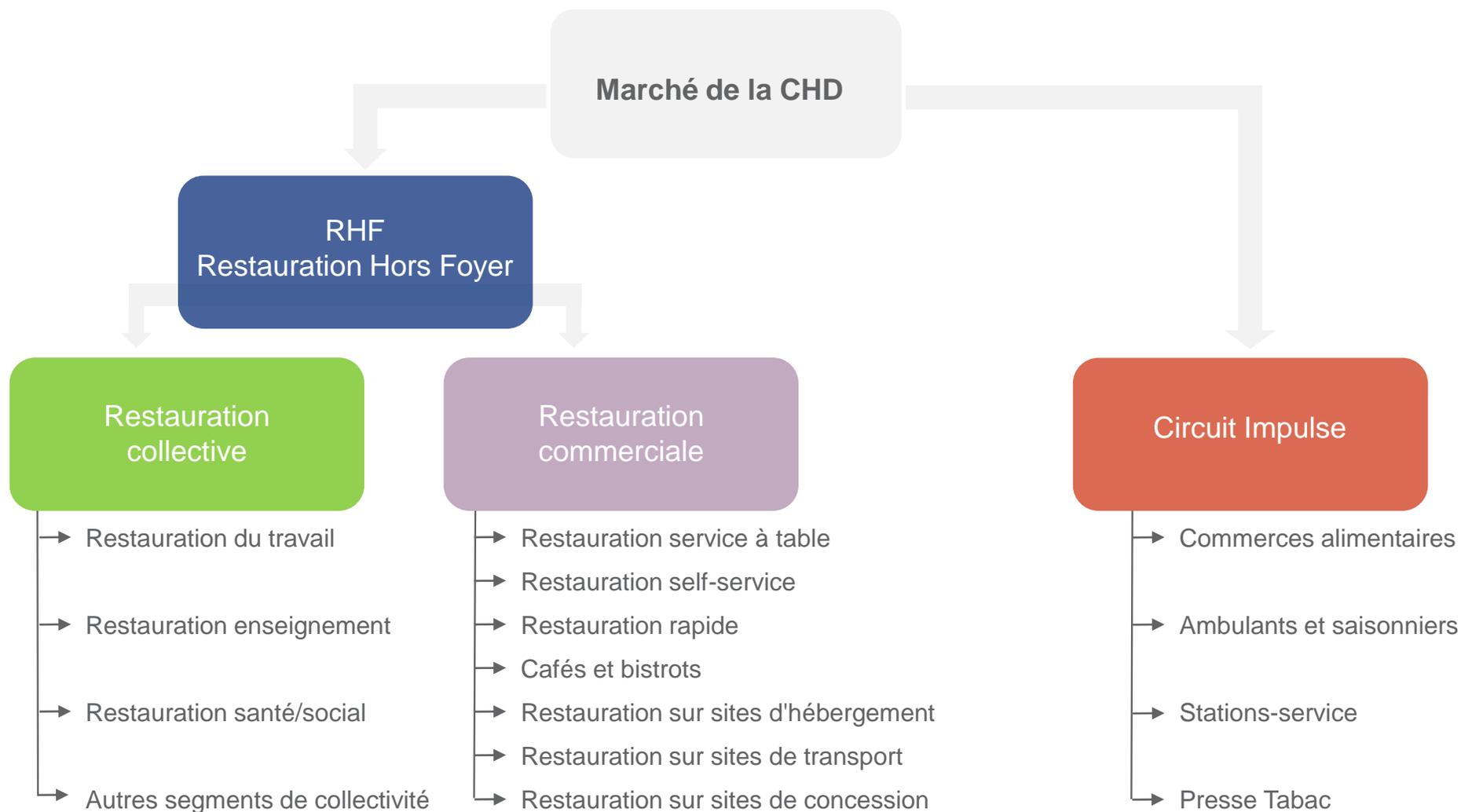
GIRA Foodservice est détenteur des droits sur la propriété industrielle de cette étude conformément à la loi n° 57-298 du 11 Mars 1957.

Il est interdit de reproduire, de diffuser et de mettre à disposition le contenu ou des extraits de cette étude, sans autorisation préalable de GIRA Foodservice.

Cette interdiction concerne tous les moyens et outils de reproduction et de diffusion.

Tout contrevenant s'expose à des poursuites prévues par la loi.

Architecture du marché



Bilan 2020

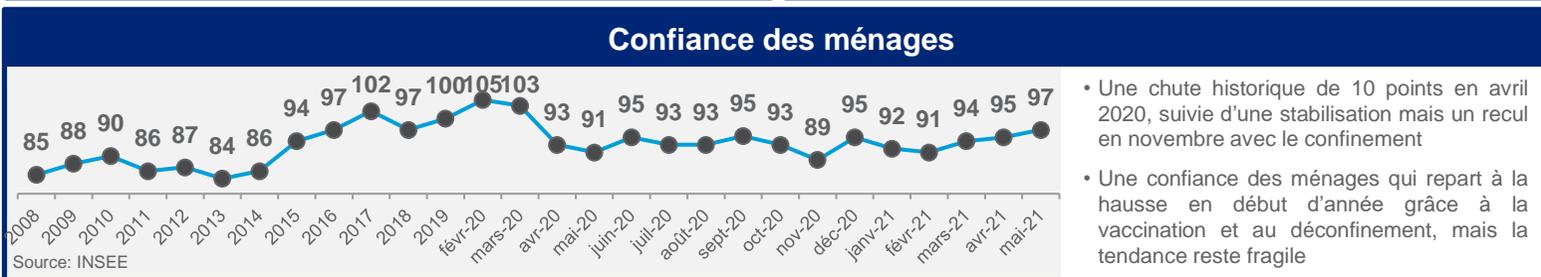
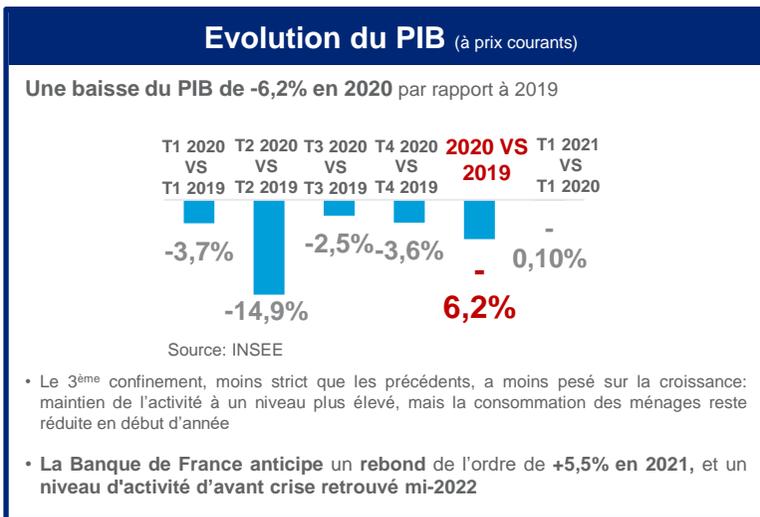


Les principaux indicateurs économiques face à la crise

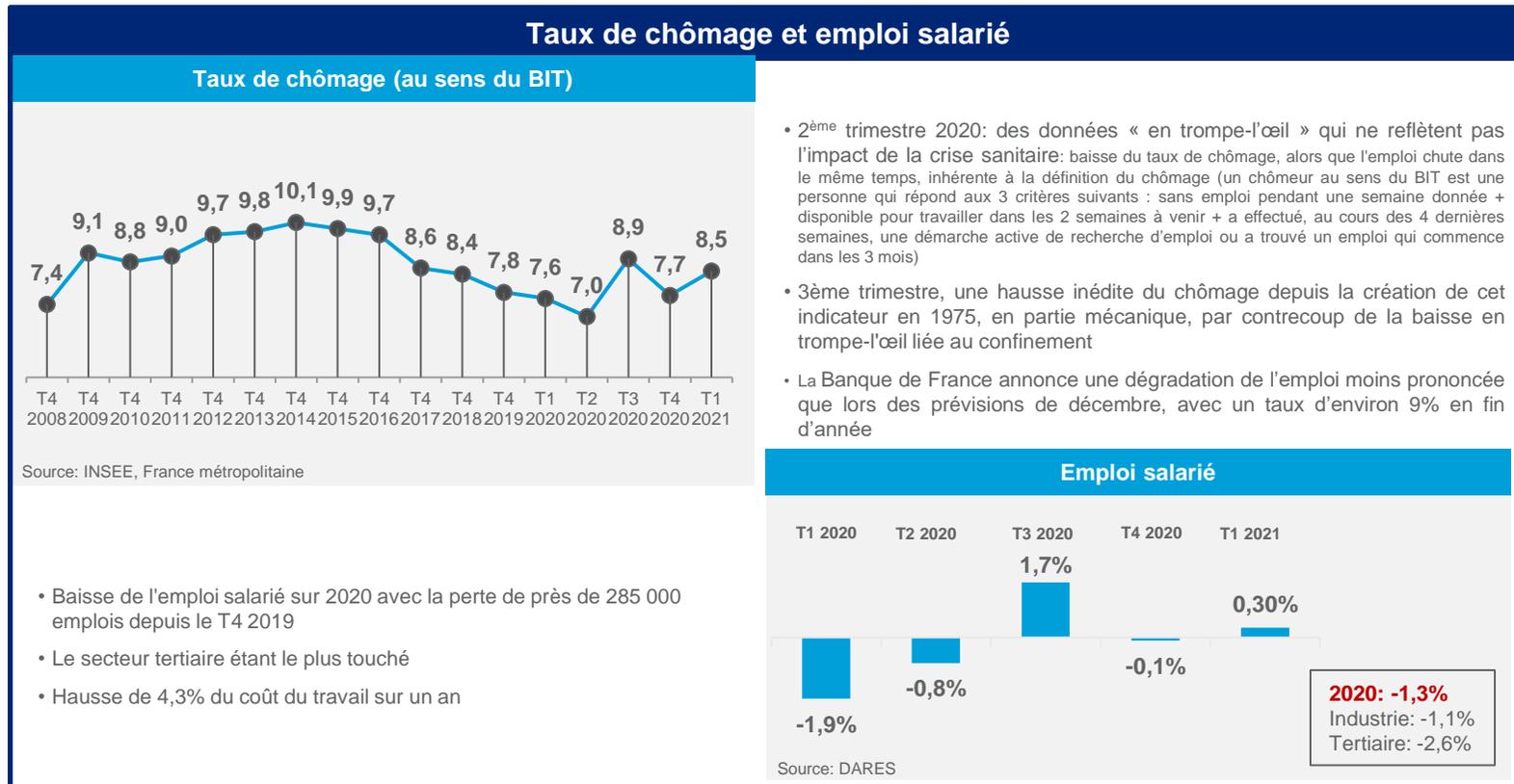


Les principaux indicateurs économiques face à la crise

Une récession forte mais un rebond qui se profile



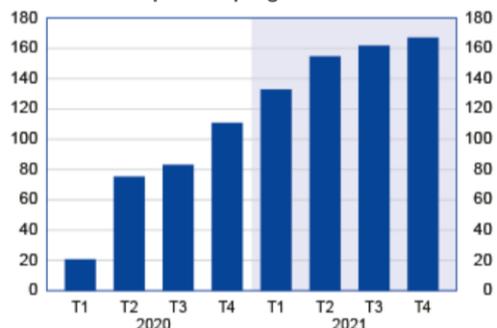
Les principaux indicateurs économiques face à la crise



Projections macroéconomiques

Surplus d'épargne

Cumul de surplus d'épargne en milliards d'Euros par rapport à un scénario sans pandémie



- Le surplus d'épargne va encore progresser en 2021 pour atteindre un pic de **165 milliards** au 4^{ème} semestre
- La reprise de la consommation devrait refaire passer le taux d'épargne au-dessous de son niveau d'avant crise en 2022

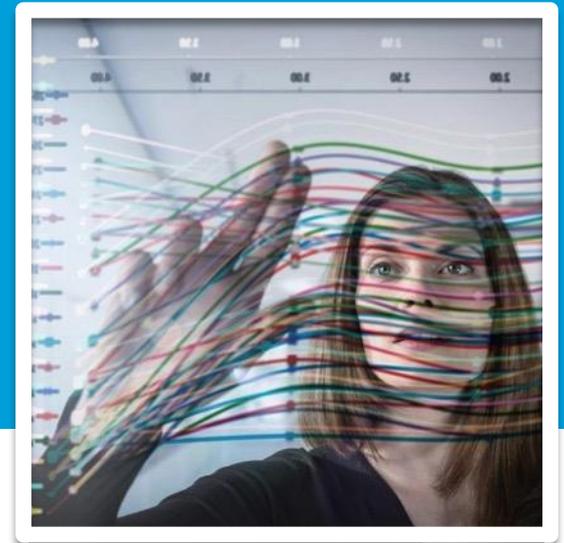
Sources : INSEE, Banque de France

Points-clés de la projection France (Données corrigées des jours ouvrables)

Ev. A/A-1 (%)	2019	2020	2021	2022	2023
Croissance du PIB réel	1,8	-8	5,75	4	2
Investissement des entreprises	3,4	-8,9	9,7	3,4	3,3
Consommation des ménages	1,9	-7,2	3,2	6,8	2
Pouvoir d'achat par habitant	2,3	0,2	0,8	0,8	1,2

Bilan 2020

Evolutions – Tendances du marché de la Restauration en France



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.

Les chiffres clés à retenir en 2020

Perte de près
d'un tiers
du marché en
2020
-32%
de repas

50%
des pertes de repas
concentrées sur le
1^{er} confinement

La restauration
commerciale
absorbe
2/3
des pertes

La restauration
d'entreprise
divisée par **2**
La mutation forcée d'un
secteur emblématique
des collectivités

Effondrement
des secteurs liés
aux flux
touristiques
-60%

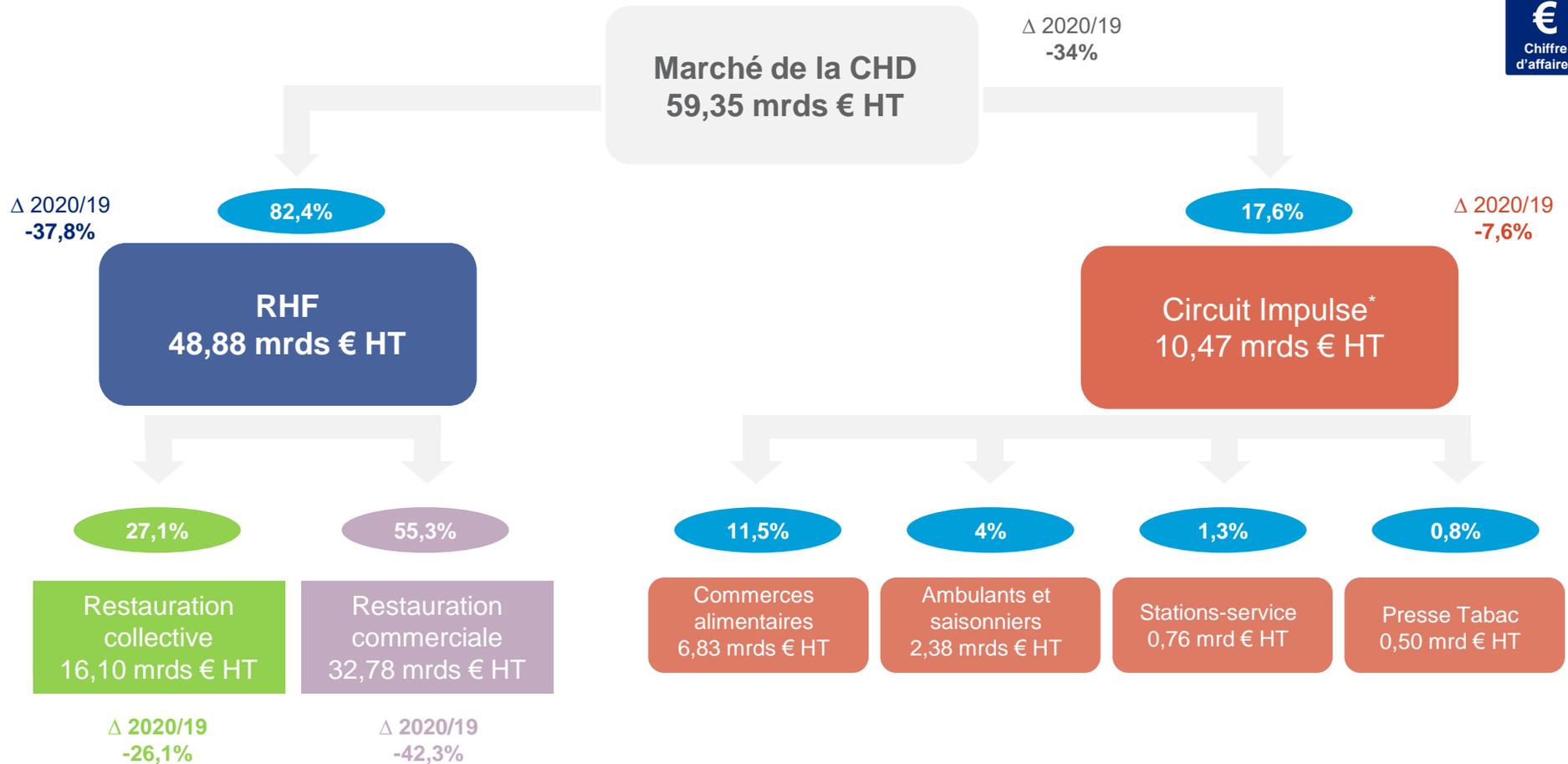
Le
Fast Food
2 fois
plus résiliente
en valeur que les autres
formules de restauration

Le Fast Food
gagne près de
8 points
de PDM en
seulement 1 an

En période
de restriction,
des dépenses via les
plateformes de livraison
représentant jusqu'à
1/3
des dépenses
en restauration
commerciale

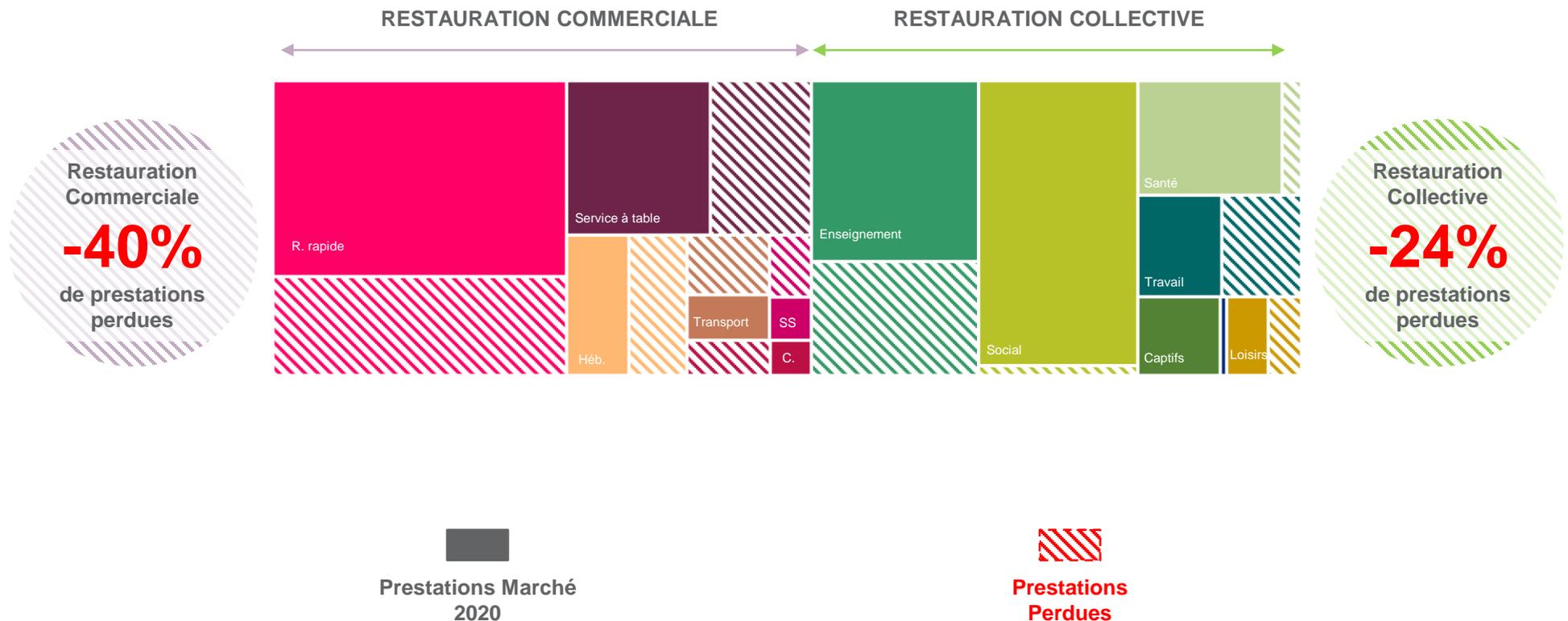
Le % de foyers
utilisateurs de la
livraison
X2
sur la fin 2020

Marché de la CHD – France 2020



* Circuits de vente alternatifs

Cartographie des prestations perdues en 2020



Prestations Marché
2020

Prestations
Perdues

Bilan 2020

La RHF



Marché de la RHF (hors circuits Impulse) – France 2020



Un univers de plus de **272 000 structures de restauration** dont 70% appartiennent à la restauration commerciale



Un **CA cumulé de 48,88 de mrds € HT**
67% du CA du marché en restauration commerciale (contre 72% en 2019) et 33% en restauration collective



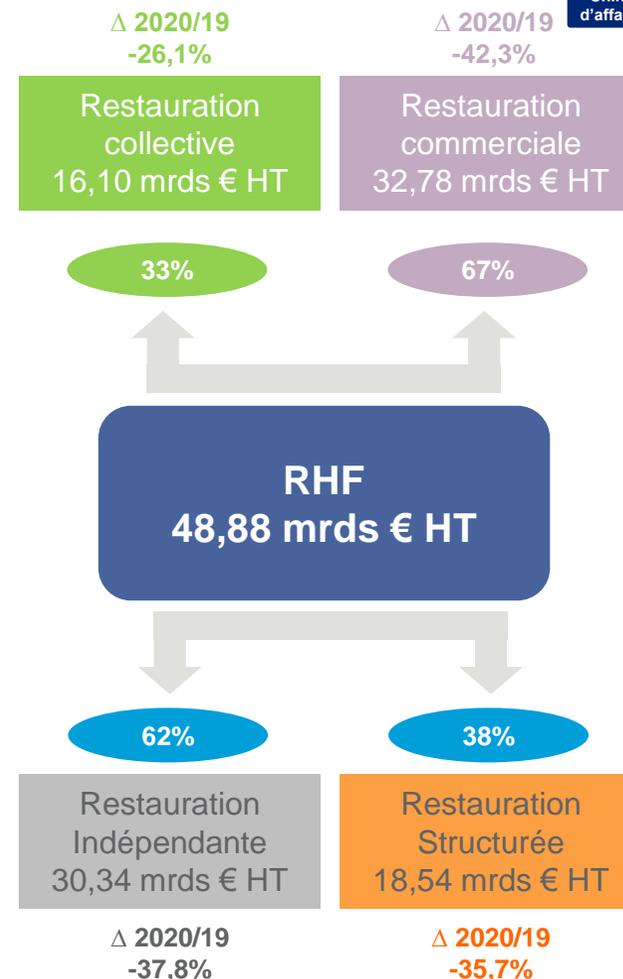
5,3 mrds de prestations (-32%)



38% du marché aux mains de groupes de restauration qui cumulent en 2020 un chiffre d'affaires de 18,54 mrds € HT



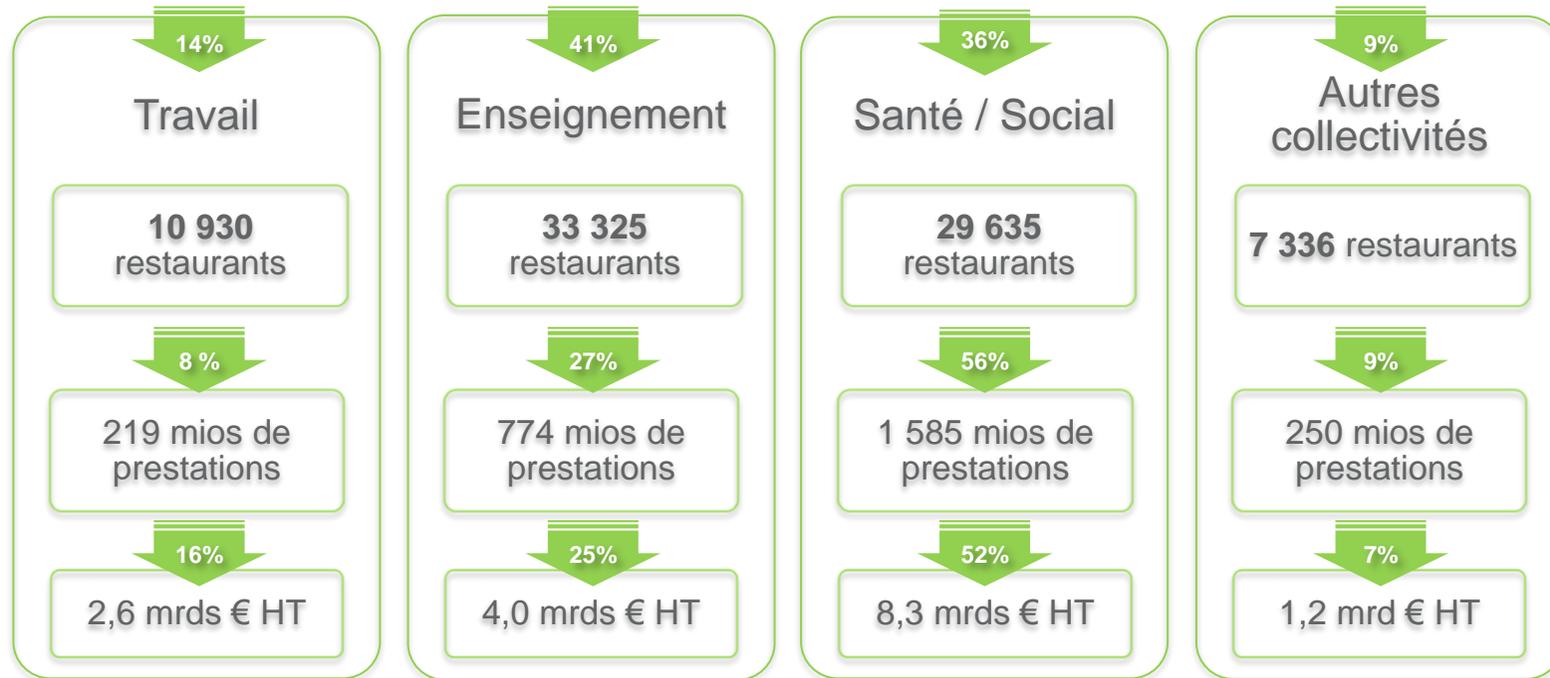
La CHD représente 19 milliards € HT d'achats alimentaires en 2020 dont 24% boissons et 76% de produits alimentaires



La Restauration collective

Restauration collective – 2020

81 226 structures de restauration

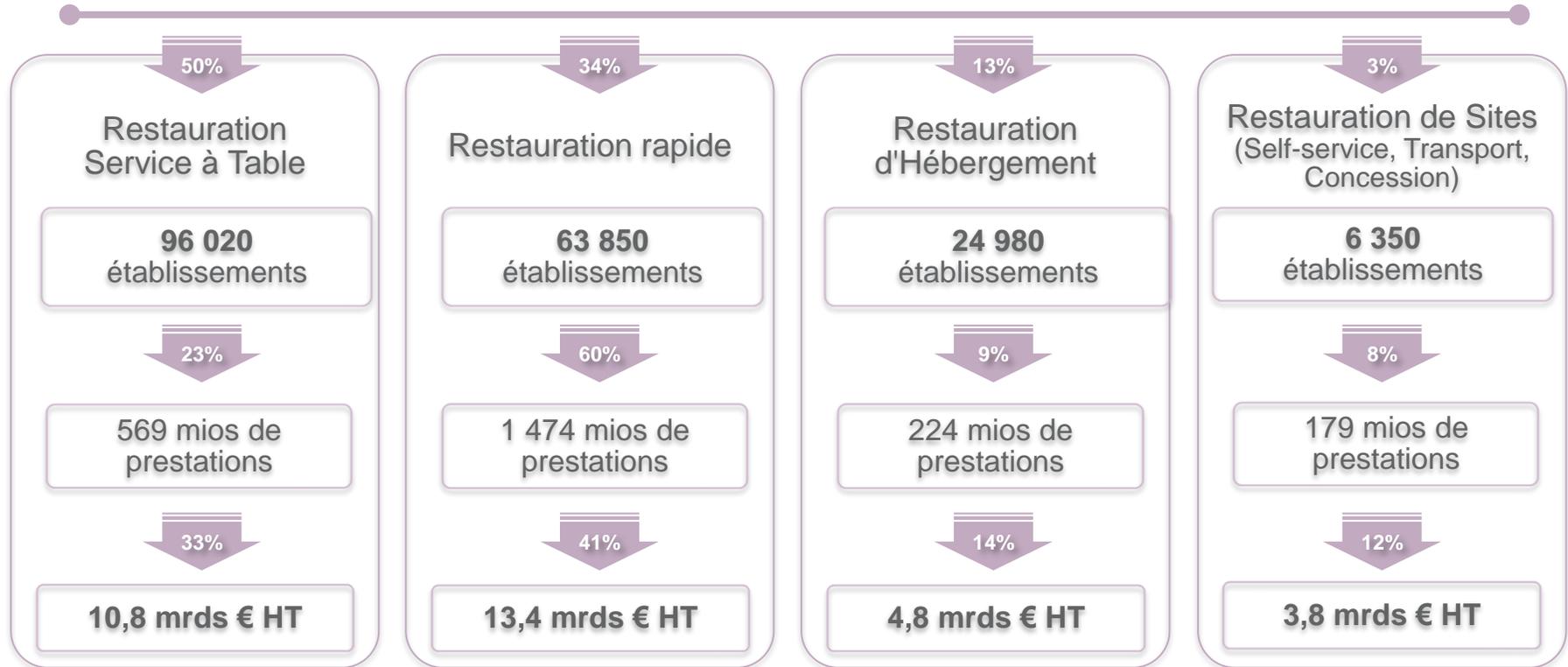


Activité économique
 2,8 mrd de repas CA alimentaire global de 16,1 mrd € HT
 SRC: 5,3 mrd € HT

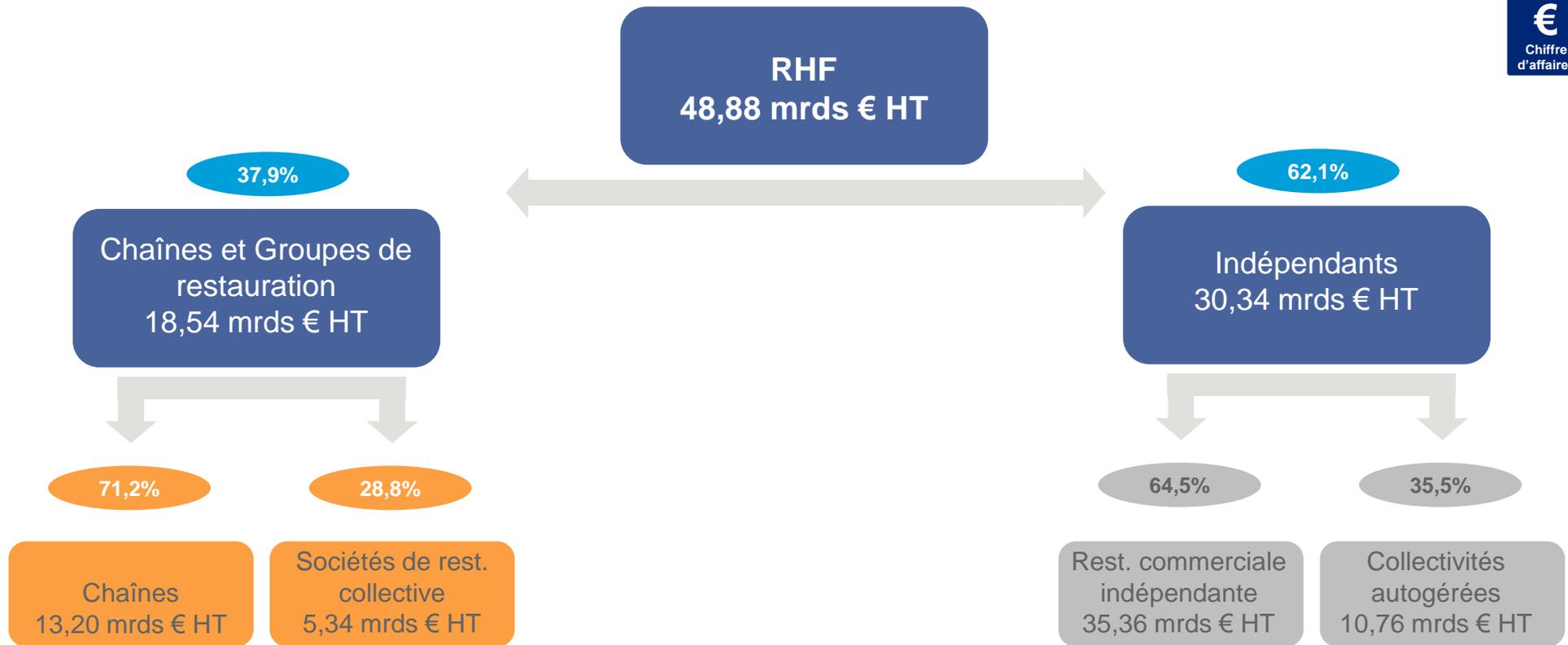
La Restauration commerciale

Restauration commerciale – 2020

191 200 structures de restauration



Marché de la RHF par nature d'opérateurs - France 2020



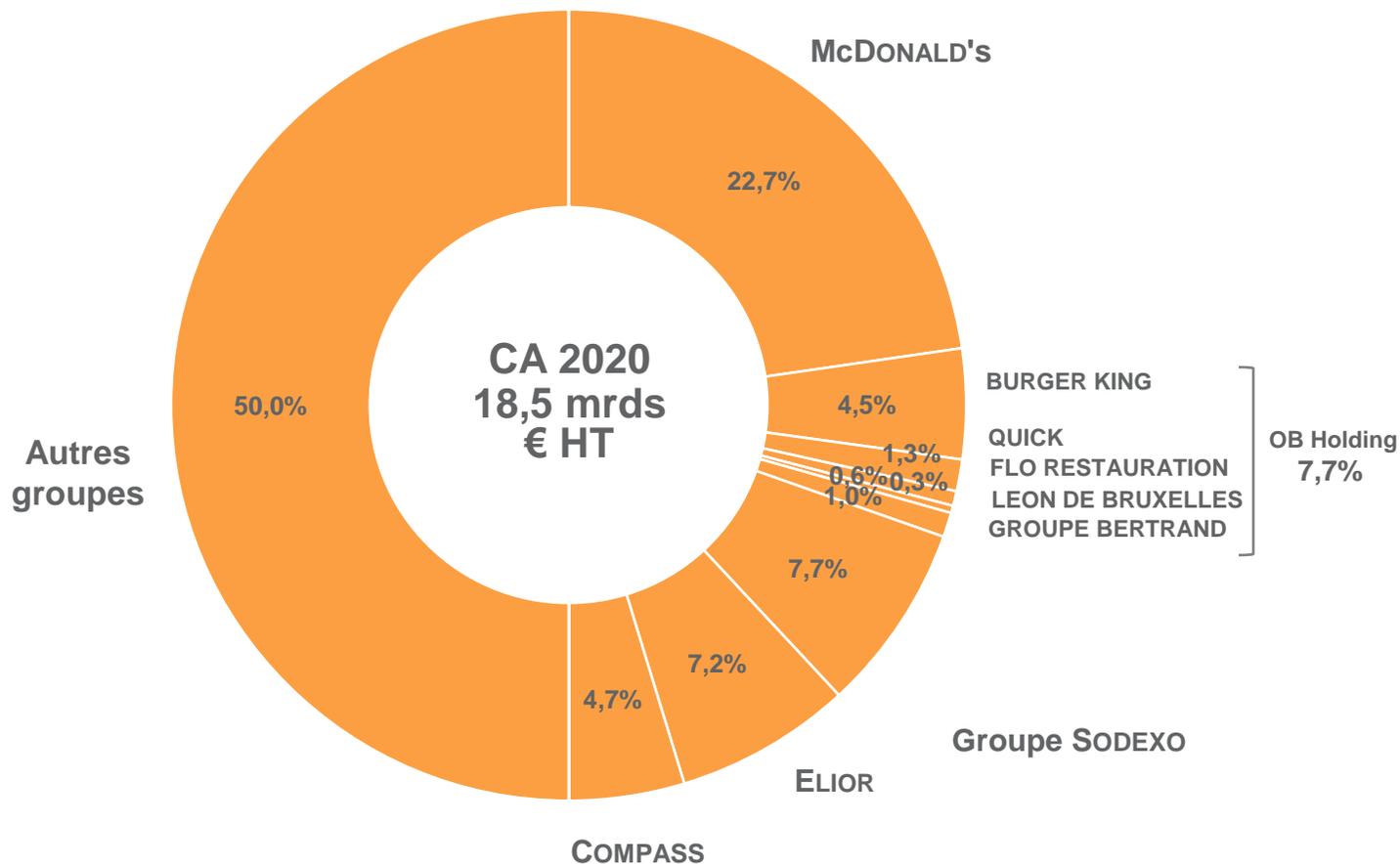
Bilan 2020

La restauration structurée



Les Acteurs du Marché en 2020

Les Groupes Foodservice en France en 2020



Les **21**

groupes leaders du marché
(+ 140 mios € HT de CA)
représentent près des

3/4

du CA de la restauration structurée

Pas de modification dans l'ordre du Top 5

- McDonald's conforte sa position de leader en 2020, favorisé par la livraison
- Le groupe BERTRAND conforte sa position de 2^{ème} opérateur du marché grâce aux performances de Burger King alors que les restaurants, en particulier franciliens sont plus durement touchés
- Les 3 sociétés de restauration collective majors bénéficient de la meilleure résistance de la restauration collective

mais un bouleversement de classement ensuite en fonction de l'impact plus ou moins fort de la crise en fonction des concepts et leur positionnement sectoriel

- Des groupes hôteliers fortement touchés
- Des concepts de restauration rapide plus résilients que le service à table (à l'exception des spécialistes du transport)
- Les SRC positionnées en santé social maintiennent leur niveau d'activité

Naturalité Bien-être & Santé

Plus de produits
naturels et frais

L'essor du végétal

Plus de
procédés culinaires
naturels

Clean labels



Achats éco- responsables

Enjeux RSE
Produits Bio, locaux,
labellisés

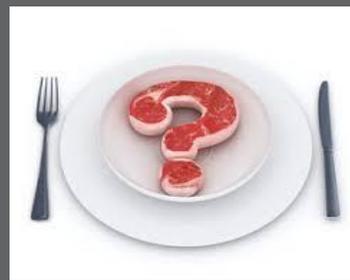
Flexitarisme

Lutte contre le gaspillage



Authenticité & Transparence

De la ferme à l'assiette



Personnalisation

Sur mesure

Personnalisation de la
relation



Produits services

Des solutions de
praticité pour les
restaurateurs





IRi



Retrouvez toute l'actualité
de nos dernières études sur



www.girafoodservice.com

sur le profil **LinkedIn**
Gira Foodservice

VOS EXPERTS

Rémi VILAINE

Directeur Général GIRA Foodservice
Remi.Vilaine@IRIworldwide.com

Virginie PERNIN

Chef de Projet GIRA Foodservice
Virginie.Pernin@IRIworldwide.com

Agnès BARRIL

Chef de Projet GIRA Foodservice
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
www.iriworldwide.com