



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.

Novembre - Décembre 2025



LE CHIFFRE DU MOIS

59%

des habitants de l'agglomération parisienne prennent leur déjeuner en dehors du domicile. Ils sont 30% dans les autres agglomérations françaises.

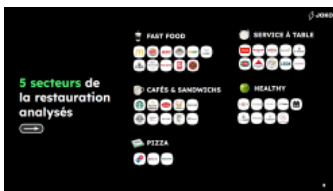
- 31% des individus résidant en agglomération parisienne mangent au moins 5 fois par semaine à la cantine,
- 2 473€ dépensés par an en restauration par les parisiens,
- 15 419 cafés restaurants dans Paris en 2023,
- Le nombre d'établissements de restauration rapide a progressé de +10%, entre 2020 et 2023, pour atteindre près d'1/3 de l'ensemble des restaurant parisiens

L'Apur présente un diagnostic de l'alimentation à Paris en 2025. Cette étude, fondée sur une diversité de sources nationales et leurs déclinaisons locales (Insee, Credoc, Solidata...) ainsi que sur des enquêtes et entretiens, analyse les comportements des mangeurs et les paysages alimentaires de la capitale.

Retrouvez des informations sur le budget et les dépenses des parisiens, la fréquentation en restauration collective, des données sur la précarité alimentaire, la densité commerciale, répartition et diversité des commerces et des restaurants parisiens.

[En savoir plus](#)

L'ETUDE A NE PAS MANQUER



Etude JOKO : Qui détient les ingrédients du succès en 2025

Vers quels segments et quelles enseignes les consommateurs se sont-ils tournés en 2025 ?

L'application Joko a analysé les transactions bancaires d'1 million de Français (65% de femmes) durant le 1er semestre 2025 dans le secteur de la restauration. Elle peut ainsi dresser les contours de ce qui fonctionne dans le secteur. L'application a en effet accès en temps réel à l'ensemble des transactions des utilisateurs qui ont connecté leur compte bancaire à Joko.

L'étude analyse 5 secteurs de la restauration : Fast Food, Service à Table, Cafés et Sandwichs, Healthy et Pizzas. Comparaisons de grands acteurs sur la dépense moyenne et fréquences d'achats.

On observe entre autre, que le segment du healthy s'impose comme un puissant moteur de croissance, en hausse de +5% en valeur et +4% en volume. Il séduit les actifs urbains à la pause déjeuner. Les autres secteurs, fast-food, sandwicherie, pizza ou service à table sont en repli. 3 enseignes cartonnent : Eat Salad, +35% ; Côté Sushi, +26% et Pokawa : +20%.

[Consulter l'étude complète](#)

ZOOM SUR...



La livraison de repas en 2024

L'analyse du baromètre CDLK, basée sur l'étude de 350 000 transactions bancaires anonymisées, dévoile des indicateurs essentiels pour comprendre les dynamiques actuelles de la livraison de repas.

Répartition par âge, dépenses annuelles, panier moyen et parts de marché sous forme d'infographie.

[Consulter l'infographie](#)

LES OUTILS DU GECO



Fournisseurs : comment s'intégrer à la dynamique digitale de la restauration commerciale ?

Cette étude réalisée en 2022/2023 pour le GECO Food Service avec le cabinet Food Service Vision recèle de nombreuses informations encore d'actualité.

Retrouvez un état des lieux de la digitalisation des restaurateurs indépendants, les pratiques digitales à fort impact sur la performance et les relations commerciales, une mise en avant des besoins prioritaires des professionnels envers leurs fournisseurs, etc.

Définissez les leviers stratégiques à mettre en place pour accompagner la transformation digitale de la restauration commerciale.

[Télécharger le sommaire de l'étude](#)

[Consulter l'étude complète](#)

Une connexion à votre espace adhérent est nécessaire pour consulter l'étude complète via le lien ci-dessus.

Autrement, retrouvez l'étude dans votre espace adhérent : Les documents GECO / Etudes et Datas GECO / Etudes annuelles / Etude 2022 - Digitalisation - FSV

A VOS AGENDAS

- 2 décembre : Convention Internationale de la Boulangerie Moderne - Paris
- 3 décembre : 22ème congrès RHD by Néorestauration - Paris
- 4 février: Formation L'innovation en Food Service
- 24 mars 2026 : Formation Vision et Stratégie en Food Service
- 25 mars 2026 : Formation Vision Restauration Collective
- 1 et 2 avril 2026 : Snack Show - Paris
- 14 et 15 avril 2026 : Food Hôtel Tech - Paris
- 14 juin: Formation Enseignes de restauration et boulpat
- 17 juin: Restau'Co - Paris

[Consulter toutes les dates de formations](#)

LES PETITS PLUS DU GECO



PRESENTATION MARCHE CHD 2024

Lors d'un événement, le GECO Food Service a présenté le marché de la CHD 2024.

Retrouvez quelques chiffres du marché, les enjeux en restauration, les tendances et attentes consommateurs, les stratégies RSE et l'avenir de la restauration sous un format condensé, à partir des données disponibles au sein du GECO.

[Télécharger](#)



FOOD SIDE STORY

Podcast audio et visio coproduit par France Snacking et Strateg'eat qui a pour ambition d'apporter régulièrement un éclairage précis, chiffré et débattu avec celles et ceux qui font la restauration rapide et traditionnelle.

Découvrir sur Youtube mais aussi sur toutes les plateformes audio Spotify, Deezer, Youtube music, etc.

[Ecouter](#)

PROFUSIONA L'IMPULS ! ME LA VIEF

CIRCUITS DE VENTE ALTERNATIFS (CVA) ou IMPULSE MARKET



PANORAMA COMPLET DE LA CHF 2024

Tous les chapitres du Panorama complet de la CHF 2024 sont maintenant à jour et en ligne.

Téléchargez-les sur votre espace adhérents

- Marché, achats et distribution
- Les Enjeux
- Restauration commerciale
- Restauration collective
- Circuits de vente alternatifs

[Découvrir](#)

