

LE MARCHE DE LA RESTAURATION EN FRANCE

Formation

Talence

4 novembre 2014



Le marché de la restauration hors domicile

La consommation alimentaire hors domicile, qui couvre tous types de restauration sur place ou à emporter, a représenté un marché de **87,2 milliards d'euros en France (+ 0,56 %) en 2013** répartis entre **305 000 établissements (- 2,4 %)**.

9,6 milliards de repas (+ 1,31 %)

L'hôtellerie-restauration représente près de 75 % des **2 millions d'emplois** que génère le tourisme en France.

Marché en pleine évolution d'où la nécessité de s'y adapter.

Le marché de la restauration hors domicile



Le marché de la restauration hors domicile

Analyse de la demande

Aspects quantitatifs

Aspects qualitatifs

Analyse de l'offre

Structure générale

Les principaux acteurs

Les tendances du marché



Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Pour la clientèle les repas peuvent avoir plusieurs motivations et fonctions selon les moments.

- **par nécessité** : le but premier est strictement alimentaire, elle concerne la consommation du midi en semaine pour les actifs.
- **Pour les sorties de loisirs** : Un repas peut aussi avoir une **fonction festive**, ce sont les sorties de loisirs dans le cadre de la vie privée, où l'on attend du dépaysement, de la détente, du plaisir, ces repas correspondent en majorité aux soirs et aux weekends.



Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects quantitatifs

Repas pris à l'extérieur



	consomme 1 repas sur 7
	consomme 1 repas sur 5
	consomme 1 repas sur 5
	consomme 1 repas sur 4
	consomme 1 repas sur 3
	consomme 1 repas sur 2

Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects quantitatifs

Ticket moyen restauration commerciale en 2013

13,10 € (- 0,70 €)

Ticket moyen restauration hors domicile

7,08 € (+ 0,10 €)

Nombre de repas pris hors domicile

9,6 milliards d'unités (+ 1,31 %)

14 % des Français ne vont jamais au restaurant...

...contre 18% en 1998



Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

Le consommateur d'aujourd'hui paraît insaisissable tant il est complexe.

Sans cesse tiraillé entre son plaisir et des contraintes de temps ou de budget, il procède à des arbitrages qui dictent sa consommation.

Face à la diversité de l'offre, le consommateur est devenu **intransigeant.**



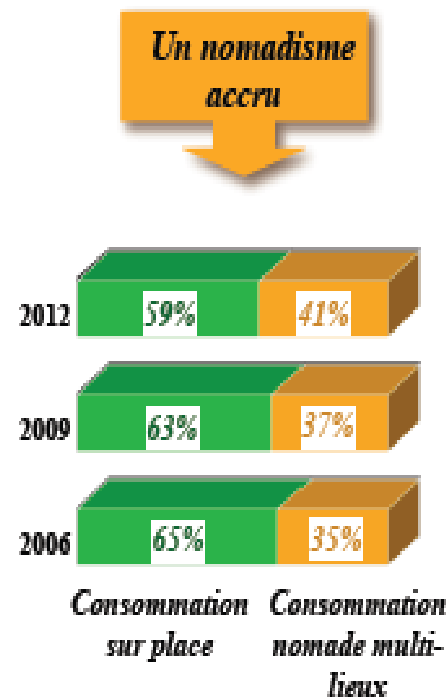
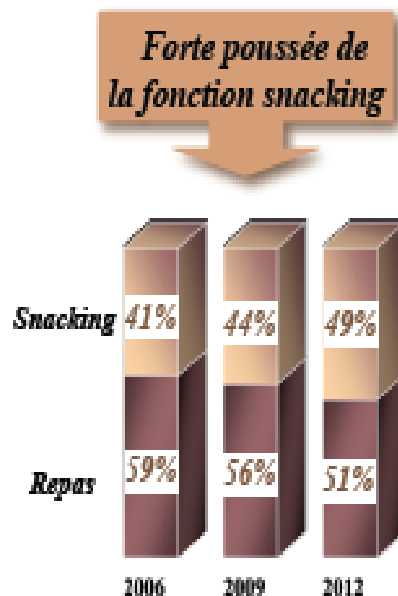
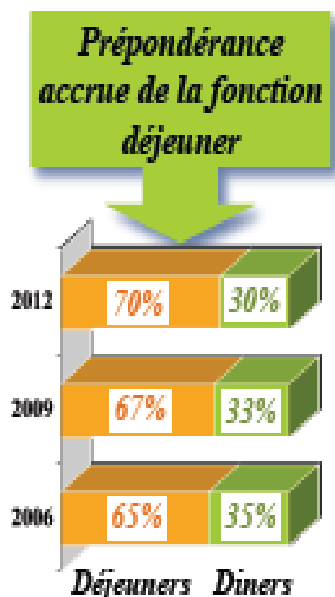


Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects quantitatifs

On mange de plus en plus fonctionnel



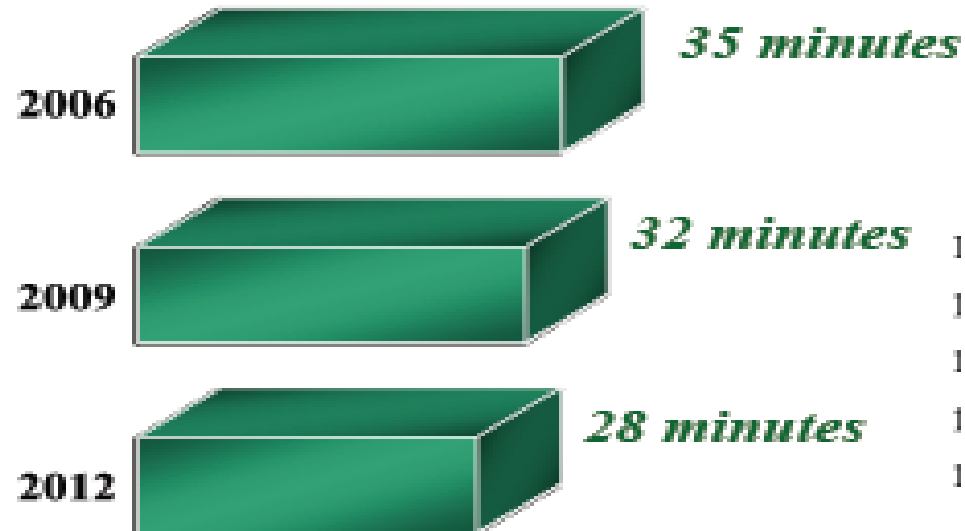
Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

➤ Un consommateur de plus en plus pressé

Temps moyen de prise d'un repas



Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

➤ Un consommateur de plus en plus pressé

Le consommateur s'attend à être servi quasi sans délai et souhaite voir le produit commandé le plus rapidement possible sur sa table.

La modification du rythme des actifs et des jeunes entraine un changement dans la façon de s'alimenter. Ils souhaitent consommer de « tout, partout, tout le temps ».





Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

- **Un consommateur qui souhaite qu'on le considère.**

Exigeant en ce qui concerne l'offre produit, le consommateur l'est aussi en matière de confort.

Il souhaite être rassuré sur le contenu de son assiette, mais aussi sur l'origine des produits, sur les procédés de fabrication, sur le respect des normes d'hygiène, voire même dans certains cas sur l'impact de son repas sur l'environnement.

Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

➤ Un consommateur attentif à son budget

En raison d'une inflation des prix et d'une conjoncture économique peu favorable, le coût de la vie augmente. La population est donc contrainte de procéder à des arbitrages et d'accorder un budget plus conséquent aux dépenses de la vie courante telles que le logement, l'habillement et les transports. Baisse de **70 centimes** du ticket moyen.





Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

➤ Un consommateur qui sait se faire plaisir

Très attachés à leur patrimoine culinaire, ils sont friands de plats traditionnels français et étrangers.

Cette préférence pour les plats « plaisirs » se confirme dans les plats favoris des Français puisque l'on y retrouve dans l'ordre :

- le magret de canard ;
- les moules frites ;
- le couscous ;
- la blanquette de veau.

Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

➤ Un consommateur qui sait se faire plaisir

On note également dans le haut du classement la présence de plats à partager en famille ou entre amis (tels que la raclette ou la pizza), particulièrement appréciés par les moins de 35 ans. La popularité de ce type de spécialités laisse supposer que le plaisir de manger passe par le goût, la convivialité et le partage.



Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

➤ **Un consommateur qui a pris le pouvoir**

Comme il le fait dans la grande distribution, le consommateur d'aujourd'hui compare les prix, consulte les avis et cherche les bons plans.



Le marché de la restauration

Analyse de la demande

Aspects qualitatifs

On mange de mieux en mieux



Bon
pour moi



Bon
pour mon image



Bon
pour ma planète



Une demande consommateur qui change qualitativement



Le marché de la restauration

Analyse de la demande

CONCLUSION

5 GRANDES TENDANCES

- *Des repas plus rapides*
- *Des repas plus souvent consommés hors foyer à toute heure de la journée*
- *Repas quotidien # Repas de fête*
- *Déstructuration des repas (seulement 14 % des repas sont composés d'une entrée, d'un plat et d'un dessert)*
- *Recherche permanente de l'équilibre et de produits sains*



Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

La structure du marché

305 000 établissements de restauration

12 200 restaurants de chaîne (**20 %** du CA de la restauration commerciale)

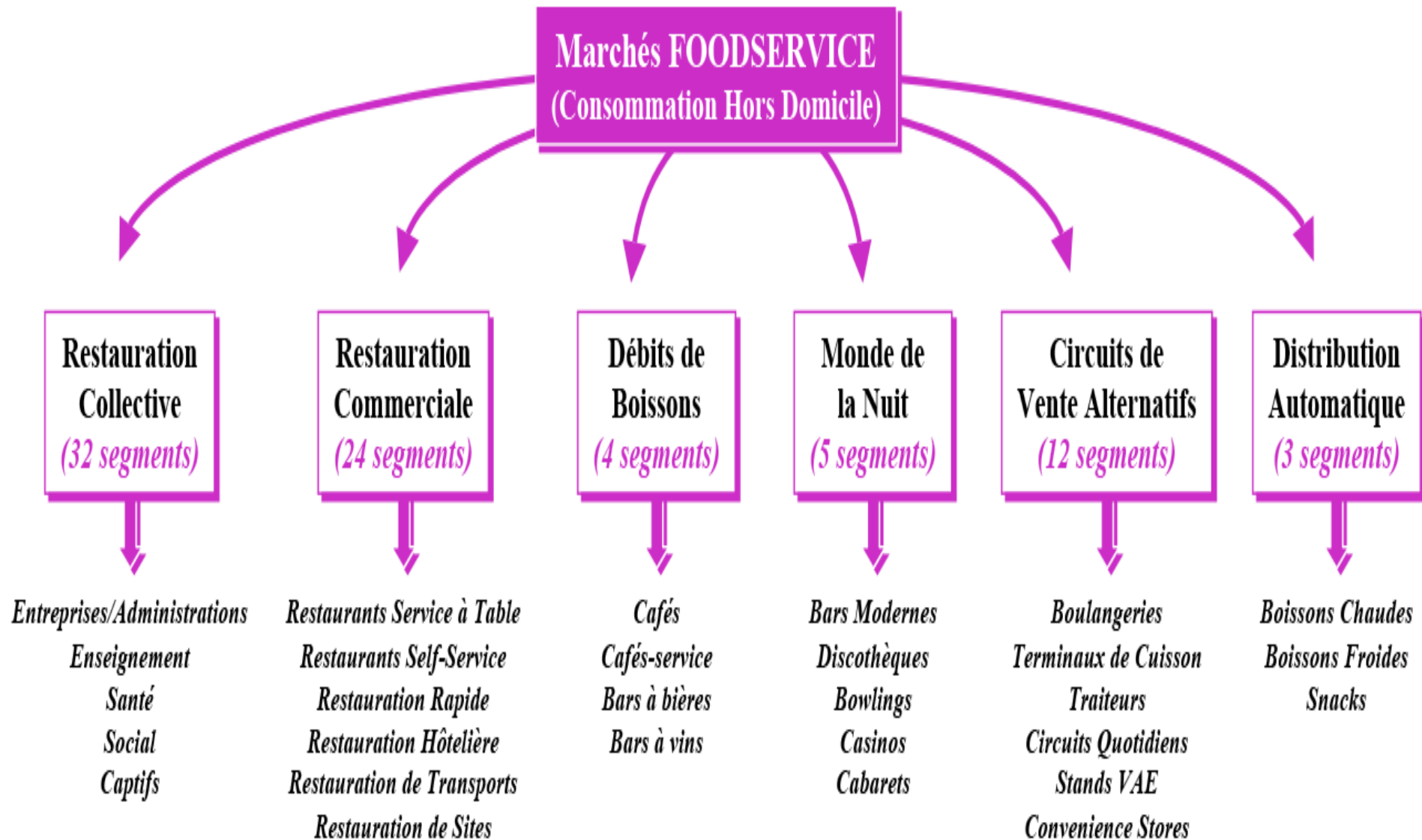
65 % sont des restaurants indépendants

87,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires

30 milliards d'euros pour la restauration commerciale traditionnelle



La structure du marché de la consommation alimentaire hors domicile



La structure du marché de la consommation alimentaire hors domicile





Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

La structure du marché / Segmentation prix

Segments	TTC Boisson Incluse	% de Repas	% CA
Super Eco	- 10 €	72 %	32 %
Economique	11 à 15 €	16 %	16 %
Intermédiaire	16 à 20 €	6 %	9 %
Supérieur	21 à 30 €	3 %	20 %
Haut de Gamme	31 à 50 €	2 %	9 %
Luxe	+ 50 €	1 %	14 %

Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

La structure du marché de la restauration commerciale



	Part de marché	CA TTC en Mds €	Evol. 2012/2013	Fréquentation	Nb d'établissements
Restauration traditionnelle	47 %	30	-0.4 %	- 2 %	66 970
Restauration rapide	53 %	34	-0.2 %	- 1.4 %	35 000



Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

La structure du marché de la restauration commerciale

Plusieurs grandes formules de consommation :

- La restauration rapide à la française (sandwichs) ; ↗
- Le Bistro-café (petite restauration type sandwich, croque-Mr) ↗
- Les cafés restaurants (plat du jour et carte resto) ; =
- La cafétéria ; ↘
- La pizzeria ; =
- Le grill (type Buffalo Grill, Courtepaille et les indépendants) ; =
- La restauration à thème (mexicain, africain, historique, etc.) ; ↘
- La restauration traditionnelle ; ↘
- La restauration rapide anglo-saxonne (burgers, etc.) ; ↗
- La restauration gastronomique ; ↗

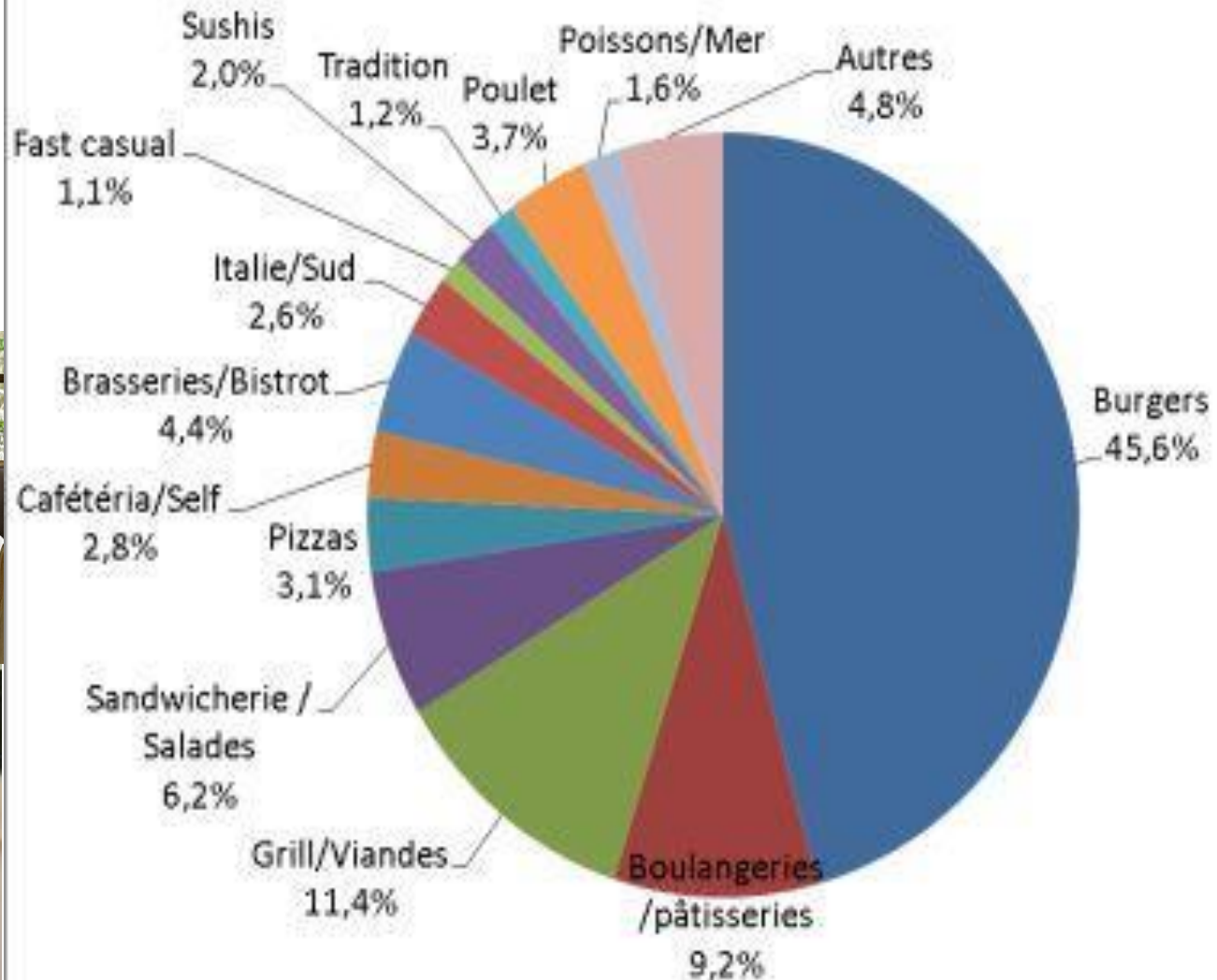
Le marché de la restauration

Analyse de l'offre



Répartition par catégorie du chiffre d'affaires en France en 2012

(Source : B.R.A Tendances Restauration / Food Service Vision, Mars 2013)



Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

Les principaux acteurs

Les 10 premières enseignes

RESTAURATION RAPIDE ANGLO-SAXONNE



1260 UNITES

4 300 M€ HT



380 UNITES

810 M€ HT



150 UNITES

410 M€ HT





Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

Les principaux acteurs

Les 10 premières enseignes

RESTAURATION RAPIDE A LA FRANCAISE



350 UNITES

220 M€ HT



350 UNITES

310 M€ HT



Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

Les principaux acteurs

Les 10 premières enseignes

LES CAFETERIAS



170 UNITES

250 M€ HT



240 UNITES

480 M€ HT



Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

Les principaux acteurs
Les 10 premières enseignes

LES SPECIALISTES DE LA VIANDE



330 UNITES

600 M€ HT



180 UNITES

320 M€ HT



250 UNITES

300 M€ HT

Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

Les tendances du marché

Certains restaurateurs n'ont pas hésité à faire de leur établissement un lieu hybride et répondant aux différents besoins du consommateur en termes de temps de consommation, de produits et de confort.



Le marché de la restauration

Analyse de l'offre

Les tendances du marché

- Les associations de produits
- Le côté nostalgique : exemple « l'épicerie »
- Le produit star et les stars du produit
- Le fait minute
- La restauration rapide gastronomique
exemple « Boco »
- La vente à emporter : exemple le sandwich
- La street-food
- La pluri-activités des établissements
- La restauration éphémère
- Les restaurants privés



Le marché de la restauration conclusion

- La crise n'a fait qu'accélérer un certain nombre de tendances et de changements comportementaux.
- Ce qui est flagrant c'est un retour aux fondamentaux, aux basiques, à l'essentiel du métier de restaurateur.
- **Les consommateurs n'attendent désormais rien d'autre d'un restaurateur qu'il fasse son métier tout simplement.**



Le marché de la restauration conclusion

La nouvelle demande des consomma(c)teurs

Il y a 20 ans l'objectif d'un restaurant se résumait aux 4 **AS** :

Accueil **S**ouriant
Ambiance **S**ympathique
Assiette **S**avoureuse
Addition **S**age

Aujourd'hui,

La **G**énérosité
Le souci permanent de la **Q**ualité et **E**fficacité
La **C**ompétence et la **T**echnicité
Le **B**ien-être

[Vidéo Étude de marché](#)

