

Abonnez-vous

ÉDITION 2023

# La Revue Chaînes

L'analyse référente des stratégies des chaînes  
de restauration en France pour construire  
votre développement auprès de ces acteurs.



foodservice  
vision sharper vision  
better decisions

# La remarquable transformation du marché

La restauration de chaîne a retrouvé sa forme d'avant la crise : son poids économique dans la filière restauration s'élève à 18,7 milliards d'euros, soit 2 milliards de plus qu'en 2019, dont environ 75% pour la restauration rapide qui a gagné 4 points de part de marché entre 2019 et 2022. Pourtant il serait erroné de conclure que tout redevient comme avant. Comme l'ensemble de la filière, la restauration chaînée expérimente un certain nombre d'évolutions structurelles que nous étudions en détail dans cette nouvelle édition de la Revue chaînes.

L'une des tendances les plus remarquables est la constitution de groupes multi-marques puissants qui créent ou rachètent des enseignes pour diversifier leur offre et investir sur de nouveaux segments. À eux seuls, huit grands groupes contrôlent aujourd'hui trente-cinq enseignes de restauration. Les ambitions des acteurs du secteur, anciens ou nouveaux, sont d'ailleurs encouragées par les fonds d'investissement qui font de la restauration rapide ou virtuelle et de la Foodtech des cibles préférentielles.



**Florence Berger**  
Directrice associée  
de Food Service Vision

→ Une autre évolution remarquable réside dans la transformation des offres, qui intègrent de plus en plus de l'approvisionnement français, des recettes végétariennes ou végans, qui couvrent de nouvelles occasions de consommation (apéritif, et émergence du brunch) et dont les tarifications sont soigneusement calibrées pour sécuriser la fréquentation des consommateurs de plus en plus inquiets par l'inflation.

Ce qui reste stable cependant, c'est la domination sans conteste du hamburger sur toutes les autres formes de cuisine : il rassemble aujourd'hui une part de marché de 43%. Mais cela n'empêche pas les trois enseignes majeures de burgers en France de mettre en œuvre les évolutions et les transformations décrites plus haut.

Car, pour reprendre la formule célèbre, il faut que tout change pour que rien ne change...



la restauration chaînée expérimente un certain nombre d'évolutions structurelles que nous étudions en détail dans cette nouvelle édition de la Revue chaînes



# Les bénéfices de La Revue Chaînes

La Revue apporte une vision globale et détaillée de la filière.



Repérer et prioriser les segments/enseignes les plus intéressants pour votre business grâce aux chiffres clés du marché



Comprendre les mutations des modèles, des offres, des services, de l'expérience client, de la communication des chaînes leaders du marché



Aligner vos équipes sur une vision partagée du marché des chaînes en France



Acculturer vos équipes commerciales pour enrichir les échanges avec vos clients chaînés

# Au sommaire de La Revue

## Les mutations des acteurs et de leurs environnement

- Nouveau contexte et nouvelles habitudes des convives
- Restauration rapide vs restauration à table
- Évolution structurelles des acteurs
- Les performances des segments et acteurs du marché

## Les évolutions clés du mix marketing des chaînes en France

- L'offre produit
  - Une offre toujours plus durable
  - Diversification des moments de consommation
  - Personnalisation et premiumisation
  - Menu petit prix et gammes mini
  - Nutrition et régimes spéciaux
- Les stratégies de service
  - Stabilisation des modèles de livraison
  - Digitalisation du parcours client en restauration sur place
  - Amélioration de l'expérience client en click & collect
  - Accélération des stratégies QSR en Drive

Périmètre de l'analyse : 143 enseignes analysées sur les 15 segments ci-dessous  
Fast Food Hamburger, Viennoiserie/Sandwich, Pizza, Grills, Sushis, Fast Food Poulet, Restauration italienne/Pizzerias, Fast Casual, Coffee Shop, Restauration Traditionnelle, Gourmet Burger, Pubs, Self-service, Tacos, Restauration à thème.

## → L'expérience

- Les 3 modèles d'expérience en restauration à table
- Rénovation des concepts de la restauration rapide
- Format multi-enseignes, un modèle qui séduit

## → Les stratégies d'activation

- Stratégies d'influences et de conquête
- Promotions sur les plateformes de livraison
- Digitalisation des programmes de fidélisation
- Essor des fournisseurs de solutions digitales

## → Les stratégies d'implantation

- Des rythmes d'ouvertures soutenus
- Développement de formats plus réduits
- Tensions dans les centres commerciaux
- Des freins à l'implantation

## Évolution du mix marketing par segment

- Évolution des stratégies d'offre, de service, d'expérience, d'activation, d'implantation par segment.

# Méthodologie



## Trois bases de données exclusives

- Base de données des performances des chaînes de restauration: près de 400 chaînes, 12 années d'historique
- Observatoire de la livraison livrée sur les plateformes leaders (Uber Eats, Deliveroo, Just Eat)
- Base de données Food Service Factory sur les start-ups digitales positionnées sur le Food Service.



## Veille

- Décryptage de 48 acteurs appartenant au TOP 16 segments
- Une analyse à 360°: offre, service, expérience, activation et implantation
- Tracking spécifique des cartes PE 2023 (vs PE 2022), présence sur les réseaux sociaux, des engagements RSE



## Veille spécialisée

- Panorama B.R.A Tendances Restauration de la restauration commerciale en partenariat avec Food Service Vision
- Veille multicanale continue : presse professionnelle, salons, web



## Expertise globale

- Revues Food Service Vision: cette revue s'appuie également sur d'autres revues de marché publiées par Food Service Vision
- Les revues stratégiques trimestrielles, pour les dynamiques de consommation
- La Revue Livraison Mai 2023 pour l'analyse spécifique des stratégies des chaînes sur ce canal
- Expertise des consultants : plus de 300 missions d'accompagnement réalisées sur les problématiques des chaînes et auprès d'acteurs de différents segments.

# Bon de commande 2023

**Je souhaite souscrire à La Revue Chaînes 2023**

Recevez la version au format PDF (236 pages)  
et

Bénéficiez d'une présentation détaillée de la revue et d'un temps  
d'échange pour approfondir avec les experts de Food Service Vision  
qui commenteront :

- Ses principaux enseignements
- L'impact des transformations pour votre activité

Ils pourront répondre aux questions sur vos enjeux, opportunités et  
sujets de préoccupation.

**Prix : 11 K€ HT**

Nom .....

Entreprise .....

Adresse .....

E-mail .....

Téléphone .....

Date ..... / ..... / .....

Signature et tampon



Conditions de règlement :  
Facturation 100 % à la commande.  
Règlement à 30 jours date de facture.

# Conditions générales de vente

La validation par le donneur d'ordre de sa commande vaut acceptation des présentes Conditions générales pleinement et sans réserve.

## Article 1 – OBJET

L'objet du présent contrat est de définir les modalités et les conditions selon lesquelles FOOD SERVICE VISION met à disposition du donneur d'ordre l'étude multi clients. Ces études multi clients sont établies sur la base d'éléments objectifs qualitatifs et/ou quantitatifs récoltés par la société. FOOD SERVICE VISION fait une analyse de ces éléments objectifs afin d'élaborer des lignes directrices figurant dans les études multi clients.

## Article 2 – OBLIGATIONS DU DONNEUR D'ORDRE

Il appartient au donneur d'ordre de définir ses besoins et de rechercher si les spécifications des études multi clients y sont adaptées, compte tenu des objectifs qu'il poursuit. FOOD SERVICE VISION a mis à la disposition du donneur d'ordre toutes les informations souhaitées pour lui de sorte qu'il puisse prendre toutes décisions utiles.

La société FOOD SERVICE VISION confère au donneur d'ordre le droit, non transférable, de faire usage pour son compte unique et personnel des études multi clients et des informations qu'elles contiennent, et ce, dans l'unique cadre de son activité.

Le donneur d'ordre s'oblige à n'employer les informations qu'à des fins licites, conformément à la législation en vigueur.

Ainsi, il ne pourra céder à un tiers aucune information fournie et sera tenu responsable de toutes conséquences directes ou indirectes qui pourraient découler de l'utilisation non conforme aux présentes conditions générales de vente des études multi clients ou des informations qu'elles contiennent.

## Article 3 – OBLIGATIONS DE FOOD SERVICE VISION

### 3.1 – Livraison

Les informations contenues dans les études multi clients fournies par FOOD SERVICE VISION sont transmises directement à l'utilisateur par voie électronique.

Aucune fourniture ou service complémentaire n'est implicitement compris.

### 3.2 – Sur l'exactitude des informations communiquées

FOOD SERVICE VISION recueille les informations figurant dans les études multi selon différentes sources et fait les meilleurs efforts pour en contrôler la crédibilité.

Cependant, malgré tous ces efforts, FOOD SERVICE VISION ne peut pas garantir l'exactitude pleine et entière du contenu des études multi. Le donneur d'ordre utilise les informations de FOOD SERVICE VISION en connaissance de cause.

## Article 4 - PRIX

Les prix présentés par FOOD SERVICE VISION sont indiqués en euros, hors taxes (HT) auxquels s'appliquent les taux de TVA en vigueur. Toutes les commandes, quelle que soit leur origine, sont payables en euros à trente jours date de facture. FOOD SERVICE VISION se réserve le droit de modifier ses prix à tout moment. Les produits sont toujours facturés sur la base des tarifs en vigueur au moment de l'enregistrement de la commande.

## Article 5 - RESPONSABILITÉ

FOOD SERVICE VISION est soumise de manière expresse à une obligation de moyens.

En cas de mise en œuvre de la responsabilité de FOOD SERVICE VISION, le montant de la réparation dû ne pourra excéder le prix de l'étude mise à la disposition du donneur d'ordre.

## Article 6 - RÉFÉRENCES

FOOD SERVICE VISION aura le droit de faire figurer le nom du donneur d'ordre sur une liste de références, sauf dérogation expresse du donneur d'ordre.

## Article 7 - TOLÉRANCE

Le fait par l'une des parties de ne pas se prévaloir d'un manquement de l'autre partie à l'une quelconque des obligations visées dans les présentes, ne saurait être interprété pour l'avenir comme une renonciation à l'obligation en cause.

## Article 8 – CLAUSE D'ARBITRAGE

En cas de litige, les deux parties s'engagent à tout mettre en œuvre afin de résoudre le litige à l'amiable avant d'engager une action en justice

## Article 9 - ATTRIBUTION DE COMPÉTENCE

Les présentes conditions générales sont soumises à la loi française.

En cas de litige non résolu à l'amiable, qu'il soit relatif à l'interprétation ou l'exécution des présentes, et même en cas d'urgence, compétence exclusive est attribuée au Tribunal de commerce de LYON qu'il y ait ou non pluralité de défenseurs.

## Nos principales productions



**La Revue Stratégique**



**La Revue Livraison**



**La Revue Distribution**



**La Revue Chaînes**



**La Revue  
Boulangerie-Pâtisserie**

## Contactez-nous

10, rue des Émeraudes 69006 LYON

+33(0)4 37 45 02 65

[contact@foodservicevision.fr](mailto:contact@foodservicevision.fr)

[foodservicevision.fr](http://foodservicevision.fr)



Food Service Vision est le leader en Europe de l'intelligence économique de la filière restauration. Grâce à ses 25 collaborateurs experts, à sa maîtrise des technologies de recueil et d'analyse des données, à sa connaissance intime des différents segments de la filière restauration, Food Service Vision produit études, veilles stratégiques, analyses de données et accompagne ses clients dans leur transformation et leurs décisions stratégiques. L'entreprise est basée à Lyon.