

Abonnez-vous

ÉDITION 2024

La Revue de la Restauration Indépendante

La première étude qui décrypte les transformations majeures des pratiques des indépendants et de leurs attentes par rapport aux acteurs en amont de la chaîne de valeur.



foodservice
vision sharper vision
better decisions

Un colosse aux pieds agiles...

La restauration indépendante, ce monument français... Elle est présente dans les plus modestes bourgades comme dans les quartiers les plus huppés des grandes villes, dans des villages perdus comme dans les palaces, et son offre s'étend presque à l'infini entre un simple plat du jour et un menu gastronomique. Et pourtant, en dépit de sa très grande hétérogénéité, la restauration indépendante est consubstantielle à la vie sociale et économique du pays. À elle seule, qu'elle soit restauration à table ou rapide, elle pèse 42,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit 68 % du volume d'affaires total de la restauration, et près de neuf restaurants sur dix implantés sur nos territoires est un indépendant.

Le travail en profondeur que nous avons réalisé sur ce secteur montre qu'il affiche toujours une croissance de son chiffre d'affaires (+ 6 % en 2023), mais que les taux à deux chiffres de la période post- Covid sont à oublier. La réalité oblige à dire que cette croissance est aujourd'hui davantage le fait de l'inflation et de l'effet parc, plutôt que de la fréquentation des consommateurs, qui s'affiche en retrait de 5 % l'année dernière. Et pour poursuivre dans l'analyse détaillée des chiffres, il est à noter que le taux de croissance de la restauration chainée a été plus élevé l'année dernière que celui de la restauration indépendante, ce qui démontre un léger effritement de la part de marché de cette dernière.

Cette Revue Restauration indépendante, dont c'est la première édition, montre d'ailleurs qu'il est impropre de parler de la restauration indépendante de façon globale.

Il existe en réalité plusieurs restaurations indépendantes : à table ou rapide d'une part, et surtout réparties en près d'une dizaine de segments en fonction du type de produits qu'elle propose aux consommateurs. Nous nous sommes donc attachés à analyser en détail chacun de ces segments, pour évaluer leur poids économique, leur trajectoire de croissance, l'évolution de leurs offres, de leurs pratiques tarifaires, de leurs relations avec les distributeurs, de leurs stratégies RSE. Il ressort de ce travail de mineur de fond un paysage contrasté, avec des segments en forte progression comme la brasserie, la restauration gastronomique, la restauration rapide spécialisée dans le burger et le poulet frit, et d'autres qui sont un peu plus à la peine, comme la restauration traditionnelle ou la restauration italienne assise.

Mais derrière la diversité des situations se dessine une volonté commune de transformation des modèles, de leur adaptation aux nouveaux modes de consommation et aux attentes de nouvelles expériences des clients, de leur ouverture aux préoccupations environnementales et sociales et de leur apprentissage rapide des technologies digitales. Cela présage donc d'un avenir plutôt serein au cours des années qui viennent, avec une perspective de chiffre d'affaires de 46 milliards d'euros en 2026, selon nos prévisions. Car peu importe l'état du monde, « un restaurateur est celui dont le commerce consiste à offrir au public un festin toujours prêt », aimait à dire Brillat-Savarin.



François Blouin
Président fondateur
de Food Service Vision



On observe certains facteurs clés de résilience ou de succès pour les restaurateurs, que ce soit en termes d'offres pour le client (omnicanalité, flexibilité des recettes, nouveaux moments de consommation) ou en termes de pratiques métiers. La Revue permet de mesurer ces mutations, repérer les acteurs qui performant, et accompagner les fournisseurs dans la détection d'opportunités pour leur business.



Un décryptage unique des pratiques des indépendants



Les indicateurs chiffrés du marché de la restauration commerciale indépendante :

Une radioscopie du marché de la restauration commerciale indépendante avec un focus sur les 9 sous-segments majeurs (2023 vs 2022)



Une analyse des pratiques des professionnels

En front office (implantation, offre, prix, service, expérience, activation, RSE) et en back-office (gestion PDV, management RH, relation fournisseurs)



Des prévisions sur l'évolution du marché et des dynamiques à horizon 2026



Définition des enjeux pour chaque acteur en amont de la chaîne de valeur

Distributeurs, fournisseurs alimentaires et boissons...

Au sommaire de La Revue

Executive Summary

Contexte et panorama

Structure et performance du marché de la restauration indépendante

- Principaux KPI du marché

Les pratiques des professionnels

- En front office : offre, service, expérience, activation, stratégie tarifaire, RSE
- En back office : Gestion du point de vente, management, relation fournisseurs

Facteurs clés de performance

- Front office (offre, service, expérience...)
- Back office (management RH, gestion du point de vente)

Perspectives et prévisions

- Dynamiques selon le type de restauration

Impact pour les différents acteurs de la filière

- Les défis pour les distributeurs
- Les défis pour les fournisseurs alimentaires
- Les défis pour les fournisseurs de boissons

Annexe : Focus par segment

- Restauration à table : restauration traditionnelle, restauration gastronomique, brasseries, restauration italienne à table
- Restauration rapide : kebab/tacos burger/poulet, Fast Casual, restauration italienne rapide, restauration asiatique

Les bénéfices de La Revue de la Restauration Indépendante



Actualisez votre vision du marché, comprendre ses dynamiques et les principales mutations par segment



Priorisez vos cibles au regard du décryptage du comportement et des pratiques des professionnels après la crise sanitaire

Comprendre les attentes des professionnels par rapport à leurs fournisseurs



Repérez les sous segments à potentiel

Restauration à table (traditionnelle, brasseries, italienne) et restauration rapide (burger, kebab, restauration asiatique...)



Construisez vos feuilles de routes par sous segment de la restauration indépendante et vous focaliser sur vos cibles prioritaires

Méthodologie

Une Revue unique réalisée par des consultants experts de la restauration indépendante et qui consolide plusieurs sources d'information.



Etudes

- Étude quantitative auprès de 601 restaurateurs indépendants.
- Traitement et analyse des facteurs clés de succès d'un restaurant.



Data Tracking

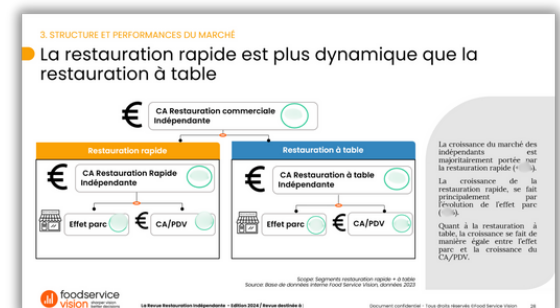
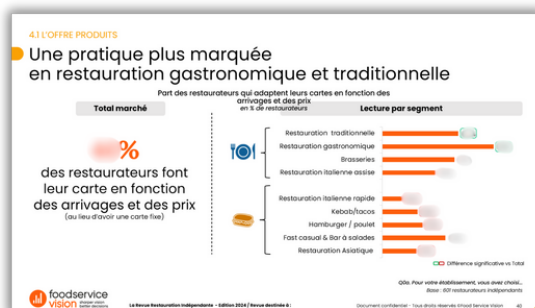
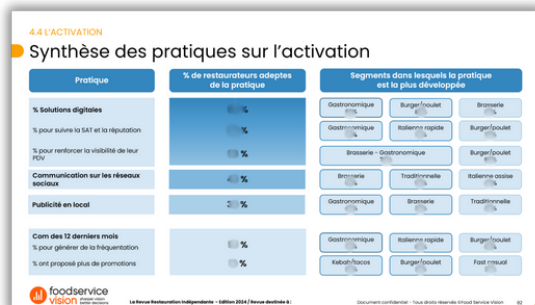
- Expertise data du cabinet Food Service Vision
- Base des données couvrant l'intégralité de l'univers avec les chaînes de restauration et les établissements indépendants
- Suivi permanent des ouvertures / fermeture des établissements en restauration
- Tracking des offres livraison via un suivi des restaurants qui livrent sur les trois premières plateformes de livraison
- Identification des modèles d'offres de restauration à l'aide d'un modèle d'algorithme qui traite l'univers de la restauration
- Modélisation dynamique des flux data en provenance de nos partenaires : évaluation par segment de marché, à l'aide d'un modèle nourri de vraies data du marché



Veille

- Veille multicanale continue presse professionnelle, salons, web sur la restauration commerciale indépendante
- Mise en perspective par des consultants experts des métiers et des enjeux des restaurateurs indépendants.

Exemples de vues



Bon de commande 2024

☐ **Je souhaite souscrire à La Revue de la Restauration Indépendante 2024**

Recevez la version au format PDF 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 : 11,7k€ 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 défendeurs.

Nos principales productions



La Revue Stratégique



La Revue Distribution



La Revue Livraison



La Revue Chaînes



**La Revue
Boulangerie-Pâtisserie**



**La Revue Restauration
Indépendante**

Contactez-nous

10, rue des Émeraudes 69006 LYON

+33(0)4 37 45 02 65

contact@foodservicevision.fr

foodservicevision.fr

in

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.