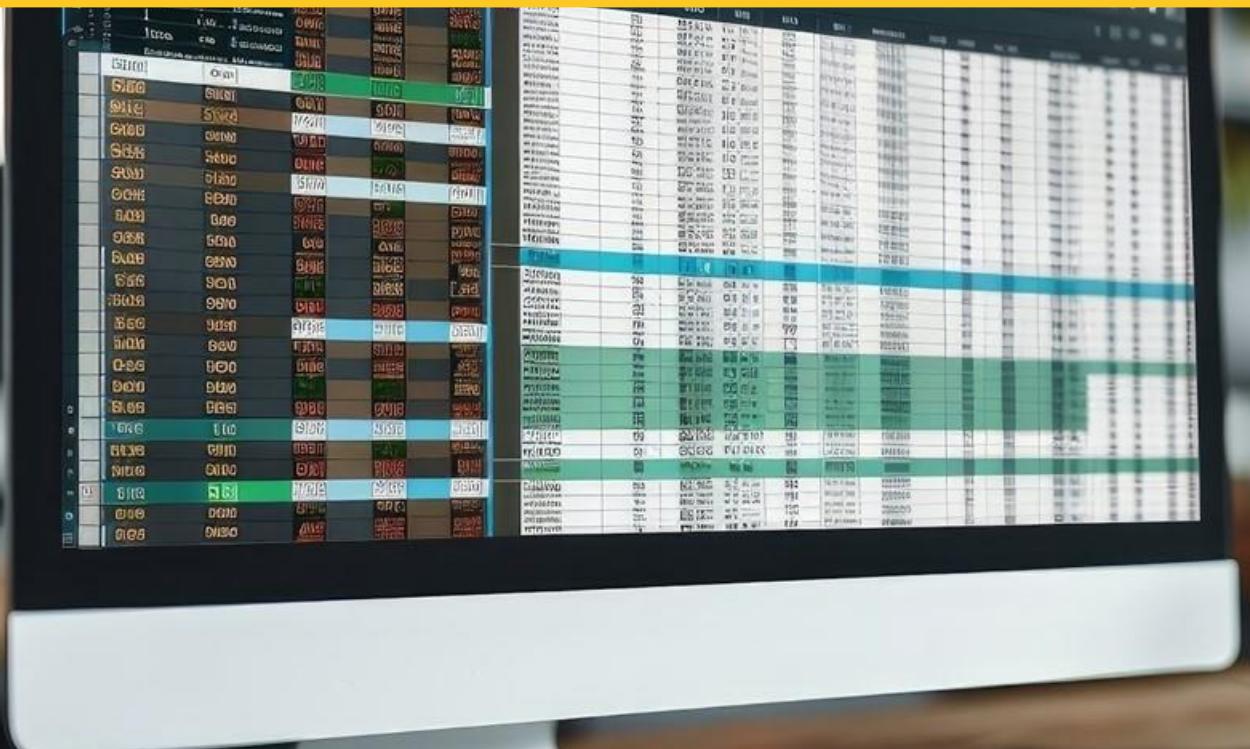


Les Essentiels de la Restauration

L'essentiel des données du marché de la RHD

Une vision claire des dynamiques des segments clés de la restauration hors domicile pour mesurer et agir avec précision.



Une vision exhaustive du marché. Essentiel !

Au fur et à mesure de la publication de nos revues stratégiques et sectorielles (chaines, indépendants, collective, boulangerie-pâtisserie, distribution...), nous avons appris à décrypter et à analyser les différents segments du marché du food service.

Grâce à cela, et à la demande de nos clients, nous livrons ici pour la première fois une vision consolidée de la globalité du marché de la restauration hors domicile en France.

Nous sommes ravis de vous partager ce résultat, fruit d'un travail de collecte approfondie à partir de bases de données propriétaires et publiques, vérifiées, re-segmentées et consolidées pour satisfaire notre exigence d'une lecture claire, fiable et logique des secteurs explorés.

Ainsi, vous retrouverez, chaque année, un chiffrage complet de l'état du marché, segmenté entre la restauration commerciale, collective et les autres circuits regroupés autour de la boulangerie-pâtisserie, les traiteurs, les magasins de proximité... au total ce sont 32 segments de marché qui constituent la restauration hors domicile !

Nous restons bien sûr à votre écoute pour améliorer cette nouvelle offre, n'hésitez pas à nous faire un retour avec vos commentaires, pour nous permettre de progresser à chaque nouvelle édition.



Florence Berger

Directrice
Associée



Virginie Pernin

Directrice
Etude

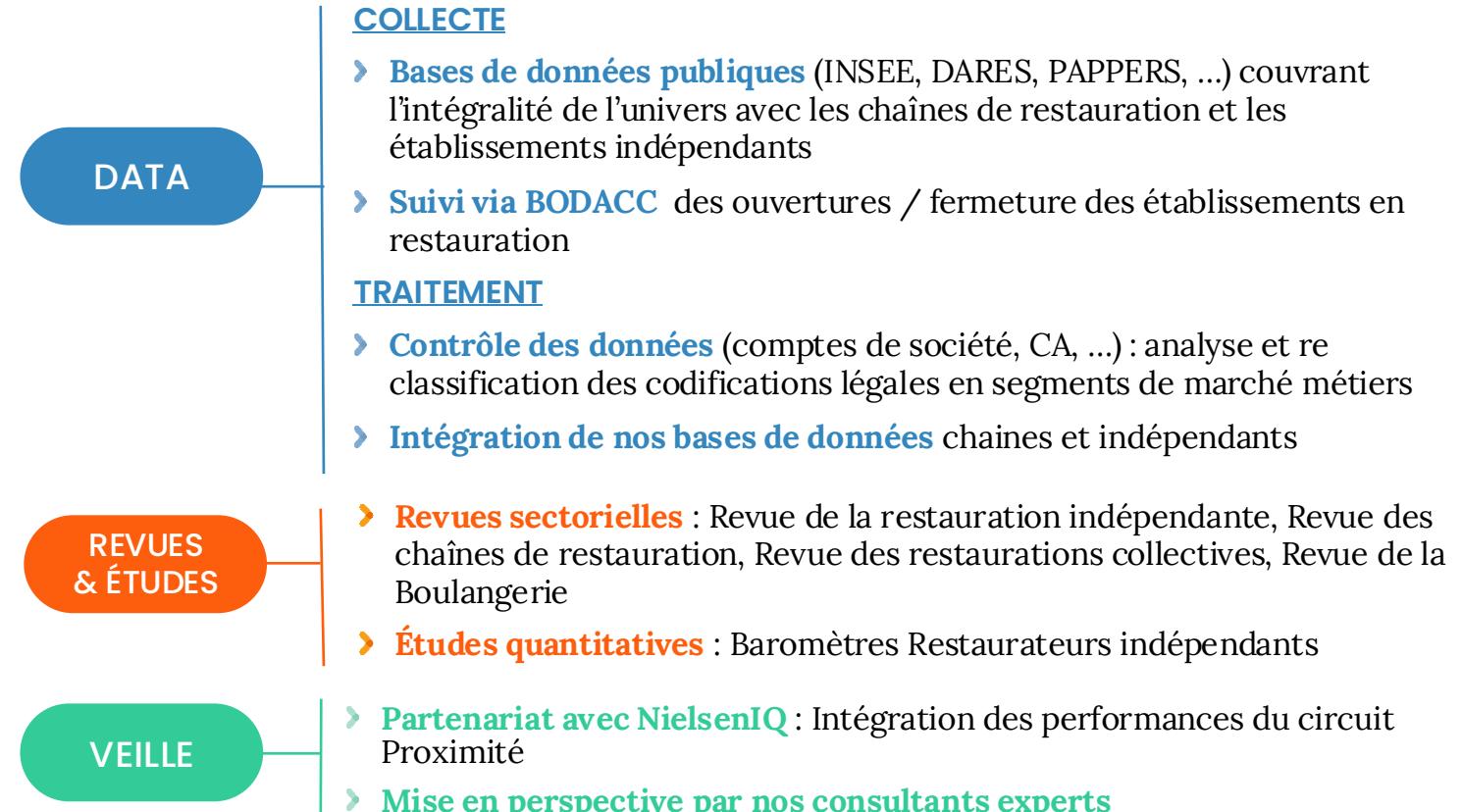
Les ingrédients des Essentiels



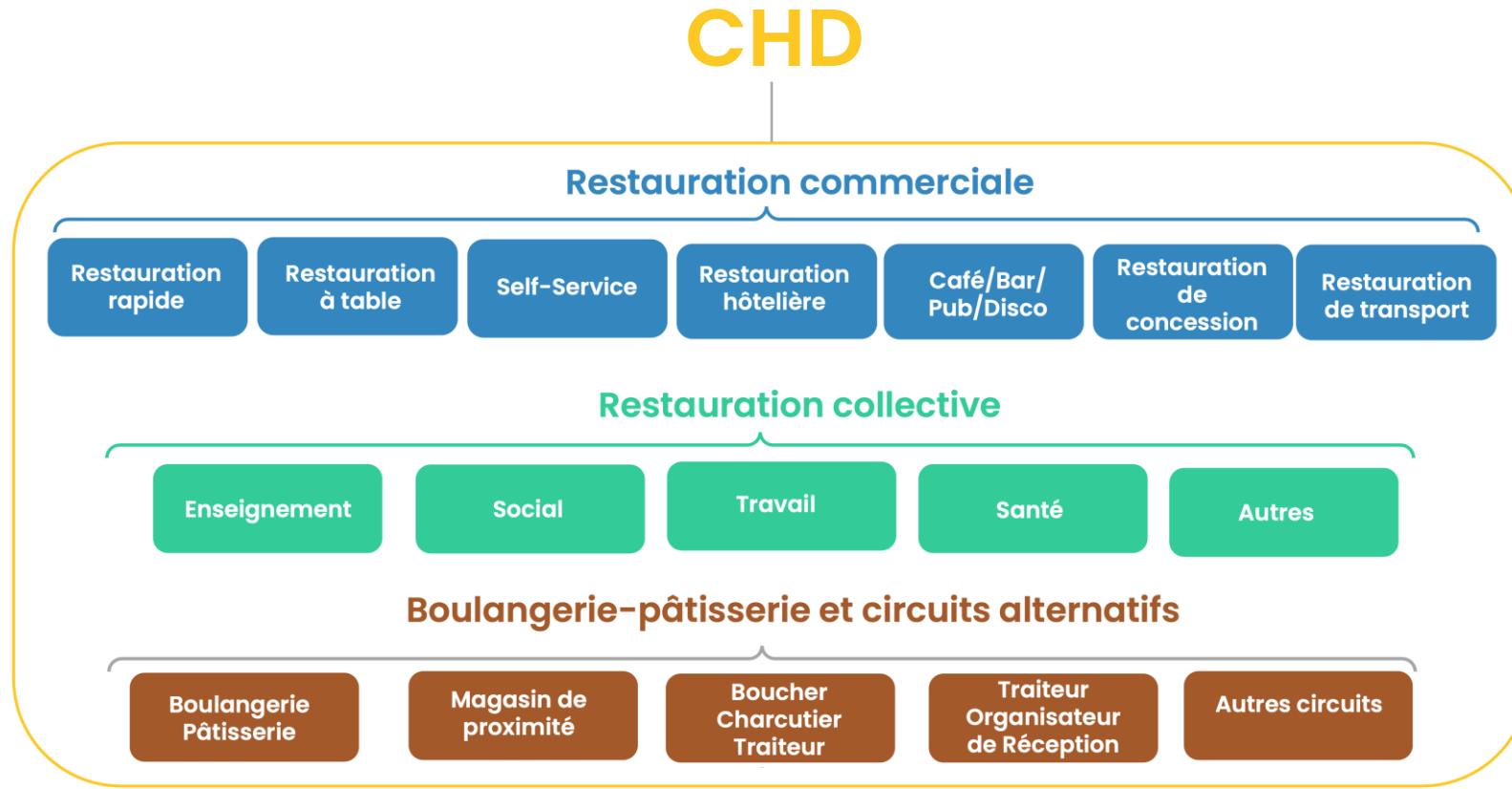
La data est au cœur des Essentiels.

Nous collectons et modélisons des millions de données issues des bases de données publiques, que nous vérifions et consolidons grâce aux baromètres réalisés auprès des professionnels de la restauration et nos revues stratégiques et sectorielles.

Les données sont ensuite traitées et re classifiées pour suivre une logique métier et non administrative.



Toute la consommation alimentaire hors domicile



*Consommation alimentaire hors domicile

Les Essentiels de la Restauration analysent l'ensemble de la consommation alimentaire hors domicile à travers trois grands pôles :

- 1. La restauration commerciale**, répartie en 7 grands segments
- 2. La restauration collective**, structurée en 5 segments
- 3. Les circuits alternatifs** (boulangeries, snacking en proximité, etc.), avec un focus sur 4 segments clés, tandis que les autres (stations-service, ambulants, distributeurs automatiques...) sont regroupés.

32 segments de restauration analysés

Restauration à table



1- Restauration traditionnelle



2- Brasserie



3- Rest italienne / pizzeria



4- Restaurant Gastronomique



5 -Café - Restaurant



6- Restauration asiatique



7- Restauration grills



8- Restauration autre thème*

Restauration rapide



1- Fast Food Hamburger



2- Fast Food Kebab et tacos



3- Restauration italienne rapide



4- Viennoiserie & sandwicherie



5- Restauration rapide asiatique



6-Fast Casual / Bar à salade



7- Snacking sucré



8- Coffee shop



9- Autre R. Rapide*

*Inclus : dark kitchens, autre thème

*Inclus : crêperies, restaurants de poisson, dîners américains, autre thème

32 segments de restauration analysés

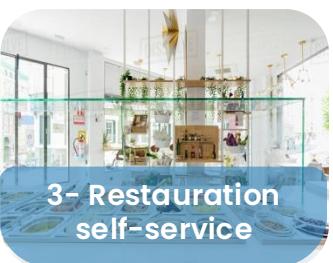
Autre restauration commerciale



1- Café/Bar/Pubs/
Disco



2- Restauration
d'hôtellerie



3- Restauration
self-service



4- Restauration
de transport



5- Restauration
de concession

Restauration collective



1- Enseignement



2- Social



3- Travail



4- Santé



5 - Autres

Boulangerie-pâtisserie & circuits alternatifs



1- Boulangerie
pâtisserie (BP)



2- Traiteur
Organisateur de
Réception (TOR)



3- Boucher
Charcutier
Traiteur (BCT)



4- Proximité



5- Autres
(ambulants, stations-
service, tabac presse,
DA)

Les Essentiels de la Restauration

Retrouvez tous les KPI du marché et leurs évolutions en un seul coup d'œil

Mesurez

La taille du marché RHD :

- nombre de points de vente
- Chiffre d'affaires
- CA moyen par point de vente



Identifiez

La dynamique de chaque segment du marché :

- en restauration commerciale
- en restauration collective
- auprès des circuits alternatifs

Ciblez

Vos actions en fonction du poids des clientèles :

- Indépendants
- Chaînes et groupes de restauration

Benchmarker

La performance de votre cible clients :

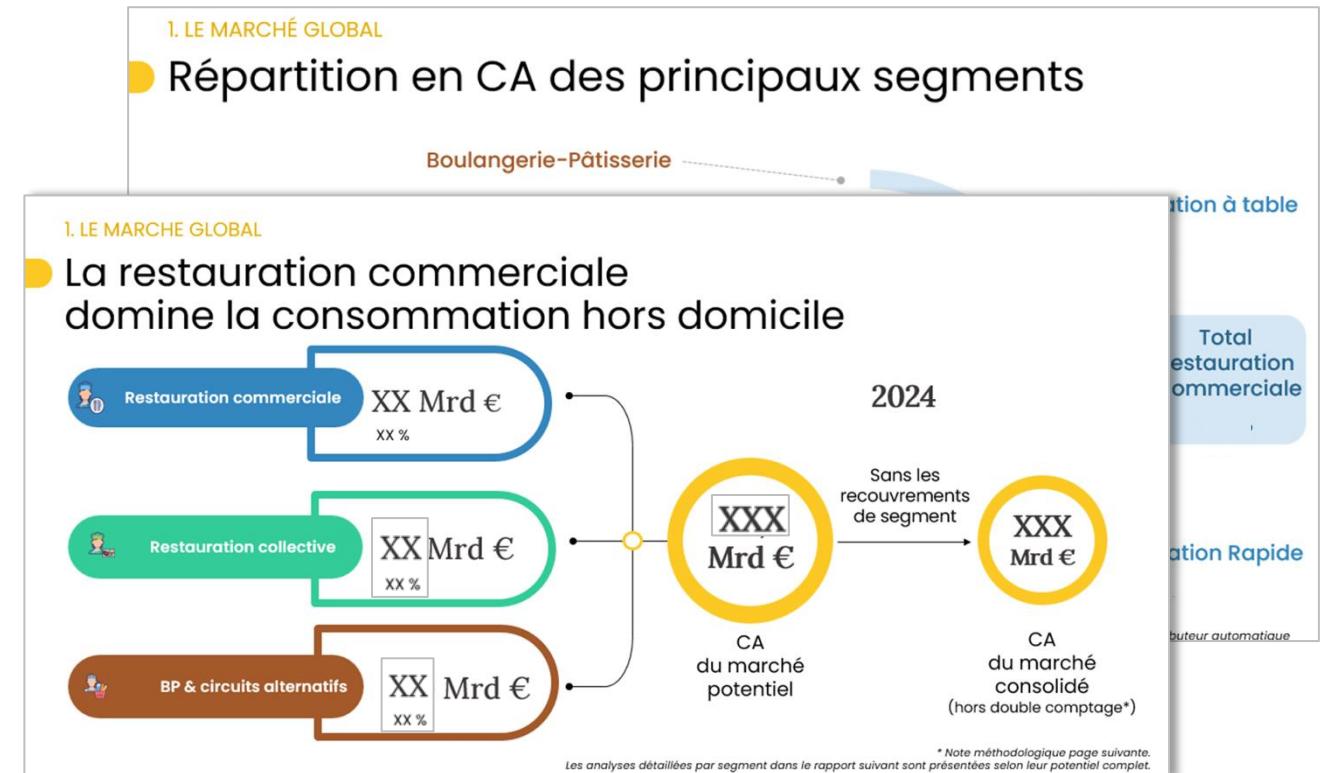
- Selon les segments
- Selon le type d'acteurs
- Au regard de votre activité

Composition de la Revue des Essentiels de la Restauration



MESUREZ

La taille du marché RHD :
nombre de PDV, CA
CA moyen par PDV



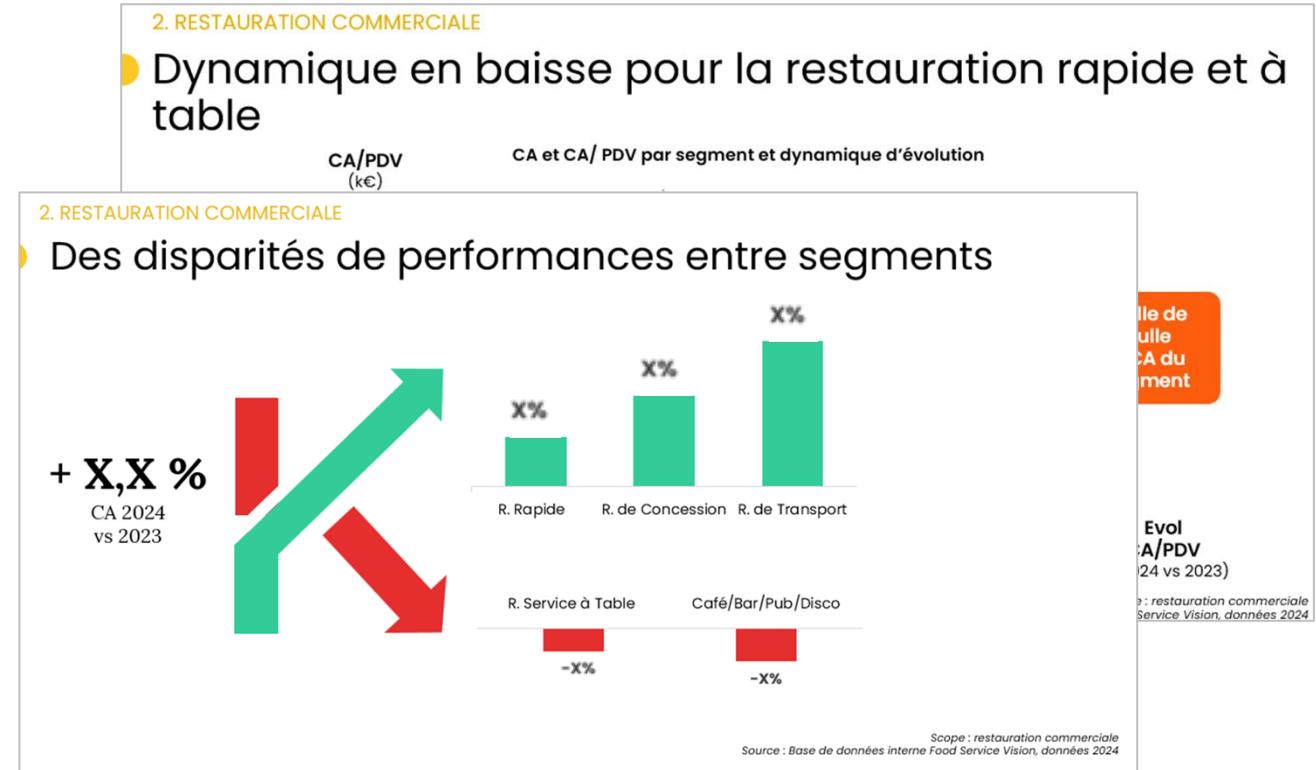
Composition de la Revue des Essentiels de la Restauration



IDENTIFIEZ

La dynamique de chaque segment du marché :

- en restauration commerciale
- en restauration collective
- auprès des circuits alternatifs



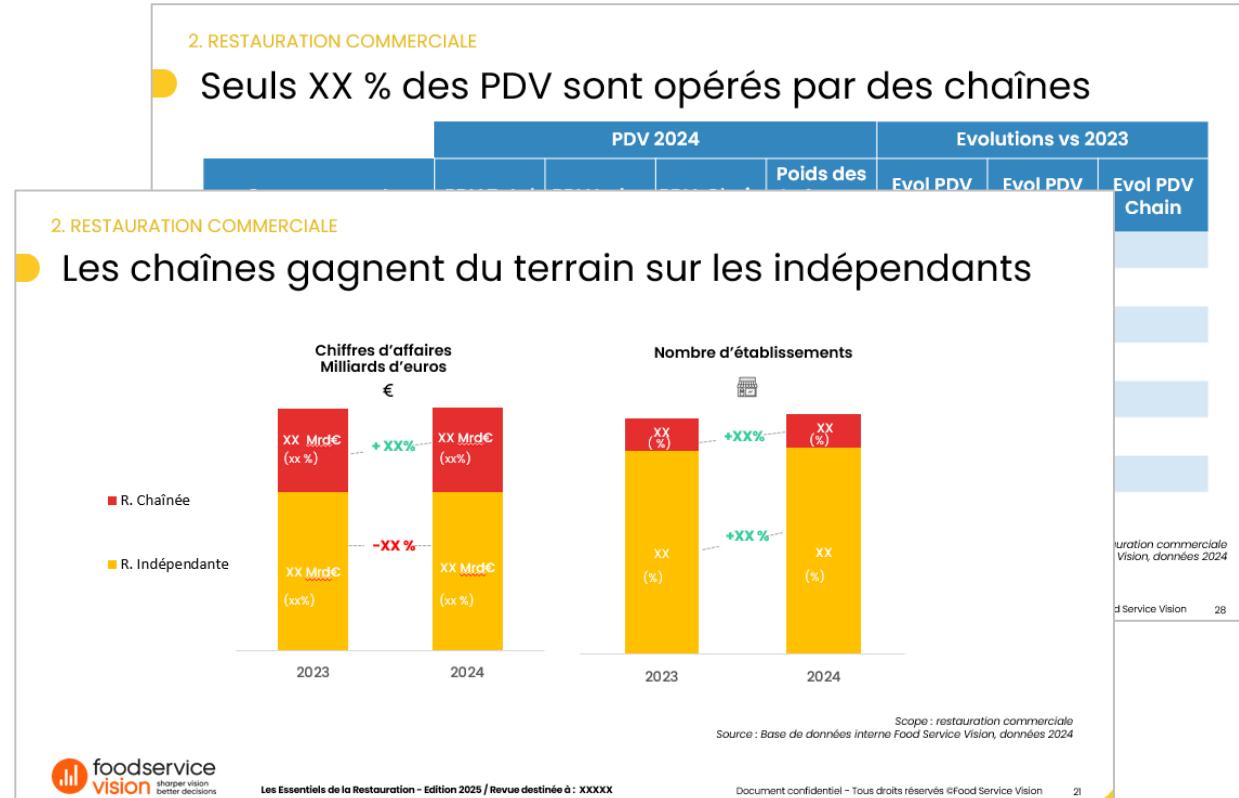
Composition de la Revue des Essentiels de la Restauration



CIBLEZ

Vos actions en fonction du poids des clientèles :

- Indépendants
- Chaînes et groupes de restauration



Composition de la Revue des Essentiels de la Restauration



BENCHMARKER

La performance de votre cible clients :

- Selon les segments
- Selon le type d'acteurs
- Au regard de votre activité

2. RESTAURATION COMMERCIALE

Dynamique de la restauration commerciale



En 2024, la restauration commerciale a cumulé un chiffre d'affaires de XX Mrd €, en croissance de +X % par rapport à 2023.

2. RESTAURATION COMMERCIALE

Pression sur les performances par point de vente

XXXXXX
er contributeur à la
est dégradée.
able voit son chiffre
es indépendants, les

Sous-segment	CA/PDV 2024			Évolutions vs 2023		
	CA/PDV Total (en k€)	CA/PDV Indep (en k€)	CA/PDV Chain (en k€)	Evol CA/PDV Total	Evol CA/PDV Indep	Evol CA/PDV Chain
R.Service à table	XXX	XXX	XXXX	X %	X%	X%
R.Rapide	XXX	XXX	XXXX	X%	X%	X%
Café/Bar/Pub/Disco	XXX	XXX	XXX	X%	X%	X%
R. Hôtellerie	XXX	XXX	XXX	X %	X %	X%
R. de concession	XXX	XXX	XXX	X %	X %	X%
R. de transport	XXXX	XXX	XXX	X %	X %	X %
Self-Service	XXXX	XXX	XXX	X %	X %	X %
Total général	XXX	XXX	XXX	X %	X %	X %

Scope : restauration commerciale
Source : Base de données Interne Food Service Vision, données 2024

Un service pour évaluer le marché et ajuster votre stratégie



CODIR

- **Vision claire du marché** avec une compréhension approfondie des dynamiques de chaque segment
- **Ajustement de vos investissements** et repérez les leviers de croissance

- **Compréhension fine du marché RHD** pour comprendre sa structure et les potentiels
- **Priorisation de vos cibles** en matière de segments de marché.
- **Formation des équipes & des nouveaux collaborateurs** pour avoir une vision globale du marché RHD

Équipe
Marketing/Etudes

Tarification 2025



Rapport Les Essentiels de la Restauration 2025

9 K€ HT

Tarif préférentiel

Aux abonnés annuels Revue Stratégique (4 éditions) et/ou acheteurs de 2 Revues sectorielles sur l'année en cours.

6 K€ HT

33% de remise

Aux acheteurs de 4 Revues sectorielles et/ou 50K€ de CA investi dans les revues sur l'année en cours

4,5 K€ HT

50% de remise



Option : Vision 2030

6 K€ HT

Package Rapport Les Essentiels : Restauration + Vision 2030

[Nous consulter](#)



Pour aller plus loin

Les Essentiels conçus au service des décideurs du Food Service

Nouveau service en réponse à la demande croissante des acteurs du food service d'avoir un outil synthétique chiffré, actualisé et complet, pour comprendre les transformations du marché de la restauration hors domicile.

Lancé en juin 2025, le service des Essentiels se découpe en 2 rapports :



Rapport des Essentiels de la Restauration (chiffres FY 2024)

L'outil indispensable pour :

- Mesurer le poids relatif de tous les segments de la restauration hors domicile.
- Disposer des valeurs actualisées sur la taille des marchés.
- Visualiser les dynamiques par segment : R. Commerciale, R. Collective, BP, Indépendants, chaînes, R. A Table, R. Rapide, etc...
- En option : Projeter les dynamiques de croissance à venir (projections 2030)



Rapport des Essentiels de la Distribution (chiffres FY 2024)

L'outil indispensable pour :

- Actualiser les évolutions de parts de marché des 26 plus gros distributeurs alimentaires en France.
- Comprendre les dynamiques d'achats qui s'opèrent par grands segments de la restauration et par température.
- Aligner les équipes et la direction sur les transformations de l'univers concurrentiel
- Nourrir vos plans stratégiques



Les Essentiels de la Distribution

NOUVEAU

DÉCOUVREZ AUSSI

Les Essentiels de la Distribution 2025

Retrouvez tous les KPI du marché et leurs évolutions en un seul coup d'oeil

Mesurez

les mouvements actuels
de la distribution avec
précision

Consultez

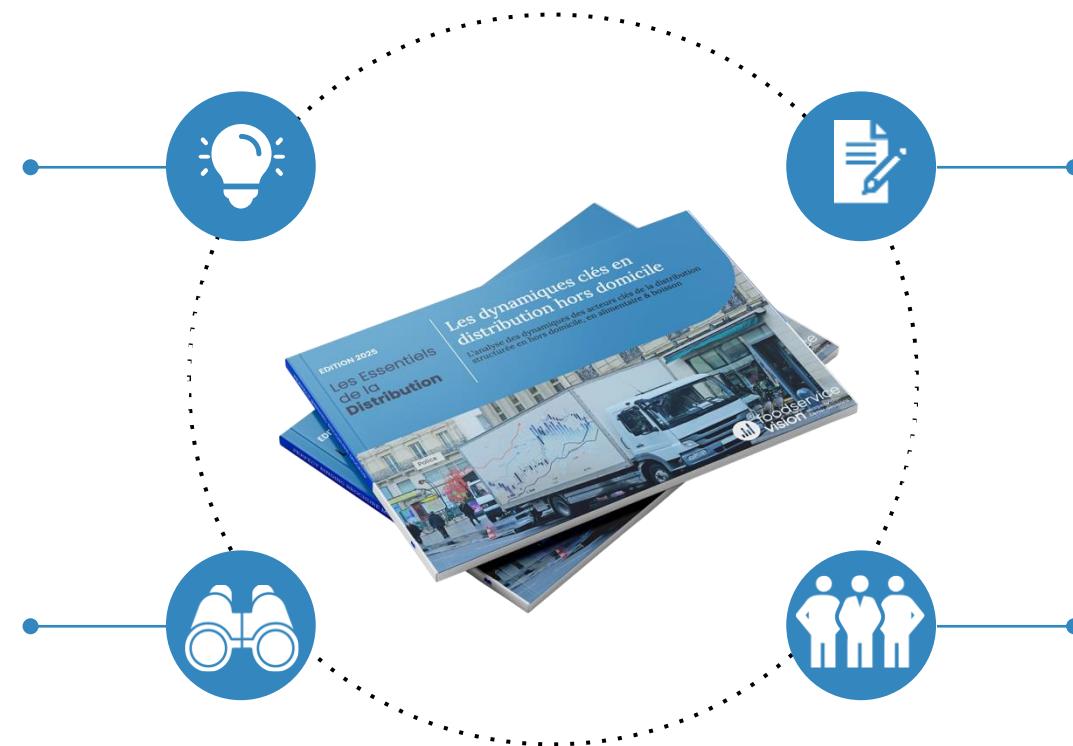
les grands transferts qui
s'opèrent par cible client
et par température

Elaborez

des plans stratégiques à
la hauteur des enjeux du
marché

Alignez

les équipes sur une vision
partagée des
transformations de
l'univers concurrentiel



Tarification 2025



Rapport Les Essentiels de la Restauration 2025

9 K€ HT

Tarif préférentiel

Aux abonnés annuels Revue Stratégique (4 éditions) et/ou acheteurs de 2 Revues sectorielles sur l'année en cours.

6 K€ HT

33% de remise

Aux acheteurs de 4 Revues sectorielles et/ou 50K€ de CA investi dans les revues sur l'année en cours

4,5 K€ HT

50% de remise



Option : Vision 2030

6 K€ HT



Rapport Les Essentiels de la Distribution 2025

6 K€ HT

Package Complet Rapports Les Essentiels : Restauration + Distribution

Les revues de marché : des services uniques pour réussir sur son marché

MESURER SON MARCHÉ

Les Essentiels Chiffres clés du marché

Tous segments du foodservice

De la Restauration 2025



CONSTRUIRE UNE STRATÉGIE PERTINENTE PAR CIBLE

Les Revues sectorielles annuelles

R.COMMERCIALE

Chaines 2025



Restauration Indépendante 2024

R.COLLECTIVE

Restauration Collective 2025



+ Monographies
des TOP 10 SRC

BVP

Boulangerie-Pâtisserie 2025



A venir..

ADAPTER SA ROUTE TO MARKET ET SA STRATÉGIE D'ACTIVATION

Les Revues sectorielles annuelles

Distribution 2024



+ Monographies
des 26 Distributeurs 2024

Décision d'Achats 2025



Les Essentiels Chiffres clés du marché

De la Distribution 2025

PILOTER SA PERFORMANCE AJUSTER SA STRATÉGIE

Revue stratégique trimestrielle

Dernière parution : Juin 2025



Prenez rendez-vous dès maintenant pour transformer vos défis en opportunités!



Florence BERGER
Directrice Associée
f.berger@foodservicevision.fr



10, rue des Émeraudes, 69006 Lyon
foodservicevision.fr



Virginie PERNIN
Directrice d'études sectorielles
Food Service Vision
v.pernin@foodservicevision.fr

