

Abonnez-vous

ÉDITION 2024

# 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

# Une année record, masquant de fortes disparités

**C**'est une performance historique : à la fin de 2023, le chiffre d'affaires de la restauration chainée en France a dépassé les 20 milliards d'euros, à 20,6 milliards très précisément. C'est presque 4 milliards d'euros de plus qu'en 2019, pratiquement le double de celui de 2020 et une croissance de 8 % par rapport à 2022. Naturellement, cette croissance est aussi liée à la hausse du ticket moyen, conséquence de la forte inflation enregistrée depuis 2 ans. Et il est à noter que cette progression se fait de manière équilibrée entre l'effet parc et l'évolution du chiffre d'affaires par point de vente.

Pour autant la restauration chainée n'est pas un univers homogène, puisque l'on y trouve aussi bien les chaînes de restauration assise que celles de restauration rapide. Les chiffres d'affaires des deux segments ont augmenté quasiment dans les mêmes proportions entre 2022 et 2023.

Mais sur une plus longue période, entre 2019 et 2023, la restauration rapide fait largement la course en tête avec une croissance de 30 % de son chiffre d'affaires, contre 4 % pour la restauration à table. Une performance due essentiellement à une augmentation de 30 % du nombre de points de vente, qui confirme la stratégie de maillage territorial des grandes chaînes.

À l'opposé, la restauration à table a enregistré une baisse du nombre de points de vente sur la même période (2019 vs 2023) compensée par une progression significative de +11% de son chiffre d'affaires par point de vente.

L'évolution de ce secteur de la restauration suscite naturellement beaucoup d'intérêt, compte tenu de son poids dans le food service, de la taille des entreprises qui y opèrent et des enjeux financiers qu'il porte.



**Justine Graziano**

Manager Chaînes de restauration  
Food Service Vision

La Revue Chaînes est devenue un outil incontournable pour mesurer les enjeux des différents segments de chaînes, identifier celles qui progressent le plus, analyser les clefs de leurs succès, afin de prendre les meilleures décisions pour votre activité.



# Un service unique pour accompagner vos équipes

- L'analyse des tendances chiffrées du marché des chaînes : valeur et dynamique du marché global et par segment en 2023 vs 2022 (et vs 2019)
- Les tendances structurelles du marché (type d'acteurs en présence..)
- La vision hiérarchisée et 360° des mutations clés sur tous les éléments du mix : offre, service, expérience, stratégie d'implantation, RSE, grâce au décryptage d'une cinquantaine d'enseignes
- Le décryptage de 15 segments du marché parmi lesquels Fast Food Hamburger, Viennoiserie & Sandwich, Pizza, Grills, Sushis, Fast Food Poulet, Restauration italienne/Pizzerias, Fast Casual, Coffee Shop, ...
- Pour chaque segment
  - Chiffres clés et performance du TOP 10 des acteurs sur chaque segment
  - Identification d'enseigne(s) émergente(s) à suivre
  - Evolutions clés du mix marketing

# Exemples de vues



### 3. PERFORMANCES ET EVOLUTIONS DU MIX PAR SEGMENT > Restauration traditionnelle

#### Les éléments clés de la transformation

- Mona Group affiche un fort engagement RSE autour de plusieurs actions : Lutte contre le gaspillage / Composter / Recyclage / Chèque ouverture est proposé en avant-primé aux bénévoles et bénéficiaires des **Bonnes de Carap**
- Maître Magnot** s'engage pour un bouquet d'aides et soutiens permettant exclusivement d'éviter plus air.

**RSE**  
**SERVICE**

- L'émancipation est très peu développée, la consommation se fait surtout sur place.
- La livraison représente 1% du CA en moyenne sur le segment.
- Déplacement en cours pour la réservation en ligne.

foodservice vision

### Le décryptage de plus de 50 enseignes

Restauration rapide			Restauration à table		

foodservice vision

### 1.2. RESTAURATION RAPIDE VS RESTAURATION À TABLE

#### Un marché autant porté par la restauration rapide que par la restauration à table

CA Restauration commerciale chaînée **+8%**

Segment	Impact
Restauration rapide	+8%
Restauration à table	+8%

Le marché est autant porté par la restauration rapide (+9%) que par la restauration à table (+9%). La croissance repose cependant sur des leviers différents : la restauration rapide connaît une croissance relativement équilibrée entre ouvertures et développement du CA/PDV (avec cependant un effet parc légèrement plus prononcé à +5%). La restauration à table repose exclusivement sur l'évolution de CA/PDV (+10%), le parc est, quant à lui, en légère baisse (-1%).

foodservice vision

### 3. PERFORMANCES ET EVOLUTIONS DU MIX PAR SEGMENT > Fast Food Hamburger

#### Panorama du segment Fast Food Hamburger

**Chiffre d'affaires +6,8%** (2023 vs 2022)  
**Part de marché 42,3%** (-0,5pts vs 2022)

Enseigne	2022	2023
McDonald's	1 900 MC	2 100 MC
Burger King	6 200 MC	6 500 MC
Wendy's	415 MC	415 MC

**TOP 3 Chiffre d'affaires 2023**  
**TOP 3 croissance CA en valeur (2023 vs 2022)**

**Enseignes émergentes**  
 O LA DALLE, Carls Jr.

foodservice vision

### 1.4. LES PERFORMANCES DES SEGMENTS ET ACTEURS DU MARCHÉ

#### Panorama des segments de la restauration à table

- 16 sous-segments
- 141 chaînes en 2023
- 5 111 MC en 2023
- 3 476 PDV en 2023

Segment	Acteurs
Restauration traditionnelle	Le Pain Quotidien, Café de France, etc.
Restauration de proximité	Le Pain Quotidien, etc.
Restauration à table	Le Pain Quotidien, etc.
Self-service	Le Pain Quotidien, etc.
Café/Pâtis	Le Pain Quotidien, etc.

NB : dans le cadre de cette revue, le self-service a été intégré à la restauration à table.

foodservice vision

# Fournisseurs et distributeurs : les bénéfices de La Revue Chaînes



Cibler les enseignes à  
potentiel pour votre  
activité

Prioriser vos actions  
commerciales



Repérer les chaînes  
émergentes,  
les nouveaux concepts, qui  
pourront relayer votre  
croissance de demain



Acculturer vos équipes  
marketing et commerciales  
pour enrichir les échanges  
et la pertinence des plans  
d'actions



Elaborer vos présentations  
commerciales  
en intégrant les nouveaux  
enjeux de vos clients, et en  
adaptant votre meilleure  
proposition de valeur

# Chaines de restaurant :

## Les bénéfices de La Revue Chaînes



Benchmarkez vos offres, vos services, votre expérience client, votre stratégie d'activation, votre politique d'implantation, votre stratégie RSE



Repérer les nouveaux concepts  
Pour développer votre portefeuille



Faites évoluer votre mix  
Orienter votre activité en fonction des tendances

# 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 structurelle des acteurs

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

- **L'offre produit**
  - Végétalisation de l'assiette
  - Labellisation et transparence
  - Gourmandise et indulgence
  - Diversification des moments de consommation
  - Personnalisation et premiumisation
  - Menu petit prix
- **Les stratégies de service**
  - Stabilisation des modèles de livraison
  - Digitalisation du parcours client en restauration sur place
  - Accélération des stratégies QSR

## → L'expérience client

- 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

- La montée des médias digitaux versus les médias traditionnels
- Promotions sur les plateformes de livraison
- Communication ciblées via des programmes de fidélisation
- Essor des fournisseurs de solutions digitales

## → Les stratégies d'implantation

- Des rythmes d'ouvertures soutenus
- Des stratégies de développement variées
- Des freins à l'implantation

## → Les stratégies RSE

- L'offre
- Logistique et bâtiment
- Marque Employeur

## 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 de performances des chaînes de restauration : 423 chaînes, 13 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 d'une cinquantaine d'acteurs appartenant au TOP 15 segments
- Une analyse à 360°: offre, service, expérience, activation et implantation, RSE
- Tracking spécifique des cartes PE 2023 (vs PE 2022) et AH 2023 (vs AH2022), de la présence sur les réseaux sociaux.



## Veille spécialisée

- “Panorama Tendances Restauration” en partenariat avec Food Service Vision de la restauration commerciale
- 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, tel que les revues stratégiques trimestrielles, pour les dynamiques de consommation
- Expertise des consultants : plus de 1000 missions d'accompagnement réalisées sur les problématiques des chaînes et auprès d'acteurs de différents segments.



# Bon de commande 2024

**Je souhaite souscrire à La Revue Chaînes 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 : 11 700€ 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  
Boulangerie-Pâtisserie**



**La Revue Livraison**



**La Revue Distribution**



**La Revue de la restauration  
indépendante**

## 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.