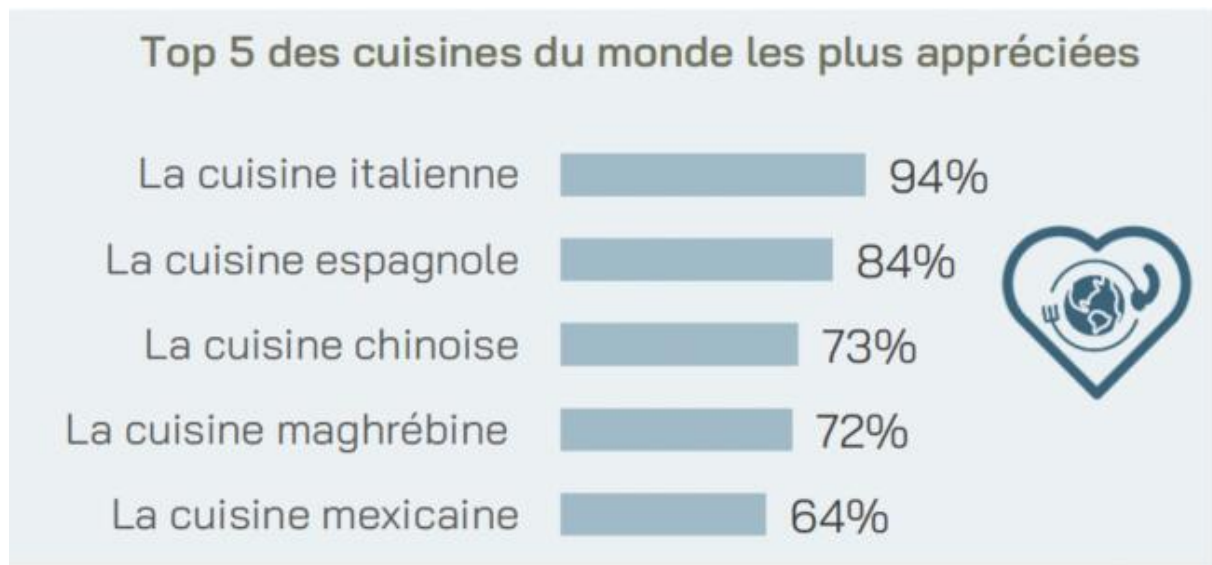




Pourquoi les cuisines du monde gagnent des parts d'estomac

Le 5 mai 2025

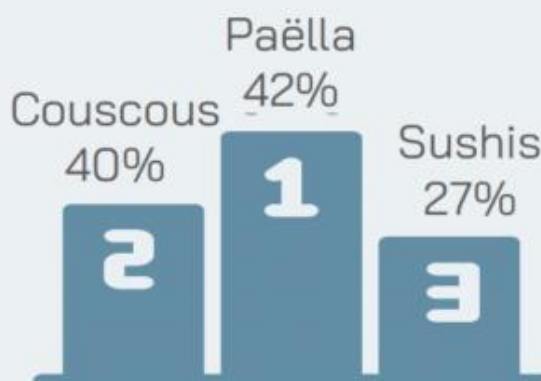
Une enquête de consommation récemment publiée confirme l'appétence des Français pour la « world food » et le fort potentiel de développement que celle-ci détient. Soutenues par la végétalisation de l'alimentation et par le snacking, les cuisines du monde occuperont demain une part plus grande de nos assiettes et seront plus diversifiées.



Depuis 2020, le marché des produits *world food* connaît une forte dynamique, accélérée par le retour des Français en cuisine et leur envie de diversifier leur alimentation. Les consommateurs, plus ouverts aux nouvelles expériences culinaires, adoptent les saveurs du monde. Ainsi, **quatre continents sont représentés** parmi les cinq cuisines étrangères les plus appréciées des Français.

La consommation à domicile domine les cuisines du monde

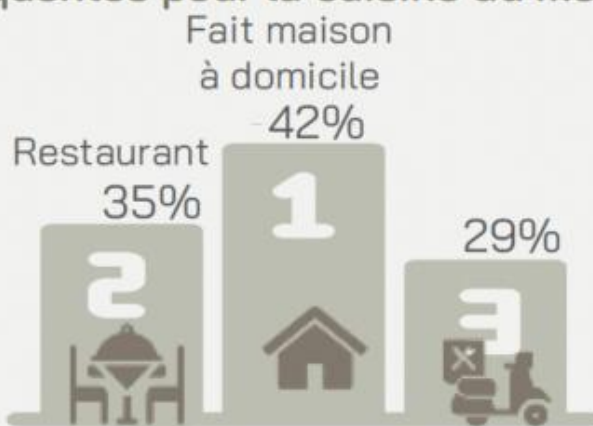
Top 3 des plats exotiques préférés



Les cuisines du monde sont désormais présentes partout, y compris dans les produits du quotidien comme les chips ou salades. Les tendances de restauration comme la cuisine fusion et la *street food* entretiennent l'attrance des consommateurs pour ces goûts venus d'ailleurs. **Le domicile reste cependant le premier lieu de consommation** de cuisines du monde.

La végétalisation et le snacking stimulent le marché

Les 3 lieux de consommation les plus fréquentés pour la cuisine du monde



Plats achetés à l'extérieur ou en livraison

Si elles es cuisines internationales plaisent autant, c'est parce qu'elles répondent à de nouvelles attentes. La recherche de produits végétariens incite ainsi à la découverte de plats indiens, méditerranéens ou asiatiques.

Le besoin de solutions repas favorise les plats faciles à mettre en oeuvre comme les nouilles asiatiques, kits tex-mex ou soupes instantanées. L'arrivée de nouveaux acteurs, des géants de l'alimentaire aux marques bio et étrangères, enrichit l'offre disponible.

Toujours plus de diversité dans l'assiette

Top 4 des cuisines du monde jamais goûtées

La cuisine coréenne 39%

La cuisine africaine * 32%

La cuisine turque 31%

La cuisine libanaise 30%



* Hors Maghreb

Pour les années à venir, cinq grandes tendances concourent au développement des cuisines du monde. La première est celle d'une diversité accrue. Celle-ci résulte du développement des cuisines du monde hors des classiques (sud-américaine au delà du tex-mex...) ou inspirées de traditions moins connues (Afrique, Moyen-Orient, etc.)

Une opportunité pour la distribution spécialisée

Les 3 circuits d'achat favoris pour les produits du monde



Le snacking et les produits prêts à consommer continueront en second lieu d'infuser la *world food*. L'apéritif étant l'un des moments de consommation privilégié. De même, la végétalisation de l'alimentation restera un soutien à l'augmentation de la part d'estomac des cuisines du monde.

Celles-ci n'échapperont pas par ailleurs à la quête de produits sains, avec des listes d'ingrédients courtes aux origines connues. Nul doute que les commerces spécialisés auront leur rôle à jouer dans cette évolution vers des produits plus qualitatifs. Ils pourraient ainsi gagner des points face à une grande distribution qui reste le premier circuit de vente de world food.

4 chiffres à retenir



*Méthodologie de l'étude « **Le Marché des Cuisines du Monde** »*

Enquête menée auprès d'un échantillon de 1 500 consommateurs représentatif de la population française en mars 2025 en partenariat [Les Échos Études](#) / Bilendi.