



LES LEVIERS DE CROISSANCE DE LA RESTAURATION RAPIDE EN FRANCE

Concepts prometteurs, services innovants, emplacements stratégiques

Plan de l'étude

Synthèse	6	3	Les services et valeurs qui font bouger les lignes	87	
1	Données de cadrage sur la restauration rapide	21	3.1	La livraison de repas, nouvel eldorado de la restauration	88
1.1	La restauration rapide au beau fixe en Europe : un potentiel encore important en France	<u>22</u>	3.2	Le digital fait partie intégrante du parcours client	<u>98</u>
1.2	La restauration rapide, locomotive de la RHD dans l'hexagone	<u>27</u>	3.3	Le coworking, la carte à jouer pour capter actifs nomades et travailleurs indépendants	<u>103</u>
1.3	Les drivers de la croissance du marché	<u>32</u>	3.4	La restauration hybride / multiservices	<u>112</u>
2	Les concepts prometteurs	38	3.5	La responsabilité / l'engagement, valeur indispensable face à la donne environnementale	<u>117</u>
2.1	Jusqu'où ira la burger gourmet mania	<u>39</u>	4	Les emplacements et leur potentiel	123
2.2	Le bagel, en développement mais toujours un marché de niche	<u>48</u>	4.1	La place de la restauration dans l'immobilier commercial et les ensembles mixtes	<u>124</u>
2.3	Bio, healthy ... le manger sain s'empare de la restauration rapide	<u>51</u>	4.2	La restauration rapide, planche de salut des centres commerciaux	<u>131</u>
2.4	La cuisine végan et végétarienne : les nouveaux concepts en restauration rapide	<u>60</u>	4.3	Les food halls, « nouveaux ventres » des villes	<u>140</u>
2.5	Le tex-mex en plein essor	<u>64</u>	4.4	La restauration en gares : un secteur en pleine transformation	<u>150</u>
2.6	Le renouveau de la cuisine asiatique	<u>70</u>	4.5	La restauration en aéroports soutenue par le développement de la surface commerciale et du low-cost	<u>163</u>
2.7	Les autres concepts prometteurs autour de la street food	<u>76</u>	4.6	Le eat-in-store : la restauration au cœur du magasin pour séduire le consommateur	<u>174</u>
2.8	Une nouvelle génération de cafés	<u>80</u>			



Plan de l'étude

5	Une structure concurrentielle protéiforme	190
5.1	Les chaînes de restauration rapide en phase de consolidation	191
5.2	Les nouvelles ambitions de la grande distribution en restauration rapide	197
5.3	Le renouveau de la boulangerie-panèterie et l'essor des chaînes	201
	Annexes	206
	Pour aller plus loin...	207
	Vos contacts	208

2. Les drivers de la croissance de la restauration rapide

Des effets de mix : montée en gamme de l'offre

- ✓ Plus de produits frais, cuisinés sur place, plus de fait maison
 - ✓ Plus de bio
 - ✓ Personnalisation de l'offre, et choix pour répondre aux envies du plus grand nombre
 - ✓ Des enseignes qui communiquent sur le diététique et la santé
- => un secteur qui s'éloigne de son image négative associée à la malbouffe

Le renouveau de la restauration rapide est porté par un contexte favorable aux nouvelles enseignes qui se positionnent sur une meilleure qualité et toujours plus de services.

L'évolution des habitudes de consommation

- ✓ Plus de repas pris à l'extérieur du domicile
 - ✓ Moins de temps consacré au repas à table
 - ✓ Moins de temps passé à cuisiner
 - ✓ Fragmentation des repas : +8% de visites le matin, +4% de visites l'après midi, +20% de visites la nuit (source NPD 2018)
- => la restauration rapide répond bien aux attentes des consommateurs d'aujourd'hui en recherche de solutions pour manger rapidement



Le développement du digital favorise la restauration rapide

- ✓ X 1,5 nombre de commandes en ligne pour la livraison et le click & collect en restauration rapide entre 2016 et 2018 (source NPD)
 - ✓ La livraison à domicile devient incontournable et permet de développer l'activité le soir
 - ✓ Les bornes en magasin permettent de gagner du temps
- => Le digital permet d'améliorer la qualité de services, et de développer l'activité sur des moments auparavant creux

Des enseignes de restauration rapide très dynamiques

- ✓ Expansion forte des parcs de restaurants
 - ✓ Création de nouvelles enseignes, et arrivée en France d'enseignes étrangères
 - ✓ Des concepts originaux
- => Aujourd'hui le secteur offre un nombre de possibilités infini pour le consommateur

Développement de nouveaux emplacements à fort potentiel

- ✓ L'activité restauration est devenue un enjeu important pour les zones de flux et les centres commerciaux, qui réservent une partie de plus en plus importante de leur surface commerciale à la restauration.
- ✓ Les food halls et le eat-in store sont deux tendances récentes qui offrent également de nouvelles opportunités pour les enseignes de restauration rapide.