

communiqué de presse

Restauration : Circana dévoile les résultats de sept mois de 2023 et partage ses prévisions 2023-2024

- ***Circana prévoit un marché RHD 2023 stable en dépenses et en recul de 7 % en visites, par comparaison avec 2019***
- ***Quatre Français sur 10 préfèrent payer au même prix une plus petite portion plutôt que de voir le prix de leur commande augmenté.***

Paris - le 2 octobre 2023 — À l'occasion de la sortie de la nouvelle étude « Future of Foodservice »*, Circana livre ses résultats sur les performances de la Restauration Hors Domicile sur les sept premiers mois de 2023 (janvier à juillet) ainsi que les prévisions 2023-2024.

Circana révèle ses prévisions pour 2023 : l'année devrait se terminer à +9% en visites et +12% en dépenses pour le total marché par rapport à 2022. A noter que si le marché aura retrouvé ses niveaux de 2019 en dépenses, il restera encore en deçà de 2019 de 7% en visites. S'appuyant sur un panel CREST de 18 000 personnes interrogées tous les mois sur leurs habitudes de restauration, Circana fonde ses prévisions sur les données du marché RHD (qu'il suit en France depuis 2004), la saisonnalité, les données macroéconomiques externes, ainsi que sur son expertise sectorielle unique.

Bilan 2023 à sept mois : l'effet inflation sur la restauration commerciale

Dans le contexte actuel inflationniste avec les comparaisons 2023 vs 2022 (à 7 mois) le marché se montre résilient : La restauration rapide, qui a augmenté de 12 % en valeur en comparaison de 2022 (janvier à juillet), a vu son ticket moyen s'élever de 6 %, avec un pic de 8 % à l'heure du déjeuner. La fréquentation de la restauration rapide a progressé de +6% vs 2022. Quant à la restauration à table, elle continue sa reprise lente. Elle a profité du retour des consommateurs dans les établissements en 2023: +6% en visites vs 2022, mais n'a pas encore entièrement compensé les pertes de fréquentation post-Covid. Son ticket moyen subit également des progressions avec une hausse de 5% vs 2022, générant une croissance de +11% en valeur vs 2022. Le marché fait preuve de la résilience, car les Français préservent le plaisir de manger en extérieur en optimisant leurs stratégies de consommation (ex. circuits fréquentés, offres promotionnelles, etc.)

Enquête : les Français face à la hausse des prix

Lors de l'enquête « Les Français face à la hausse des prix en restauration » réalisée en mai 2023, 60 % des répondants ont affirmé qu'ils peuvent toujours se permettre de consommer en RHD mais ont dû changer leurs habitudes. Les 18-34 ans se montrent particulièrement sensibles au prix, puisqu'ils sont 65 % à déclarer changer leurs habitudes de consommation en raison de leur situation financière.

Arbitrage : moins de livraison et des produits superflus

Les Français semblent préserver certaines occasions de consommer en Hors Domicile et ainsi faire des arbitrages. En effet, près de 40% des répondants rationalisent leur commande en arbitrant sur certains produits, tels que les entrées ou les boissons alcoolisées. Par ailleurs, 30% des répondants utilisateurs de la livraison déclarent réduire leur usage de la livraison en cuisinant davantage eux-mêmes.

Maria Bertoch, experte foodservice au sein de Circana, commente : « *Si nous parlons du total année 2023, le marché RHD pourrait retrouver son niveau de 2019 en dépenses (en partie drivé par l'inflation), étant toujours en retrait vs 2019 en visites (-7%). Les parts de marché des circuits clés vont certainement évoluer. Quant à 2024, nous estimons que le marché serait boosté par les JO de Paris de 2024, un évènement positif pour le Foodservice»*

* « *Foodservice Uncertainty Impact Survey, France,*», une enquête CIRCANA menée en mai 2023. Plus d'informations sur demande.

– Fin –

Définition des circuits

La restauration hors domicile inclut les circuits suivants :

- restauration avec service à table (cafés/bars/brasseries, restauration thématique et non thématique, cafétérias),
- restauration rapide (fast-foods, vente à emporter/livrée, sandwicheries, boulangeries, traiteurs, GMS),
- restauration dans les transports et lieux de loisirs (musées, parcs d'attractions...),
- restauration collective (restauration d'entreprise, au bureau ou à l'usine, autogérée ou concédée),
- distribution automatique.

La restauration commerciale inclut les circuits suivants :

- restauration avec service à table (cafés/bars/brasseries, restauration thématique et non thématique, cafétérias),
- restauration rapide (fast-foods, vente à emporter/livrée, sandwicheries, boulangeries, traiteurs, GMS),
- restauration dans les transports et lieux de loisirs (musées, parcs d'attractions...).