

## Les perspectives d'ici à la fin de 2021

L'évolution de l'activité au cours du dernier trimestre de 2021 devrait poursuivre sa course positive. Plus de 60 % des professionnels de la restauration interrogés dans le cadre de la 8ème édition de la Revue Stratégique estiment que leur activité sera au moins égale ou meilleure dans les prochains mois par rapport à son niveau de début septembre.

Toutefois, il faut rester attentif à un certain nombre d'indicateurs :

**L'évolution du pouvoir d'achat des ménages** : 31 % des consommateurs affichent leur volonté de se rendre moins souvent au restaurant au cours des prochains mois.



**L'évolution des déplacements professionnels** : la proportion des travailleurs actifs ayant passé au moins une journée par semaine en déplacement professionnel a progressé : de 8 % en mai 2021, elle a atteint 14 % début septembre, ce qui est encore loin des niveaux de 2019.

**La proportion de retour des salariés sur leur lieu de travail** : elle était de 89 % au début septembre, mais de seulement 79 % en Île-de-France.

La conjoncture du quatrième trimestre dépendra principalement des progrès de la vacci-nation, du climat social, du comportement des acteurs de la filière, du niveau de confiance et de dépenses des consommateurs et de la reprise du tourisme international. Mais tout porte à croire que la tendance de fond à la reprise de l'activité de la restauration ne sera pas significativement altérée et continuera même de se renforcer au cours des mois qui viennent. La projection de Food Service Vision est un atterrissage en fin d'année 2021 à -26 % de chiffre d'affaires de la restauration pour l'année par rapport à 2019, soit une amélioration de 6 points par rapport à 2020 et, dans l'hypothèse la plus favorable, le retour, fin 2022, au niveau d'activité de 2019.

### Méthodologie

#### Une étude exclusive Food Service Vision

Pour la 8<sup>e</sup> livraison de la Revue stratégique « Food service & Covid-19 », 45 nouvelles interviews confidentielles ont été réalisées en août et septembre 2021 avec des décideurs, des leaders d'opinion, des experts et des syndicalistes de la restauration. Une étude quantitative auprès de 500 convives et 400 professionnels de la restauration indépendante a par ailleurs été réalisée.

Cette étude prospective, conçue et pensée pour les clients de Food Service Vision, qui en ont l'exclusivité, entend enrichir notre éclairage sur les enjeux et conséquences de cette crise sanitaire sans précédent et aux conséquences économiques majeures pour le secteur du food service. Elle propose aussi des clés de lecture pour analyser et comprendre le futur redémarrage de l'activité.

La prochaine édition sera publiée en décembre 2021.



### DOSSIER DE PRESSE

## Food service & Covid-19

### #8 - Septembre 2021

## L'été de la reprise

**Même si la profession continue d'évoluer dans un environnement souffrant encore de restrictions, l'activité revient progressivement vers les niveaux d'avant-crise et la conjoncture du quatrième trimestre s'annonce positive.**

### Une Revue stratégique de Food Service Vision

[foodservicevision.fr](http://foodservicevision.fr)

## Quel impact pour le pass sanitaire ?

La baisse d'activité du secteur au mois d'août est en partie imputable à la mise en place du pass sanitaire. Près d'un consommateur sur trois qui a réduit sa fréquentation des restaurants, bars et cafés au mois d'août invoque en effet cette raison.

La perception des restaurateurs est différente : 67 % d'entre eux imputent la baisse de fréquentation en août à la mise en place du pass sanitaire. La baisse d'activité de la filière restauration s'est établie à -6 pts, mais a frappé surtout la restauration assise et les cafés, bars et pubs. 51 % des hôteliers restaurateurs Logis Hôtels pensent que le pass sanitaire rassure les clients et ne perturbe pas l'accueil au restaurant.

## Le bilan de l'été

**Sur l'ensemble de la période estivale, le chiffre d'affaires de la restauration s'est redressé très fortement pour se situer à -14 % par rapport à la même période de 2019, avec un point culminant atteint en juillet à -10 %, mois record depuis le début de la crise.**

Sur l'ensemble de la période janvier-août 2021, le marché est encore en recul de 36 % par rapport à la même période de 2019.

La perte de chiffre d'affaires de la filière sur la même période janvier-août 2021 par rapport à 2019 se monte à 20,9 milliards d'euros, un niveau équivalent à celui de 2020 (20,2 milliards d'euros). La restauration commerciale est le secteur qui a été le plus frappé par la crise (83 % des pertes globales du secteur), tandis que les commerces hors GMS sont revenus, à partir de juin, à un niveau supérieur d'activité par rapport à 2019.

Il est à noter néanmoins que la restauration commerciale a connu un fort rebond de son activité en juillet, avec un chiffre d'affaires en recul de seulement 12 % par rapport à 2019 (- 18 % en août), alors que la restauration collective se stabilise à -12 % en juillet et août.



## Les chiffres-clés de l'été 2021



Entre mai et début septembre, la part des consommateurs ayant **acheté un repas hors domicile** est passée de 64 à 93 %.



La réouverture des restaurants n'a pas eu d'effet négatif sur la livraison : entre mai et début septembre, la part des consommateurs qui **se sont fait livrer** un repas est passée de 24 à 40 %.



**32 % des consommateurs** affirment avoir plus dépensé qu'habituellement durant leurs vacances d'été.



La reprise a profité à tous les canaux de consommation : l'usage de la **vente à emporter** (presque 7 consommateurs sur 10) et de la **livraison** (4 consommateurs sur 10) se sont confortés durant l'été.



L'**hôtellerie** a repris des couleurs avec un **recul de son chiffre d'affaires** par rapport à 2019, malgré de fortes disparités selon les établissements et leur implantation géographique.



Les **boulangeries-pâtisseries** sont les fers de lance de la **croissance**, avec un niveau d'activité supérieur à celui de 2019.

Pour autant, tous les obstacles à une reprise totale de l'activité ne sont pas levés, comme le manque crucial de personnel dans la filière restauration, des tensions sur les chaînes d'approvisionnement, des pénuries sur un certain nombre de produits et une inflation du prix des matières premières, particulièrement sensible depuis le mois de juillet. Ainsi, les tarifs des distributeurs ont augmenté en moyenne de 5,5 % au troisième trimestre de cette année (lire encadré), une hausse qui touche dans les mêmes proportions toutes les catégories de produits (épicerie, surgelés, frais).



## Zoom Les produits qui augmentent le plus

Dans la hausse des prix quasi-généralisée qui frappe les produits agro-alimentaires, certains sont plus touchés que d'autres :

- Confiserie du sucre : +13,5 %
- Farines et féculles : +13,3 %
- Fruits surgelés : +13 %
- Chocolats : +11,8 %
- Thés, infusions : +11,6 %
- Pâtes alimentaires : +11,3 %
- Viandes fraîches : +10,6 %
- Légumes surgelés : +6,5 %

Source : Relevés de tarifs généraux des distributeurs RHD réalisés par Food Service Vision