

# Executive Summary

JUIN 2024

## La Revue Restauration indépendante

**Food Service Vision, leader de l'intelligence économique de la filière restauration, publie la première édition de sa Revue analysant en profondeur un secteur essentiel de l'activité de la restauration en France.**



## Une place forte en transition

**F**ood Service Vision, leader de l'intelligence économique dans la filière restauration, publie la première édition de sa Revue de la restauration indépendante, à table et rapide. Ce document inédit dresse un panorama complet du cœur de la restauration commerciale française, dont elle réalise 68 % du chiffre d'affaires et en détient 88 % des points de vente.

Fruit du travail de nos équipes études et datas, cette édition détaille la situation économique de la restauration indépendante et son évolution récente, marquée par de nombreuses transformations, et plonge au cœur de ses principaux segments.

## Un paysage divers, de vraies lignes de force

**L'**analyse approfondie réalisée par Food Service Vision révèle un paysage très divers, mais où l'on perçoit cependant plusieurs lignes de force :

→ Le taux de croissance du chiffre d'affaires de la restauration indépendante a été inférieur en 2023 à celui de la restauration chaînée (+ 6 % contre + 8 %). Le rythme de croissance du chiffre d'affaires de la restauration indépendante a ralenti en 2023 après deux années (2021 et 2022) de croissance à deux chiffres dûe à l'effet de rattrapage post-Covid.

→ La croissance de la restauration commerciale indépendante sur 2023 est portée par l'inflation et par la dynamique d'ouvertures de points de vente, qui compensent une baisse de fréquentation par point de vente.

→ Malgré les bonnes performances de la restauration chaînée (comme l'a montré Food Service Vision dans sa récente Revue consacrée à ce segment), la restauration indépendante détient la part du lion du marché de la restauration commerciale en termes de poids économique, avec un chiffre d'affaires de 42,4 milliards d'euros en 2023, à comparer aux 20,6 milliards de la

restauration chaînée. En outre, la restauration indépendante maille largement les territoires avec plus de 117 000 points de vente, contre 15 540 pour la restauration chaînée.

→ La restauration indépendante se savoure de préférence à table, ce mode de consommation représentant 76 % de l'ensemble du marché de la consommation restauration commerciale indépendante.

→ Le segment le plus important de la restauration indépendante à table, la restauration traditionnelle, est aussi celui dont la croissance du chiffre d'affaires a été la plus faible en 2023 (environ - 1 %), alors que les segments plus modestes comme la restauration gastronomique et les brasseries ont enregistré des croissances respectives de 9 % et de 14 %.

→ Dans la restauration rapide, la palme de la croissance revient à l'asiatique (+ 16 %), devant le fast casual (+ 13 %).

→ D'ici à 2026, la restauration commerciale indépendante devrait être portée par la proposition de valeur attractive qu'elle adresse aux consommateurs et son chiffre d'affaires devrait atteindre 43,9 milliards d'euros cette année et dépasser 46 milliards en 2026.

## Le top 5 des segments

Restauration  
traditionnelle  
**13,6 milliards**

Brasseries  
**4,3 milliards**

Restauration italienne à table  
**3,9 milliards**

Restauration gastronomique  
**2,7 milliards**

Kebab, Tacos  
**2,4 milliards**

## Des pratiques RSE qui se généralisent

**L**a Revue Restauration indépendante revient en détail sur les stratégies de prix de la restauration indépendante dans le contexte de forte inflation que l'ensemble de la filière traverse depuis deux ans. Elle analyse également les stratégies des restaurateurs en matière de RSE.

Cette préoccupation est désormais largement partagée, puisque 78 % d'entre eux se déclarent engagés pour respecter davantage la nature et l'environnement (avec une pointe à 95 % dans la restauration gastronomique). En outre les restaurateurs indépendants indiquent effectuer en moyenne 43 % de leurs achats en produits locaux.

En matière de gestion des ressources humaines, un restaurateur sur deux affirme avoir augmenté les salaires de ses collaborateurs au cours de la dernière année, 28 % ont supprimé la coupure entre les services.

## Le tableau de bord de la restauration commerciale indépendante

**42,4 milliards d'euros**

de chiffre d'affaires en 2023 dont :

→ **32,4 milliards** en restauration à table

→ **10 milliards** en restauration rapide



**Plus de 117 000 points de vente**

**361 000 €** de chiffre d'affaires  
moyen par point de vente

**43 % des points de vente**  
sont concentrés dans  
les régions Île-de-France  
et Auvergne-Rhône-Alpes



**91 %** des restaurateurs  
indépendants pratiquent  
majoritairement le « fait-maison »

**23 %** du chiffre d'affaires  
d'un restaurant indépendant  
est réalisé dans les boissons

**35 %** des établissements  
proposent un service de livraison

**41 %** des restaurateurs  
proposent la réservation en ligne



## Méthodologie

Pour réaliser cette Revue Restauration indépendante, Food Service Vision a croisé l'analyse de ses bases de données couvrant l'univers de la restauration de chaîne et indépendante, sa veille multicanale continue et une étude quantitative exclusive menée auprès de 600 restaurateurs indépendants de 9 segments en mars 2024.

Ses équipes d'expert ont ainsi évalué au plus près la réalité du parc de restaurants actifs sur le marché, mesuré les poids et dynamiques de chaque segment, décrypté et modélisé les facteurs clés de succès actuels des différents types de restauration.

## Un observatoire des transformations, segment par segment

La Revue Restauration commerciale indépendante analyse en profondeur les neuf principaux segments qui la composent : la restauration traditionnelle, les brasseries, la restauration gastronomique, la restauration italienne à table, les kebabs et tacos, la restauration axée autour du burger et du poulet frit, le fast casual, la restauration italienne rapide, la restauration asiatique.

Pour chacun de ces segments, Food Service Vision évalue leur poids économique, mais aussi les transformations de leur rythme de travail, de la construction des offres, des politiques de prix, des services et expérience proposés aux consommateurs, de leurs stratégies digitales, de leurs pratiques de gestion et de ressources humaines et de leurs relations avec les fournisseurs.

Ce travail intensif sur les données ainsi que le recueil d'informations de terrain fait de cette Revue un document indispensable pour tous les

professionnels du food service, car elle révèle l'ensemble des problématiques auxquelles est confronté le maillon central de la restauration commerciale en France dans ses diversités.







## AVANT- PROPOS

Un colosse aux  
pieds agiles...



1

Executive summary



2

Contexte et panorama



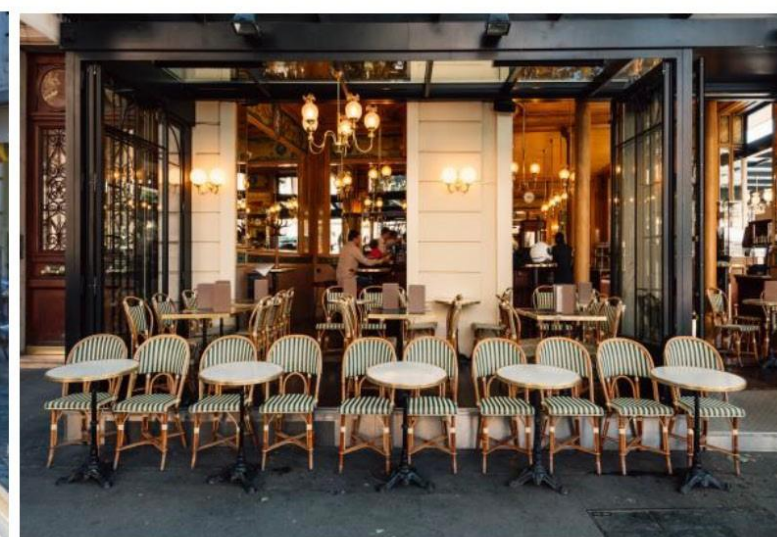
3

Structure et performance  
du marché



4

Les pratiques des  
professionnels



5

Facteurs clés de  
performance



6

Perspectives et  
prévisions





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

