



Agence de **communication digitale 360°**

Suivez l'actualité et les dernières tendances du web sur notre

[blog](#)

LES CHIFFRES CLÉS DU SECTEUR FOOD EN 2020

L'agriculture, la distribution et la consommation des aliments ont bien évolué ces dernières années. Les Français ont de nouvelles attentes et n'ont plus les mêmes envies qu'avant. Ils se tournent vers une alimentation plus saine et plus équilibrée. La digitalisation de notre société a aussi bouleversé les habitudes et les modes de consommation. Restaurateurs, distributeurs, industriels de l'alimentaire, il est temps de prendre en compte tous ces nouveaux facteurs pour adapter votre marketing et votre communication.

Voici quelques **chiffres clés du secteur food en 2020** pour vous aider à y voir plus clair.

LES FRANÇAIS ET LA GASTRONOMIE EN CHIFFRES

La gastronomie est essentielle à l'art de vivre à la Française. Elle fait partie de notre culture avec sa diversité et ses spécialités.

- 90 % des Français apprécient la gastronomie.
- 69 % trouvent que la cuisine d'aujourd'hui incite davantage à aller au restaurant qu'avant.
- 50 % des millennials sont intéressés par la gastronomie.

TENDANCE : VERS UNE ALIMENTATION PLUS SAINES

Les Français modifient leurs habitudes alimentaires. Ils mangent moins de viande qu'avant et de plus en plus de produits locaux et bio. Ils s'intéressent davantage à l'environnement et à leur santé, comme l'indiquent ces chiffres :

- 71 % des Français consomment des aliments bio au minimum une fois par semaine.
- 14 % des Français consomment des produits bio tous les jours.
- 81 % des sondés pendant la période du confinement pourraient consommer français et local.
- 25 à 30 % des Français sont flexitariens.
- 2,5 % des Français sont végétariens ou végans soit 1,7 millions d'habitants.
- 10 % imaginent passer prochainement végétariens.

Le marché de la food, et plus particulièrement celui de la restauration, doit s'adapter à ces changements et aux nouvelles demandes des consommateurs :

- 77 % des Français aimeraient avoir davantage de produits locaux, bio et faits maison à la carte.
- 37 % des restaurants ont du bio.
- Les produits locaux représentent en moyenne 46 % des achats alimentaires des restaurateurs.

Dans les restaurants gastronomiques, les chefs portent une attention particulière à la qualité de leurs produits :

- 97 % des chefs de restaurants gastronomiques achètent des produits locaux.
- 86 % font attention au bien-être animal lorsqu'ils achètent une viande.

- 91 % proposent au moins un plat végétarien au menu.

Le secteur de la grande distribution prend la même orientation. Food Service Vision, expert du marché de la distribution hors domicile, observe que les distributeurs ont un panel plus large de produits frais, locaux et bio. L'augmentation du chiffre d'affaires sur ce type d'aliments a d'ailleurs été en moyenne de 12,5 % entre 2016 et 2018.

LA PLACE DU WEB DANS LE SECTEUR DE LA FOOD

De nombreux entrepreneurs créent et développent des solutions pour faciliter la production, la logistique et la distribution des entreprises du secteur alimentaire et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs. La foodtech est un marché porteur. 227 millions d'investissements ont été enregistrés en 2018 en France, ce qui en fait le premier pays investisseur d'Europe. Ils avaient pratiquement doublé par rapport à 2017. Quelques chiffres du secteur food montrent à quel point le web et les nouvelles solutions numériques impactent le marché de la gastronomie.

LA FOOD ET LA RÉSERVATION EN LIGNE

La réservation en ligne et le click and collect, notamment, sont deux méthodes digitales qui prennent de plus en plus d'ampleur.

- 80 % des Français décident de leur restaurant grâce aux informations du web.
- 69 % des Français choisissent après avoir consulté les avis en ligne dont 80 %

des millennials.

- 50 % des Français réservent leur restaurant sur Internet.
- 47 % des restaurants proposent un service de réservation en ligne.
- Le click and collect a augmenté de 51 % sur les deux dernières années.
- 33 % des Français ont déjà utilisé le click & collect.
- 13 % des restaurateurs ont intégré un système click & collect à leur site.

L'EXPLOSION DES LIVRAISONS À DOMICILE

Pour ceux qui n'ont pas envie de se déplacer, il existe la livraison, plutôt d'actualité depuis l'arrivée du Covid-19. Ce système répond parfaitement au mode de vie des citadins, qui courent toute la semaine et n'ont pas toujours l'envie et le temps de faire la cuisine le soir. Pour preuve, les livraisons à domicile explosent et l'arrivée sur le marché de Deliveroo en 2015 a redistribué les cartes.

- 3,3 milliards d'euros, c'est le montant du marché français de la livraison à domicile en 2019.
- 47 % des Français se sont déjà fait livrer un repas chez eux.
- 20 % des restaurateurs proposent la livraison en 2017.
- 30 % de hausse de CA pour les restaurants inscrits sur Deliveroo en 2017.
- 39 % des entreprises partenaires ont dû recruter pour pallier à l'augmentation d'activité liée à Deliveroo.
- $\frac{2}{3}$ des restaurateurs ont augmenté leur rentabilité grâce à la livraison à domicile.

QUELQUES CHIFFRES DU SECTEUR DE LA FOOD SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

- 70 % des restaurants possèdent un compte Instagram et 80 % communiquent sur les réseaux en général.
- 250 millions de posts sont publiés chaque mois sur Instagram avec le #food.
- 1 milliard d'interactions mensuelles sont effectuées sur Facebook.
- 31 % des sondés cuisinent un plat après l'avoir vu sur Facebook.
- 40 % des utilisateurs de Facebook regardent du contenu autour de la gastronomie et 28 % le partagent, 38 % et 27 % sur Instagram.
- 9,5 millions d'images sont épinglées tous les jours sur Pinterest.
- 22 millions de tweets en 2017 concernent la thématique food, ce qui représente un post toutes les secondes et demi. 62 % sont émis par des jeunes âgés de 18 et 34 ans et 28 % par des femmes de 18 à 24 ans.
- L'alimentation est le 5e thème le plus regardé sur Youtube.
- 69 % des millennials prennent en photo leur plat et 50 % des 18 – 24 ans les partagent sur les réseaux.
- 1,5 millions de personnes utilisent l'application Mapstr.
- 59 % des millennials comparent le prix des produits alimentaires sur la toile et 39 % émettent un avis en ligne sur une marque ou un produit.

LA RESTAURATION COMMERCIALE EN 2020 À L'HEURE DU CORONAVIRUS

En 2018, l'enquête du magazine B.R.A Tendances restauration, accompagnée par le cabinet Food Service Vision, a présenté les chiffres du marché de la restauration commerciale. Le chiffre d'affaires global du secteur en France a généré environ 52 milliards d'euros. Mais, en 2020 avec la crise du coronavirus, qu'en est-il du secteur de la gastronomie ? Food Service Vision a publié une revue en mai pour faire un point sur la situation de la restauration commerciale.

- On observe une baisse de 88 % du chiffre d'affaires pour la restauration commerciale en avril, de 56 % pour la restauration collective et de 43 % pour les commerces alimentaires.
- Soit une perte totale estimée à 8,8 milliards d'euros jusqu'à fin avril.
- 28 % des Français ont consommé en restauration dont 71 % se sont fait livrer, 50 % ont pratiqué la vente à emporter et 14 % le drive.

Food service Vision a noté que l'activité avait redémarré en mai. Cet été, les Français ont pu retrouver une vie sociale et ont donc profité des restaurants pendant leurs vacances estivales. La nouvelle mesure du gouvernement qui impose un couvre-feu dans de nombreux départements est un coup dur pour le secteur de la food. L'industrie alimentaire doit continuer d'adapter son système et s'organiser au plus vite avec les outils numériques. Le digital est devenu indispensable dans l'état actuel et va continuer d'apporter des modifications profondes à la filière.

Si vous souhaitez en savoir plus sur les stratégies de marketing à adopter pour valoriser votre entreprise ou votre établissement, notre [agence Alioze](#) est spécialisée dans la [communication food & culinaire](#).

Retrouvez aussi notre article sur tous les chiffres et tendances du web

Découvrez aussi :

- [Les chiffres clés du secteur de la beauté](#)
- [Les chiffres clés du secteur du luxe](#)
- [Les chiffres clés du secteur de la mode](#)
- [Les chiffres clés du secteur du tourisme](#)
- [Les chiffres clés du secteur de la food](#)
- [Les chiffres clés du secteur de la santé](#)
- [Les chiffres clés du secteur de l'immobilier](#)
- [Les chiffres clés du secteur de l'horlogerie](#)
- [Les chiffres clés du secteur de l'éducation et de l'enseignement](#)
- [Les chiffres clés du secteur des avocats](#)
- [Les chiffres clés du secteur de la culture](#)
- [Les chiffres clés du secteur de l'automobile](#)
- [Les chiffres clés du secteur des vins et spiritueux](#)
- [Les chiffres clés du secteur des enfants et de la jeunesse](#)
- [Les chiffres clés du secteur de l'hôtellerie](#)
- [Les chiffres clés du secteur de la joaillerie](#)

Sources :

- [malou.io](#)
 - [Les enjeux de la FoodTech en 2020](#)
 - [Les grandes tendances qui ont marqué la restauration en 2019](#)
 - [La FoodTech, quelles opportunités pour la restauration ?](#)
- [digimind.com](#)
 - [L'univers Food sur les réseaux sociaux en 30 chiffres](#)
- [foodservicevision.fr](#)
 - [feed your vision](#)
 - [Présentation PowerPoint](#)
 - [Les Français et la Gastronomie – Découvrez les chiffres clefs](#)
 - [Paroles de chefs gastronomiques France & Monde](#)
 - [Une mutation historique de la distribution hors domicile](#)

- [Les enjeux stratégiques de la livraison en 2019](#)
- [food-market-vision.fr](#)
 - [Restauration commerciale, chiffres clés et tendances 2018 – FOOD Market Vision](#)
- [zepros.fr](#)
 - [\[Etude\] Les chiffres de la crise \(et de l'après\) par Food Service Vision](#)

