



Agence de **communication digitale 360°**

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

[blog](#)

LES CHIFFRES CLÉS ET TENDANCES DE LA RESTAURATION EN 2021-2022



Les années 2020 et 2021 sont des temps difficiles pour le secteur de la restauration. Entre les confinements, les couvre-feu et l'instauration du pass sanitaire, les restaurateurs voient leur activité mise à mal. Les Français prennent l'habitude de se débrouiller autrement et vont moins déjeuner ou dîner au restaurant. **Sur fond de crise sanitaire, quels sont les chiffres clés de la restauration en 2021 ?**

La restauration avant 2021

Avant l'arrivée de la covid, 2019 a été une année positive pour le marché de la

restauration :

- Les Français ont dépensé +1,7 % pour manger à l'extérieur de chez eux.
- Les lieux de restauration ont enregistré une fréquentation de + 0,8 %.

Le secteur se portait très bien et était promu à de bons lendemains, mais c'était sans compter avec l'arrivée de la covid. En 2021, les chiffres ont bien changé et les comportements des Français pour se nourrir aussi.

Le marché de la restauration et la covid

Selon une analyse récente de NPD Group, l'entreprise américaine d'étude de marché révélait plusieurs chiffres clés.

- Le chiffre d'affaires de la restauration en 2020 était de 35,6 milliards d'euros, soit une baisse de 38 % par rapport à 2019.
- La fréquentation des restaurants a, quant à elle, diminué de 35 %.
- Le premier confinement en 2020 avait entraîné la fermeture des lieux de restauration. La fréquentation a baissé de 71 % en avril et mai 2020.
- Entre juin et octobre 2020, le marché de la restauration hors domicile a chuté de 28 %.

Selon une étude de Food Service Vision :

- en avril 2020, on estimait une baisse du chiffre d'affaires de la restauration hors domicile à 5,4 milliards d'euros ;
- au début du confinement, les restaurants ont connu un écroulement du CA de 88 % ;
- on a observé aussi une diminution nette des fonds de commerce, les investisseurs et les entrepreneurs ne veulent plus prendre de risque dans un secteur en péril.

Pourtant, certains hommes et femmes de la restauration résistent et cherchent à trouver des solutions, à s'adapter et à se réinventer pour rester résilients.

Restauration à emporter et restauration rapide tirent leur épingle du jeu

Les restaurants où l'on mange à table sont ceux qui sont le plus impactés par la crise sanitaire. Ils perdent 50 % de leur fréquentation et de leur CA en 2020. Certains d'entre eux se sont organisés pour proposer tout de même leur carte à emporter. Les Français qui ne souhaitaient pas se faire à manger ou qui avaient envie d'un repas cuisiné à domicile, ont choisi cette solution. La vente à emporter a, en effet, minimisé la perte des restaurateurs. En doublant ses parts de marché dans le circuit de la restauration à table, elle était de 15 % en 2019 pour 30 % en 2020.

Dans cette lignée, la restauration rapide a réussi à tirer parti de la situation. Elle n'a perdu qu'un quart de son CA et de ses visites. Cette catégorie de l'alimentation gagne 7 points de part de marché et concentre 43 % de la fréquentation totale de la restauration hors domicile (36 % en 2019).

La livraison et le drive ont augmenté de 25 % en dépenses et en visites. Selon NPD Group, les fast-foods occupent deux tiers du marché dans le drive. Ils réussissent à traverser la période avec moins d'encombres, car ce mode de récupération de nourriture est complètement adapté à la covid : distanciation, très peu de contact, pas d'obligation de port du masque, etc.

Les nouvelles tendances de la restauration en 2021

Cette nouvelle façon de consommer la restauration de chez soi a aussi été extrêmement positive pour les cuisines fantômes. Ce sont des restaurants qui ne disposent d'aucun espace d'accueil en salle et qui se dédient à la vente à domicile. Ces structures sont

possibles grâce aux entreprises de livraison comme Deliveroo ou UberEats. Elles aussi sont les grandes gagnantes de la crise sanitaire.

Alors que des efforts perceptibles s'étaient fait sentir dans le secteur de la restauration, on observe un retour en arrière sur l'usage du plastique et de l'emballage à l'usage unique.

L'hygiène devient encore plus aujourd'hui une priorité pour les professionnels de la restauration. Cela concerne les clients, mais aussi les équipes en cuisine et en service. Les formations seront désormais primordiales dans la sécurité et dans l'hygiène. La transparence sera de mise, il faut de plus en plus rassurer le client et montrer que les gestes barrières et autres obligations sont bien respectés.

Les consommateurs se tournent de plus en plus vers une alimentation de proximité. Ils recherchent une nourriture basée sur l'utilisation de produits locaux et souhaitent connaître la provenance de ce qu'ils mangent. Cela semble convenir à cette période, car il est plus facile pour les cuisiniers et gérants de restaurants de se fournir au plus près pour être moins dépendants des contraintes de distances dans les livraisons et les ruptures de stock.

Les commerces de bouche sont d'ailleurs les autres gagnants de 2021. Les boulangeries, par exemple, n'ont jamais vu leur fréquentation diminuer. Cela prouve que les restaurants doivent diversifier leur activité pour rester résilients au maximum et s'adapter aux changements. La vente à emporter avec des propositions de panier-repas, la création d'une épicerie, le click & collect, la cuisine à domicile sont autant de pistes de réflexion pour survivre dans un secteur largement impacté par la crise de 2021.

[Alioze, spécialisée dans le secteur de la restauration](#), vous aide à améliorer votre [positionnement sur le marché](#).

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](#)
- [Les chiffres clés du secteur de la restauration](#)

Sources :

- [observatoire dela franchise.fr :](#)
 - [Découvrez les derniers chiffres du marché de la restauration](#)
- [immoproyon.fr :](#)
 - [Le marché de la restauration en 2021](#)

