



•  
**DOSSIER DE PRESSE**

**Food service & Covid-19**

# #3 - Juillet 2020 Radioscopie d'une reprise

Depuis le 14 juin et la réouverture des restaurants, le secteur retrouve des couleurs, même si tous les segments n'en profitent pas encore.

**Une revue stratégique de Food Service Vision**

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



• **CONTACT PRESSE** • [Louise.henry@lesroismages.fr](mailto:Louise.henry@lesroismages.fr) • 06 84 34 55 35

---

## La reprise est là, mais elle reste timide

---

**Les chiffres le montrent : la reprise s'amorce et les clients sont de retour. Si les Français ont repris le chemin des restaurants, c'est de façon inégale, mais il existe de vraies raisons de voir l'avenir avec un certain optimisme.**

**Au plus fort de la crise, à la fin du mois de mars, l'ensemble de la restauration hors domicile avait perdu 80 % de son chiffre d'affaires.** En juin, elle a regagné 35 points, ce qui représente encore,



par rapport à 2019, une perte globale de chiffre d'affaires de 47 % et de 40 % en consolidé sur l'ensemble du premier semestre.

**Au premier semestre l'ensemble de la filière restauration aura donc perdu 17,5 milliards d'euros de chiffre d'affaires,** dont 3,5 milliards pour le seul mois de juin. Cela représente 2,3 milliards de repas perdus. La reprise de l'activité était donc encore timide, à fin juin. Et elle se caractérise par une très forte hétérogénéité en termes de segments, de typologie d'établissements et de zones géographiques.

**La restauration commerciale a regagné 43 points de chiffre d'affaires en avril et juin, contre 16 points pour la restauration collective.** Sur le plan géographique, Paris et le Grand Est enregistrent des performances inférieures à la moyenne (environ -10 et -20 %), alors que les zones littorales, et notamment le Grand Ouest et la Nouvelle Aquitaine, sont plus favorisées (entre +10 % et +20 % par rapport à la moyenne).

### ÉDITO

## Rouvrir, enfin !

Les deux premiers numéros de la Revue stratégique se sont attachés à prendre la mesure de la crise et à en analyser ses conséquences sur l'activité et les modèles économiques de l'ensemble de la filière restauration.

Cette nouvelle édition analyse en détail les modalités de la reprise d'activité et l'ampleur réelle du retour des clients, en fonction des différents modes de restauration.

## Les ressorts d'un redressement hétérogène

Certains acteurs retrouvent une vraie croissance, portée par des clients au rendez-vous. D'autres sont à la peine, pénalisés par le bouleversement des modes de vie. Selon les secteurs de restauration, les rythmes de reprise sont variables.

### Restauration rapide : une reprise encourageante

Un constat s'impose : c'est bien la restauration rapide qui est le principal vecteur de la reprise. Au mois de juin, sa perte de chiffre d'affaires se situe à -18 % seulement par rapport à la même période en 2019, alors que la restauration à table est à -42 %. C'est la restauration de transport et d'hôtels qui est la plus touchée, avec une perte de -82 %.

Avant le confinement, les Français privilégiaient les indépendants aux chaînes sur ce segment. Désormais, ils sur-fréquentent les chaînes (+17 points).

### Restauration assise : une reprise progressive

Malgré la réouverture des établissements, la restauration assise connaît un contexte plus difficile, avec un chiffre d'affaires toujours lourdement impacté par la crise (-42 points en juin par rapport à la même période en 2019), malgré un taux d'ouverture de 83 %.

La restauration gastronomique repart de façon très inégale. Sur les 115 restaurants deux et trois étoiles en France, seuls 77 % avaient réouvert à la fin du mois de juin, contre 86 % pour la restauration assise au global.

### La restauration collective reste à deux vitesses

Les restaurations sociale et de santé auront peu souffert de la crise : ces secteurs ont enregistré un repli de leur chiffre d'affaires de l'ordre de 5 % seulement.

En revanche, les effets de la réouverture des écoles et des collèges ne se sont presque pas fait sentir : la restauration scolaire enregistrait encore un recul de 81 % de son chiffre d'affaires en juin par rapport à la même période en 2019. La restauration de loisirs n'était pas mieux lotie (-90 %), tout comme la restauration d'entreprise (-80 %).

## Au mois de juin...



**48 %**  
des Français\*  
ont fréquenté  
la restauration rapide



**57 %**  
des Français\*  
sont retournés  
dans les salles  
de restaurant



**27 %**  
des actifs  
ont pris un repas  
dans un Restaurant  
d'Entreprise

\* Consommateurs réguliers  
de la consommation hors domicile

## Des consommateurs encore prudents

**24 % des Français doivent encore être convaincus de retourner au restaurant, même si les restaurateurs ont su minimiser l'impact des contraintes sanitaires.**



### Les clients reviennent peu à peu

76 % des Français qui se rendaient plus d'une fois par mois au restaurant avant la crise ont retrouvé le chemin de leurs établissements favoris. Et ceux qui ont franchi le pas bouleversent leurs habitudes et affichent une nette préférence pour la restauration de chaîne (60 % des repas pris en chaîne depuis la réouverture, contre 41 % auparavant).



### Mesures sanitaires : la confiance progresse

Quelque soit le segment, restauration assise ou restauration rapide, la confiance des consommateurs est en hausse. La première, avec un indice de confiance de 6,1 sur 10 depuis la réouverture en juin (contre 5,3 pendant le confinement), fait cependant toujours moins peur que la seconde (5,1 en juin, contre 4,3).



## Une étude exclusive Food Service Vision

### L'ensemble des équipes de Food Service Vision

a réalisé en un temps express les trois premiers numéros de cette Revue stratégique « Food service & Covid-19 ».

### Pour la troisième édition de cette étude exclusive,

25 nouvelles interviews confidentielles ont été réalisées en mai-juin 2020 avec des décideurs, des leaders d'opinion, des experts et des syndicalistes de la restauration.

### Cette étude prospective entend enrichir notre éclairage

sur les enjeux et conséquences de cette crise sanitaire aux conséquences économiques majeures pour le secteur du Food service. Elle propose aussi des clés de lecture pour analyser et comprendre le redémarrage en cours de l'activité.

### La prochaine édition de la Revue stratégique

sera publiée en septembre.

