



# Le marché des plats cuisinés frais

## Perspectives et positionnements porteurs d'ici 2016 Analyse du jeu concurrentiel et des axes de développement

Le groupe Xerfi vient de publier une étude exclusive sur le marché des plats cuisinés frais. Comme chaque titre de la collection **Xerfi Research**, elle décrypte les évolutions de l'activité et du jeu concurrentiel à travers une analyse détaillée des déterminants du marché, des facteurs de mutation de l'offre et de la demande ainsi que des axes de développement des opérateurs. Une attention toute particulière a été accordée aux prévisions d'activité à court et moyen termes.

Grâce à cette analyse complète et opérationnelle, vous disposerez d'un véritable outil pour organiser et hiérarchiser l'information, stimuler votre réflexion et préparer vos décisions. Nous sommes à votre disposition pour vous apporter des compléments d'information concernant cette étude de référence dont vous trouverez ci-joint la présentation. Pour la recevoir, il vous suffit de nous retourner le bon de commande au verso de la plaquette ou de vous rendre directement sur notre site internet pour la télécharger immédiatement.



Téléchargez immédiatement  
cette étude sur Xerfi.com

Avec le code étude 5IAA52

**Eline Maurel**  
Directrice d'études  
**Xerfi France**

# Le marché des plats cuisinés frais

**Perspectives et positionnements porteurs d'ici 2016**  
**Analyse du jeu concurrentiel et des axes de développement**

Edition Septembre 2015  
95 pages

## Des innovations toujours aussi foisonnantes

Coffrets repas complets de Marie, box régionales de Fleury Michon, plats rassasiants et équilibrés de Mix, etc. : les fabricants de plats cuisinés frais continuent de multiplier les innovations à un rythme effréné. Un renouvellement de l'offre indispensable pour soutenir la demande, surtout sur un marché qui a souffert ces deux dernières années. Dans leur quête de différenciation, les industriels misent aussi sur l'amélioration de l'image de leurs plats, avec des produits plus sains et qualitatifs. Ils concentrent également leurs efforts sur la montée en gamme de l'offre, à l'image des plats premium de Labeyrie, et une communication accrue sur les modes de fabrication pour rassurer les consommateurs. Mais ces initiatives, aussi importantes soient-elles, n'empêchent pas l'entrée de nouveaux acteurs sur le marché et l'élargissement de l'offre de produits concurrents comme les salades traiteurs ou les snacks chauds.

**Dès lors, quelles sont les perspectives de croissance du marché des plats cuisinés frais en grande distribution à l'horizon 2016 ? Quels sont les segments les plus porteurs ?**

## Les points clés de l'étude

- **L'analyse du marché et notre scénario prévisionnel exclusif à l'horizon 2016**  
Ventes de plats cuisinés frais en grande distribution, tendances d'évolution par segment, chiffre d'affaires des fabricants français (panel Xerfi), etc.
- **Toutes les clés pour comprendre l'évolution de la demande**  
Moteurs structurels, évolution du pouvoir d'achat et de la consommation à l'horizon 2016, consommation des ménages en plats préparés frais, etc.
- **Les axes de développement des acteurs**  
Renouvellement de l'offre, renforcement du service apporté aux consommateurs, développement de partenariats, extension des capacités de production, etc.
- **L'étude du champ concurrentiel**  
Vue d'ensemble des substituts aux plats cuisinés frais : panorama des principaux produits et opérateurs, tendances d'évolution des ventes en grande distribution, exemples d'innovation, etc.
- **Le panorama des forces en présence**  
Positionnement des acteurs par segment, parts de marché des principales marques en grandes surfaces, fiches d'identité de 7 acteurs clés et bilan économique et financier de 36 opérateurs du secteur.

## « Décrypter le marché et la concurrence »

La collection Xerfi Research vous propose des études approfondies sur une sélection de secteurs et marchés clés de l'économie française. Chaque titre poursuit un double objectif : dresser un panorama complet du paysage concurrentiel et analyser la dynamique du marché et de l'activité des entreprises à court et moyen termes.

Xerfi vous propose ses prévisions exclusives sur les ventes de plats cuisinés frais en grande distribution et l'activité des fabricants français à l'horizon 2016. Celles-ci reposent sur une méthodologie rigoureuse prenant en compte : l'évolution de la demande (modification des modes de consommation, pouvoir d'achat, etc.), le contexte concurrentiel (élargissement de l'offre de produits substitués, arrivée de nouveaux entrants, etc.) et les mutations de l'offre (innovations produits, renforcement des actions de communication, etc.).

## Table des matières et contenu de l'étude

### 0. LA SYNTHÈSE & LES CONCLUSIONS STRATÉGIQUES

*Cette synthèse attire l'attention du lecteur sur les conséquences de la modification de l'environnement économique, les tendances majeures de la vie du secteur, les évolutions prévisibles, en tirant parti de l'ensemble des analyses sur les perspectives du marché et des stratégies des opérateurs.*

#### 1. LES ÉLÉMENTS DE CADRAGE

##### 1. APERÇU DU MARCHÉ

- Les chiffres clés du marché des plats cuisinés frais

##### 2. COMPRENDRE LE MARCHÉ

- La segmentation du marché des plats cuisinés
- Les forces et les faiblesses des plats cuisinés frais, appertisés et surgelés
- Les débouchés des fabricants de plats cuisinés frais
- La réglementation : focus sur le « fait maison » en restauration
- Les profils de consommateurs de plats préparés selon les segments
- Le champ concurrentiel élargi des plats cuisinés frais

#### 2. LE MARCHÉ ET LES TENDANCES

##### 1. LES DÉTERMINANTS DU MARCHÉ

- Les principaux déterminants du marché

##### 2. L'ANALYSE DE L'ENVIRONNEMENT

- Le pouvoir d'achat et la consommation des ménages (2007-2016)
- L'activité de la restauration hors foyer (2011-2016)
- La consommation des ménages en plats préparés frais (2011-2016)
- L'évolution des modes de consommation

##### 3. LE MARCHÉ DES PLATS CUISINÉS FRAIS

- L'évolution des déterminants
- Les ventes en grande distribution à l'horizon 2016
- Le chiffre d'affaires des fabricants français (panel Xerfi) (2011-2016)

##### 4. LES AXES DE DÉVELOPPEMENT

- Les stratégies marketing et commerciales

- Les opérations de croissance
- Les offensives des enseignes de la grande distribution sur le marché du snacking

### 3. LES FORCES EN PRESENCE

#### 1. LES FORCES EN PRESENCE

- Le positionnement des principaux acteurs selon l'offre de plats cuisinés frais
- Les positions des opérateurs en grandes surfaces

#### 2. LES FICHES D'IDENTITÉ DES PRINCIPAUX ACTEURS

- Fleury Michon
- LDC
- Labeyrie Fine Foods
- Panzani
- Sodebo
- ITM Entreprises
- Nutrisens

#### 3. LES FAITS MARQUANTS DE LA VIE DES ENTREPRISES

- Les innovations sur le marché des plats cuisinés frais
- Les opérations de croissance

### 4. INDICATEURS ÉCONOMIQUES ET FINANCIERS DES ENTREPRISES

Cette partie vous propose de mesurer, situer et comparer les performances de 36 opérateurs du secteur à travers :

- les fiches synthétiques de chacune des sociétés : informations générales, données de gestion et performances financières sous forme de graphiques et tableaux, positionnement sectoriel de la société ;
- les tableaux comparatifs des 36 opérateurs selon 5 indicateurs clés.

Les données présentées portent sur la période 2009-2013, selon la disponibilité des comptes. 58% des comptes non consolidés 2013 des sociétés étaient disponibles au moment de la publication de l'étude.

## LE JEU CONCURRENTIEL

Dans cette étude, vous trouverez une analyse détaillée du paysage concurrentiel sur le marché français des plats cuisinés frais. Les acteurs présents en grandes surfaces (Fleury Michon, Marie, Sodebo, etc.) font face à une concurrence accrue d'autres acteurs du traiteur, en particulier sur le segment du *snacking*. Les enseignes de distribution sont également présentes sur le marché *via* leurs MDD. Certains opérateurs interviennent auprès de la restauration hors foyer, à l'image du Petit Cuisinier ou de Cuisine Solutions.

## LES AXES DE DEVELOPPEMENT

Pour compléter l'analyse, les experts de Xerfi ont décrypté les principaux axes de développement des fabricants de plats cuisinés frais. Parmi ceux-ci : le renouvellement de l'offre *via* un travail sur les recettes et les formats pour suivre l'évolution de la demande (équilibre alimentaire, satiété, praticité, etc.), la montée en gamme avec des références qualitatives, les actions de communication pour rassurer les consommateurs, l'extension des capacités de production, etc.

### LES PRINCIPALES DONNEES STATISTIQUES ET MATRICES PRESENTES DANS L'ETUDE

- T1 *Les chiffres clés du marché des plats cuisinés frais*
- T2 *Les caractéristiques des plats cuisinés par technologie*
- T3 *Les forces et les faiblesses des plats cuisinés selon la technologie*
- T4 *Les principaux débouchés des fabricants français de plats cuisinés frais*
- T5 *Les principaux éléments de réglementation sur les plats cuisinés*
- T6 *Les profils de consommateurs de plats préparés selon les segments (à base de viande, poisson, pâtes, pommes de terre)*
- T7 *Les produits substitués aux plats cuisinés frais*
- T8 *Le pouvoir d'achat par unité de consommation (2007-2016)*
- T9 *La consommation globale des ménages (2007-2016)*
- T10 *Le chiffre d'affaires de la restauration hors foyer (2011-2016)*
- T11 *La consommation des ménages en plats préparés frais (2011-2016)*
- T12 *Les facteurs socioculturels à l'origine de la mutation des habitudes alimentaires des Français*
- T13 *Le marché des plats cuisinés frais en grande distribution (2010-2016)*
- T14 *La croissance du chiffre d'affaires des plats cuisinés frais en grande distribution (2011-2016)*
- T15 *Le chiffre d'affaires des fabricants français de plats cuisinés frais (2009-2016)*
- T16 *Les principaux axes d'innovation sur le marché des plats cuisinés frais*
- T17 *Les principaux acteurs intervenant en France dans le secteur*
- T18 *Le positionnement des principaux acteurs sur le marché des plats cuisinés selon l'offre produits*
- T19 *Les principales marques sur le segment des plats cuisinés individuels (hors box) en grandes surfaces*
- T20 *Les principales marques sur le segment des box en grandes surfaces*
- T21 *Le chiffre d'affaires du groupe Fleury Michon (2008-2014)*
- T22 *Le chiffre d'affaires du groupe LDC (2008-2014)*
- T23 *Le chiffre d'affaires du groupe Labeyrie Fine Foods (2010-2014)*
- T24 *Le chiffre d'affaires du groupe Panzani (2011-2013)*
- T25 *Le chiffre d'affaires TTC du groupement ITM Entreprises (2009-2014)*

### LES PRINCIPAUX GROUPES, SOCIETES ET MARQUES CITES DANS L'ETUDE (\*)

- AUCHAN
- BERGAMS
- BIENFAITS POUR MOI
- BROCELIANDE
- CARREFOUR
- CASINO
- CEMAVI
- CHARAL
- CHATKA
- COOKED BY
- COSTES
- DELPEYRAT TRAITEUR
- E.LECLERC
- FLEURY MICHON
- ITM ENTREPRISES
- LABEYRIE FINE FOODS
- LDC
- LUSTUCRU
- MARIE
- MIX
- MONOPRIX
- NATURE DE FRANCE
- NUTRIFOOD
- NUTRISENS
- PANZANI
- PLAISIR DES METS
- SAINT JEAN
- SODEDO
- SOJASUN
- SVA JEAN ROZE
- SYSTEME U
- TRADITIONS D'ASIE
- TRIBALLAT NOYAL
- WEIGHT WATCHERS

(\*) Liste non exhaustive

### PRINCIPALES SOCIETES DONT LES COMPTES SONT TRAITES DANS L'ETUDE

- AGIS
- ALPES FRAIS PRODUCTION
- ARDELIS
- ARMOR PLATS CUISINES
- CARRIER RESTAURATION
- CHARCUTERIE PIERRE SCHMIDT
- CLAUDINE ET BERNARD BARRAL
- COLLET
- CUCINA ITALIANA TRAITEUR
- CUISINE SOLUTIONS EUROPE
- DELPEYRAT TRAITEUR
- DLB
- ESPRI RESTAURATION
- EURO DISPAL
- FESTINS DE SOLOGNE
- HOUDEBINE
- ID REPAS
- LA POPOTE
- LABEYRIE
- LABEYRIE TRAITEUR SURGELES
- LE CANTONNAIS
- LE PETIT CUISINIER
- LE TRAITEUR DU VAL DE CERE
- LUSTUCRU FRAIS
- MABILLE
- MAISON TRAITEUR RESTAURATION
- MARIE
- NEPTUNE GASTRONOMIE
- NUTRISENS REPAS SANTE
- NUTRITION ET NATURE
- PATRICK VERRIERE TRAITEUR
- PRODIAL
- SAINT JEAN
- SOPRES
- SVELTIC
- TOUT UN PLAT

Pour recevoir votre étude **IMMEDIATEMENT**,  
**COMMANDEZ** directement sur : **XERFI.COM**

- ❶ Rentrez le **code 5IAA52** dans la barre de recherche pour la retrouver
- ❷ Achetez l'étude directement par carte bancaire
- ❸ Recevez votre étude en format pdf sur votre compte client xerfi.com

Pour toutes **PRESTATIONS PERSONNALISEES** (présentation, étude sur mesure, etc.), contactez Laurent Marty, Directeur Associé, [lmarty@xerfi.fr](mailto:lmarty@xerfi.fr)

### Ces études pourraient également vous intéresser

- **Le marché du snacking**  
4IAA47 – Juillet 2014
- **Le marché des produits pour allergiques et intolérants alimentaires**  
5IAA42 – Janvier 2015

Retrouvez sur le site [xerfi.com](http://xerfi.com) le plus vaste catalogue d'études sur les secteurs et les entreprises



**BON** DE  
**COMMANDE**

#### A retourner à :

Groupe Xerfi 13-15 rue de Calais 75009 Paris  
Téléphone : 01 53 21 81 51  
Email : [commande@xerfi.fr](mailto:commande@xerfi.fr)

Réf : 5IAA52 / MSPE / INT

#### INFORMATIONS CLIENT

Nom : \_\_\_\_\_  
Prénom : \_\_\_\_\_  
Fonction : \_\_\_\_\_  
Société : \_\_\_\_\_  
Adresse : \_\_\_\_\_  
Code postal : \_\_\_\_\_  
Ville : \_\_\_\_\_  
Adresse email : \_\_\_\_\_  
Téléphone : \_\_\_\_\_  
TVA Intra : \_\_\_\_\_  
N° SIRET : \_\_\_\_\_

Facture avec la livraison. Le taux de TVA applicable est celui en vigueur à la date d'émission de la facture. En cas de litige, il est fait attribution exclusive au Tribunal de Commerce de Paris.  
Tarifs valables jusqu'au 30/09/2016 (TVA 5,5%).

## Le marché des plats cuisinés frais

Perspectives et positionnements porteurs d'ici 2016  
Analyse du jeu concurrentiel et des axes de développement

#### MODE DE RECEPTION DE L'ETUDE COMMANDEE

| Version papier<br>(classeur) | Version électronique<br>(fichier pdf) | Version électronique<br>+ version papier |
|------------------------------|---------------------------------------|--|
| <b>1 200,00 € HT</b>         | <b>1 200,00 € HT</b>                  | <b>1 600,00 € HT</b>                     |
| 1 266,00 € TTC               | 1 266,00 € TTC                        | 1 688,00 € TTC                           |



#### MODE DE REGLEMENT CHOISI

- dès réception de l'étude et de la facture
- par carte bancaire sur [www.xerfi.com](http://www.xerfi.com)
- par chèque joint à l'ordre de XERFI-DGT

Date, signature et cachet :