

Le marché et la fabrication de plats préparés

Conjoncture et prévisions 2017 – Analyse du secteur et de la concurrence

Le groupe **Xerfi** vient de publier une étude exclusive sur le marché et la fabrication de plats préparés. Comme chaque titre de la collection **Xerfi France**, celle-ci décrypte la conjoncture récente du secteur et les évolutions du jeu concurrentiel à travers une analyse détaillée des déterminants du marché, des mutations de l'offre et de la demande ainsi que des événements majeurs de la vie des entreprises. Une attention toute particulière est accordée aux prévisions d'activité jusqu'en 2017.

Grâce à des mises à jour régulières et à un flux d'informations en continu, vous disposerez avec cette étude **Xerfi France** d'un véritable outil pour suivre la vie de votre secteur tout au long de l'année 2016. Dans une société où l'information abonde et où la connaissance est la clé de la performance, détenir en exclusivité une étude de qualité et toujours d'actualité peut être décisif. 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 6IAA37

Matteo Neri
Chef de projets
Xerfi France

Le marché et la fabrication de plats préparés

Conjoncture et prévisions 2017 – Analyse du secteur et de la concurrence

Edition 2016

90 pages d'analyse + 150 fiches d'entreprises

Xerfi France

Une nouvelle collection

Un format d'étude renouvelé

L'étude Xerfi France comprend trois rapports complémentaires. Elle est enrichie par un service d'informations en continu.

Une étude toujours en mouvement

Vous disposez en permanence des dernières informations et analyses sur le secteur grâce aux mises à jour.

- + Tous les mois, vous profitez d'un accès à Xerfi Previsis, notre lettre d'information sur la conjoncture économique et ses conséquences pour les entreprises.

Un service d'informations et d'analyses en continu

Un système d'alertes et une page personnalisée sur notre site vous permettent de disposer de votre étude et de rester connecté à votre secteur.

La marché des plats préparés repart à la hausse

Après plusieurs années moroses, les ventes de plats préparés en GMS sont reparties à la hausse en 2015 en valeur. Le *horsegate* semble désormais oublié et les fabricants ont fait de nombreux efforts pour améliorer l'image de leurs produits, tant au niveau du *sourcing* de leurs matières premières, que de la communication ou du *packaging*, tout en poursuivant leur montée en gamme. Mais certains segments restent à la peine et les industriels font face à de fortes pressions sur les prix de la part de la grande distribution. En effet, les prix à la production ont reculé pour la première fois depuis 5 ans en 2015, freinant ainsi l'activité sectorielle en valeur. **A quelles évolutions de prix faut-il s'attendre d'ici 2017 ? Comment évolueront le marché et l'activité des fabricants ? Et quel impact aura la nouvelle réglementation sur l'étiquetage obligatoire de l'origine des viandes sur les produits transformés ?**

Les points clés de l'étude

- L'analyse conjoncturelle et les tendances du secteur
- Les prévisions 2016 et 2017 sur la production et les marges des entreprises actualisées 3 fois par an
- Les positions des acteurs et les évolutions du jeu concurrentiel
- Les faits marquants de la vie des entreprises et les axes de développement clés
- Tous les mois, le classement, les performances financières et les fiches des 150 entreprises leaders

Le marché et la fabrication de plats préparés

« La montée en gamme des opérateurs a grandement contribué à renouveler l'image des plats préparés et à recruter de nouveaux clients. »

« Outre l'arrivée de nouveaux entrants sur le marché des plats préparés, à l'image de Labeyrie et Charal, l'année 2015 a été marquée par plusieurs investissements d'envergure dans le secteur. »

Malgré de nombreux efforts de la part des fabricants pour améliorer la traçabilité des aliments transformés, certains segments de marché seront à la peine en 2016. »

CONJONCTURE ET PRÉVISIONS

Le rapport « Conjoncture et prévisions » **vous offre trois fois dans l'année 2016** une analyse des derniers chiffres du secteur et des événements de la vie des entreprises. **Il vous livre surtout nos dernières prévisions.**

1. LA SYNTHÈSE

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

2. LES DERNIÈRES PRÉVISIONS DE XERFI

Vous trouverez ici les derniers chiffres sur l'activité des entreprises du secteur ainsi que nos prévisions mises à jour trois fois par an. **Dès le milieu de l'année 2016, vous disposerez de prévisions pour 2017.**

- Les ventes de plats préparés en grande distribution (en valeur)
- Le chiffre d'affaires des fabricants de plats préparés

3. LA VIE DES ENTREPRISES

Chaque mise à jour de ce rapport met en lumière les derniers événements des entreprises du secteur : rachats, investissements, restructurations, lancements de nouveaux produits, etc.

- Les principaux faits marquants des derniers mois

4. LE TABLEAU DE BORD SECTORIEL

Cette partie vous permet de disposer en un clin d'œil de tous les chiffres incontournables pour analyser la conjoncture du secteur.

- L'évolution des déterminants de l'activité
- Les chiffres clés du secteur et de son environnement



Xerfi France

Une étude complète et opérationnelle

L'étude **Xerfi France** comporte trois rapports complémentaires pour disposer d'un bilan complet sur le secteur et de tous les éléments pour le comprendre, complétés par les prévisions et les performances des entreprises.

RAPPORT ANNUEL : TENDANCES ET CONCURRENCE

Ce rapport présente un bilan complet du secteur et de tous les éléments pour comprendre ses fondamentaux : chiffres clés, forces en présence, jeu concurrentiel et tendances de long terme.

1. COMPRENDRE LE SECTEUR ET LES DÉTERMINANTS DE L'ACTIVITÉ

- Le secteur en un clin d'œil

1.1. LE CHAMP DE L'ÉTUDE

- Le périmètre retenu

1.2. LES FONDAMENTAUX DE L'ACTIVITÉ

- La segmentation du marché des plats préparés
- Les avantages et inconvénients des plats préparés par type
- Les débouchés des fabricants
- La structure de la production française de plats préparés
- La structure du marché français des plats préparés

1.3. LES DÉTERMINANTS DE L'ACTIVITÉ

- Les principaux déterminants de l'activité sectorielle

1.4. L'ENVIRONNEMENT SECTORIEL

- Les facteurs à l'origine de la mutation des habitudes alimentaires
- Le pouvoir d'achat des ménages
- L'activité de la restauration hors foyer
- Les évolutions réglementaires
- Les importations françaises de plats préparés

2. L'ÉVOLUTION DU MARCHÉ ET DE L'ACTIVITÉ INDUSTRIELLE

2.1. LES TENDANCES DU MARCHÉ ET DE L'ACTIVITÉ INDUSTRIELLE

- L'évolution des déterminants
- L'analyse de longue période

2.2. LE MARCHÉ

- Les prix à la consommation des plats préparés
- Les ventes de plats préparés en grande distribution



Un flux d'informations tout au long de l'année

Le service d'informations de **Xerfi France** vous permettra de disposer d'un flux de données et d'analyses sur le secteur, ses entreprises et son environnement. Les données financières sur les entreprises de l'étude sont mises à jour chaque mois dans votre espace personnel.

Un portail pour suivre la vie du secteur

Une page personnalisée avec l'ensemble des analyses décryptées par **Xerfi**, les prévisions françaises et internationales de notre lettre **Xerfi Previsis**, les vidéos, les flashes et contenus additionnels accessibles en permanence.

2.3. LES INDICATEURS DE L'ACTIVITÉ INDUSTRIELLE

- La production de plats préparés
- Les coûts d'approvisionnement
- Les prix à la production de plats préparés
- Le chiffre d'affaires des fabricants de plats préparés
- Les exportations françaises de plats préparés

3. LA STRUCTURE ÉCONOMIQUE DU SECTEUR

3.1. L'ÉVOLUTION DU TISSU ÉCONOMIQUE

- Les établissements et les effectifs salariés

3.2. LES CARACTÉRISTIQUES STRUCTURELLES

- Les chiffres clés du secteur
- La structure des entreprises par taille
- La concentration de l'activité sectorielle
- La localisation géographique de l'activité
- Le panorama européen

3.3. LE COMMERCE EXTERIEUR FRANÇAIS

- Le solde commercial et le taux d'export
- La structure géographique des exportations
- La structure géographique des importations

4. LES FORCES EN PRÉSENCE

- Le positionnement des principaux fabricants
- Les positions des opérateurs en grandes surfaces

4.1. LES FICHES D'IDENTITÉ DES PRINCIPAUX ACTEURS

- LDC, Financière Turenne Lafayette, Cofigeo, Fleury Michon, Pierre Martinet, Ebro Foods, Nestlé, Tipiak, Nomad Foods

4.2. LES FAITS MARQUANTS DE LA VIE DES ENTREPRISES

- Les opérations capitalistiques, investissements et restructurations
- Les innovations produit et informations réglementaires

4.3. LES PRINCIPALES SOCIÉTÉS DU SECTEUR

- Le classement par chiffre d'affaires
- Le classement par taux d'excédent brut d'exploitation
- Le classement par taux de résultat net

PERFORMANCES FINANCIÈRES DES ENTREPRISES

Ce rapport vous propose de mesurer, situer et comparer les ratios financiers de 150 opérateurs du secteur. Vous pouvez soit profiter d'un **rapport complet actualisé tous les mois**, soit consulter directement en ligne les classements et les fiches des entreprises qui vous intéressent.

Exemples de sociétés dont les comptes sont traités dans l'étude (*)

- | | | |
|--|---------------------------------|--|
| • ACCOCEBERRY | • EURO DISPAL | • NAYA |
| • ALAIN MARTIN | • FALIERES | • NEPTUNE |
| • LES CONSERVES DU GASCON | • FINDUS FRANCE | • GASTRONOMIE |
| • ALAIN URBAN | • FLAVOURIN | • NESTLE GRAND FROID |
| • ALLIANCE ELABORES | • FOIES GRAS RAYMOND D'ARTIGUES | • PAM |
| • ALPES FRAIS PRODUCTION | • HOA NAM | • PASTA NOSTRANA |
| • ARDELIS | • HOUDEBINE | • PATRICK VERRIERE TRAITEUR |
| • ASIA GENERAL FOOD | • J MAES | • PECHERIES BASQUES |
| • ASPASIA BUI KIM KHUE | • LA BELLE HENRIETTE | • PENY |
| • ATLANTIQUE ALIMENTAIRE | • LA NAUCELLOISE | • PROGRE |
| • BERNADET | • LA PIZZA DE MANOSQUE | • RANDY |
| • BPC KAMBIO | • LA TABLE DE LA MEDITERRANEE | • RECAPE |
| • CAMPISTRON ET FILS | • LA TOQUE BOURBONNAISE | • ROMANZINI |
| • CARAIBES AGRO | • LABEYRIE TRAITEUR SURGELES | • SAUPIQUET |
| • CARRIER RESTAURATION | • LARZUL | • SAVEUR D'AUGE |
| • CENTRE DE RECHERCHE ET DE FABRICATION EN ALIMENTATION ET CUISINE | • LASPEGOUR | • SOLE MIO |
| • CHARCUTERIE PIERRE SCHMIDT | • LE CANTONNAIS | • SOPRAT |
| • CHRIST | • LE CAP MECHANT | • SOPRES |
| • DEFROIDMONT | • LE COMPTOIR DU PECHER | • STÉ COLLET |
| • CITE GOURMANDE | • LE TRAITEUR DU VAL DE CERRE | • STÉ DE FABRICATION DES PRODUITS ALIMENTAIRES |
| • CONSERVIERE GRATIEN | • LES BONS ENFANTS TRAITEUR | • STÉ DES PRODUITS ALIMENTAIRES DE CAUDRY |
| • CONSERVIERE RAYNAUD | • LES CUISINES DES SOURCES | • STÉ D'EXPLOITATION LE GOURMET D'ALSACE |
| • CONSERVIERES PROVENCALES CABANON | • LES ENTREES DE LA MER | • STÉ JEAN MARTIN |
| • CONSERVES FRANCE | • L'ESCARGOT COURBEYRE | • STÉ NOUV GASTRONOMIE DES FJORDS |
| • COOK INOV | • LOUIS LEMOINE | • STÉ NOUVELLE ASIA FOOD |
| • CROQUE BOURGOGNE | • LUSTUCRU FRAIS | • SUD SERVICE TRAITEUR |
| • CUISINE SOLUTIONS EUROPE | • MABILLE | • TERRE DES LYS |
| • DELI PLANETE | • MADERN PLATS CUISINES | • THADOR |
| • DELPEYRAT CHEVALLIER | • MAGDA | • TIPIAK PLATS CUISINES SURGELES |
| • DELPEYRAT TRAITEUR | • MAISON PENEAU | • TIPIAK TRAITEUR-PATISSIER |
| • ESPOSITO | • MAISON ROUSTIT | • TOULOUSE SUSHI |
| • EURALIS GASTRONOMIE | • MARTINET | • TRAITEUR DE LA TOUQUES |
| • FRIGOR | • METROPOLE DIM SAM | • VENG HOUR |
| • FUMAGE DU SICHON | • MICOULEAU | • VIENTIANE DISTRIBUTION |
| • GAILHOU ET DURDOS | • MIDI CHARCUTERIE | • YI DA FOODS |
| • GEL MANCHE | • MICHAIR - GIL TRAITEUR DU SUD | |
| • GIRAUDET | • MILLERET | |
| • GROUPE FRANCAISE DE GASTRONOMIE | • MYTILEA | |

(*) Liste complète sur notre site internet en tapant le code 6IAA37 dans la barre de recherche

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

- 1 Rentrez le **code 6IAA37** dans la barre de recherche pour la retrouver
- 2 Achetez l'étude directement par carte bancaire
- 3 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

Ces études peuvent également vous intéresser :

- **Le marché des plats cuisinés frais**
(5IAA52 – Octobre 2015)
- **La fabrication de produits surgelés**
(5IAA23 – Novembre 2015)
- **Le marché du snacking**
(5IAA47 – Décembre 2015)

Retrouvez sur le site 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

ETUDE COMMANDEE :

Réf : 6IAA37 / XF

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 30/06/2017 (TVA 5,5% pour le papier et TVA 20,0% pour les versions électroniques).

Le marché et la fabrication de plats préparés

MODE DE RECEPTION DE L'ETUDE COMMANDEE :

Version électronique (fichier pdf)	Version électronique + version papier (*)	Diffusion du fichier PDF à 5 personnes
650,00 € HT	850,00 € HT	1 300,00 € HT
780,00 € TTC	1 020,00 € TTC	1 560,00 € TTC



MODE DE REGLEMENT CHOISI

- dès réception de l'étude et de la facture
- par carte bancaire sur www.xerfi.com
- par chèque joint à l'ordre de XERFI-DGT

Date, signature et cachet

(*) Les mises à jour seront disponibles en PDF sur votre compte client xerfi.com

XERFI-DGT SAS au capital de 5 786 051 euros - 13-15 rue de Calais 75009 Paris -
RCS Paris B 523 352 607 - TVA intracommunautaire : FR22523352607