



Le marché des plateaux-repas en entreprise

Paysage concurrentiel, mutations de l'offre et perspectives à l'horizon 2018

Le groupe **Xerfi** vient de publier une étude exclusive sur le marché des plateaux-repas en entreprise. 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 l'horizon 2018.

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 6SAE19

Guillaume Retour
Chef de projets
Xerfi France

Le marché des plateaux-repas en entreprise

Paysage concurrentiel, mutations de l'offre et perspectives à l'horizon 2018

Édition Septembre 2016
65 pages

Les *foodtechs*, des acteurs de plus en plus menaçants

Les spécialistes des plateaux-repas en entreprise ont encore de l'appétit. Des ambitions justifiées au vu des perspectives prometteuses du marché au cours des prochaines années. Si la demande reste dynamisée par des facteurs exogènes, elle est également soutenue par l'extension du maillage territorial et des gammes des acteurs historiques, à l'image de Class'Croute, L'Affiche (Sodexo) ou encore Room Saveurs. Mais ces derniers ne sont pas les seuls à multiplier les initiatives pour stimuler les commandes. En plus des traiteurs-organisateurs de réception développant une offre de plateaux-repas, les acteurs des *foodtechs* (Foodora, Deliveroo, La Belle Assiette, etc.) se montrent aussi de plus en plus menaçants. Si bien que les frontières entre les offres traditionnelles de plateaux-repas et les livraisons de repas à domicile deviennent plus floues et poreuses et que de nombreux *business models* cohabitent désormais. Dans ce contexte, **quelles sont les réelles perspectives de croissance pour les spécialistes à l'horizon 2018 ? À quelles évolutions du jeu concurrentiel faut-il s'attendre dans les prochaines années ?**

Les points clés de l'étude

- **L'analyse du marché et notre scénario prévisionnel exclusif à l'horizon 2018**
Baromètre d'activité Xerfi fondé sur un échantillon de spécialistes des plateaux-repas livrés en entreprise.
- **L'étude détaillée de la demande et de l'environnement du marché**
Évolutions de la trésorerie et des marges d'exploitation des entreprises, du nombre de recrutements de cadres et des dépenses dédiées au tourisme d'affaires, décryptage de l'évolution des modes de consommation et de l'organisation du travail face aux habitudes alimentaires.
- **Les axes de développement des acteurs**
Lancement de nouvelles offres, mise en place de nouveaux services, amélioration de la visibilité et de l'image de marque, etc.
- **Le panorama des forces en présence**
Positionnement et stratégies des acteurs par profil et par segment, fiches d'identité de 8 acteurs clés et bilan économique et financier des 200 premiers 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.

NOS PREVISIONS

En plus d'une analyse du marché, Xerfi vous propose ses prévisions exclusives sur l'activité des spécialistes français des plateaux-repas à l'horizon 2018. Celles-ci reposent sur une méthodologie rigoureuse prenant en compte : l'évolution de la demande (nombre de cadres, évolution de la trésorerie et des marges des entreprises, etc.), le contexte concurrentiel (traiteurs, plateformes de livraison de repas, etc.) et des axes de développement des acteurs (extension du maillage territorial, amélioration de la visibilité et de l'image, 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 FONDAMENTAUX DE L'ACTIVITÉ

1. LE CHAMP DE L'ÉTUDE

- Le périmètre retenu

2. LES FONDAMENTAUX DE L'ACTIVITÉ

- Les chiffres clés
- La filière de la restauration hors foyer
- Focus sur l'activité des traiteurs
- La chaîne de valeur des spécialistes des plateaux-repas
- Les différents *business models*
- Les pressions concurrentielles au sein du secteur

2. LE MARCHÉ DES PLATEAUX-REPAS EN ENTREPRISE

1. L'ENVIRONNEMENT DU MARCHÉ DES PLATEAUX-REPAS EN ENTREPRISE

- Les principaux déterminants de l'activité sectorielle
- La trésorerie et les marges d'exploitation des entreprises
- L'emploi et les recrutements des cadres
- Le tourisme d'affaires
- Les dépenses de formation professionnelle
- L'évolution des modes de consommation et de l'organisation du travail

2. LE MARCHÉ DES PLATEAUX-REPAS EN ENTREPRISE

- À retenir
- L'évolution des déterminants
- Le baromètre de l'activité des spécialistes
- Le baromètre de l'activité des traiteurs présents dans les plateaux-repas

3. LES ENJEUX ET AXES DE DÉVELOPPEMENT DES ACTEURS

- Vue d'ensemble des enjeux et axes de développement des acteurs
- Les opérations de croissance externe et les levées de fonds
- L'enrichissement de la gamme de plateaux-repas et les stratégies de diversification
- Le déploiement d'offres éco-responsables
- La mise en place de nouveaux services
- L'extension du maillage territorial
- L'amélioration de la visibilité et de l'image de marque

4. LES FORCES EN PRÉSENCE

1. LES FORCES EN PRÉSENCE

- À retenir
- Le positionnement des principaux groupes présents dans le secteur
- Le positionnement selon la gamme de plateaux-repas des leaders
- La couverture géographique de l'offre des leaders

2. LES GROUPES DIVERSIFIÉS

- Fleury Michon (Room Saveurs)
- Casino Restauration (St Once)
- Sodexo (Lenôtre)

3. LES SPÉCIALISTES DES PLATEAUX-REPAS ET DE LA RESTAURATION RAPIDE

- Class'Croute
- Chaud Devant

4. LES TRAITEURS ET GROUPES D'ÉPICERIE FINE

- Riem Becker (L'Affiche)
- Groupe Butard (Repas de Bureau)
- Festins de Bourgogne

LE JEU CONCURRENTIEL

Dans cette étude, vous trouverez une analyse détaillée du paysage concurrentiel actuel et à venir sur le marché français. Les spécialistes du secteur sont notamment en concurrence avec les traiteurs-organisateurs de réceptions, dont la plupart ont intégré une offre de livraison de plateaux-repas, un moyen pour eux d'optimiser l'utilisation de leurs capacités de production. Les professionnels des repas livrés à domicile (Foodora, Deliveroo, etc.) captent également une part, certes encore faible, du marché.

LES AXES DE DEVELOPPEMENT

Pour compléter l'analyse, les experts de Xerfi ont décrypté les principaux enjeux de la profession et les axes de développement suivis par les acteurs du secteur. L'extension du maillage territorial pour développer le marché dans certaines agglomérations où l'offre demeure assez peu structurée, le renforcement de l'offre en ligne, l'élargissement des gammes de plateaux ou encore l'amélioration de l'image de marque font partie des initiatives des acteurs analysés dans l'étude.

5. INDICATEURS ÉCONOMIQUES ET FINANCIERS DES ENTREPRISES

Cette partie vous propose de mesurer, situer et comparer les performances de 200 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 200 opérateurs selon 5 indicateurs clés.

Les données présentées portent sur la période 2010-2014, selon la disponibilité des comptes. 84% des comptes non consolidés 2014 des sociétés étaient disponibles au moment de la publication de l'étude.

LES PRINCIPALES DONNÉES STATISTIQUES ET MATRICES PRÉSENTES DANS L'ÉTUDE

- T1 Les débouchés des traiteurs
- T2 La chaîne de valeur simplifiée du secteur des plateaux-repas
- T3 Les différents modes d'intégration dans le secteur des plateaux repas en entreprise
- T4 La population d'établissements dans le secteur des services des traiteurs
- T5 La trésorerie d'exploitation des grandes entreprises et des ETI
- T6 Le taux de marge des entreprises
- T7 L'emploi total en France
- T8 Le recrutement de cadres
- T9 Les dépenses des entreprises dans le tourisme d'affaires
- T10 Les dépenses de formation professionnelle
- T11 Le chiffre d'affaires des spécialistes du secteur (panel Xerfi)
- T12 Le chiffre d'affaires des traiteurs présents sur le segment des plateaux-repas (panel Xerfi)

LES PRINCIPAUX GROUPES CITÉS DANS L'ÉTUDE (*)

- | | | |
|-------------------------------|---------------------|---------------------|
| • APAGOR | • FAUCHON | • MARCOTULLIO |
| • CASINO RESTAURATION | • FOODORA | • PIGNOL |
| • CHAUD DEVANT | • FESTINS | • PÔTEL ET CHABOT |
| • CIRETTE TRAITEUR | • DE BOURGOGNE | • RAYNIER MARCHETTI |
| • CLASS'CROUTE | • FLEURY MICHON | • RESTO-IN |
| • COMPASS GROUP | • GIMM TRAITEUR | • RIEM BECKER |
| • DALLOYAU | • GROUPE BUTARD | • ROOM SAVEURS |
| • DELIVEROO | • LA BELLE ASSIETTE | • SODEXO |
| • DIRECT SERVICE RESTAURATION | • L'AFFICHE | |
| | • LENOTRE | |

PRINCIPALES SOCIÉTÉS DONT LES COMPTES SONT TRAITÉS DANS L'ÉTUDE (*)

- | | | |
|--|----------------------------------|-----------------------------|
| • À TABLE | • CORDON BLANC RECEPTIONS | • GOURMET S LYON |
| • ABEILLE ROYALE | • COUSIN TRAITEUR | • HELEN TRAITEUR |
| • AGVH | • CULINIA PRODUCTION | • ID REPAS |
| • ALEXANDRE TRAITEUR RÉCEPTION | • DECLERCK TRAITEUR | • IMBMV |
| • ALTERNATIVE | • DEJEUN'UP | • J & G |
| • ANDRE LENORMAND TRAITEUR | • DEL FORNO PERE ET FILS | • JEROME RAVEL |
| • AROMETSAVEURS | • DELAFOSSE RECEPTIONS | • JACQUES LAFARGUE TRAITEUR |
| • ART ET GOURMANDISE TRAITEUR | • DIRECT SERVICE RESTAURATION | • KRS |
| • ATAC | • DOMINIQUE THOMINE TRAITEUR | • LA GRIGNOTE GOURMANDE |
| • AU BON GOUT | • EAT ON LINE | • LA TABLE DE CANA |
| • BELLEVILLE GOURMET | • ERISAY | • LA TASSEE |
| • BENIERE TRAITEUR | • ESPRIT TRAITEUR | • LA TRUFFE NOIRE |
| • BGSC | • FDO | • L'AFFICHE |
| • BLEU A TABLE | • F&E TRAITEUR | • LAPIERRE TRAITEUR |
| • BOETIE 61 | • FALCOU TRAITEUR | • LB LA BOITE |
| • BON BETEND | • FCBM | • LENOTRE COTE D'AZUR |
| • BONHEUR DU JOUR | • FGP GROUPE | • REST'INOV |
| • CC GESTION | • FIG & NATURE | • RESTO IN |
| • C GASTRONOMIE | • FIRMIN TRAITEUR | • RIEM BECKER |
| • CABIRON TRAITEUR | • FLEUR DE METS | • ROLLET PRADIER |
| • CALIXIR | • FRANCE PRESTIGE SERVICES | • RUNGIS TRAITEUR |
| • CAMILLE PAPILLES | • GAUTHIER FILS | • SAMATH |
| • CANONICA NICE | • GEORGES GOTRAND ORGANISATION | • DU BIEZ TRAITEUR |
| • CAPDEVILLE TRAITEUR | • GERGOVIA RESTAURATION | • LE COQ EN PATE |
| • CHEVALIER TRAITEUR | • GERMAIN TRAITEUR | • VICTOR BRAULT TRAITEUR |
| • CHAUVEL G | • GLOBALE DE RESTAURATION RAPIDE | • SAVEURS |
| • CHEZ NOUS | • GOOD MORNING | • ET CRÉATIONS |
| • CIRETTE TRAITEUR | • GOURMET S LYON | • SAVEURS ET VIE |
| • COMPTOIR MÉDITERRANÉEN DE DISTRIBUTION | • GRAND CHEMIN | • SEMA E |
| • CONCEPT RESTAURATION | • GEORGES GOTRAND ORGANISATION | • SERCOZ |
| • CONCEPT RESTAURATION | | • STE NOUVELLE LECOQ |
| • CONVIVIO VDOS | | • STÉ TARDIVON |
| • COOKLIV | | • SODELY |
| | | • ST ONCE |
| | | • TENDANCE PLATEAUX |
| | | • TRAITEUR BRIOCHIN |
| | | • TRAITEUR PHILIPPE |

(*) Liste non exhaustive

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

- ❶ Rentrez le code **6SAE19** 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 PERSONNALISÉES** (présentation, étude sur mesure, etc.), contactez Laurent Marty, Directeur Associé, lmarty@xerfi.fr

Ces études pourraient également vous intéresser

- **Le marché des plats cuisinés frais**
5IAA52 – Octobre 2015
- **Le marché du *snacking***
5IAA47 – Janvier 2016

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

Réf : 6SAE19 / XR-

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 30/09/2017 (TVA 20,0%).

Le marché des plateaux-repas en entreprise

Paysage concurrentiel, mutations de l'offre et perspectives à l'horizon 2018

MODE DE RÉCEPTION DE L'ÉTUDE COMMANDÉE

Version papier (classeur)	Version électronique (fichier pdf)	Version électronique + version papier
1 200,00 € HT	1 200,00 € HT	1 600,00 € HT
1 266,00 € TTC	1 440,00 € TTC	1 920,00 € TTC



MODE DE RÈGLEMENT 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 :

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