

Les grands défis des fournisseurs de la restauration à l'horizon 2020

IAA, grossistes, cash & carry, prestataires logistiques : quelles stratégies face à la recomposition du jeu concurrentiel ?

Le groupe **Xerfi** vient de publier la 2^e édition de son rapport sur les fournisseurs de la restauration. Celui-ci analyse les grands défis qui s'imposent aux acteurs et les solutions mises en œuvre pour y répondre. L'étude décrypte également les grandes tendances du marché de la restauration à court et moyen termes et ses opportunités pour les entreprises du *foodservice*. Elle propose enfin un panorama exhaustif des différents profils d'intervenants et de leurs avantages concurrentiels respectifs ainsi que notre vision prospective du jeu concurrentiel à l'horizon 2020.

Grâce à cette analyse complète et opérationnelle, vous disposerez d'un véritable outil pour stimuler votre réflexion. 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 7DIS43

Jérémy Robiolle
Analyste Xerfi Precepta

Les grands défis des fournisseurs de la restauration à l'horizon 2020

IAA, grossistes, cash & carry, prestataires logistiques : quelles stratégies face à la recomposition du jeu concurrentiel ?

Edition février 2017
190 pages

Cash & carry et nouveaux entrants (re)prennent l'ascendant

Les fournisseurs de la restauration ont une belle carte à jouer avec les nouvelles attentes et le renouvellement de l'offre de leurs clients. Désireux de s'adresser à un interlocuteur unique, les restaurateurs attendent désormais des solutions clés en main intégrant la vente, la livraison, voire la logistique. Et l'engouement pour les produits sains, naturels ou faits maison conduisent les restaurateurs à repenser leur carte et leurs stratégies d'approvisionnement. Aussi prometteuses soient-elles, ces mutations bouleversent le jeu concurrentiel. Si les positions des industriels ne sont pas remises en cause, les *cash & carry* reprennent progressivement la main face aux grossistes, tandis que de nouveaux entrants ont fait une percée remarquée sur le marché, comme les distributeurs-incubateurs (Fresh Food Village, AlterFood Drinkyz...). Et d'autres mouvements sont à attendre, à commencer par l'arrivée prochaine de Costco et son concept de « club-entrepôt ». **Sur un marché de plus en plus disputé, quels acteurs sont les mieux armés pour l'emporter ? Quelles options stratégiques privilégient les fournisseurs pour relever les défis qui s'imposent à eux ?**

Les points clés de l'étude

- **Le décryptage du marché de la restauration et notre scénario prévisionnel à l'horizon 2020**
Tendances clés et perspectives du marché de la restauration à moyen terme, focus sur les concepts de restauration en vogue, principales opportunités et menaces des différents segments de marché à l'horizon 2020.
- **Une grille d'analyse du jeu concurrentiel et des options stratégiques retenues**
État des lieux complet de la concurrence en 2016 (classements par profil, positionnements des acteurs), analyse de l'intensité concurrentielle à partir de critères objectifs (rivalité entre concurrents, pouvoir de marché des clients, menace des nouveaux entrants, etc.), mise en valeur des principales options stratégiques, scénario prospectif exclusif à moyen terme.
- **Toutes les clés pour comprendre la demande et ses mutations**
Moteurs et freins politiques (plans nationaux de nutrition, initiatives en faveur de la filière touristique), économiques (pouvoir d'achat, arbitrages de consommation, dépenses des collectivités, etc.), démographiques (nombre de personnes âgées, d'élèves et étudiants, etc.) et socio-culturels.

« Décrypter le marché et la concurrence »

La collection Xerfi Precepta 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 jeu concurrentiel et analyser la dynamique du marché et de l'activité des entreprises à court et moyen termes.

NOS PREVISIONS

Xerfi vous propose son analyse ainsi que sa vision prospective du marché de la restauration à l'horizon 2020. D'après notre scénario, la croissance est amenée à se redresser dans les prochaines années, en particulier dans la restauration commerciale. Les fournisseurs ont notamment tout intérêt à se positionner (ou à se renforcer) auprès des enseignes de *fast casual*, qui devraient enregistrer les plus belles performances à moyen terme. Ces enseignes, qui mêlent rapidité et qualité, répondent en effet aux nouvelles attentes des consommateurs.

Table des matières et contenu de l'étude

1. LA SYNTHÈSE ET LES CONCLUSIONS STRATÉGIQUES

Cette synthèse attire l'attention sur les perspectives du marché de la restauration à moyen terme et apporte un éclairage sur les segments les plus performants, les concepts en vogue, etc. Notre analyse insiste ensuite sur les stratégies privilégiées par les fournisseurs pour saisir les différentes opportunités du marché. Elle vous aide enfin à mieux appréhender le jeu concurrentiel et son évolution probable dans les années à venir.

2. LES 8 ENJEUX ET DÉFIS CLÉS DES FOURNISSEURS

- S'imposer comme interlocuteur unique des restaurateurs
- Répondre aux besoins de qualité et de traçabilité
- Surmonter les pressions tarifaires
- Résister à de nouvelles formes de concurrence
- Tirer parti des concepts en vogue
- Exploiter la « *hype* » autour des produits sains
- Saisir les opportunités de la dénutrition
- Accompagner la transition numérique des clients

3. L'ANALYSE ET LES PERSPECTIVES DE LA RESTAURATION

1. LA RESTAURATION ET LES TENDANCES CLÉS DU MARCHÉ JUSQU'EN 2016

- Le chiffre d'affaires de la restauration
- Le chiffre d'affaires de la restauration commerciale
- Les performances des différents segments de la restauration commerciale : restauration traditionnelle, rapide, en libre-service
- Focus sur les nouveaux concepts à succès dans la restauration commerciale : enseignes de *bagels*, *coffee shop*, *fast casual*, etc.
- Le chiffre d'affaires de la restauration collective

2. LES PERSPECTIVES DU MARCHÉ À L'HORIZON 2020

- La restauration commerciale : scénario prévisionnel et opportunités/menaces des principaux segments (restauration traditionnelle, rapide, en libre-service)

- La restauration collective : scénario prévisionnel et opportunités/menaces des principaux segments : restauration d'entreprise, cantines scolaires et universitaires, restauration « médico-sociale »

4. L'ANALYSE ET LES PERSPECTIVES DU JEU CONCURRENTIEL

1. LES FORCES EN PRÉSENCE DANS L'INDUSTRIE

- Le top 10 des industriels des IAA disposant d'une activité *foodservice* dédiée
- Le top 10 des industriels spécialisés dans le *foodservice*
- Le positionnement des industriels par produit (entrées, plats préparés, etc.) et par clientèle

2. LES FORCES EN PRÉSENCE DANS LA DISTRIBUTION

- Le top 10 des grossistes intervenant sur le marché de la restauration
- Le top 10 des enseignes de *cash & carry* alimentaires
- Le top 8 des premiers prestataires logistiques présents en restauration
- Le positionnement des distributeurs par produit (ambients, frais, surgelés) et par clientèle

3. LA STRUCTURE DE LA CONCURRENCE ET LES RAPPORTS DE FORCES DANS LA FILIÈRE

- Vue d'ensemble des pressions concurrentielles dans la filière : quels fournisseurs ont l'avantage ?
- Les rapports de forces pour chaque catégorie d'acteurs (rivalité entre concurrents, pouvoir de négociation des clients et des fournisseurs, menace de nouveaux entrants et de substituts)

4. LES OPTIONS STRATÉGIQUES DES FOURNISSEURS

- L'intégration horizontale et/ou verticale : principaux modes d'intégration et faits marquants
Études de cas : Brakes Group (Davigel) et Metro Group (Pro à Pro)
- L'innovation produit : grands axes de différenciation (formats, origines, propriétés, etc.), focus sur l'axe « nutrition-santé » et faits marquants
Études de cas : Barilla et Andros

LE JEU CONCURRENTIEL

Dans cette étude, vous trouverez une analyse détaillée du paysage concurrentiel actuel et à venir. Selon Xerfi, si le jeu concurrentiel n'a pas vocation à évoluer dans l'industrie, une recomposition est attendue du côté des intermédiaires de la filière. Déjà enclenchée ces derniers mois, la consolidation va ainsi s'accélérer chez les grossistes-livreurs, attaqués de toutes parts. Ces derniers doivent notamment faire face à la concurrence croissante des *cash & carry*, qui internalisent de plus en plus l'activité de livraison aux restaurateurs.

LES AXES DE DEVELOPPEMENT

Pour compléter l'analyse, les experts de Xerfi ont décrypté les principales options stratégiques retenues par les différents acteurs pour relever les grands défis qui s'imposent à eux. L'intégration horizontale et/ou verticale, le développement de nouveaux produits (formats, saveurs, propriétés, etc.), l'enrichissement de l'offre de services (conseils, « clubs », etc.) ou encore le déploiement de l'offre numérique (sites mobiles, e-commerce, etc.) font partie des principales étudiées.

- L'enrichissement de l'offre de services : amélioration du conseil aux chefs cuisiniers, essor des « clubs » et faits marquants
Études de cas : Bonduelle et Transgourmet
- Le déploiement de l'offre numérique : création de sites mobiles, développement du e-commerce et faits marquants
Études de cas : Metro Group et Transgourmet

5. LE SCÉNARIO PROSPECTIF DU JEU CONCURRENTIEL

- Quelles évolutions du jeu concurrentiel à moyen terme ?
- L'analyse SWOT appliquée aux différentes catégories d'opérateurs : forces, faiblesses, menaces et opportunités

5. LES FONDAMENTAUX DE L'ACTIVITÉ ET L'ENVIRONNEMENT DES FOURNISSEURS

1. QUI SONT LES FOURNISSEURS DE LA RESTAURATION ?

- Quelques éléments de cadrage : le périmètre, les grandes catégories de fournisseurs, un focus sur les MIN
- Les fondamentaux de l'activité : le panorama de la filière, les principaux déterminants de l'activité des fournisseurs

2. COMPRENDRE L'ENVIRONNEMENT DU MARCHÉ

- L'analyse PESTEL
- Les principaux moteurs et freins : politiques, économiques, socio-culturels, démographiques, réglementaires

6. LES FICHES D'IDENTITÉ DES PRINCIPAUX FOURNISSEURS

1. LES MAJORS DISPOSANT D'UNE ACTIVITÉ FOODSERVICE

- | | |
|------------|------------|
| • DANONE | • UNILEVER |
| • LACTALIS | • ANDROS |
| • NESTLÉ | |

2. LES PRINCIPAUX GROSSISTES-LIVREURS

- | | |
|-----------------|----------------|
| • GROUPE POMONA | • TRANSGOURMET |
| • BRAKES GROUP | • C10 |

3. LES PRINCIPALES ENSEIGNES DE LIBRE-SERVICE

- | | |
|---------------|-------------|
| • METRO GROUP | • PROMOCASH |
|---------------|-------------|

4. LES PRINCIPAUX PRESTATAIRES LOGISTIQUES

- | | |
|-----------------|-------|
| • MARTIN BROWER | • DHL |
| • STEF | |

LES PRINCIPAUX GROUPES ET SOCIÉTÉS CITÉS DANS L'ÉTUDE (*)

- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| • AJACCIO CASH & CARRY | • DISTRIBOISSONS | • PRO À PRO |
| • ANDROS | • EBRO FOODS | • PROMOCASH |
| • ANDROS RESTAURATION | • EPISAVEURS | • RELAIS D'OR MIKO |
| • BARILLA FOODSERVICE | • ETS GILLES PATISSIER | • SAVENCIA DAIRY & FROMAGE |
| • BEL | • EUROCASH | • SCAL |
| • BIO CASH DISTRIBUTION | • EVIAN BADOIT PROFESSIONNELS | • SDV LES MARCHÉS DU MONDE |
| • BOIRON FRÈRES | • FRANCE BOISSONS | • SOCOPA RESTAURATION |
| • BRAKE FRANCE | • FRANCE FRAIS | • SODIAAL |
| • BRAKES GROUP | • GELDELIS | • SODIAAL FOOD EXPERTS |
| • C10 | • GÉNÉRATION 5 | • SOFRILOG |
| • CARREFOUR | • GROUPE BIGARD | • STACI |
| • CARRIER RESTAURATION | • GROUPE POMONA | • STACI FOODS |
| • CASH ALIMENTAIRE DU SUD-EST | • KRILL | • STEF |
| • CASIBEL | • LA CIE DES DESSERTS | • STEF RESTAURATION |
| • CHARAL RESTAURATION | • LACTALIS | • STG |
| • COLIN RHD | • LACTALIS CHF | • STG SOLUTIONS RESTAURATION |
| • CUISINE SOLUTIONS | • MADEMOISELLE DESSERTS | • TERREAZUR |
| • D'AUCY | • MAITRES LAITIERS DU COTENTIN | • THE MARTIN-BROWER COMPANY |
| • D'AUCY FOODSERVICE | • MCCAIN FOODS | • TRANSGOURMET FRANCE |
| • DANONE | • METRO CASH & CARRY | • TSBV |
| • DANONE PROFESSIONNEL | • METRO GROUP | • UNILEVER |
| • DAVIGEL | • NESTLÉ | • VIVALYA |
| • DHL | • NESTLÉ PROFESSIONAL | |
| • DHL SUPPLY CHAIN | • NICHIREI CORPORATION | |
| | • ORLY GEL | |
| | • PASSIONFROID | |
| | • PANZANI FOOD SERVICE | |

(*) Liste non exhaustive

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

- ❶ Rentrez le **code 7DIS43** 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

- **La restauration commerciale**
6SME79 – Octobre 2016
- **La restauration collective à l'horizon 2020**
6SCO42 – Septembre 2016

Retrouvez sur le site **xerfi.com** le plus vaste catalogue d'études sur les secteurs et les entreprises



BON DE COMMANDE

À retourner à :
Groupe Xerfi 13-15 rue de Calais 75009 Paris
Téléphone : 01 53 21 81 51
Email : commande@xerfi.fr

Réf : 7DIS43 / PTAX / Cial

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 28/02/2018 (TVA 20,0%).

Les grands défis des fournisseurs de la restauration à l'horizon 2020

IAA, grossistes, *cash & carry*, prestataires logistiques : quelles stratégies face à la recomposition du jeu concurrentiel ?

Version papier (classeur)	Version électronique (fichier pdf)	Version électronique + version papier
2 500,00 € HT	2 400,00 € HT	2 795,00 € HT
2 637,50 € TTC	2 880,00 € TTC	3 354,00 € 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

