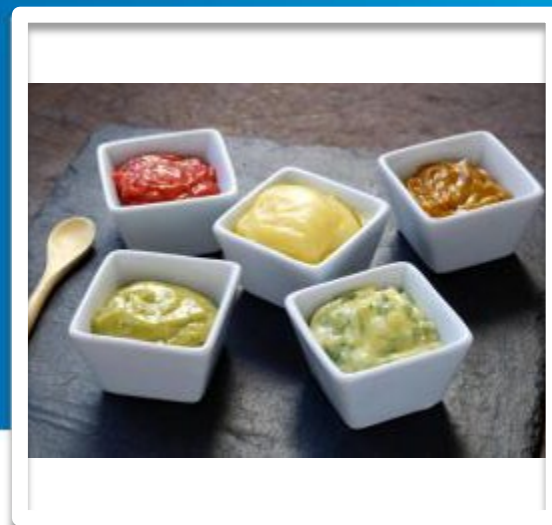


Les sauces froides

Situation et dynamique du marché

France 2019



Créateur d'informations Foodservice

18, avenue Marcel Anthonioz – BP 28
01220 Divonne-les-Bains - France

Tel : +33 (0)450 201 635
Fax : +33 (0)450 202 928
Email : gira@girafoodservice.com

www.girafoodservice.com

Une **étude GIRA Foodservice** pour:

- Disposer des dernières données économiques du marché
- Décrypter les évolutions et tendances du marché des sauces froides
- Se positionner sur ce marché concurrentiel

La dernière analyse GIRA Foodservice faisait état d'un marché des sauces froides supérieur à 80 000 tonnes en 2011. En 2018, les achats de sauces froides avoisinent les 100 000 tonnes.

Cette dynamique est-elle uniquement liée à un marché support orienté à la hausse et au développement de la restauration rapide ? Le ratio de consommation progresse-t-il également alors que les consommateurs semblent de plus en plus attentifs à leur équilibre alimentaire ?

La réalité est contrastée puisque les achats de sauces froides bénéficient effectivement de la reprise de la consommation hors domicile, et l'essor de l'offre burger est indéniablement un facteur positif. Cependant, la consommation par repas recule sur certains segments de marché.

Si en **restauration commerciale** la **notion de plaisir**, au centre des attentes des consommateurs, prend le pas sur l'image controversée que peuvent avoir les sauces froides sur un plan nutritionnel, ce n'est pas le cas en **restauration collective où la tendance est au recul de la consommation**. En effet, dans le cadre d'une restauration quotidienne, l'attention des consommateurs à leur **équilibre nutritionnel** est plus prégnante, tout comme la vigilance au **gaspillage alimentaire** lors d'un service libre en salle. Cette **prise de conscience est également de mise sur le segment du fast-food hamburger**, qui concentre **la moitié des débouchés de sauces froides**.

D'autre part, toutes les catégories ne sont pas logées à la même enseigne: si les sauces variétés sont particulièrement dynamiques dans la mesure où elles apportent de la diversité gustative et représentent un élément de différenciation pour les établissements, le ketchup est impacté par un ratio de consommation orienté à la baisse sur la plupart des segments de consommation.

Sur un marché en demi-teinte, qui des marques industrielles ou des MDD tirent leur épingle du jeu ?

La position des MDD est différenciée en fonction des catégories, mais les achats restent majoritairement axés sur les marques industrielles, même sur les catégories au marquage identitaire moindre comme la moutarde ou la mayonnaise.

Les MDD sont de plus en plus challengées par les marques industrielles à forte notoriété, mais également par des outsiders qui voient dans la RHF un relais de croissance sur lequel se positionner.

Dans ce contexte, les acteurs du marché ont besoin de suivre finement la dynamique des différents secteurs de consommation et des différentes catégories de produits afin de développer une approche commerciale gagnante.

L'analyse développée par GIRA Foodservice permet d'évaluer le potentiel des sauces froides avec une segmentation fine des circuits de consommation ainsi que la position des différents intervenants du marché.

➤ **Evaluer la situation et la dynamique de consommation de sauces froides hors domicile entre 2017 et 2018**

- **En volume**
- **Par catégories de sauces froides**
- **Par segments de marché**: principales orientations du marché et secteurs porteurs
- **Par conditionnements**

➤ **Indiquer les positions des marques et industriels présents sur le marché**

➤ **Détailler la structure des circuits de distribution**

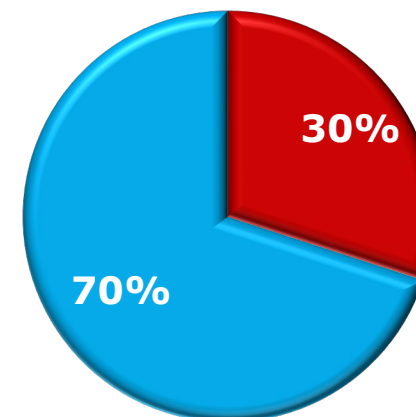
➤ **Décrypter les faits structurants du marché depuis 2011**

Méthodologie de l'étude: données recueillies auprès de la distribution



Distributeurs
de l'échantillon

*Parts de marché des
distributeurs de l'échantillon,
hors FFH*



Autres
distributeurs et
circuits

Groupes de restauration & groupements d'achats

Base de données achat

Restauration collective



Restauration commerciale



Produits analysés: 5 catégories de produits*



Ketchup



Moutarde



Mayonnaise



Vinaigrette & sauce salade



Sauces variétés

*Sont exclues du champ de l'étude les sauces déshydratées, fraîches ou surgelées

Univers sectoriel analysé: 13 segments de consommation

Analyse sectorielle du marché de la RHF

Restauration Collective

Travail
Enseignement
Santé

Etablissements sociaux
Autres collectivités

Sociétés de Restauration
Collective

Gestion
directe

Restauration Commerciale

Restaurant
service à Table

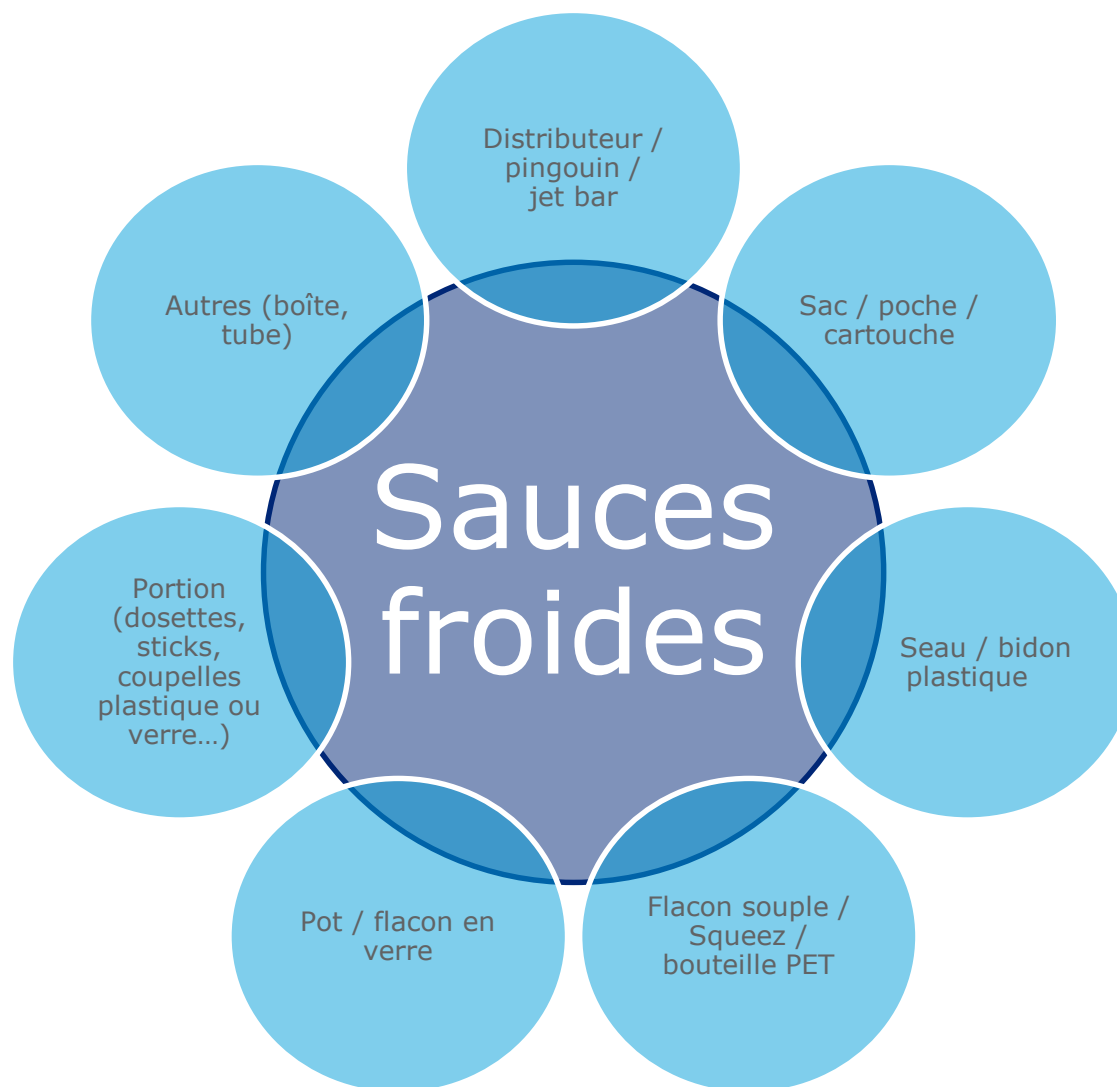
Cafétérias

Fast-food hamburger
Sandwicheries
Autres concepts de R° rapide

R° des structures
d'hébergement

R° sur sites
(transport et concession)

Chaînes
+
Indépendants



Les grossistes RHF

groupe pomona



PRO@PRO



TRANS GOURMET



Les cash & carry

METRO

Promocash
Engagés pour faciliter votre métier

Retail



Achats en GMS, hard discount et autres magasins alimentaires

Vente directe

Vente directe

Via prestataires logistiques

par les industriels

Données 2018 en volume et évolution sur 1 an

	Ensemble des sauces froides	5 catégories de produits (page 5)	13 segments (page 6)	2 segments (R° collective / R° commerciale)	Ensemble de la RHF
Volume	X	X	X	X	X
Conditionnement		X		X	
Circuits d'approvisionnement	X				X
Part de marché des marques		X		X	

Livrables: rapport d'étude sous format PDF + tableaux sous format Excel + base de données sous format Excel

Une analyse pour:

- connaître les **volumes** achetés par **chaque segment** de la RHF
- évaluer la **dynamique** de consommation par **catégorie** et par **segment** de consommation
- décrypter les **positions des marques**
- déterminer les **circuits d'approvisionnement** utilisés
- décrypter les **faits structurants** du marché **depuis 2011**
- Apprécier l'**intérêt** des restaurateurs pour les **saucés clean label**

**Pour plus d'information,
contacter notre équipe**



IRI



Créateur d'informations Foodservice

18, avenue Marcel Anthonioz – BP 28
01220 Divonne-les-Bains - France

Tel : +33 (0)450 201 635

Email : gira@girafoodservice.com

www.girafoodservice.com