

Les sauces chaudes liquides

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 chaudes
- Se positionner sur ce marché concurrentiel

Les **saucés chaudés** ont connu un **réel dynamisme** au cours de la dernière décennie en raison du développement de l'utilisation de produits à forte valeur ajoutée: **l'offre agro-alimentaire s'impose de plus en plus comme une solution performante pour répondre aux contraintes de préparation particulièrement chronophages et facteurs de réduction des coûts de personnel.**

Les acteurs du marché ont besoin de suivre finement la dynamique des différents secteurs de consommation et des différents produits afin de développer une **approche commerciale gagnante.**

Pour vous accompagner dans votre développement auprès de ce marché spécifique de la RHF, GIRA Foodservice propose une **analyse complète, détaillée et approfondie du marché** des saucés chaudés: elle permet d'évaluer le potentiel des saucés chaudés 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 saucés chaudés hors domicile entre 2017 et 2018**

- **En volume**
- **Par catégories de saucés chaudés**
- **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**

➤ **Apprécier l'intérêt des restaurateurs pour les saucés clean label**

Dans un contexte de défiance sur la qualité, l'origine et la préparation des produits, les clients souhaitent de la transparence sur les produits utilisés. Les clients attendent une cuisine "fait maison" et souhaitent donner un sens à leur consommation. **Le concept "clean label" s'intègre parfaitement dans cette tendance dans la mesure où il vise à proposer des produits alimentaires transformés avec un rendu proche du fait maison.**

Pour ce faire, les produits clean label proposent une liste d'ingrédients limitée, sans additifs, conservateurs ou ingrédients polémiques (ex: huile de palme...)...

Les saucés clean label sont-elles concernées par cette dynamique et cet intérêt croissant ?

Afin d'apprécier l'intérêt des restaurateurs, GIRA Foodservice a réalisé 700 enquêtes spécifiques sur ce concept auprès de la restauration collective et commerciale.



Sauces à base de tomates

- Sauces cuisinées
- Pulpes, purées, coulis et concassés
- Concentré
- Sauces spéciales pizza



Sauces cuisinées sans tomates

- À base de beurre / crème
- À base de fromage
- Pesto
- Sauces ethniques
- Autres sauces

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

Univers sectoriel analysé: 11 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

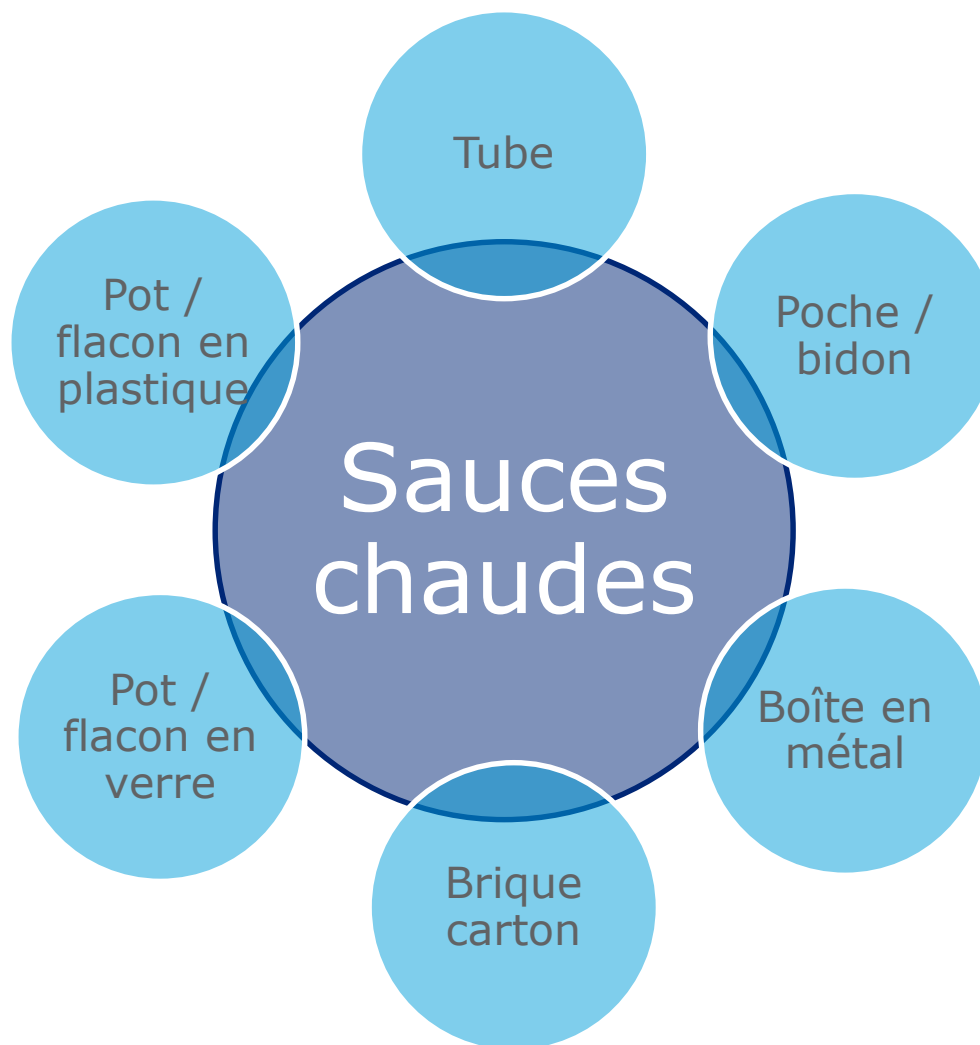
Restaurant
service à Table

Cafétérias
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 chaudes	2 catégories de produits (base tomates / sans tomates) (page 3)	2 catégories de sauces chaudes / 9 produits (page 3)	11 segments (page 4)	2 segments (R° collective / R° commerciale)	Ensemble de la RHF
Volume	X	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
- Apprécier l'**intérêt** des restaurateurs pour les **sauces 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