

DATALicious

by JUST EAT

Crise Sanitaire :
*que révèlent nos repas
et habitudes de consommation ?*

DATALICIOUS by Just Eat révèle les résultats de son Observatoire des nouveaux modes de restauration en 2020.

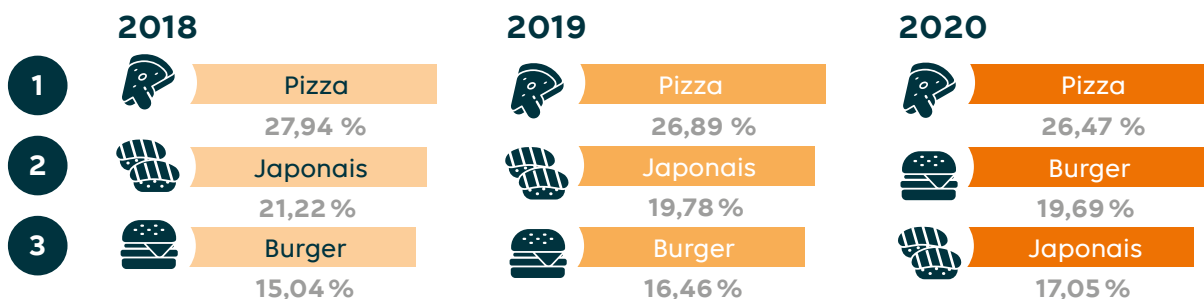
Alors que l'année 2020 s'achève et a été ponctuée par une crise sanitaire sans précédent, DATALICIOUS by Just Eat dévoile les tendances food de la livraison de repas, qui est, dans ce contexte si particulier, le plus gros contributeur à la croissance du marché de la restauration aujourd'hui. Cet Observatoire révèle également les chiffres d'une étude menée avec l'IFOP* sur la façon dont cette situation a influé sur les repas et les habitudes de consommation des Français. DATALICIOUS by Just Eat passe donc en revue des données clés qui permettent de mieux comprendre comment les modes de restauration ont évolué dernièrement.

* Étude Ifop pour Just Eat réalisée en ligne du 7 au 9 octobre 2020 auprès d'un échantillon de 1014 individus nationaux représentatifs de la population française, âgés de 18 ans et plus.

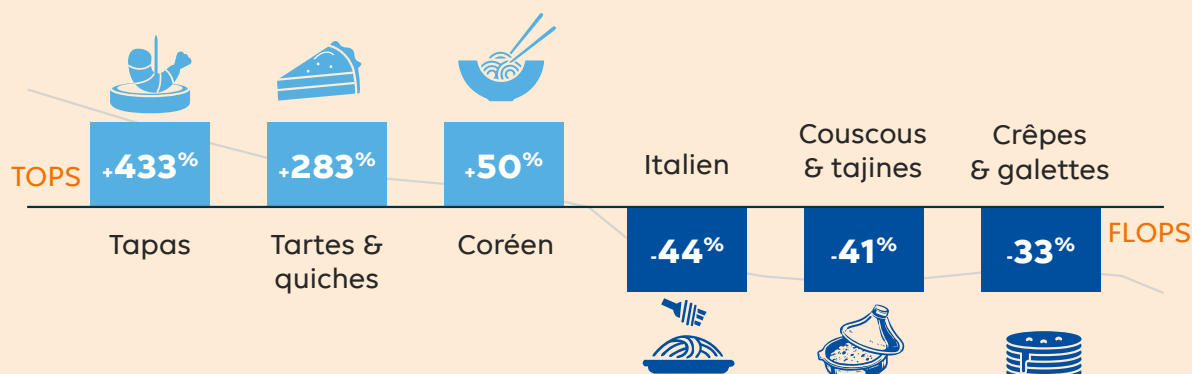
Food Trends, le baromètre Just Eat de la restauration livrée.

Avec une année à nul autre pareil, la livraison de repas en France, et partout dans le monde, s'est imposée comme un mode de restauration privilégié. Just Eat fait le point sur la façon dont ce nouvel Eldorado a rebattu les cartes : quelles sont les spécialités que l'on privilégie désormais en livraison ? Ont-elles changé avec la crise ? Quels sont les jours où l'on s'est fait le plus livrer ? Comment ça se passe dans les pays voisins et plus lointains ?

Top 3 des spécialités en restauration livrée : toujours le même trio gagnant mais un burger qui gagne du terrain !



Actu spécial Covid : la grande perdante cette année est la spécialité chinoise, qui dégringole à la 9^{ème} place du TOP, soit trois places de moins qu'en 2019.

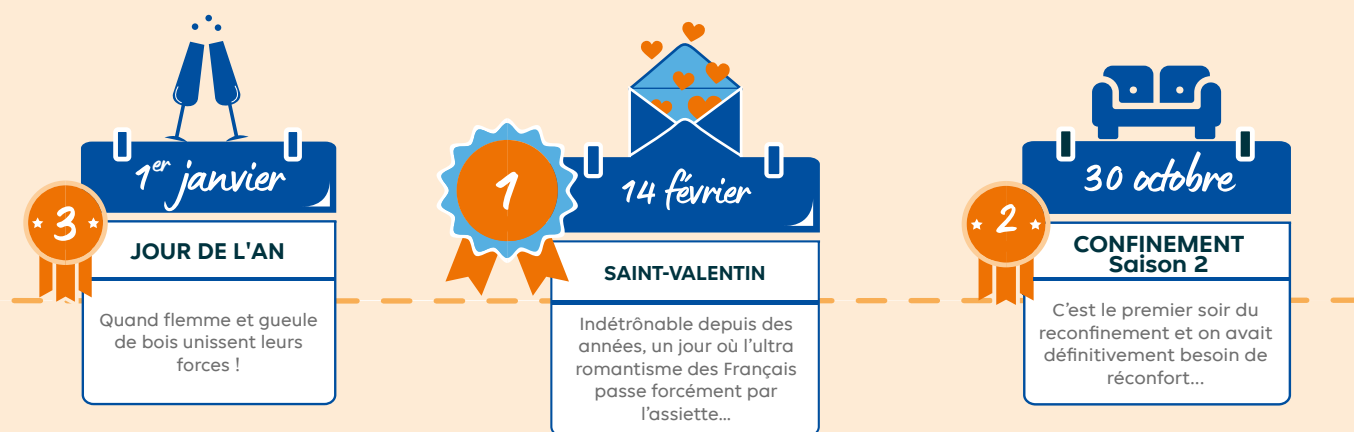


Tendances food ce que l'on retient en 2020 :

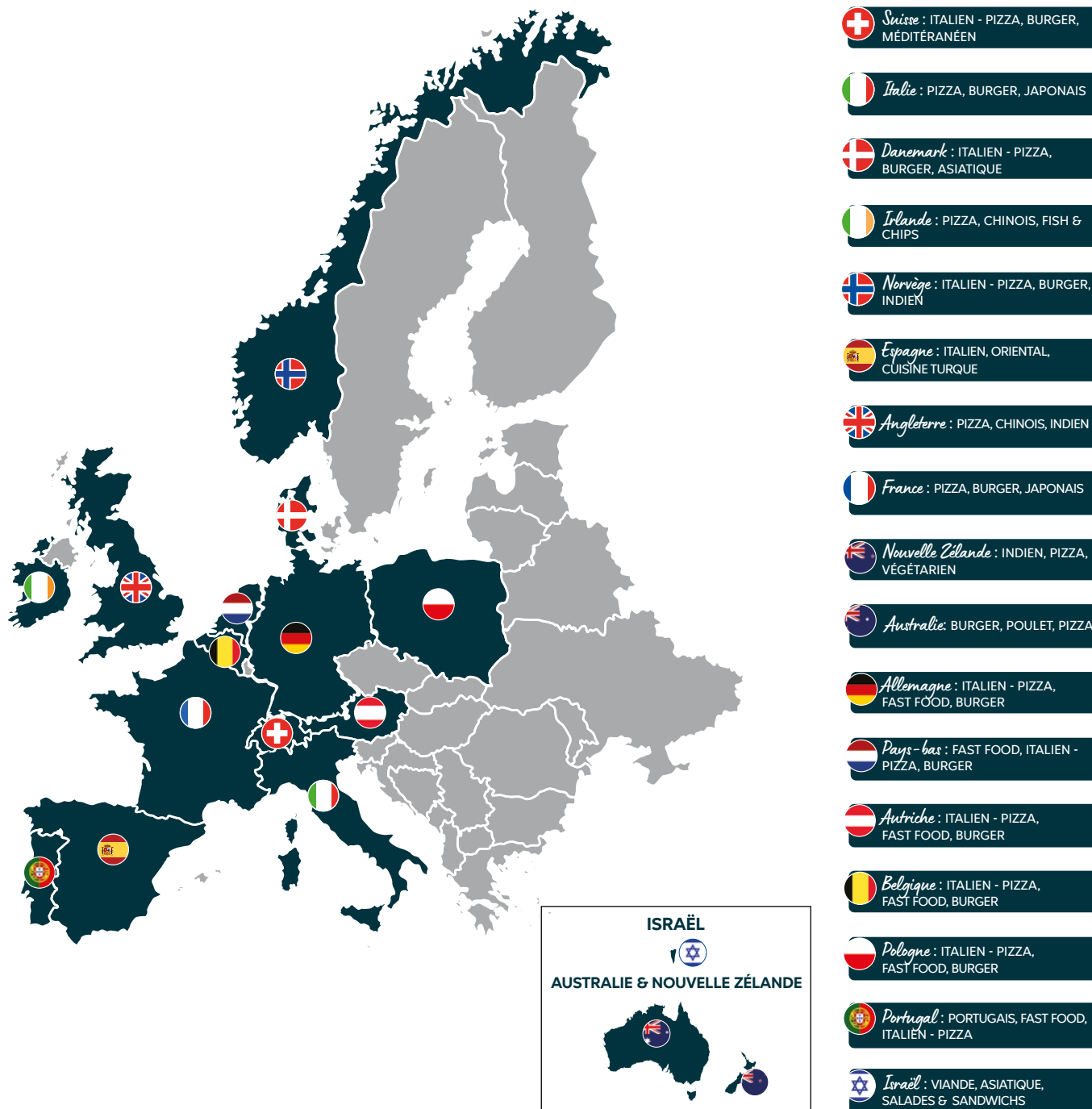


Le bio qui décolle : Just Eat a en effet enregistré 6,3 fois plus de commandes de plats biologiques en 2020.
La tendance végétarienne en constante évolution : + 23 % de commandes livrées cette année.

TOP 3 DES JOURS DE LIVRAISON EN 2020 : entre amour et réconfort, le cœur des Français balance.



RESTAURATION LIVRÉE DANS LE MONDE EN 2020 : la pizza, reine des assiettes dans le monde.



Étude food insights Crise sanitaire : que révèlent nos repas et habitudes de consommation ?

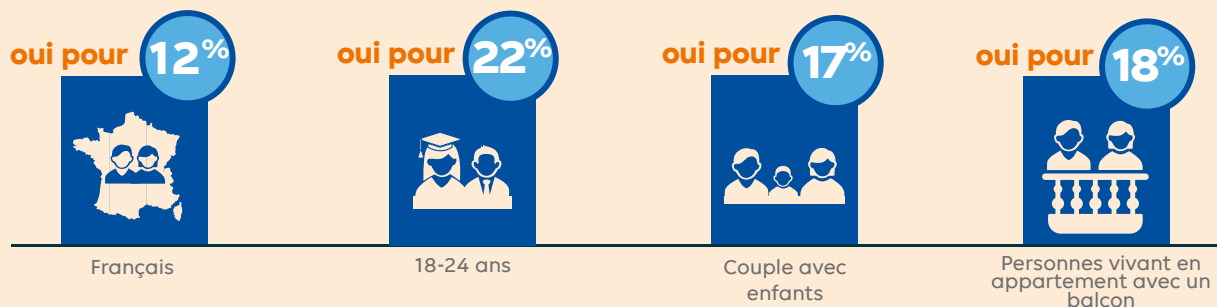
En 2019, **DATALICIOUS by Just Eat** analysait la façon dont nos repas du soir avaient évolué en 20 ans, entre prépondérance des écrans et évolution des typologies des foyers. En toute logique, en 2020, **DATALICIOUS by Just Eat**, s'attache à décrypter comment cette année marquée par une pandémie mondiale, a bouleversé la façon dont les Français envisagent leurs assiettes, les moments de dégustation et de partage et ce, avant et après le 1^{er} confinement...

AVANT / APRÈS LE CONFINEMENT - CE QUI A CHANGÉ.

Aujourd'hui, les Français oscillent entre confinement et déconfinement et ces bouleversements modifient les habitudes de prises de repas et leurs rôles. Petit tour d'horizon de ce qui a évolué ces derniers mois...

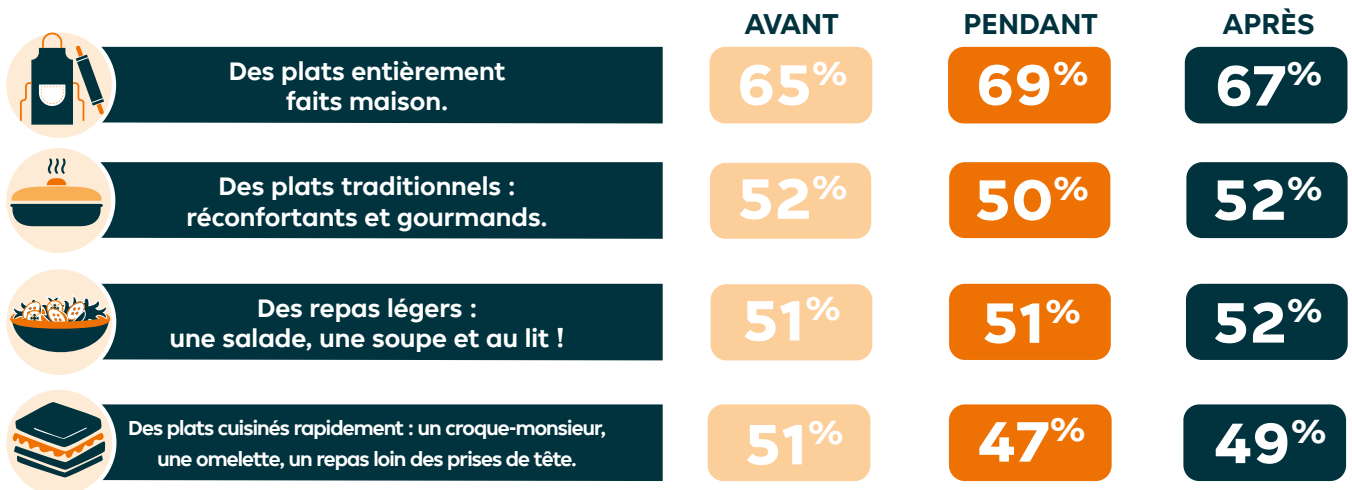
ON A BESOIN DE CONVIVIALITÉ

Le repas est-il un moment plus convivial qu'avant ?



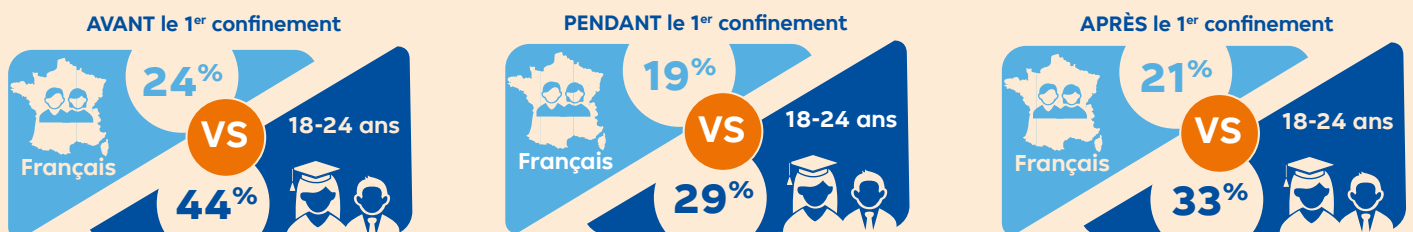
ON CUISINE PLUS

Avant/après le 1^{er} confinement, comment mangent les Français ?



ON GRIGNOTE MOINS

Le grignotage en guise de repas ?



ON EST PLUS ENGAGÉ

Vers une assiette plus militante ?

Pour soutenir les agriculteurs

Pour soutenir l'économie nationale



27%

des Français mangent local et privilégient plus qu'avant le circuit-court.

22%

des Français privilégient plus qu'avant les produits Français.

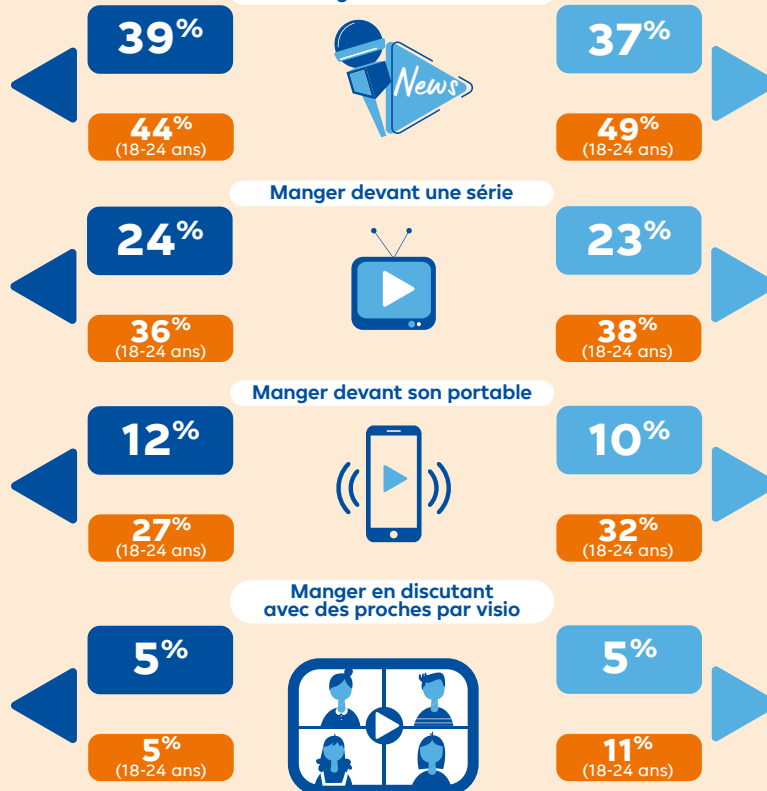
ON REGARDE PLUS LES ÉCRANS

Avant / Après le premier confinement - La place des écrans à table.

AVANT

Manger devant le JT

APRÈS

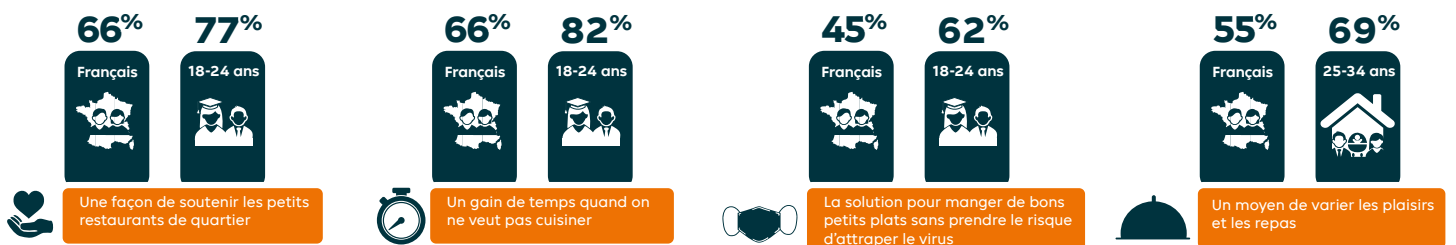


Hors domicile : le Covid, un « game changer ».

Alors que le quotidien des Français est ponctué par les mesures gouvernementales, la convivialité en dehors de chez soi a pris un coup dans l'aile...

ET ON SE FAIT PLUS LIVRER

La livraison de repas c'est...



ON EST TATILLON SUR LE CHOIX DU RESTAURANT

Aller au restaurant entre deux confinements.

Ceux qui ont été soucieux.

Ceux qui ont continué d'y aller coûte que coûte.



34% des Français n'ont pas été au restaurant par peur de contracter le virus.
41% chez les 35-49 ans



53% des Français ont sélectionné scrupuleusement les restaurants dans lesquels ils se sont rendus pour être sûrs qu'ils respectaient les mesures de distanciations sociales.
68% chez les seniors



40% des Français ont mangé au restaurant uniquement s'ils pouvaient manger en extérieur.

VS.

38% des Français sont davantage allés au restaurant pour soutenir les restaurateurs.
59% chez les 18-24 ans



35% des Français sont davantage allés au restaurant pour se faire plaisir dans cette période difficile.
59% chez les 18-24 ans
43% chez les 25-34 ans



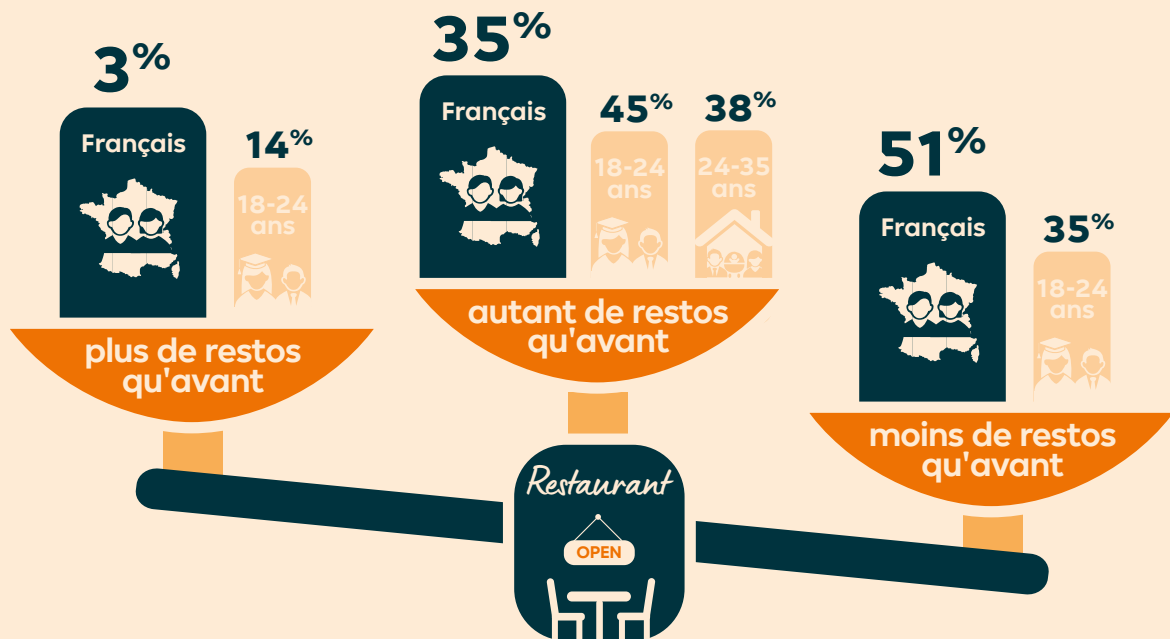
Et demain...

59% des Français révèlent qu'ils continueront potentiellement à aller au restaurant en hiver, même en espace clos !
77% chez les 18-24 ans
66% chez les 25-34 ans



D'AILLEURS, ON VA MOINS AU RESTO

Moins de sorties, moins de restos !



Just Eat fait partie de Just Eat Takeaway.com, l'un des plus grands marchés mondiaux de livraison de repas en ligne en dehors de la Chine. Le groupe compte plus de 205 000 restaurants partenaires à travers 24 pays.

Just Eat s'appuie sur une plateforme technologique unique permettant un business modèle hybride : une marketplace historique répertoriant les restaurants qui opèrent leur propre livraison, et un service de livraison de repas externe à Just Eat, proposé à tous les restaurateurs.

Présent dans plus de 2 000 villes en France, Just Eat France propose plus de 50 spécialités culinaires grâce à ses 15 000 restaurants partenaires. Just Eat France est une entreprise certifiée au Palmarès "Great Place to Work®" 2019, le classement des entreprises où il fait bon travailler. www.just-eat.fr

CONTACTS PRESSE

Just Eat

Caitline Grammont

caitline.grammont@justeataway.com

M : 07.87.27.48.01

Albine & Co

Jade Pérignon

j.pérignon@albinco.com

M : 07.70.28.59.95