

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

QUE PROPOSER À VOS CLIENTS ?

À l'approche des fêtes de fin d'année, vous - professionnels alimentaires - êtes à l'affût des nouvelles tendances en matière de fooding et d'ingrédients originaux. Découvrez les grands incontournables de cette fin d'année.

LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE : UN CONTEXTE 2020 PARTICULIER... MAIS TOUJOURS FESTIF

UN BESOIN DE SE CHANGER
LES IDÉES EN CÉLÉBRANT

73%

des Français ont l'intention de fêter Noël

46%

des Français prévoient de fêter la Saint-Sylvestre

Source : sondage LSA Conso/YouGov

58%
Prévoient moins d'invités

UN CONTEXTE 2020 MARQUÉ PAR LA VOLONTÉ DE SE FAIRE PLAISIR...

65%

des Français ont un budget alimentaire équivalent à l'an passé



7%

des Français anticipent même un budget un peu supérieur ou bien supérieur

Source : étude CSA Research pour Cofidis France et Rakuten France

Les Français prévoient en moyenne de dépenser

603 €

pour Noël cette année

+54€
par rapport à 2019



dont



134 €

de repas et boissons



28 €

de décoration intérieure et extérieure

Source : sondage LSA Conso/YouGov

NOËL ET 31 DÉCEMBRE : LES TENDANCES DE CONSOMMATION 2020

TRADITION ET ORIGINE, AU MENU DES FÊTES

DES PRODUITS SAINS
57 % des Français ont l'intention de manger plus de produits sains à l'occasion des fêtes*

DES PRODUITS TRADITIONNELS
67 % des Français estiment qu'un repas traditionnel est incontournable pour Noël*

DES PRODUITS LOCAUX
50 % des Français prévoient d'acheter plus de produits locaux**

Sources :
*Sondage Epicery
**Sondage Shopmium

UN FORT BESOIN DE CONSEILS ET D'ACCOMPAGNEMENT

Pour bien choisir ses produits et être certain de consommer local, les professionnels sont appelés à la rescousse



31%

des Français ont l'intention de se rendre chez des petits commerçants de proximité

54%

des Français comptent demander conseils aux commerçants pendant leurs courses

Source : sondage Epicery

VERS DE NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION ?

Compte tenu du contexte sanitaire, de nouveaux modes de consommation se sont développés et devraient s'emparer des fêtes de fin d'année :



La vente à emporter



Le click and collect



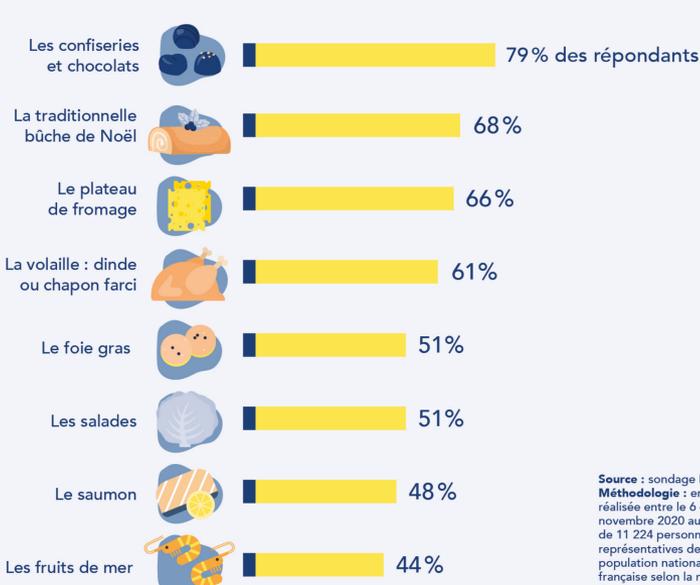
La livraison à domicile



Le service traiteur

LES PRODUITS STARS POUR NOËL ET LE JOUR DE L'AN

PARMI LES INCONTOURNABLES DES TABLES DE FÊTE CETTE ANNÉE...



Source : sondage Epicery
Méthodologie : enquête réalisée entre le 6 et 13 novembre 2020 auprès de 11 224 personnes représentatives de la population nationale française selon la méthode des quotas

LES BOISSONS INCONTOURNABLES POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

LE CHAMPAGNE : UN PASSAGE QUASI-OBLIGÉ



Un champagne adapté à chaque moment

Le blanc de blancs pour accompagner apéritifs et entrées (en 100 % Chardonnay fin et frais)

Le blanc de noirs pour donner de la vinosité à un plat comme une volaille rôtie

Le rosé (moelleux, onctueux et charnu) pour accompagner les viandes rouges ou les desserts au fruits rouges

Le Brut, Brut Nature ou Extra-Brut, sont aussi allés tout au long d'un repas.

LE VIN : POSSIBLE AUSSI À L'APÉRITIF



Le vin rouge
léger, fruité et croquant
Pinot noir, Gamay, Bourgogne, Beaujolais, Vallée de la Loire



Le vin blanc
des arômes de fleurs blanches et des notes beurrées
Chardonnay, Chenin ou Sauvignon



Le vin rosé
fraîcheur, croquant et fruité
Côtes de Provence, ou un Cabernet d'Anjou

LES COCKTAILS : LA MIXOLOGIE À L'HEURE DES FÊTES

Un cocktail signature
Pour épater les convives et marquer l'évènement

Des mocktails
Pour les plus jeunes ou les personnes qui ne consomment pas d'alcool



La magie de Noël opère déjà !

METRO
VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER