LA PIZZA, UN INCONTOURNABLE À TOUTES LES TABLES

Plat star pour de nombreux Français, la pizza sait se réinventer pour s'adapter aux nouvelles habitudes de consommation. Quels sont les nouveaux ingrédients à ne pas manquer ? Quelles préparations choisir pour surfer sur les dernières tendances ?

LA PIZZA, UN SUCCÈS QUI NE SE DÉMENT PAS

LA PIZZA, UN PLAT INCONTOURNABLE EN FRANCE

1,1 milliard
de pizzas consommées en France en 2019

Soit **+ 47 %** par rapport à 2018

Source : Gira Conseil

UN MARCHÉ DOMINÉ PAR LES INDÉPENDANTS

19 664
établissements de pizza en 2018
Soit +3 % entre 2018 et 2019

Indépendants	13 072
Chaînes	336
Camions	4 317
Kiosques	450

EN 2019, UN PRIX MOYEN EN HAUSSE POUR LES INDÉPENDANTS

10,60 €
Prix unitaire moyen

10,41 €
Indépendants
(+ 4,6 %)

10,97 €
Chaînes
(-2,8 %)

PIZZAS, DE NOUVELLES HABITUDES DE CONSOMMATION

TROIS PICS DE COMMANDES ANNUELS

WEEK-END PRÉCÉDENT LA RENTRÉE
Record du nombre de pizzas enregistrées par commande

1er JANVIER
Record des commandes à emporter

VEILLE DE DÉPART EN VACANCES (FÉVRIER ET AVRIL)
Record de livraisons à domicile

Source : Domino's Pizza

CE QUE RECHERCHENT AVANT TOUT LES CONSOMMATEURS DE PIZZAS...

92 % La qualité

42 % L'originalité

24 % Un tarif attractif

LES PIZZAS LES PLUS CONSOMMÉES

- La Regina (ou Reine)
- La 4 fromages
- La Margarita
- L'Orientale
- La Calzone

QUATRE TENDANCES DE FOND POUR ORIENTER LA CRÉATION DE PIZZAS

LE POSITIONNEMENT PREMIUM
- Pizzas haut de gamme (saumon fumé, foie gras, truffe…)
- À consommer accompagné d'une bouteille de vin

LA PROPOSITION ÉCOLOGIQUE
- Ingrédients bio et locaux
- Pizzas végétariennes

LA CRÉATION « INSTAGRAMMABLE »
- Une garniture gourmande et une mise en scène pour favoriser son esthétisme ainsi que la viralité du post

LE GOÛT DE LA PERSONNALISATION
- Permettre aux clients de composer eux-mêmes leur pizza en choisissant les ingrédients qu'ils souhaitent mettre en garniture

LES DERNIÈRES INNOVATIONS POUR SÉDUIRE LES AMATEURS DE PIZZAS

DES INGRÉDIENTS ORIGINAUX POUR SURPRENDRE LES AMATEURS

Du charbon végétal pour teinter la pâte

Des algues pour donner un air de grand large

Des produits venus d'Asie (curcuma, coriandre, fruit appelé le durian…) pour une touche d'exotisme

UNE MEILLEURE PRISE EN COMPTE DES DEMANDES DES CONSOMMATEURS

POUR TOUS LES APPÉTITS
Pizzas XXL, vente de pizza à la part…

DE TOUTES LES FORMES
Pizza carrée, roulée…

POUR TOUS LES GOÛTS
Pâte sans gluten, pizza sucrée recettes veggie…

METRO
VOTRE SUCCÈS EST NOTRE MÉTIER