vinetur

Les acheteurs de la restauration française ont augmenté leurs achats de Prosecco de 22,6 % en 2025

FranceAgriMer a constaté que le Prosecco a progressé de 175 % depuis 2019, devançant le Champagne dans un marché du vin en restauration en recul.

jeudi 24 septembre 2026



Les bars, restaurants et hôtels français ont beaucoup plus acheté de Prosecco en 2025, alors même que le marché du vin dans la restauration continuait de s’affaiblir plus largement, selon une étude de FranceAgriMer sur les achats de vin via les grossistes et les opérateurs de cash and carry.

L’étude a montré que le Prosecco enregistrait la plus forte croissance parmi les vins vendus via le circuit on-trade français, avec des volumes achetés en hausse de 22,6 % par rapport à 2024. Par rapport à 2019, la hausse a atteint 175 %. Ce résultat se distingue en France, où le Champagne reste le vin effervescent domestique dominant et où l’activité vin des restaurants est sous pression.

FranceAgriMer a indiqué que le circuit examiné constitue une part importante du marché. L’organisme estime que les achats de la restauration commerciale via la distribution organisée représentent environ 40 % du marché français du vin en volume. Dans ce circuit, les ventes totales de vin dans les cafés, hôtels et restaurants ont reculé de 3,6 % en volume et de 3,8 % en valeur en 2025 par rapport à l’année précédente, tandis que les prix sont restés globalement stables. Par rapport aux niveaux d’avant-crise de 2019, les volumes étaient en baisse de 21,1 %. En valeur, le recul a été plus faible, à 8,9 %, car le prix moyen était supérieur de 15,5 % à celui d’avant la pandémie.

Les vins tranquilles sont restés le principal segment, mais ils ont perdu du terrain en 2025. FranceAgriMer a signalé une baisse de 4,9 % des volumes de vins tranquilles et une baisse de 5,2 % en valeur par rapport à 2024. Les vins effervescents et perlant ont évolué en sens inverse. Leurs volumes ont progressé de 6,3 %, tandis que le chiffre d’affaires a augmenté de 0,9 %. La croissance plus faible en valeur reflétait une baisse de 5 % du prix moyen de vente, que l’étude a évalué à 10,7 euros par équivalent 75 cl.

Malgré ce gain, les vins tranquilles ont continué de dominer le marché français de la restauration. Ils représentaient environ 88 % du volume total de vin vendu dans le circuit, tandis que les vins effervescents et perlant représentaient 12 %. Mais les vins effervescents étaient la seule catégorie à passer au-dessus des niveaux de 2019. FranceAgriMer a indiqué que les vins effervescents et perlant étaient en hausse de 16,5 % en volume et de 6,2 % en valeur par rapport à la période pré-Covid.

Au sein du segment des effervescents, la majeure partie des volumes de vente était concentrée sur le Champagne, le Prosecco, le Lambrusco, le Crémant d'Alsace et le Crémant de Loire. Parmi ces catégories, le Prosecco a affiché de loin la plus forte croissance sur un an en 2025. Le Champagne, qui représentait toujours 21 % des volumes de vente du segment, a évolué dans l'autre sens, avec des volumes en baisse de 5,5 % par rapport à 2024.

La comparaison sur le long terme était encore plus frappante. FranceAgriMer a indiqué que la hausse des volumes de vins effervescents depuis 2019 était principalement tirée par le Prosecco. Sur la même période, le Champagne restait inférieur de 25,7 % à son niveau d'avant-crise. Les chiffres suggèrent que les acheteurs français de la restauration réservent davantage de place aux vins effervescents importés, vendus à des prix plus bas, à un moment où les restaurants et les consommateurs sont plus attentifs à leurs dépenses.

Les données de prix de l'étude allaient dans le même sens. Depuis 2019, les prix moyens ont augmenté pour toutes les catégories de vins effervescents sauf le Cava, dont le prix a baissé de 6 %. Le prix moyen du Champagne a progressé de 17 % pour atteindre 21,16 euros par équivalent 75 cl. Celui du Prosecco a augmenté de 5 % à 5,3 euros. La plus forte hausse de prix dans le groupe des effervescents a été enregistrée par le Crémant de Bourgogne, en hausse de 21 % par rapport à 2019.

En dehors des vins effervescents, l'étude a mis en évidence un glissement continu des vins rouges vers les blancs secs. Toutes les grandes catégories de vin ont enregistré des baisses de volumes, mais les blancs secs ont mieux résisté que les autres et gagné des parts de marché, en hausse de 6 % par rapport à 2019. Par rapport à 2024, les volumes de blancs secs ont reculé de 13 500 hectolitres, tandis que les volumes de rosé ont diminué de 16 446 hectolitres. Les vins rouges ont enregistré le plus fort recul, en baisse de 34 500 hectolitres.

Ces données sur le vin interviennent alors que le marché français de la restauration hors domicile dans son ensemble n'a montré qu'une évolution modeste en 2025. Le nombre total d'occasions de consommation a reculé de 0,1 % par rapport à 2024, à 7,4 milliards d'unités, tandis que le chiffre d'affaires du secteur a atteint 85,6 milliards

d’euros hors taxes, en hausse de 0,9 %. FranceAgriMer a indiqué que les consommateurs continuent de modifier leurs habitudes lorsqu’ils mangent et boivent hors de chez eux. Environ 45 % adaptent leur expérience au restaurant pour limiter leurs dépenses, souvent en choisissant des établissements moins chers. D’autres conservent leurs adresses habituelles mais recherchent des offres promotionnelles ou commandent moins de plats.

Cette prudence des consommateurs explique en partie pourquoi le chiffre d’affaires du secteur est resté plus solide que les volumes. Les réservations dans la restauration hors domicile n’ont reculé que de 0,1 % en 2025, et le chiffre d’affaires total était supérieur aux niveaux de 2019, mais l’étude a indiqué que les hausses de prix expliquent en partie ce gain en valeur. Dans ce contexte, la forte progression du Prosecco en France semble refléter à la fois un redressement plus large de la demande de vins effervescents et un déplacement des acheteurs vers des options plus abordables dans les bars et restaurants.