

**LES
ÉTUDES**

**La consommation hors
domicile en France
dans différentes filières
agroalimentaires :**
cadrage du marché
et focus sur les filières
viandes (2021-2022)
et fruits et légumes
(2022-2023)

Synthèse



La consommation hors domicile en France dans différentes filières agroalimentaires : cadrage du marché et focus sur les filières viandes et fruits et légumes

Synthèse de l'étude

Table des matières

Introduction	2
1. Cadrage du marché de la consommation hors domicile	3
2. Tendances et estimations du marché pour la filière des viandes	4
A) Tendances qualitatives	4
B) Résultats quantitatifs	5
3. Tendances et estimations du marché pour la filière des fruits et légumes frais et transformés	7
A) Tendances qualitatives	7
B) Résultats quantitatifs	8

Avril 2025

Introduction

L'étude porte sur le secteur de la consommation **hors domicile** et a pour objectif d'améliorer la connaissance de ce marché au niveau structurel mais aussi pour des catégories de produits spécifiques, en l'occurrence **les filières viandes et fruits et légumes frais et transformés**.

Une première partie est consacrée au cadrage général du marché de la Consommation Hors Domicile (CHD) de 2021 à 2023. Rappelons la spécificité de ces années, marquées par les effets de la crise sanitaire du Covid-19 sur le secteur et par la période de forte inflation. Ensuite, les principaux résultats des marchés analysés sont présentés, sur les années 2021-2022 pour la filière viandes et sur les années 2022-2023 pour la filière fruits et légumes.

La méthode utilisée par CIRCANA consiste principalement au recueil et à l'analyse des **bases de données des principaux grossistes et cash & carry** du marché de la Restauration Hors Foyer (RHF). Grâce à cette approche et à une connaissance précise du marché support de la CHD, un travail d'**extrapolation** est effectué afin de reconstituer au mieux l'ensemble du marché des filières viandes et fruits et légumes. Dans l'objectif d'augmenter le taux de couverture et de mieux appréhender les achats réalisés en direct et au détail, 500 enquêtes restaurateurs ont également été réalisées. Les résultats présentés sont des estimations, à utiliser avec précaution.

Une quantification est établie, en volume (quantités achetées par la restauration) et en valeur (chiffre d'affaires réalisé par les fournisseurs de la restauration), sur deux années consécutives, sur plusieurs segments de marché :

- la restauration collective avec la distinction des établissements en autogestion de ceux en gestion concédée ;
- la restauration commerciale avec la distinction des établissements indépendants et des chaînés ;
- pour certains produits, un travail spécifique est réalisé sur d'autres segments de marché :
 - o sur le secteur de la restauration rapide : pour les steaks hachés surgelés et les élaborés de volaille ainsi que pour les frites surgelées ;
 - o sur le secteur des boulangeries-pâtisseries : pour les fruits transformés.

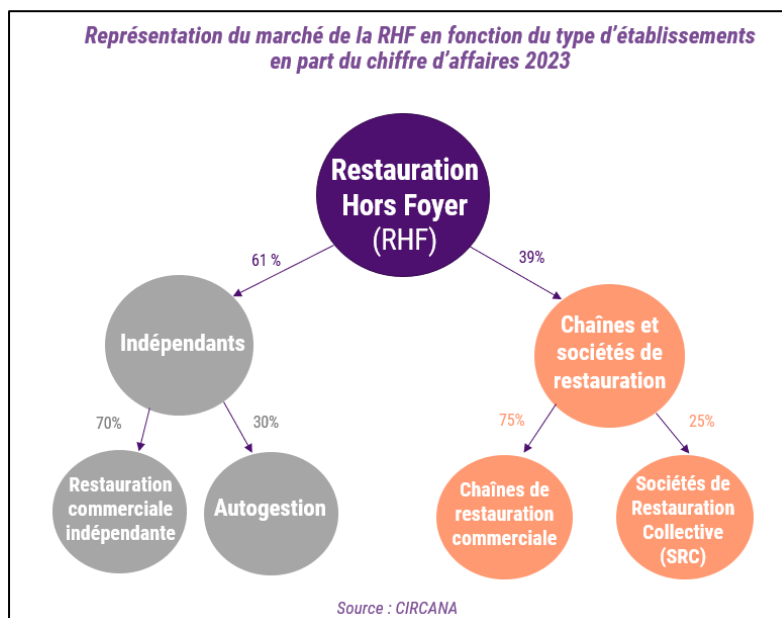
Les analyses sont déclinées selon les champs des nomenclatures des produits, avec des données spécifiques sur l'origine et les labels (signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine, certification Haute Valeur Environnementale, label privé Bleu Blanc Cœur).

Les données présentées sont majoritairement quantitatives. Elles sont complétées par un volet qualitatif constitué de 10 entretiens menés auprès d'acheteurs spécialisés (produits carnés et fruits et légumes) travaillant chez les principaux grossistes et *cash & carry* du hors domicile. Les éléments qualitatifs recueillis portent sur les **tendances d'approvisionnement** décrites par les personnes interrogées, d'après leur expérience du marché, en tant qu'acheteurs, et d'après les relations commerciales qu'ils entretiennent avec leurs clients restaurateurs.

1. Cadrage du marché de la consommation hors domicile

La consommation hors domicile est constituée de deux grands segments de marché :

- 1) **La restauration hors foyer**, qui représente 85 % du chiffre d'affaires de la CHD en 2023. La RHF est elle-même constituée de deux segments de marché : la restauration commerciale (72 % du chiffre d'affaires de la RHF en 2023) et la restauration collective (28 % du chiffre d'affaires de la RHF en 2023).
- 2) **Les circuits dits « Impulse »**, qui représentent 15 % du chiffre d'affaires de la CHD en 2023, et regroupent les établissements hors restaurants qui commercialisent des produits alimentaires dédiés à la consommation hors domicile, tels les commerces alimentaires (dont les boulangeries-pâtisseries), les stations-services, etc.



Au sein de la RHF, la restauration collective se divise en plusieurs segments de marché : travail, enseignement, santé, social, loisirs, autres collectivités.

La restauration commerciale comprend quant à elle les segments de marché suivants : la restauration avec service à table, la restauration avec self-service, la restauration rapide de type *fast-food*, les cafés et bistrots, la restauration d'hébergement, la restauration de transport, la restauration sur les sites de loisirs.

Une autre façon de présenter l'architecture de la RHF est de faire une distinction par nature du gestionnaire, avec les établissements indépendants d'une part, et les groupes de restauration d'autre part. Voici ci-contre la répartition du chiffre d'affaires 2023 de la RHF en fonction de cette distinction.

Au niveau des **prestations**, les indépendants en comptabilisent 3,8 millions en 2023 (+23 % entre 2021 et 2023), contre 3,6 millions pour les groupes de restauration (+25 % entre 2021 et 2023).

Entre 2021 et 2023, le **nombre d'établissements** de restauration hors foyer augmente de 1,4 % pour s'établir à près de 282 300 établissements en 2023. La restauration commerciale tire cette croissance avec 1,6 % d'établissements en plus sur la période. Au sein de la restauration commerciale, la restauration rapide est particulièrement dynamique et enregistre 6,3 % d'établissements supplémentaires entre 2021 et 2023.

En ce qui concerne les circuits *impulse*, le nombre d'établissements de boulangeries/pâtisseries diminue (-2,3 % sur la même période) et s'établit à environ 43 000 en 2023.

En termes de **chiffre d'affaires**, une forte croissance de 43 % pour la CHD, entre 2021 et 2023, s'explique notamment par des effets de **rattrapage post-Covid** et par **l'inflation**. À noter que, même s'ils sont plus marqués entre 2021 et 2022, les effets de rattrapage post-Covid s'étalent sur plusieurs

années. La restauration commerciale progresse plus vite que la restauration collective entre 2021 et 2023 (respectivement +54 % vs +32 %).

La RHF peut également s'analyser à partir des **prestations**, c'est-à-dire le nombre de repas principaux et de petits-déjeuners. Elles sont évaluées à près de 7,4 millions en 2023, contre à peine 6 millions en 2021, soit +24 % entre 2021 et 2023. Le nombre de prestations en restauration commerciale croît plus vite qu'en restauration collective sur la période, à hauteur de +32 % vs +16 % respectivement.

2. Tendances et estimations du marché pour la filière des viandes

A) Tendances qualitatives

Les éléments ci-après sont issus des entretiens qualitatifs menés avec les principaux grossistes de la restauration. Ils reflètent la vision des acheteurs interrogés sur les tendances d'approvisionnement de la filière et doivent être considérés avec précaution.

Concernant les produits carnés, les critères de choix des restaurateurs, selon les grossistes, sont les suivants : **le prix, la qualité, l'origine, l'espèce et le service proposé** (préparation, découpe, etc.). À ces éléments s'ajoute l'éligibilité aux critères EGAlim pour les acteurs de restauration collective.

À noter des différences en fonction des profils de restaurateurs :

- *En restauration collective* : l'**éligibilité aux critères EGAlim est centrale** et le **prix** (coût par portion) est très important. Synonyme de qualité, l'**origine France** est également un critère prédominant.
- *En restauration commerciale* : les grossistes remarquent plusieurs différences entre les établissements indépendants et les chaînés. Les chaînes de restauration commerciale vont être davantage attentives au prix (coût par portion) que les indépendants qui, eux, seront plus attentifs à la qualité. Par ailleurs, les chaînés recherchent davantage des **produits de service, standardisés**, pour **faciliter la mise en œuvre**. À l'inverse, les restaurateurs indépendants se tournent davantage vers des **produits bruts**, même si les produits de service se développent de plus en plus dans le contexte de pénurie de main d'œuvre en restauration.

L'inflation a fortement touché la filière viandes avec les répercussions suivantes :

- au sein d'une même espèce, des effets de **substitution vers des morceaux moins nobles** ;
- des **effets de substitution** également **inter-espèces**, avec une baisse du bœuf au profit de la volaille ;
- une **réduction du grammage** par portion ;
- une **concurrence accrue des gammes végétariennes** moins onéreuses.

De nombreux enjeux et défis sont à venir en matière d'approvisionnement sur les viandes :

- assurer la **disponibilité des produits** dans le contexte de diminution du cheptel européen et de manque de main d'œuvre (élevage et transformation) ;
- répondre à la demande accrue de **produits de service** face aux mutations des capacités de production agricole et d'élevage ;

- obtenir les certifications **HVE** de la part des fournisseurs pour satisfaire les exigences EGAlim.

Enfin, les produits **halal**, **les produits locaux** et la **volaille** font partie des tendances centrales actuelles.

B) Résultats quantitatifs

Il est possible de quantifier le marché des viandes en RHF comme suit en 2022. Les évolutions par rapport à 2021 ne sont pas considérées comme des tendances mais plutôt comme un rattrapage post-Covid, et ne sont donc pas présentées.

Le marché de la viande est estimé à **483 000 tonnes**, et a généré **4,3 milliards d'€ HT** de chiffre d'affaires en 2022. Ce marché peut se décomposer selon la technologie de conservation :

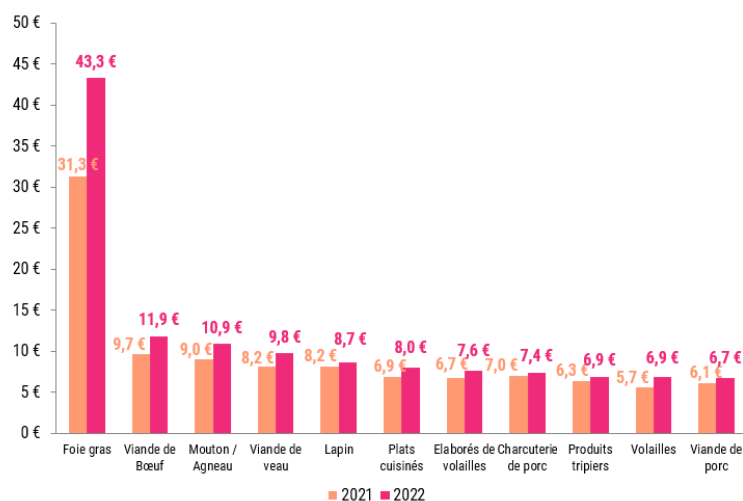
- en volume : 60 % en frais, 39 % en surgelé, 1 % en ambiant ;
- en valeur : 63 % en frais, 36 % en surgelé, 1 % en ambiant.

La répartition selon les principales espèces est ainsi évaluée :

- *en volume* : 31 % de viande de bœuf, 16 % de volailles, 17 % de charcuteries de porc, 15 % d'élaborés de volailles, 8 % de viande de porc, 5 % de viande de veau, etc. ;
- *en valeur* : 38 % de viande de bœuf, 14 % de charcuteries de porc, 13 % d'élaborés de volailles, 13 % de volailles, 6 % de viande de porc, 5 % de viande de veau, etc.

En prix moyen (€/kg), le foie gras est particulièrement onéreux (43,3 € HT/kg) avec un écart important par rapport à 2021 en raison principalement de la grippe aviaire affectant toute la filière. Concernant les autres espèces, les prix moyens oscillent entre 6,7 et 11,9 €/kg.

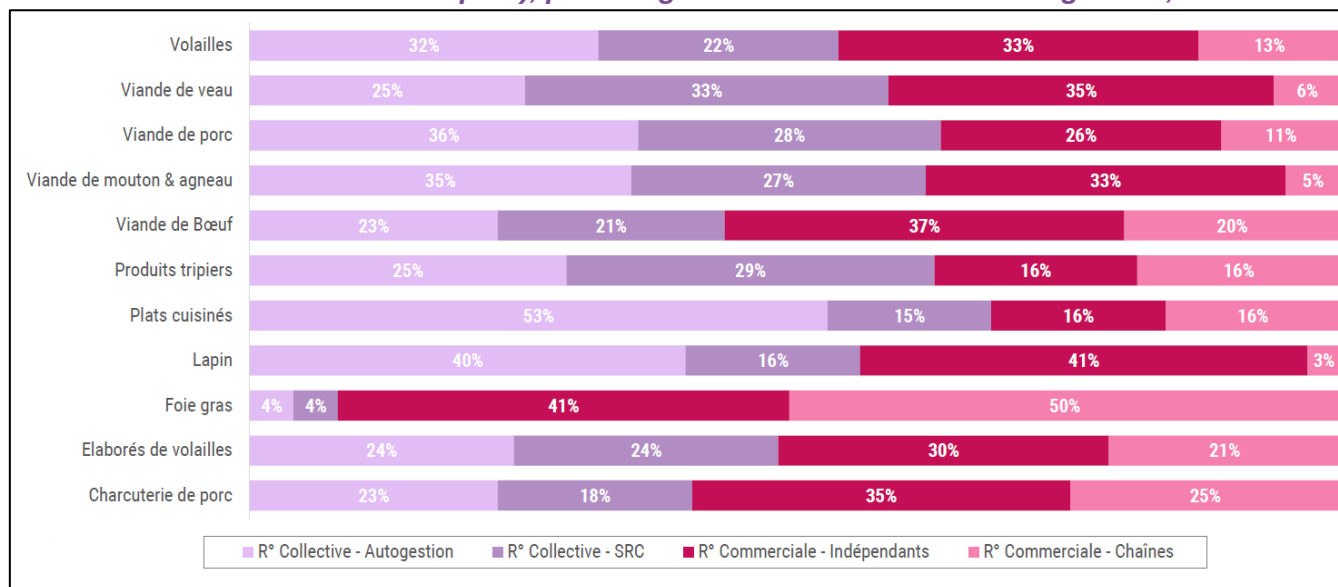
Prix Moyens en RHF (hors focus spécifique steaks hachés et élaborés de volaille en Restauration Rapide), par catégorie de viandes (en € HT/kg), en 2021 et 2022



Source : CIRCANA

En volume, la **restauration collective est quasiment à part égale en termes de débouchés pour les viandes que la restauration commerciale**, avec environ 50 % de part de marché chacune. En valeur, la restauration commerciale dégage plus de 60 % du chiffre d'affaires tandis que la restauration collective en réalise moins de 40 %. Le mode de gestion indépendant domine avec 33 % des volumes achetés par les établissements de restauration commerciale indépendante et 27 % par les établissements en autogestion pour ce qui est de la restauration collective. Voici un aperçu des estimations pour les principales catégories de produits en fonction des segments de marché de la restauration :

Répartition des volumes de viandes en RHF (hors focus spécifique steaks hachés et élaborés de volaille en restauration rapide), par catégorie de viandes et mode de gestion, en 2022



Source : CIRCANA

Un focus a été réalisé sur le marché de la **restauration rapide** pour des produits fortement achetés dans ce secteur :

- **les steaks hachés surgelés** : évalués à 64 000 tonnes pour 554,3 millions d'€ de chiffre d'affaires en 2022 ;
- **les élaborés de volaille** : estimés à 42 000 tonnes, soit 304,8 millions d'€ de chiffre d'affaires en 2022.

En volume, les élaborés de volaille panés dominent (22 500 tonnes), suivi par les cuits (19 000 tonnes) et enfin les crus (370 tonnes) alors qu'en valeur, les élaborés de volaille cuits sont plus importants (155,2 millions d'€ de CA), par rapport aux panés (146,1 millions d'€ de CA) et enfin aux crus (3,5 millions d'€ de CA).

Les viandes d'origine France représentent 38 % du marché en volume et 37 % en valeur. La volaille, le porc et le bœuf sont les espèces dont la part estimée d'origine France est la plus élevée, avec plus de 45 % de parts de marché pour chacune (proportions similaires en valeur).

D'après les estimations, **les produits carnés avec labels (publics ou privé) ne représentent que 4 % du marché aussi bien en volume qu'en valeur.** Parmi eux, le Label Rouge domine en volume (5 600 tonnes) tandis que le label IGP génère le plus de chiffre d'affaires (58,8 millions d'€ HT).

3. Tendances et estimations du marché pour la filière des fruits et légumes frais et transformés

A) Tendances qualitatives

Les éléments ci-après sont issus des entretiens qualitatifs menés avec les principaux grossistes de la restauration. Ils reflètent la vision des acheteurs interrogés sur les tendances d'approvisionnement de la CHD en produits de la filière et doivent être considérés avec précaution.

Les grossistes présentent un consensus sur les principaux critères de choix des fruits et légumes par les restaurateurs, classés ici par ordre d'importance :

- 1) **disponibilité du produit** ;
- 2) **rapport fraîcheur – prix** ;
- 3) **rapport qualité – prix** (qualité en dehors de la fraîcheur) ;
- 4) **praticité / conditionnement adapté** ;
- 5) **origine France ou « locale »** ;
- 6) **certification**.

Ils notent néanmoins des différences pour certains critères de choix, en fonction du segment de marché :

- **Qualité** : la restauration collective recherche des produits de qualité standard, quand la restauration commerciale sera plus regardante concernant l'esthétique des produits.
- **Conditionnement** : les gros conditionnements sont adaptés à la restauration collective, quand la restauration commerciale recherche des conditionnements plus petits.
- **Sensibilité au bio et aux autres produits entrants dans les critères définis par la loi EGalim** : forte sensibilité pour ces produits en restauration collective, moindre sensibilité pour les produits bio en restauration commerciale qui n'est pas soumise aux critères EGalim et n'en fait donc pas un critère de choix.
- **Surélé** : les mélanges de légumes déjà préparés ou déjà cuits sont privilégiés par la restauration collective, quand la restauration commerciale va davantage rechercher des produits à façonner, et des produits facilitateurs de la mise en œuvre chez les chaînés.

L'**inflation** ces dernières années a eu des impacts considérables sur la filière fruits et légumes :

- **diminution des quantités achetées** ;
- **arrêt** des achats de certains produits jugés trop chers ;
- **diminution des stocks** détenus par les restaurateurs ;
- **substitution** pour des produits moins chers ;
- risque de **rareté voire de pénurie** accrus (au niveau de la production et de l'offre en conséquence).

De nombreux enjeux et défis à venir sont identifiés en matière d'approvisionnement en fruits et légumes :

- assurer la **disponibilité des produits** dans le contexte climatique actuel et face aux mutations des modes de production agricole ;
- assurer **toujours plus de qualité**, tout en sécurisant les quantités et en luttant contre le gaspillage ;
- obtenir les **certifications HVE** de la part des fournisseurs pour satisfaire aux exigences **EGalim**.

En termes de tendances produits, les **régimes végétariens et végétaliens** sont adoptés par de plus en plus de consommateurs, et les restaurateurs plébiscitent les **produits dits « facilitateurs »** ainsi que ceux **de 4^{ème} et 5^{ème} gammes**.

B) Résultats quantitatifs

Il est possible de quantifier le marché des fruits et légumes en RHF comme suit, en 2023, comparativement à 2022.

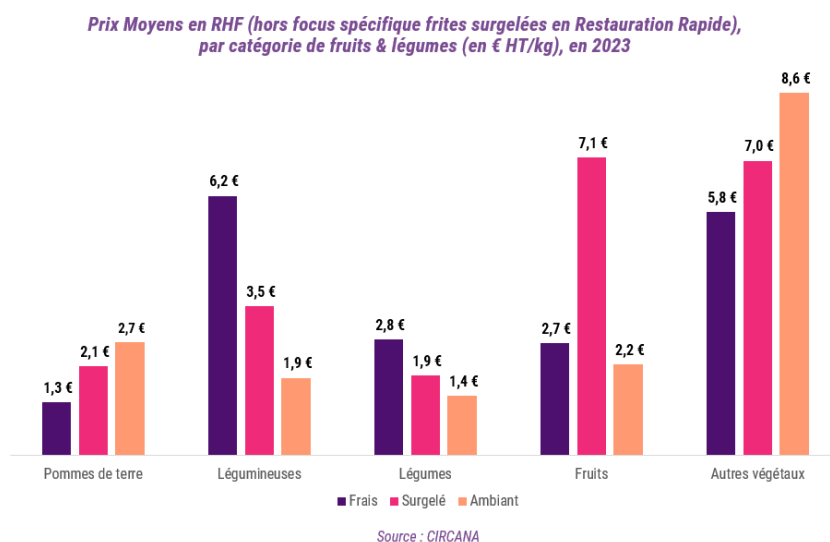
Le marché des fruits et légumes est évalué à 1 647 000 tonnes¹, représentant 3,9 milliards d'€ HT, soit une progression de 4 % en volume et de 19 % en valeur. Ce marché peut se décomposer selon la technologie du produit, avec la répartition suivante, en 2023 (et les évolutions vs 2022) :

- en volume : 54 % en frais, 28 % en surgelé, 18 % en ambiant ;
- en valeur : 60 % en frais, 25 % en surgelé, 15 % en ambiant.

Il est possible de distinguer les grandes catégories de produits en fonction de leur technologie de conservation (chiffres 2023 en kilotonnes - 1 kt = 1 000 tonnes) :

- en frais : 509 kt de légumes, 282 kt de fruits, 97 kt de pommes de terre, 4 kt d'« autres végétaux » (plats cuisinés, substituts à la viande à base de légumineuses), 108 tonnes de légumineuses ;
- en surgelé : 233 kt de légumes, 211 kt de pommes de terre, 8 kt d'autres végétaux, 4 kt de fruits, 1 kt de légumineuses ;
- en ambiant : 110 kt de légumes, 98 kt de fruits, 68 kt de pommes de terre, 22 kt de légumineuses, 230 tonnes d'autres végétaux.

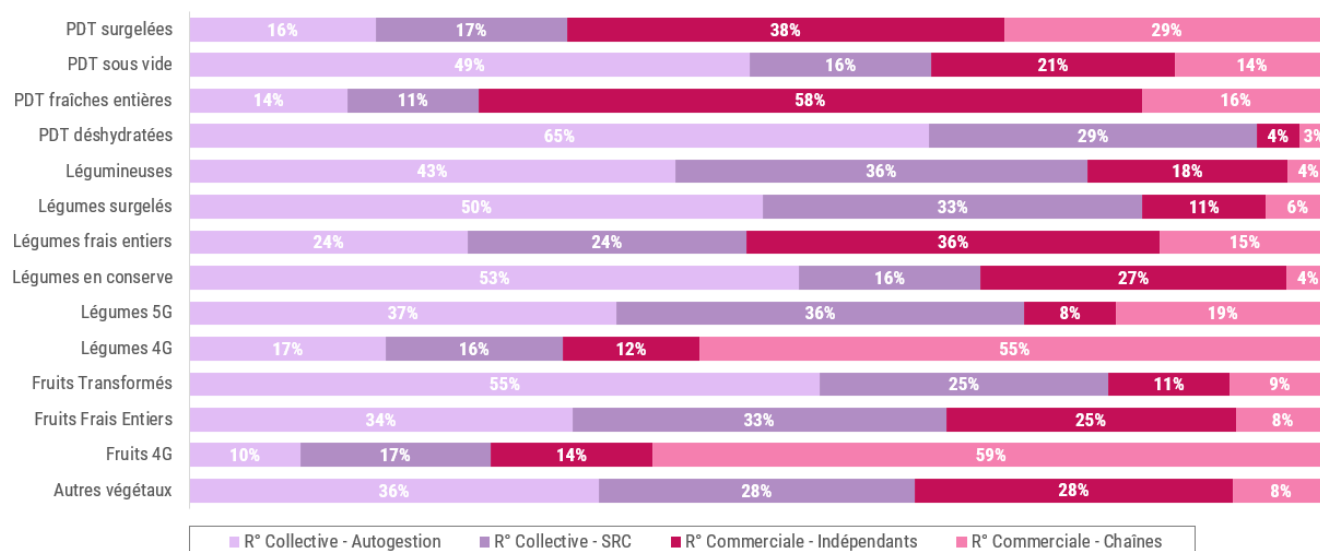
En prix moyen (€/kg), les fruits surgelés sont particulièrement onéreux, avec 7,1 € HT, tandis que les pommes de terre fraîches restent peu coûteuses (1,3 € HT le kilo). La plus forte évolution concerne les pommes de terre ambiantes, qui passent de 2 à 2,7 € HT le kilo, soit une hausse de 29 %. De manière générale, on distingue les prix moyens (en € HT/kilo) par grande catégorie de produits en 2023 (évolutions 2022/2023 notées) sur le graphique ci-contre :



¹ Légumes en conserves en tonnes ½ brut.

En termes de débouchés, **la majorité des fruits et légumes est consommée en restauration collective** avec 58 % de part de marché contre 42 % en restauration commerciale. La répartition du chiffre d'affaires est plus équilibrée avec 51 % générés en restauration collective et 49 % en restauration commerciale. On peut également distinguer les volumes selon le mode de gestion des établissements : 33 % en autogestion, 25 % dans les Sociétés de Restauration Collective (SRC), 27 % dans les établissements indépendants de la restauration commerciale et 15 % chez les chaînés. Voici un aperçu des principales catégories de produits en fonction des segments de marché de la restauration (parts de marché 2023 en volume) :

Répartition des volumes par catégorie de fruits et légumes en RHF (hors focus spécifique frites surgelées en restauration rapide), par secteur consommateur et mode de gestion en 2023



Source : CIRCANA

Des analyses complémentaires portant sur des segments de marché spécifiques montrent :

- des achats de **frites surgelées en restauration rapide** évalués, en 2023, à 91 700 tonnes (- 3 % vs 2022) pour 132 millions d'€ HT de chiffre d'affaires (+25 % vs 2022) ;
- des achats de **fruits transformés** (compotes, purées de fruits et salades de fruits) **en boulangeries-pâtisseries** estimés en 2023 à 6 000 tonnes (+1 % vs 2022), représentant 34,8 millions d'€ HT de chiffre d'affaires (+22 % vs 2022).

L'origine des **tomates fraîches** (marché estimé à 70 900 tonnes en 2023) a été étudiée et montre une **part de l'origine France non négligeable, estimée à 39 % en volume** (+2 points vs 2022), tandis que 36 % proviennent d'Union européenne (+3 points) et 25 % d'hors UE (-5 points vs 2022). En valeur, l'origine France arrive également en 1^{ère} position (79 millions d'€ HT) avec 42 % de part de marché, contre 33 % de tomates provenant d'UE et 25 % d'hors UE.

Les produits labellisés, bien que minoritaires (9% du marché total en volume), connaissent une progression des achats entre 2022 et 2023 : les fruits et légumes certifiés bio sont en hausse de 8 % (67 500 tonnes) et le label HVE affiche une croissance à 2 chiffres (+22 %) avec 85 200 tonnes de fruits et légumes concernés. En valeur, les évolutions sont encore plus prononcées : +16 % pour le bio (173 millions d'€ HT de CA) et +42 % pour le label HVE (170 millions d'€ HT de CA).

LES ÉTUDES

La consommation hors domicile en France dans différentes filières
agroalimentaires : cadrage du marché et focus sur les filières viandes (2021-2022)
et fruits et légumes (2022-2023) - Synthèse
édition avril 2025



Directeur de la publication : Martin Gutton
Rédaction : direction Marchés, études et prospective
Conception et réalisation : service Communication / Impression : service Arborial

12 rue Henri Rol-Tanguy - TSA 20002 / 93555 MONTREUIL Cedex
Tél. : 01 73 30 30 00 ■ www.franceagrimer.fr

 FranceAgriMer
 @FranceAgriMerFR
 FranceAgriMer FR