



FranceAgriMer

> ÉDITION septembre 2015

Les achats de produits aquatiques en restauration hors foyer en 2014



LES ÉTUDES DE FranceAgriMer

Les achats de produits aquatiques en restauration hors foyer en France en 2014

FranceAgriMer a demandé au CRÉDOC d'évaluer les quantités et les montants de produits aquatiques achetés par la restauration collective et commerciale en France en 2014. Nous présentons ici la synthèse des résultats de cette étude.

septembre 2015

Contexte

La part des dépenses effectives que les ménages consacrent aux services de restauration est relativement stable depuis 2008¹, aux alentours de 3,9% de l'ensemble des dépenses de consommation effective des ménages. Ces dernières années, les dépenses des ménages en services de restauration ont progressé à un rythme proche de l'ensemble des dépenses de consommation. La baisse des dépenses des ménages en services de restauration a eu lieu avant, entre 2002 et 2008.

Dans ce contexte, le nombre de repas principaux² servis en RHF est évalué à 6,223 milliards de repas en 2014³. Il est en légère baisse par rapport à 2013. En 2014, tous les types de restaurants ont vu leur nombre de repas principaux servis se réduire, mis à part les restaurants collectifs autogérés, restés stables.

En 2014, 52% des repas principaux pris en RHF le sont en restauration commerciale et 48% en restauration collective.

¹ Comptabilité nationale, INSEE

² Les repas principaux correspondent aux déjeuners et dîners achetés dans les restaurants. Ils peuvent être consommés sur place ou emportés.

³ Evaluation CRÉDOC à partir des données de l'enquête Girafodservice, Restauration 2010.

Contenu

Contexte	1
Ensemble des produits aquatiques	2
Poissons natures	3
Coquillages crus	4
Produits traiteurs	5
Conserves	6
Crustacés crus	7
Céphalopodes	8
Méthodologie de l'enquête	9

Ensemble des produits aquatiques

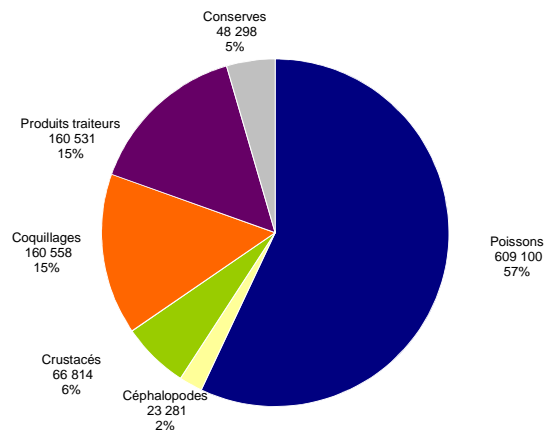
1,069 Milliard d'euros de produits aquatiques dépensés par la RHF en 2014

Les achats de produits aquatiques en RHF sont évalués à 1,069 milliard d'€.

57% de ces dépenses sont destinées à l'achat de poissons natures (non fumés, non panés, non transformés). Viennent ensuite les achats de coquillages crus (15%) et de produits traiteurs (15%). Le reste se répartit entre les crustacés crus (6%), les conserves de produits aquatiques (5%) et les céphalopodes (2%).

Les restaurants commerciaux indépendants représentent 57% des montants de produits aquatiques achetés en RHF, contre 20% pour la restauration collective autogérée, 13% pour les restaurants commerciaux de chaîne et 10% pour la restauration collective sous contrat.

Montants de produits aquatiques dépensés par la RHF
Par types de produits – Milliers d'Euros et en %

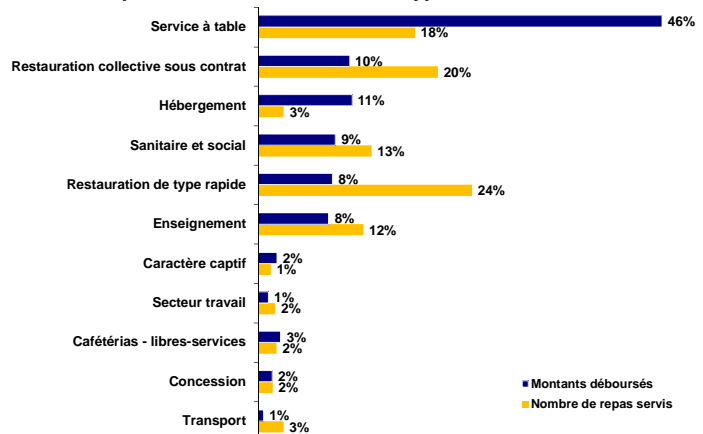


Les restaurants traditionnels service à table sont les premiers acheteurs de produits aquatiques en RHF.

Alors qu'ils servent 18% des repas de la restauration, ils réalisent 46% des dépenses de produits aquatiques en 2014.

Viennent ensuite les restaurants d'hébergement (11%), les restaurants collectifs sous contrat (10%) et les restaurants collectifs autogérés sanitaire et social (9%).

Répartition des dépenses en achats de produits aquatiques et des repas servis en RHF selon le type de restaurants - %



609 Millions d'€ de poissons naturels achetés par la RHF en 2014

Poissons naturels

Les achats de poissons naturels réalisés en RHF sont évalués à 609 millions d'€ en 2014.

18,5% de ces dépenses sont destinées à l'achat de saumon, 16% à l'achat de cabillaud. Viennent ensuite le lieu-colin d'Alaska (9%), le bar (7,5%), le lieu noir-lieu jaune (7%).

Les prix des poissons naturels ont en moyenne diminué de 6% sur le marché de la RHF en 2014.

Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 56% des dépenses en poissons naturels, suivis de la restauration collective autogérée (25%), de la restauration collective sous contrat (11%) et des restaurants commerciaux de chaîne (8%).

Les achats des restaurants commerciaux service à table (indépendants ou groupes) représentent 44% des dépenses en poissons naturels.

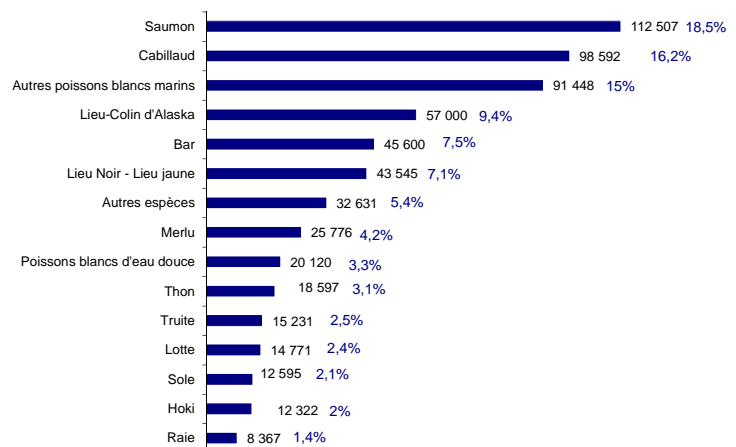
36% des achats de poissons naturels concernent des produits surgelés découpés, principalement du cabillaud (17%), du saumon (14%) et du lieu-colin d'Alaska (13%).

34% des dépenses en poissons naturels concernent des produits frais entiers. Il s'agit surtout de poissons blancs marins, y compris du cabillaud (39% des poissons frais entiers) et de saumon (13%).

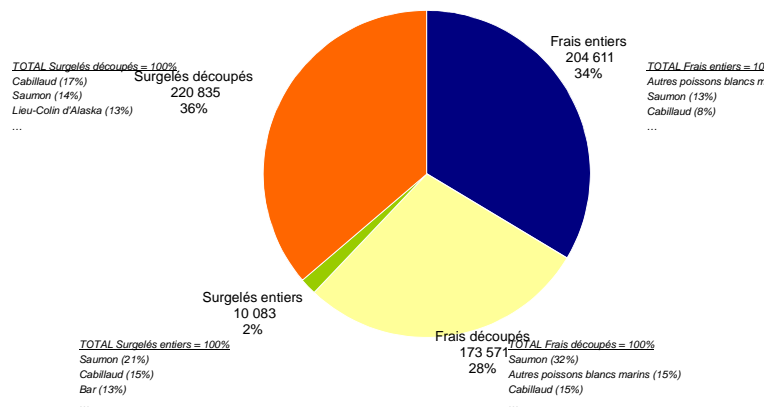
28% des dépenses concernent des poissons naturels frais découpés : saumon (32%), poissons blancs marins y compris cabillaud (30%).

Les poissons naturels surgelés entiers représentent 2% des dépenses de la RHF en poissons naturels.

**Montants de poissons naturels dépensés par la RHF
Par types de produits – Milliers d'Euros et en %**



**Répartition des dépenses en achats de poissons naturels selon le
mode de conservation et de transformation - %**



Coquillages crus

161 Millions d'€
de coquillages crus
achetés par la RHF
en 2014

Les achats de coquillages crus déboursés par la RHF en 2014 sont évalués à 161 millions d'€.

39% des dépenses en coquillages crus sont destinées à l'achat de coquilles St-Jacques, les moules représentent 28% des dépenses et les huîtres 24%.

93% des achats de coquillages crus sont le fait des restaurants commerciaux indépendants (73%) et des chaînes de restaurants (20%).

Les restaurants traditionnels service à table réalisent 75% des dépenses en coquillages crus, suivis des restaurants d'hébergement (13%).

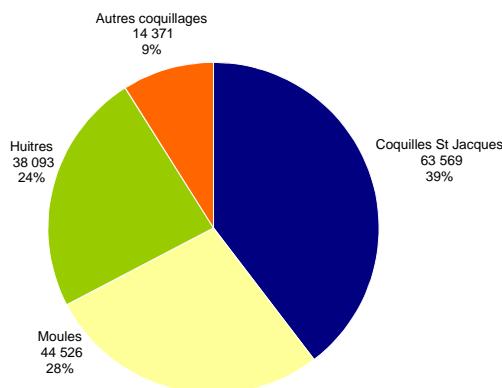
65% des dépenses en crustacés crus concernent des produits frais entiers. Il s'agit principalement de moules (40% des coquillages crus frais entiers) et d'huîtres (37%).

16% des dépenses concernent des coquillages frais décoratifs. Il s'agit de coquilles St-Jacques (98%).

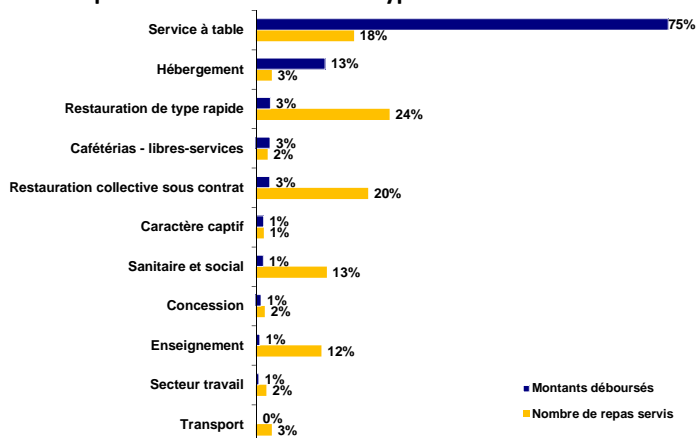
15% des achats de coquillages crus concernent des produits surgelés décortiqués, quasi-exclusivement des coquilles St-Jacques (88%).

Les coquillages crus surgelés entiers représentent 4% des dépenses en coquillages.

**Montants de coquillages crus dépensés par la RHF
Par types de produits – Milliers d'Euros et en %**



Répartition des dépenses en achats de coquillages crus et des repas servis en RHF selon le type de restaurants - %



160 Millions d'€
de produits traiteurs
dépensés par la RHF
en 2014

Produits traiteurs

Les achats de la RHF en produits traiteurs sont évalués à 160 millions d'€.

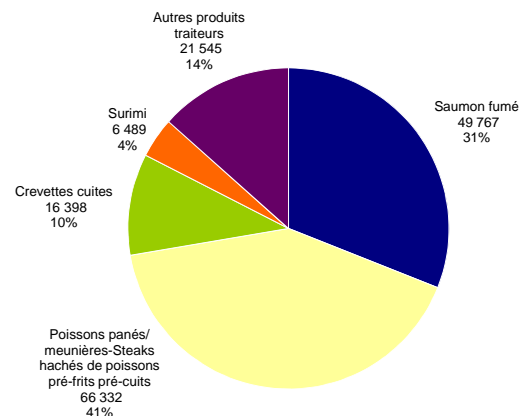
41% de ces dépenses sont destinées à l'achat de poissons panés pré cuits. Le saumon fumé représente 31% des dépenses de la RHF en produits traiteurs. Viennent ensuite les crevettes cuites (10%).

Les restaurants commerciaux

réalisent 62% des dépenses en produits traiteurs, d'abord les restaurants indépendants (37%), puis ceux de chaînes (25%). Viennent ensuite les restaurants collectifs autogérés et la restauration collective sous contrat (19% chacun).

La restauration de type rapide est le premier client de produits traiteurs (31% des achats).

**Montants de produits traiteurs dépensés par la RHF
Par types de produits – Milliers d'euros et en %**

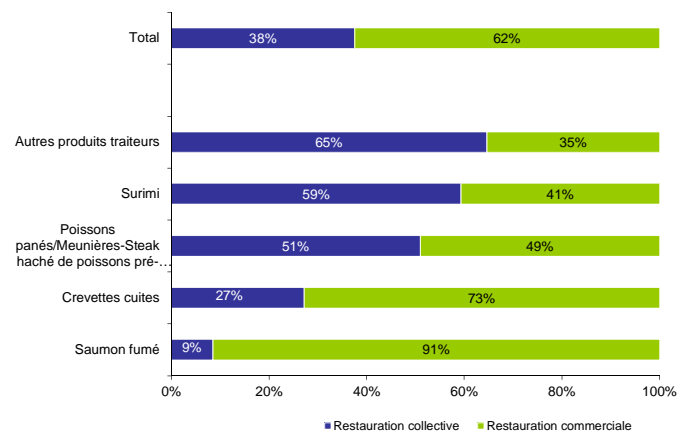


Les dépenses en produits traiteurs surgelés rassemblent 61% des montants déboursés par la RHF en produits traiteurs. Elles concernent majoritairement du poisson pané-steak de poisson (67%) et des crevettes (10%).

Les achats de produits traiteurs réfrigérés sont principalement constitués de saumons fumés (72%).

Saumons fumés et crevettes cuites sont très principalement achetés par la restauration commerciale (resp. 91%, 73%) alors que le surimi (59%) et les autres produits traiteurs (65%) sont majoritairement achetés par la restauration collective.

**Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés
par la RHF selon le type de produits et de restaurants - %**



Crustacés crus

67 millions d'€
dépensés en crustacés
crus par la RHF en
2014

Les achats de crustacés crus sont évalués à 67 millions d'€ en 2014.

41% des dépenses en crustacés crus sont destinées à l'achat de crevettes. Les langoustines représentent 22% des dépenses de la RHF en crustacés crus.

95% des achats de crustacés crus sont le fait des restaurants commerciaux. Il s'agit très majoritairement des restau-

-rants indépendants (85%). Les restaurants de chaînes représentent 10% des dépenses en crustacés crus.

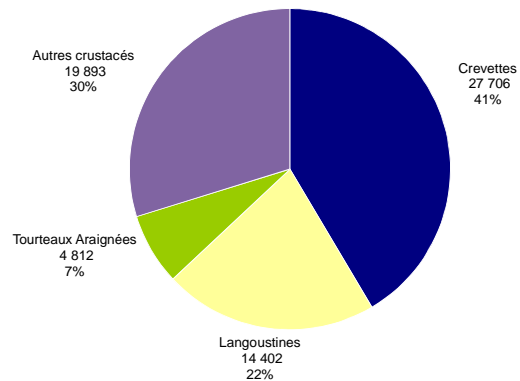
Les restaurants traditionnels service à table (indépendants ou chaînes) réalisent 65% des dépenses en crustacés crus, suivis des restaurants d'hébergement (20%), pour respectivement 18% et 3% des repas servis en RHF.

61% des dépenses en crustacés crus concernent des produits frais entiers. Il s'agit principalement de langoustines (31% des crustacés crus frais entiers), de crevettes (15%) et de tourteaux-araignées (11%).

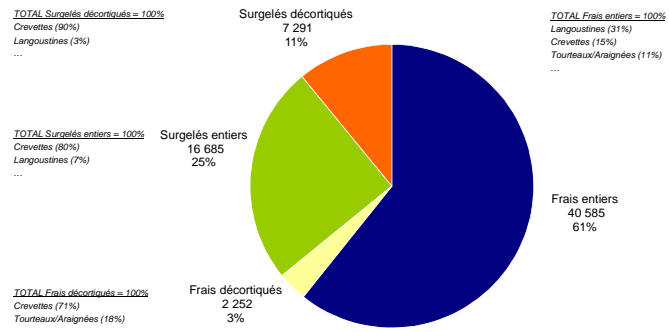
25% des achats de crustacés crus concernent des produits surgelés entiers, principalement des crevettes (80%).

11% des dépenses concernent des crustacés surgelés décortiqués. Il s'agit également principalement de crevettes (90%).

**Montants de crustacés crus dépensés par la RHF
Par types de produits – Milliers d'euros et %**



**Répartition des dépenses en achats de crustacés crus selon le
type de transformation – en %**



Conserves

48

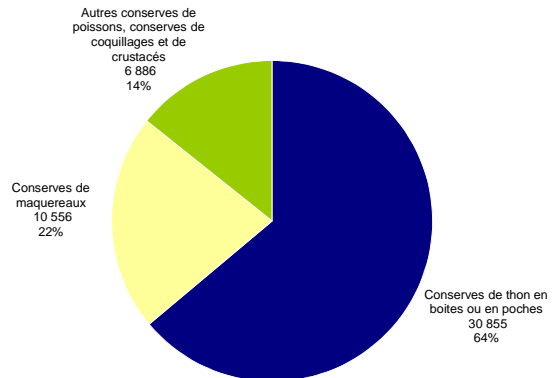
Millions d'€ dépensés par la RHF en 2014 pour l'achat de conserves

Les achats de conserves réalisés par la RHF sont évalués à 48 millions d'€ en 2013.

64% de ces dépenses sont destinées à l'achat de conserves de thon en boîtes ou en poches, 22% à des conserves de maquereaux.

La restauration collective autogérée réalise 46% des dépenses en conserves de produits aquatiques, les restaurants commerciaux indépendants (37%), les restaurants collectifs concédés (11%) et les chaînes de restaurants commerciaux (6%).

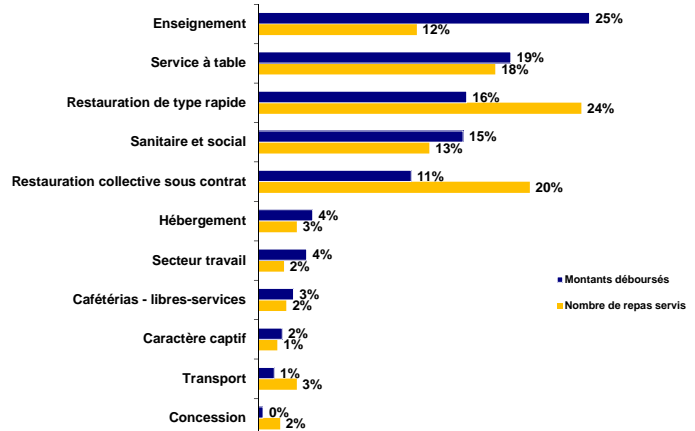
Montants de conserves dépensés par la RHF
Par types de produits – Milliers d'€uros et %



Les restaurants collectifs autogérés des secteurs de l'enseignement réalisent 25% des dépenses en conserves de produits aquatiques, pour 12% des repas servis en RHF.

Viennent ensuite les restaurants commerciaux service à table (19%), les restaurants de type rapide (16%) et les restaurants autogérés du secteur sanitaire et social (15%).

Répartition des dépenses en achats de produits traiteurs et des repas servis en RHF selon le type de restaurants - %



Céphalopodes

23 millions d'€ de céphalopodes achetés par la RHF en 2014

Les achats de céphalopodes réalisés par la RHF sont évalués à 23,2 millions d'€ en 2014.

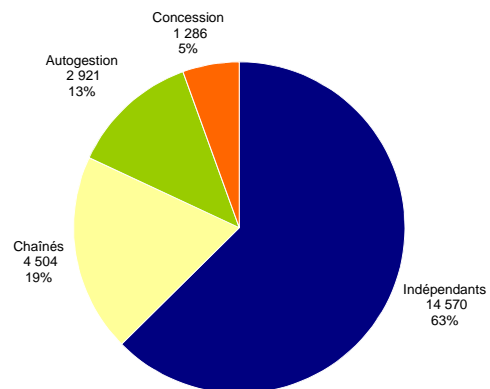
82% de ces dépenses sont réalisées par la restauration commerciale, dont 63% par des restaurateurs indépendants.

La restauration collective rassemble 18% des dépenses en céphalopodes dont 13% pour les restaurants autogérés.

40% des achats de céphalopodes concernent des produits surgelés découpés, 25% des produits surgelés entiers, 31% des produits frais entiers.

40% des céphalopodes surgelés découpés sont achetés par des établissements de la restauration collective. Les céphalopodes frais sont quasi-exclusivement achetés en restauration commerciale.

Montants dépensés en achats céphalopodes selon le type de restauration – Milliers d'Euros et %

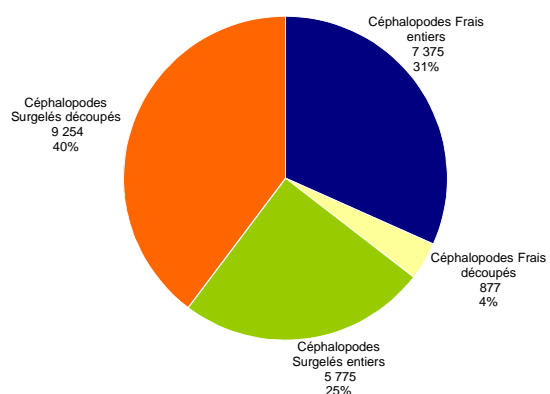


Les restaurants commerciaux service à table (indépendants ou groupes) réalisent 62% des dépenses en céphalopodes, pour 18% des repas servis en RHF.

Viennent ensuite les restaurants d'hébergement (10%).

La restauration de type rapide ne réalise que 8% des dépenses en céphalopodes, alors que 24% des repas servis en RHF le sont dans ce type de restaurants. De même, les restaurants collectifs sous contrat ne représentent que 6% des dépenses en céphalopodes pour 20% des repas servis en RHF.

Répartition des dépenses en achats de selon le type de transformation – en %



Méthodologie de l'enquête

Recueil des données

Il s'agit d'une **enquête quantitative** réalisée par :

- **téléphone et Internet** : auprès des établissements indépendants ;
- **Internet** auprès des groupes.

L'enquête a été **stratifiée** selon le **nombre de salariés** présents dans les établissements et selon trois **grandes régions** (Île de France, départements du pourtour côtier, autres régions). Les consommations de produits aquatiques sont très sensiblement plus fortes sur les départements côtiers et en Île-de-France.

830 réponses ont été obtenues correspondant à 811,8 millions de repas servis en 2014, soit 13% des repas principaux pris en RHF cette année-là.

Méthode d'évaluation des quantités et des montants dépensés

Étape n°1 : Validation des données obtenues dans l'enquête

- Correspondance entre quantités, montants totaux, prix au kg
 - Vérification des quantités en g/repas pour chaque restaurant ayant répondu
 - Vérification des prix au kg – les prix au kg sont conservés hors taxe
- Correction des données aberrantes

Étape n°2 : Calcul des volumes achetés et des montants totaux dépensés

- Pour chaque type de produits et chaque catégorie de restaurants
 - 1- Calcul de g/repas et des €/repas à partir des données issues des questionnaires
 - 2- Estimation des quantités totales et des montants totaux à partir de la totalité des repas servis en RHF
 - 3- Evaluation des quantités achetées – g/repas x nombre de repas
 - 4- Addition des réponses obtenues par types de produits et par secteurs de restauration
 - 5- Redressement des données à partir du nombre de repas servis par taille d'établissement pour les catégories contenant plus de 60 réponses

Confrontation des résultats entre les données des études RHF FranceAgriMer 2013 et 2014

- Cohérence des évolutions des quantités et montants achetés par les établissements de RHF dans l'enquête RHF FranceAgriMer 2013 avec celles obtenues dans l'enquête RHF FranceAgriMer 2014

Le taux de couverture de l'enquête est de 100% pour les secteurs de restauration traités pour ce qui est des quantités achetées pour être servis lors de repas principaux.

Les quantités achetées et les montants dépensés pour la préparation de petits déjeuners ou de collations ne sont pas évalués dans l'enquête.

