

● Septembre 2014

Les légumes en conserve et surgelés sur le marché de la restauration hors foyer en 2013 (Source UNILET)

Méthodologie

Cette étude a été réalisée par GIRA Food Service, à partir d'une enquête effectuée auprès d'un échantillon représentatif de tous les secteurs de la restauration hors foyer (RHF), exceptée la restauration rapide : restaurants de collectivité en gestion directe, sociétés de restauration collective (SRC), restaurateurs indépendants, chaînes de restaurants et distributeurs spécialisés dans l'approvisionnement de la restauration.

Les indicateurs du marché de la RHF entre 2012 et 2013

La fréquentation de la restauration impactée par la crise économique et la baisse du pouvoir d'achat, se solde par une **réduction de 47 millions de repas servis en 2013**. La restauration de collectivités résiste bien et plus particulièrement les secteurs Santé/Social et Enseignement, en revanche, la restauration commerciale est de nouveau en retrait avec une baisse de fréquentation de 60 millions de repas en 2013.

En France, 4 483 millions de repas ont été servis en 2013, en diminution de 1 % par rapport à 2012.

Les deux sous-secteurs ont évolué différemment : la **restauration structurée** avec 1,8 milliard de repas est stable alors que la **restauration indépendante** avec 2,7 milliards de repas est de nouveau en net recul (-2 %).

Le secteur de la **restauration collective** qui sert 68 % des repas et qui est composé des restaurants d'entreprise, scolaires et universitaires, d'hôpitaux et para-médicaux, de l'armée, des prisons et de loisirs a servi davantage de repas cette année.

En revanche, le secteur de la **restauration commerciale** qui sert 32 % des repas (restaurants traditionnels, self-services, restaurants d'hôtels et de la restauration de transport) a servi 4 % de repas en moins par rapport à 2012.

La **dépense moyenne** en achats de légumes en conserve et surgelés par établissement a été de 3 200 €, elle est très hétérogène selon le type de structure puisqu'elle atteint 5 700 € par an en restauration structurée mais ne s'élève qu'à 1 730 € en restauration commerciale.

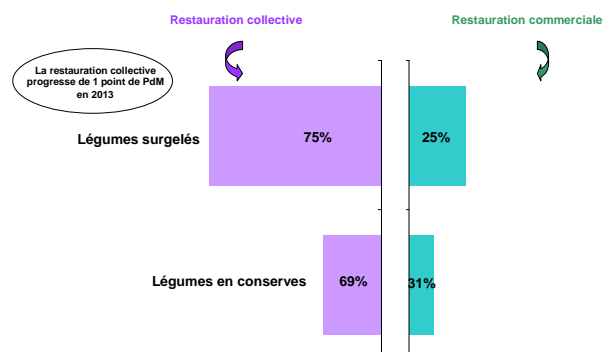
Le marché des légumes transformés globalement en retrait

Ce marché résiste en valeur mais présente une dégradation des volumes commercialisés de plus de 1 % en raison de la baisse d'activité du marché de la restauration commerciale et d'un retrait à l'utilisation de légumes en conserve.

Le marché des **légumes en conserve** est en baisse significative de 3 % entre 2012 et 2013.

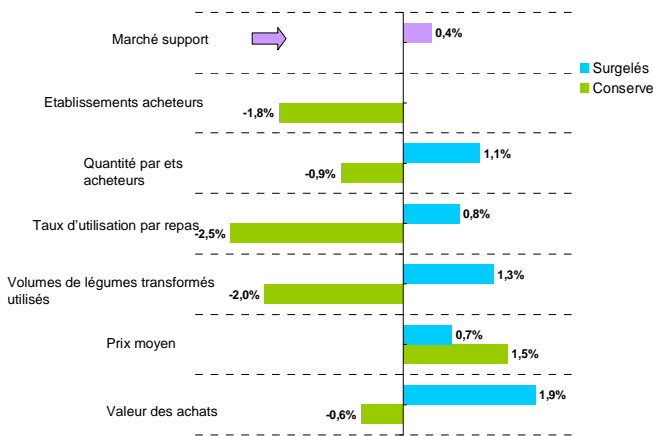
Le marché des **légumes surgelés en 2013**, est en progression de 1 % par rapport à 2012.

Valeur des achats de légumes transformés par grands marchés de la restauration



Les **prix moyens** des légumes surgelés sont restés stables, alors que pour les légumes en conserve, les prix ont progressé très sensiblement.

Les indicateurs du marché en collectivité entre 2012 et 2013

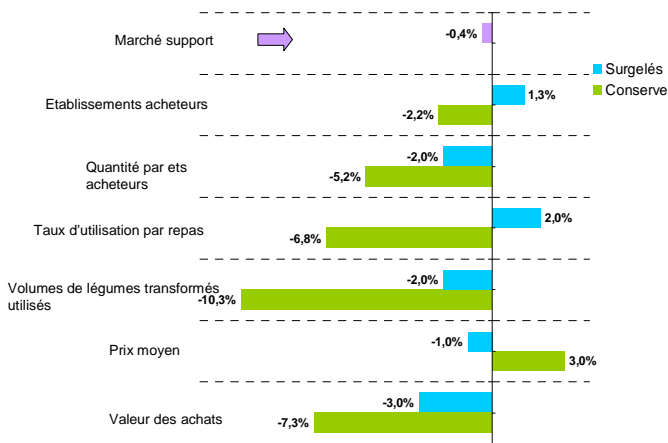


73 % des débouchés en valeur des légumes transformés sont concentrés en collectivités (+1 point de part de marché « Pdm »).

Ce marché a été soutenu uniquement par le secteur des collectivités et plus particulièrement les segments Enseignement, Santé/Social et les sociétés de restauration collective (SRC).alors que tous les autres marchés sont à la baisse.

La restauration indépendante représente 65 % des débouchés des légumes transformés contre 35 % pour les groupes de restauration (+1 point de part de marché en 1 an).

Les indicateurs du marché en restauration commerciale entre 2012 et 2013



Les surgelés représentent plus de 73 % des achats des restaurateurs et les légumes en conserve perdent un point de part de marché en 2013.

Globalement, on constate une meilleure résistance des mono-légumes (- 0,6 %) comparativement aux

légumes mélangés (- 1,8 %) et surtout des légumes secs.

Les légumes surgelés

Les volumes de **légumes surgelés** utilisés en restauration représentent 48 % de la consommation nationale (hors débouché industriel). Le marché des légumes surgelés en restauration 2013, est en progression de 0,7 % par rapport à 2012 soit une bonne orientation du marché face à la contraction de l'activité restauration commerciale, il progresse de 1 % en valeur.

La dépense moyenne annuelle par établissement est stable.

La restauration collective achète 75 % des volumes alors que 25 % sont achetés par la restauration commerciale.

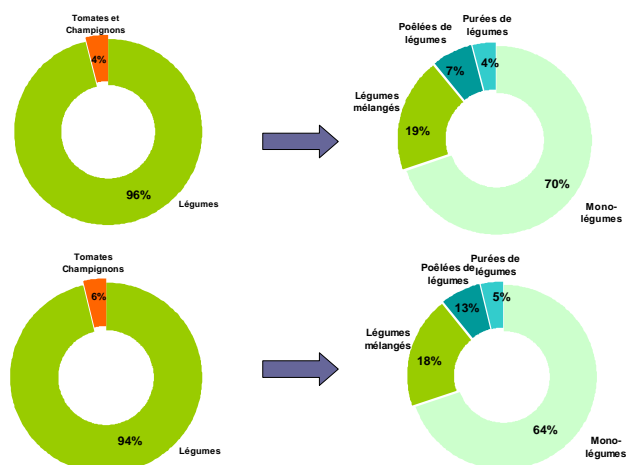
En restauration collective, les établissements sanitaires et sociaux (hôpitaux et maisons de retraite) sont les premiers clients avec 37 % de part de marché, devant la restauration scolaire, 19 % et la restauration du travail, 15 %.

En restauration commerciale, les restaurants avec service à table sont les premiers clients achetant plus de la moitié des volumes.

La restauration structurée est sur-consommatrice de légumes surgelés (39 % des achats) mais les volumes, utilisés par la restauration indépendante sont toujours dominants (61 %), malgré leur diminution.

Les mono-légumes représentent 64 % des valeurs (haricots verts 17,3 %, carottes 9,3 %, choux-fleurs 9,3 %, épinards 8,3 %, ...), les mélanges sont très variés (31 %), 42 % des achats de mélanges sont des poêlées.

Les légumes surgelés en restauration en 2013



Pas de changement dans la composition de l'assiette entre les familles de légumes entre 2012 et 2013

Les volumes commercialisés de **légumes surgelés bio** ont été multiplié par plus de 2, et ce sur toutes les catégories à l'exception des légumes mélangés.

Cette augmentation est corrélée à une forte baisse des prix des légumes surgelés bio (- 18 %).

Les légumes en conserve

Les volumes de **légumes en conserve** utilisés en restauration représentent 16 % de la consommation nationale. En restauration, le marché poursuit son érosion en volume (- 4 %), et en valeur il régresse de 3 %.

Toutes les catégories de légumes en conserve sont concernées par la baisse à la seule exception des salades composées.

La restauration structurée est sous-utilisatrice de conserves de légumes (24 %), les 3/4 des volumes sont achetés par des restaurants indépendants.

Les principaux légumes achetés sont les haricots verts (11 %), les pois (8 %), le maïs (8 %) et la macédoine (6 %). Les légumes secs représentent 8 % des volumes mis en œuvre par la restauration française.

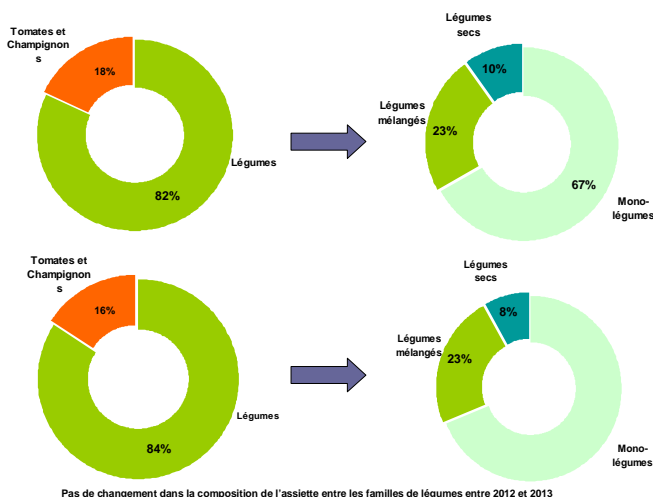
Les légumes secs en conserve

Le marché en 2013 est en baisse de 5 % en 1 an mais est stable en valeur par rapport à 2012.

69 % des débouchés des légumes secs en conserve se font auprès des collectivités (+ 6 points de PdM) contre 31 % en restauration commerciale.

Le marché en restauration commerciale est en retrait de 18 % alors que celui des collectivités reste soutenu (+3,5 %).

Les légumes en conserve en restauration en 2013



La restauration collective est le premier débouché : 69 % des volumes y sont commercialisés.

La restauration commerciale est proportionnellement plus utilisatrice de conserves que de surgelés mais ce circuit n'achète que 31 % des volumes.

En restauration collective, le secteur scolaire est devenu dominant avec 32 % des volumes devant les établissements sanitaires et sociaux qui utilisent 30 % des volumes.

Les restaurants d'entreprises sont très sous-consommateurs de cette technologie (4 %) devant les collectivités captives (armée, prisons).

Ont contribué à ce numéro : unité Culture et filières spécialisées / service Marchés et études des filières