



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

LES ÉTUDES

La consommation hors
domicile en France
dans différentes filières
agroalimentaires : focus
sur les filières viandes,
produits de la mer et
produits céréaliers et
d'épicerie (2023-2024)

Synthèse



La consommation hors domicile en France dans différentes filières agroalimentaires : cadrage du marché et focus sur les filières viandes, produits de la mer, et produits céréaliers et d'épicerie

Synthèse de l'étude

Table des matières

Introduction	2
1. Cadrage du marché de la consommation hors domicile	3
2. Estimations du marché pour la filière des viandes	4
3. Estimations du marché pour la filière des produits de la mer	6
A) Tendances qualitatives.....	6
B) Résultats quantitatifs.....	7
4. Estimation du marché pour la filière des produits céréaliers et d'épicerie	9
Conclusion	12

Juillet 2026

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, produits de la mer et produits céréaliers et d'épicerie**.

Une première partie est consacrée au cadrage général du marché de la Consommation Hors Domicile (CHD) de 2019 à 2024. Ensuite, les principaux résultats des marchés analysés sont présentés, sur les années 2023-2024, pour les trois filières suivantes : les viandes, les produits de la mer et enfin les produits céréaliers et d'épicerie.

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 analysées. 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 pour les filières produits de la mer et produits céréaliers et d'épicerie. L'ensemble des 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 en ce qui concerne les produits carnés, les poissons enrobés/panés crus ou cuits pour la filière des produits de la mer et enfin, les pains burger (surgelés et ambiants), les pains pré-cuits ambiants, les sauces froides et les huiles alimentaires pour la filière des produits céréaliers et d'épicerie ;
 - o sur le secteur des boulangeries-pâtisseries : pour la farine, le sucre et le chocolat.

Les analyses sont déclinées selon les champs des nomenclatures des produits, avec des données spécifiques sur l'origine (pour les viandes uniquement et le riz) et les labels (Agriculture Biologique, IGP, AOP/AOC, Label Rouge, Bleu Blanc Cœur pour les viandes ; Agriculture Biologique, ASC, MSC et Label Rouge pour les produits de la mer ; Label Rouge et Agriculture Biologique pour les produits céréaliers et d'épicerie).

Les données présentées sont majoritairement **quantitatives**.

Pour la filière des produits de la mer, elles sont complétées par un volet qualitatif constitué d'une dizaine d'entretiens menés auprès d'acheteurs 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'elles 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 :

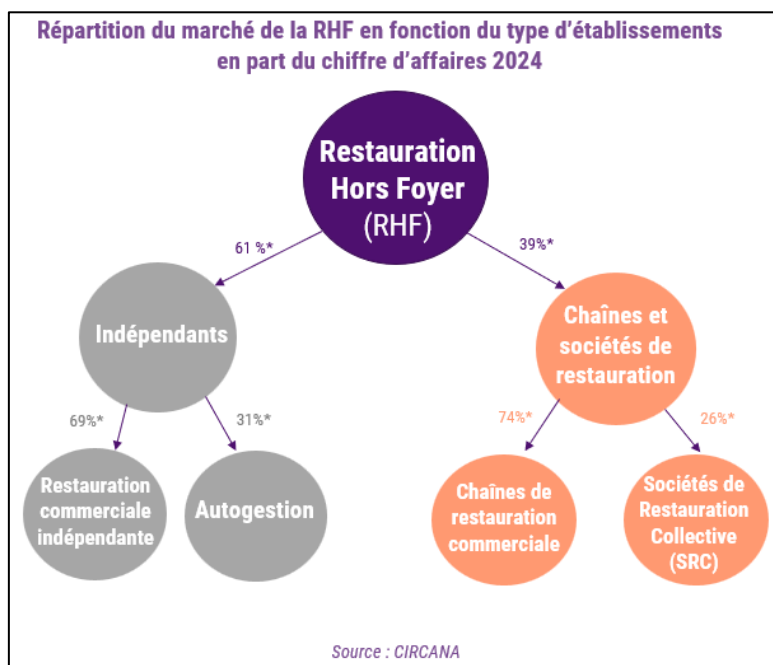
- 1) **La restauration hors foyer**, qui représente 85 % du chiffre d'affaires de la CHD en 2024. La RHF est elle-même constituée de deux segments de marché : la restauration commerciale (71 % du chiffre d'affaires de la RHF en 2024) et la restauration collective (29 % du chiffre d'affaires de la RHF en 2024).
- 2) **Les circuits dits « Impulse »**, qui représentent 15 % du chiffre d'affaires de la CHD en 2024, 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 bistros, 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 2024 de la RHF en fonction de cette distinction.

Au niveau des **prestations**, les indépendants en comptabilisent 3,8 millions en 2024 (+ 0,3 % vs 2023), contre 3,6 millions pour les chaînes et groupes de restauration (+ 0,2 % par rapport à 2023).



Le **nombre d'établissements** de restauration hors foyer augmente de 1,5 % entre 2023 et 2024 et de 6,4 % par rapport à 2019, en comptabilisant un peu plus de 286 000 structures de restauration en France en 2024. C'est la restauration commerciale qui tire cette croissance avec une évolution de + 1,9 % entre 2023 et 2024 (et + 9,0 % entre 2019 et 2024). La restauration avec service à table arrive en tête des segments de marché avec plus de 100 000 restaurants en 2024 (soit + 1,4 % vs 2023 et + 5,5 % vs 2019), suivie par la restauration rapide qui représente plus de 47 000 restaurants en 2024 (soit + 4,8 % vs 2023 et + 31,4 % vs 2019). Dans les circuits *impulse*, le nombre d'établissements de boulangeries/pâtisseries continue de diminuer depuis 2019 avec environ 42 000 structures en 2024, soit - 1,2 % par rapport à 2024 (et - 0,6 % vs 2019).

Le **chiffre d'affaires** est en forte croissance entre 2019 et 2024, dynamisé par les **rattrapages post-Covid** et par **l'inflation** qui touche tous les produits alimentaires sur la période. Toutefois, entre 2023 et 2024, le marché retrouve une dynamique plus normale avec une croissance du chiffre d'affaires HT de 1,4 % (+ 7,8 % vs 2019) en RHF,

représentant près de 85 milliards d'euros HT en 2024. Le segment des boulangeries/pâtisseries enregistre la plus forte croissance par rapport à 2019 (+ 41 % en 2024). La restauration collective enregistre des niveaux de croissance supérieurs à ceux de la restauration commerciale entre 2023 et 2024 : + 3,3 % et + 0,6 % respectivement.

Enfin, en termes de **prestations** (repas principaux + petits-déjeuners), elles sont équilibrées en RHF entre restauration commerciale et restauration collective, avec un peu moins de 4 milliards de prestations chacune en 2024. On remarque que la restauration collective est en croissance (+ 1,5 % vs 2023) tandis que la restauration commerciale peine (- 0,9 % vs 2023 et - 8 % vs 2019). En effet, il y a de fortes disparités en termes de dynamique entre les sous-segments de marché car le Covid a touché très différemment les secteurs (hôpitaux sous tension, généralisation du télétravail, fermeture des établissements de restauration commerciale).

2. Estimations du marché pour la filière des viandes

Il est possible de quantifier le marché des viandes en RHF comme suit en 2024, comparativement à 2023, ainsi qu'aux années 2021 et 2022 (dans le cadre de l'[édition précédente](#) de cette étude).

Le marché des produits carnés (hors focus spécifique en restauration rapide) est estimé à **504 400 tonnes** en 2024, pour un chiffre d'affaires d'un peu plus de **5 milliards d'€ HT réalisé par les principaux grossistes de la restauration**, soit une relative stabilité par rapport à 2023, tant en volume (- 0,2 %) qu'en valeur (+ 0,2 %).

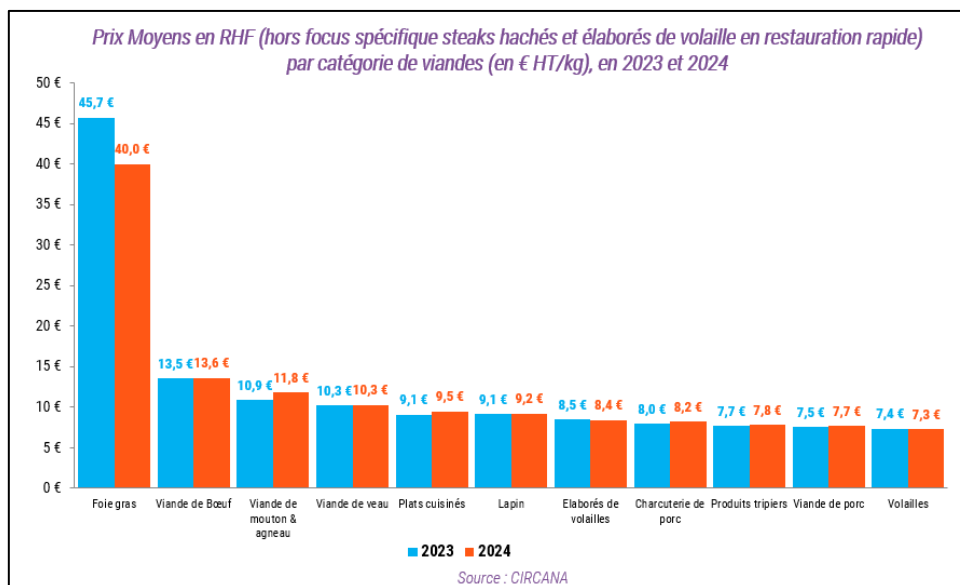
La structure du marché au niveau des technologies de conservation est très stable entre 2023 et 2024 mais on remarque que le frais s'impose comme la technologie dominante si l'on compare les 4 années d'historique (2021-2022-2023-2024) :

- en volume : 63 % en frais, 36 % en surgelé, moins de 1 % en ambiant ;
- en valeur : 66 % en frais, 34 % en surgelé, moins de 1 % en ambiant.

La répartition selon les principales espèces est ainsi évaluée en 2024 (hors focus spécifique en restauration rapide) ::

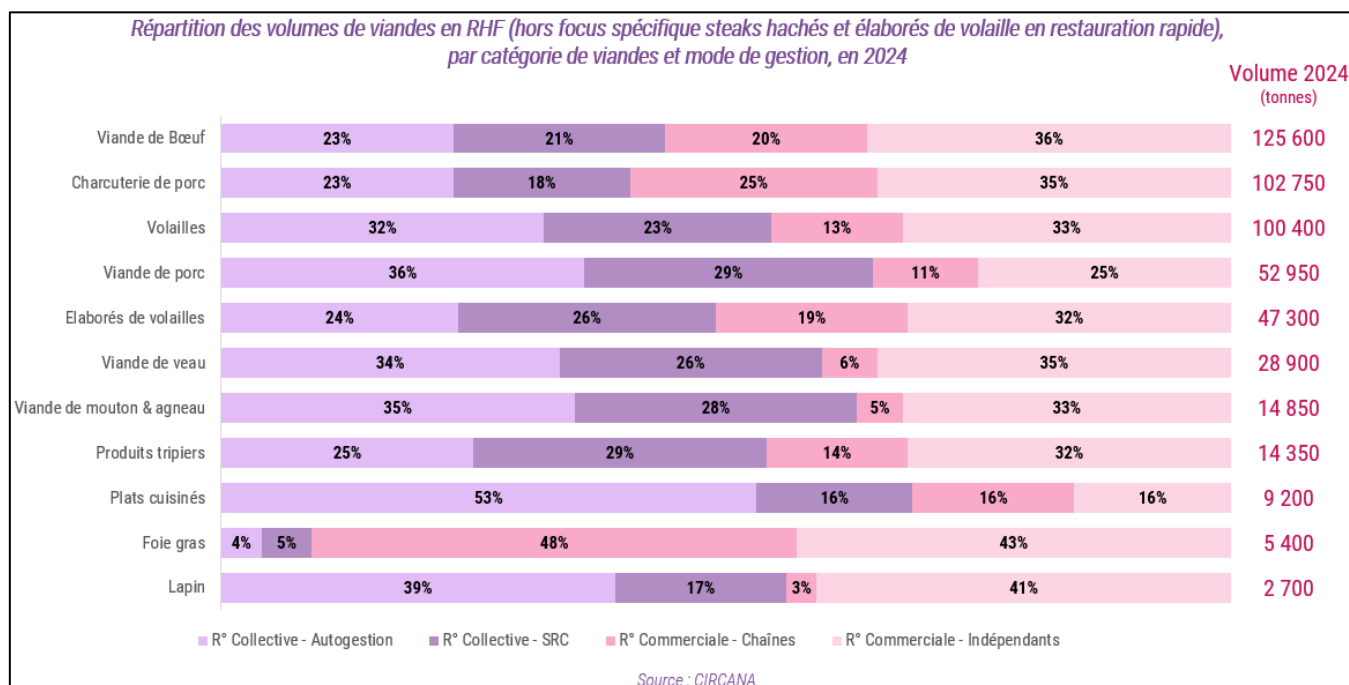
- *en volume* : 25 % de viande de bœuf, 20 % de charcuteries de porc, 20 % de volailles, 10 % de viande de porc, 9 % d'élaborés de volailles, 6 % de viande de veau, etc. ;
- *en valeur* : 34 % de viande de bœuf, 17 % de charcuteries de porc, 15 % de volailles, 8 % d'élaborés de volailles, 8 % de viande de porc, 6 % de viande de veau, etc.

Après une très forte augmentation des prix moyens entre 2021 et 2022 dans un contexte de forte inflation, de sortie de crise sanitaire du COVID et de guerre en Ukraine, **les prix moyens semblent se stabiliser entre 2023 et 2024**. Sur le haut du panier, la hiérarchie des prix reste inchangée : le foie gras se stabilise après un pic en 2023 à 45,7 € HT/kg car la grippe aviaire recule, le bœuf est leader en termes de prix (environ 13,6 € HT/kg), le mouton et l'agneau sont juste derrière avec des prix moyens en hausse (+ 8,9 % vs 2023). Pour les produits carnés ne dépassant pas les 8 € HT/kg, leurs prix moyens sont relativement stables entre 2023 et 2024, en l'occurrence les produits tripiers, la viande de porc et les volailles, qui restent accessibles.



La structure du marché des viandes en volume confirme un **équilibre solide entre restauration collective et restauration commerciale** avec environ 50 % de part de marché chacune. En valeur, la restauration collective représente 40 % du chiffre d'affaires total généré par les approvisionnements des restaurants en viandes en 2024 et la restauration commerciale enregistre près de 60 % de part de marché. Les établissements indépendants sont les plus gros contributeurs en valeur grâce à leur poids important en volume, avec plus de 36 % du chiffre d'affaires dégagés par les établissements de restauration commerciale indépendante et près de 22 % pour les établissements en autogestion en restauration collective.

Voici un aperçu des estimations pour les principales catégories de produits en fonction des segments de marché de la restauration :



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 714,7 millions d'€ de chiffre d'affaires en 2024 ;
- **les élaborés de volaille** : estimés à près de 45 000 tonnes, soit 405,3 millions d'€ de chiffre d'affaires en 2024.

Les élaborés de volaille panés continuent de dominer (29 950 tonnes pour 254,8 millions d'€ de CA HT), suivi par les cuits (14 400 tonnes pour 146,9 millions d'€ de CA HT) et enfin les crus (300 tonnes pour 3,6 millions d'€ de CA HT).

Les viandes d'origine France sont estimées à 38 % du marché en volume et près de 40 % en valeur en 2024, représentant des niveaux constants depuis 2021. Les produits carnés estimés d'origine française sont en croissance entre 2023 et 2024 (+ 3,2 % en volume) alors qu'on observait un léger déclin entre 2022 et 2023 (- 0,5 % en volume). L'évolution est de plus en plus modérée en valeur au fil des années (+ 17 % entre 2022 et 2023 puis près de + 5 % entre 2023 et 2024). Le bœuf, le porc et la volaille constituent le top 3 des espèces estimées d'origine France (56 % de part de marché en volume pour le bœuf, 48 % pour le porc et la volaille en 2024).

Les **produits carnés labellisés** (Agriculture Biologique, IGP, AOP/AOC, Label Rouge, Bleu Blanc Cœur) représentent, en estimation, plus de **6 % du marché en volume** (soit + 4 points vs 2021 et 2022) et plus de **7 % en valeur** (soit + 3 points vs 2021 et 2022), en croissance par rapport à 2024 (+ 13 % en volume et + 16 % en valeur). Parmi les labels, le **Label Rouge** continue de dominer le marché en volume (tout en restant relativement stable entre 2023 et 2024) avec plus de 11 000 tonnes enregistrées en 2024 mais aussi en valeur (134 millions d'€ HT).

3. Estimations du marché pour la filière des produits de la mer

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 produits de la mer et doivent être considérés avec précaution comme des éléments de contexte qualitatifs.

Selon les grossistes interrogés, le premier critère de choix des restaurateurs est la **disponibilité du produit**, suivi du **prix par portion**, puis de la **qualité du produit**. Ensuite, d'autres critères de choix ont été cités : la **notion de service** (dans un contexte de problématiques de personnel et d'équipes qualifiées pour la préparation du poisson), la **standardisation** pour que tous les convives aient le même produit dans leur assiette et l'**éligibilité EGAlim** pour les acteurs de la restauration collective.

L'**inflation** a eu de nombreuses répercussions sur la filière des produits de la mer :

- Une réduction du grammage par portion ;
- Des effets de substitution vers des espèces moins onéreuses ;
- Des effets de substitution du frais vers du surgelé ;
- Des effets de substitution au profit d'autres sources de protéines, animales comme végétales.

De multiples enjeux et défis sont à venir en matière d'approvisionnement sur les produits de la mer :

- Le **réchauffement climatique** impacte les quantités de poissons disponibles à l'achat, des espèces vont disparaître, les calibres diminuent d'année en année ... ;
- La **lutte contre la surpêche** avec la baisse des quotas de pêche et le rôle des ONG dans la préservation des espèces ;
- La **réduction de la capacité de pêche de la flotte française** et la question de son renouvellement pour aller vers des solutions plus écologiques ;
- La **concurrence internationale** avec des réglementations à géométrie variable selon les pays ;
- La **formation et la « rétention » des talents humains** sur les métiers d'acheteur de produits de la mer qui requièrent une grande expertise et un degré de connaissance exigeant, souvent liés à l'expérience ;
- La réponse à la demande accrue des **produits « entrée de gamme »** mais aussi **des produits transformés** face à l'inflation et au manque de personnel ;
- L'**orientation de la consommation vers des espèces disponibles, accessibles et non menacées** avec un rôle didactique des grossistes et *cash & carry* pour accompagner les restaurateurs (et *in fine* les convives) vers la sélection de produits de pêche durables.

Parmi les tendances « produits » en vogue citées par les grossistes, on retrouve: la **Saint-Jacques**, le **poulpe**, l'**araignée de mer**, le **fish and chips** et les **préparations pour apéritifs** (tartinables, marinades...).

Enfin, les perspectives sur les produits de la mer sont variées selon les grossistes interrogés :

- La consommation suivrait la tendance « **moins mais mieux** », surtout en zones non littorales ;
- L'**élevage** prendrait de plus en plus d'importance, notamment *via* des programmes d'eau douce permettant de répondre aux problématiques de disponibilité de ressources ;
- Les emballages deviendraient « propres » avec la chasse au polystyrène dont l'évacuation est compliquée ;
- La **conservation** dans la glace se tournerait vers le **froid sec** pour assurer une meilleure qualité des produits, une réduction de la consommation d'eau et de la pénibilité pour les poissonniers ;
- Le passage plus important du frais vers le **surgelé** car structurellement moins cher et permettant une meilleure sécurisation des volumes.

B) Résultats quantitatifs

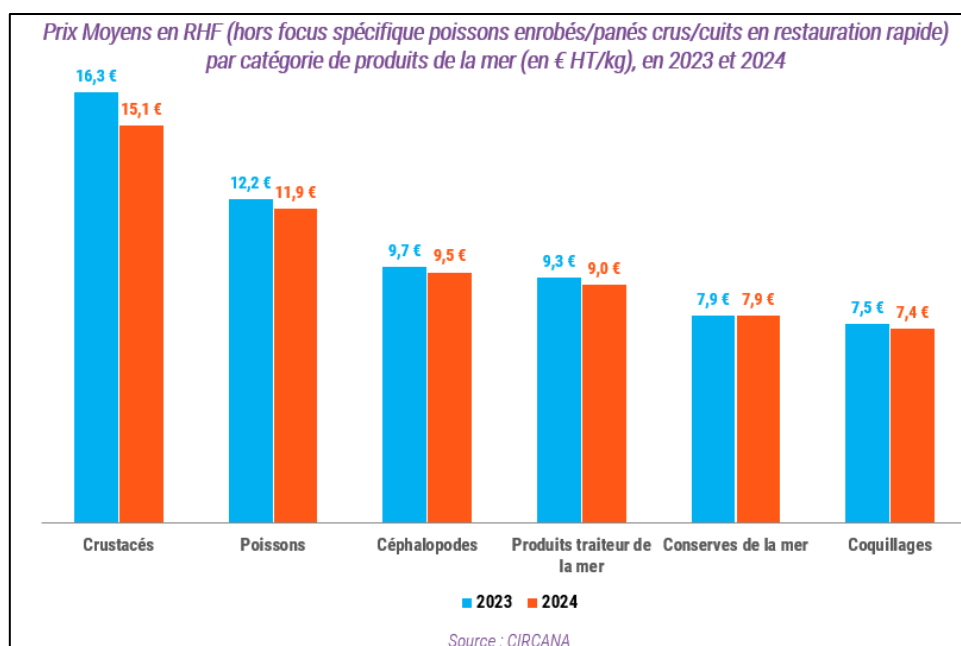
Il est possible de quantifier le marché des produits de la mer en RHF comme suit en 2024, comparativement à 2023.

Le marché des produits de la mer (hors focus spécifique en restauration rapide) est en léger repli entre 2023 et 2024, d'autant plus en valeur qu'en volume, estimé à **210 700 tonnes** en 2024 (- 0,5% vs 2023), pour un chiffre d'affaires de **2,2 milliards d'€ HT** (- 3,4% vs 2023). La structure du marché par technologie de conservation reste globalement inchangée en 2023 et 2024, plus particulièrement en volume : 56 % en frais, 38 % en surgelé et 5 % en ambiant. En valeur, on enregistre 61 % du chiffre d'affaires HT en frais, 35 % en surgelé et 4 % en ambiant.

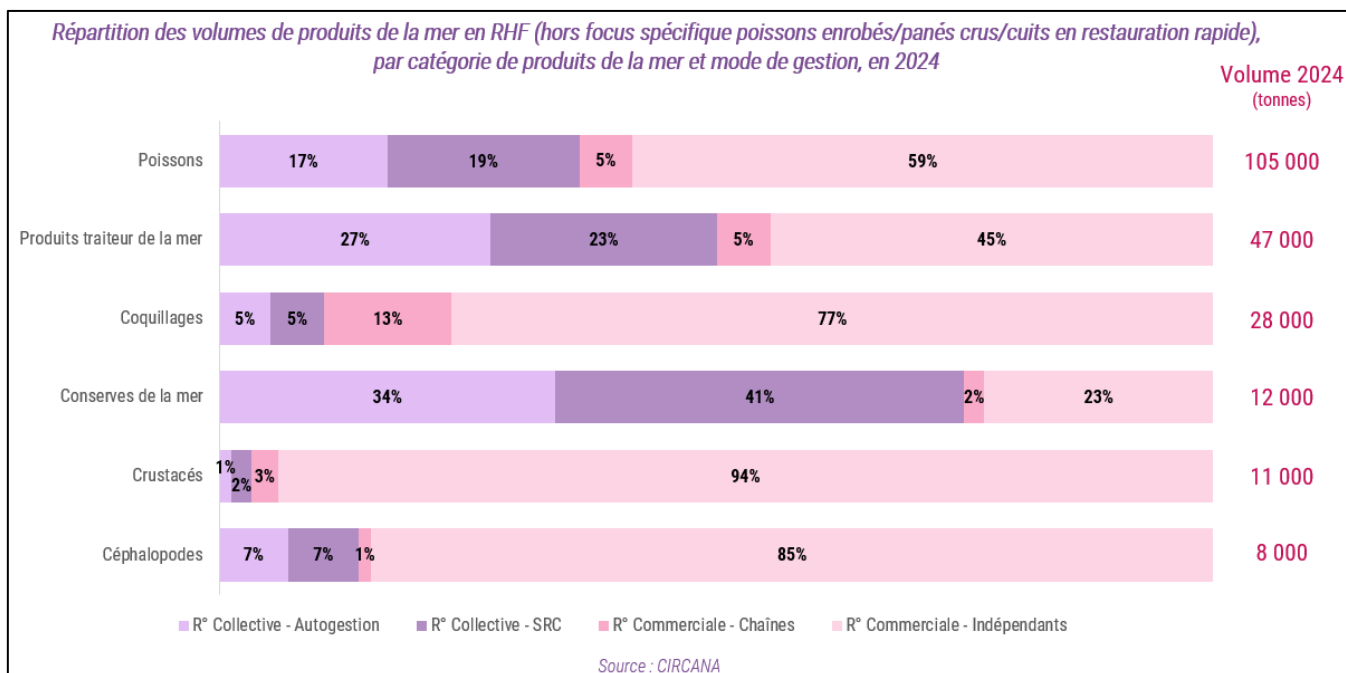
La répartition entre les principales espèces est évaluée de la façon suivante en 2024 (hors focus spécifique en restauration rapide) :

- *en volume* : 50 % de poissons (comprenant majoritairement des espèces telles que le saumon, le colin/lieu d'Alaska, le cabillaud, le merlu/hoki...), 22 % de produits traiteur de la mer, 13 % de coquillages, 6 % de conserves de la mer, 5 % de crustacés, 4 % de céphalopodes ;
- *en valeur* : 57 % de poissons (comptabilisant en grande majorité le saumon, le cabillaud, le colin/lieu d'Alaska, le thon...), 19 % de produits traiteur de la mer, 9 % de coquillages, 7 % de crustacés, 4 % de conserves de la mer, 4 % de céphalopodes.

Les prix moyens estimés de l'ensemble des produits de la mer ont baissé entre 2023 et 2024, excepté pour les conserves de la mer qui restent stables : les crustacés ont les prix moyens les plus élevés, les poissons arrivent en deuxième position avec des disparités selon les espèces (sole, bar/loup sauvage plus élevés que sardine, colin/lieu d'Alaska) et enfin les coquillages recensent les prix moyens les plus bas (volumes importants de moules qui sont peu coûteuses).



La **restauration commerciale est le pilier central du marché des produits de la mer**, représentant 71 % du chiffre d'affaires total et 65 % des volumes achetés (dont près de 59 % par les établissements indépendants et 6 % par les chaînés) en 2023 et 2024. À l'inverse, la restauration collective représente 35 % des achats en volume et moins de 29 % en valeur les deux années. On remarque un équilibre des volumes entre les établissements en autogestion et les Sociétés de Restauration Collective avec environ 17,5 % de part de marché chacun en 2023 et 2024. Voici un aperçu des estimations pour les principales catégories de produits en fonction des segments de marché de la restauration :



Un focus a été réalisé sur le marché de la **restauration rapide** pour les **poissons enrobés/panés crus ou cuits** qui sont des produits fortement achetés dans ce secteur. Ceux-ci sont estimés représenter un peu plus de **4 000 tonnes** en 2024 pour près de **44 millions d'€ HT de chiffre d'affaires**.

Les **produits de la mer labellisés** (Agriculture Biologique, ASC, MSC, Label Rouge) pèsent plus de **21 % du marché en volume et plus de 17 % en valeur**, tant en 2023 qu'en 2024. Le marché reste très concentré sur le **label MSC** dont les volumes sont stables entre 2023 et 2024 (près de 42 000 tonnes) tandis qu'en valeur, son chiffre d'affaires décroît de 2% entre les deux années. À noter que le seul label en croissance en volume entre 2023 et 2024 est le Label Rouge (+ 19 %).

4. Estimation du marché pour la filière des produits céréaliers et d'épicerie

Il est possible de quantifier le marché des produits céréaliers et d'épicerie en RHF comme suit en 2024, comparativement à 2023.

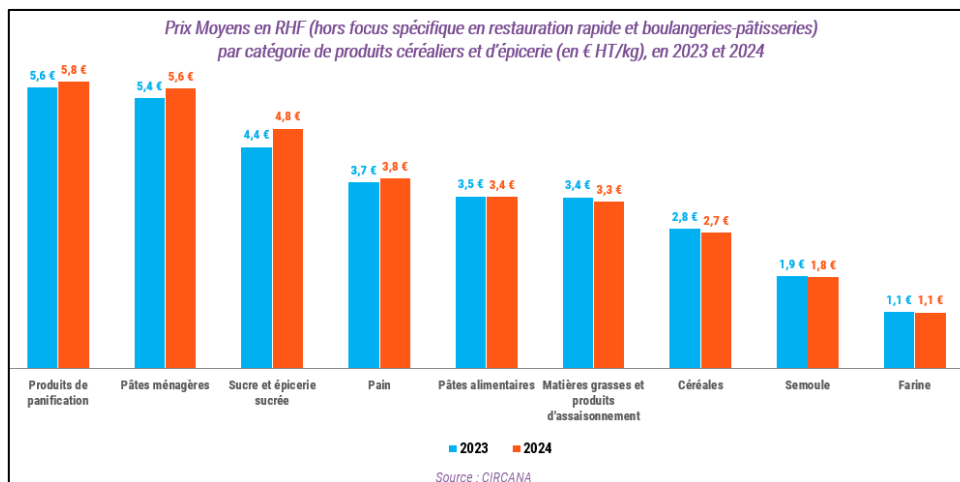
Le marché des produits céréaliers et d'épicerie en RHF (hors focus spécifique en restauration rapide et boulangeries-pâtisseries) est estimé à **790 100 tonnes** et représente environ **2,8 milliards d'€ HT** en 2024. Il progresse de 1,6 % en volume et de 2,7 % en valeur par rapport à 2023.

Les technologies de conservation sont stables les deux années avec l'**ambient** qui domine largement en représentant près de 92 % des volumes et près de 90 % du chiffre d'affaires, tant en 2023 qu'en 2024. Même s'il est minoritaire, le surgelé affiche une dynamique soutenue avec une hausse de 3,4 % en volume et 4,6 % en valeur.

Les principales catégories de produits quantifiés en RHF en 2024 (hors restauration rapide et boulangeries-pâtisseries) sont évaluées ainsi :

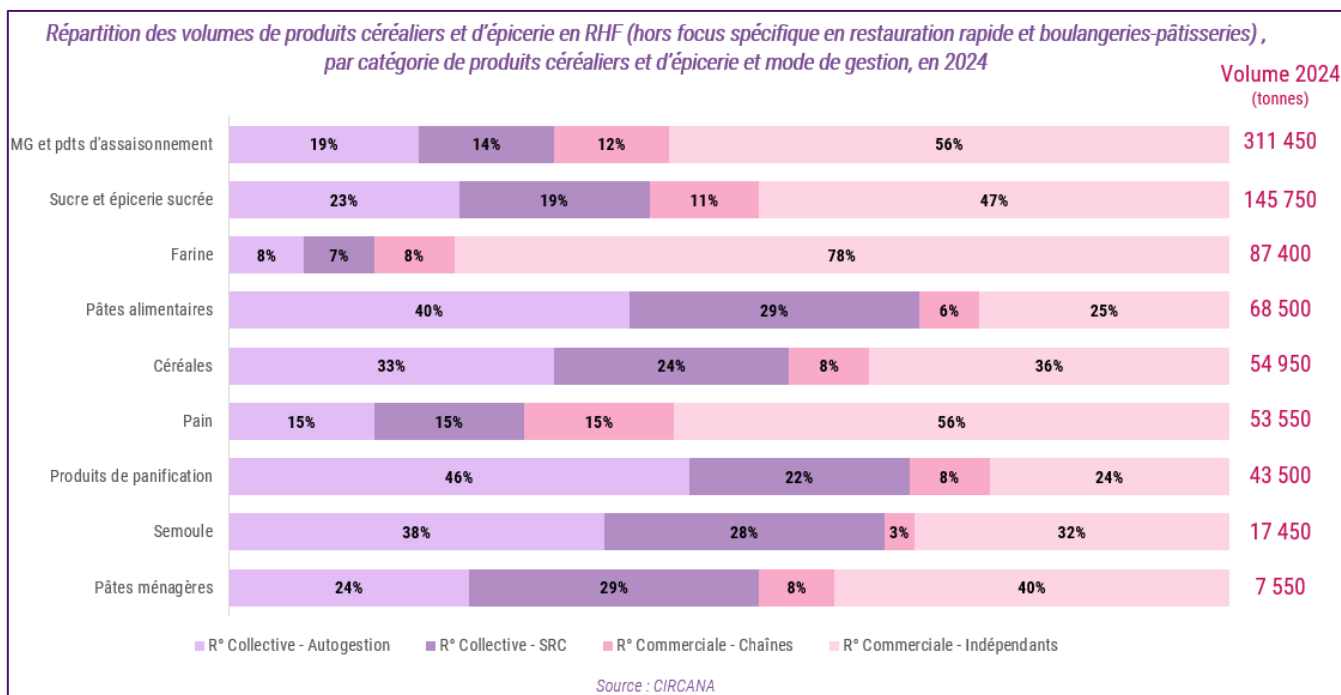
- en volume : 311 kt de matières grasses et produits d'assaisonnement, 146 kt de sucre et épicerie sucrée, 87 kt de farine, 68 kt de pâtes alimentaires, 55 kt de céréales, 54 kt de pain, 44 kt de produits de panification, 17 kt de semoule et 8 kt de pâtes ménagères ;
- en valeur : plus d'1 milliard d'€ HT de matières grasses et produits d'assaisonnement, 702 millions d'€ HT de sucre et épicerie sucrée, 250 millions d'€ HT de produits de panification, 236 millions d'€ HT de pâtes alimentaires, 204 millions d'€ HT de pain, 150 millions d'€ HT de céréales, 99 millions d'€ HT de farine, 43 millions d'€ HT de pâtes ménagères et 32 millions d'€ HT de semoule.

Les prix moyens sont très différents selon les catégories de produits considérées mais on observe que la tendance générale est marquée par une hausse pour la majorité des catégories entre 2023 et 2024, notamment sur le sucre et l'épicerie sucrée (les prix moyens passent de 4,4 à 4,8 € HT/kg). Les produits de panification et les pâtes ménagères sont les catégories les plus chères (entre 5,6 et 5,8 € HT/kg). Certaines catégories montrent à l'inverse une stabilité, voire un léger recul, comme les matières grasses et les produits d'assaisonnement, les céréales, etc. On note peu d'évolutions sur les catégories les plus accessibles en termes de prix comme la farine ou la semoule (entre 1 et 1,9 € HT / kg).



La répartition des approvisionnements est stable entre restauration commerciale et restauration collective entre 2023 et 2024. En effet, la restauration commerciale est le principal débouché des produits céréaliers et d'épicerie, avec plus de 60 % des ventes en volume et environ 64 % en valeur. Les établissements de restauration commerciale indépendants génèrent plus de la moitié du chiffre d'affaires global. En parallèle, la restauration collective pèse moins de 40 % en volume et environ 36 % en valeur. Les établissements en autogestion dominent par rapport aux Sociétés de Restauration Collective, sans rupture notable entre 2023 et 2024 (près de 23 % des volumes en autogestion et près de 15 % en valeur pour les SRC).

Voici un aperçu des estimations pour les principales catégories de produits en fonction des segments de marché de la restauration :



Des analyses complémentaires portent sur deux segments de marché spécifiques et montrent :

- **en restauration rapide :**
 - o les approvisionnements des **pains burger** (surgelés et ambiants) sont stables en volume, représentant 88 000 tonnes, et progressent en valeur (+ 1,6 % entre 2023 et 2024), enregistrant 495 millions d'€ HT ;
 - o les **pains pré-cuits ambiants** sont estimés à plus de 8 000 tonnes (- 6,8 % en volume), représentant 23,3 millions d'€ HT (- 6 % vs 2023) ;
 - o les achats de **sauces froides** pèsent plus de 53 000 tonnes en 2024 (soit - 1,3 % vs 2023) pour 205,6 millions d'€ HT (soit - 3,6 % entre les deux années) ;
 - o les **huiles alimentaires** déclinent, notamment en valeur (- 18,1 % par rapport à 2023), représentant 91,8 millions d'€ HT en 2024 et près de 37 000 tonnes en 2024 (- 1,2 % en volume vs 2023).
- **en boulangeries/pâtisseries :**
 - o les achats de **farine** sont en croissance entre 2023 et 2024, tant en volume (+ 3,9 %) qu'en valeur (+ 5,5 %), dégageant 243,6 millions d'€ HT de chiffre d'affaires pour 240 000 tonnes ;
 - o le **sucre** progresse surtout en volume (+ 5,1 %) et un peu moins en valeur (+ 2,8 %) pour 71 000 tonnes estimées et 106,4 millions d'€ HT de chiffre d'affaires ;
 - o les approvisionnements en **chocolat** affichent les plus fortes croissances avec + 12 % en volume et + 45,9 % en valeur (20 000 tonnes pour 210,1 millions d'€ HT en 2024).

L'origine du **riz** (marché total estimé à plus de 43 000 tonnes en 2024) a été analysée et montre une part de l'origine **France** estimée à environ **7 % en volume et 8,2 % en valeur** en 2024. On remarque que le riz français baisse en volume (- 2,1 % vs 2023) mais progresse en valeur (+ 5,3 %), traduisant un positionnement plus premium, notamment à travers l'IGP Camargue.

Le poids des **labels** (Agriculture Biologique et Label Rouge) reste très limité pour les produits céréaliers et d'épicerie. En effet, ils représentent **moins de 3 % des volumes et 3,5 % en valeur**. Le Label Rouge baisse fortement en volume (- 10 %) et un peu moins en valeur (- 4 %) alors que le label Bio est en progression de 8%, tant en volume qu'en valeur (estimé à 20 000 tonnes pour 86,2 millions d'€ HT en 2024).

Conclusion

Les analyses réalisées sur les filières des viandes, des produits de la mer et des produits céréaliers et d'épicerie montrent que la restauration hors domicile reste un débouché majeur et que plusieurs tendances convergentes se dégagent malgré des spécificités propres à chaque filière.

Globalement, **les marchés étudiés apparaissent relativement stables entre 2023 et 2024, dans un contexte de normalisation progressive après plusieurs années marquées par les fortes perturbations liées à la crise sanitaire et aux fortes tensions inflationnistes, notamment pour les viandes.** Les évolutions observées sont désormais plutôt modérées, qu'il s'agisse des volumes achetés, des chiffres d'affaires ou encore des prix moyens, traduisant une phase de maturité et d'ajustement des acteurs du marché de la restauration.

Les trois filières confirment également le **rôle central de la restauration commerciale** dans les débouchés de la restauration hors foyer, en particulier des établissements indépendants, qui demeurent les principaux contributeurs aux volumes et aux valeurs générés sur la majorité des catégories étudiées. La restauration collective conserve néanmoins un poids significatif dans les approvisionnements et constitue un segment structurant, notamment pour les produits répondant à des enjeux de politique publique tels que l'origine ou les labels (dans le contexte EGAlim).

Les résultats mettent aussi en évidence une attention croissante portée au **rapport qualité-prix**. Dans un contexte économique toujours contraint, les restaurateurs cherchent à concilier maîtrise des coûts, disponibilité des produits et attentes des consommateurs. Cette recherche d'équilibre se traduit par des arbitrages sur les portions, les technologies de conservation ou encore le choix des références produits.

Enfin, les enjeux liés à l'origine, aux labels et plus largement à la durabilité des approvisionnements continuent de gagner en importance. Même si leur poids diffère selon les filières, ces aspects jouent un rôle important dans les critères de choix des professionnels de la restauration.



Ainsi, malgré leurs spécificités, les filières viandes, produits de la mer et produits céréaliers et d'épicerie évoluent dans un marché du hors domicile toujours de plus en plus exigeant où compétitivité économique, qualité des produits et enjeux de durabilité doivent être conciliés pour faire face aux transformations du marché et aux nouvelles attentes des restaurateurs et des convives à l'avenir.

LES ÉTUDES

La consommation hors domicile en France dans différentes filières agroalimentaires : focus sur les filières viandes, produits de la mer et produits céréaliers et d'épicerie (2023-2024) - Synthèse
édition mai 2026

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
 FranceAgriMer FR


FranceAgriMer
ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER