



FranceAgriMer

> ÉDITION septembre 2014

# Les achats de produits aquatiques en restauration hors foyer en 2013



LES ÉTUDES DE FranceAgriMer



# Les achats de produits aquatiques en restauration hors foyer en France en 2013

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 2013. Nous présentons ici la synthèse des résultats de cette étude.

septembre 2014

## Contexte

La part des dépenses effectives que les ménages consacrent aux services de restauration baisse depuis 2001<sup>1</sup>. Elle est ainsi passée sur la période 2001-2013 de 4,1% à 3,8%. Les dépenses des ménages en RHF ont progressé à un rythme inférieur à celui de l'ensemble des dépenses de consommation des ménages. Pour les deux dernières années 2012 et 2013, on assiste à une baisse des dépenses des ménages en services de restauration.

Dans ce contexte, le nombre de repas principaux<sup>2</sup> servis en RHF est évalué à 6,250 milliards de repas en 2013<sup>3</sup>. Il est en légère baisse par rapport à 2012. Les restaurants commerciaux indépendants et collectifs autogérés ont vu leur nombre de repas servis se réduire, alors que celui des chaînes et groupes de restauration commerciale ou collective s'est stabilisé.

En 2013, 52% des repas principaux pris en RHF le sont en restauration commerciale et 49% en restauration collective.

<sup>1</sup> Comptabilité nationale, INSEE

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

<sup>3</sup> 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

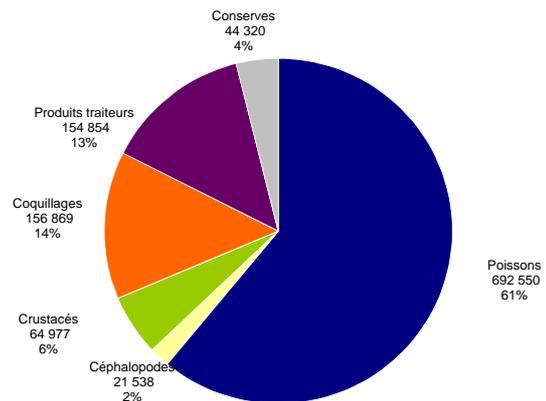
**1, 135** Milliard d'euros de produits aquatiques dépensés par la RHF en 2013

Les achats de produits aquatiques en RHF sont évalués à 1,135 milliard d'€.

61% de ces dépenses sont destinées à l'achat de poissons natures (non fumés, non panés, non transformés). Viennent ensuite les achats de coquillages crus (14%) et de produits traiteurs (13%). Le reste se répartit entre les crustacés crus (6%), les conserves de produits aquatiques (4%) et les céphalopodes (2%).

Les restaurants commerciaux indépendants représentent 49% des montants de produits aquatiques achetés en RHF, contre 21% pour la restauration collective autogérée, 21% pour les restaurants commerciaux de chaîne et 9% pour la restauration collective sous contrat.

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

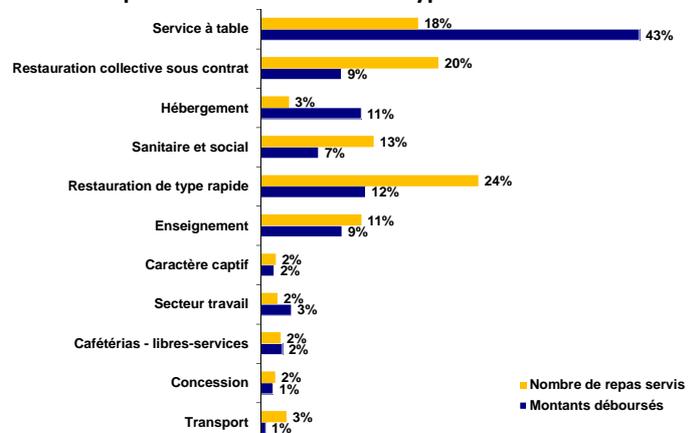


Les restaurants traditionnels service à table sont les premiers acheteurs de produits aquatiques en RHF.

Alors qu'ils servent 18% des repas de la restauration, ils réalisent 43% des dépenses de produits aquatiques en 2013.

Viennent ensuite les restaurants de type rapide (12%), les restaurants d'hébergement (11%) et les restaurants collectifs autogérés d'enseignement (9%) ou sous contrat (9%).

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



## 693 Millions d'€ de poissons naturels dépensés par la RHF en 2013

38% des dépenses en poissons naturels concernent des produits frais entiers. Il s'agit surtout de poissons blancs marins y compris du cabillaud (38% des poissons frais) et de saumon (13%).

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%).

24% 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.

## Poissons naturels

Les achats de poissons naturels réalisés en RHF sont évalués à 692,5 millions d'€ en 2013.

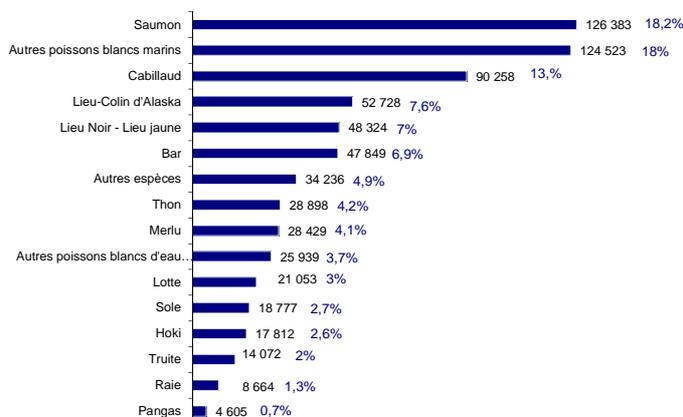
18% de ces dépenses sont destinées à l'achat de saumon, 13% à l'achat de cabillaud. Viennent ensuite le lieu-colin d'Alaska (8%), le lieu noir-lieu jaune (7%), le bar (7%) et le thon (4%).

Les prix des poissons naturels ont en moyenne augmenté de 12% sur le marché de la RHF en 2013.

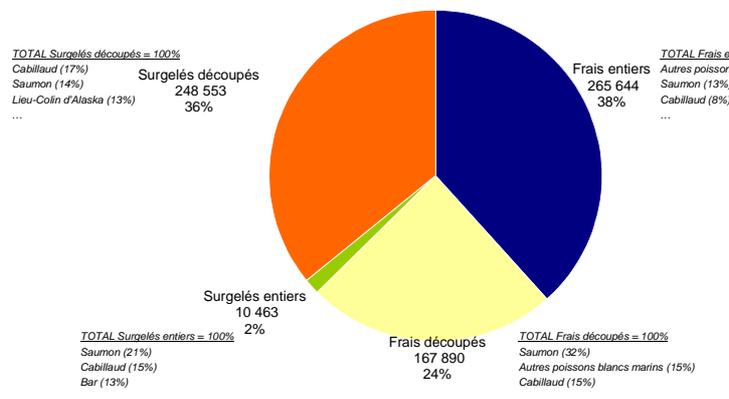
Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 48% des dépenses en poissons naturels, suivis de la restauration collective autogérée (24%), des restaurants commerciaux de chaîne (18%) et de la restauration collective sous contrat (11%).

Les achats des restaurants commerciaux service à table (indépendants ou groupes) représentent 42% des dépenses 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

**157** Millions d'€  
de coquillages crus  
achetés par la RHF  
en 2013

Les achats de coquillages crus déboursés par la RHF en 2013 sont évalués à 157 millions d'€.

40% des dépenses en coquillages crus sont destinées à l'achat de coquilles St-Jacques, les moules représentent 28% des dépenses et les huitres 24%.

Les prix des coquillages crus sur le marché de la RHF ont augmenté de 13% en 2013.

93% des achats de coquillages crus sont le fait des restaurants commerciaux indépendants (65%) et des chaînes de restaurants (28%).

Les restaurants traditionnels service à table réalisent 65% des dépenses en coquillages crus, suivis des restaurants d'hébergement (15%) et des restaurants de type rapide (9%).

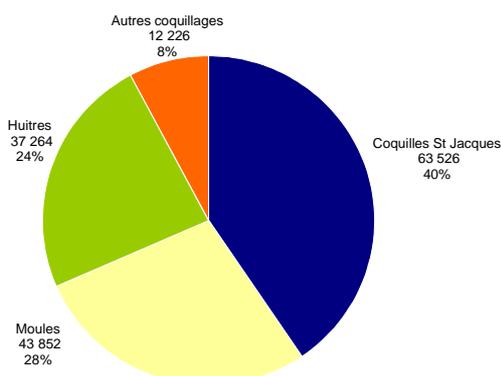
67% des dépenses en crustacés crus concernent des produits frais entiers. Il s'agit principalement de moules (37% des coquillages crus frais entiers) et d'huitres (36%).

18% des achats de coquillages crus concernent des produits surgelés décortiqués, quasi-exclusivement des coquilles St-Jacques (87%).

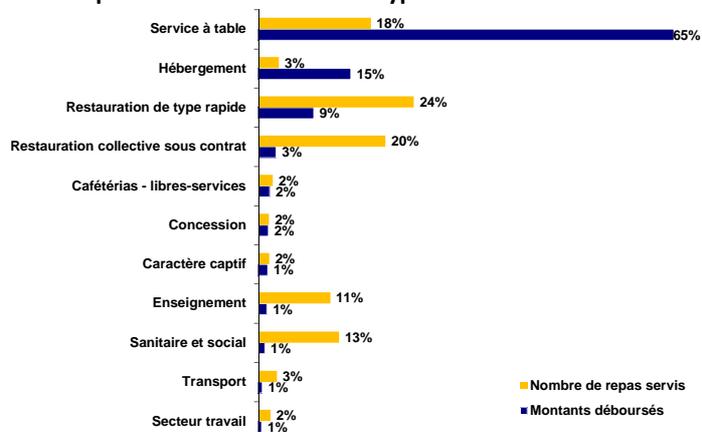
11% des dépenses concernent des coquillages frais décoratifs. Il s'agit de coquilles St-Jacques (98%).

Les coquillages crus surgelés entiers représentent 4% des dépenses. Il s'agit de coquilles St-Jacques (67%) et de moules (27%).

**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 - %**



**155** Millions d'€  
de produits traiteurs  
dépensés par la RHF  
en 2013

## Produits traiteurs

Les achats de la RHF en produits traiteurs sont évalués à 155 millions d'€.

39% de ces dépenses sont destinées à l'achat de poissons panés pré cuits. Le saumon fumé représente 34% des dépenses de la RHF en produits traiteurs. Viennent ensuite les crevettes cuites (9%).

Les prix des produits traiteurs ont augmenté en moyenne de 7% en 2013.

Les restaurants commerciaux réalisent 68% des dépenses en produits traiteurs, d'abord les restaurants indépendants (37%), puis ceux de chaînes (31%). Viennent ensuite les restaurants collectifs autogérés (21%), et la restauration collective sous contrat (11%).

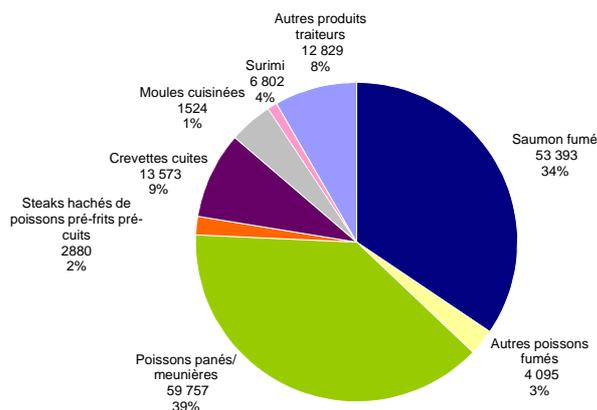
La restauration de type rapide est le premier client des produits traiteurs (35% des achats).

Les dépenses en produits traiteurs surgelés rassemblent 63% des montants déboursés par la RHF en produits traiteurs. Elles concernent majoritairement du poisson pané (61%), du saumon fumé (16%) et des crevettes (10%).

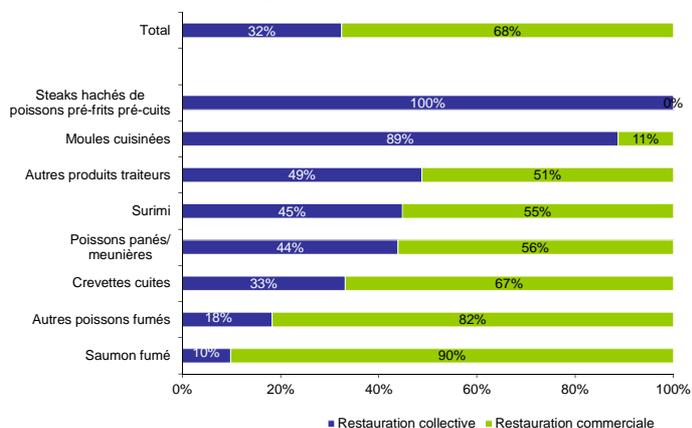
Les achats de produits traiteurs réfrigérés sont principalement constitués saumons fumés (66%).

Saumons fumés et crevettes cuites sont très principalement achetés par la restauration commerciale (resp. 90%, 67%) alors que les steaks hachés de poissons et les moules sont achetés en restauration collective.

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



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



## Crustacés crus

**65** millions d'€  
dépensés en crustacés  
crus par la RHF en  
2013

Les achats de crustacés crus sont évalués à 65 millions d'€ en 2013.

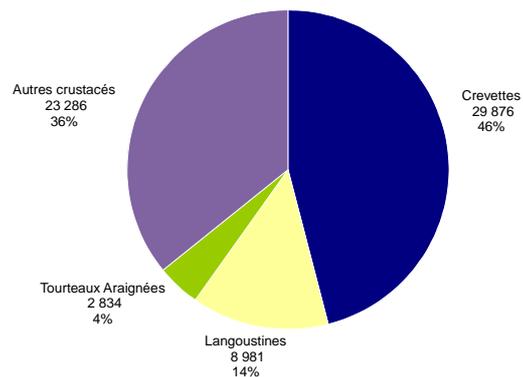
46% des dépenses en crustacés crus sont destinées à l'achat de crevettes. Les langoustines représentent 14% des dépenses de la RHF en crustacés crus.

93% des achats de crustacés crus sont le fait des restaurants commerciaux. Il s'agit très majoritairement des restau-

-rants indépendants (67%). Les restaurants de chaînes représentent 26% 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 (26%), pour respectivement 17% et 4% des repas servis en RHF.

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

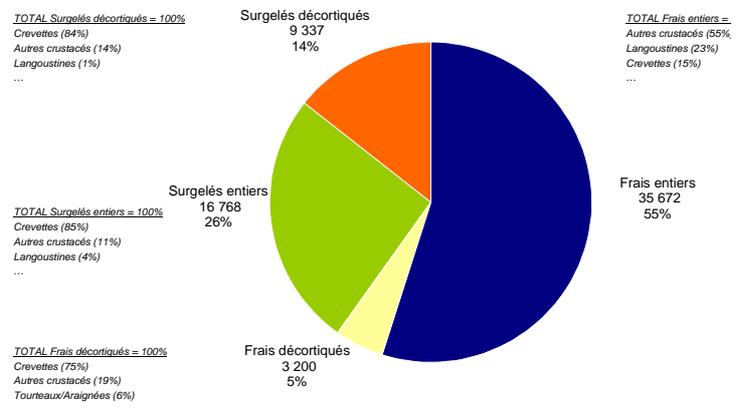


55% des dépenses en crustacés crus concernent des produits frais entiers. Il s'agit d'autres crustacés que des langoustines et des crevettes (55% des crustacés crus frais entiers).

26% des achats de crustacés crus concernent des produits surgelés entiers, principalement des crevettes (85%).

14% des dépenses concernent des crustacés surgelés décortiqués. Il s'agit principalement de crevettes (84%).

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



## Conserves

# 44

Millions d'€ dépensés par la RHF en 2013 pour l'achat de conserves

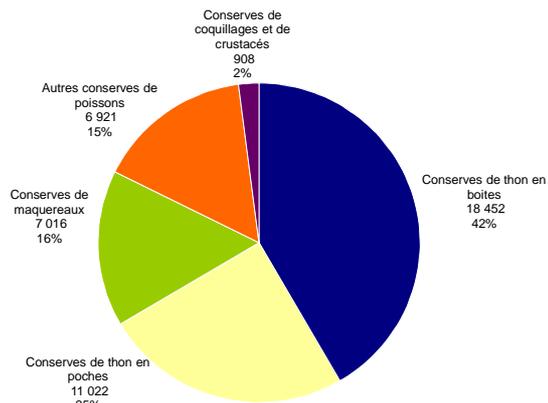
Les achats de conserves réalisés par la RHF sont évalués à 44 millions d'€ en 2013.

42% de ces dépenses sont destinées à l'achat de conserves de thon en boîtes, 25% à du thon en poches, 16% à des conserves de maquereaux.

En 2013, les prix des conserves de produits aquatiques ont augmenté de 3% sur le marché de la RHF.

La restauration collective autogérée réalise 52% des dépenses en conserves de produits aquatiques, les restaurants commerciaux indépendants (30%), les restaurants collectifs concédés (10%) et les chaînes de restaurants commerciaux (8%).

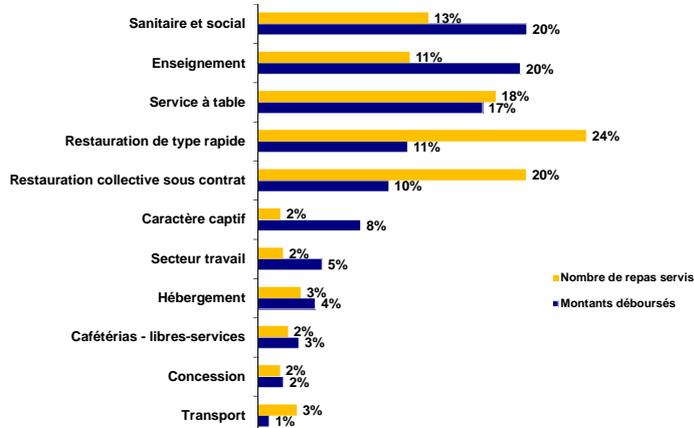
Montants de conserves dépensés par la RHF  
Par types de produits – Milliers d'Euros et %



Les restaurants collectifs autogérés des secteurs de l'enseignement et sanitaires et social réalisent chacun 20% des dépenses en conserves de produits aquatiques, pour respectivement 11% et 13% des repas servis en RHF.

Viennent ensuite les restaurants commerciaux service à table (17%) et les restaurants de type rapide (11%).

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



## Céphalopodes

**21,5** millions d'€  
de céphalopodes  
achetés par la RHF  
en 2013

Les achats de céphalopodes réalisés par la RHF sont évalués à 21,5 millions d'€ en 2013.

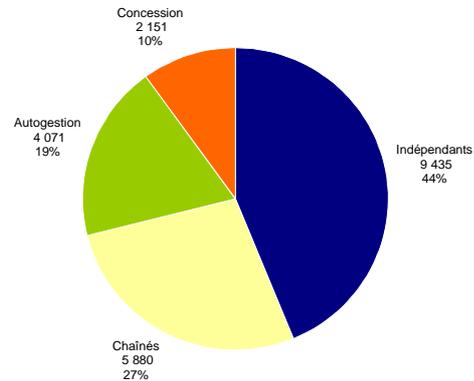
71% de ces dépenses sont réalisées par la restauration commerciale, dont 44% par des restaurateurs indépendants.

La restauration collective rassemble 29% des dépenses en céphalopodes dont 19% pour les restaurants autogérés.

40% des achats de céphalopodes concernent des produits surgelés découpés, 31% des produits frais entiers, 22% des produits surgelés entiers.

61% 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 %

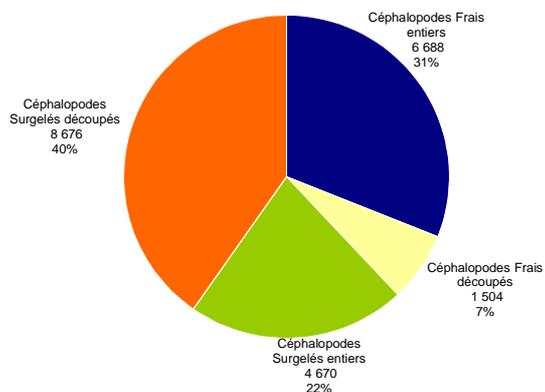


Les restaurants commerciaux service à table (indépendants ou groupes) réalisent 60% des dépenses en céphalopodes, pour 18% des repas servis en RHF.

Viennent ensuite la restauration collective sous contrat (10%), puis les restaurants d'hébergement (9%).

La restauration de type rapide ne réalise que 1% des dépenses en céphalopodes, alors que 24% des repas servis en RHF le sont dans ce type de restaurants.

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** auto-administrés auprès des groupes.

L'enquête a été **stratifiée** selon le **nombre de salariés** présents dans les établissements, les **grandes régions** (Île de France, départements du pourtour côtier, autres régions)

**1478 réponses ont été obtenues** correspondant à 887,6 millions de repas servis en 2013, soit 14,1% des repas principaux pris en RHF cette année-là.

### Méthode d'évaluation des quantités et des montants dépensés

#### **Pour chaque type de produits aquatiques et pour chaque catégorie de restaurants**

- 1- Calcul de g/repas à partir des questionnaires
- 2- Estimation des quantités totales à partir de la totalité des repas servis en RHF (évaluation Gira Food Service)
- 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
- 4- Redressement des données à partir du nombre de repas servis par taille d'établissement pour les restaurants indépendants service à table-rapide-cafétérias-hôtellerie.

#### **Confrontation des résultats avec les données de l'étude CCAF 2013**

Cohérence des quantités en g/repas mesurée dans CCAF pour les consommations en RHF avec les quantités en g/repas mesurées dans l'enquête FranceAgriMer

