

# Les Produits de la Mer et d'aquaculture en Restauration Hors Foyer

*Tendances du Marché sur 10 ans*

*Bilan de l'année 2007 et Evolution 2006 / 2007*

par  
**GIRA FOODSERVICE**



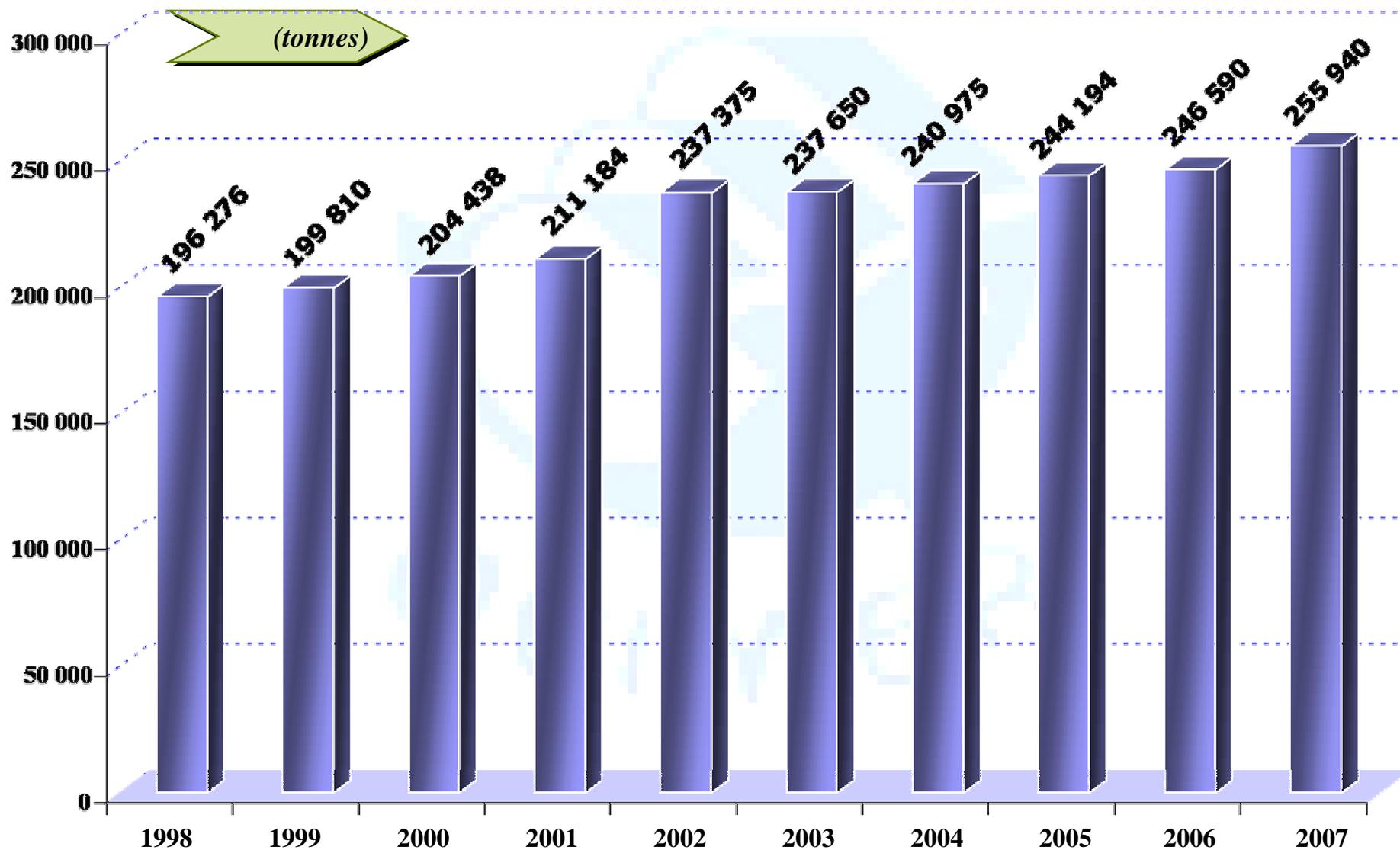
## *Les Produits de la Mer en RHF*

- *Evolution du marché depuis 10 ans*
- *Le marché de la restauration à fin 2007 et évolution conjoncturelle*
- *Situation des achats de produits de la mer et d'aquaculture en RHF à fin 2007 et évolution conjoncturelle*
- *Les grandes familles de produits de la mer et d'aquaculture en 2007*
- *Les sushis-restaurants*

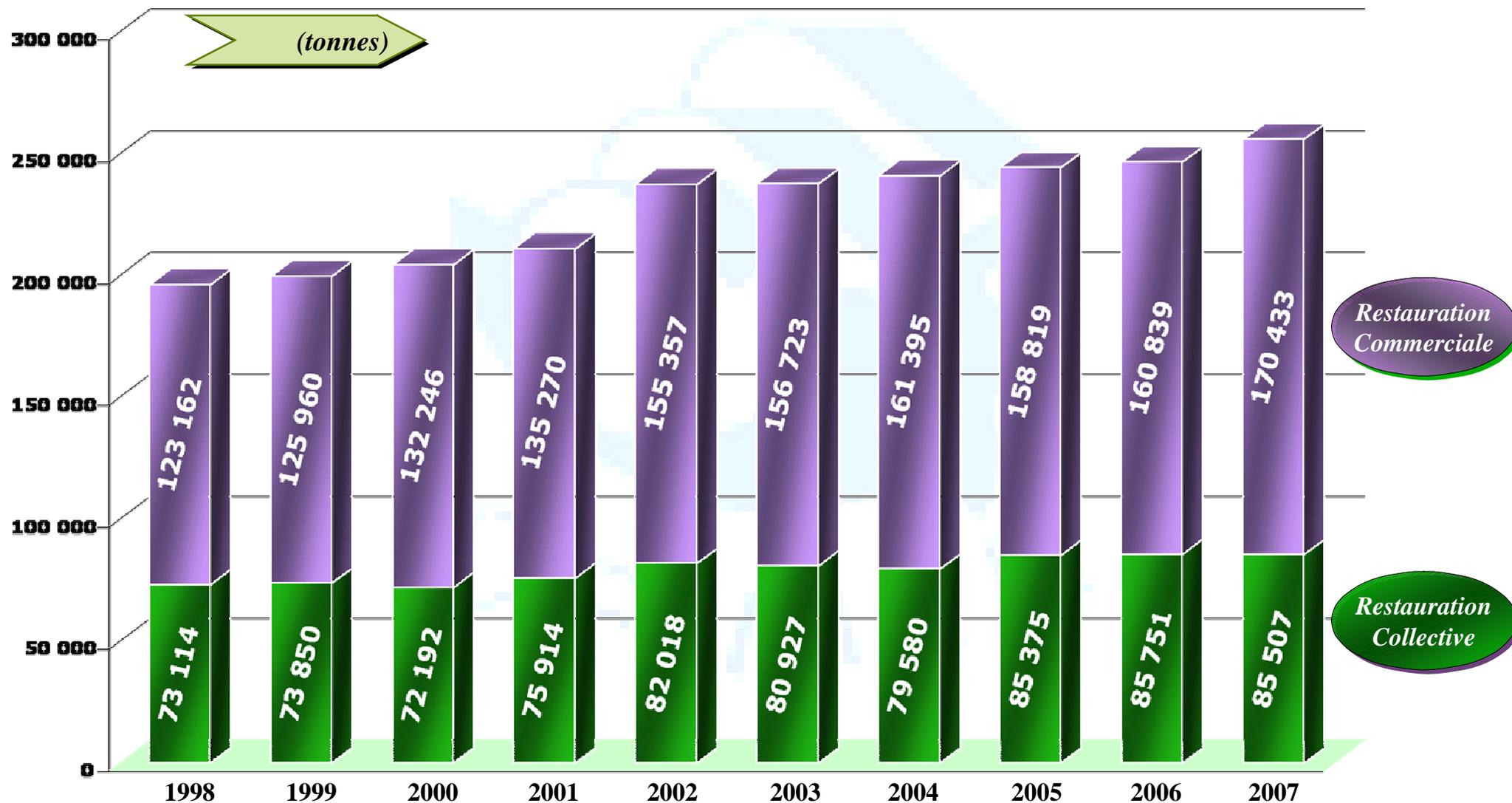


## *Evolution du Marché sur une décennie*

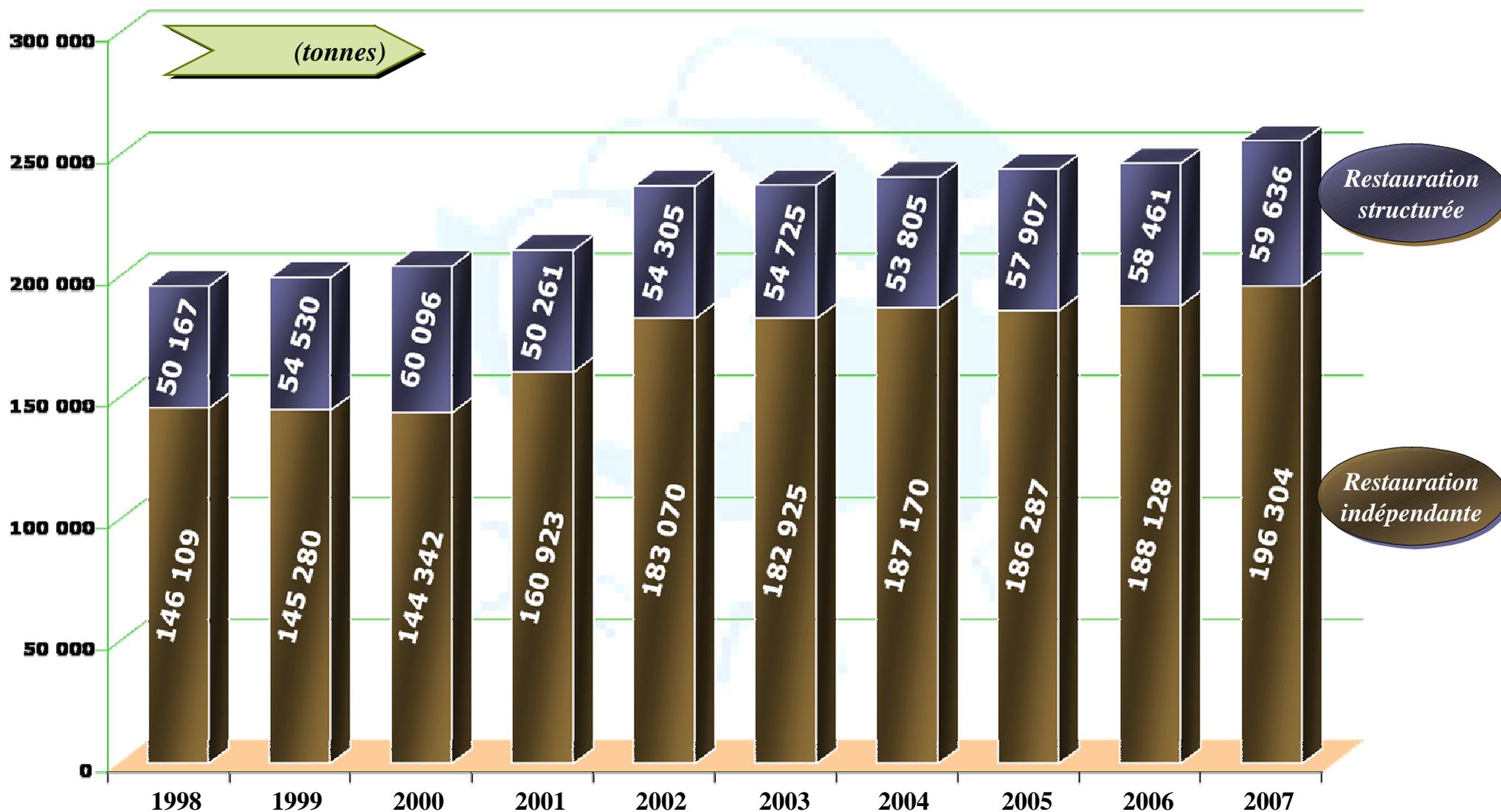
## Les produits de la mer en restauration: 10 années d'évolution régulière du marché



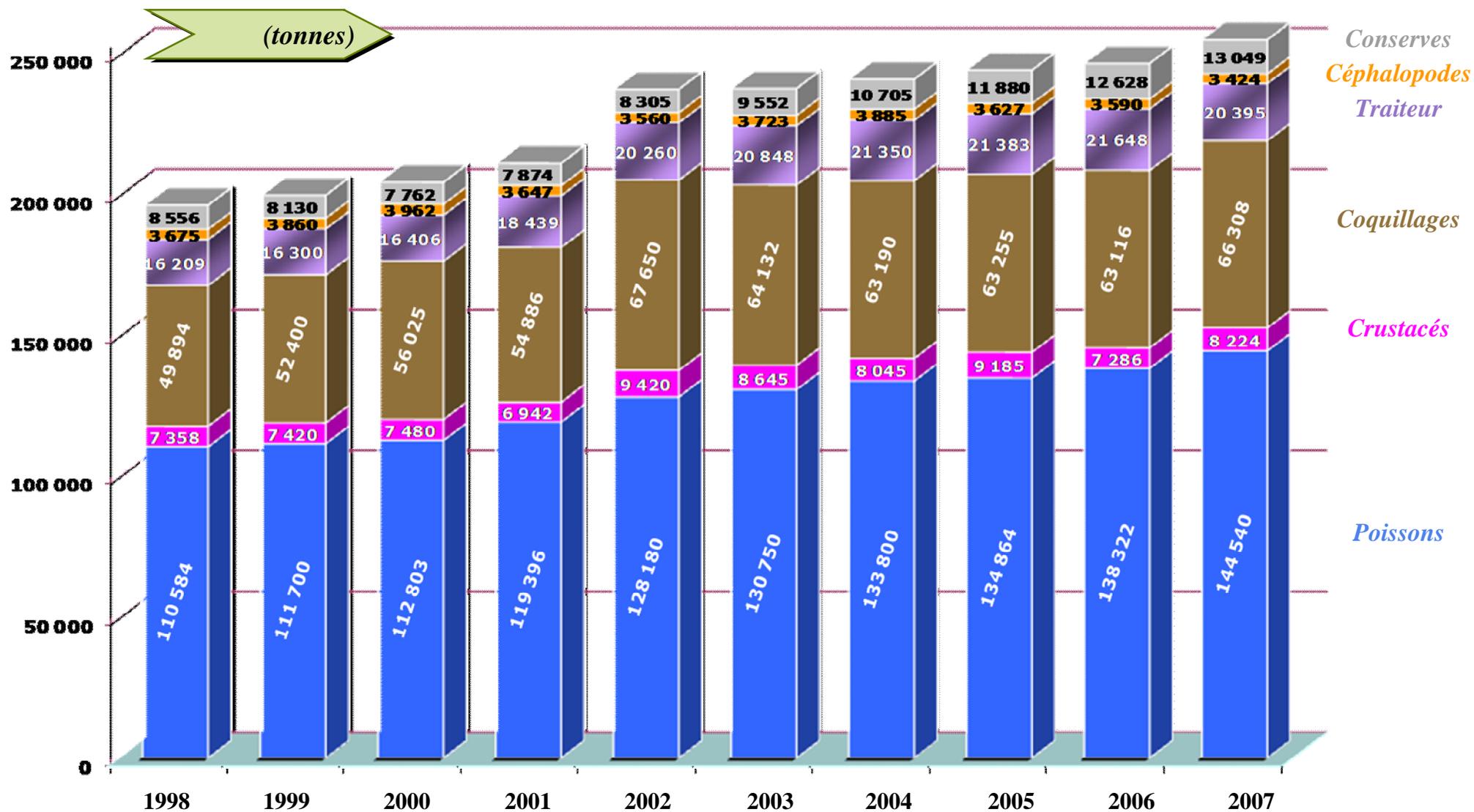
## Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par grands marchés de la restauration 1998-2007



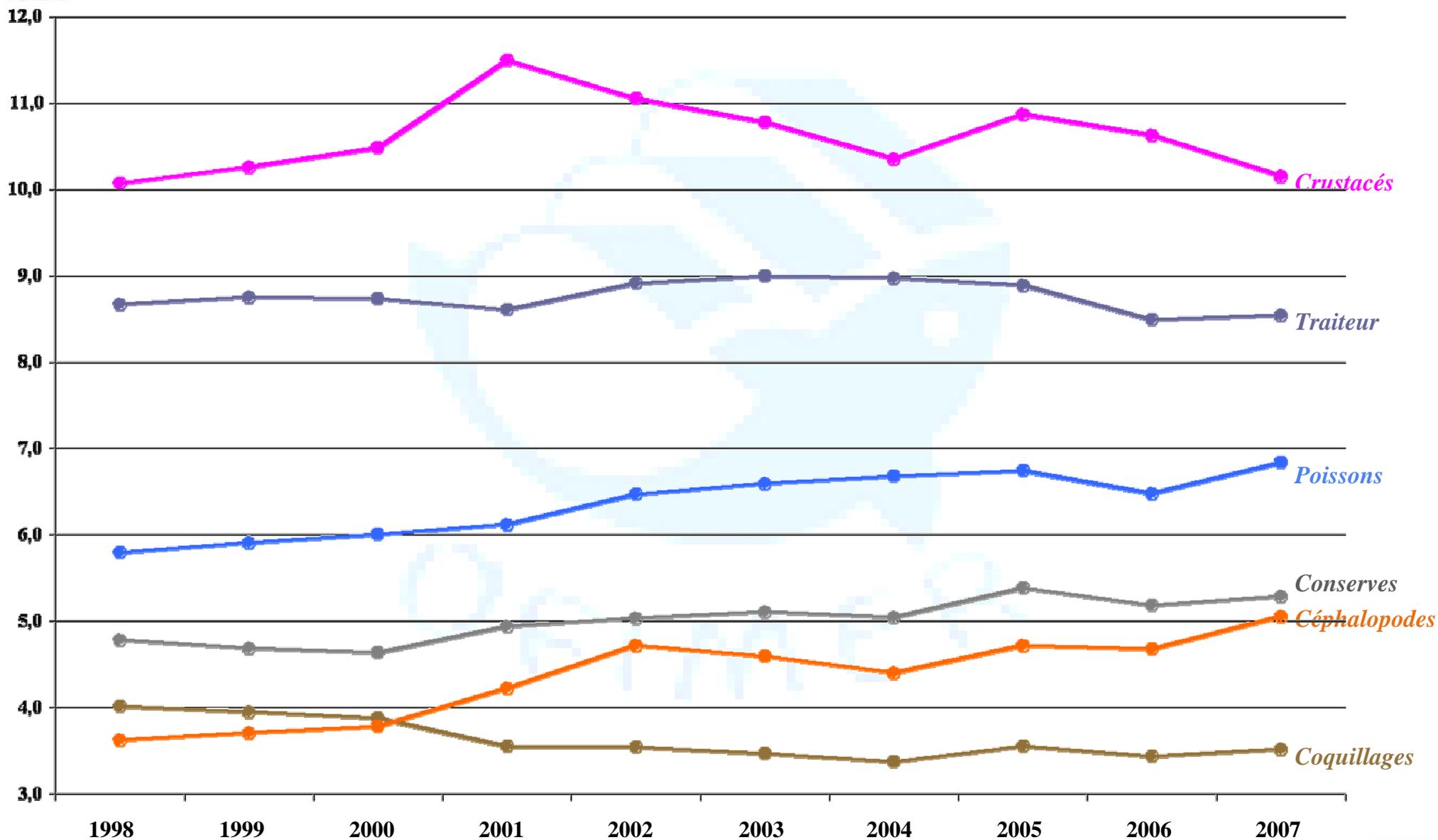
## Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par modes de gestion de la restauration 1998-2007



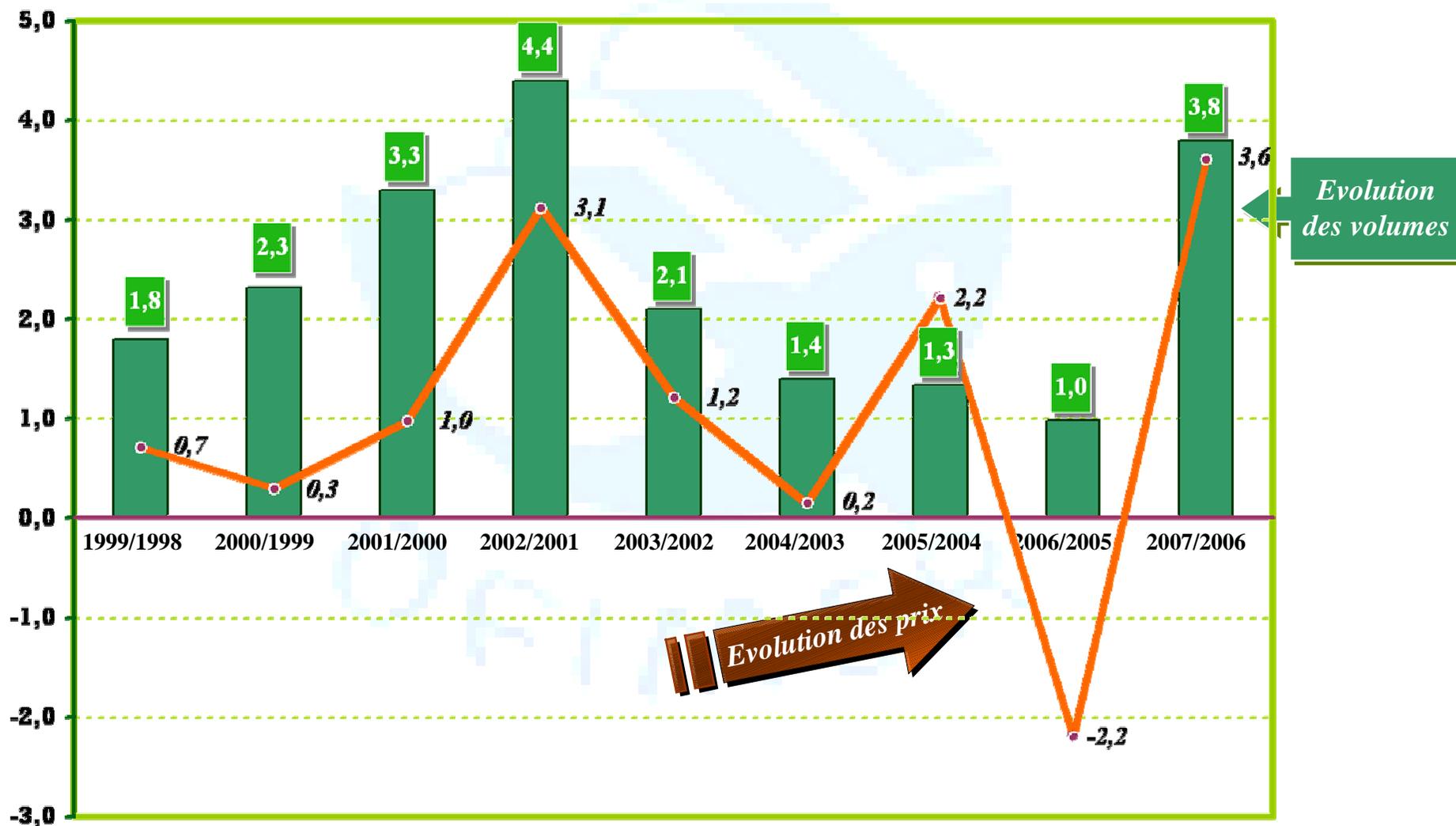
# Les achats par grandes espèces de produits de la mer et d'aquaculture en RHF de 1998 à 2007



## Evolution prix moyens des produits de la mer et d'aquaculture en RHF en 10 ans

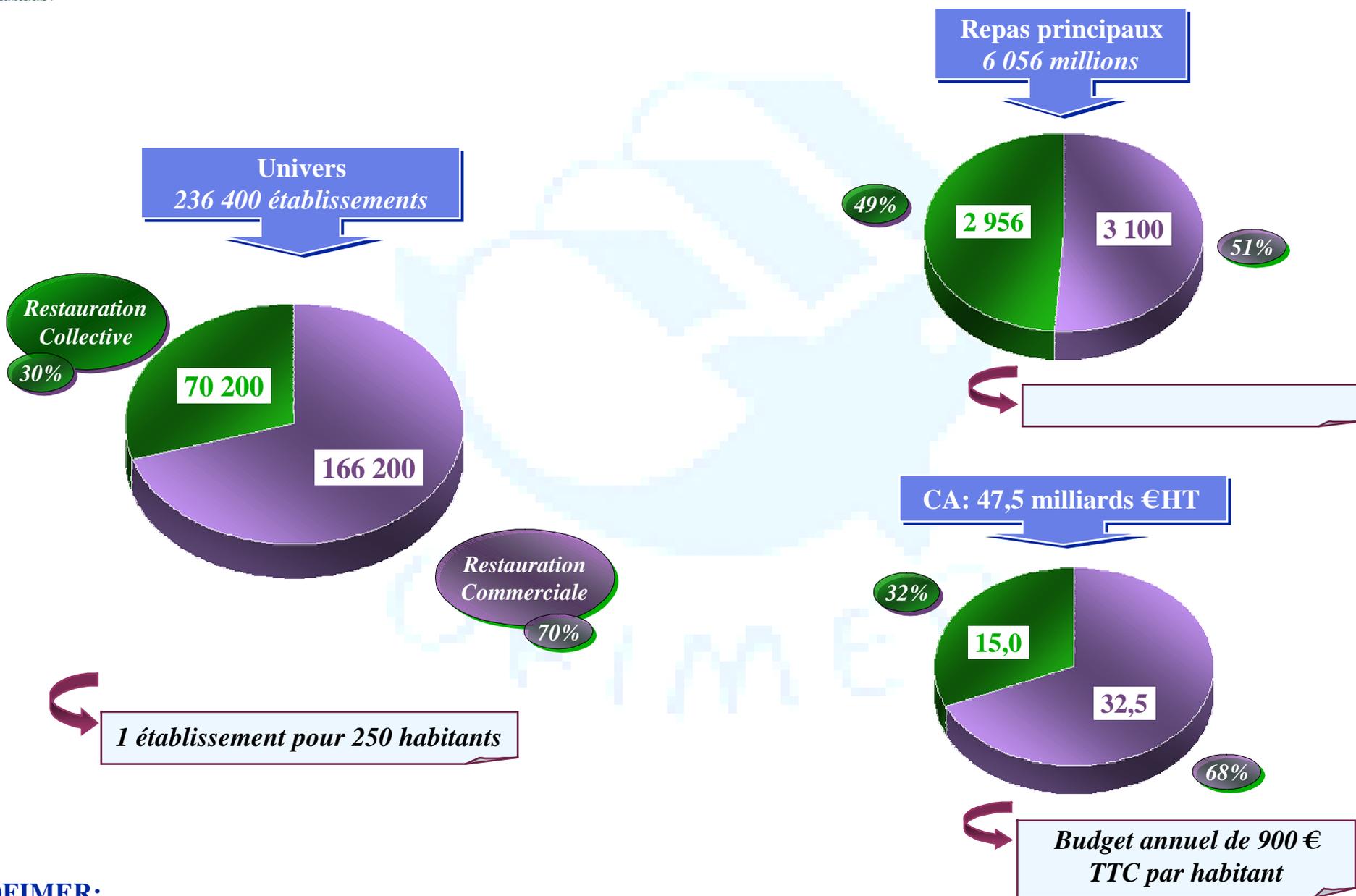


## Evolution comparée des volumes et des prix moyens des produits de la mer et d'aquaculture en RHF en 10 ans



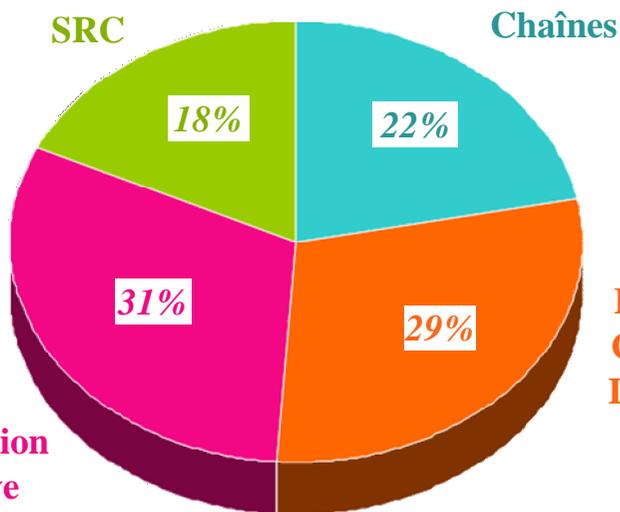
# *Le Marché de la Restauration en 2007 et Evolution Conjoncturelle*

## Le marché de la Restauration en France en 2007



## Le marché de la RHF en 2007 et évolution

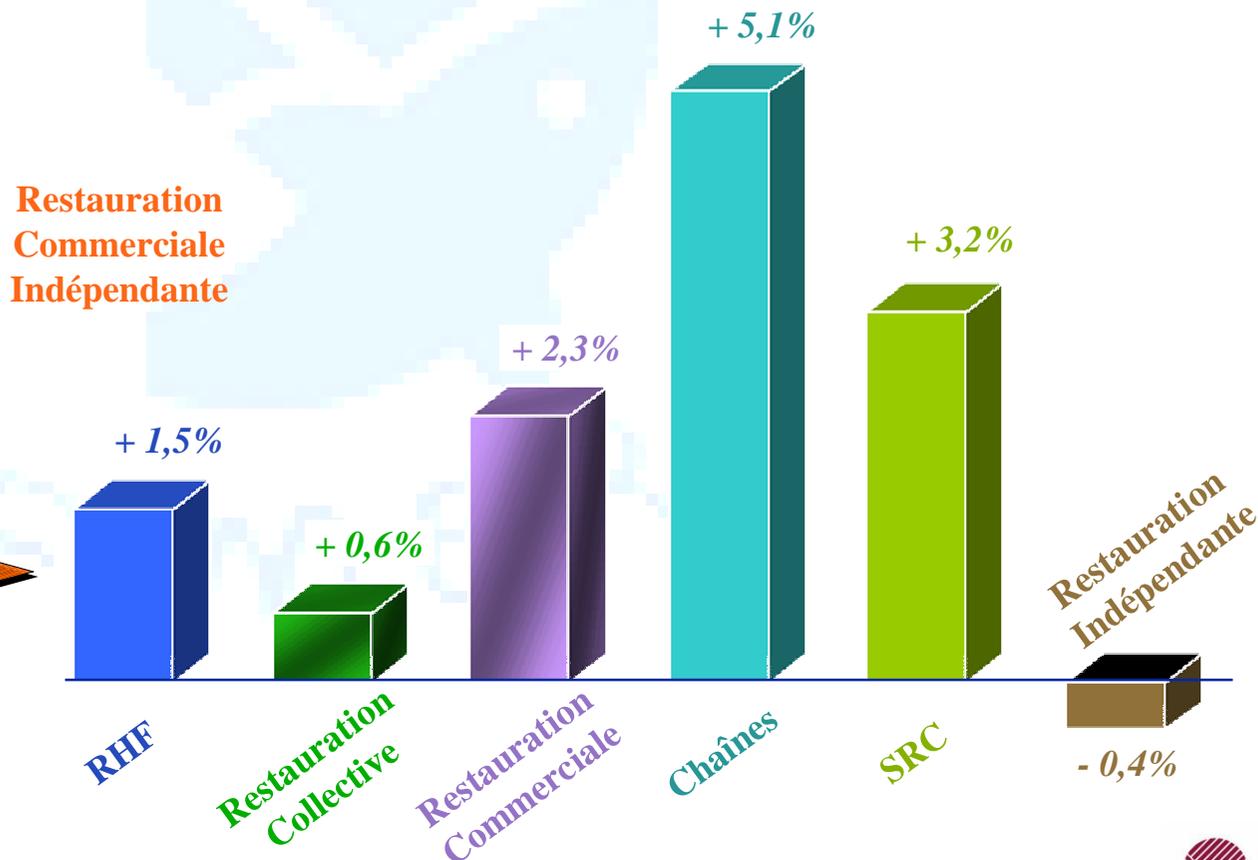
Répartition du marché  
par nature d'opérateurs



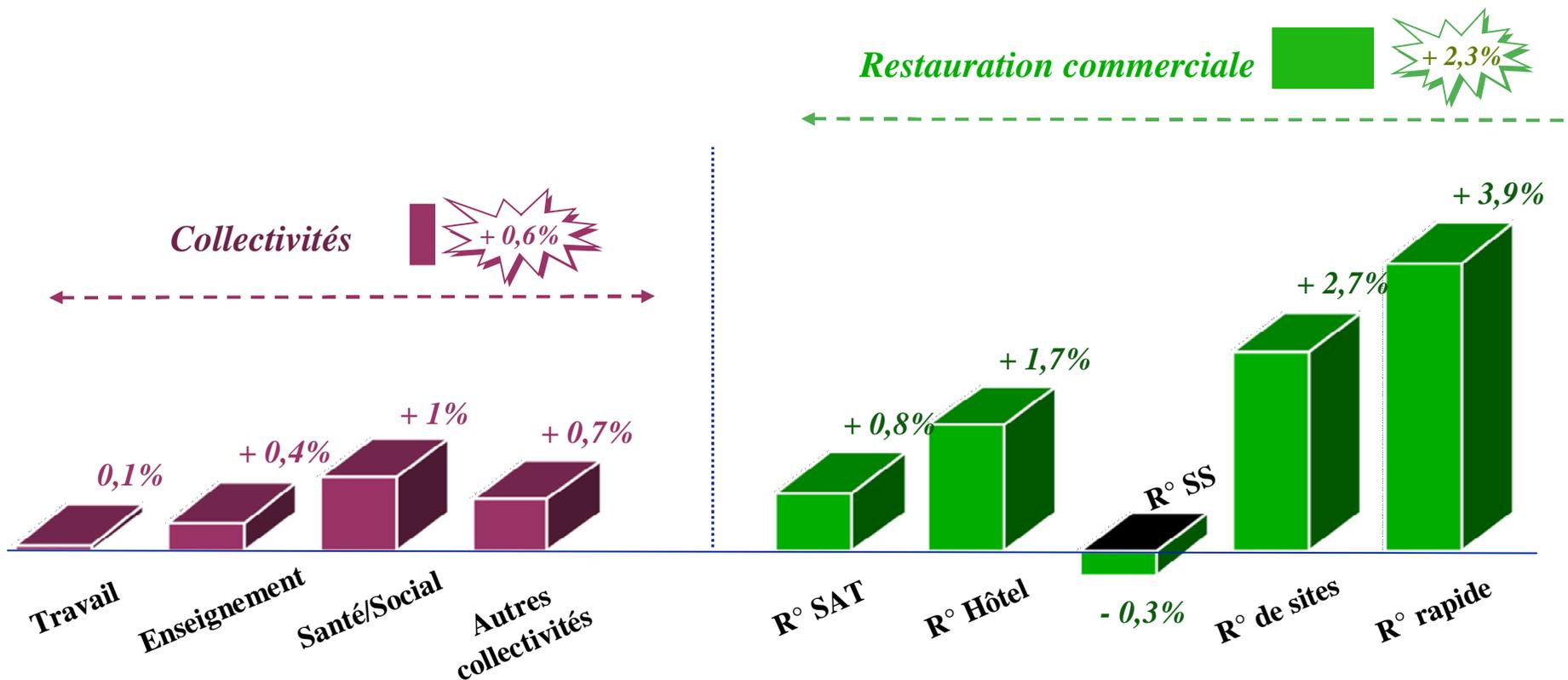
Restauration  
collective  
autogérée

Evolution du marché  
entre 2006 et 2007

Volume  
de repas servis



## Dynamique des segments de la RHF entre 2006 et 2007

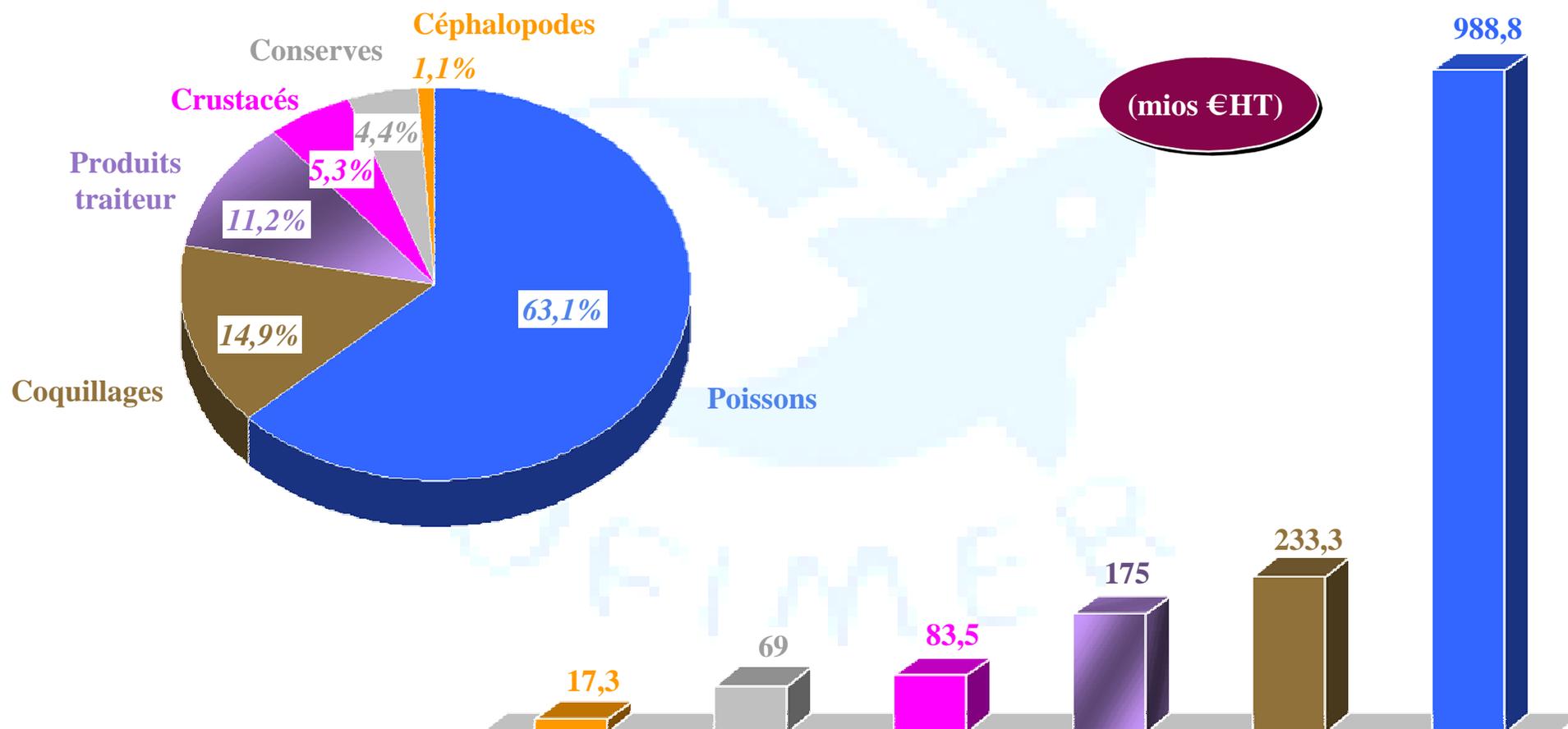




*Les Achats de Produits de la Mer  
et d'Aquaculture en RHF en 2007  
et Evolution Conjoncturelle*

## Les achats de la RHF en produits de la mer et d'aquaculture en 2007

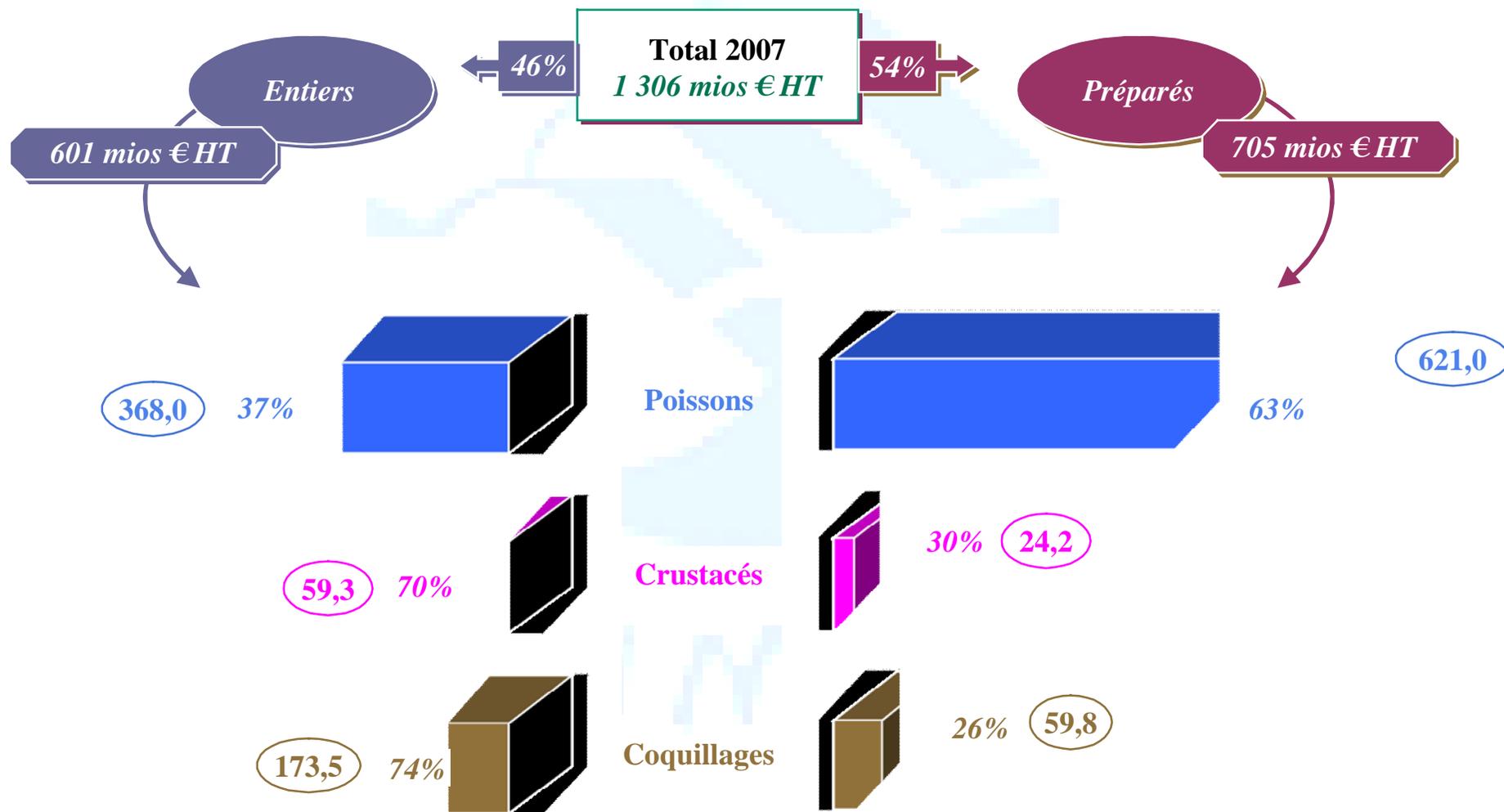
Valeur totale des achats en 2007 —> 1 566 millions €HT



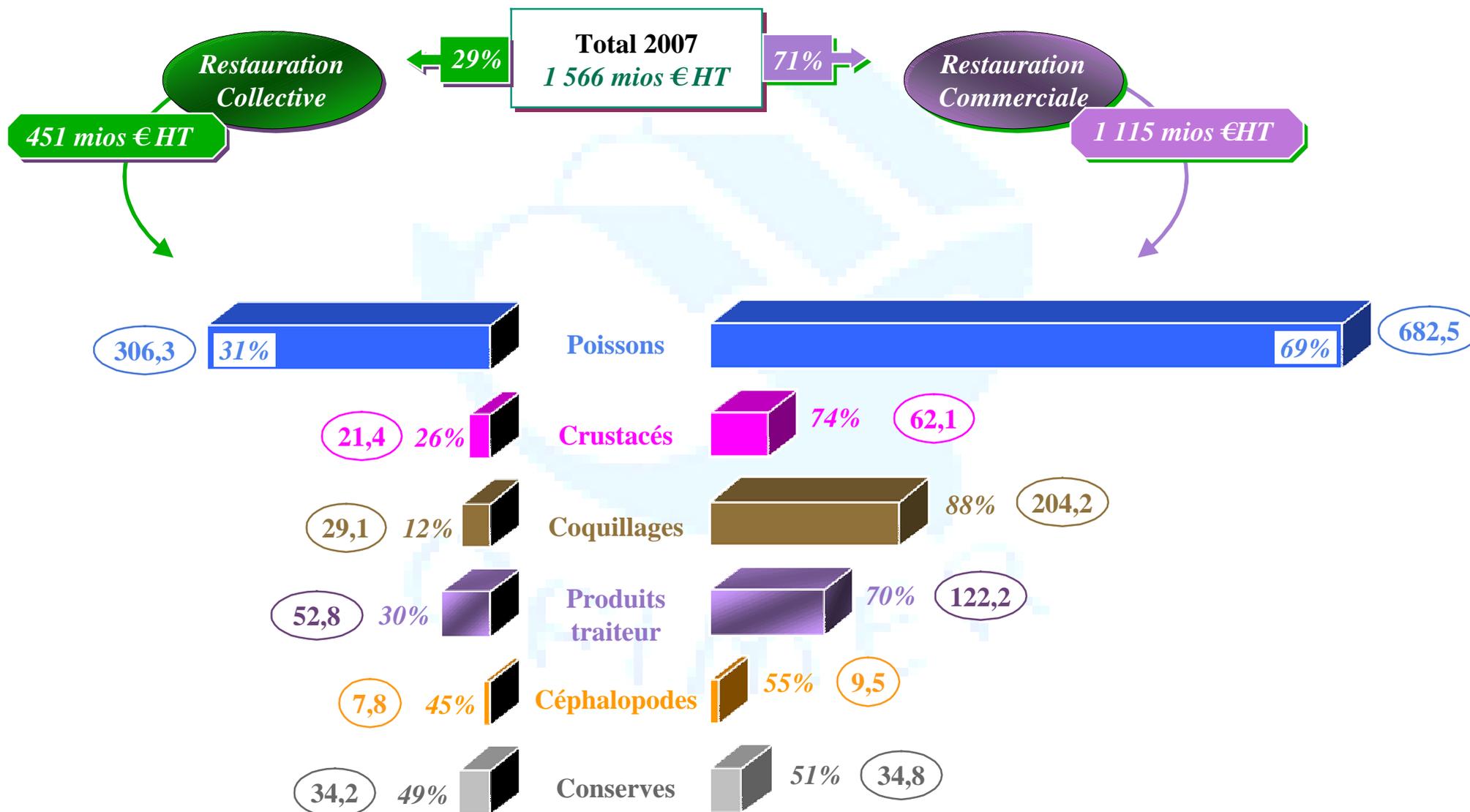
## Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par technologie de conservation



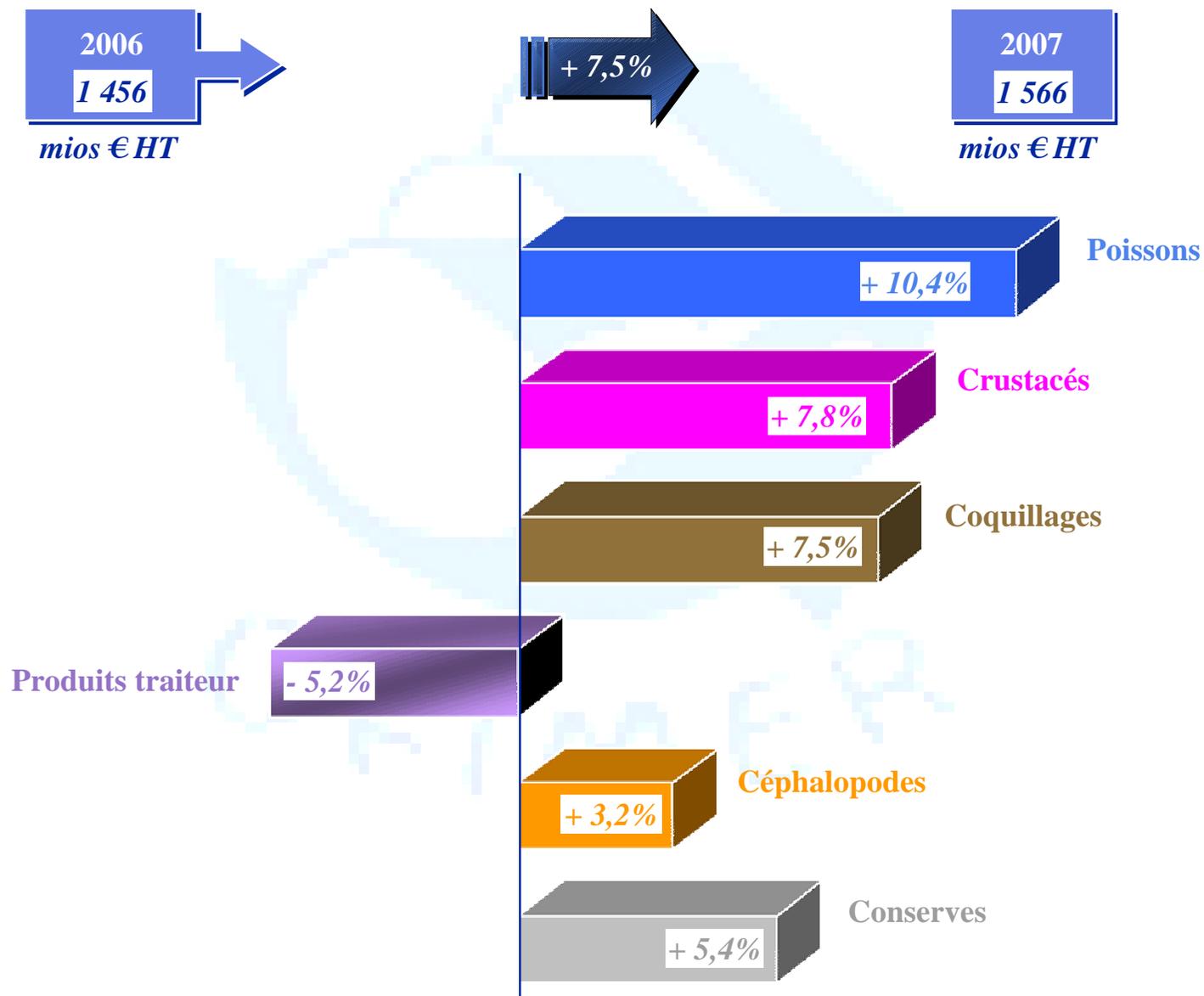
## Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par modes de préparation



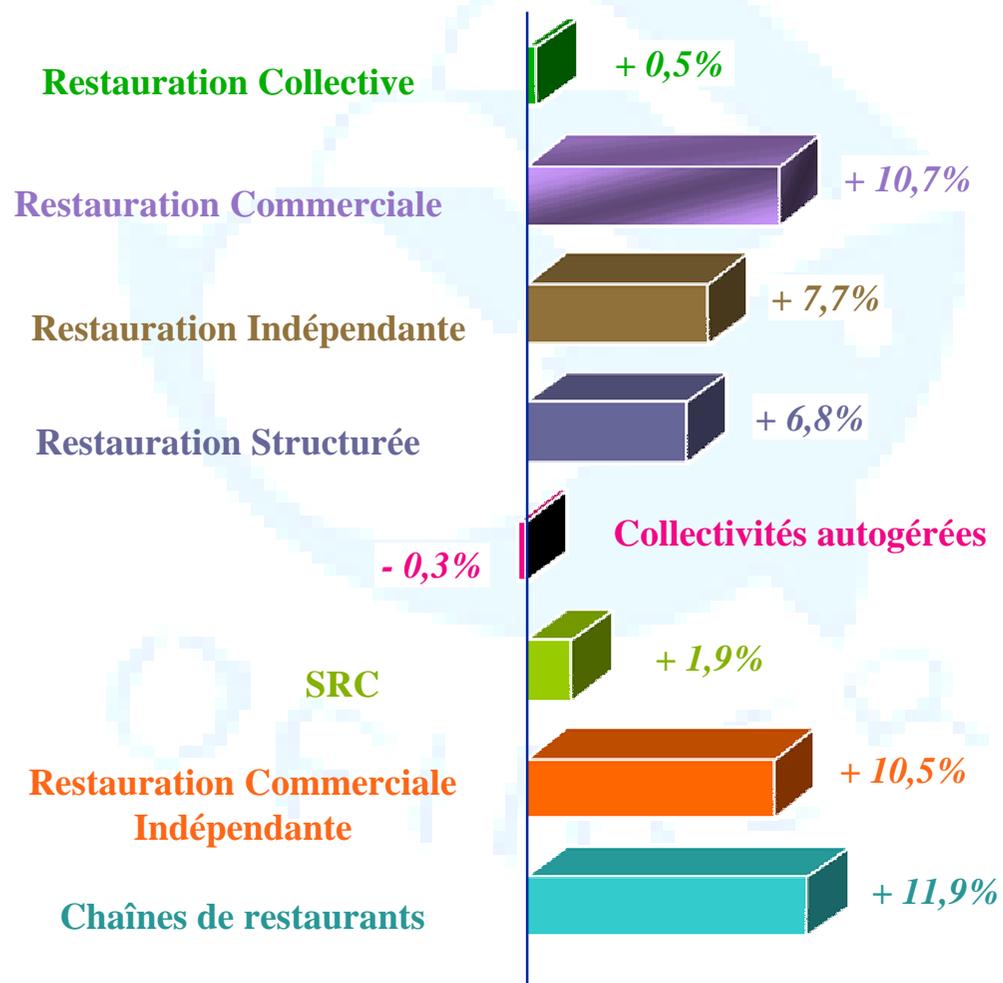
## Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par grands marchés de la restauration



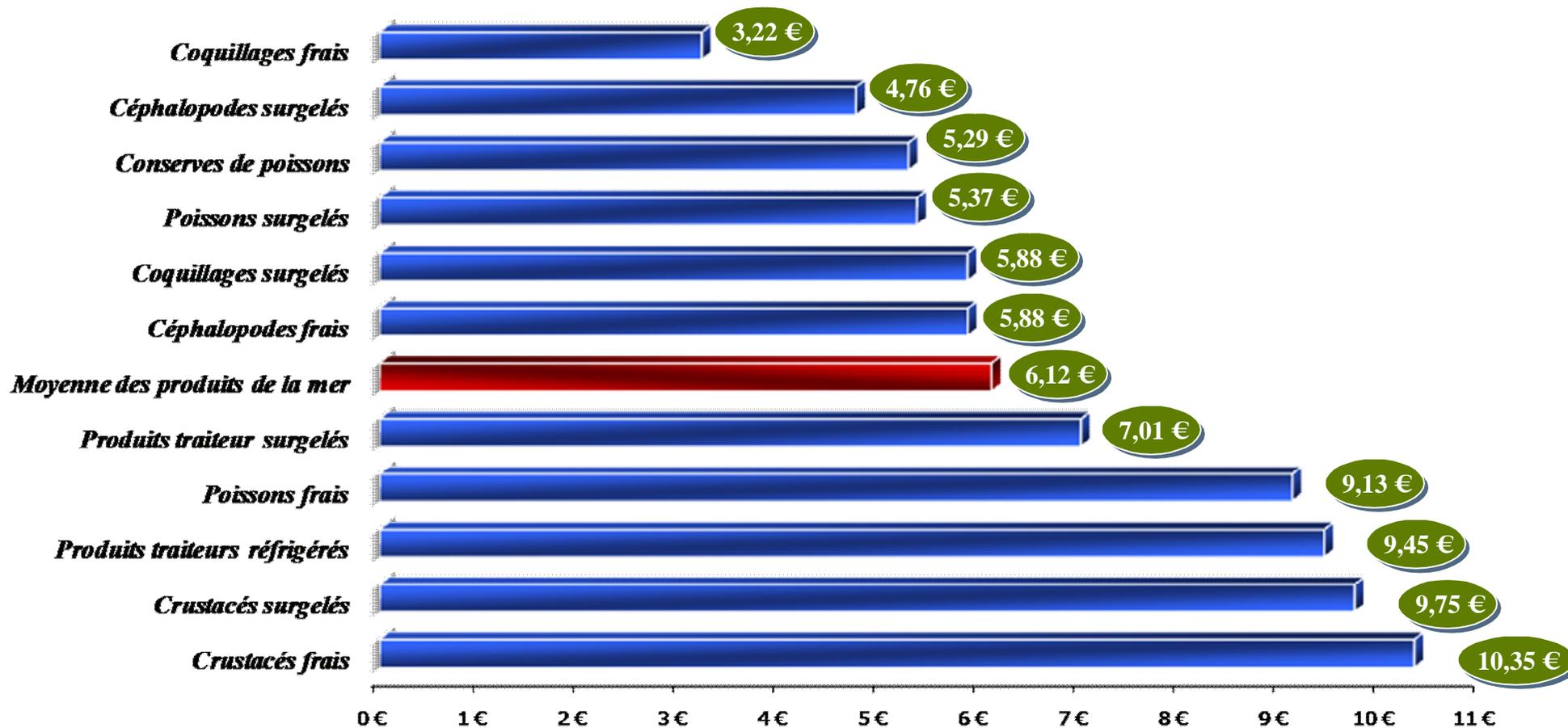
## Evolution des achats de produits de la mer et d'aquaculture



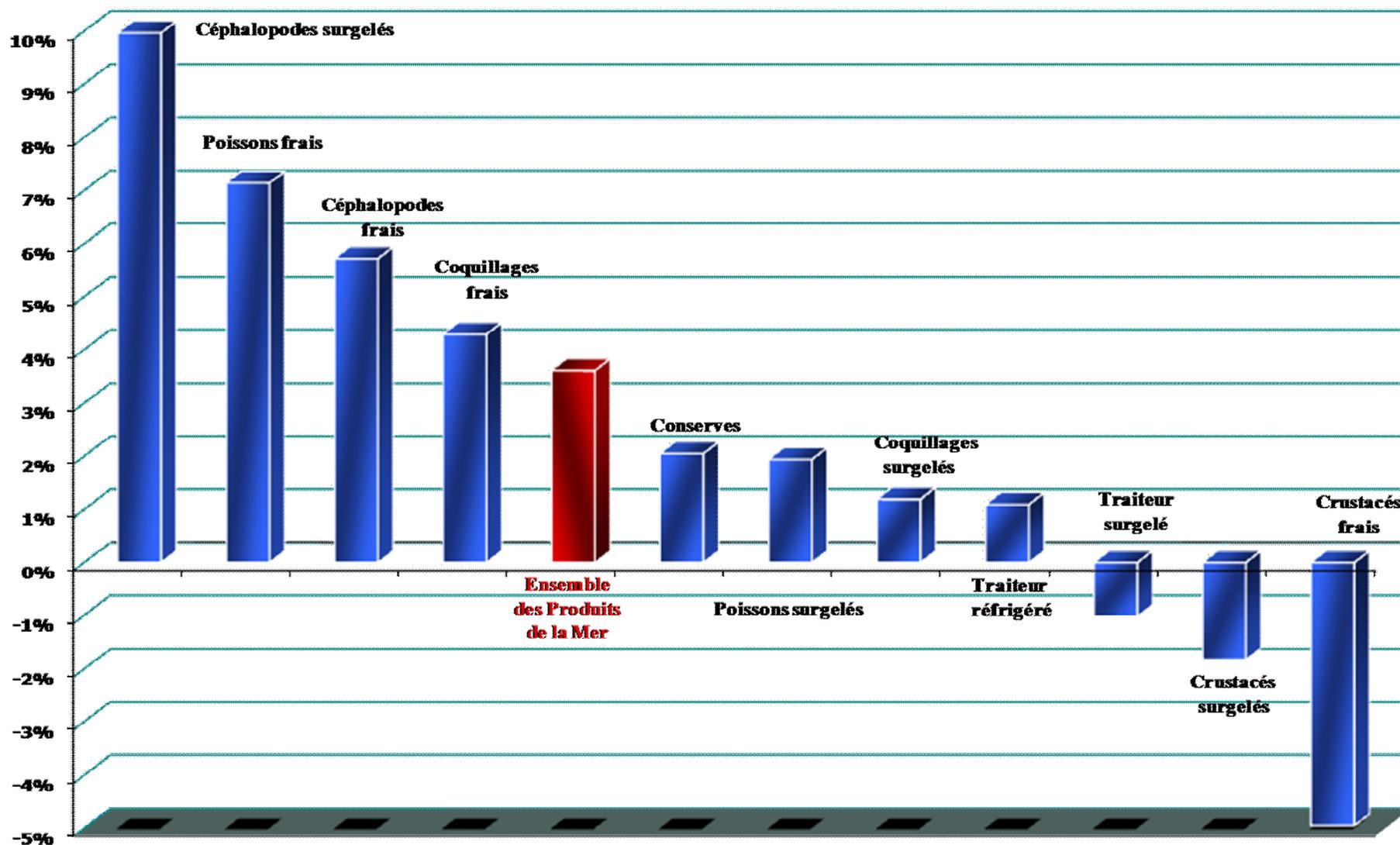
## Evolution des achats par grands marchés de la Restauration entre 2006 et 2007



## Prix moyen au kg des produits de la mer et d'aquaculture en 2007



## Evolution des prix moyens par familles de produits de la mer et d'aquaculture entre 2006 et 2007



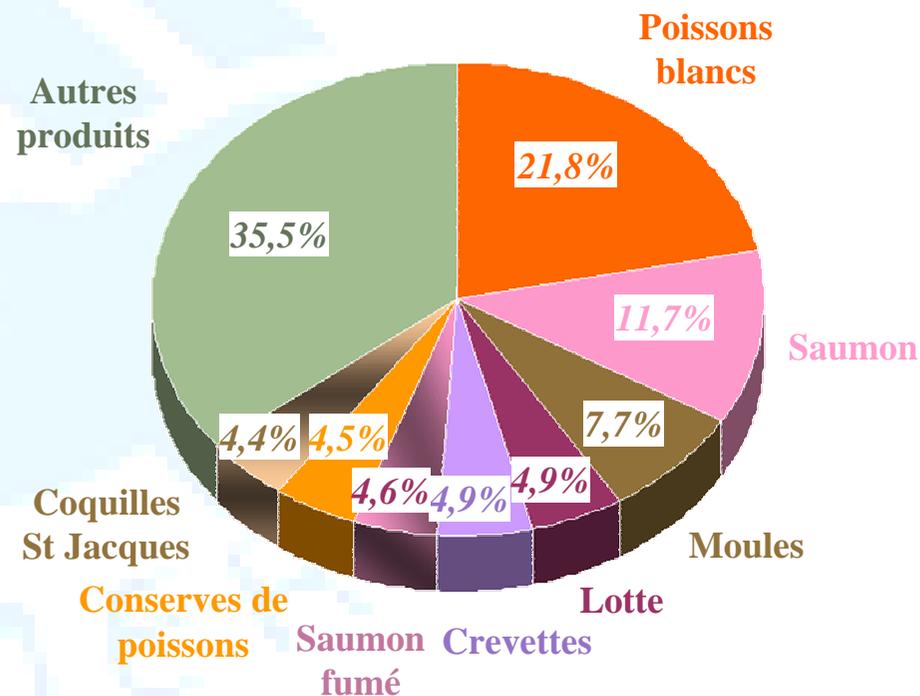
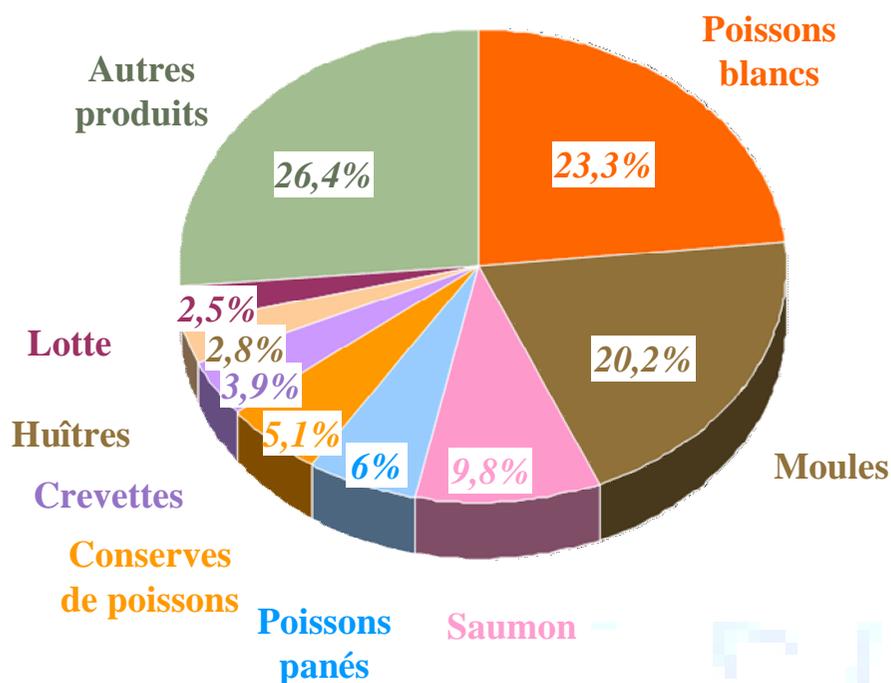


*Les Grandes Familles de  
Produits de la Mer et d'Aquaculture  
en RHF*

## Top 8 des produits de la mer consommés en RHF

256 000 tonnes

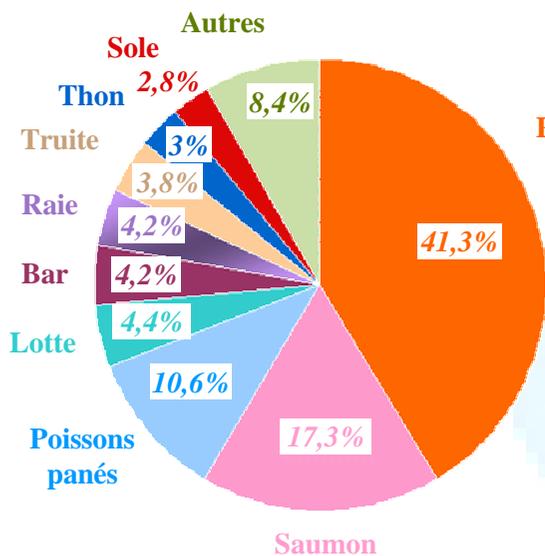
1,566 mio € HT



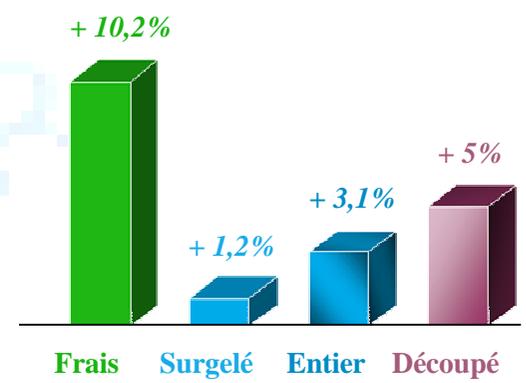
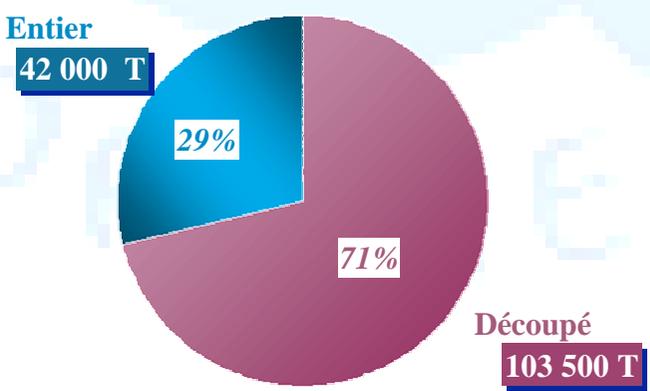
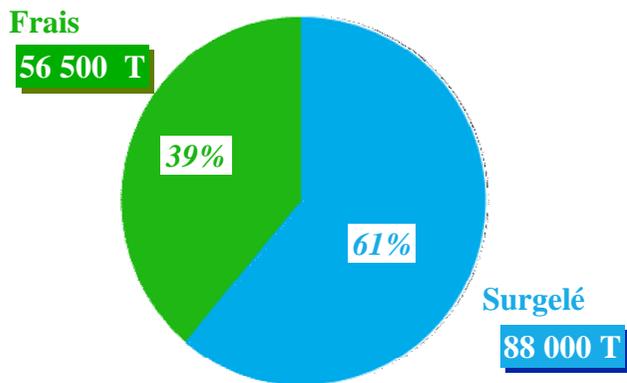
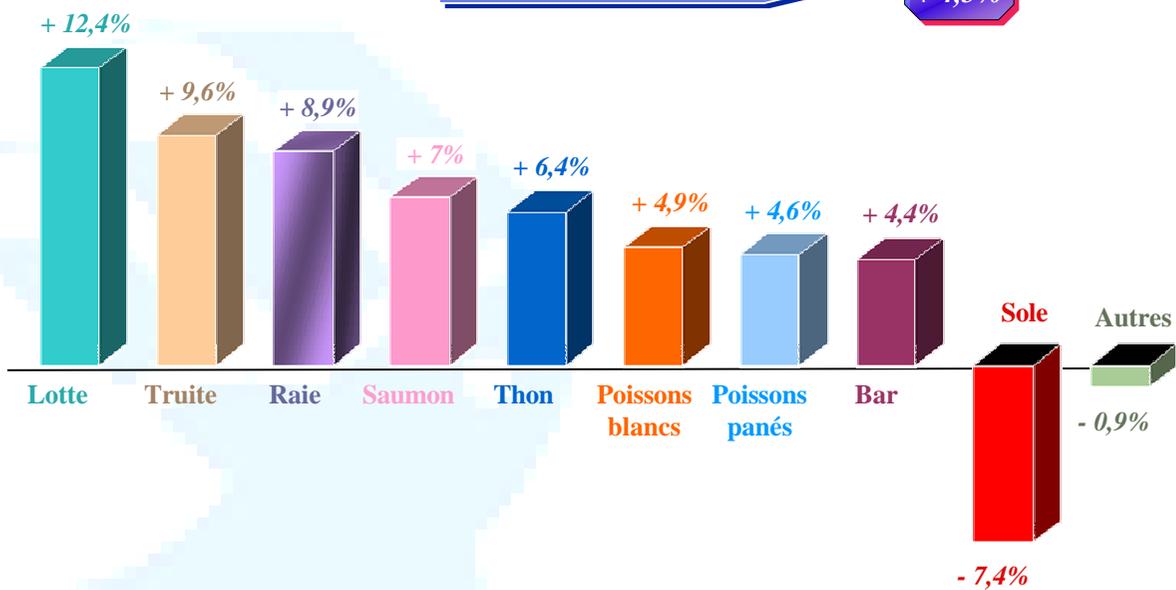
8 produits concentrent près des 3/4 des volumes et près des 2/3 de la valeur du marché

# Les Poissons en Restauration

2007: 144 500 tonnes

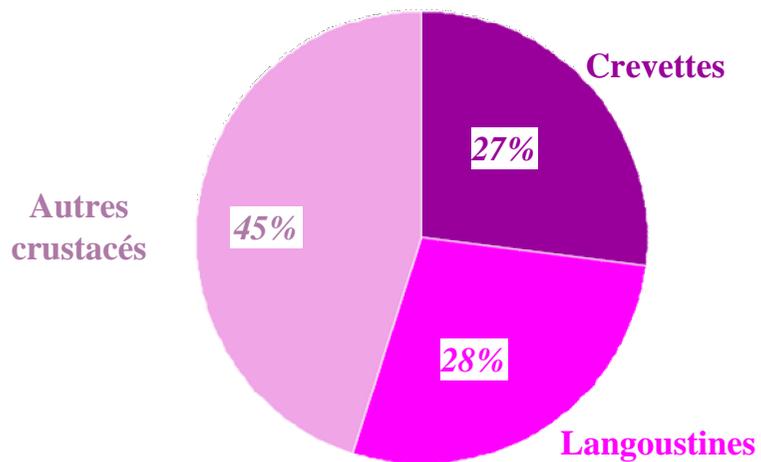


Evolution 2007 / 2006 +4,5%



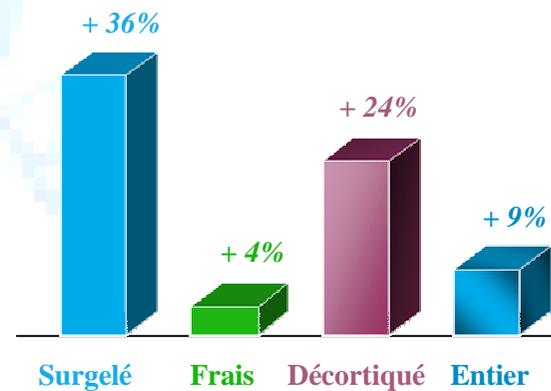
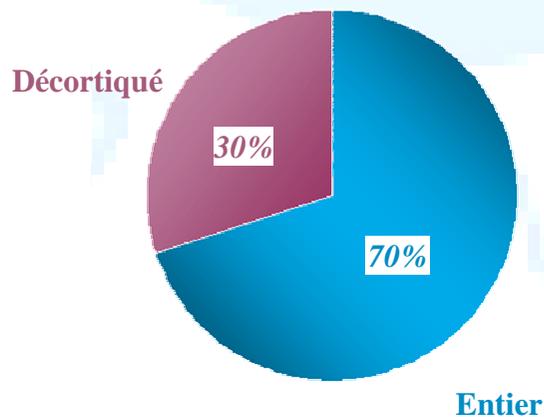
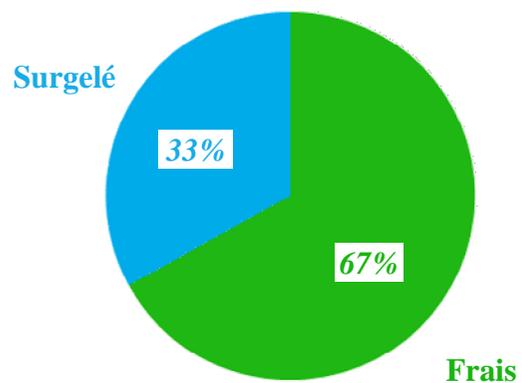
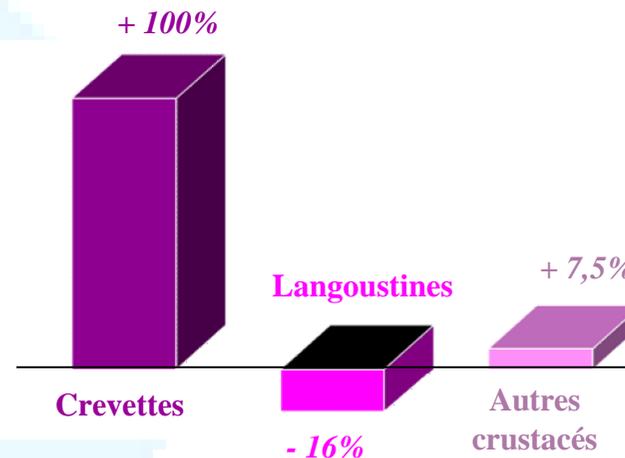
## Les Crustacés en Restauration

2007: 8 200 tonnes



Evolution 2007 / 2006

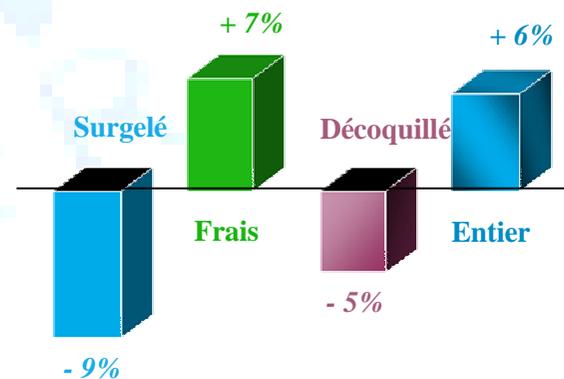
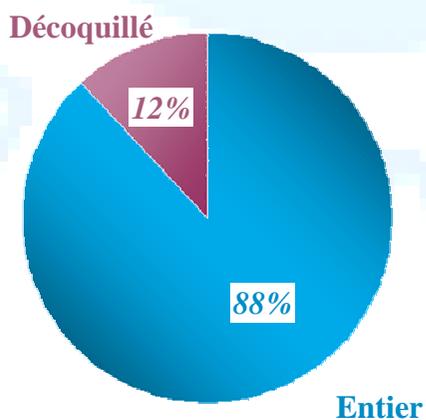
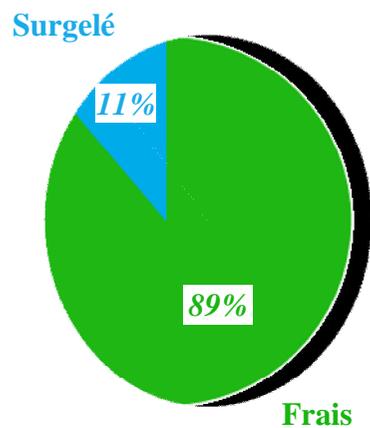
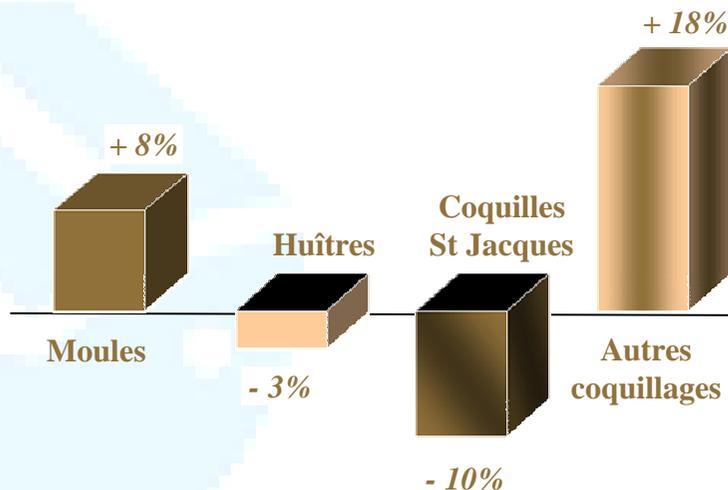
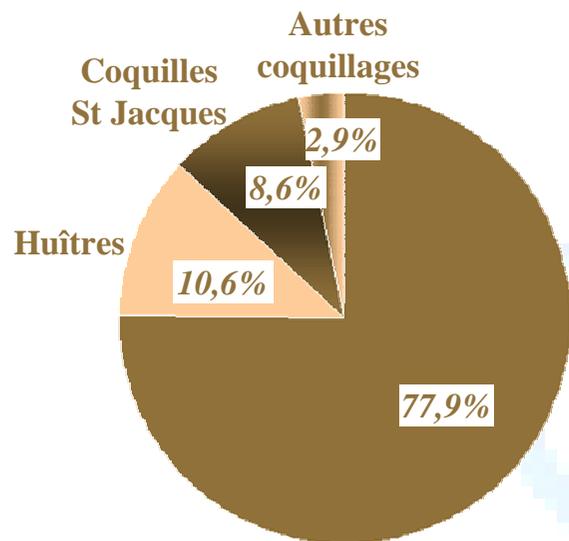
+ 12,9%



## Les Coquillages en Restauration

2007: 66 300 tonnes

Evolution 2007 / 2006 **+ 5,1%**

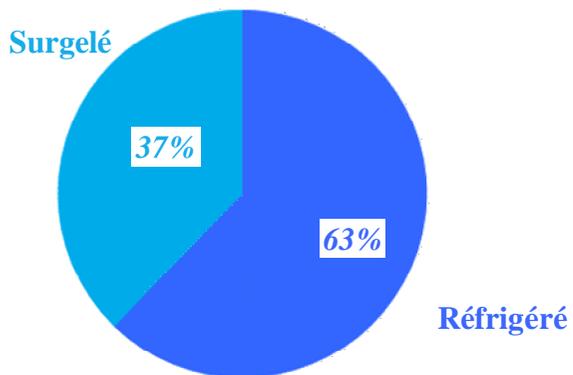
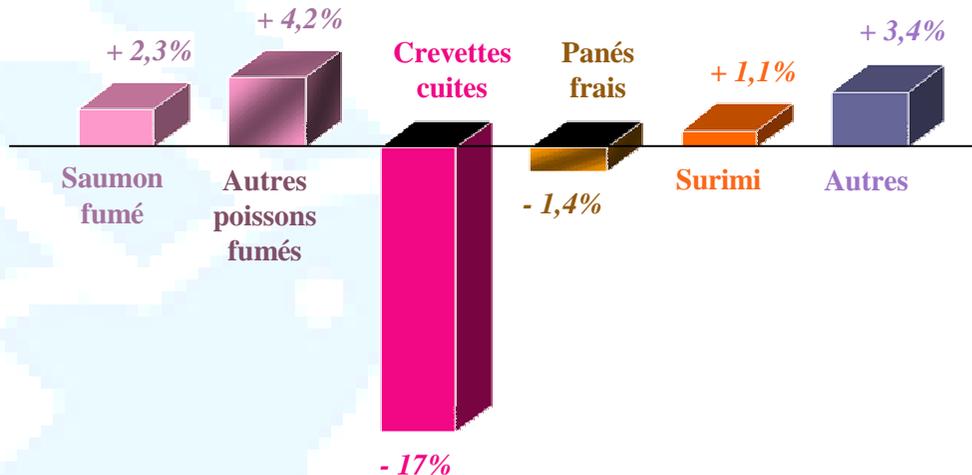
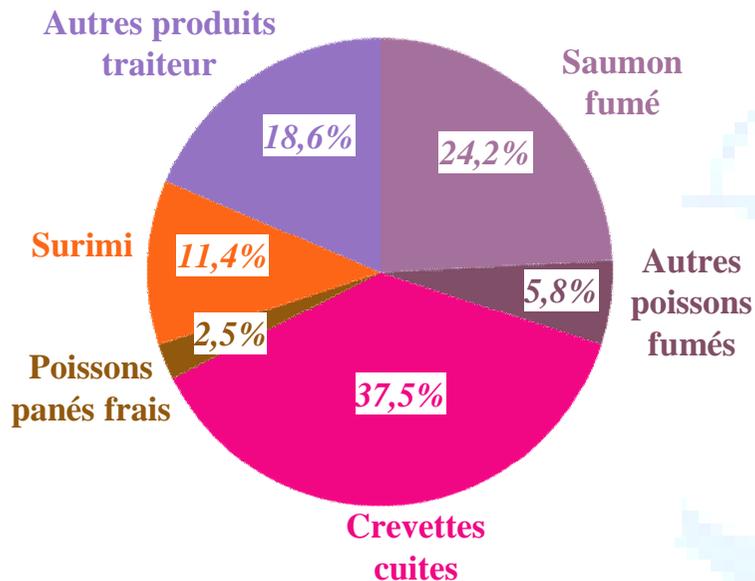


## Les Produits traiteur de la mer en Restauration

2007: 20 400 tonnes

Evolution 2007 / 2006

- 5,8%



Surgelé Réfrigéré

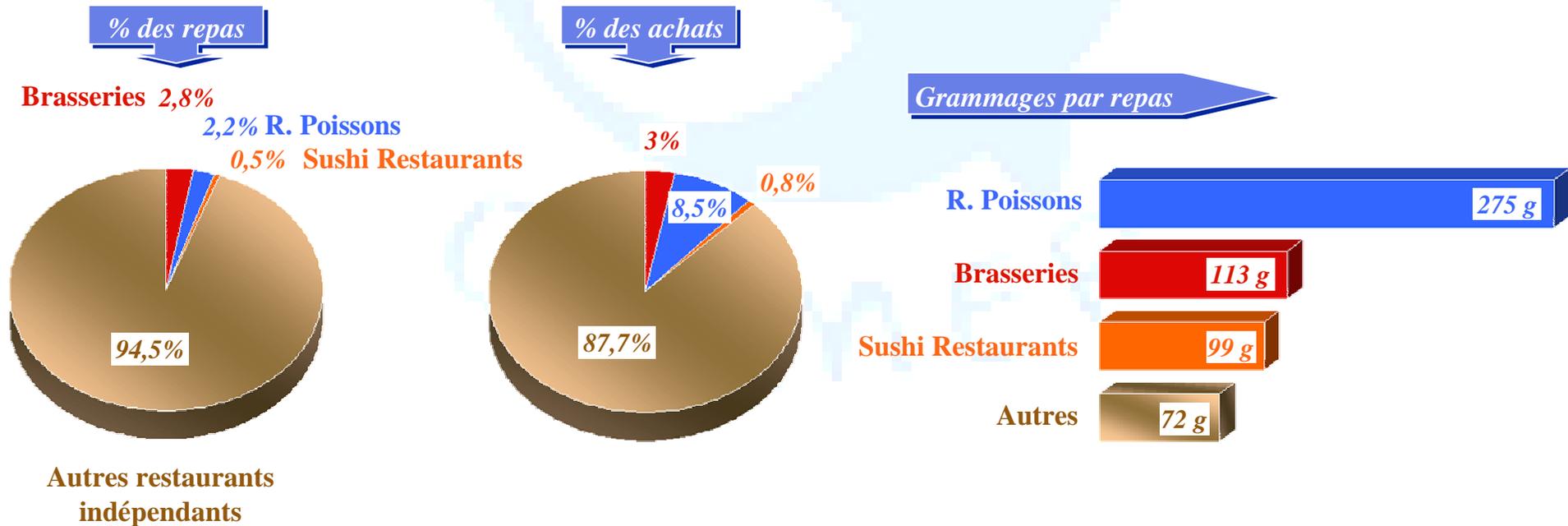


## *Les sushis-restaurants*

## Restauration commerciale indépendante: 1<sup>er</sup> débouché des produits de la mer en RHF

➤ 54% des débouchés des produits de la mer

➤ Avec des segments de marché particulièrement consommateur



## *Les Sushis Restaurants: concept et marché*

- **Un concept développé en France depuis une dizaine d'années**
- **Un univers de 400 à 500 restaurants en France**
- Plus de la moitié des établissements **concentrés en région parisienne**. En province, une situation exclusive en grandes agglomérations
- **Un univers à plus de 85% détenu par des indépendants**
- **Quelques réseaux chaînés de 5 à 25 unités:** SUSHI WEST / PLANET SUSHI / SUSHI SHOP / EAT SUSHI / GENERATION SUSHI / SUSHI BÂ...
- **Le service d'environ 10 millions de repas**, soit une moyenne de 80 à 90 couverts par jour par établissement
- **Plusieurs positionnements / typologie d'établissement:**
  - chaînes: restauration rapide / VAE et livraison
  - restaurants japonais haut de gamme
  - ex-restaurants chinois transformés en sushis-restaurants
  - restaurants experts-puristes proposant que des sushis réalisés dans les règles de l'art.

## *Les Sushis Restaurants: gamme et produits de la mer*

### ➤ Une offre centrée sur 5 à 6 gammes de produits:



**sushi:** canapé de riz couvert d'une tranche de poisson cru



**maki:** rouleau de riz fourré d'un mélange de poissons crus et de légumes (concombre, tomate et avocat, essentiellement)



**temaki:** cornet d'algue garni au riz et un mix poisson et légumes



**yakitori:** brochettes de poissons / viandes ou volailles



**sashimi:** tranches de poissons crues ou mi-cuits



**shirashi:** bol de riz mélangé avec des tranches de poissons en carpaccio

### ➤ Une typologie d'achat de produits de la mer particulièrement différenciée mais centrée sur quelques produits de base:

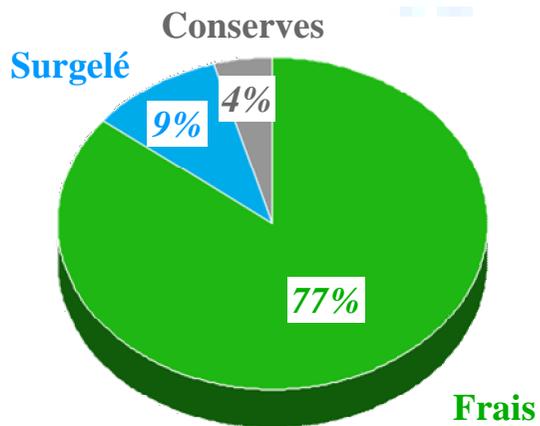
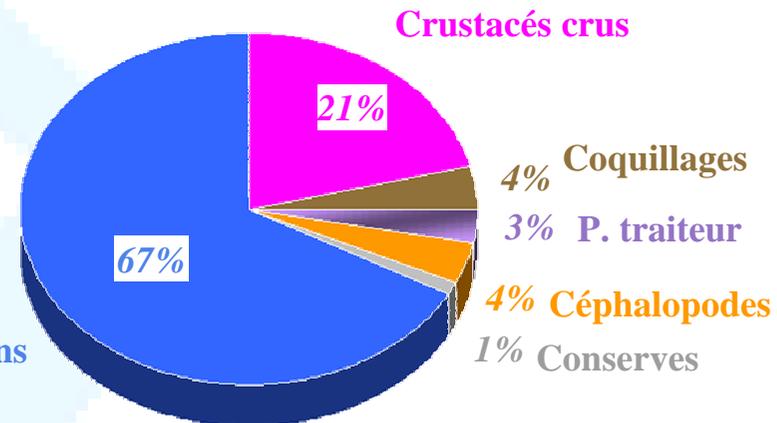
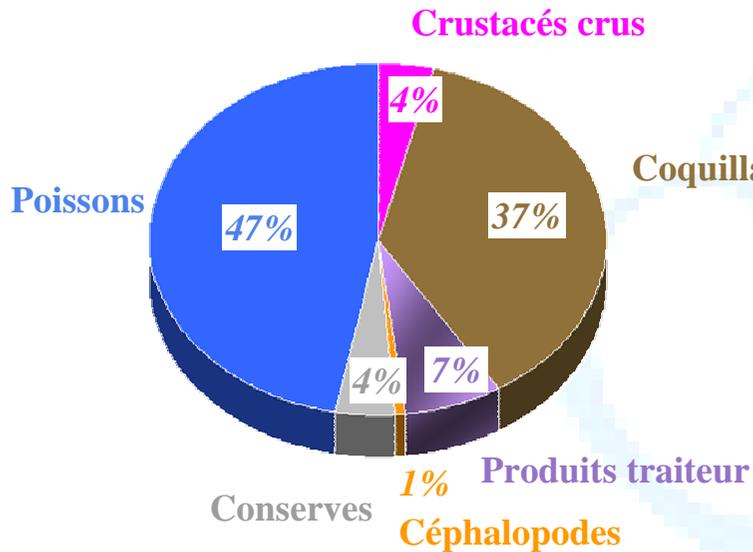
- **poissons:** thon / saumon / daurade / maquereau / mullet / anguille...
- **crustacés:** crevettes crues et écrevisses
- **coquillages:** coquilles Saint Jacques
- **produits traiteur:** crevettes cuites et surimi
- **céphalopodes:** poulpes et calamars
- **conserves:** chair de crabe

# Les achats de produits de la mer par les sushis-restaurants

**Restauration commerciale**

**Sushis-restaurants**

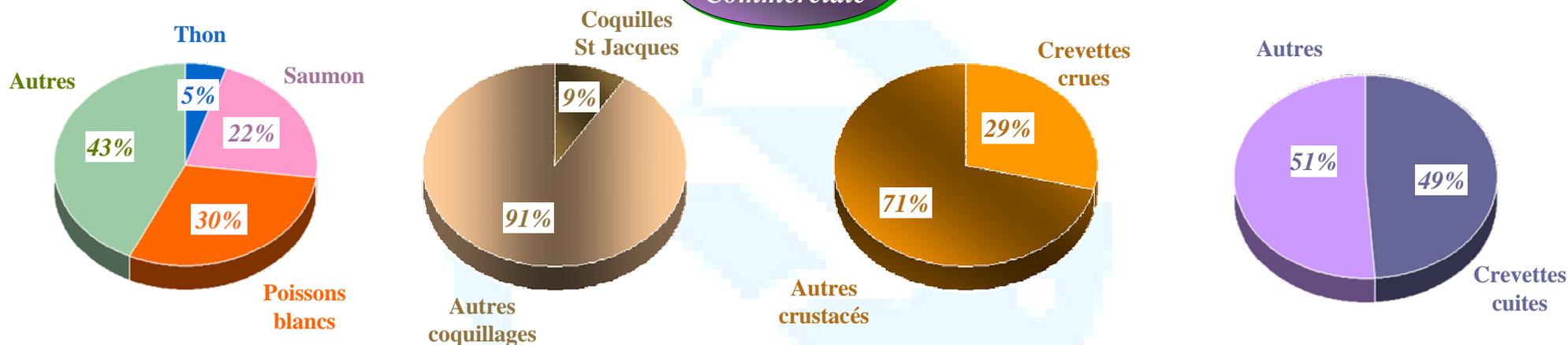
**% Volume**



# Typologie des produits achetés par les sushis-restaurants

% Volume

Restauration  
Commerciale

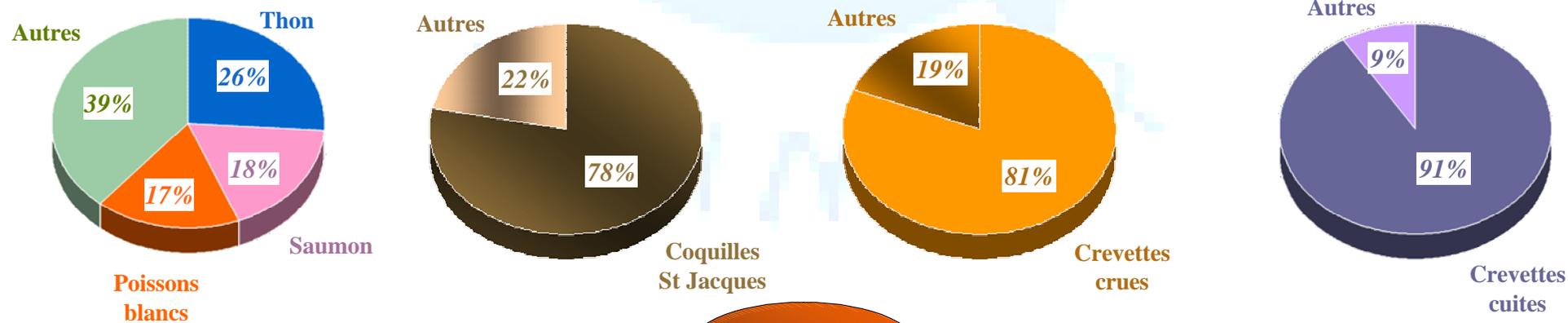


Poissons

Coquillages

Crustacés

Traiteur de la mer



Sushi-restaurants

## Conclusion

### *Les produits de la mer et d'aquaculture en RHF*

- **Un marché actif depuis 10 ans (+ 3%/an)**
- **Des évolutions conjoncturelles particulièrement dynamiques: + 3,8% entre 2006 et 2007**
- **Des variations de prix sensibles d'une année à l'autre**
- **Mais avec une courbe de croissance qui reste globalement raisonnée**
- **Des achats relativement indépendants des variations de prix (élasticité au prix faible)**
- **Une architecture des achats en mutation permanente**
- **Un secteur majeur: la restauration commerciale indépendante**
- **Une menace: la situation du marché de la restauration à 3 ans**