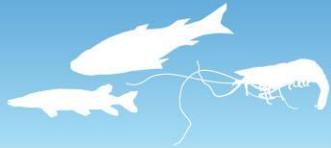


CÉRÉALES /
FRUITS ET LÉGUMES /
HORTICULTURE /
LAIT /
OLÉO-PROTÉAGINEUX /
PÊCHE ET AQUACULTURE /
PLANTES À PARFUM, AROMATIQUES ET MÉDICINALES /
SUCRE /
VIANDES BLANCHES /
VIANDES ROUGES /
VINS /

FranceAgriMer



FranceAgriMer





Méthodologie de réalisation

Enquêtes auprès d'un échantillon de structures de restauration collective, de restaurants commerciaux et de groupes de restauration

Echantillon d'analyse

**Enquêtes auprès
d'un échantillon
de restaurateurs indépendants
et de collectivités en
gestion directe**

**Enquêtes auprès
de groupes de restauration**

**Enquêtes auprès
de grossistes/distributeurs**

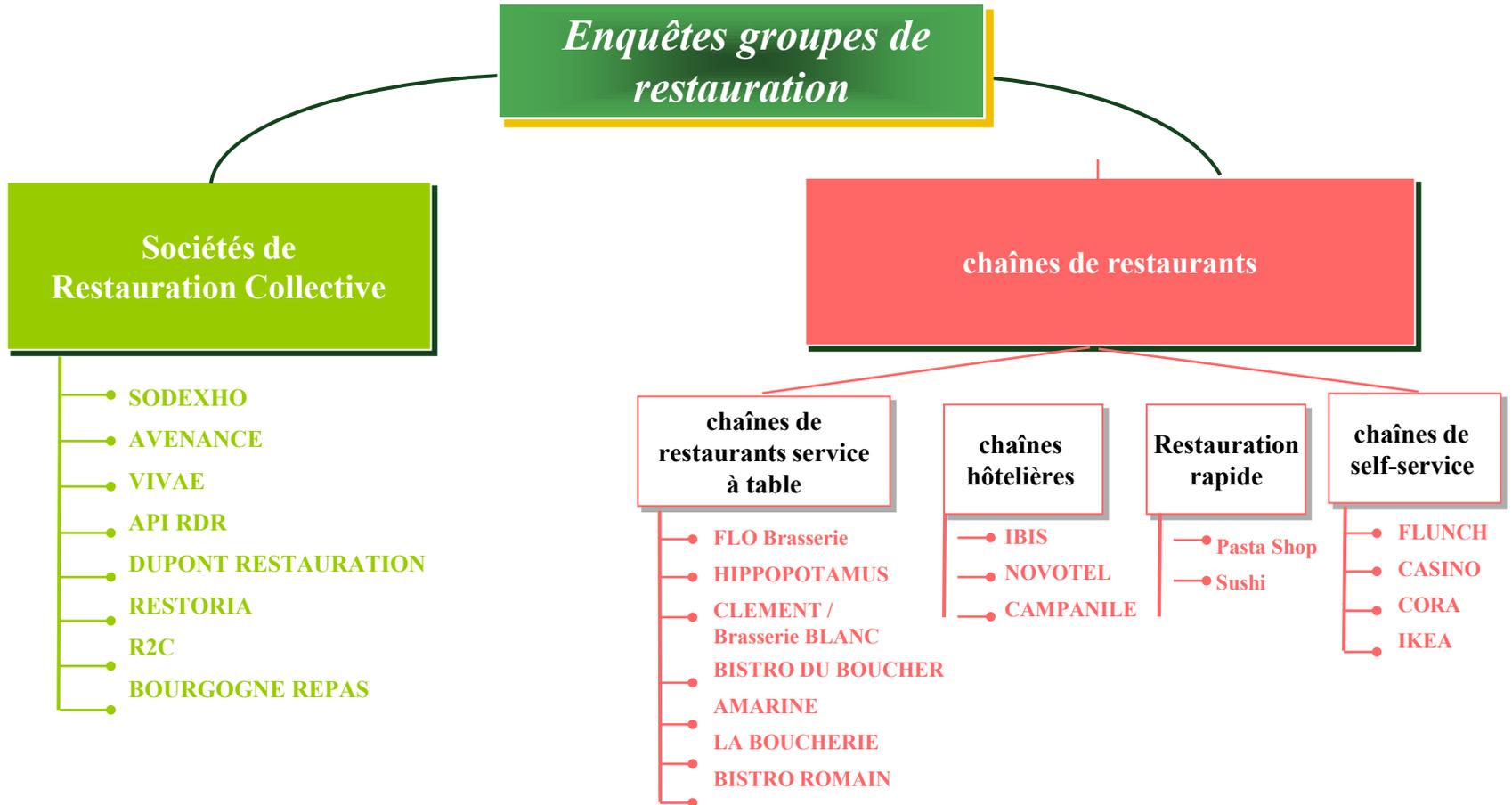
Enquêtes restaurateurs indépendants et collectivités en gestion directe

Restaurants indépendants

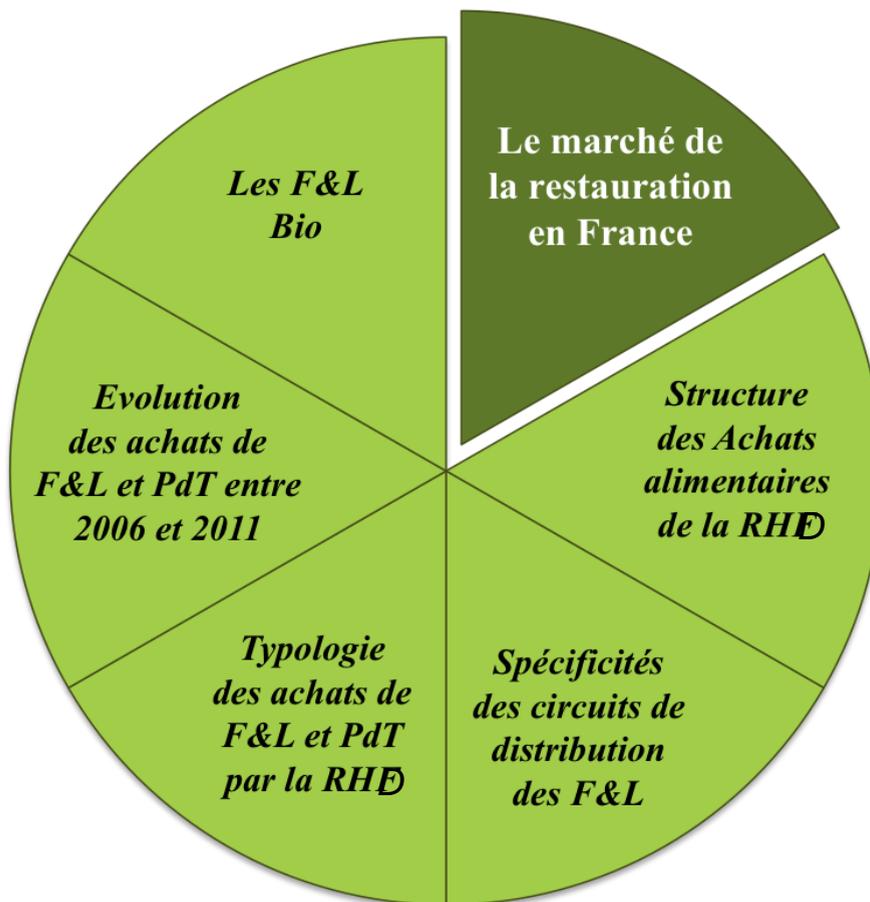
- restaurants traditionnels
- restaurants à thème
- cafés-restaurants
- restaurants d'hôtels

Collectivités en gestion directe

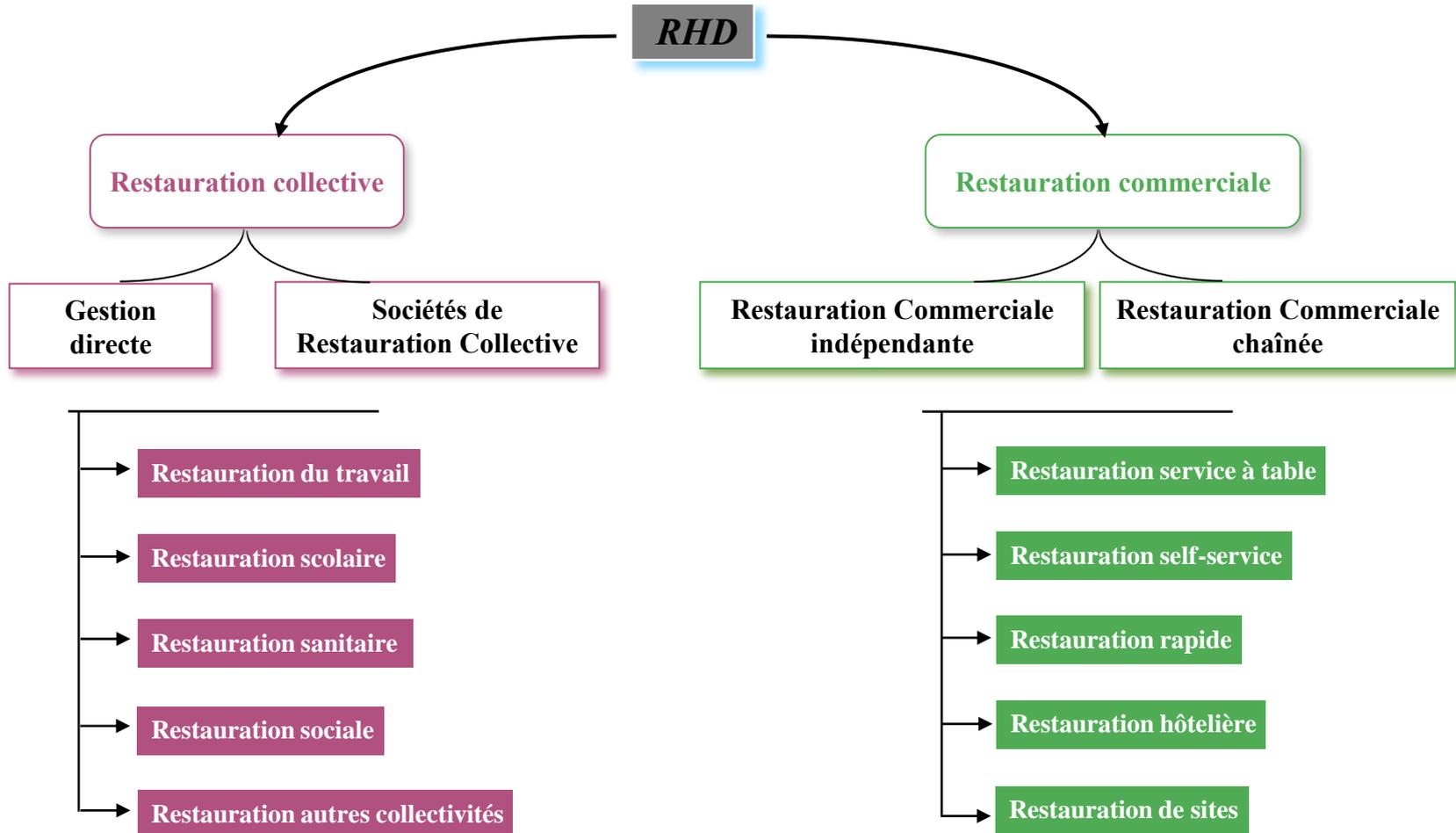
- restaurants d'entreprises
- cuisines centrales scolaires
- restaurants scolaires
- hôpitaux et cliniques
- établissements sociaux
- structures militaires et pénitentiaires
- structures collectives de loisirs



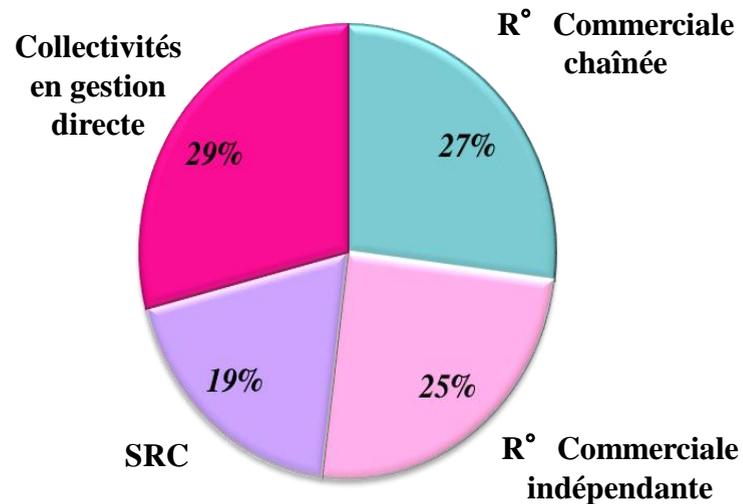
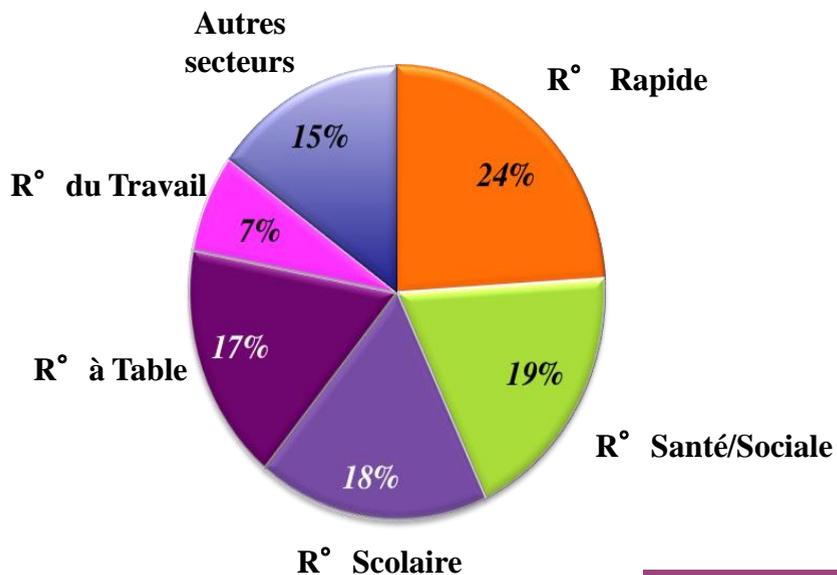
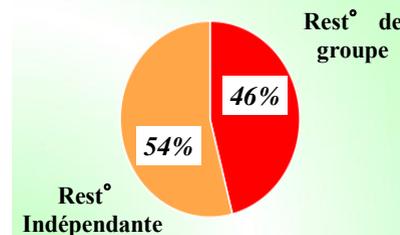
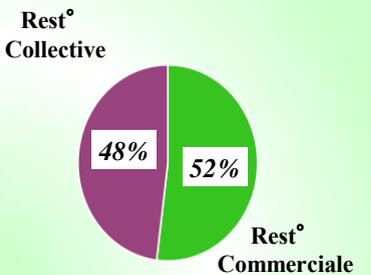
Les fruits, les légumes et les pommes de terre en restauration



Architecture du marché de la Restauration



Les grands secteurs de la RHD en volume en 2011



(% prestations / repas)

La Restauration Collective à fin 2011

Nombre d'établissements : 72 800 restaurants



Fréquentation: 3 mrds de repas



CA: 16 mrds € HT



La Restauration Commerciale à fin 2011

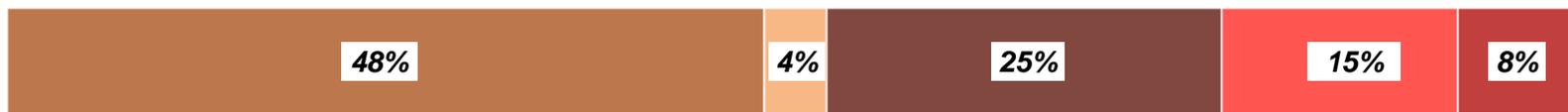
Nombre d'établissements : *137 800 restaurants*



Fréquentation: *3,2 mrds de repas*



CA: *34 mrds € HT*



Dynamique des marchés de la Restauration entre 2006 et 2011

Evolution de la Fréquentation des marchés de la restauration en 5 ans

Ensemble de la RHD



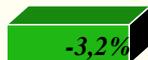
R° Collective



R° Commerciale



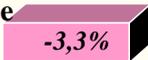
R° Indépendante



R° De Groupe



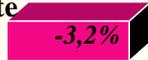
R° Commerciale indépendante



R° Commerciale chaînée



R° Collective en gestion directe



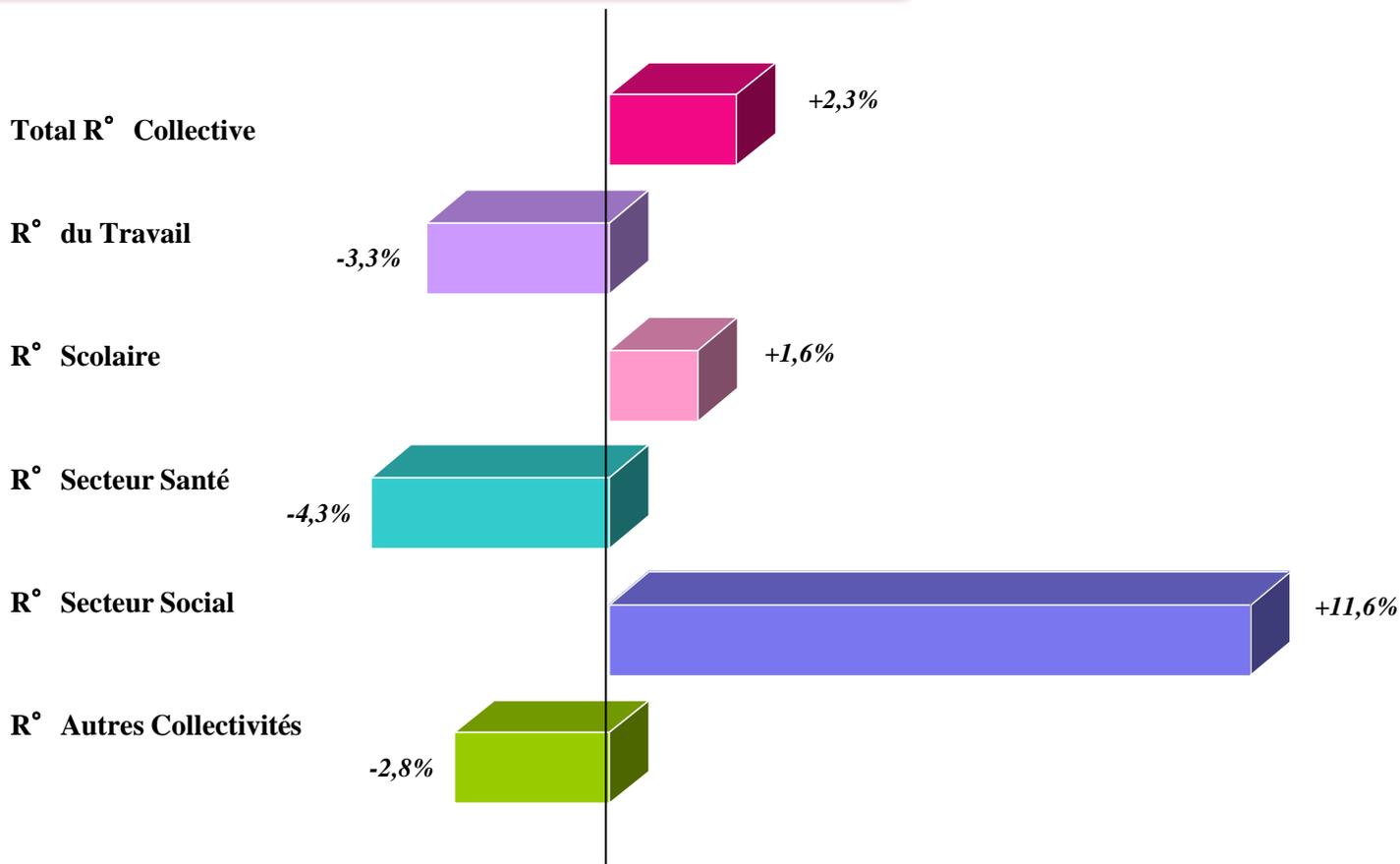
R° Collective concédée



*Un secteur qui est resté dynamique, essentiellement sous l'impulsion de la restauration commerciale.
Baisse de l'activité des structures collectives et commerciales indépendantes au profit des groupes de restauration*

Dynamique des marchés de la Restauration collective entre 2006 et 2011

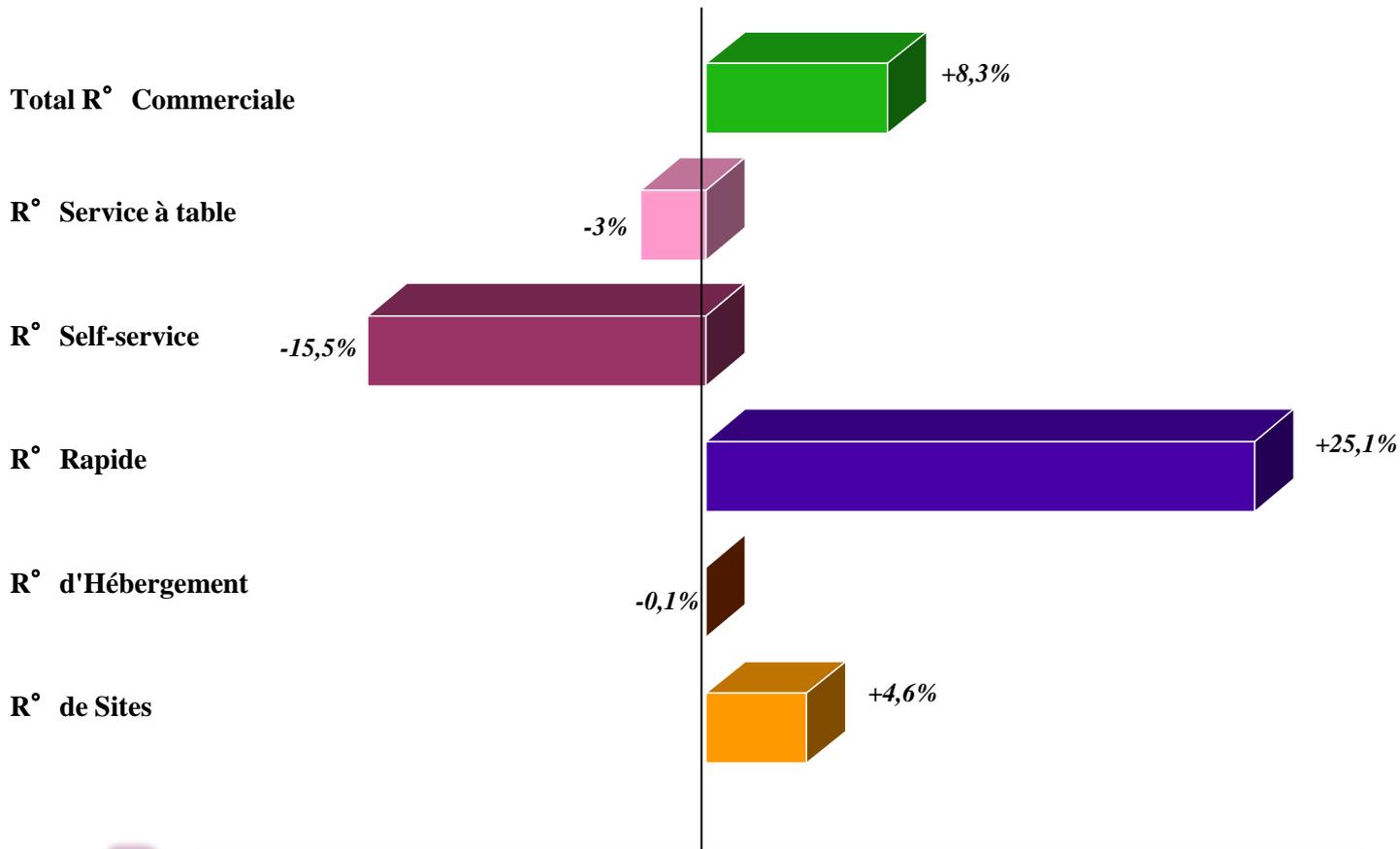
Evolution de la Fréquentation des marchés de la restauration collective en 5 ans



*Un marché en croissance faible avec des évolutions contrastées par segment.
Le secteur social tire l'essentiel de la croissance du marché*

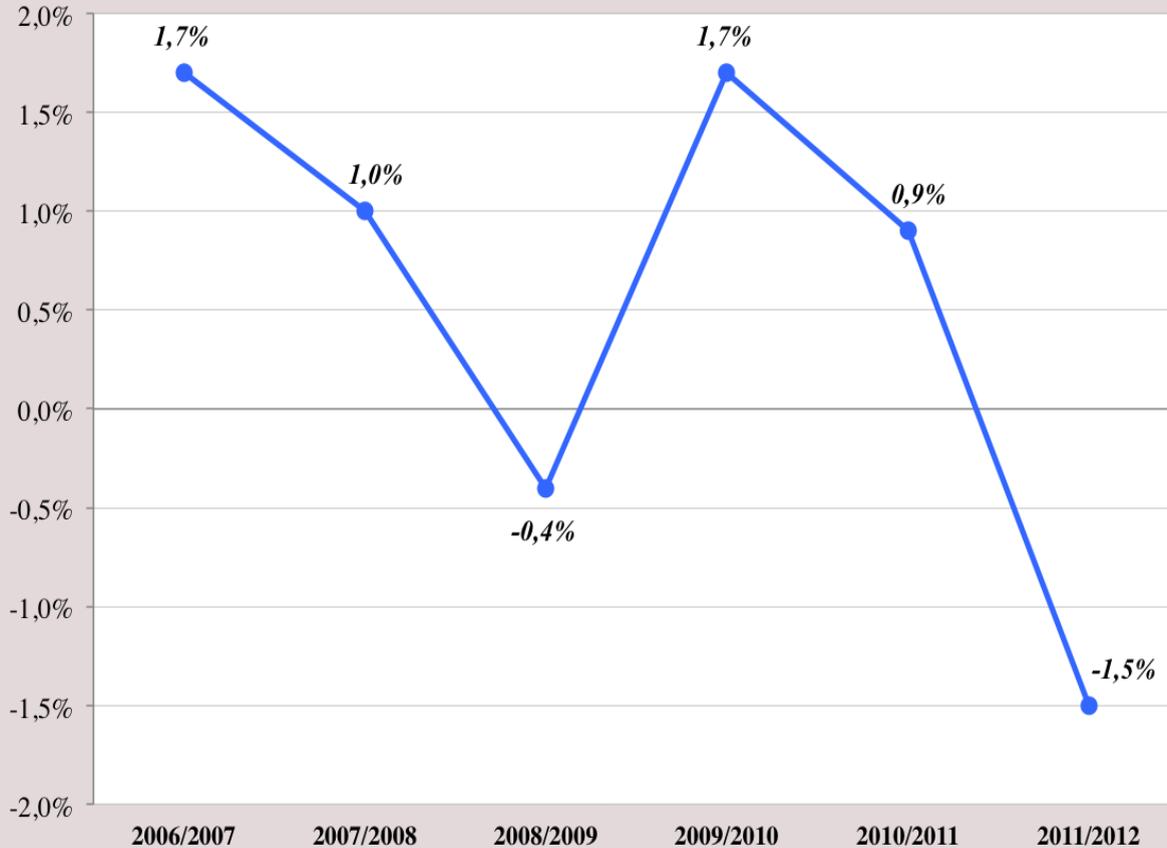
Dynamiques des marchés de la Restauration commerciale entre 2006 et 2011

Evolution de la Fréquentation des marchés de la restauration commerciale en 5 ans



Une dynamique du marché centrée sur le segment de la restauration rapide

Evolution de la fréquentation de la restauration



Impact des évolutions structurelles du marché de la RHD sur les filières alimentaires

➤ Un marché qui n'est plus un long fleuve tranquille

- des écarts d'activité plus marqués d'une année à l'autre

➤ Un marché des collectivités stables

- Une assise pour toutes les filières alimentaires offrant des débouchés réguliers

➤ Une restauration service à table en difficulté

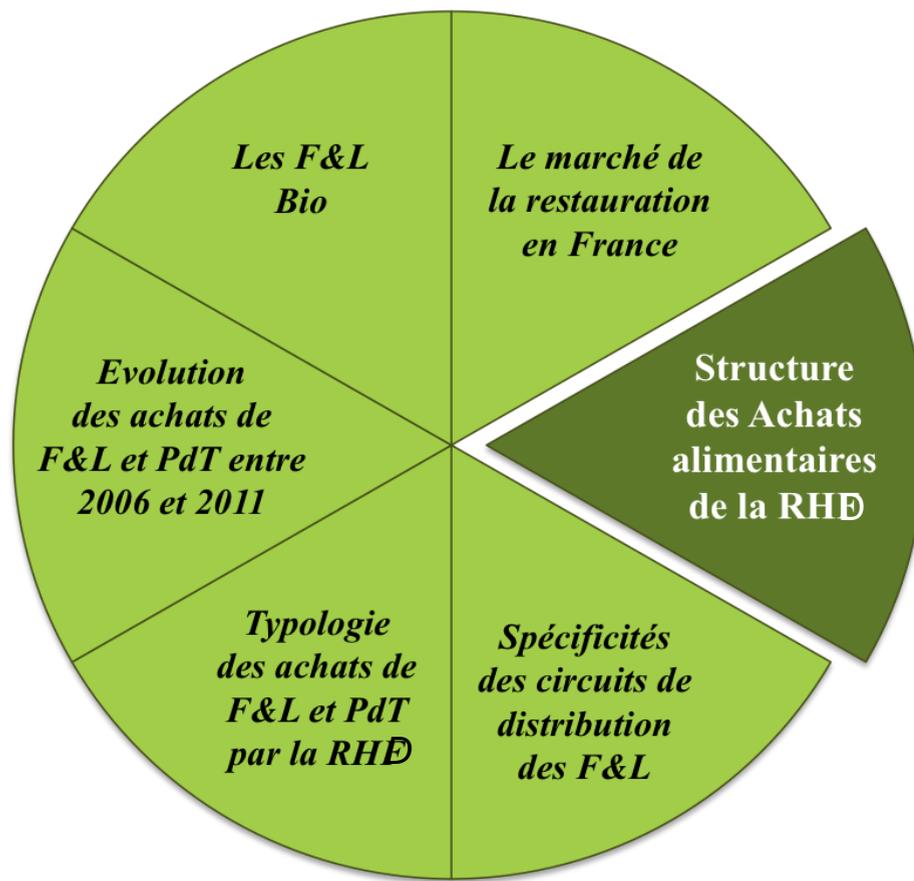
- Des débouchés en retrait pour les filières alimentaires en produits frais

➤ Un marché de la restauration rapide particulièrement dynamique

- Une opportunité pour les produits transformés: F&L frais 4G, PdT transformées et les légumes surgelés

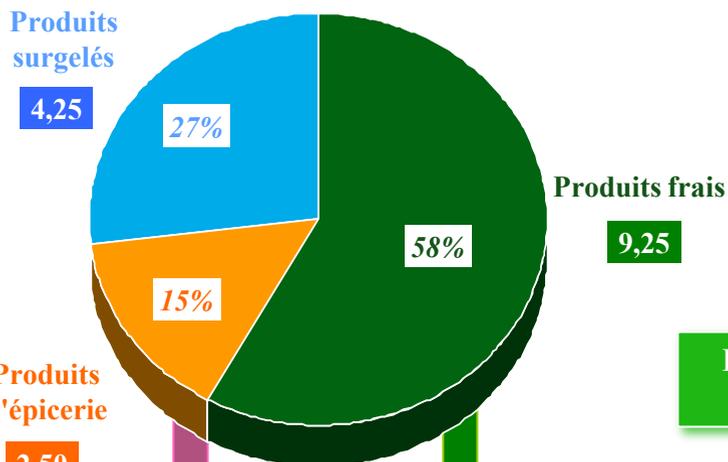
➤ Un marché qui se structure autour de grands groupes

- Une orientation plus positive pour les légumes surgelés et tous les F&L et PdT transformées
- Des tensions sur les prix d'achat pour les fournisseurs

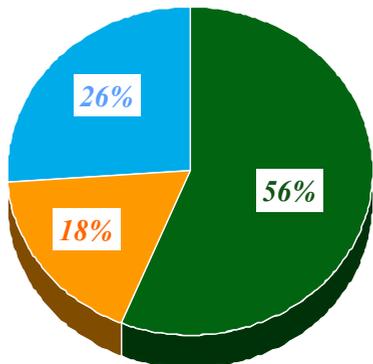


Les achats alimentaires de la RHD en 2011

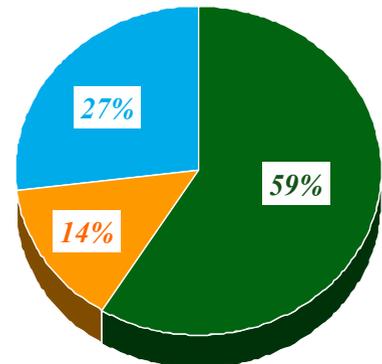
Achats alimentaires de la RHD
16 mrds € HT



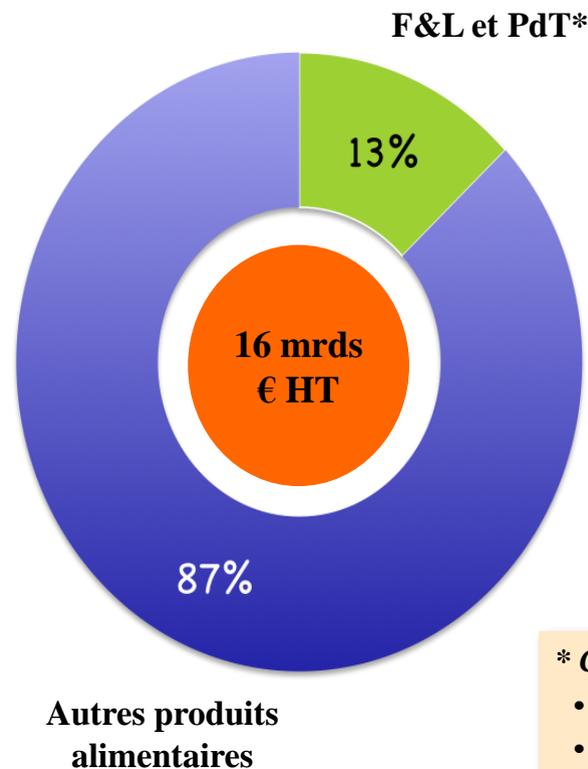
Restauration collective
5,7 mrds € HT



Restauration commerciale
10,3 mrds € HT



Les F&L et PdT au sein des achats alimentaires des restaurateurs en 2011

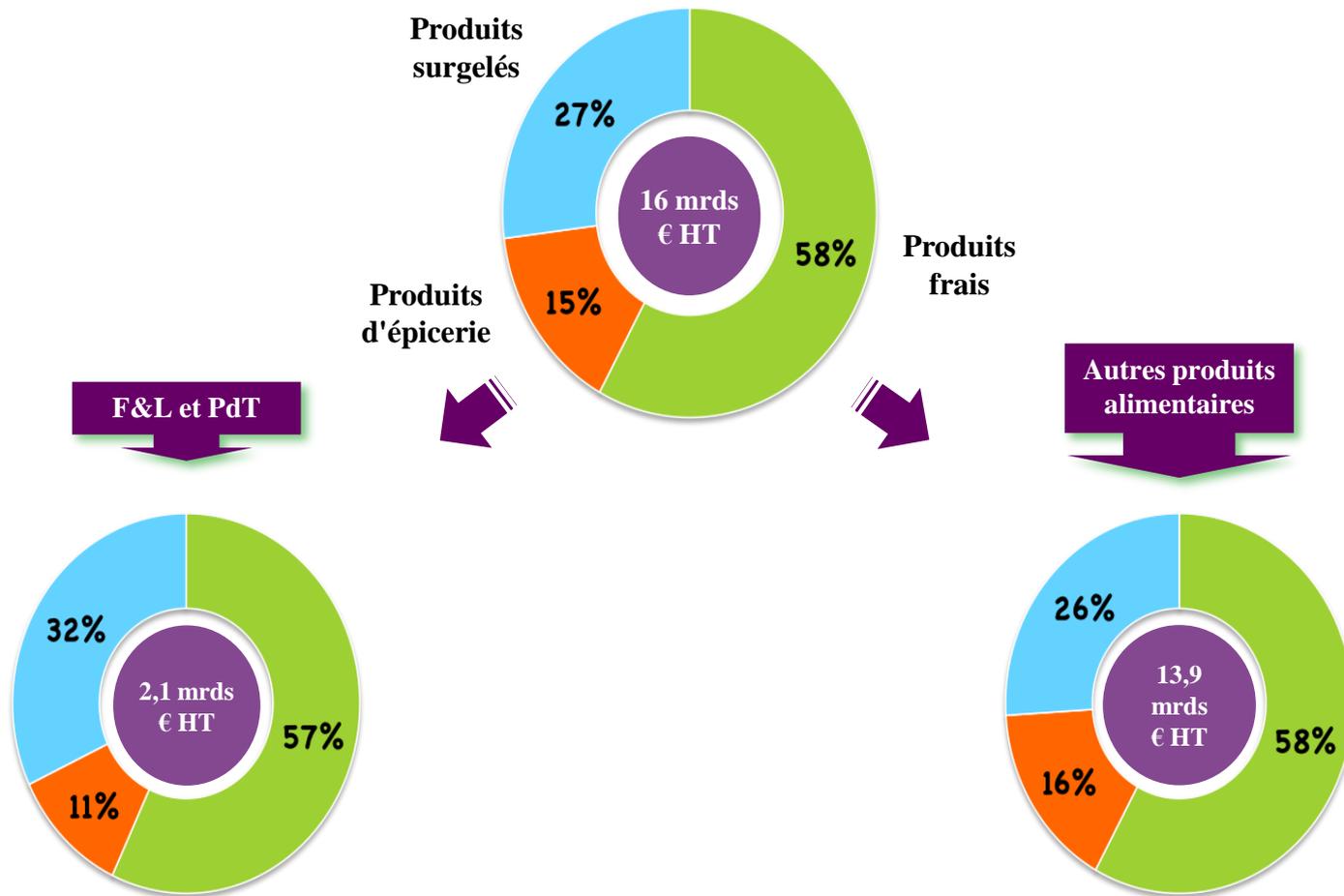


Un marché de
2,1 milliards € HT en 2011

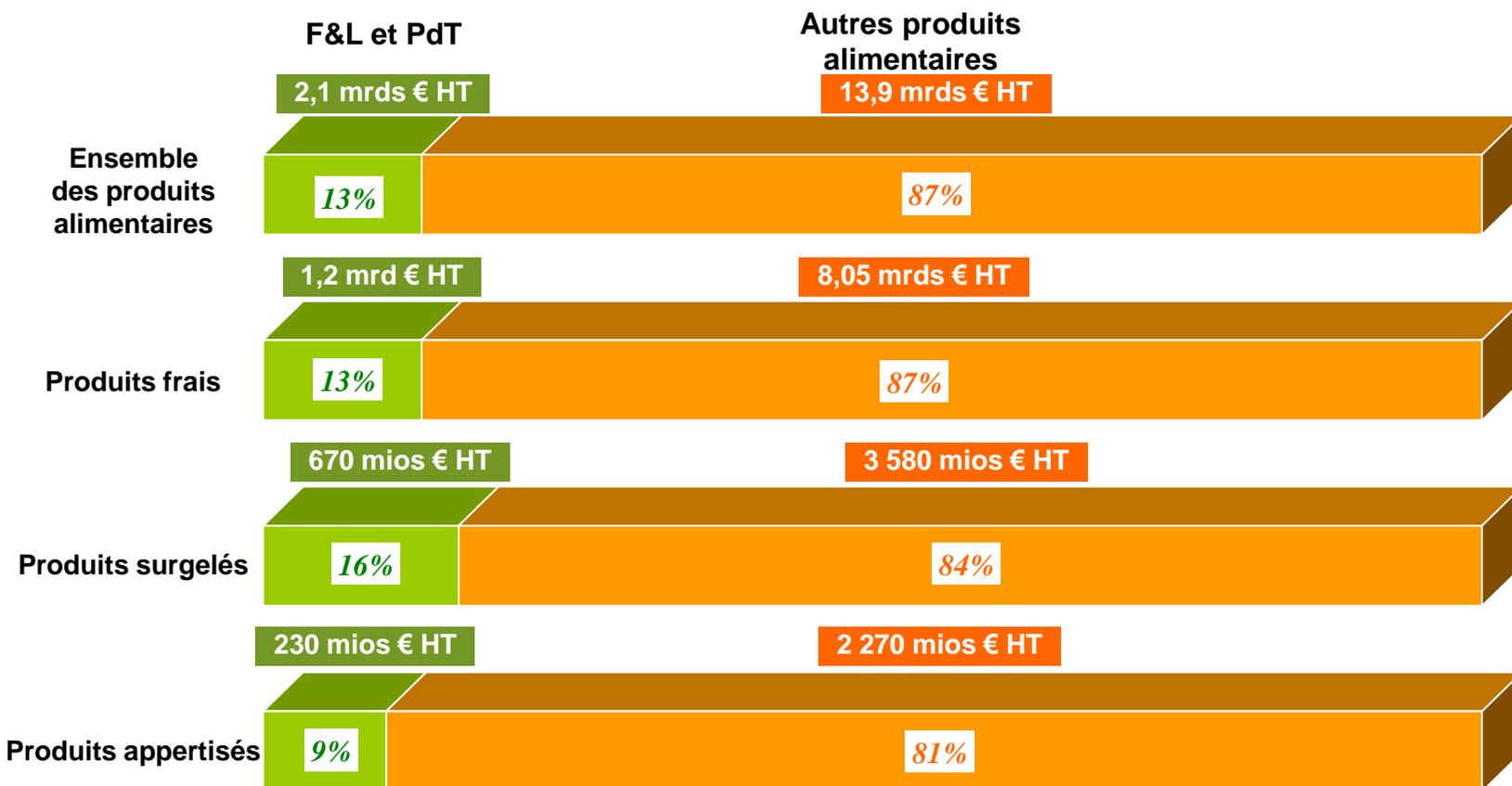
* *Cet univers englobe les familles de produits suivantes:*

- *F&L frais et 4G*
- *F&L transformés en conserve et surgelés*
- *PdT fraîches en l'état*
- *PdT transformées appertisées et surgelées*
- *Champignons frais, surgelés et appertisés*

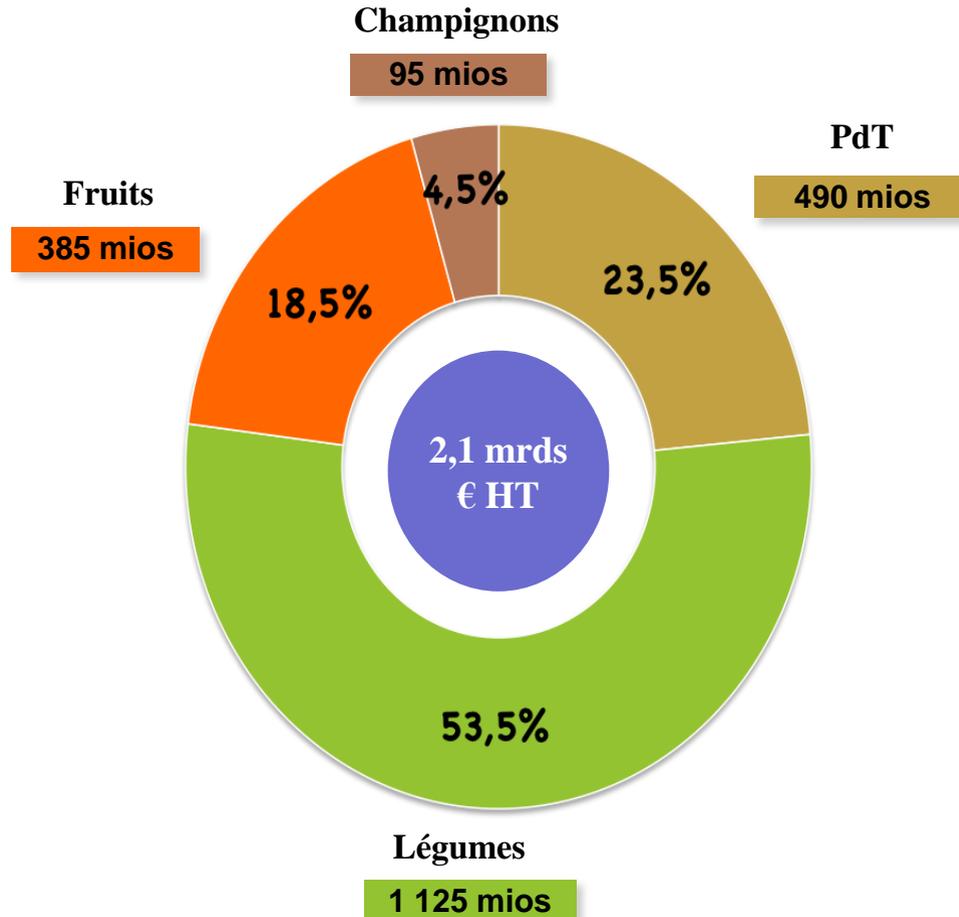
Les achats alimentaires de la RHD par modes de conservation des produits

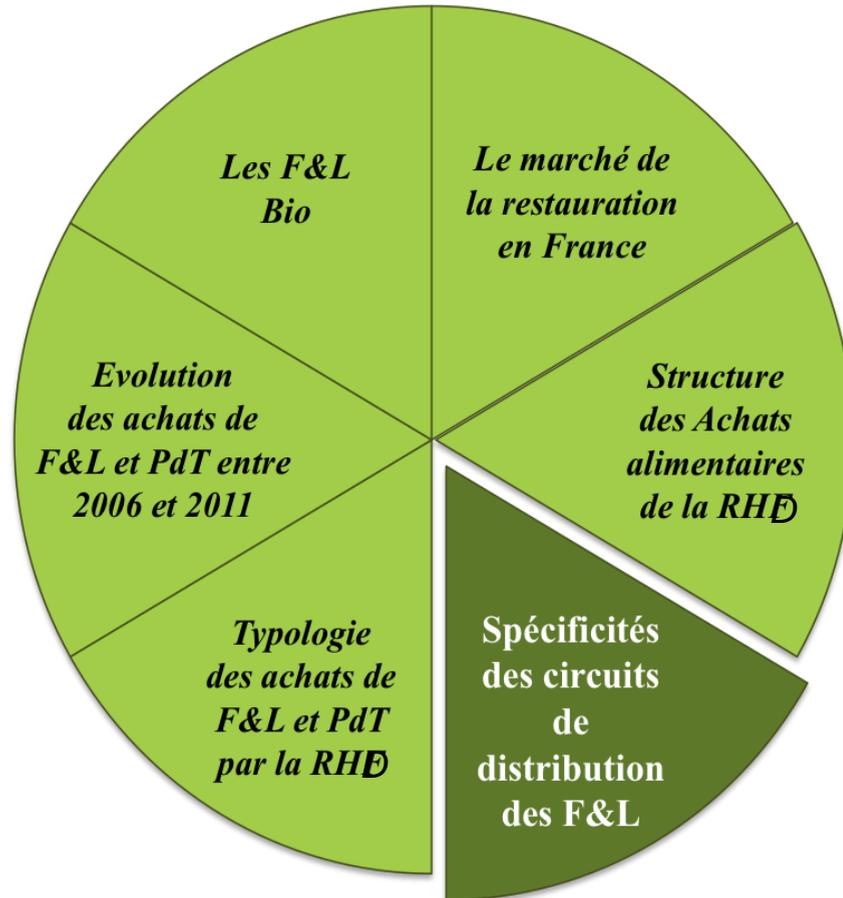


Position des F&L et PdT par modes de conservation en 2011

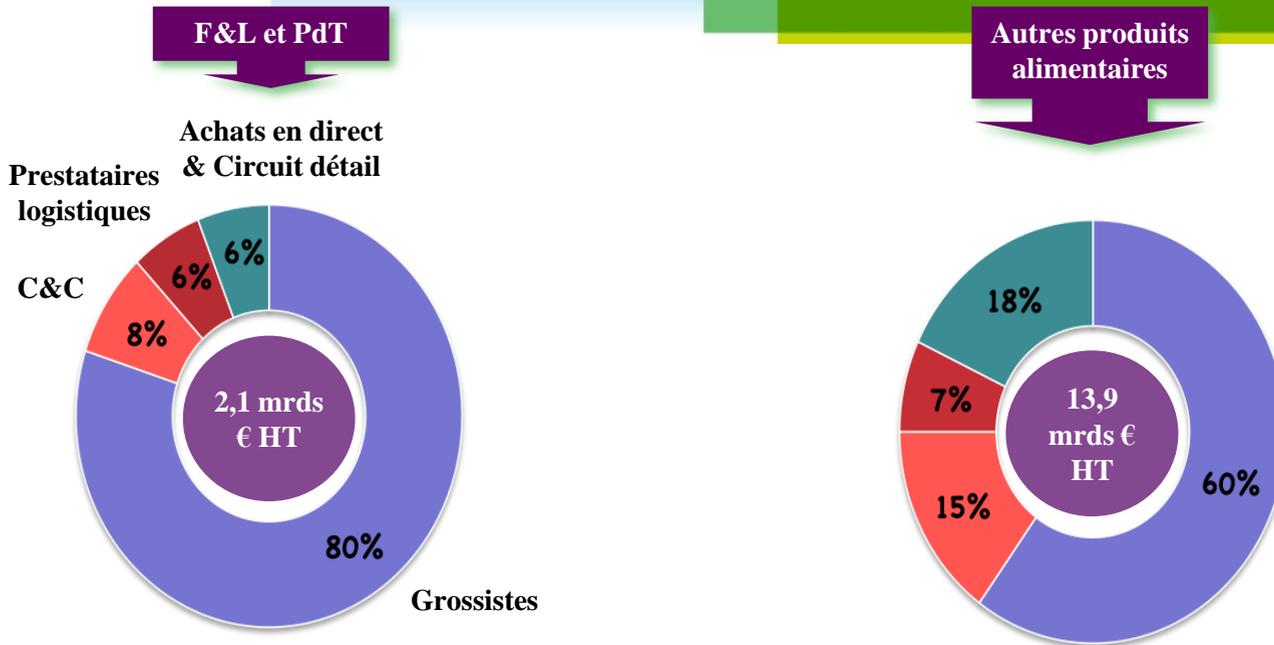


Les achats de F&L et Pommes de terre en 2011





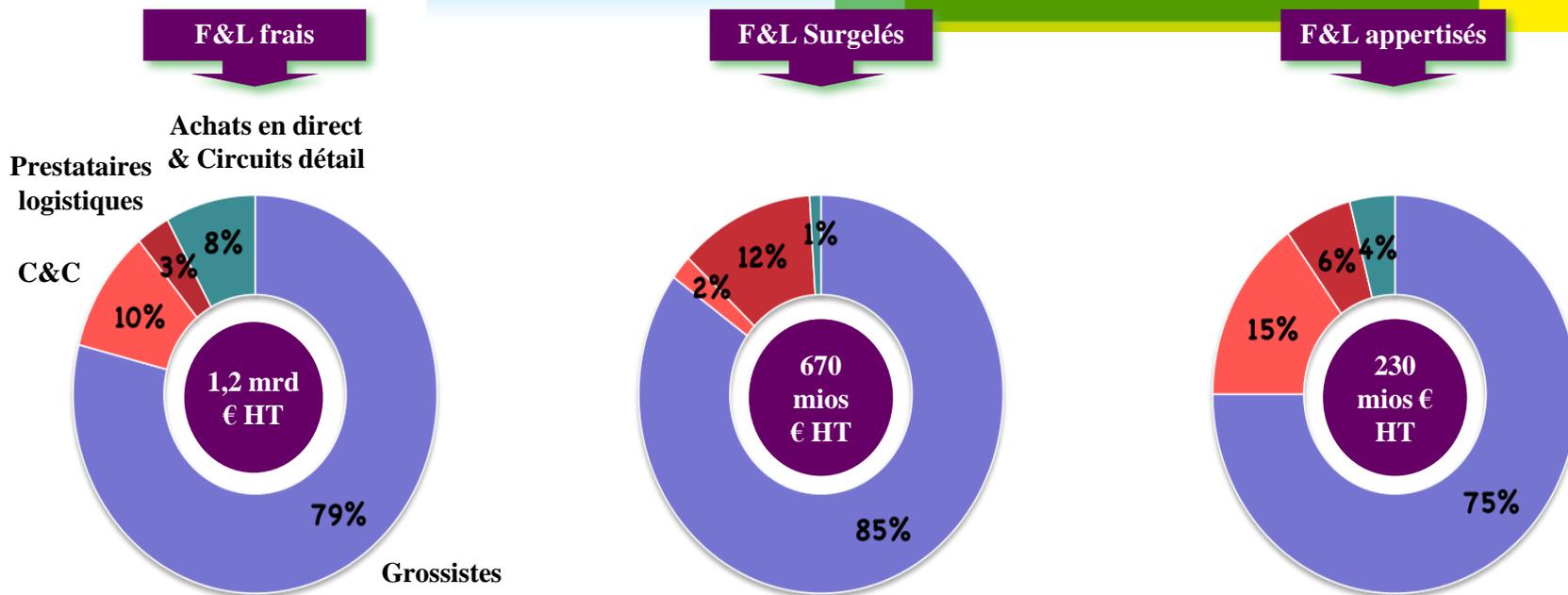
Les circuits de distribution des produits alimentaires vers la RHD en 2011



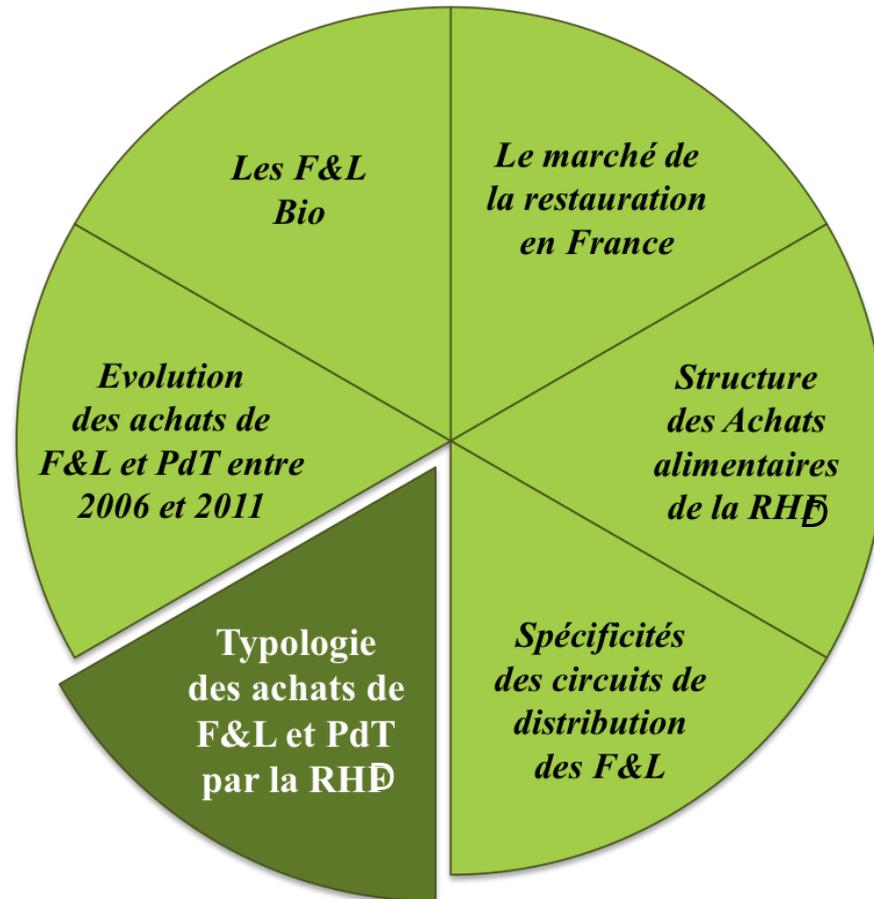
Une distribution des F&L et PdT singulière en RHF

- Poids très important des grossistes
- Faible position des Cash & Carry
- Un circuit direct et détail plus limité: les circuits direct et détail étant très importants pour certains produits frais: marée et produits de boulangerie/pâtisserie

Circuits de distribution des F&L par technologie en 2011

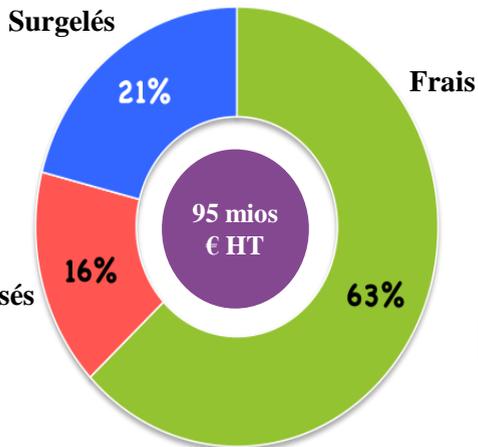


- Une position dominante des grossistes sur toutes les familles de produits
- Les Cash & Carry représentent le 2^{ème} circuit avec 8% de part de marché mais une position faible sur les F&L surgelés (contrainte de température)
- Le 3^{ème} circuit d'approvisionnement est constitué des prestataires logistiques actifs auprès de grandes chaînes
- Les circuits détail et direct concernent essentiellement les F&L frais pour les fruits et les champignons en région de production

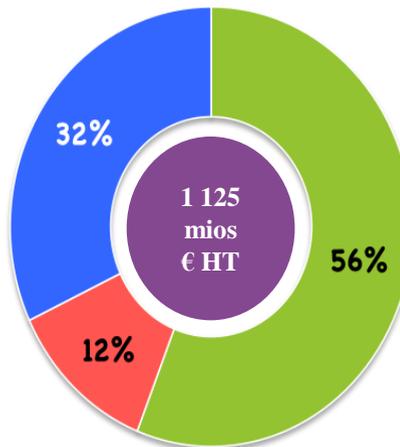


Les achats de F&L et PdT par mode de conservation en 2011

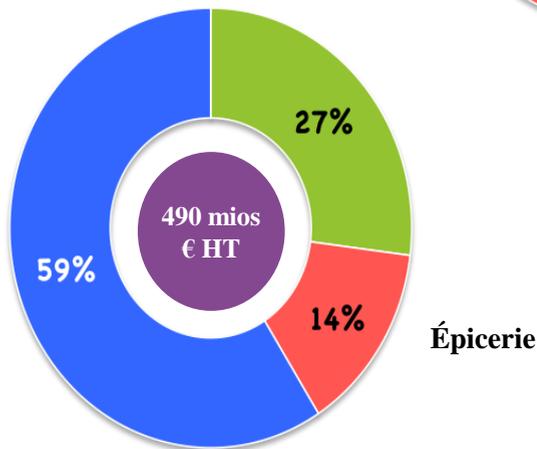
Champignons



Légumes



Pommes de terre



Fruits

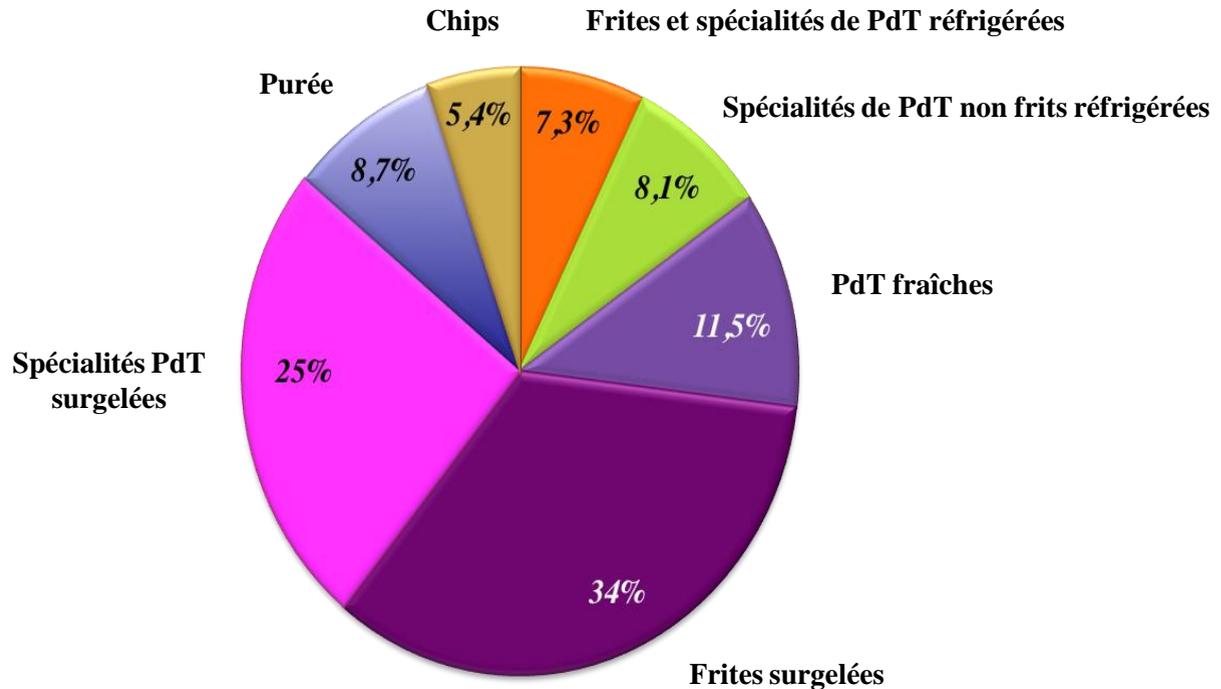


NB: fruits: analyse uniquement sur les fruits frais, pas de données sur les fruits en conserve et les fruits surgelés

Les Pommes de terre en RHD en 2011

Une offre concurrentielle aux pommes de terre fraîches multiple

CA = 490 mios € HT



Les volumes de légumes mis en œuvre par la RHD en 2011

Frais

Légumes frais bruts

329 000 T

Légumes frais 4G

49 000 T

Surgelés

Légumes surgelés

267 000 T

Appertisés

Légumes en conserve

142 000 T ½ brut

Les volumes de Pommes de terre mis en œuvre par la RHD en 2011

Frais

PdT fraîches brutes



Frites et spécialités frites réfrigérées



Spécialités de PdT non frites réfrigérées



Surgelés

Frites surgelées



Spécialités de PdT surgelées



Produits d'épicerie

Purées déshydratées



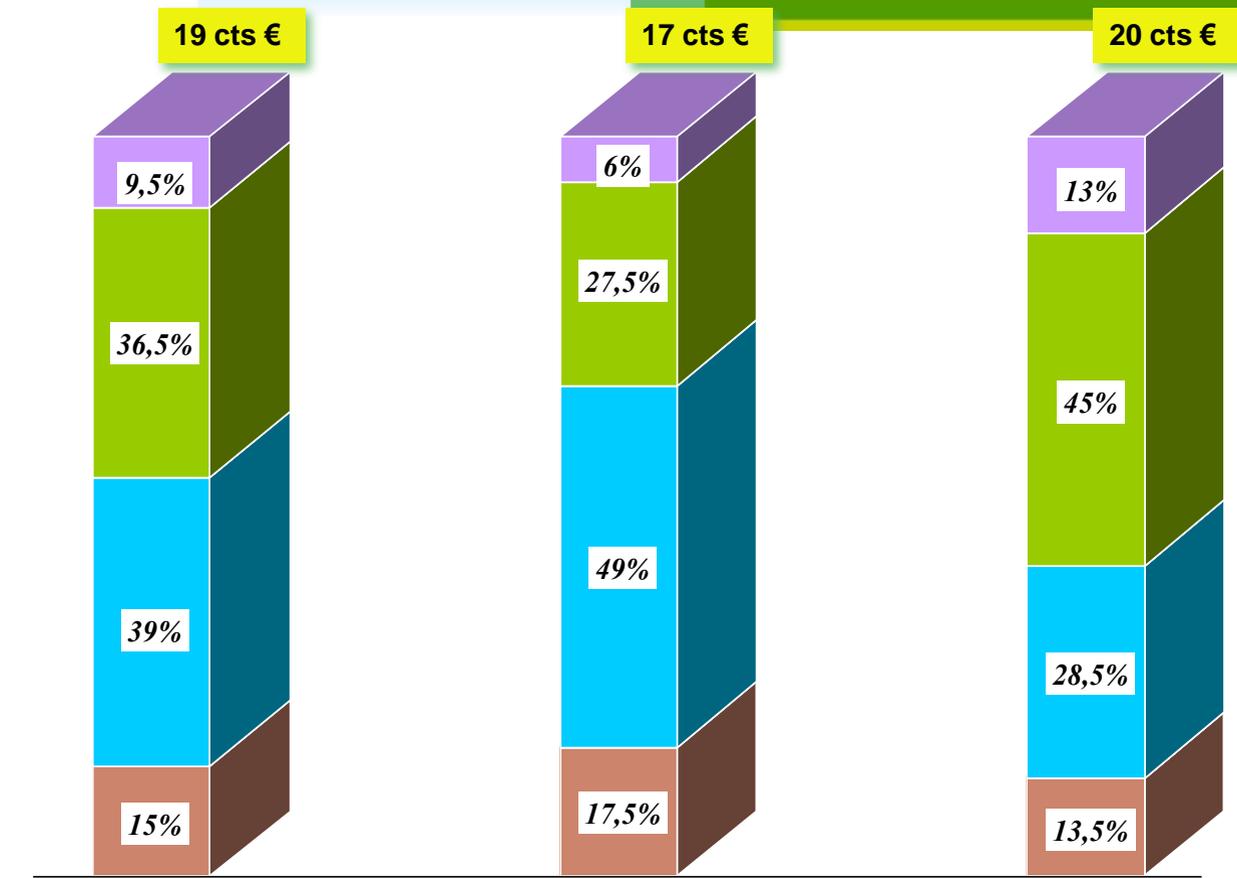
Chips



Les coûts matières par repas par grands secteurs de la RHD

2011

Légumes



Ensemble de la RHD

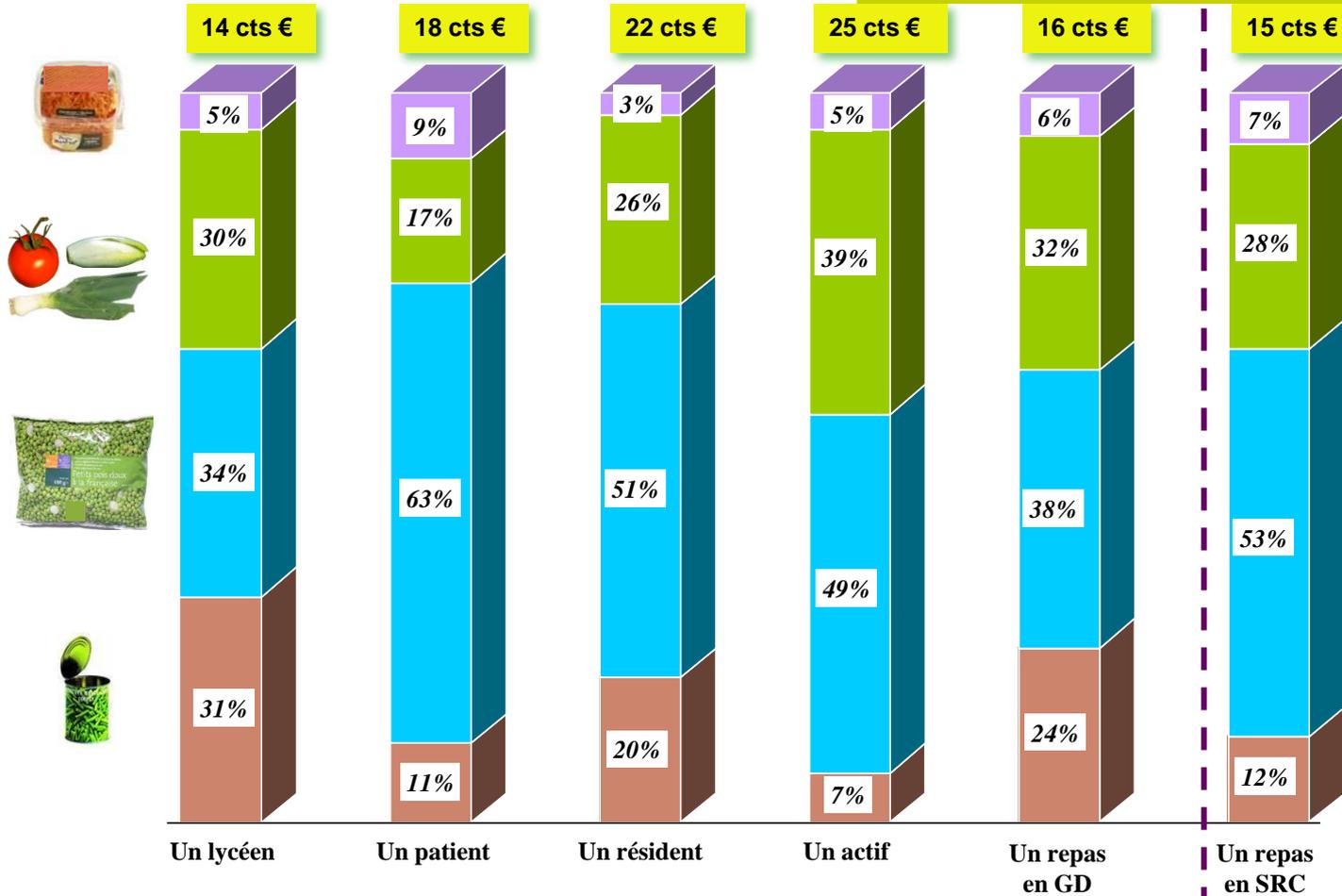
Rest. Coll

Rest. Commerciale

- Collectivités ⇒ orientation Légumes surgelés
- Rest. Commerciale ⇒ orientation Légumes frais

Les coûts matières par repas en Restauration Collective 2011

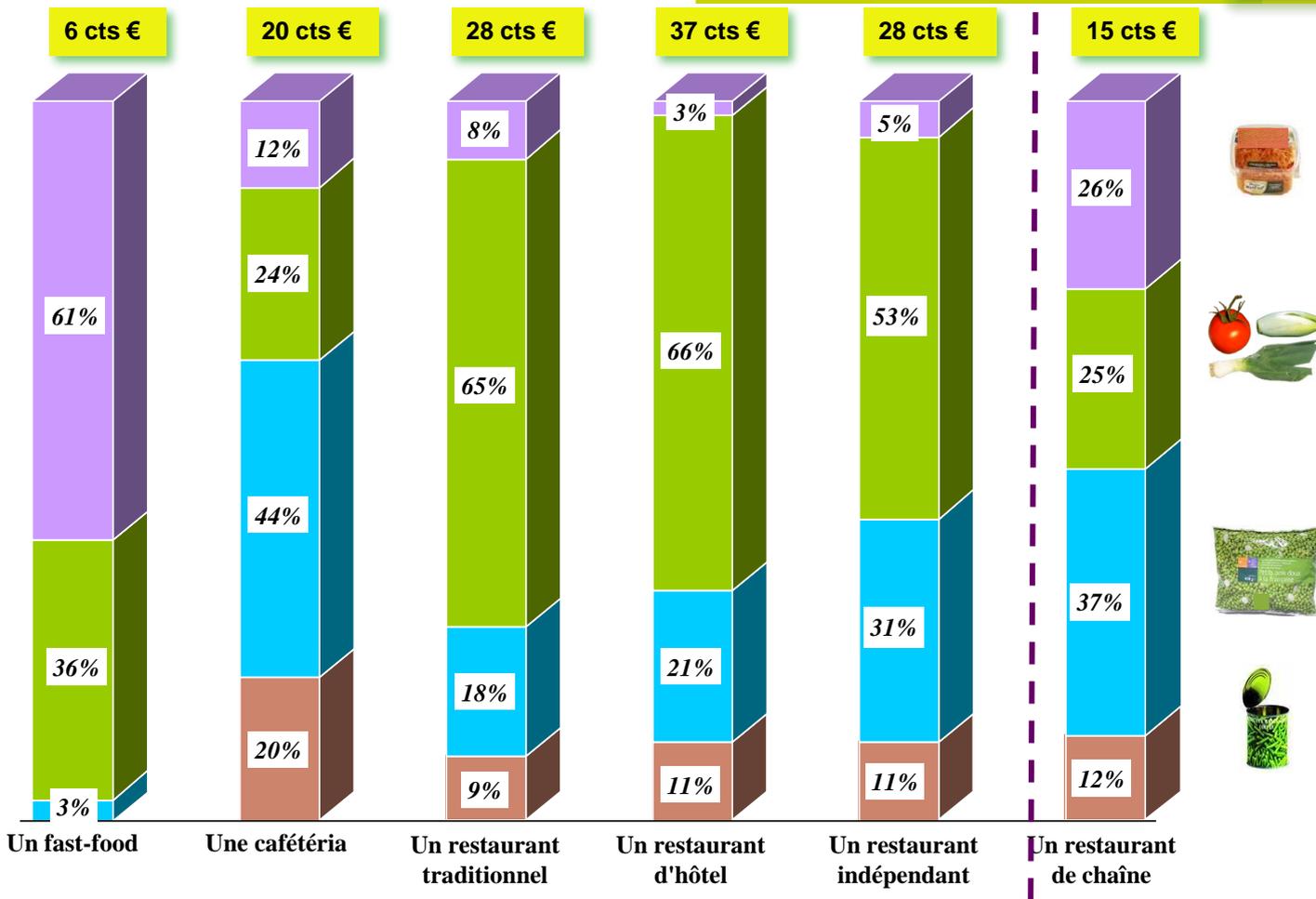
Légumes



➤ Une orientation du marché des collectivités qui restera plus favorable aux légumes surgelés par opposition aux légumes frais et aux légumes en conserve

Les coûts matières par repas en Restauration Commerciale 2011

Légumes

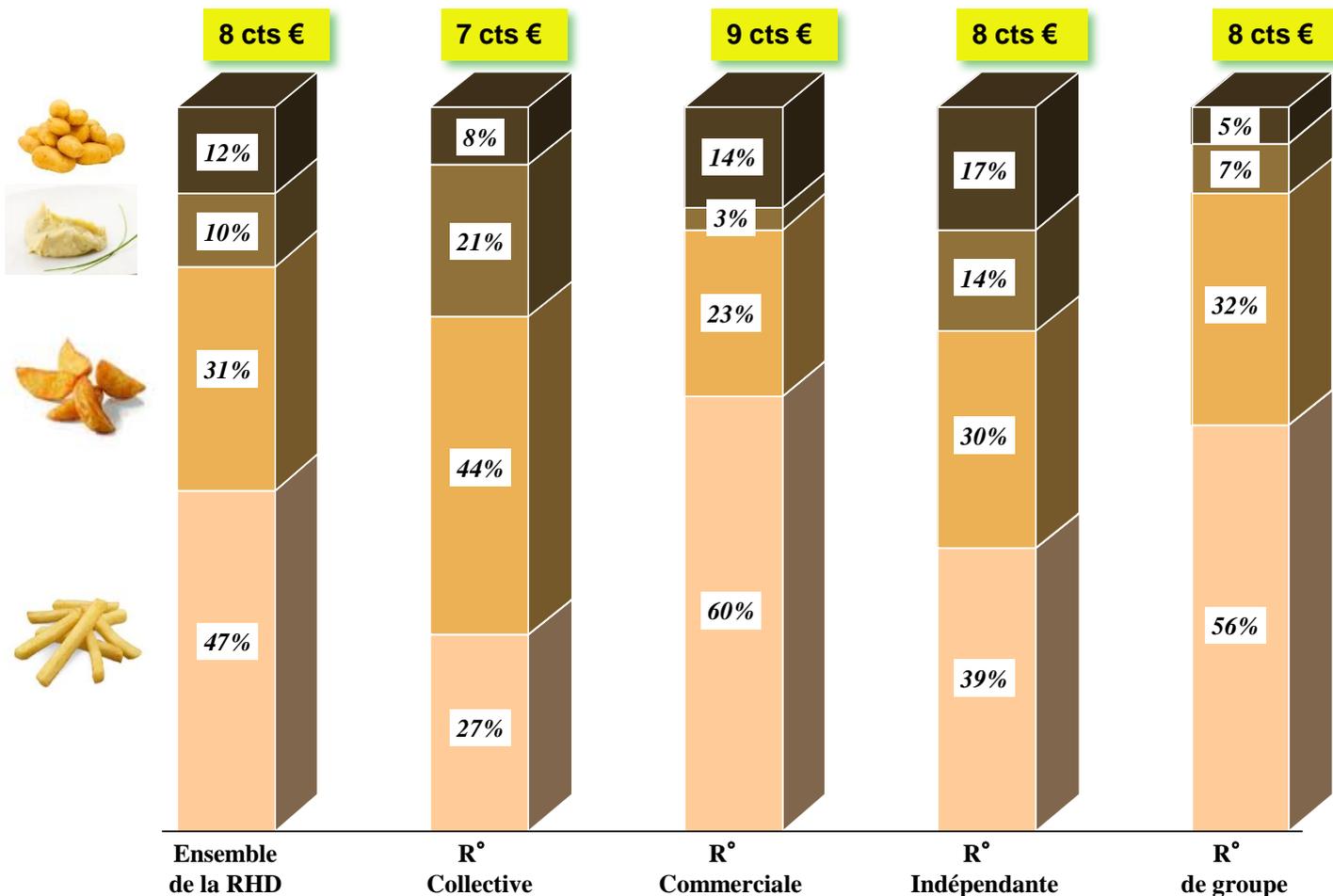


➤ Une orientation du marché de la restauration commerciale qui sera plus favorable aux légumes frais mais essentiellement en 4G et aux légumes surgelés au détriment des légumes en conserve

Les coûts matières par repas par grands secteurs de la RHD

2011

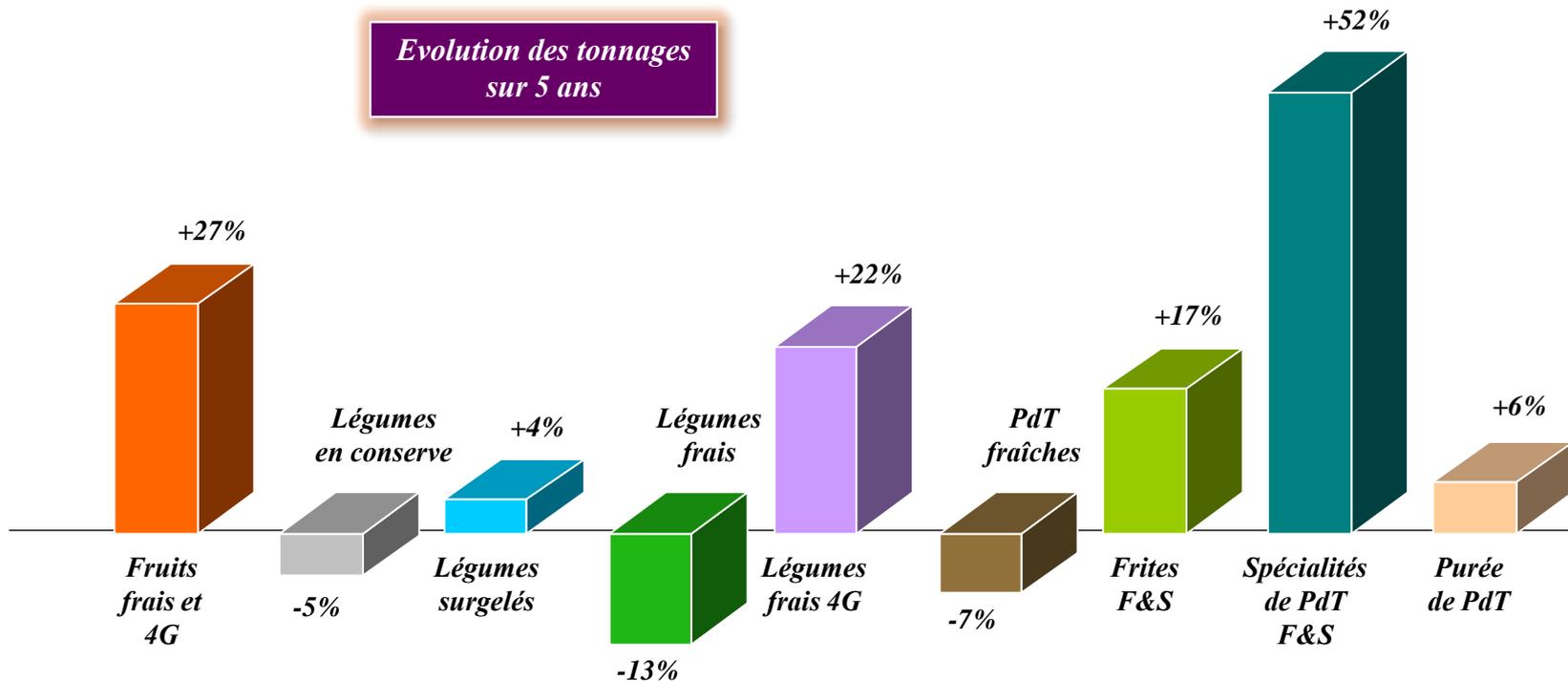
Pommes de terre





Evolution des achats des restaurateurs en F&L et PdT entre 2006 et 2011

Evolution des tonnages sur 5 ans



L'évolution du marché en 5 ans se solde par un bilan positif de l'ordre de +8% des achats de F&L et PdT mais avec des situations contrastées en fonction des produits:

1. très belle performance des fruits frais et des F&L 4G
2. dégradation globale de la position des légumes dans leur ensemble au profit des produits de PdT



4 transferts de consommation:

1. Forte progression des fruits frais très certainement au détriment des fruits en conserve
2. Recul des achats de légumes en général au profit des produits transformés de pommes de terre (frites / spécialités PdT et purée)
3. Progression régulière des achats de légumes transformés au détriment des légumes frais bruts : concurrence des légumes surgelés et des légumes frais 4G
4. Recul des conserves de légumes au profit des légumes surgelés

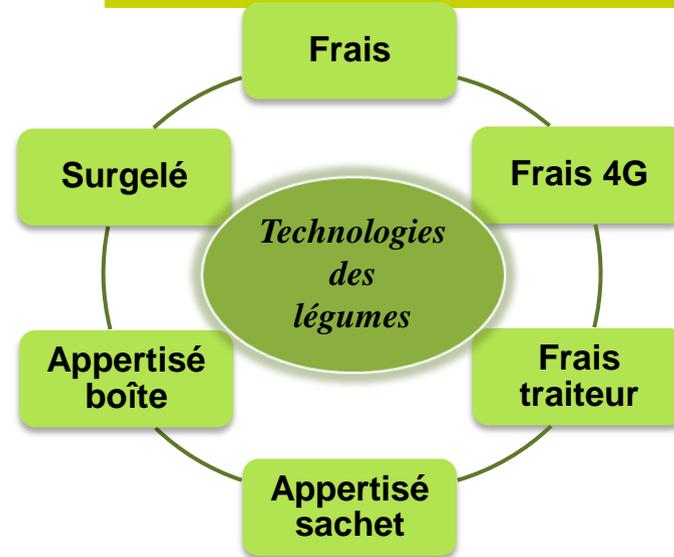
Les produits gagnants

Fruits frais bruts
Fruits frais 4G
Légumes 4G
Légumes surgelés
Frites surgelées
Spécialités de PdT fraîches et surgelées
Purées déshydratées et surgelées

Les produits en retrait

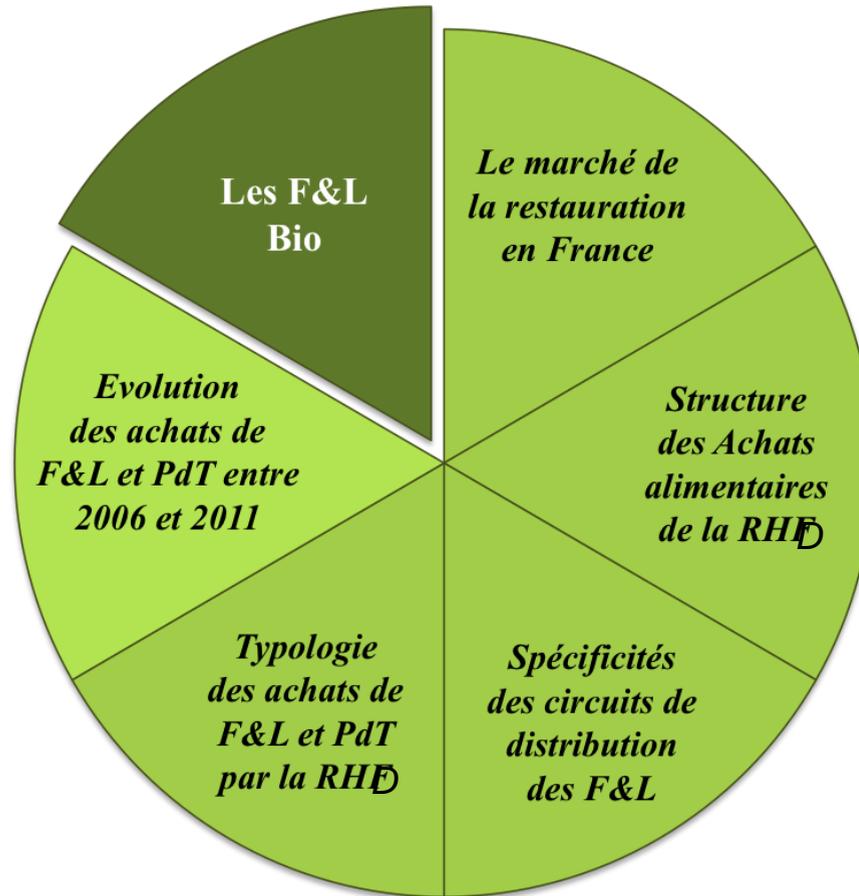
Légumes frais bruts
PdT fraîches brutes
Légumes en conserve
Frites fraîches

Les légumes à la croisée de toutes les technologies de transformation et de conservation



Les achats de légumes de la RHD

- les légumes frais sont dominants mais en position fragilisée par les légumes surgelés
- les légumes surgelés sont sur-représentés et constituent l'alternative directe à l'achat de légumes frais
- les légumes appertisés sont sous-représentés et n'entrent pas en concurrence directe avec les légumes frais et surgelés:
 - ⇒ des achats centrés sur quelques familles de légumes: haricots, petits pois, légumes secs cuisinés, maïs et mélanges de légumes
 - ⇒ une fonction de stock tampon et d'achats de dépannage pour les autres légumes



Les F&L et PdT bio en Restauration Collective en 2011

7 000 Tonnes

3 200 T

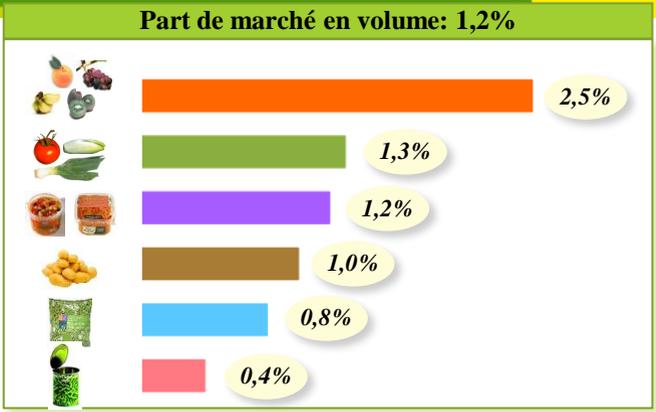
1 600 T

1 400 T

400 T

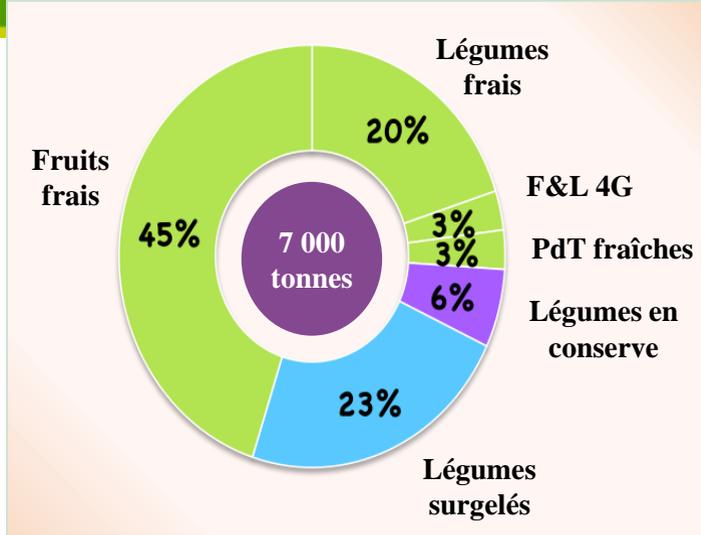
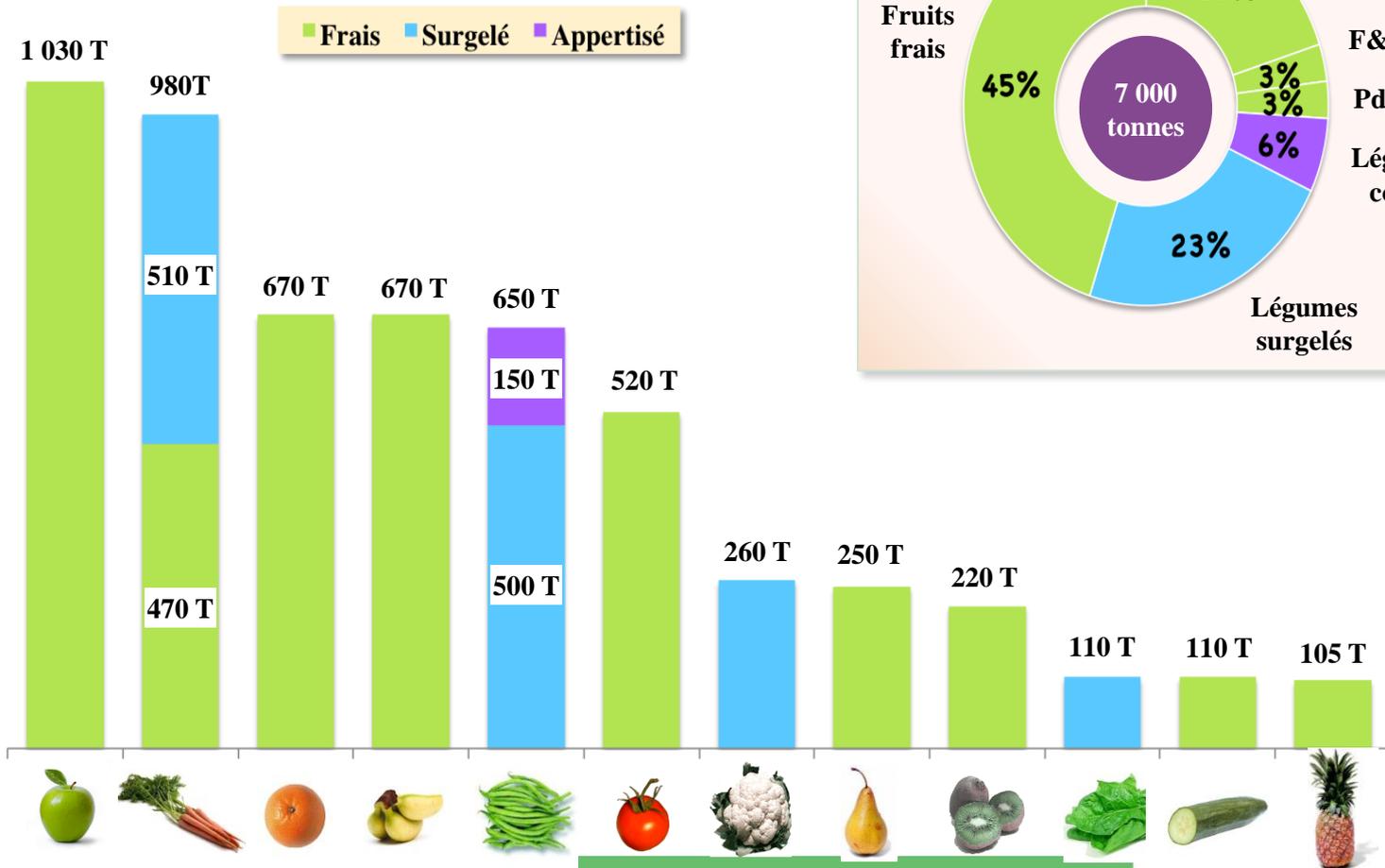
200 T

200 T



Les principaux F&L bio en restauration collective

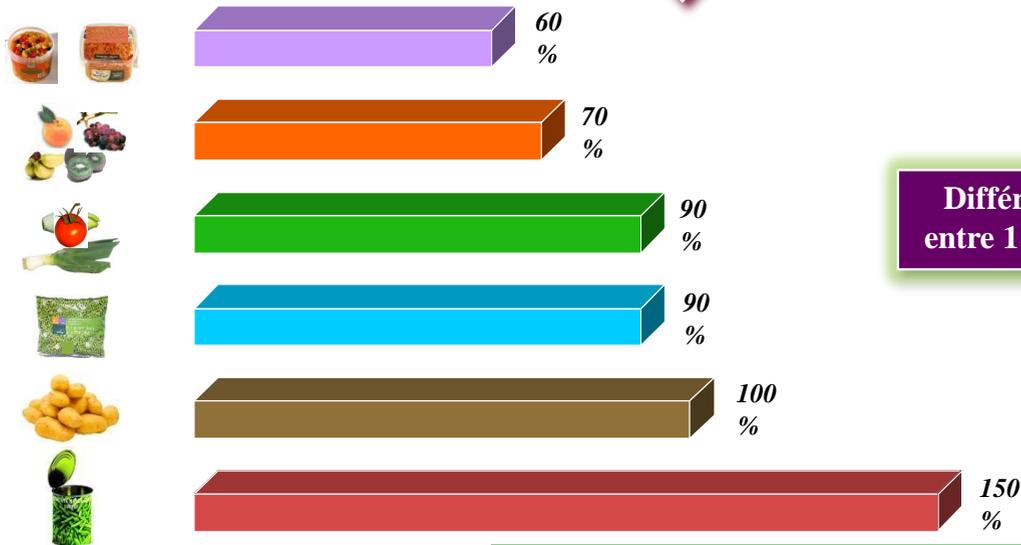
12 produits concentrent 80% des achats de F&L bio



1. Un surcoût important dans les achats
2. Des difficultés de gestion liées à la filière approvisionnement (largeur de l'offre et régularité des disponibilités)
3. Des produits ne présentant pas une valeur ajoutée fonctionnelle déterminante (goût, visuel, temps de conservation)
4. Mais permettant un effet d'image, particulièrement qualitatif pour l'établissement



Le surcoût important des produits bio



Différentiel de prix moyen
entre 1 produit bio et non bio

- **Le marché support de la restauration reste un débouché structurellement actif mais présentant plus d'instabilité en termes de potentiels pour les filières alimentaires**
- **Une orientation du marché de la RHD qui devient plus favorable aux produits transformés**
- **Les F&L et les produits de pommes de terre représentent 13% du budget alimentaire des restaurateurs: food cost de 35 cts € par repas et près de 10 000€ d'achat annuel par établissement**
- **Des circuits d'approvisionnement très centrés sur la fonction grossiste**
- **Une évolution positive du poste F&L et PdT au sein des achats des restaurateurs mais avec des évolutions contrastées par famille:**
 - **Très bonne performance des fruits frais**
 - **Dégradation de la position des légumes au profit des produits de PdT**
 - **Progression des achats de légumes transformés au détriment des légumes frais bruts**
 - **Recul des conserves de légumes au profit des légumes surgelés**
- **Une position des F&L Bio encore très loin des objectifs du Grenelle de l'environnement pour les collectivités. Le facteur prix des produits bio constituant le premier frein à leur développement**



Merci de votre attention

The background features a complex arrangement of overlapping rectangular blocks in various shades of green, blue, and yellow. A prominent light green block is at the top. Below it, a dark green block spans across the middle. On the left side, there is a vertical stack of a light blue block, a medium blue block, and a white block. A large, vibrant green block occupies the right and bottom-center areas. A bright yellow block is visible at the bottom right corner.