



# Achats de produits aquatiques par la restauration hors foyer en France

FranceAgriMer



- 1- Lexique, champ et méthodologie**
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



**Mesurer les quantités achetées et les montants dépensés en Restauration Hors Foyer pour les produits aquatiques**

**Champ**

**Restauration collective**

Autogérée et concédée

Secteurs Travail, Education, Sanitaire et social, Captif

**Restauration commerciale**

Indépendants et groupes

Restauration traditionnelle service à table, de type self service, rapide, de transport, de concession, d'hébergement

**Types de préparation/conservation**

Frais entiers, frais découpés-décortiqués

Surgelés entiers, surgelés découpés

**Types de produits aquatiques**

Poissons

Céphalopodes

Crustacés

Coquillages

Produits traités

Conserves



## Produits aquatiques

- Ils rassemblent les poissons de mer et d'eau douce, les céphalopodes, les coquillages, les crustacés, les produits traiteurs à base de poissons, de crustacés, de céphalopodes ou de coquillage et les conserves de poissons, de coquillages ou de crustacés

## Restauration hors foyer

- Elle regroupe la restauration collective (autogérée et sous contrat) et la restauration commerciale (établissements indépendants et chaînes).
- NB. Les quantités achetées par les circuits de vente alternatifs, comme les commerces alimentaires, les commerces ambulants ou les débits de boissons ont fait l'objet d'une évaluation globale sans distinction de secteurs.

## Enquête CCAF 2010

- Le système d'enquête CCAF permet de mesurer les quantités de produits alimentaires consommées par les individus âgés de 3 ans et plus résidant en France métropolitaine. Il précise les types de produits consommés et les lieux de consommation de ces produits. La dernière vague de cette enquête a eu lieu en 2010.

## Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010 – enquête FranceAgriMer

- Ces termes désignent l'enquête sur la fourniture de données relatives à la consommation des produits aquatiques en restauration hors foyer en France en 2010 dont les résultats sont présentés dans ce rapport.



## Les produits aquatiques comprennent

### Poissons

#### ■ Poissons frais entiers

- Cabillaud
- Autres poissons blancs marins
- Autres poissons blancs d'eau douce
- Saumon
- Bar
- Baudroie
- Sole
- Thon
- Truite
- Autres espèces

#### ■ Poissons frais découpés

- Cabillaud
- Autres poissons blancs marins
- Autres poissons blancs d'eau douce
- Saumon
- Bar
- Baudroie
- Sole
- Thon
- Truite
- Raie
- Autres espèces

### Poissons

#### ■ Poissons surgelés entiers

- Cabillaud
- Autres poissons blancs marins
- Autres poissons blancs d'eau douce
- Saumon
- Bar
- Baudroie
- Sole
- Thon
- Truite
- Autres espèces

#### ■ Poissons surgelés découpés

- Cabillaud
- Autres poissons blancs marin
- Pangas
- Autres poissons blancs d'eau douce
- Saumon
- Bar
- Baudroie
- Sole
- Thon
- Truite
- Raie
- Autres espèces



## Les produits aquatiques comprennent

### Crustacés crus

- Crustacés crus frais entiers
  - Crevette crue
  - Langoustine crue
  - Autres crustacés crus
- Crustacés crus frais décortiqués
  - Crevette crue
  - Langoustine crue
  - Autres crustacés crus
- Crustacés crus surgelés crus entiers
  - Crevette crue
  - Langoustine crue
  - Autres crustacés crus
- Crustacés crus surgelés crus décortiqués
  - Crevette crue
  - Langoustine crue
  - Autres crustacés crus

### Coquillages

- Coquillages frais entiers
  - Coquille Saint Jacques
  - Huître
  - Moule
  - Autres coquillages
- Coquillages frais décortiqués
  - Coquille Saint Jacques
  - Moule
  - Autres coquillages
- Coquillages surgelés entiers
  - Coquille Saint Jacques
  - Moule
  - Autres coquillages
- Coquillages surgelés décortiqués
  - Coquille Saint Jacques
  - Moule
  - Autres coquillages



## Les produits aquatiques comprennent

### Céphalopodes

- Céphalopodes frais entiers
- Céphalopodes frais découpés
- Céphalopodes surgelés entiers
- Céphalopodes surgelés découpés

### Produits traiteurs

- Produits traiteurs réfrigérés
  - Saumon fumé
  - Autres poissons fumés
  - Poisson pané pré-cuit
  - Steak haché de poisson
  - Crevette cuite
  - Sushi, maki, sashimi
  - Surimi
  - Anchois mariné
  - Moules cuisinée
  - Autres produits traiteurs

### Produits traiteurs

- Produits traiteurs surgelés
  - Saumon fumé
  - Autres poissons fumés
  - Poisson pané pré-cuit
  - Steak haché de poisson
  - Crevette cuite
  - Sushi, maki, sashimi
  - Surimi
  - Anchois mariné
  - Moules cuisinée
  - Autres produits traiteurs

### Conserves de poissons, crustacés et coquillages

- Conserves de poissons
  - Conserves de thon en boite
  - Conserve de thon en poche
  - Conserves de maquereau
  - Autres conserves de poissons
- Conserves de coquillages et de crustacés



### Restauration collective :

#### Restauration autogérée

- Secteur travail (restaurants d'entreprises privées, restaurants administratifs des collectivités)
- Scolaire (pré-primaire, primaire, secondaire, supérieur et post-secondaire non supérieur)
- Sanitaire et sociale (activités hospitalières, hébergement médicalisé, hébergement social pour personnes handicapées mentales, malades mentales et toxicomanes), hébergement social pour personnes âgées ou handicapées physiques, autres activités d'hébergement social, action sociale sans hébergement pour personnes âgées et pour personnes handicapées);
- collective à caractère captif et de loisirs (hébergement touristique et autres hébergements de courte durée, justice, activités d'ordre public et de sécurité, services du feu et de secours)

#### Restauration collective sous contrat

- Restauration collective sous contrat
- Autres services de restauration

### Restauration commerciale :

#### Restauration avec service à table

- Restauration traditionnelle, restauration gastronomique, cafés-restaurants, pizzerias, grills, restaurants à thèmes

#### Cafétéria - libre service

- Cafétérias

#### Restauration rapide

- Fast-food hamburger, sandwicheries, établissements de snacking (sushis, kebabs, établissements à thème), spécialistes de livraison de pizzas, cafés

#### Restauration de transport

- Restaurants d'autoroute, buffets de gare, restauration ferroviaire, aéroports, catering aérien, restauration maritime

#### Restauration de concession

- Parcs de loisirs, casinos, discothèques, cabarets, musées, sites complexes culturels, sites et monuments historiques, parcs d'expositions, centres de congrès, complexes sportifs, hippodromes

#### Restauration hôtelière

- Hôtels, résidences de tourisme, campings et hôtellerie de plein air, gîtes ruraux, chambres d'hôtes



## Enquête quantitative

### Par téléphone

- auprès des établissements indépendants

### Par questionnaire

- auto-administré auprès des groupes

### Stratifié selon

- Le nombre de salariés - Aucun, 1 à 2; 3 à 9, 10 à 49, 50 à 99, 100 et plus
- Les grandes régions - Ile de France, départements du pourtour côtier, Autre

## 890 réponses obtenues

- Correspondant à 681,76 millions de repas,
- Soit 11% des repas pris en RHF



## Traitements

### Etape n°1 : Validation des données obtenues dans l'enquête

- Correspondance entre quantités, montants totaux, prix au kg
  - Vérification des quantités en g/repas pour chaque restaurant ayant répondu
  - Vérification des prix au kg

- Correction des données aberrantes

- Pour les quantités :

On applique au restaurant ayant une réponse aberrante, la quantité moyenne en g/repas obtenu pour le produit concerné dans la catégorie de restaurant auquel appartient le restaurant.

La quantité moyenne est calculée en retirant les données aberrantes

- Pour les valeurs :

On applique au restaurant ayant une réponse aberrante, le prix moyen au kg obtenu pour le produit concerné dans la catégorie de restaurant auquel appartient le restaurant.

Le prix moyen au kg est calculé en retirant les données aberrantes

Une vérification des prix sur les sites des grossistes en produits aquatiques est réalisé sur Internet



## Traitements

### Etape n°2 : Calcul des volumes achetés

- pour chaque type de produits et 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 nbr 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 catégories contenant plus de 60 réponses

### **Confrontation des résultats avec les données de l'étude CCAF 2010**

- 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



## Traitements

### Etape n°3 : Calcul des montants totaux achetés et des prix au kg

- pour chaque type de produits et chaque catégorie de restaurants
  - 1-Calcul de €/repas à partir des questionnaires
  - 2-Estimation des Montants totaux à partir de la totalité des repas servis en RHF (évaluation Gira)
  - 3- Addition des réponses par types de produits et secteurs de restauration
  - 4- Redressement des données à partir du nombre de repas servis en RHF par taille de restaurants pour les catégories contenant plus de 60 réponses

**Le taux de couverture de l'enquête est de 100% pour les secteurs de restauration traités pour ce qui est des quantités achetées pour être servis lors de repas principaux.**

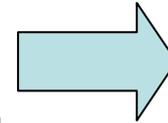
Les quantités achetées et les montants dépensés pour la préparation de petits déjeuners ou de collations ne sont pas évalués dans l'enquête.



Pour chaque secteur de restauration et pour chaque famille de produits

1- Données  
obtenues par  
l'enquête  
FranceAgriMer

Quantités achetées  
Montants dépensés  
Nombre de repas servis



Données obtenues  
Quantité achetée / repas  
Montant dépensé / repas

2- Données  
provenant de  
l'étude Gira  
Food service



Nombre de repas servis  
en 2011

3- Evaluation  
du marché  
global

A-Quantité achetée x nbr repas servis = Poids net total acheté

B-Montant dépensé x nbr repas servis = Montant total acheté

C-Montant dépensé / Quantité achetée = Prix au kg



## Les quantités et montants de produits aquatiques mesurés dans l'enquête intègrent

Les repas achetés et pris dans le restaurant

Les repas commandés à distance et livrés par le restaurant

Les repas achetés dans le restaurant pour être consommés dans un autre lieu que le restaurant

## Les données évaluées par types de restaurants et types de produits aquatiques dans le fichier Excel intègrent ces 3 types de repas.

Elles mesurent les quantités achetées, les montants dépensés et les prix au kg.

Les graphiques illustrent les achats en RHF pour ces trois types de repas.

## La dernière partie de ce rapport évalue les quantités de produits aquatiques achetés par les circuits de vente alternatifs.

Il s'agit des achats de produits transformés de types salades et sandwichs réalisés par

- les commerces artisanaux de bouche (boulangerie, traiteurs).
- Les grandes surfaces alimentaires ou généralistes et les magasins populaires

Seules sont mesurées les quantités de produits aquatiques intégrés dans des plats tout près. Les achats de produits aquatiques pour réaliser chez soi une salade ou un sandwich ne sont pas mesurés dans cette dernière partie.



- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse**
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



## Données de cadrage

La part des dépenses que les ménages consacrent à la RHF a baissé depuis 2001 (1). Elle est ainsi passée de 4,4% de l'ensemble des dépenses de consommation effective des ménages à 4,1 % entre 2001 et 2010. Cette évolution illustre le fait que les dépenses des ménages en RHF ont chaque année progressé à un rythme inférieur à celui de l'ensemble des dépenses de consommation des ménages. Depuis 2001, en moyenne, les dépenses de consommation des ménages ont cru de 1,6% par an, contre 0,3% par an pour les dépenses de restauration.

Dans ce contexte, les proportions de déjeuners et des dîners pris hors domicile diminuent légèrement par rapport à 2003 (-2 points chacune). 22% des déjeuners et 6% des dîners sont ainsi pris hors domicile en 2010 (2).

Toutefois, de par l'augmentation démographique de la population, le nombre de repas principaux(3) servis en RHF a continué de progresser. 6,171 milliards de repas ont été servis en 2010 (+0.2 milliard / 2006) (4). 51% en restauration commerciale et 49% en restauration collective.

Les restaurants commerciaux indépendants et les restaurants collectifs autogérés ont vu leur nombre de repas principaux servis se réduire depuis 2006, alors que celui des chaînes et groupes de restauration commerciale ou collective s'est développé.

En 2010, les types de restaurants servant le plus de repas sont les restaurants de type rapide (24% des repas pris en RHF), les restaurants collectifs sous contrat (20%) et les restaurants commerciaux service à table (17%).

(1) *Comptabilité nationale, INSEE*

(2) *CCAF 2010, CREDOC. L'enquête CCAF mesure les quantités de produits alimentaires consommés par les individus âgés de 3 ans ou plus résidant en France métropolitaine*

(3) *Les repas principaux correspondent aux déjeuners et dîners achetés dans les restaurants. Ils peuvent être consommés sur place ou emportés.*

(4) *Restauration 2010 en France*



## Résultats de l'enquête sur les achats de produits aquatiques en RHF FranceAgriMer 2010

Au global, selon les données de CCAF 2010, les adultes consomment 27,3g/j de produits aquatiques, et les enfants 16,7g/j. Plus de 80% de ces quantités sont consommées à leur domicile ou à celui d'un ami.

L'enquête CCAF2010 permet d'évaluer la consommation de produits aquatiques en RHF à 23,34 g/repas. Les achats déclarés par les restaurateurs dans l'enquête FranceAgriMer sur les achats de produits aquatiques par la RHF en 2010 sont de 25,32g/repas. Les données des deux enquêtes sont dans un même ordre.

156 267 tonnes de produits aquatiques ont été achetées par la RHF en 2010, pour un montant de 1,192 milliards d'€. 59% de ce montant sont destinés à l'achat de poissons, 16% de coquillages et 13% de produits traiteurs. Le reste se répartit entre les conserves de produits aquatiques (5%), les crustacés (5%) et les céphalopodes (2%).

Les achats des restaurants commerciaux indépendants représentent 46% des montants de produits aquatiques achetés en RHF, contre 24% pour la restauration collective autogérée, 17% pour les restaurants commerciaux de chaîne et 13% pour la restauration collective sous contrat.

Au global, 63% des dépenses en produits aquatiques sont réalisés par la restauration commerciale, pour 55% des poids nets achetés.

Cette répartition est très différente d'un type de produits à l'autre. Ainsi, 92% des montants dépensés pour acheter des crustacés et 85% des achats de coquillages sont le fait des restaurants commerciaux. Ils représentent également une majorité des achats de produits traiteurs (59%), de céphalopodes (57%), de poissons (56%).

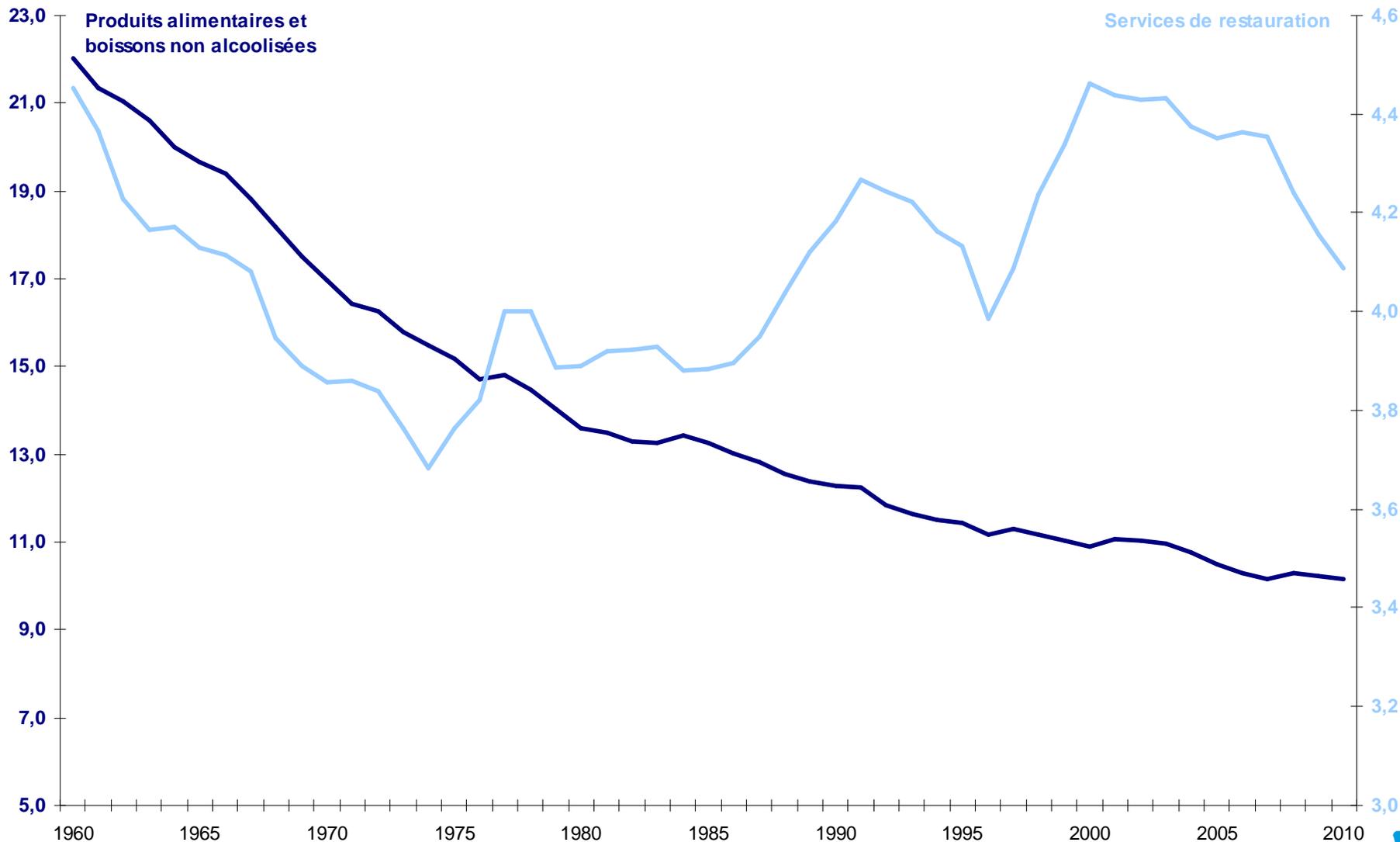
Seuls les achats de conserves sont majoritairement réalisés par la restauration collective (52%).



- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage**
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



Evolution des coefficients budgétaires de la consommation effective des ménages pour les fonctions alimentation et services de restauration

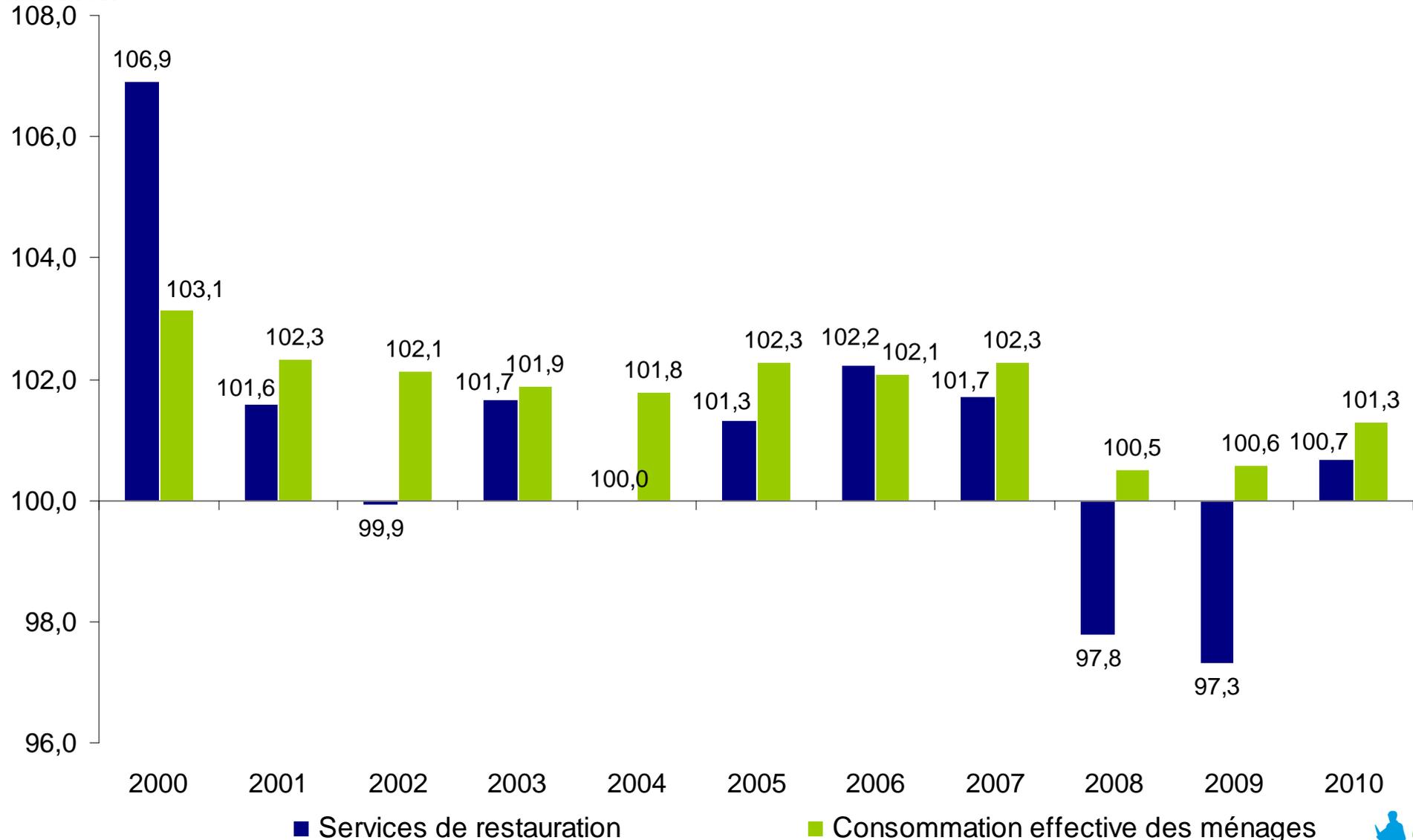


Source : INSEE, comptabilité nationale; 2011



**L'évolution des dépenses de consommation en RHF a presque toujours été inférieure à celle de l'ensemble de la consommation depuis 2000**

**Evolution de l'indice des volumes (en euros constants) de la consommation effective des ménages et des services de restauration**

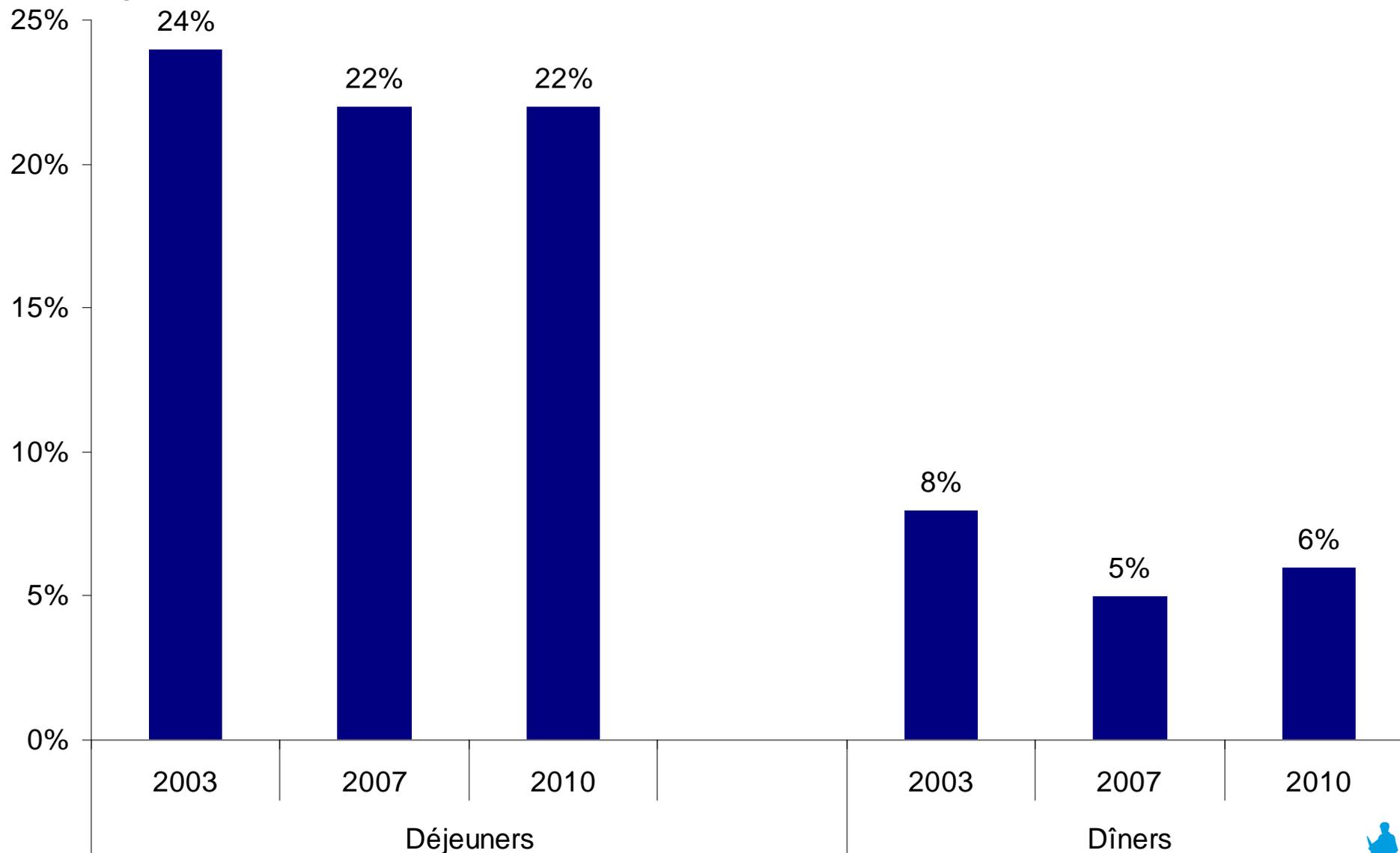


Source : INSEE, comptabilité nationale; 2011



# 22% des déjeuners et 6% des dîners sont pris hors domicile en 2010

Evolution de la proportion de déjeuners et de dîners pris hors domicile parmi les personnes résidant en France métropolitaine âgées de 3 ans et plus – repas pris hors de son domicile ou de celui d'un ami

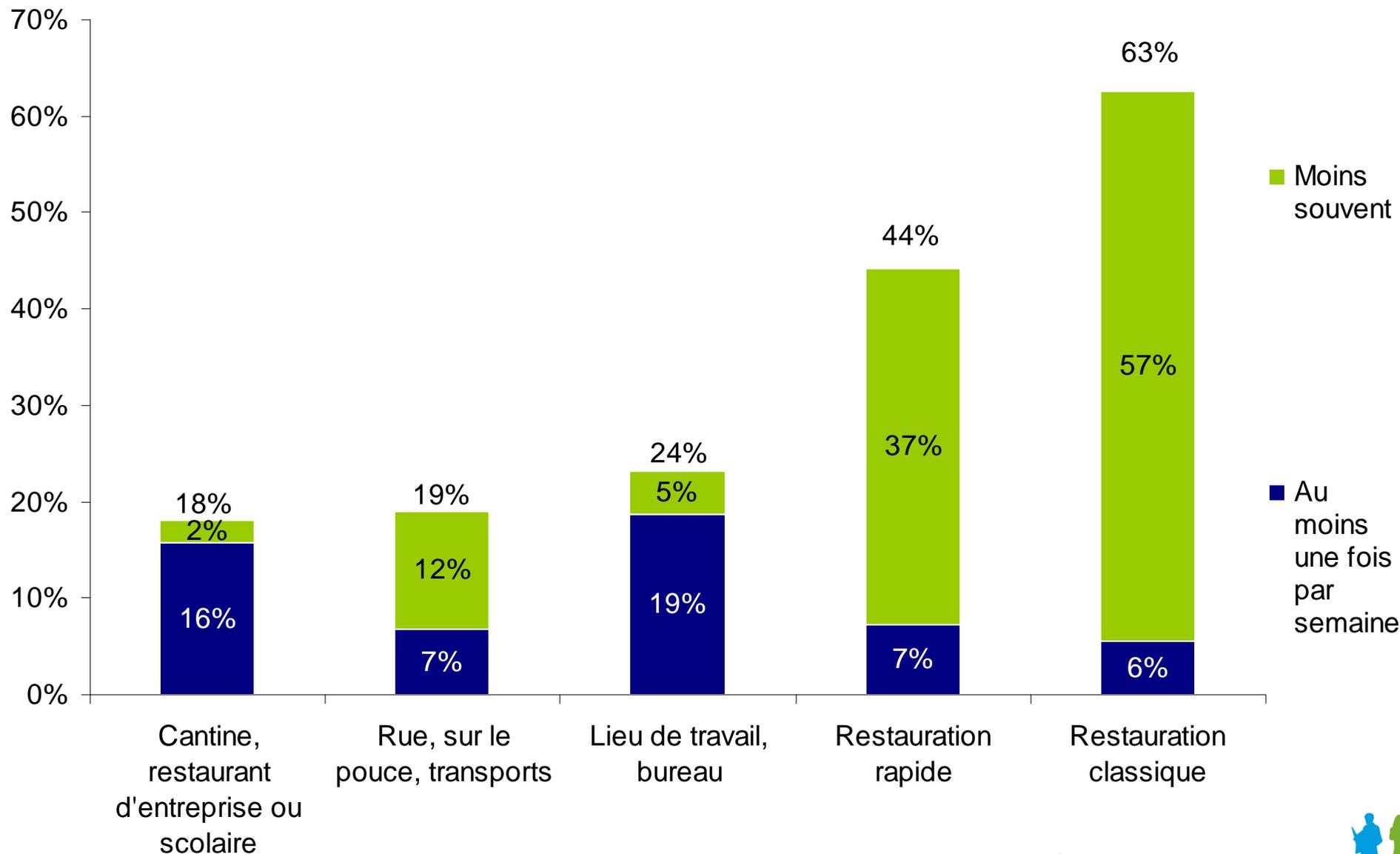


Source : CRÉDOC, Enquêtes CAF 2003 et CCAF 2007 et 2010



**Si 63% des adultes déclarent déjeuner en restauration classique, seuls 6% le font au moins une fois par semaine**

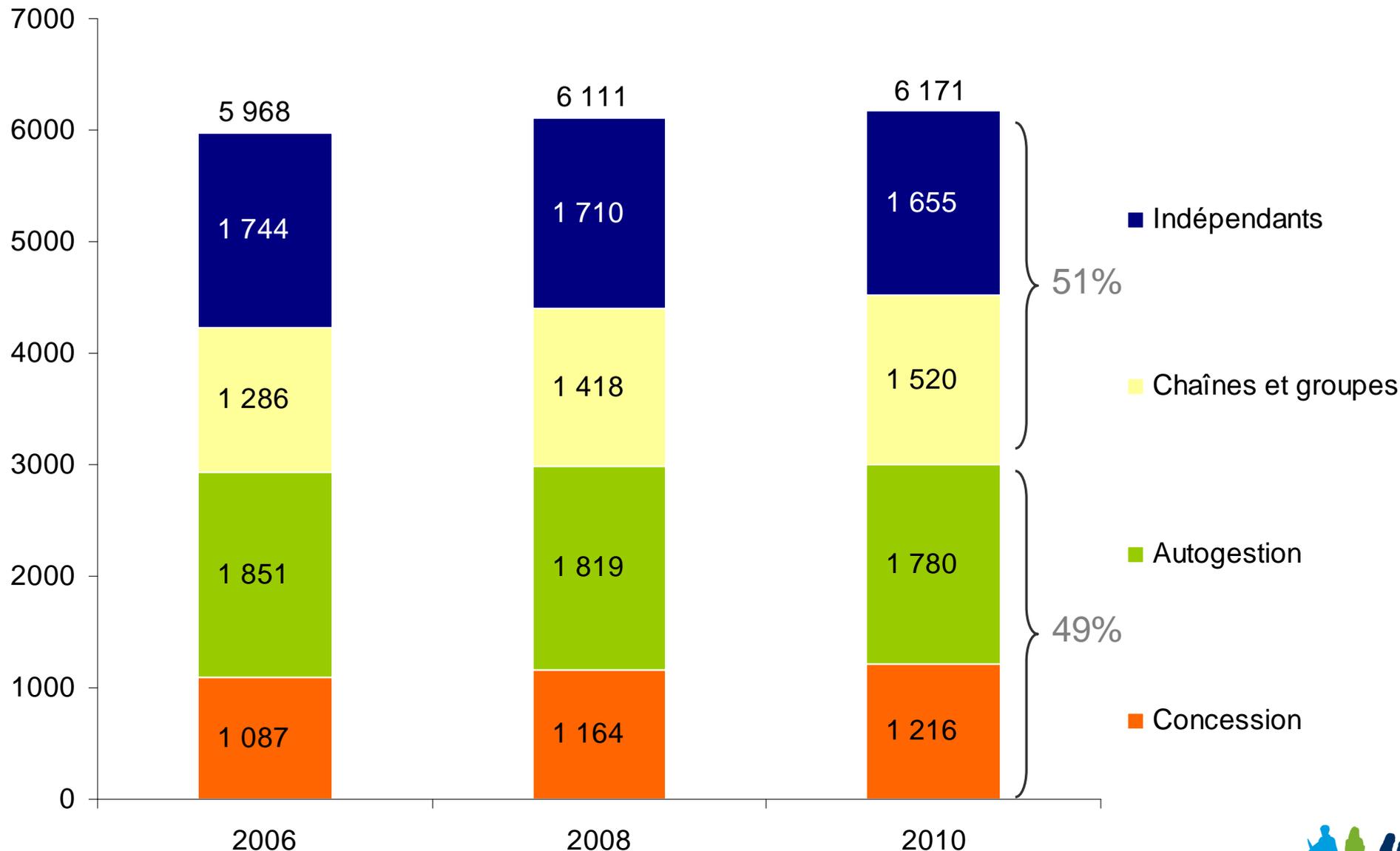
Proportion d'adultes déclarant déjeuner dans les lieux suivants



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010



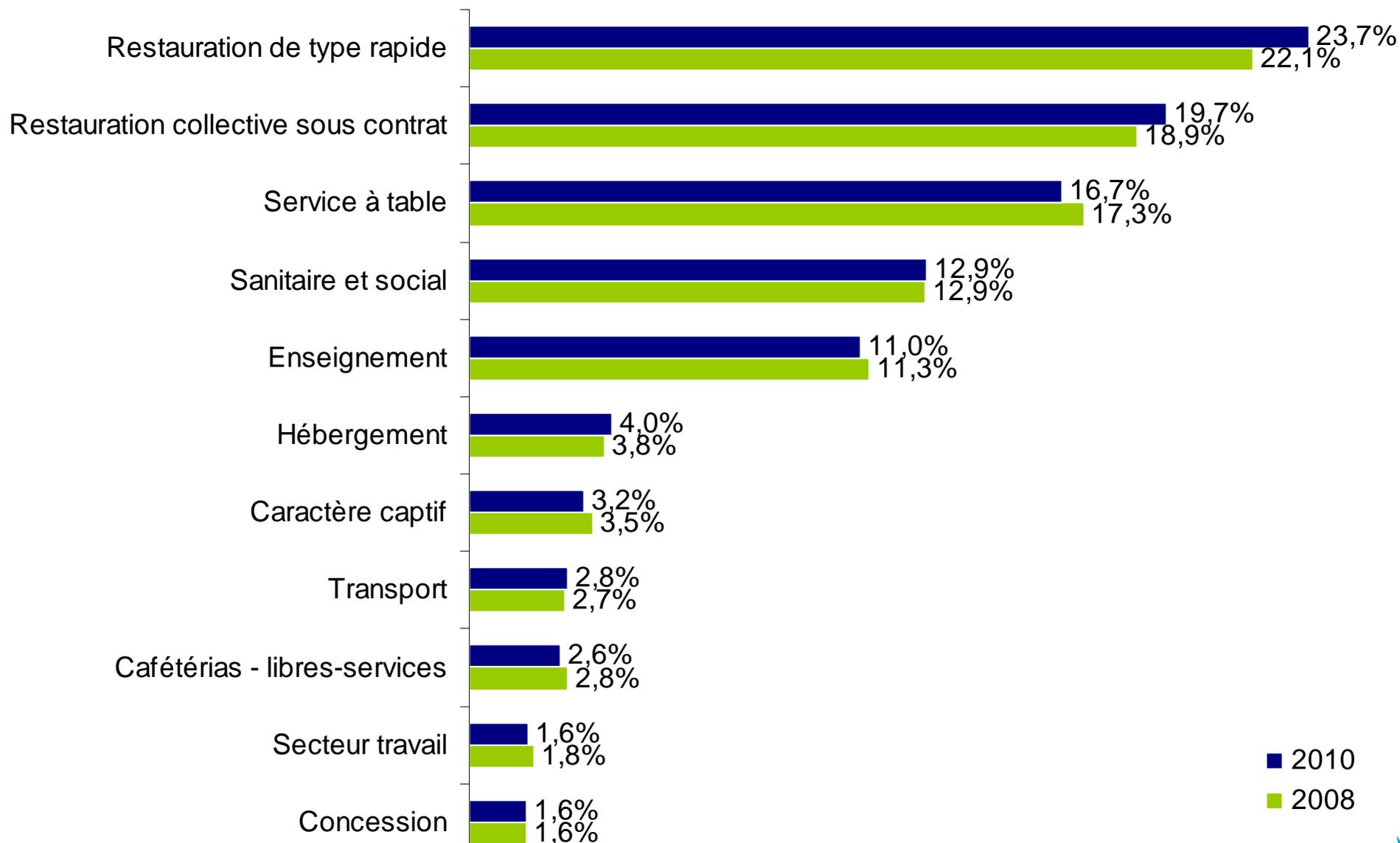
## Evolution du nombre de repas principaux servis par grands types de restauration – Millions de repas



Les repas principaux correspondent aux déjeuners et dîners achetés dans les restaurants, qu'ils soient consommés sur place ou emportés.  
 Source : Gira Foodservice, Restauration 2010 France



**Répartition du nombre de repas principaux servis en RHF par types de restauration – Millions de repas**



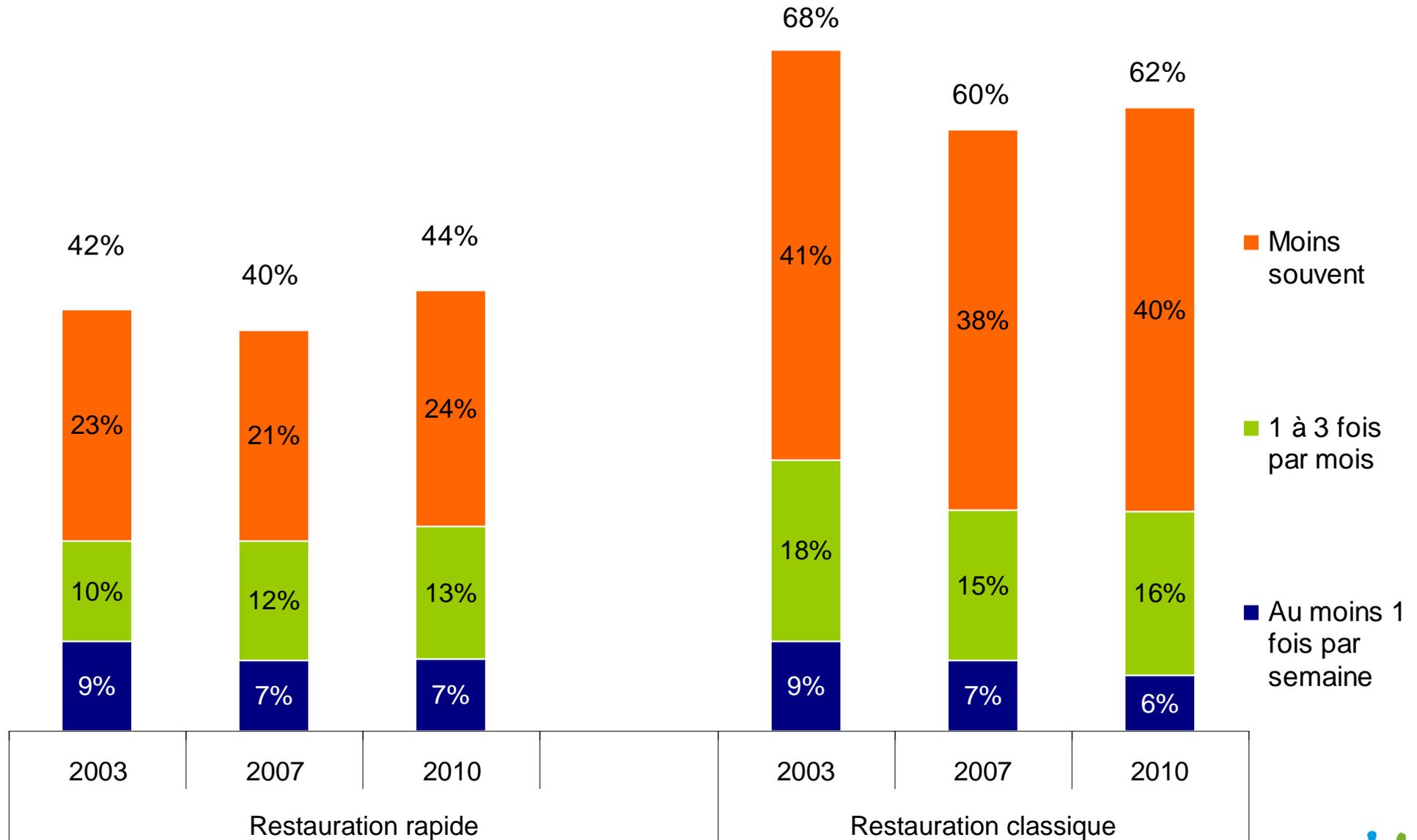
Les repas principaux correspondent aux déjeuners et dîners achetés dans les restaurants, qu'ils soient consommés sur place ou emportés.

Source : Gira Foodservice, Restauration 2010 France



# La part d'adultes déjeunant au moins une fois par mois en restauration classique diminue entre 2003 et 2010

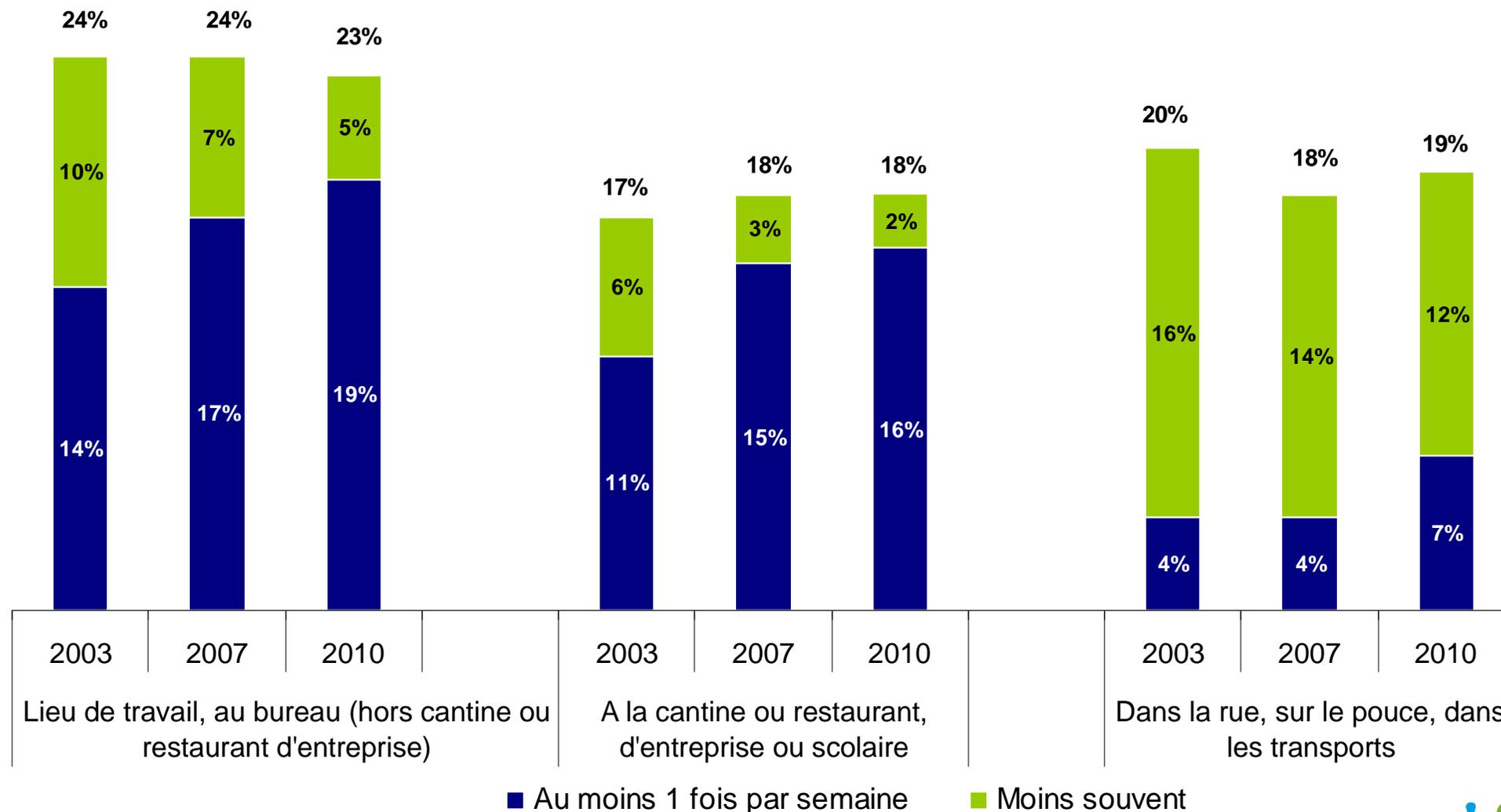
Evolution de la proportion d'adultes déclarant déjeuner en restauration rapide ou classique



Source : CRÉDOC, Enquêtes CAF 2003 et CCAF 2007 et 2010



**Evolution de la proportion d'adultes déclarant déjeuner en restauration rapide ou classique**

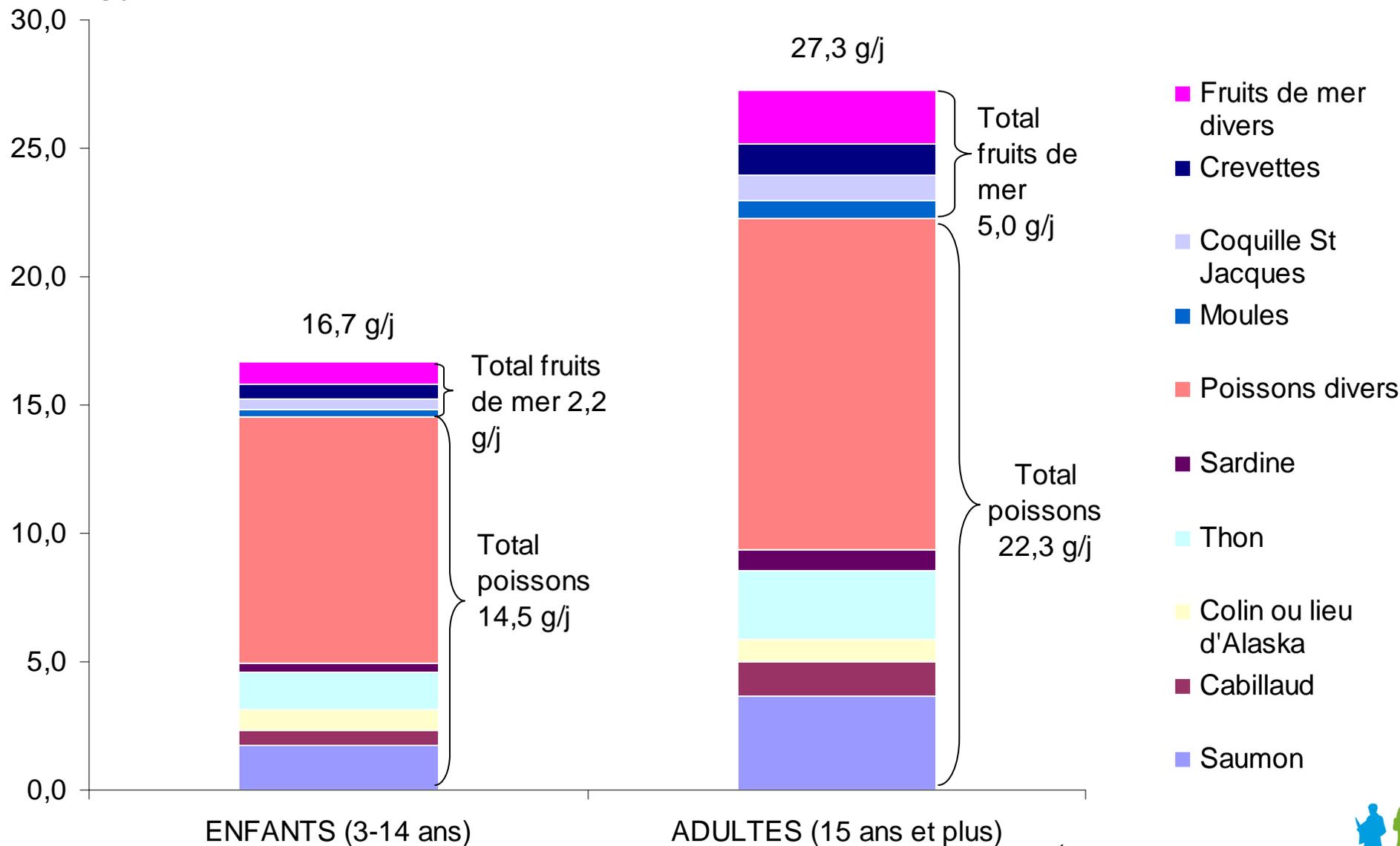


Source : CRÉDOC, Enquêtes CAF 2003 et CCAF 2007 et 2010



# Tous lieux confondus, les adultes consomment 27,3g/j de produits aquatiques, et les enfants 16,7 g/j

Quantités de produits aquatiques consommées par les adultes et les enfants résidant en France métropolitaine en 2010 – en g/j

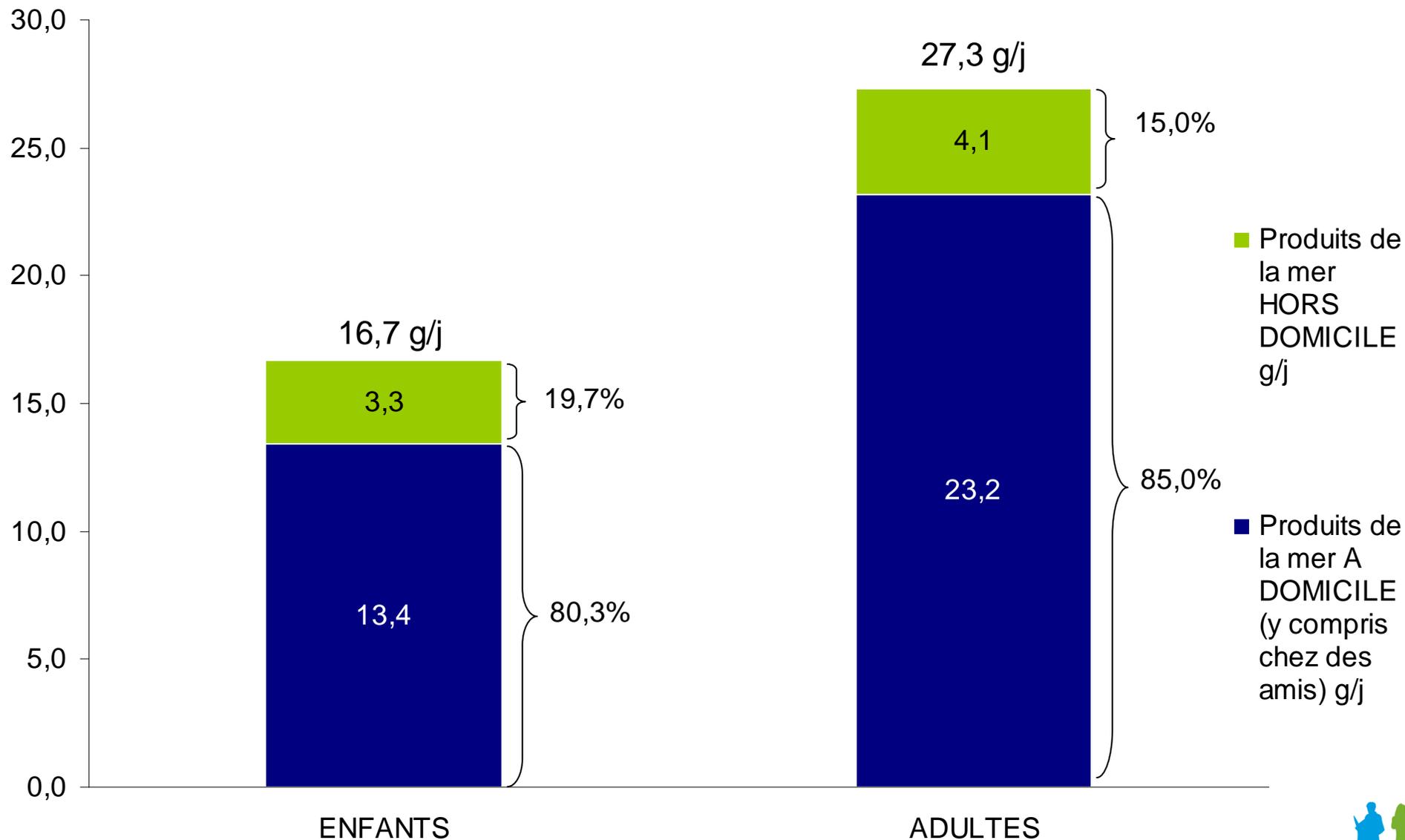


Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010



# Les adultes consomment 85% de produits aquatiques à domicile, contre 80% pour les enfants

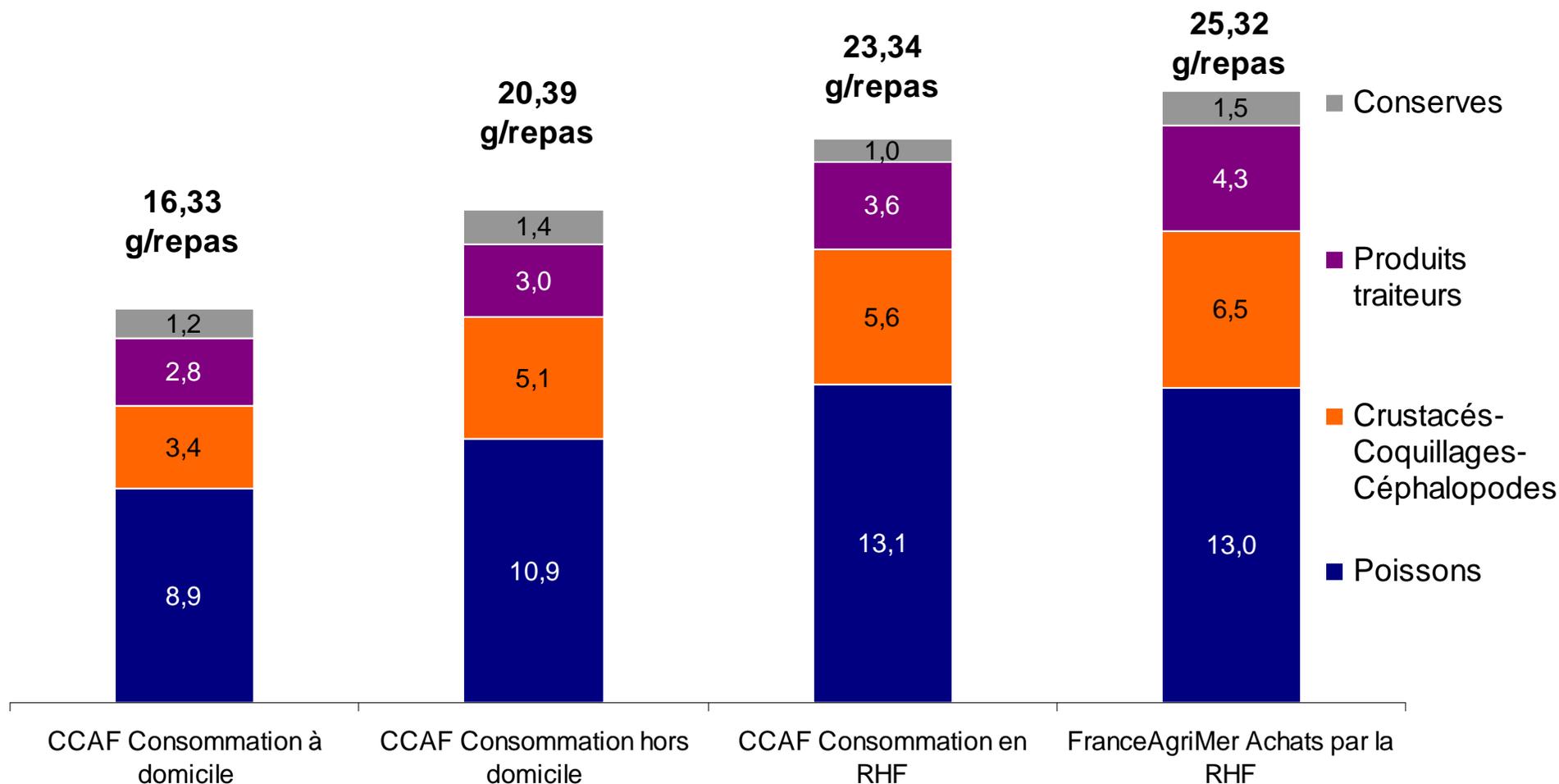
Quantités de produits aquatiques consommées en par les adultes et les enfants résidant en France métropolitaine en 2010 – en g/j – repas pris hors domicile : repas pris hors de son domicile ou de celui d'un ami



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010



Quantités moyennes de produits aquatiques équivalent achetées ou achetées en 2010 – en g/repas



**CCAF Consommation à domicile :** quantités de produits de la mer consommées par repas pris au domicile du ménage

**CCAF Consommation hors domicile :** quantités de produits de la mer consommées par repas pris hors du domicile du ménage ou de celui d'amis

**CCAF consommation en RHF :** quantités de produits de la mer consommées par repas pris à la cantine, au restaurant d'entreprise, au fast food, à la sandwicherie, au restaurant, à la cafétéria

**NB.** Les quantités calculées à partir de l'enquête CCAF intègrent un coefficient de non comestibilité (intégrant les têtes, arrêtes, coquilles...) pour les rendre comparables à celles de l'enquête FranceAgriMer

Base Enquête CCAF 2010 : personnes résidant en France métropolitaine âgée de 15 ans et plus

Sources : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010 - FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011

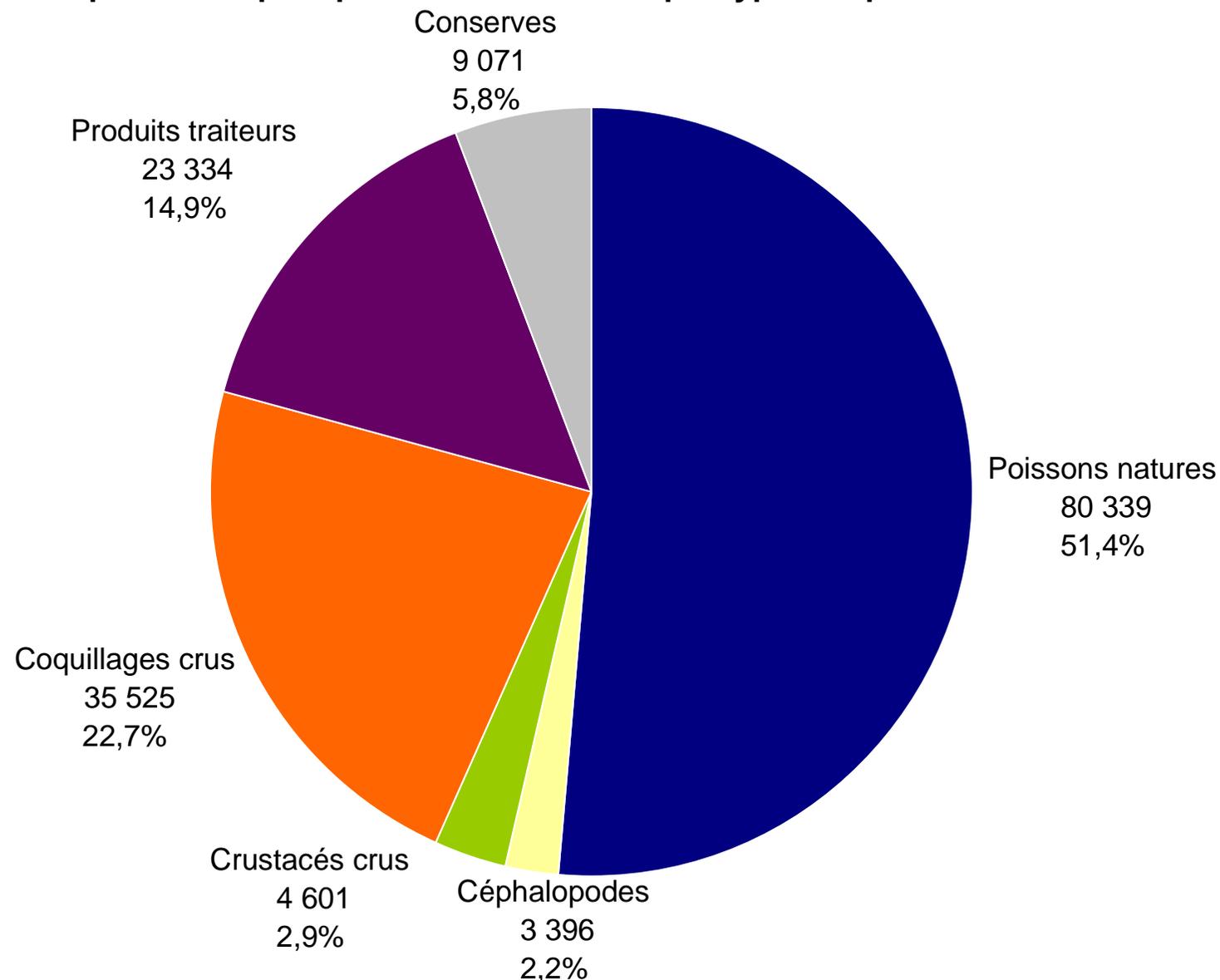


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques**
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



# 156 267 tonnes de produits aquatiques achetées en RHF en 2010 dont plus de la moitié en poissons

Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés en RHF par types de produits – en tonnes et %

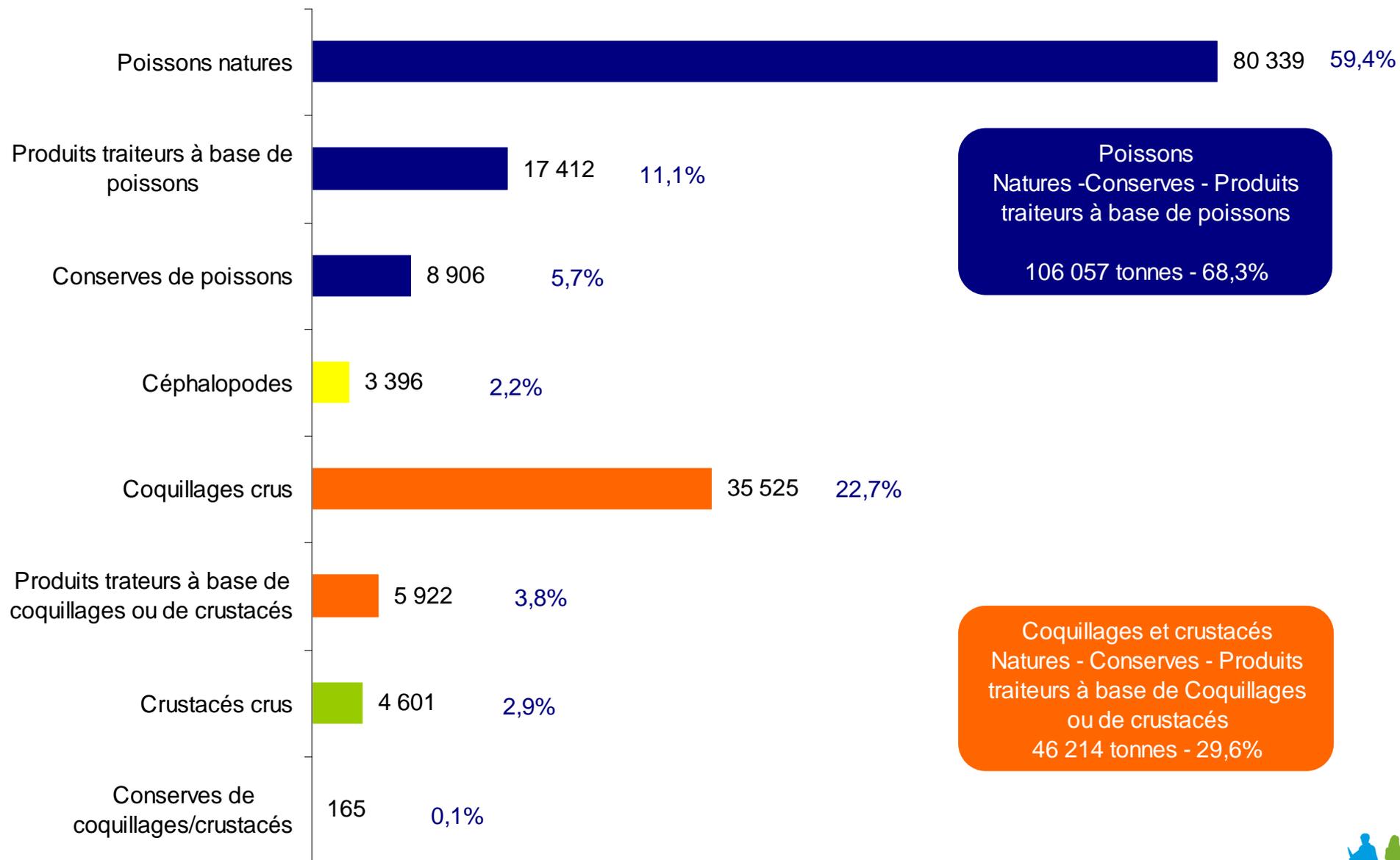


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# 106 057 tonnes de poissons naturels, en conserves ou transformés en produits traiteurs

Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés en RHF par types de produits – en tonnes et %

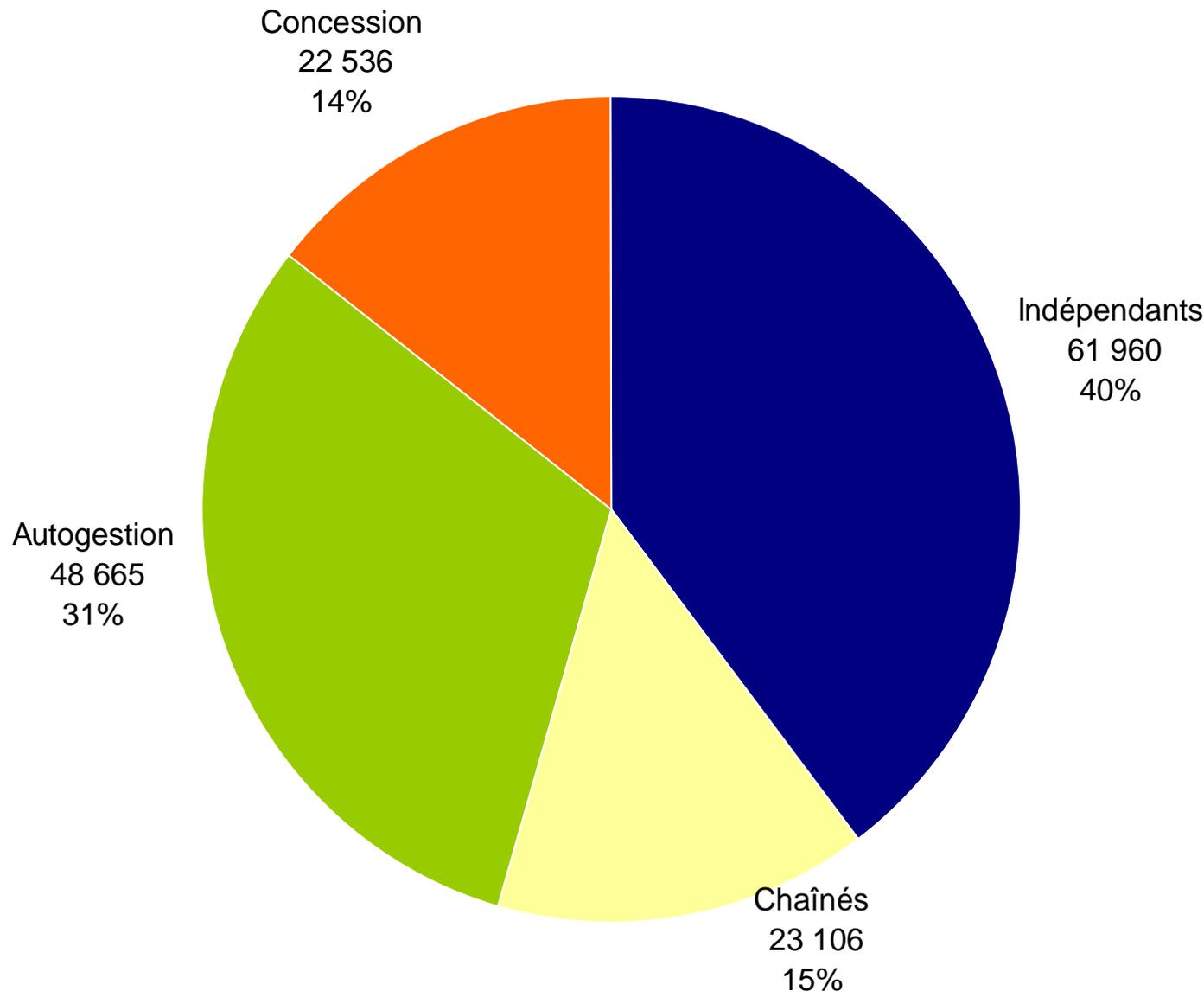


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les achats des restaurants commerciaux indépendants correspondent à 40% des quantités de produits aquatiques achetées en RHF en 2010

Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés en RHF par grands catégories de restaurants – en tonnes et %

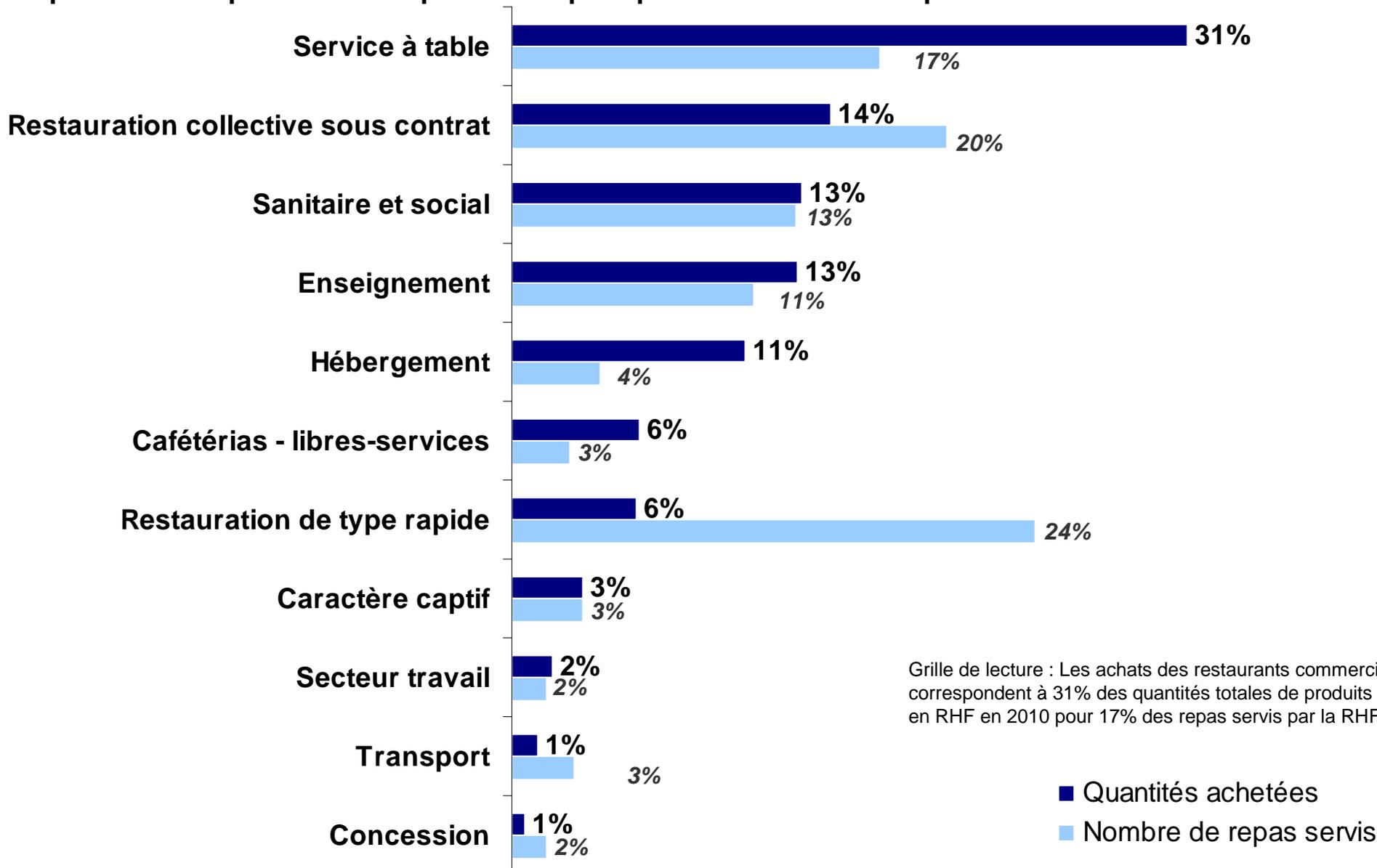


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les achats des restaurants commerciaux services à table correspondent à 31% des quantités de produits aquatiques achetées en RHF en 2010

Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés en RHF par secteurs de restauration – en %



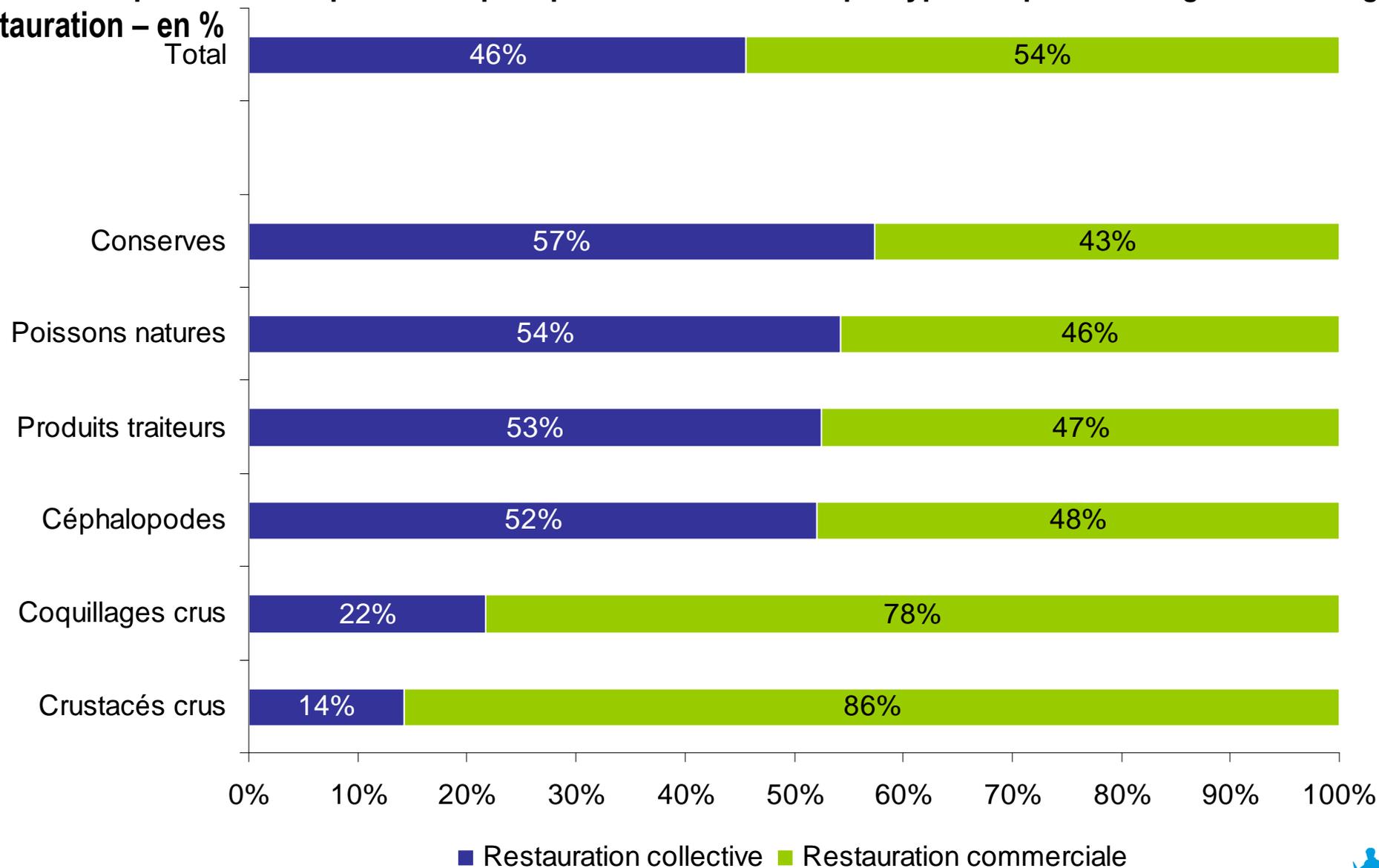
Grille de lecture : Les achats des restaurants commerciaux services à table correspondent à 31% des quantités totales de produits aquatiques achetées en RHF en 2010 pour 17% des repas servis par la RHF.

■ Quantités achetées  
■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



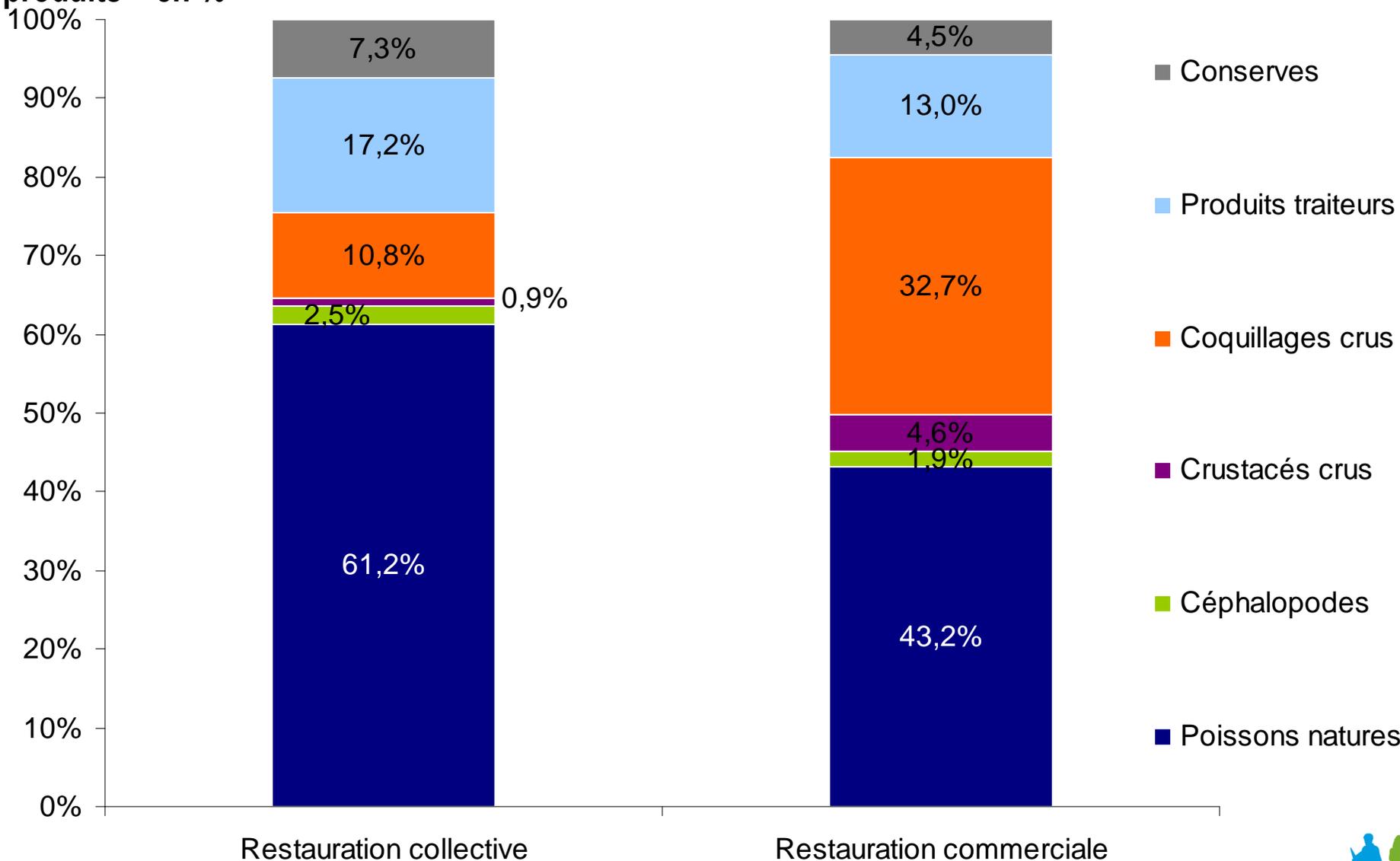
**Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés en RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés en RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



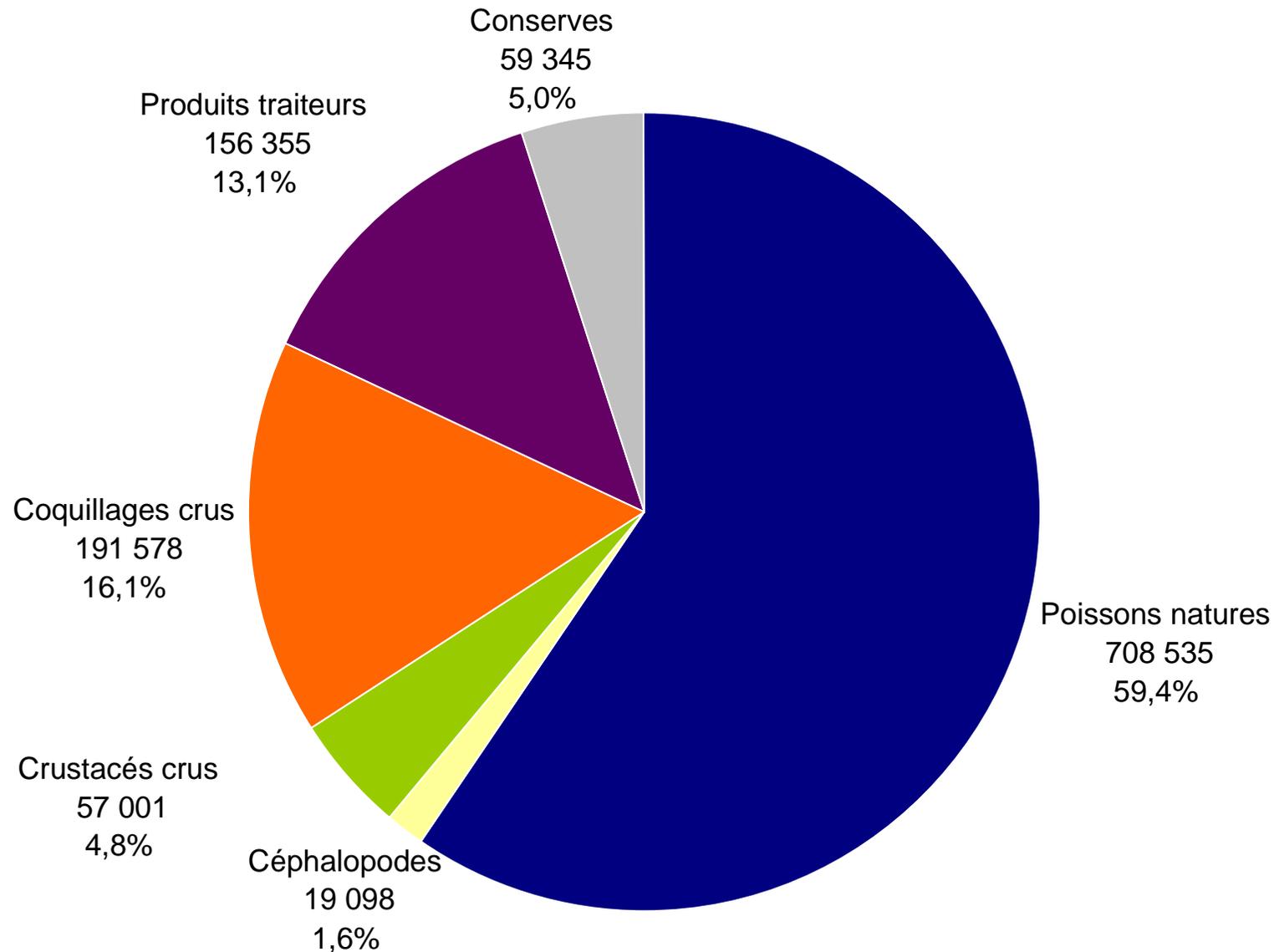
Tableau récapitulatif des poids nets totaux de produits aquatiques achetées par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Poids nets achetés de produits aquatiques		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>71 200</b>	<b>45,6%</b>	<b>23,8</b>
Secteur travail	102	1,6%	2 924	1,9%	28,7
Enseignement	682	11,0%	20 194	12,9%	29,6
Sanitaire et social	797	12,9%	20 488	13,1%	25,7
Caractère captif	200	3,2%	5 058	3,2%	25,3
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	22 536	14,4%	18,5
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>85 066</b>	<b>54,4%</b>	<b>26,8</b>
Service à table	1 033	16,7%	47 841	30,6%	46,3
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	8 985	5,7%	56,8
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	8 857	5,7%	6,0
Transport	171	2,8%	1 891	1,2%	11,0
Concession	100	1,6%	974	0,6%	9,7
Hébergement	248	4,0%	16 518	10,6%	66,6
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>156 267</b>	<b>100,0%</b>	<b>25,3</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



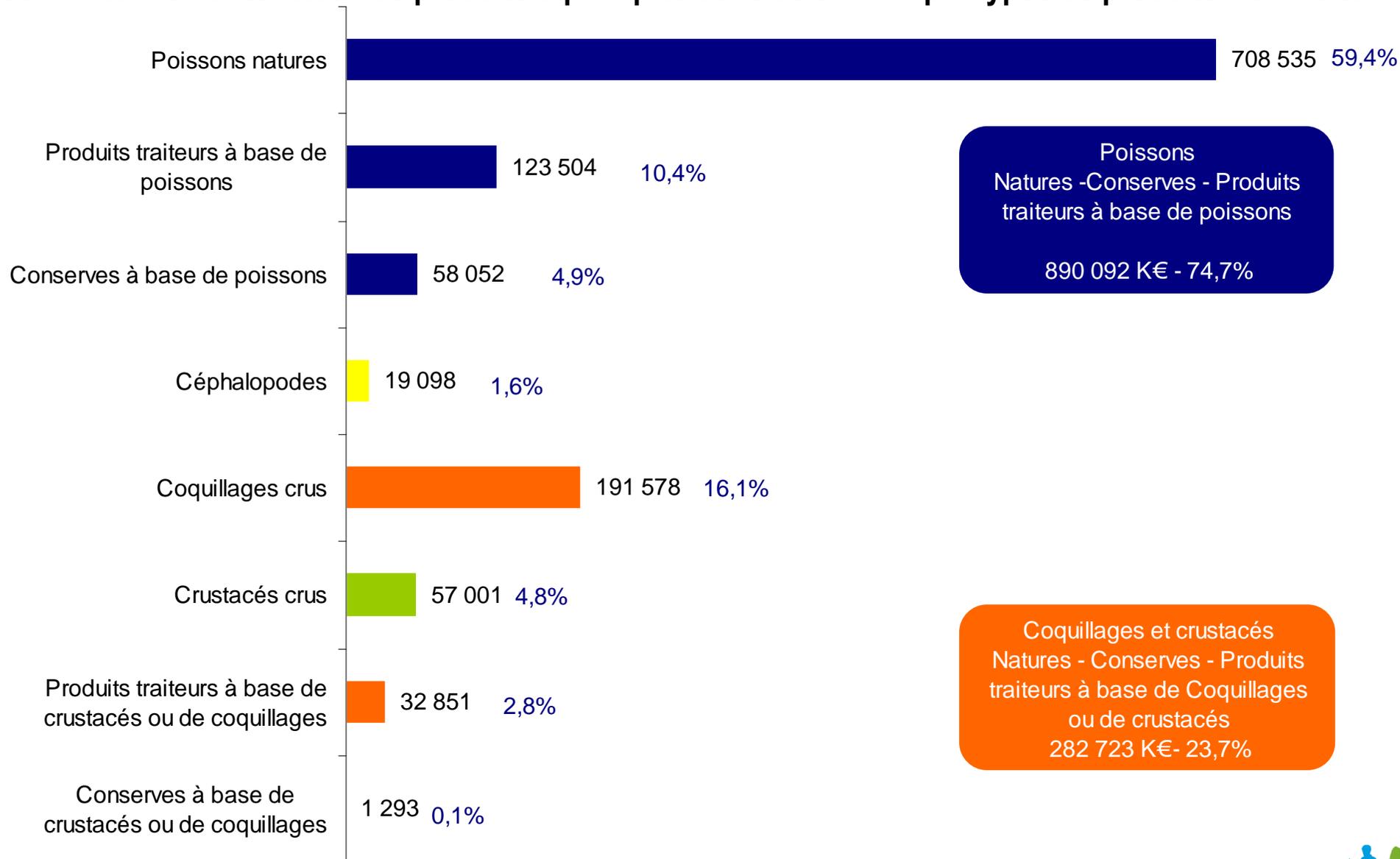
**Répartition des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF par types de produits – en K€ et %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



### Répartition des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF par types de produits – en K€ et %

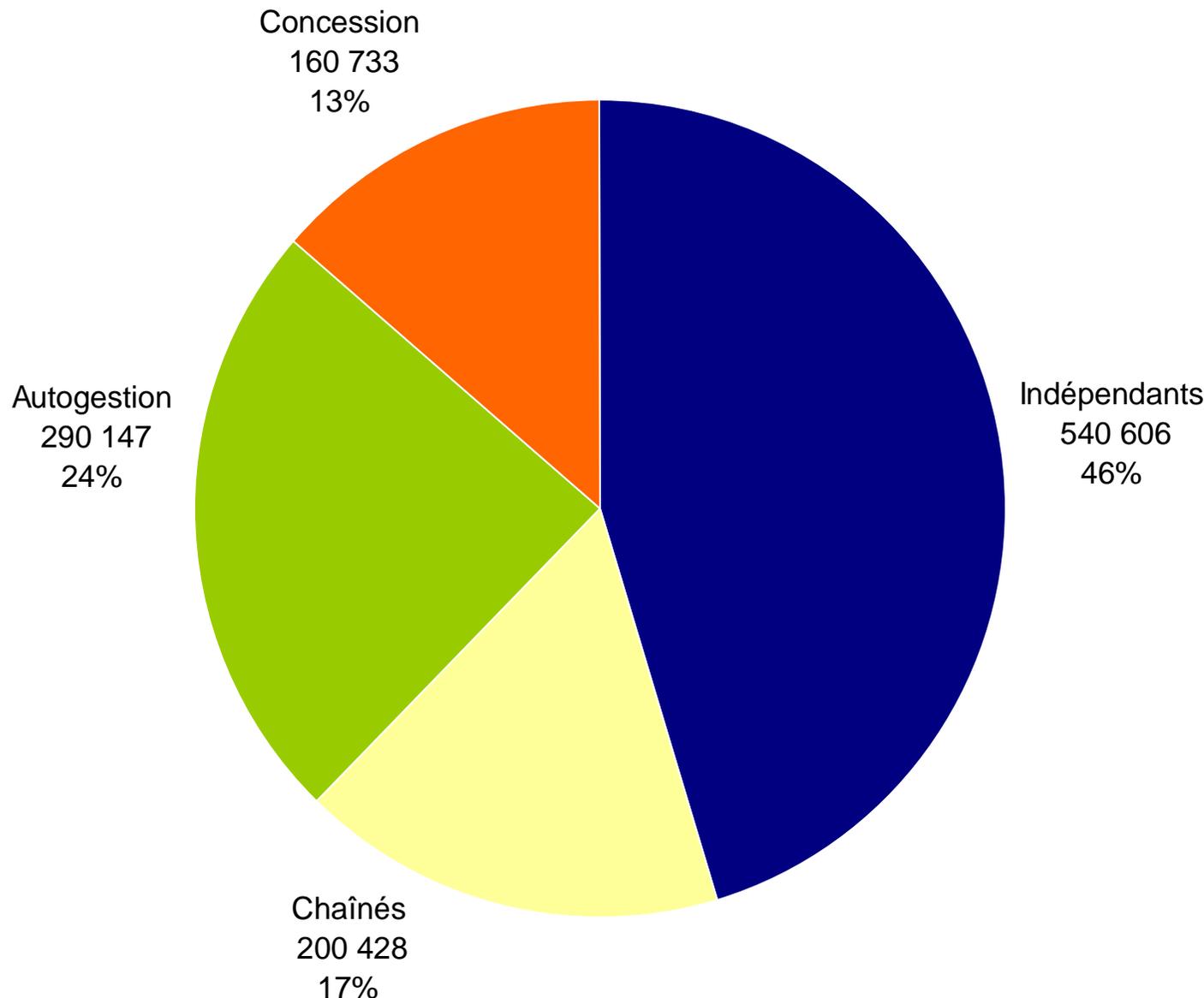


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les achats des restaurants commerciaux indépendants représentent 46% des montants de produits aquatiques achetés par la RHF en 2010

Répartition des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF par grands catégories de restaurants  
– en k€ et %

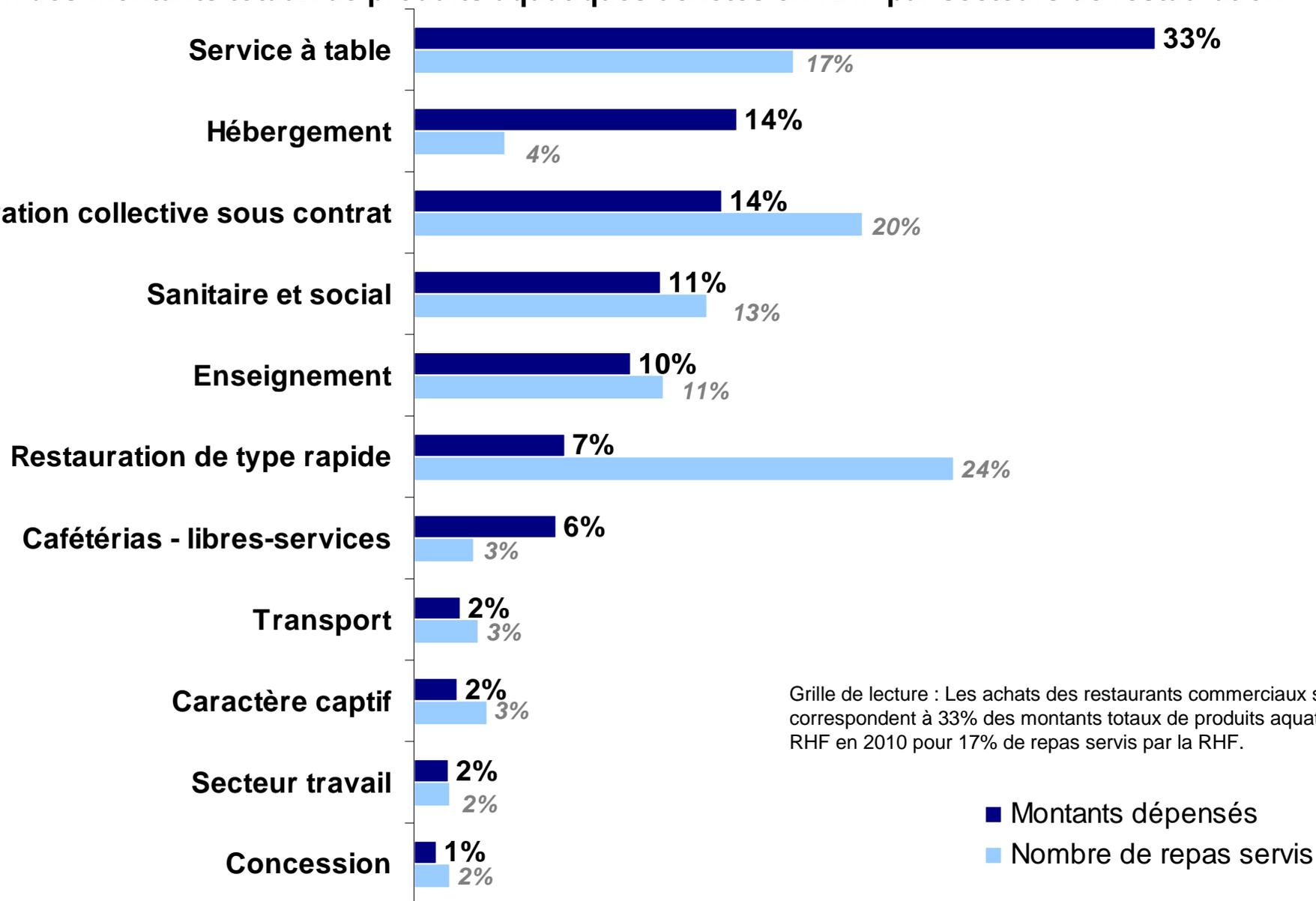


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les achats des restaurants commerciaux services à table correspondent à 33% des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF en 2010

Répartition des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF par secteurs de restauration – en %



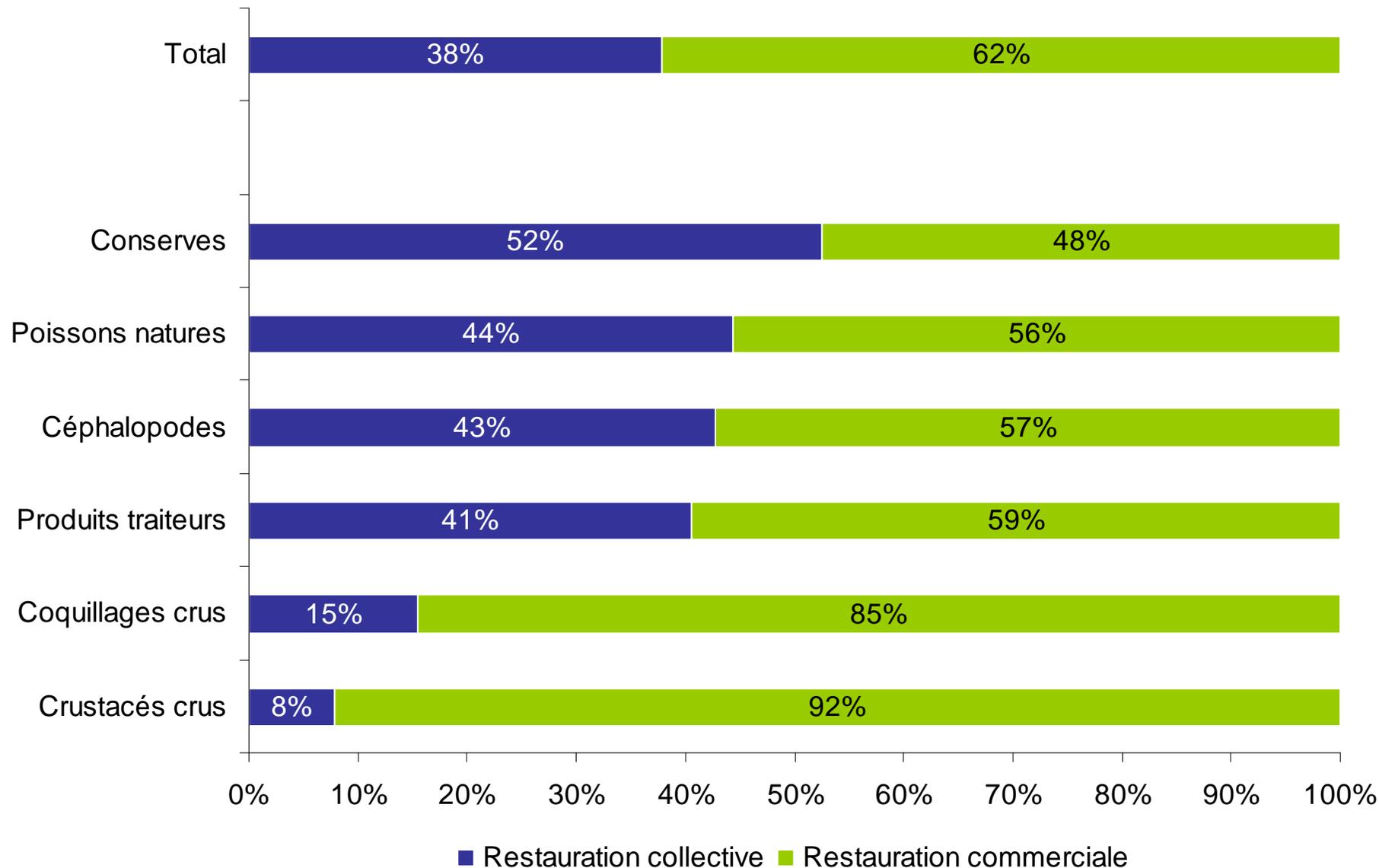
Grille de lecture : Les achats des restaurants commerciaux services à table correspondent à 33% des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF en 2010 pour 17% de repas servis par la RHF.

■ Montants dépensés  
■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %

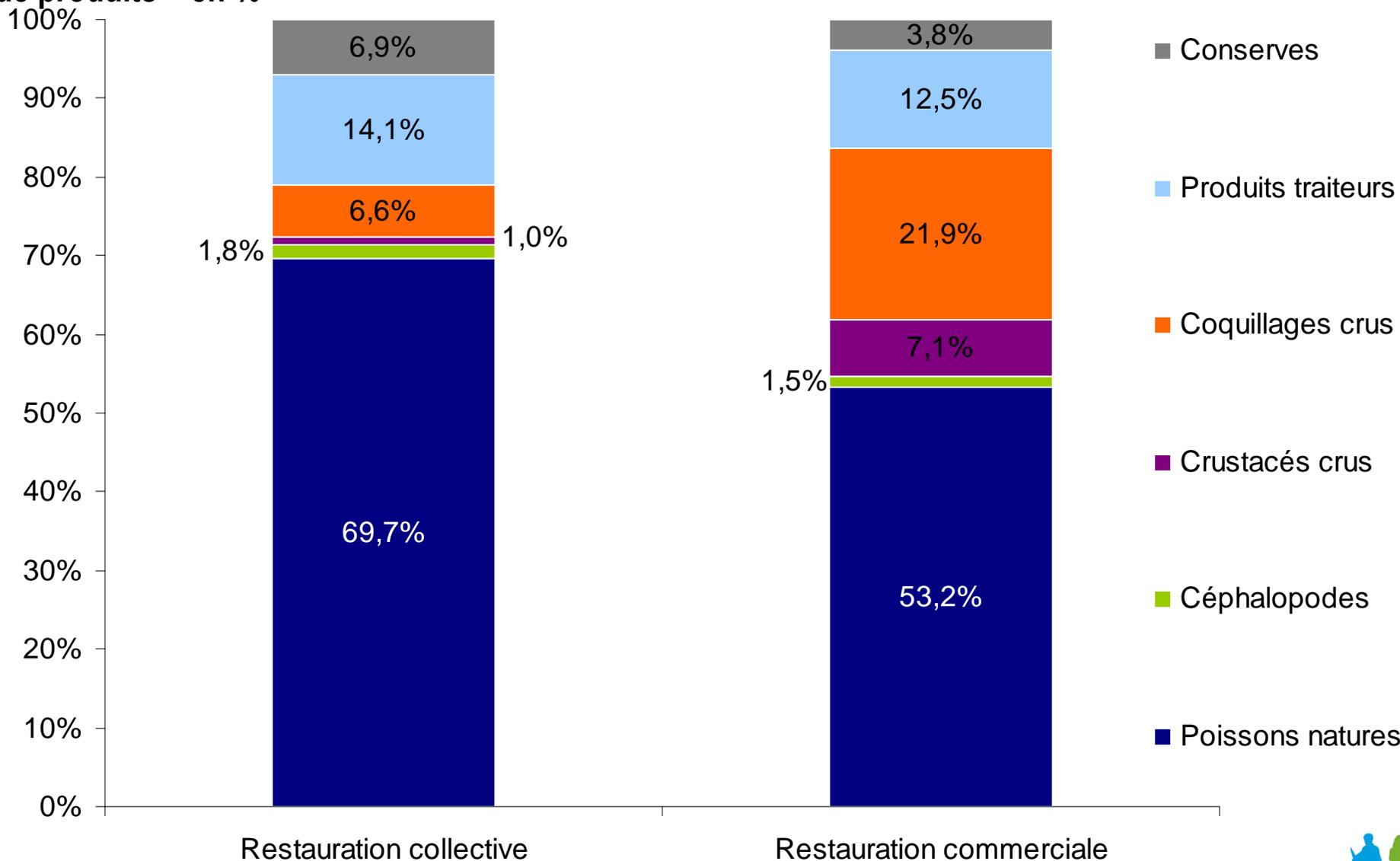


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# En restauration collective, 70% des montants dépensés en produits aquatiques correspondent à du poisson, contre 53% en restauration commerciale

Répartition des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des montants totaux de produits aquatiques achetés par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de produits aquatiques achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>450 880</b>	<b>37,8%</b>	<b>0,15</b>	<b>6,33</b>
Secteur travail	102	1,6%	19 132	1,6%	0,19	6,54
Enseignement	682	11,0%	114 737	9,6%	0,17	5,68
Sanitaire et social	797	12,9%	133 712	11,2%	0,17	6,53
Caractère captif	200	3,2%	22 566	1,9%	0,11	4,46
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	160 733	13,5%	0,13	7,13
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>741 033</b>	<b>62,2%</b>	<b>0,23</b>	<b>8,71</b>
Service à table	1 033	16,7%	384 789	32,3%	0,37	8,04
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	74 282	6,2%	0,47	8,27
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	77 819	6,5%	0,05	8,79
Transport	171	2,8%	23 704	2,0%	0,14	12,53
Concession	100	1,6%	11 011	0,9%	0,11	11,30
Hébergement	248	4,0%	169 429	14,2%	0,68	10,26
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>1 191 913</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,19</b>	<b>7,63</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011

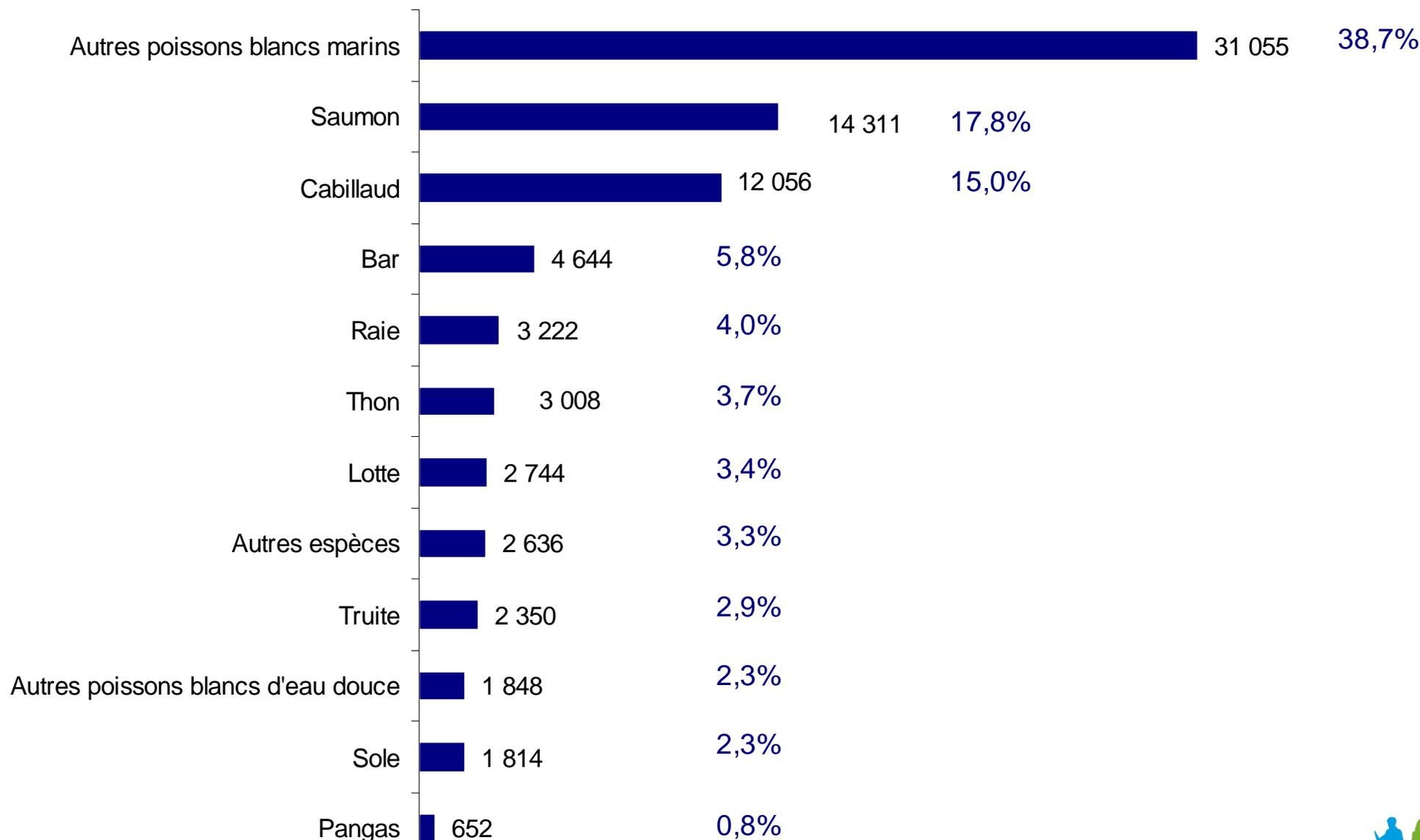


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons natures**
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés crus
- 8- Coquillages crus
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



# Les poissons blancs marins autres que le cabillaud représentent 39% des poids nets de poissons naturels achetés par la RHF en 2010

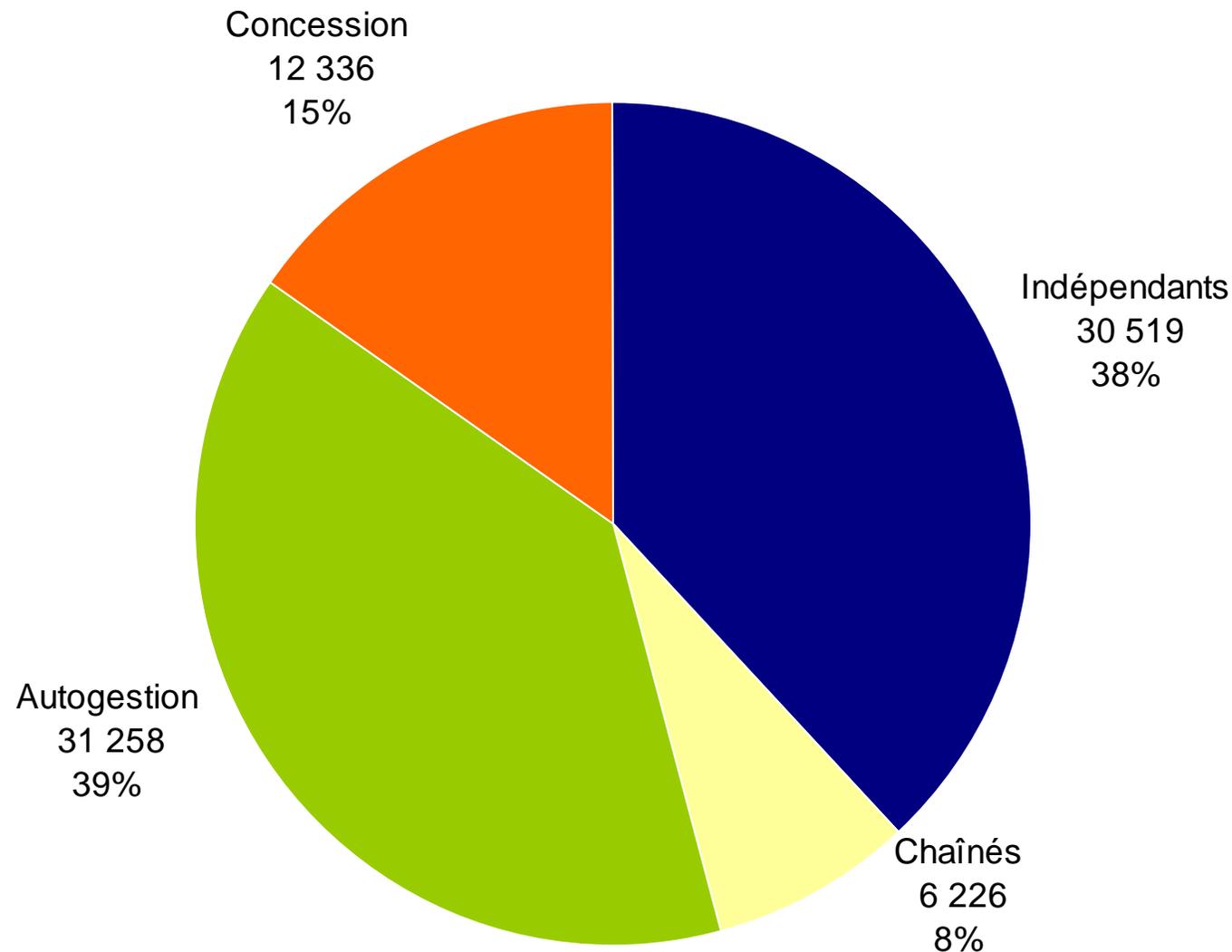
Répartition des poids nets de poissons naturels achetés par la RHF par types de produits – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



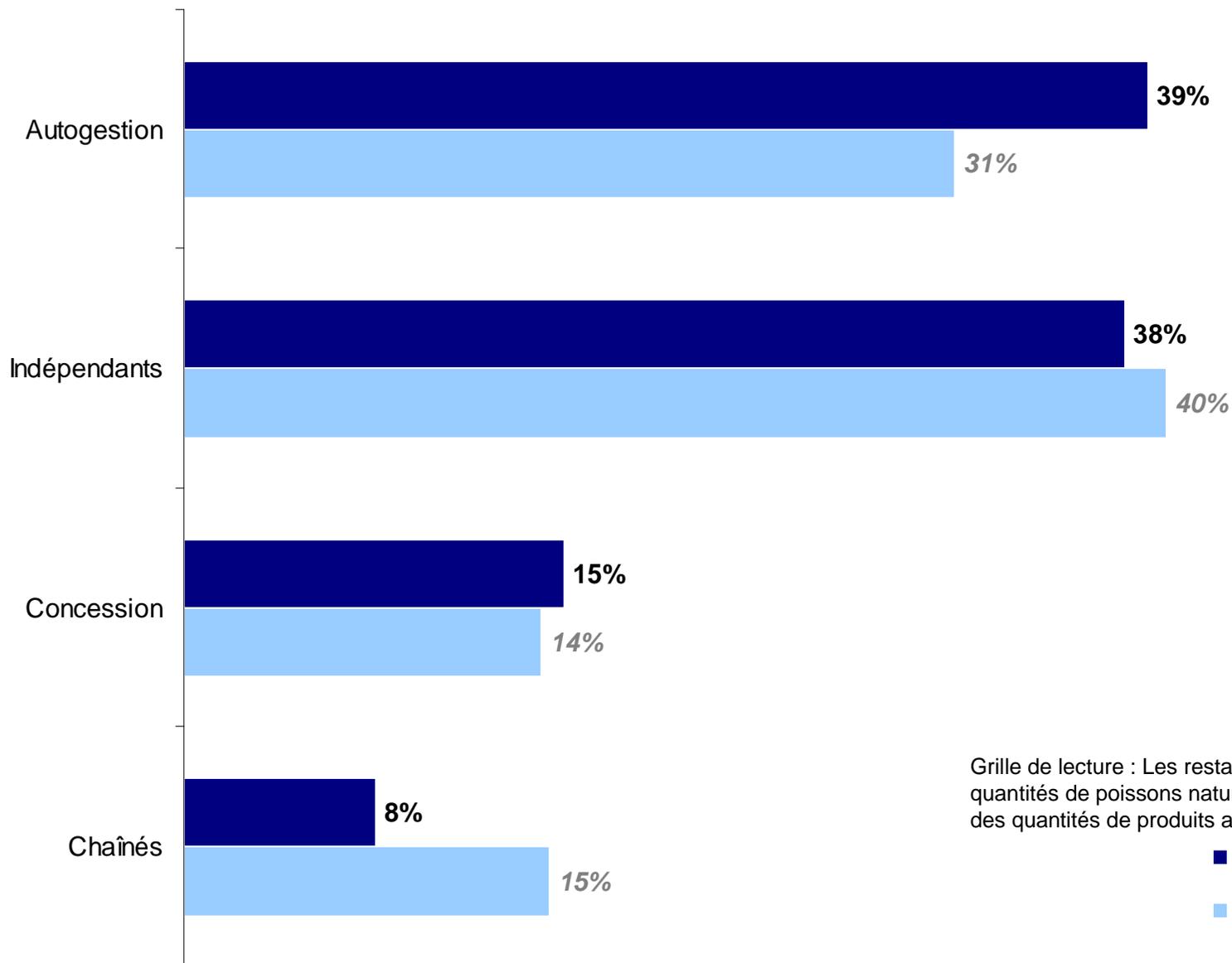
Répartition des poids nets de poissons naturels achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des poids nets de poissons natures achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



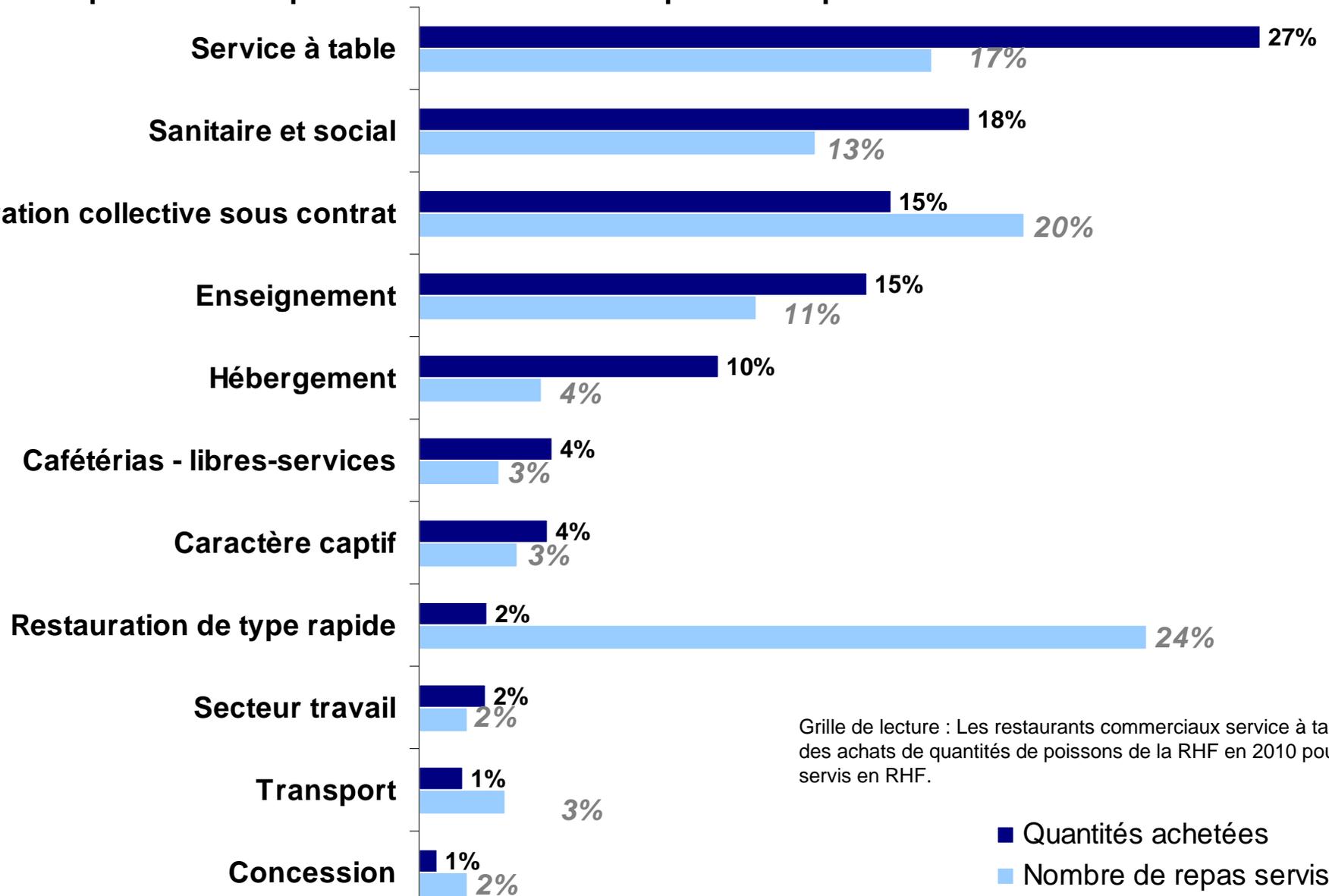
Grille de lecture : Les restaurants collectifs autogérés commandent 39% des quantités de poissons natures achetés en RHF, contre 31% de l'ensemble des quantités de produits aquatiques achetées en RHF.

- Poissons natures
- Produits aquatiques

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de poissons naturels achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %**



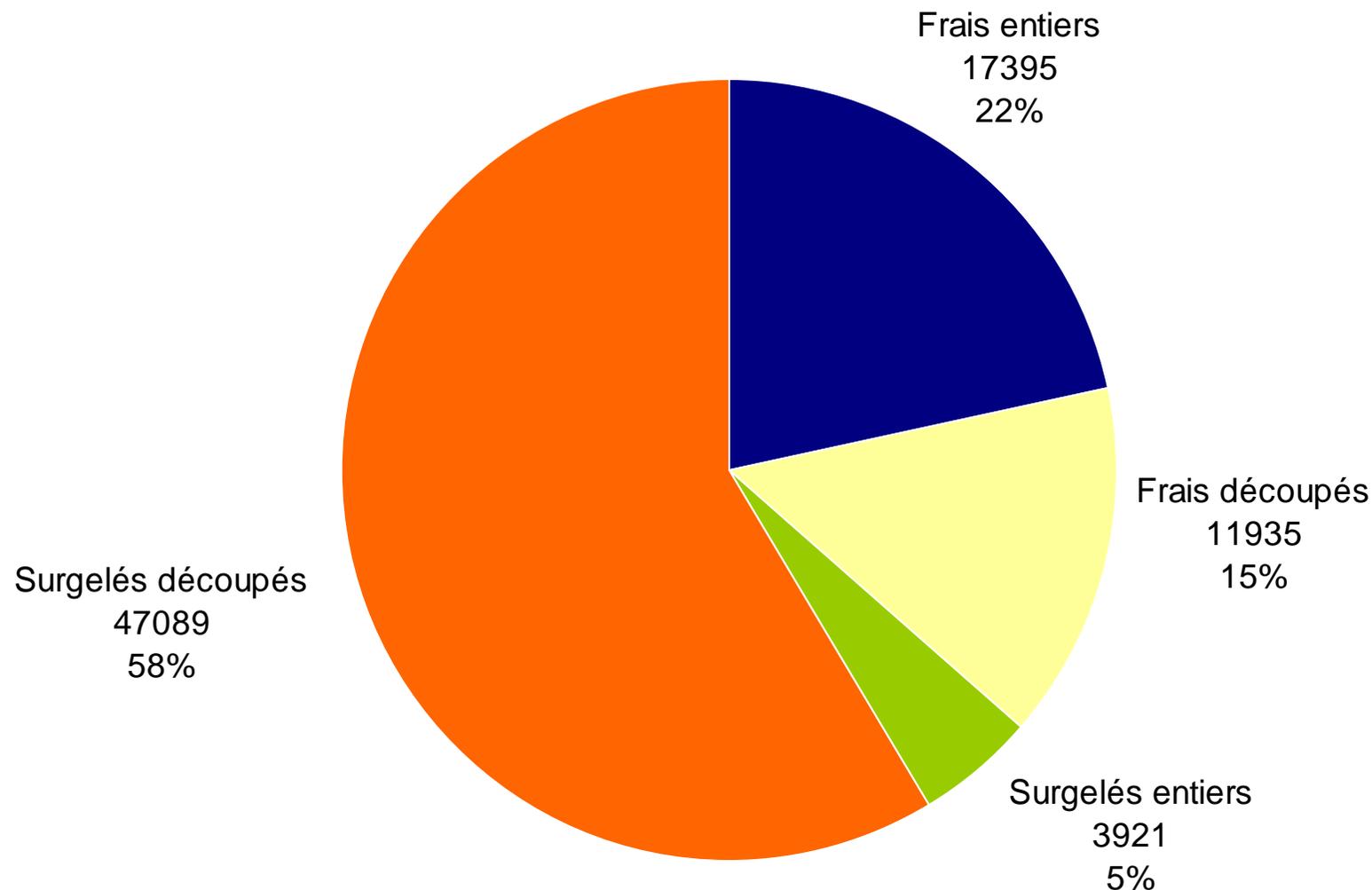
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux service à table réalisent 27% des achats de quantités de poissons de la RHF en 2010 pour 17% des repas servis en RHF.

■ Quantités achetées  
 ■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



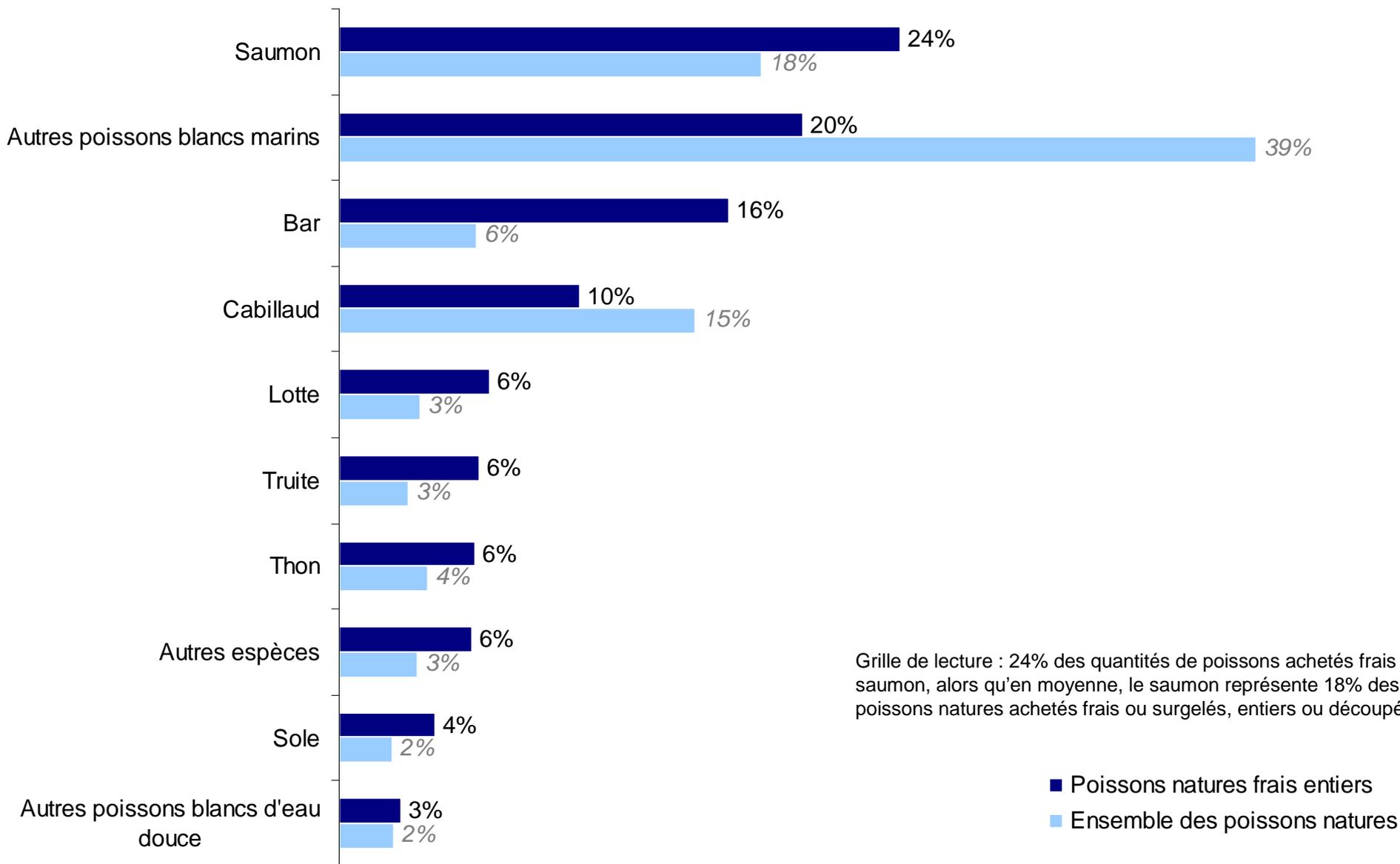
Répartition des poids nets de poissons naturels achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des poids nets de poissons naturels frais entiers achetés par la RHF selon le type de poissons - en %



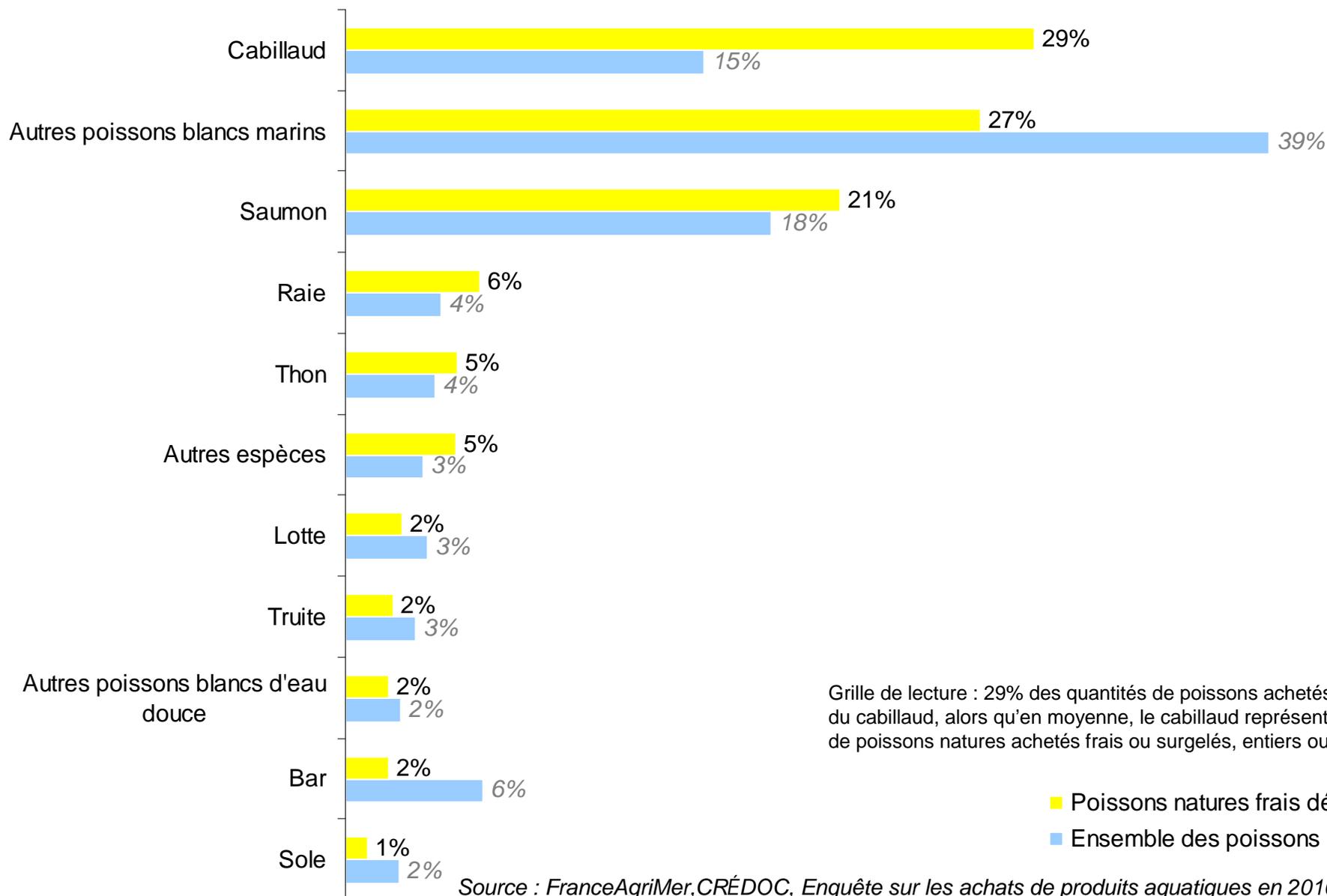
Grille de lecture : 24% des quantités de poissons achetés frais entiers sont du saumon, alors qu'en moyenne, le saumon représente 18% des quantités de poissons naturels achetés frais ou surgelés, entiers ou découpés.

■ Poissons naturels frais entiers  
 ■ Ensemble des poissons naturels

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des poids nets de poissons naturels frais découpés achetés par la RHF selon le type de poissons - en %



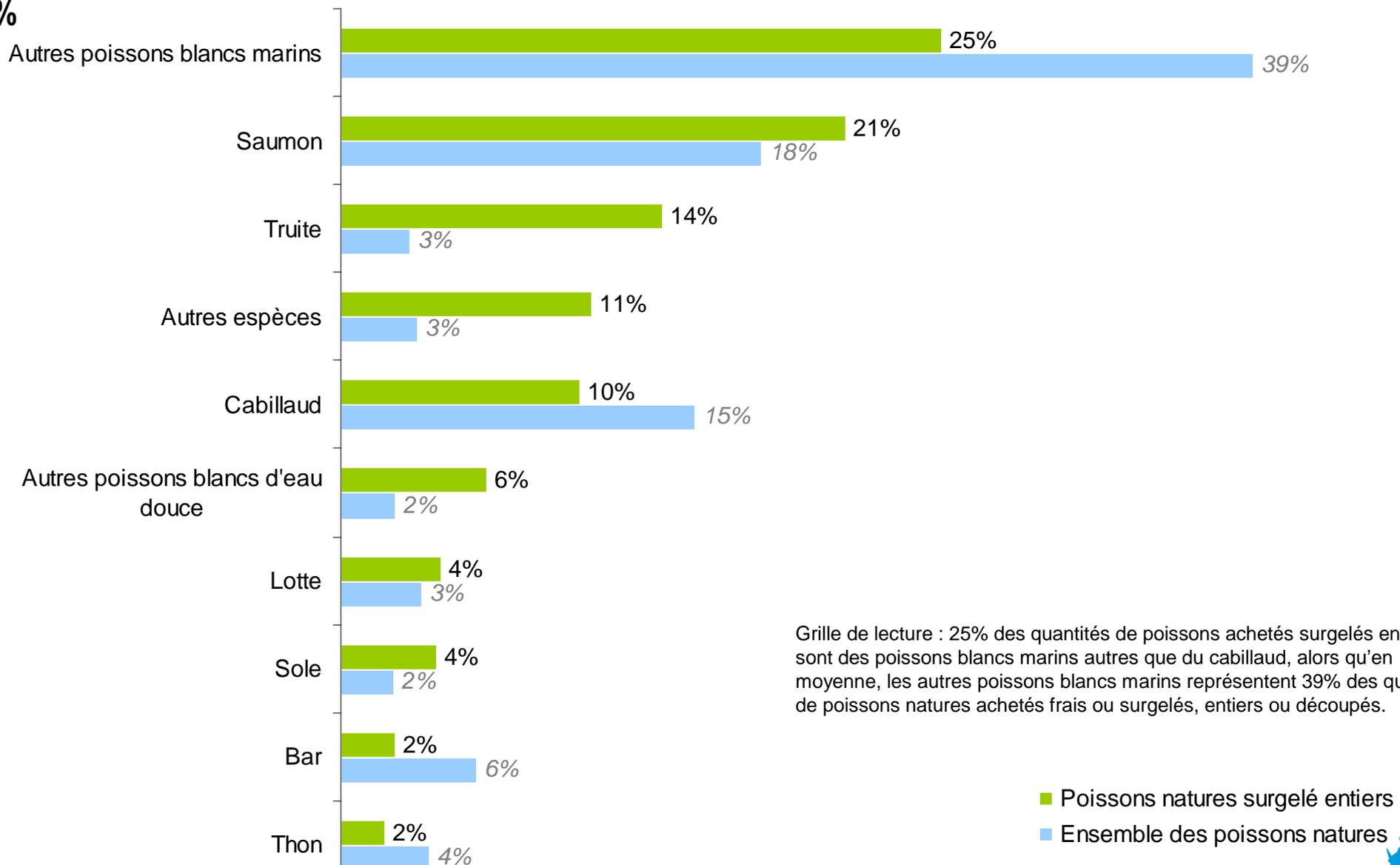
Grille de lecture : 29% des quantités de poissons achetés frais découpés sont du cabillaud, alors qu'en moyenne, le cabillaud représente 15% des quantités de poissons naturels achetés frais ou surgelés, entiers ou découpés.

■ Poissons naturels frais découpés  
 ■ Ensemble des poissons naturels

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de poissons natures surgelés entiers achetés par la RHF selon le type de poissons - en %**



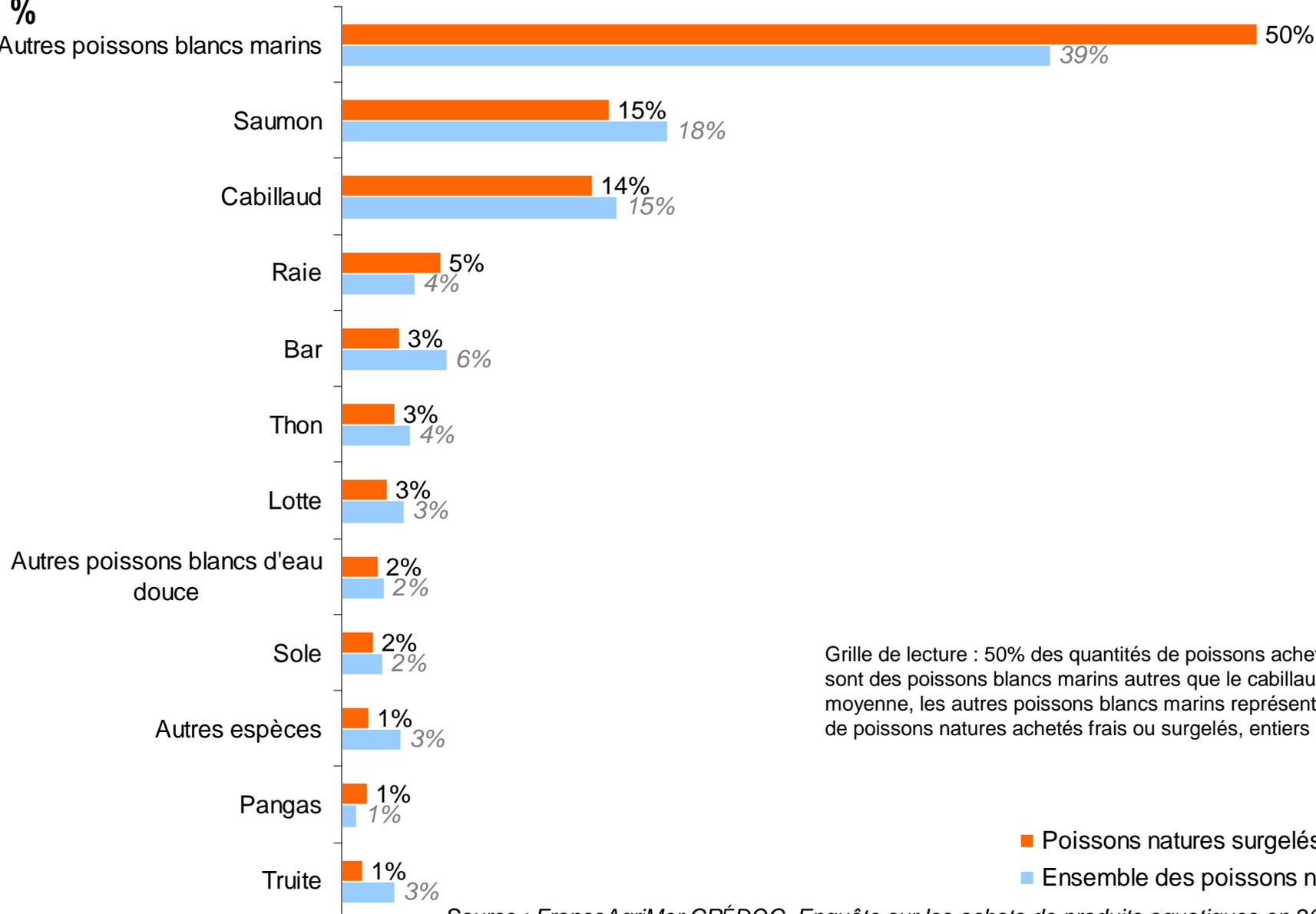
Grille de lecture : 25% des quantités de poissons achetés surgelés entiers sont des poissons blancs marins autres que du cabillaud, alors qu'en moyenne, les autres poissons blancs marins représentent 39% des quantités de poissons natures achetés frais ou surgelés, entiers ou découpés.

■ Poissons natures surgelés entiers  
 ■ Ensemble des poissons natures

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de poissons natures surgelés découpés achetés par la RHF selon le type de poissons - en %**



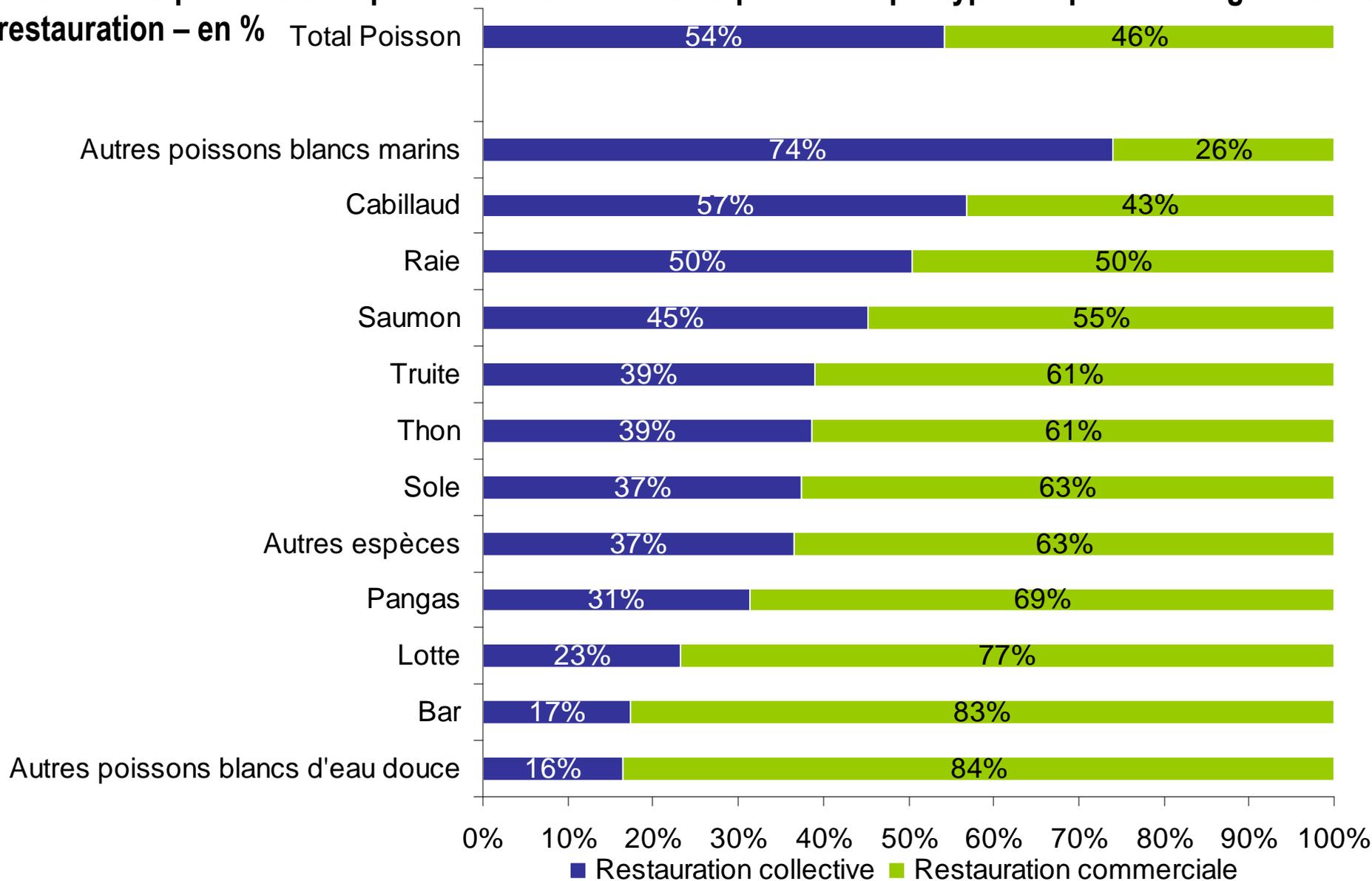
Grille de lecture : 50% des quantités de poissons achetés surgelés découpés sont des poissons blancs marins autres que le cabillaud, alors qu'en moyenne, les autres poissons blancs marins représentent 39% des quantités de poissons natures achetés frais ou surgelés, entiers ou découpés.

■ Poissons natures surgelés découpés  
 ■ Ensemble des poissons natures

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de poissons naturels achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %**

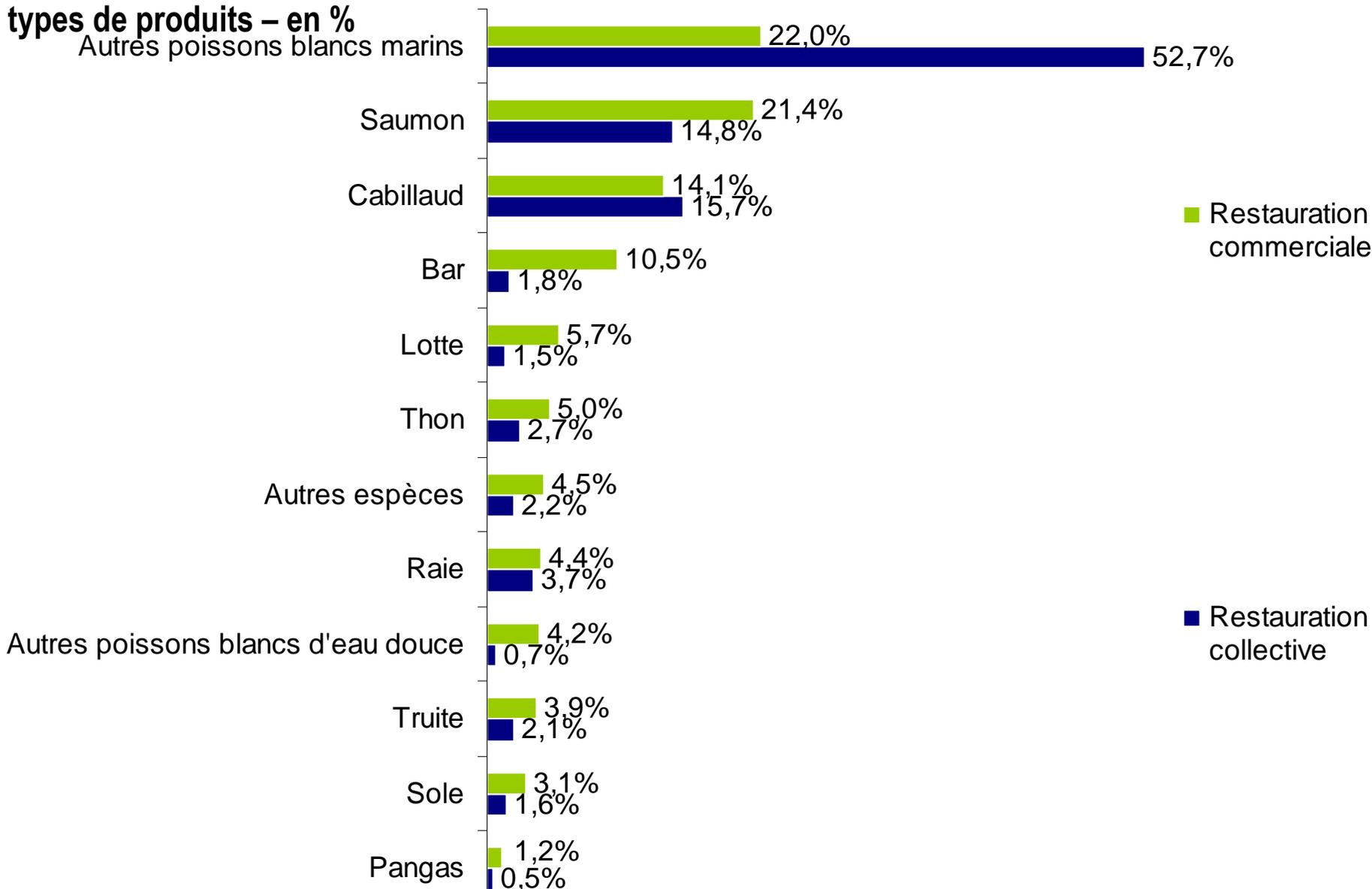


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# En restauration commerciale, 22% des volumes de poissons naturels achetés correspondent à des poissons blancs marins hors cabillaud, contre 53% en restauration collective

Répartition des poids nets de poissons naturels achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



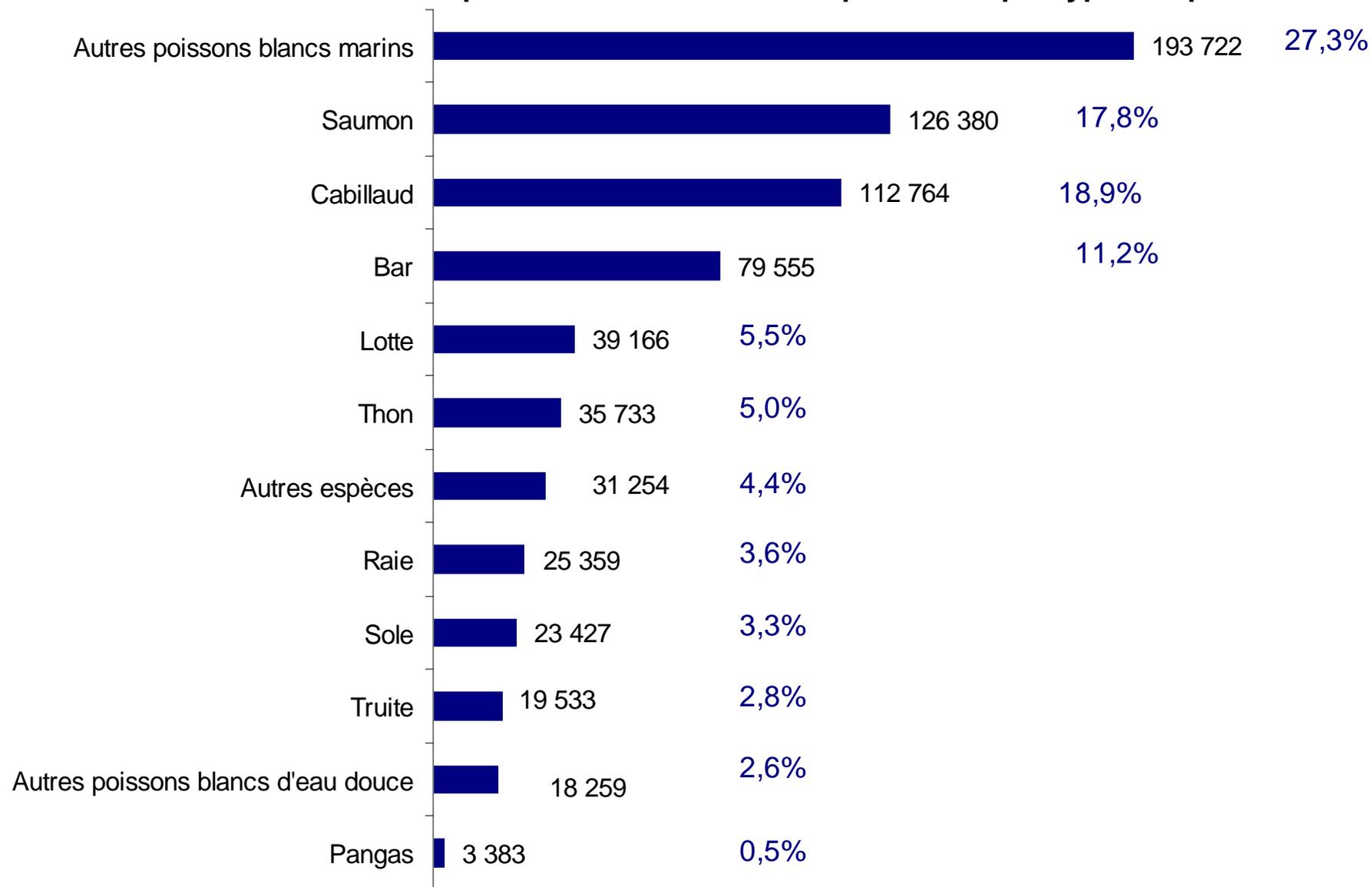
Tableau récapitulatif des poids nets totaux de poissons naturels achetés par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Poids nets achetés de poissons naturels		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>43 594</b>	<b>54,3%</b>	<b>14,6</b>
Secteur travail	102	1,6%	1 729,05	2,2%	17,0
Enseignement	682	11,0%	11 734	14,6%	17,2
Sanitaire et social	797	12,9%	14 417	17,9%	18,1
Caractère captif	200	3,2%	3 378	4,2%	16,9
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	12 336	15,4%	10,1
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>36 745</b>	<b>45,7%</b>	<b>11,6</b>
Service à table	1 033	16,7%	22 007	27,4%	21,3
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	3 472	4,3%	21,9
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	1 780	2,2%	1,2
Transport	171	2,8%	1 156	1,4%	6,7
Concession	100	1,6%	477	0,6%	4,8
Hébergement	248	4,0%	7 852	9,8%	31,7
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>80 339</b>	<b>100,0%</b>	<b>13,0</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants totaux de poissons naturels achetés par la RHF par types de produits – en K€ et %**

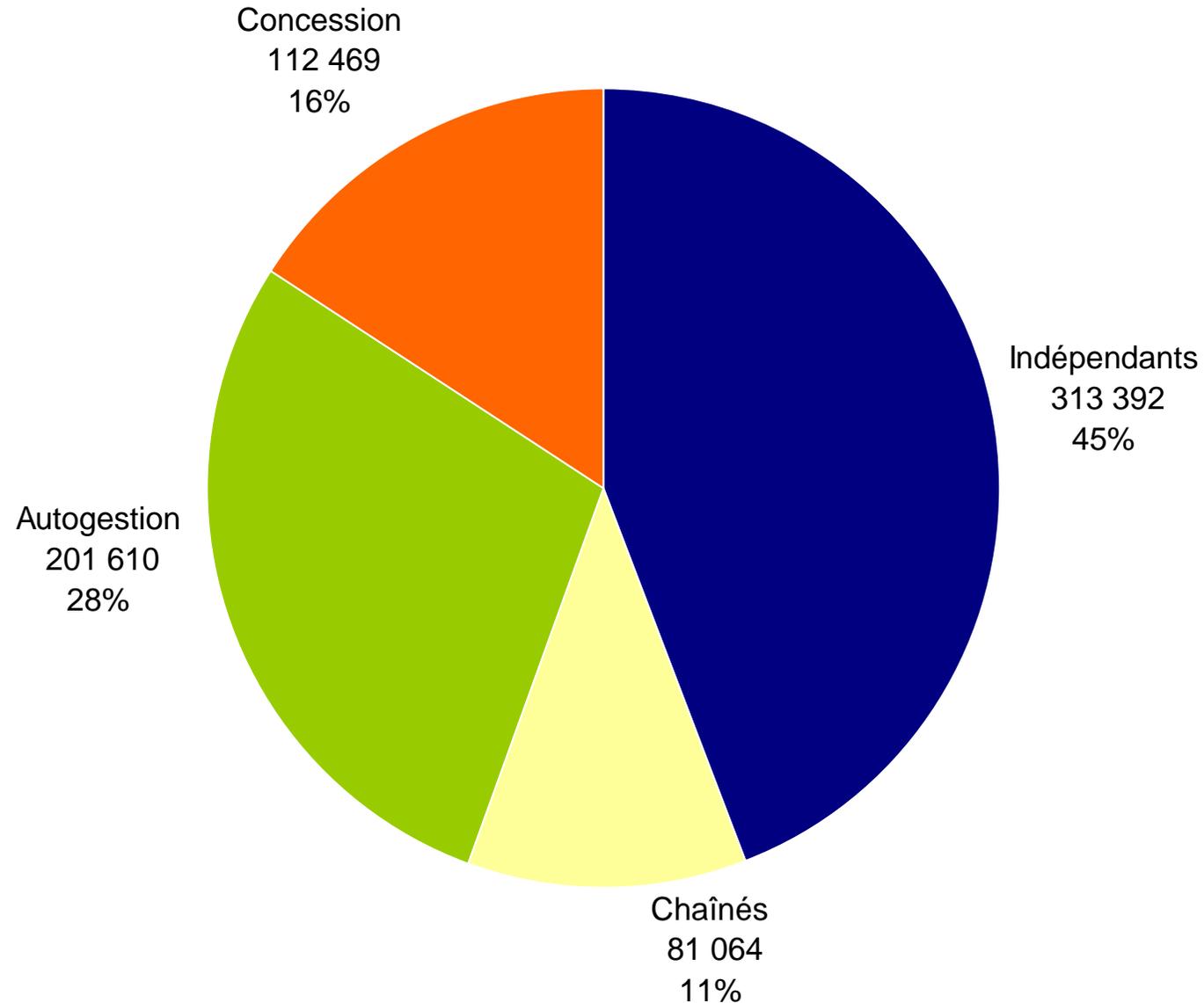


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 45% des dépenses de la RHF en poissons naturels

Répartition des montants totaux de poissons naturels achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %

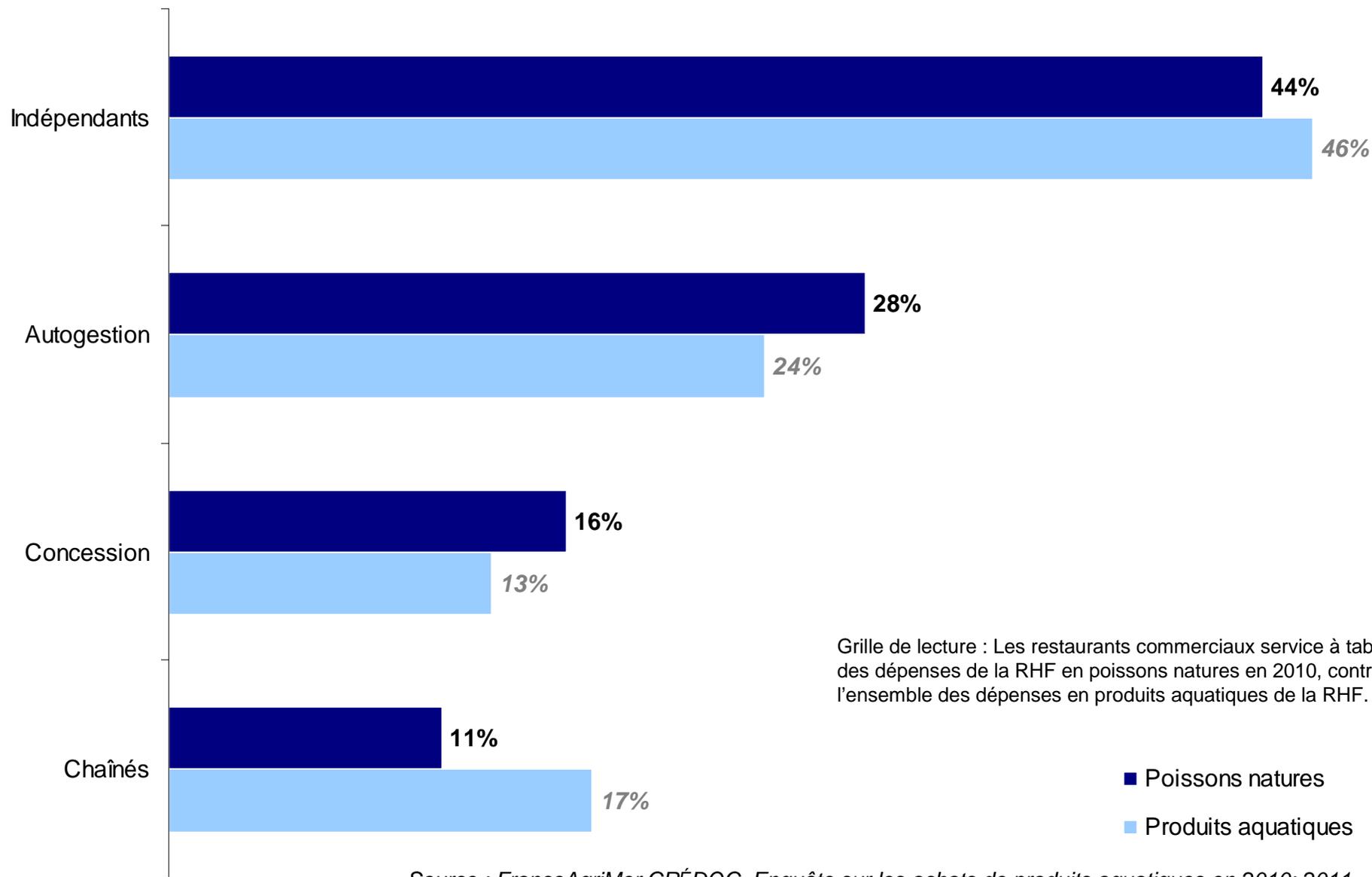


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 44% des dépenses de la RHF en poissons naturels

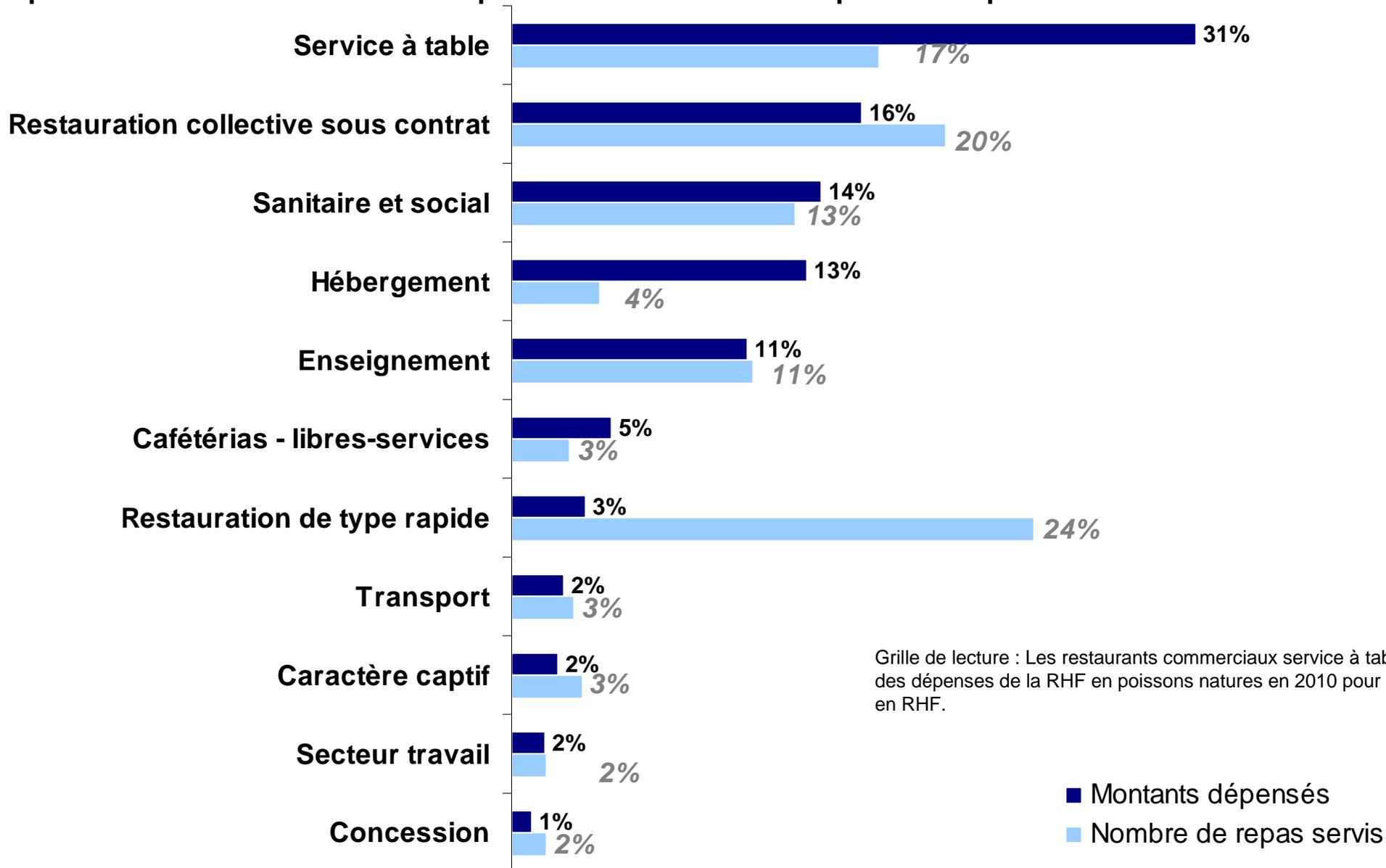
Répartition des montants totaux de poissons naturels achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des montants totaux de poissons naturels achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



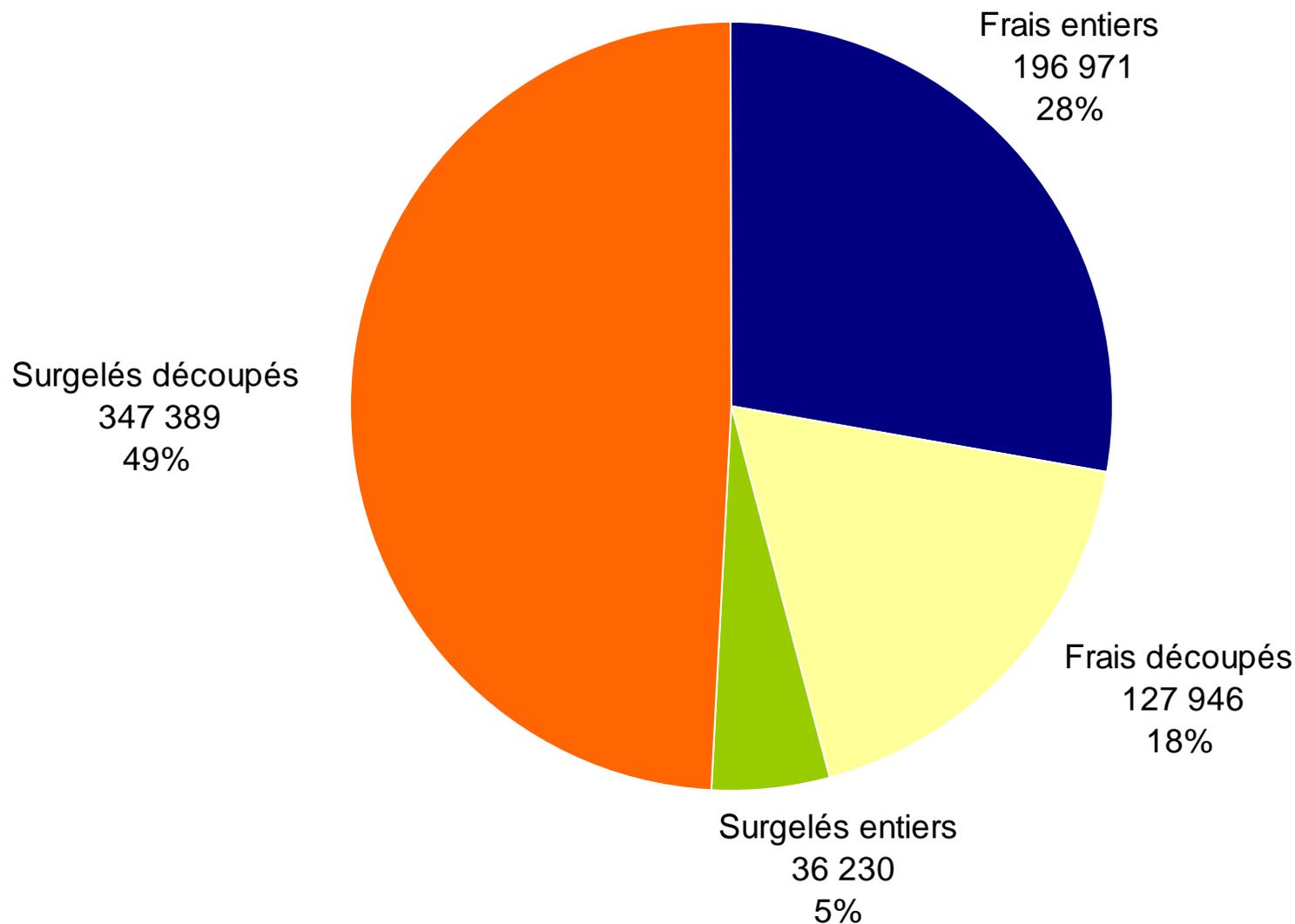
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux service à table réalisent 31% des dépenses de la RHF en poissons naturels en 2010 pour 17% des repas en RHF.

■ Montants dépensés  
 ■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



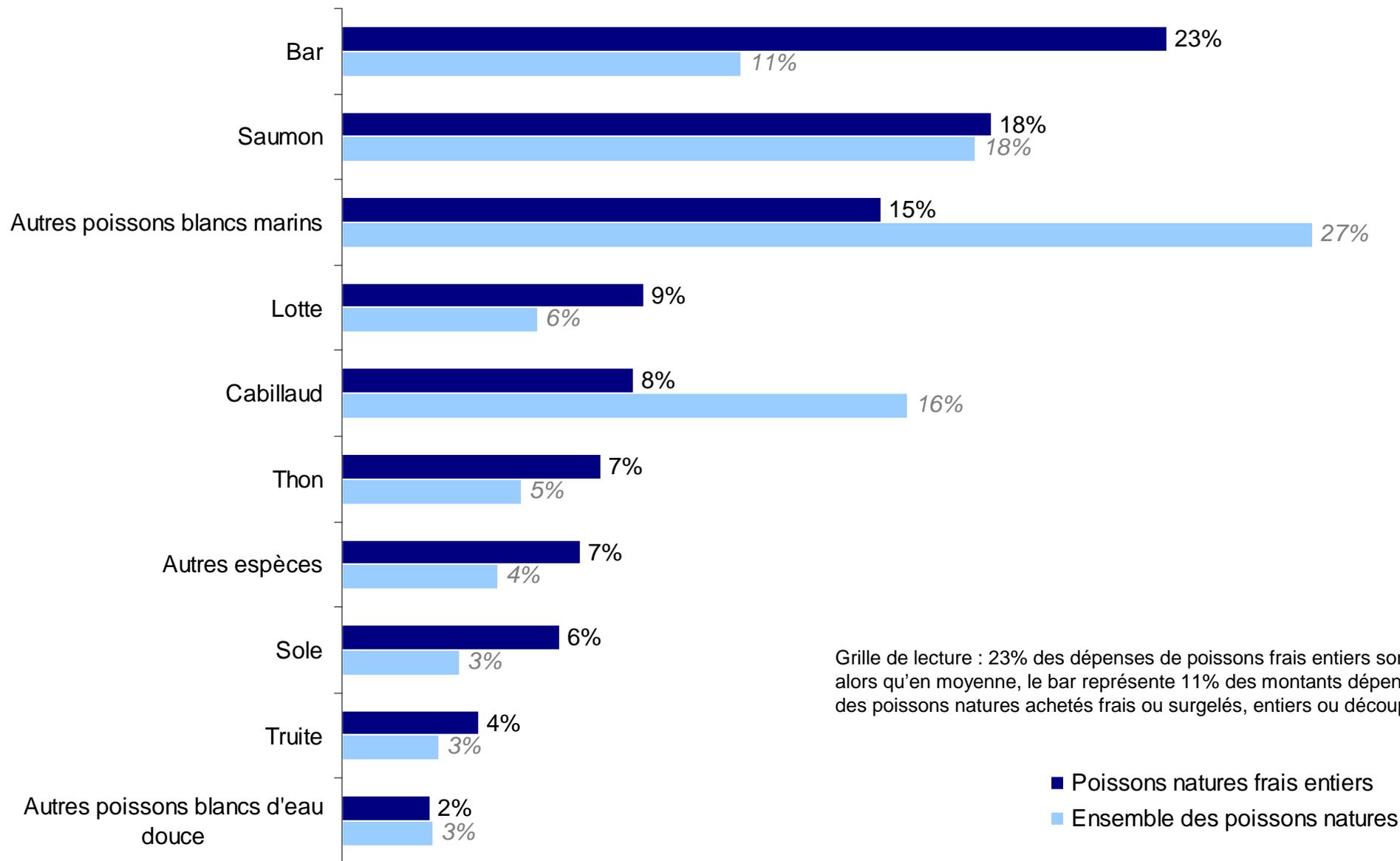
Répartition des montants totaux de poissons naturels achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des poids nets de poissons naturels frais entiers achetés par la RHF selon le type de poissons - en %



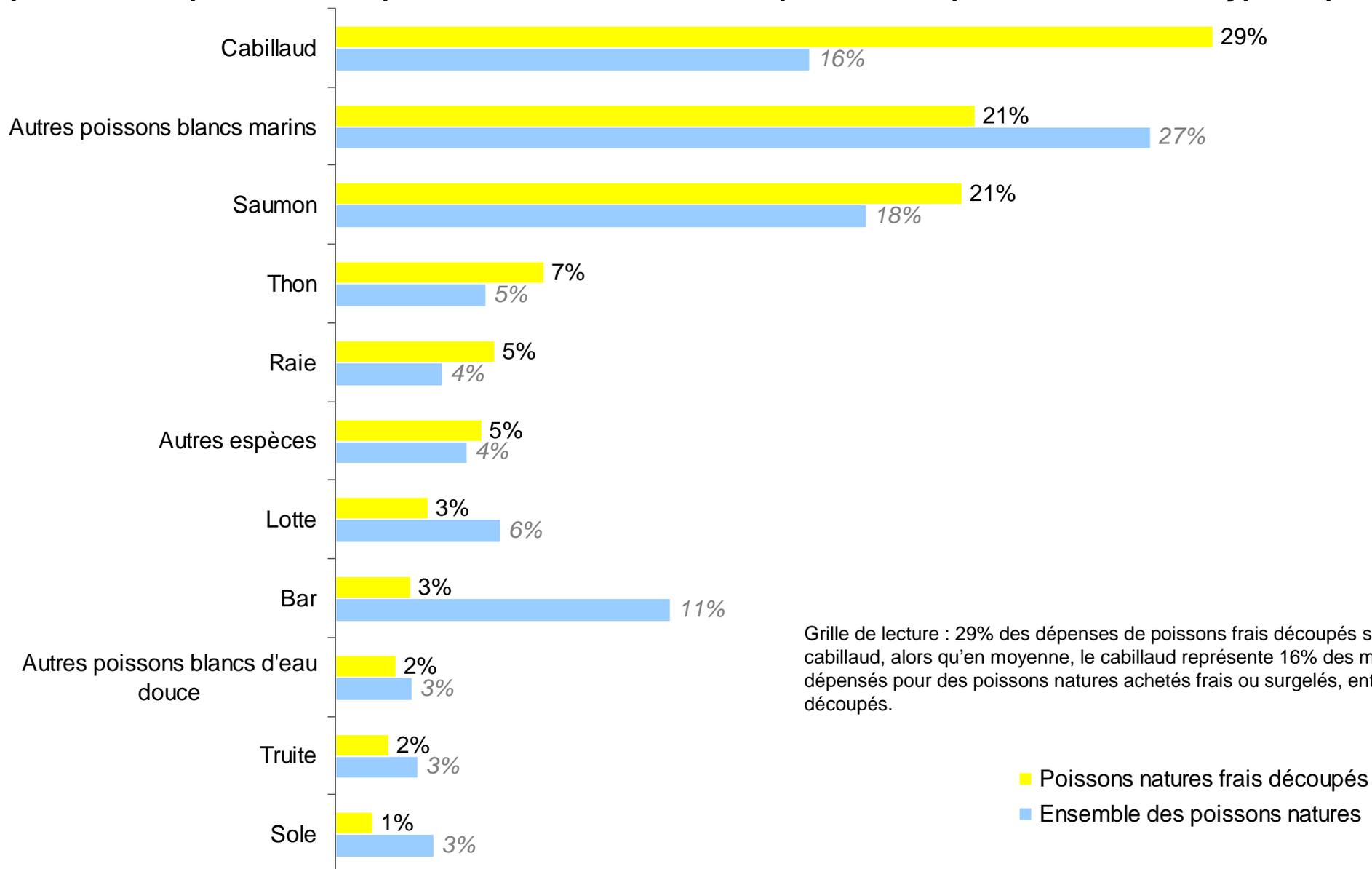
Grille de lecture : 23% des dépenses de poissons frais entiers sont du bar, alors qu'en moyenne, le bar représente 11% des montants dépensés pour des poissons naturels achetés frais ou surgelés, entiers ou découpés.

■ Poissons naturels frais entiers  
 ■ Ensemble des poissons naturels

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des poids nets de poissons naturels frais découpés achetés par la RHF selon le type de poissons - en %



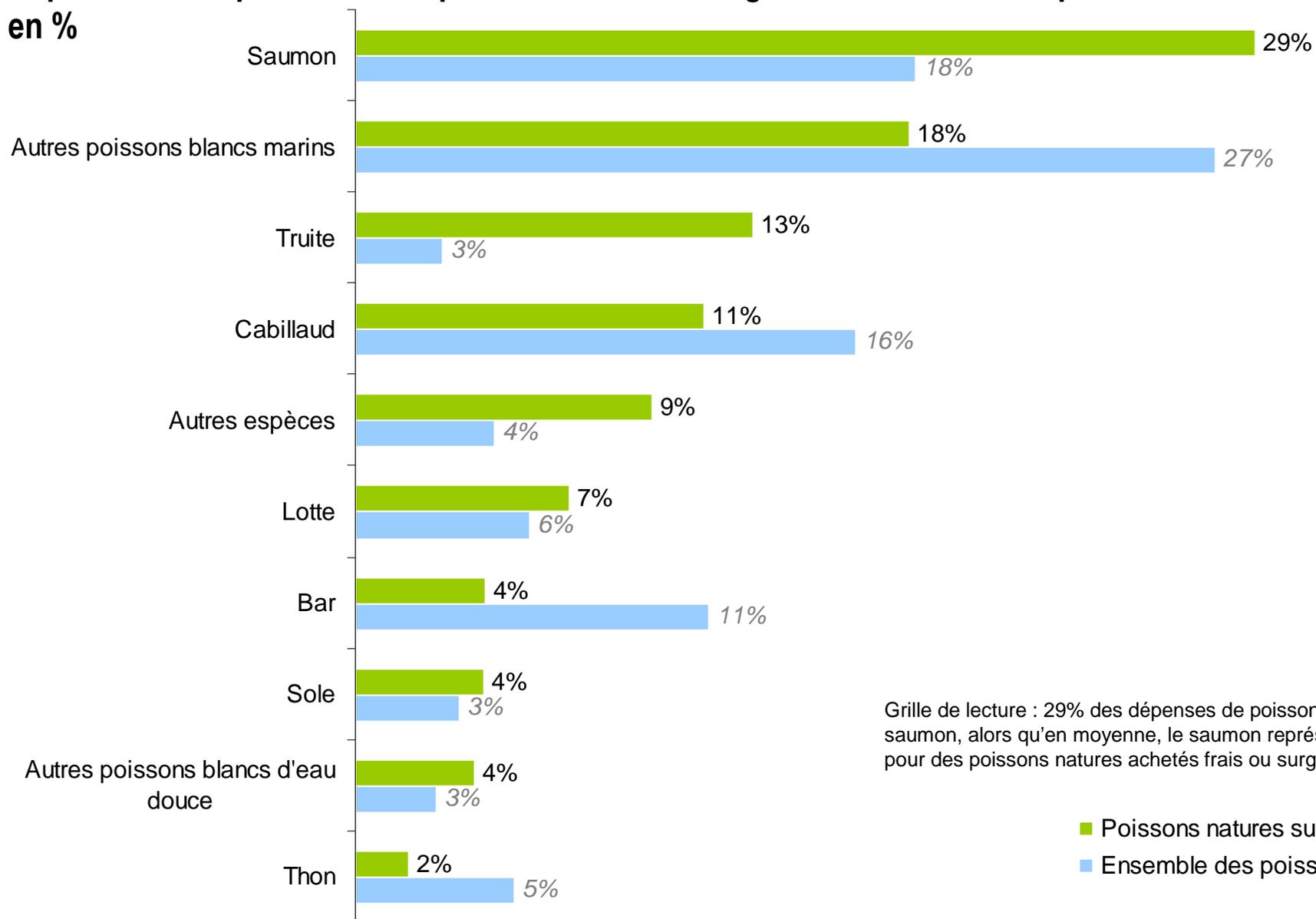
Grille de lecture : 29% des dépenses de poissons frais découpés sont du cabillaud, alors qu'en moyenne, le cabillaud représente 16% des montants dépensés pour des poissons naturels achetés frais ou surgelés, entiers ou découpés.

■ Poissons naturels frais découpés  
 ■ Ensemble des poissons naturels

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de poissons natures surgelés entiers achetés par la RHF selon le type de poissons - en %**



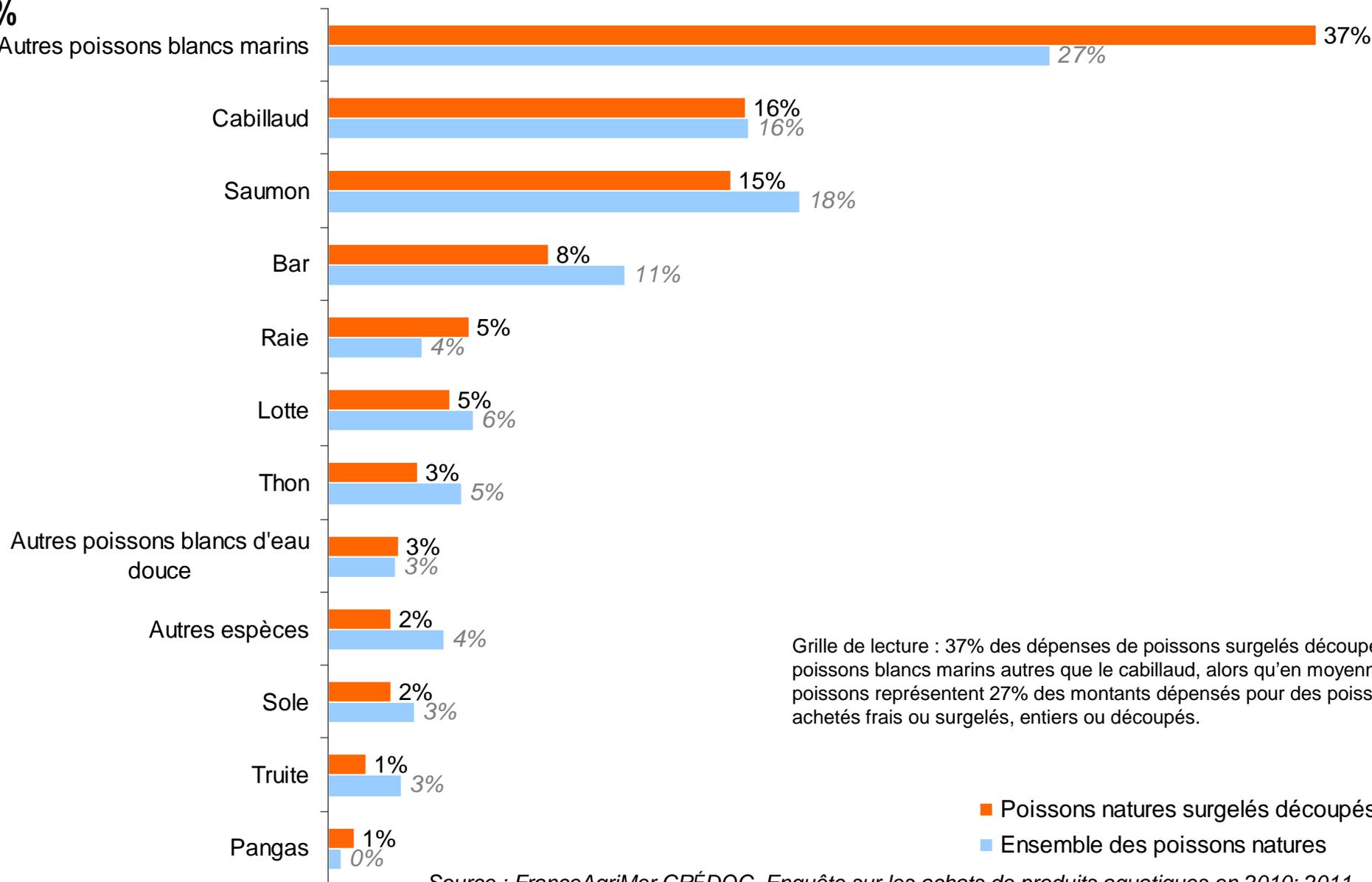
Grille de lecture : 29% des dépenses de poissons surgelés entiers sont du saumon, alors qu'en moyenne, le saumon représente 18% des montants dépensés pour des poissons natures achetés frais ou surgelés, entiers ou découpés.

■ Poissons natures surgelé entiers  
 ■ Ensemble des poissons natures

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants de poissons naturels surgelés découpés achetés par la RHF selon le type de poissons - en %**



Grille de lecture : 37% des dépenses de poissons surgelés découpés sont des poissons blancs marins autres que le cabillaud, alors qu'en moyenne, ces poissons représentent 27% des montants dépensés pour des poissons naturels achetés frais ou surgelés, entiers ou découpés.

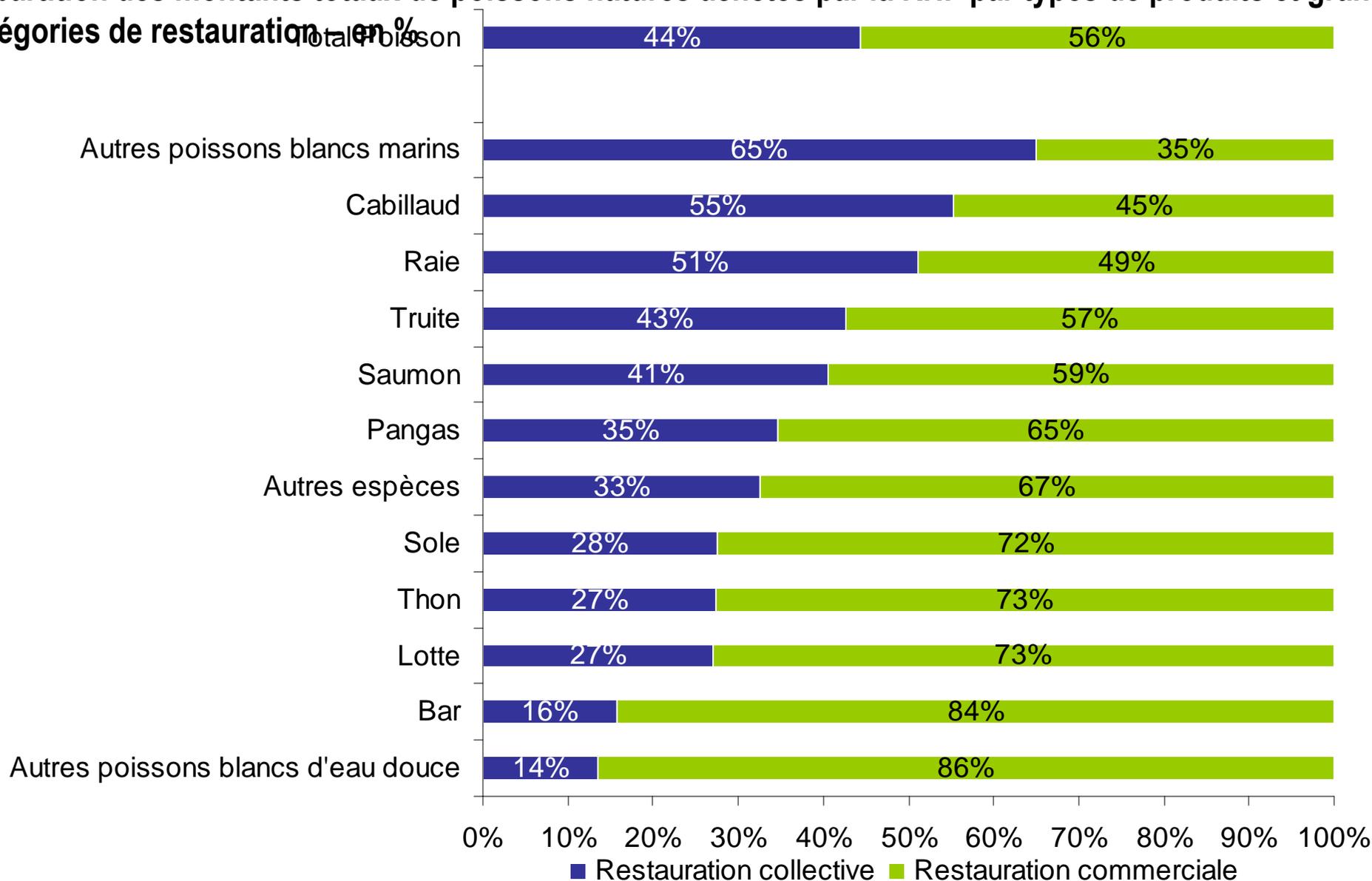
■ Poissons naturels surgelés découpés  
■ Ensemble des poissons naturels

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# La restauration collective réalise 44% des dépenses consacrées par la RHF aux poissons naturels

Répartition des montants totaux de poissons naturels achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration, en %

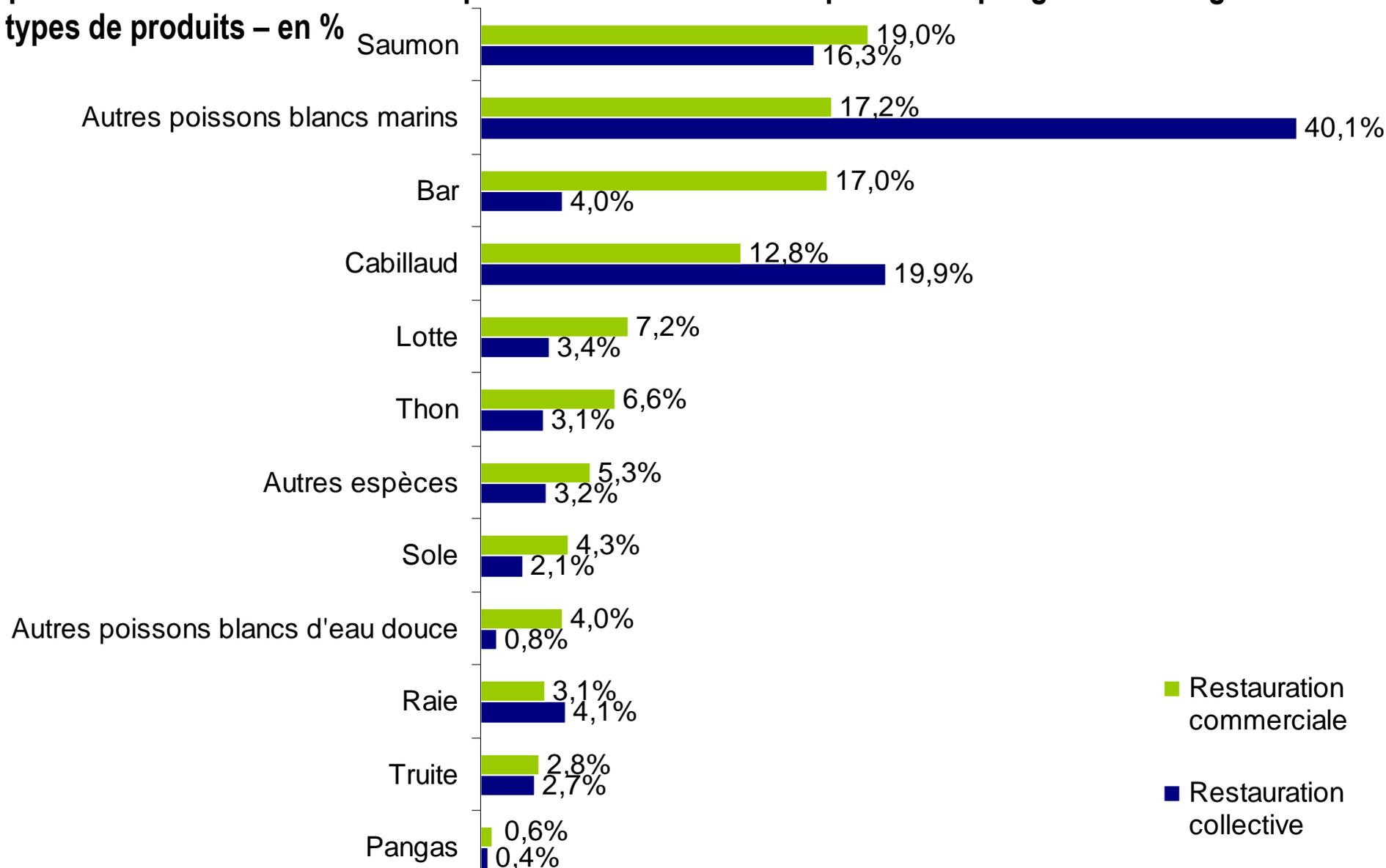


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# En restauration commerciale, 19% des dépenses consacrées aux poissons naturels sont réalisées pour acheter du saumon, contre 16% en restauration collective

Répartition des montants totaux de poissons naturels achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des montants totaux de poissons naturels achetés par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de poissons naturels achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>314 079</b>	<b>44,3%</b>	<b>0,10</b>	<b>7,20</b>
Secteur travail	102	1,6%	10 919	1,5%	0,11	6,31
Enseignement	682	11,0%	75 975	10,7%	0,11	6,47
Sanitaire et social	797	12,9%	99 667	14,1%	0,13	6,91
Caractère captif	200	3,2%	15 049	2,1%	0,08	4,46
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	112 469	15,9%	0,09	9,12
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>394 456</b>	<b>55,7%</b>	<b>0,12</b>	<b>10,74</b>
Service à table	1 033	16,7%	220 260	31,1%	0,21	10,01
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	32 079	4,5%	0,20	9,24
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	23 860	3,4%	0,02	13,40
Transport	171	2,8%	16 745	2,4%	0,10	14,49
Concession	100	1,6%	6 599	0,9%	0,07	13,82
Hébergement	248	4,0%	94 913	13,4%	0,38	12,09
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>708 535</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,11</b>	<b>8,82</b>

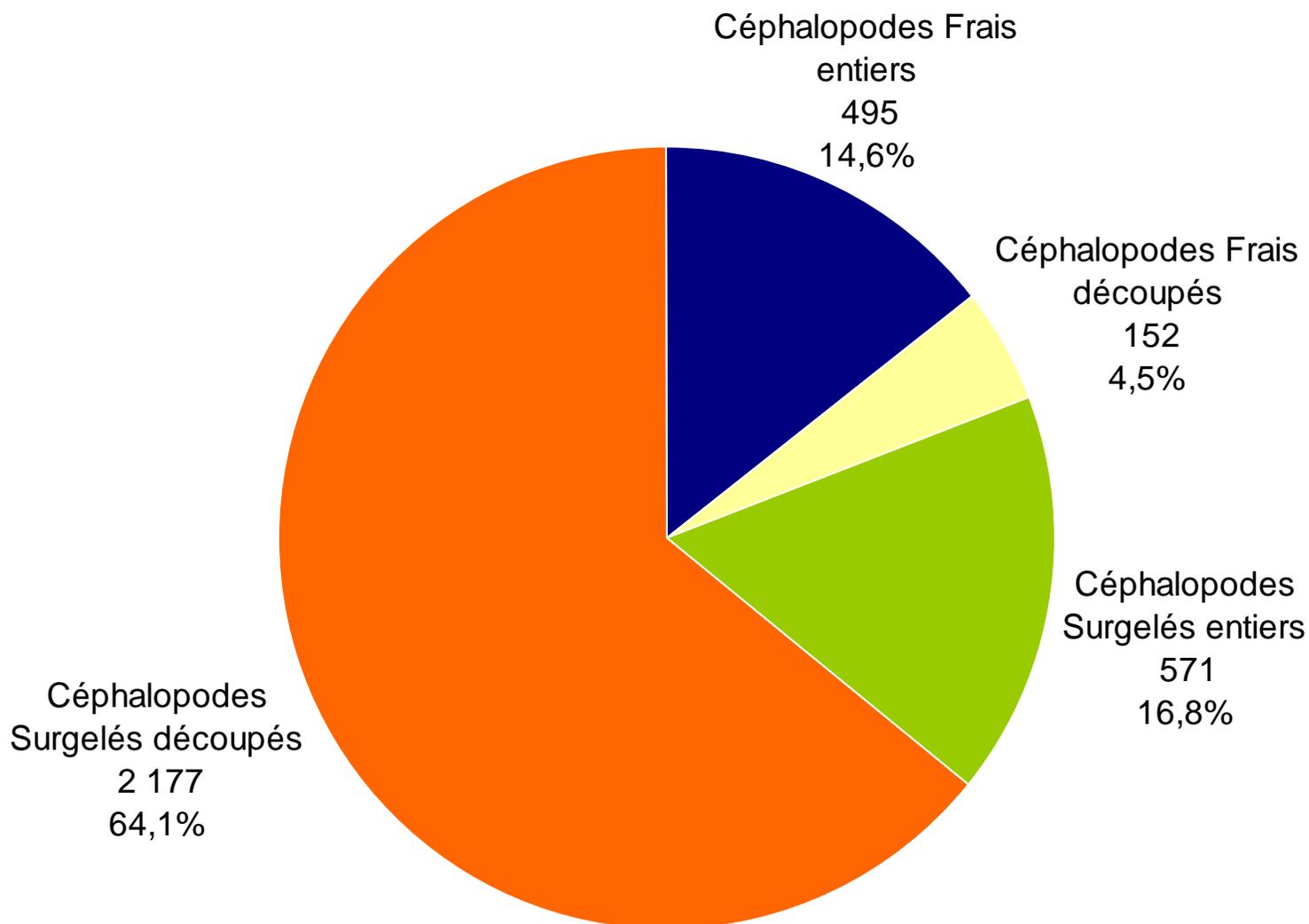
Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons natures
- 6- Céphalopodes**
- 7- Crustacés crus
- 8- Coquillages crus
- 9- Produits traités
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



Répartition des poids nets de céphalopodes achetés par la RHF par types de produits – en tonnes et %

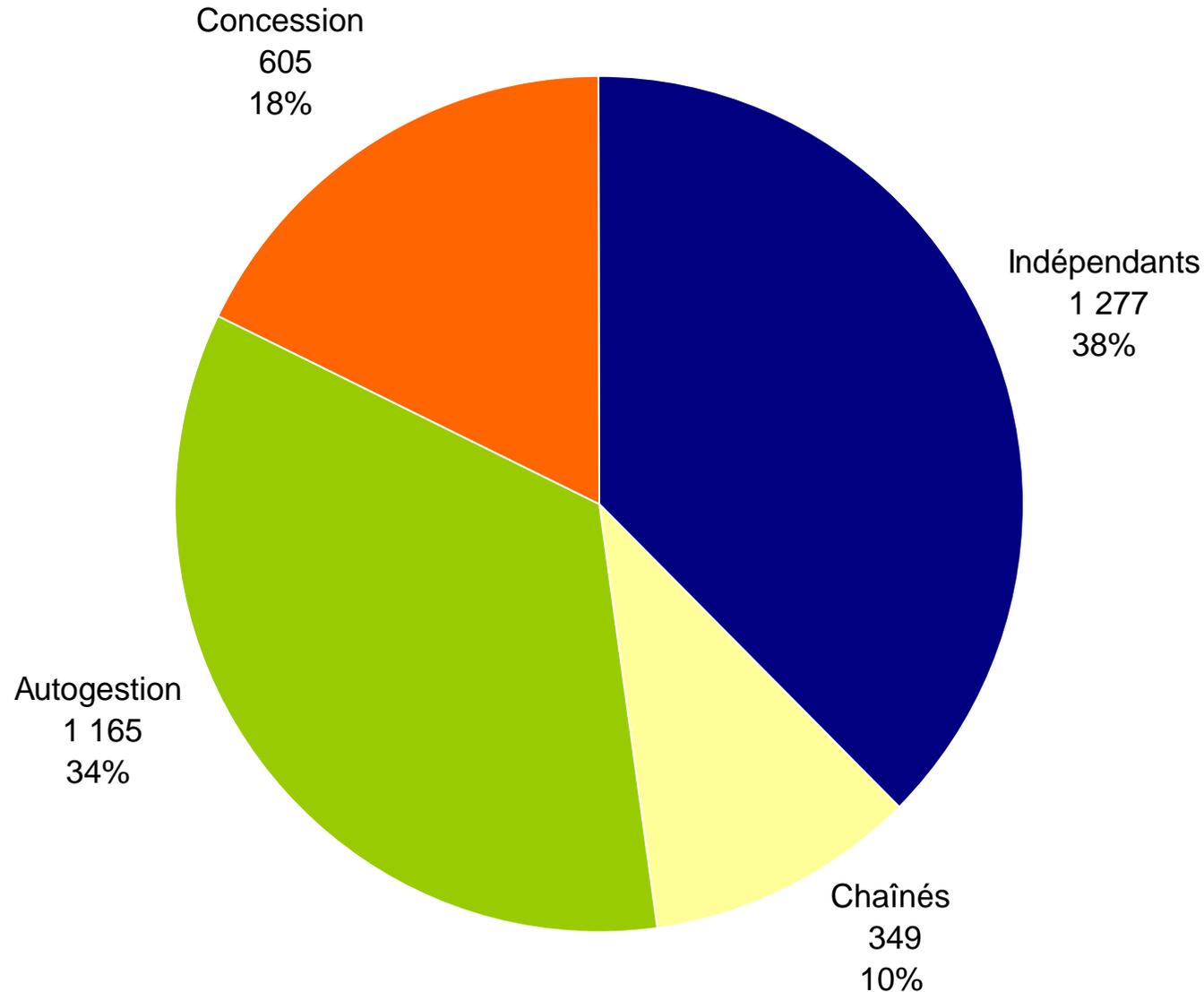


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants commandent 38% des quantités de céphalopodes achetés par la RHF

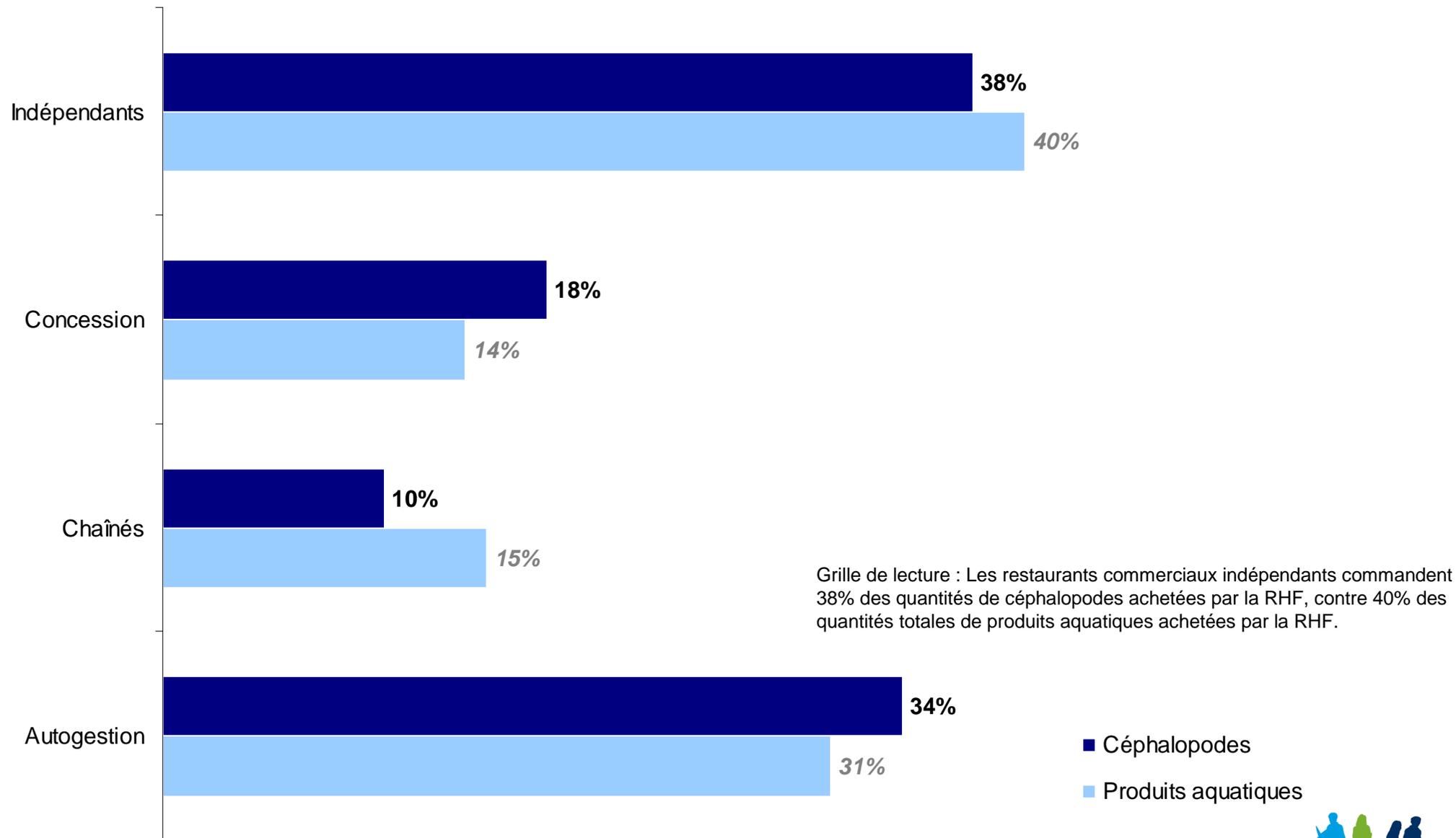
Répartition des poids nets de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



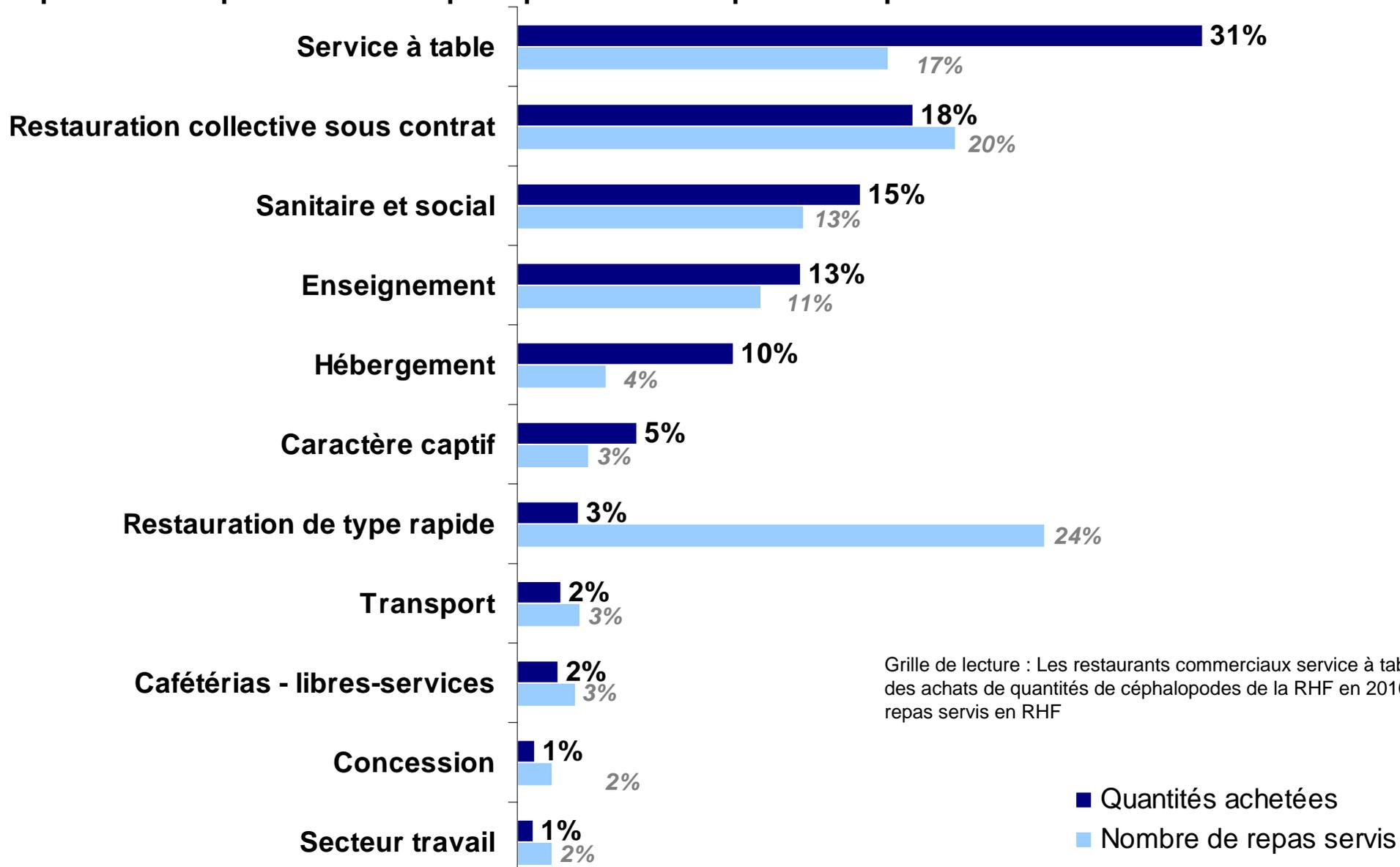
Répartition des poids nets de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des poids nets de céphalopodes achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



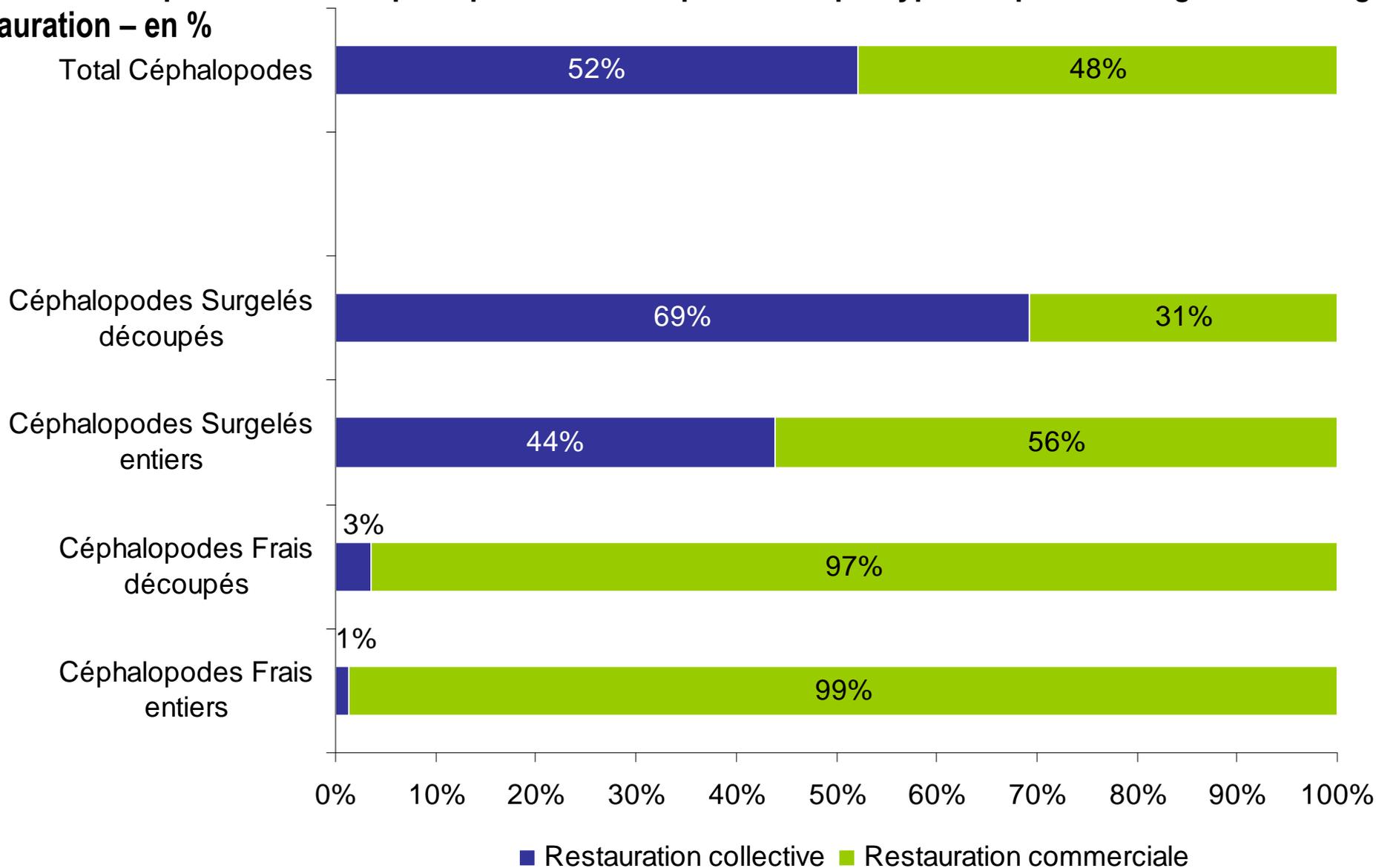
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux service à table réalisent 31% des achats de quantités de céphalopodes de la RHF en 2010, pour 17% des repas servis en RHF

■ Quantités achetées  
■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de céphalopodes achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %**

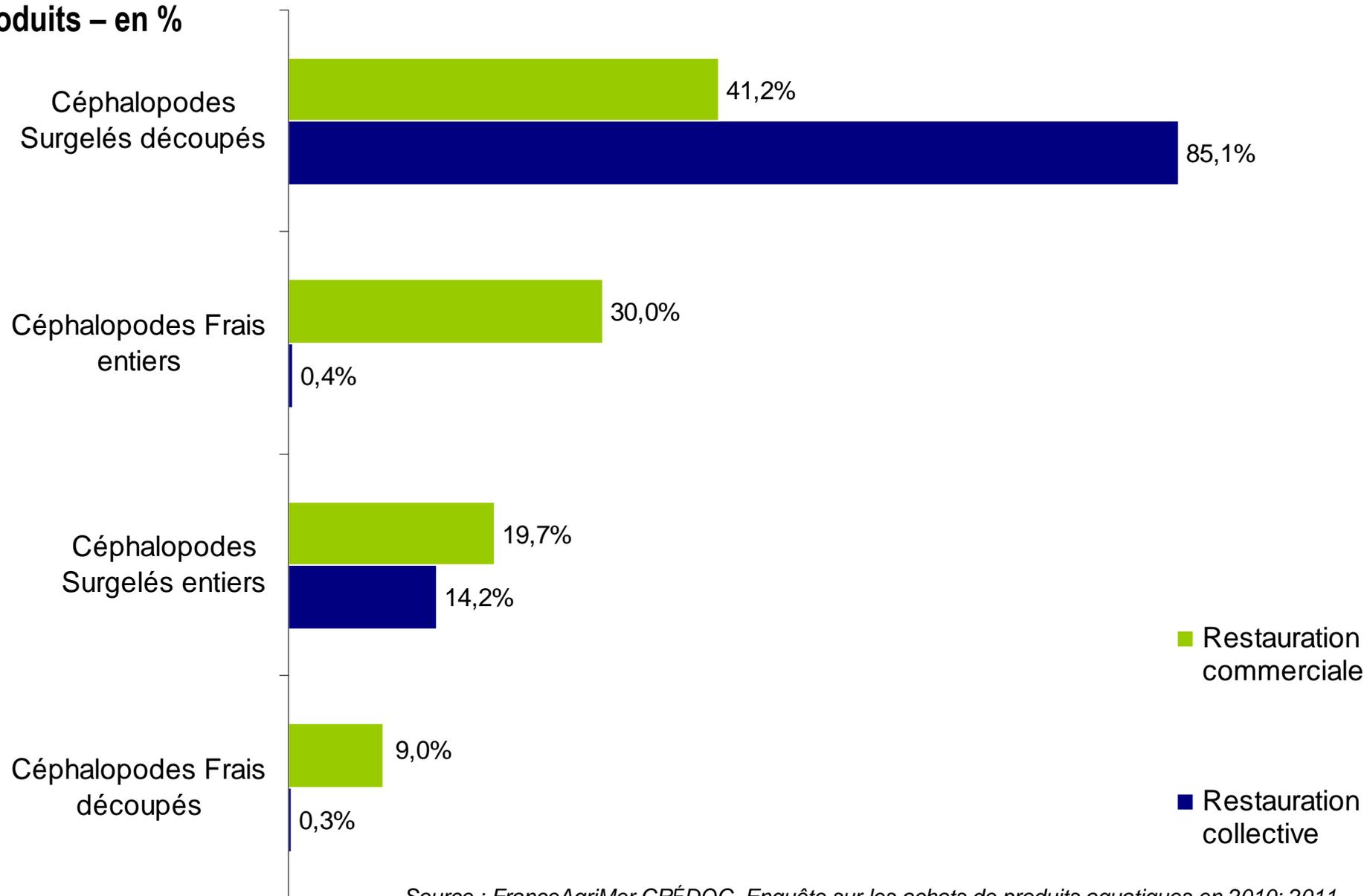


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**En restauration commerciale, 41% des volumes de céphalopodes achetés correspondent à des produits surgelés découpés, contre 85% en restauration collective**

Répartition des poids nets de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des poids nets totaux de céphalopodes achetés par grandes catégories et secteurs de restauration

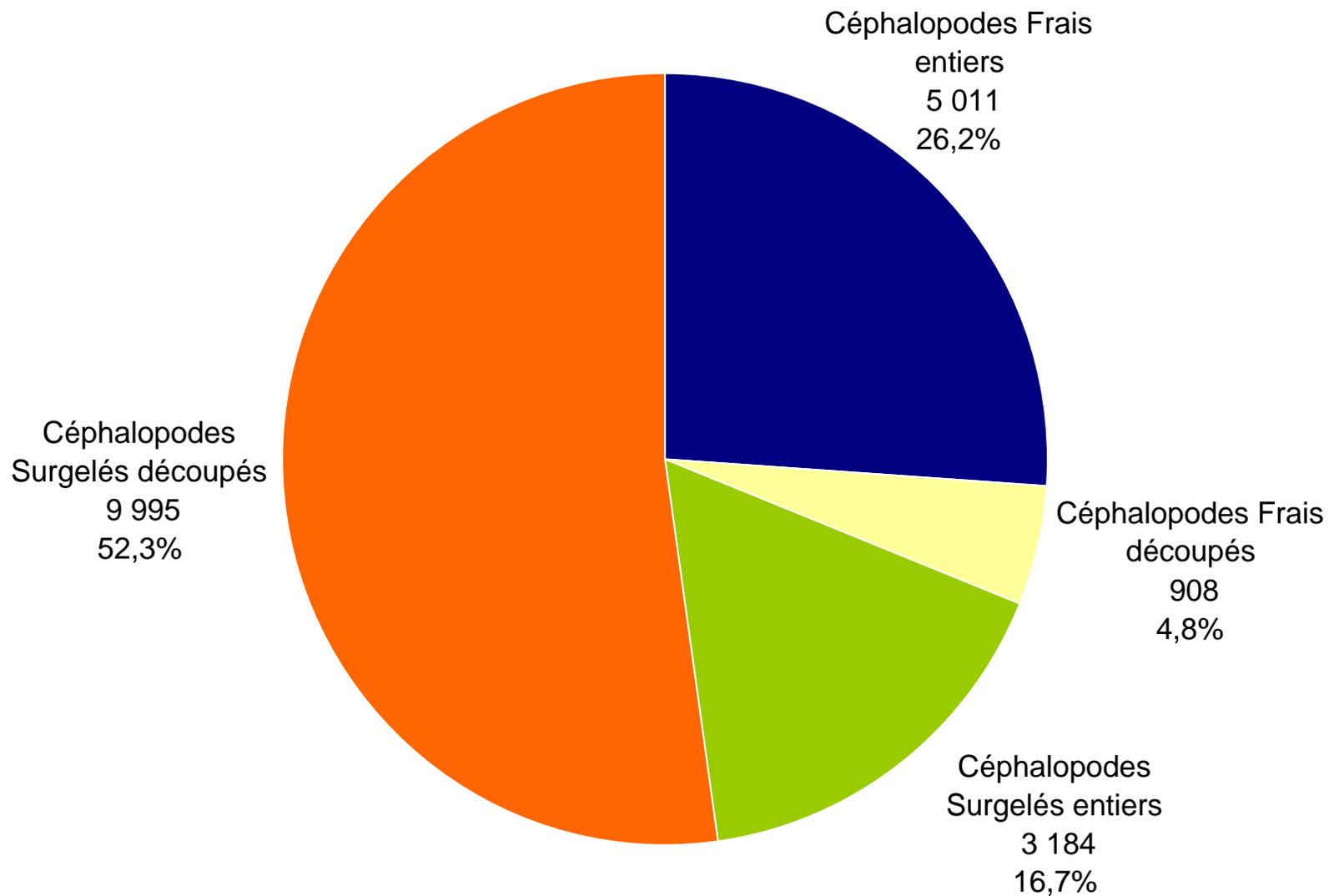
	Repas		Poids nets achetés de céphalopodes		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>1 770</b>	<b>52,1%</b>	<b>0,6</b>
Secteur travail	102	1,6%	23,73	0,7%	0,2
Enseignement	682	11,0%	432,85	12,7%	0,6
Sanitaire et social	797	12,9%	524,80	15,5%	0,7
Caractère captif	200	3,2%	183,57	5,4%	0,9
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	605,30	17,8%	0,5
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>1 626</b>	<b>47,9%</b>	<b>0,5</b>
Service à table	1 033	16,7%	1 045	30,8%	1,0
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	63	1,9%	0,4
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	94	2,8%	0,1
Transport	171	2,8%	66	2,0%	0,4
Concession	100	1,6%	26	0,8%	0,3
Hébergement	248	4,0%	331	9,7%	1,3
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>3 396</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,6</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les céphalopodes surgelés découpés correspondent à 52% des dépenses en céphalopodes réalisées par la RHF

Répartition des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par types de produits – en K€ et %

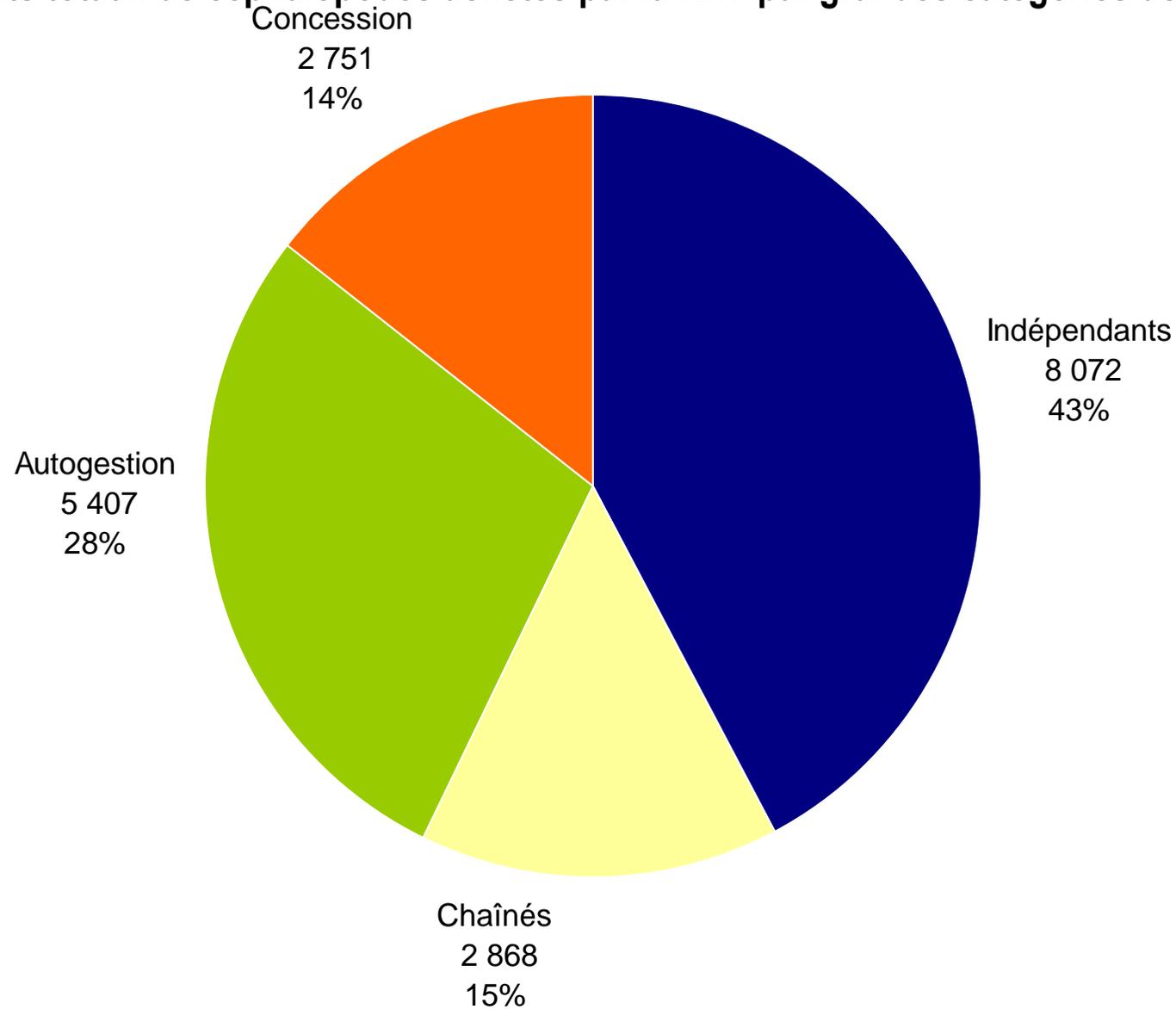


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 43% des dépenses de la RHF en céphalopodes

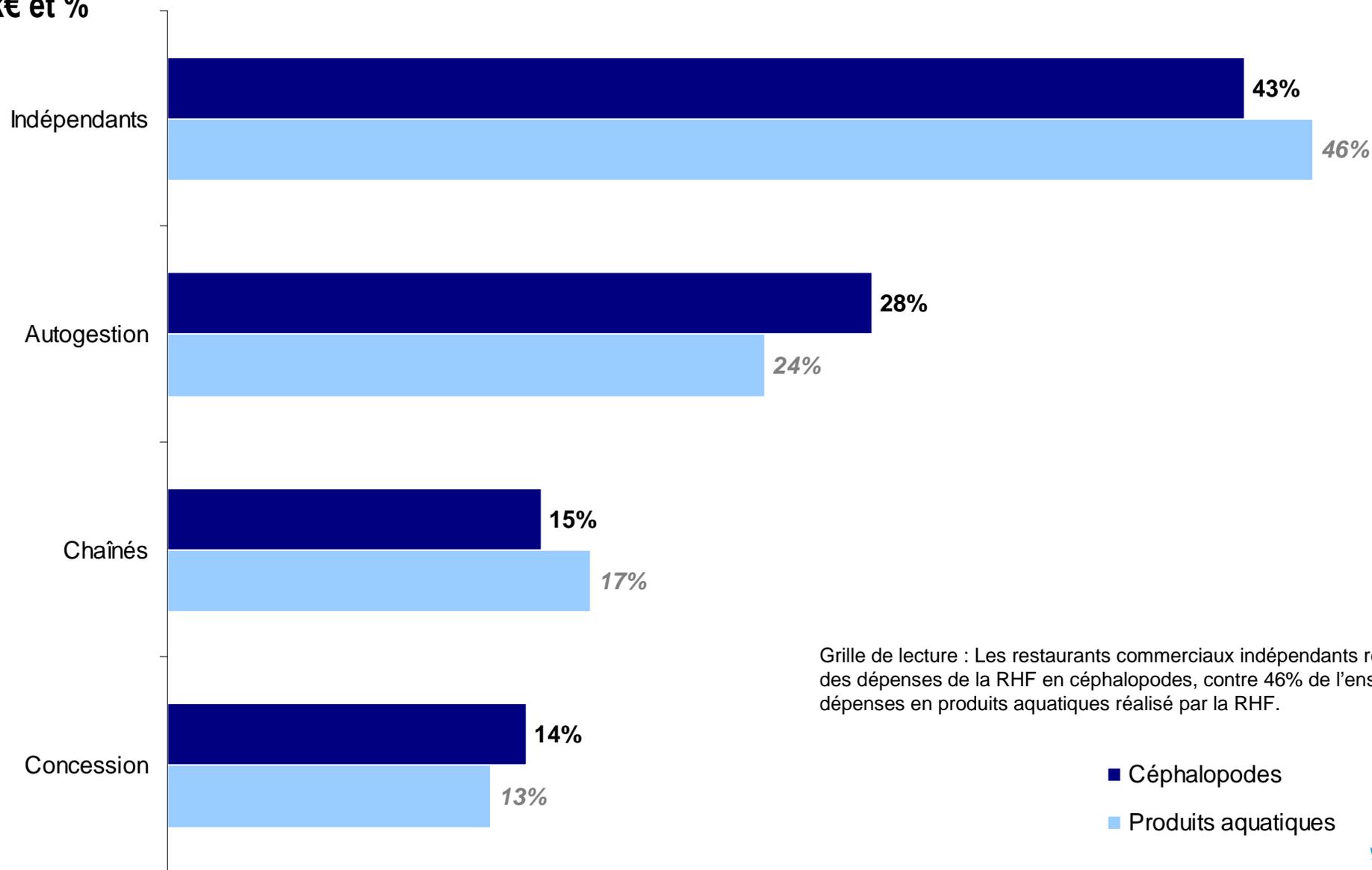
Répartition des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



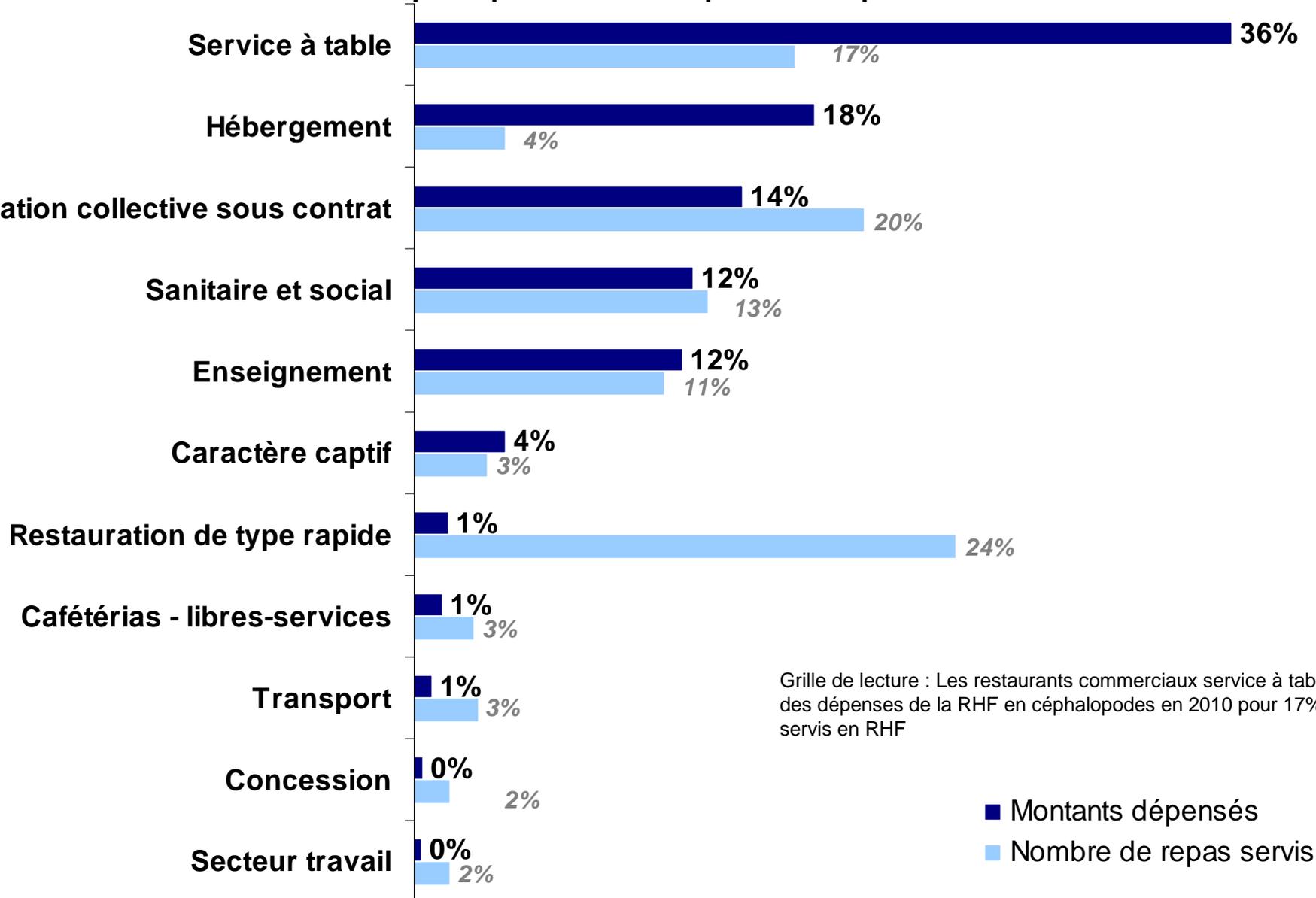
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 43% des dépenses de la RHF en céphalopodes, contre 46% de l'ensemble des dépenses en produits aquatiques réalisé par la RHF.

■ Céphalopodes  
■ Produits aquatiques

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



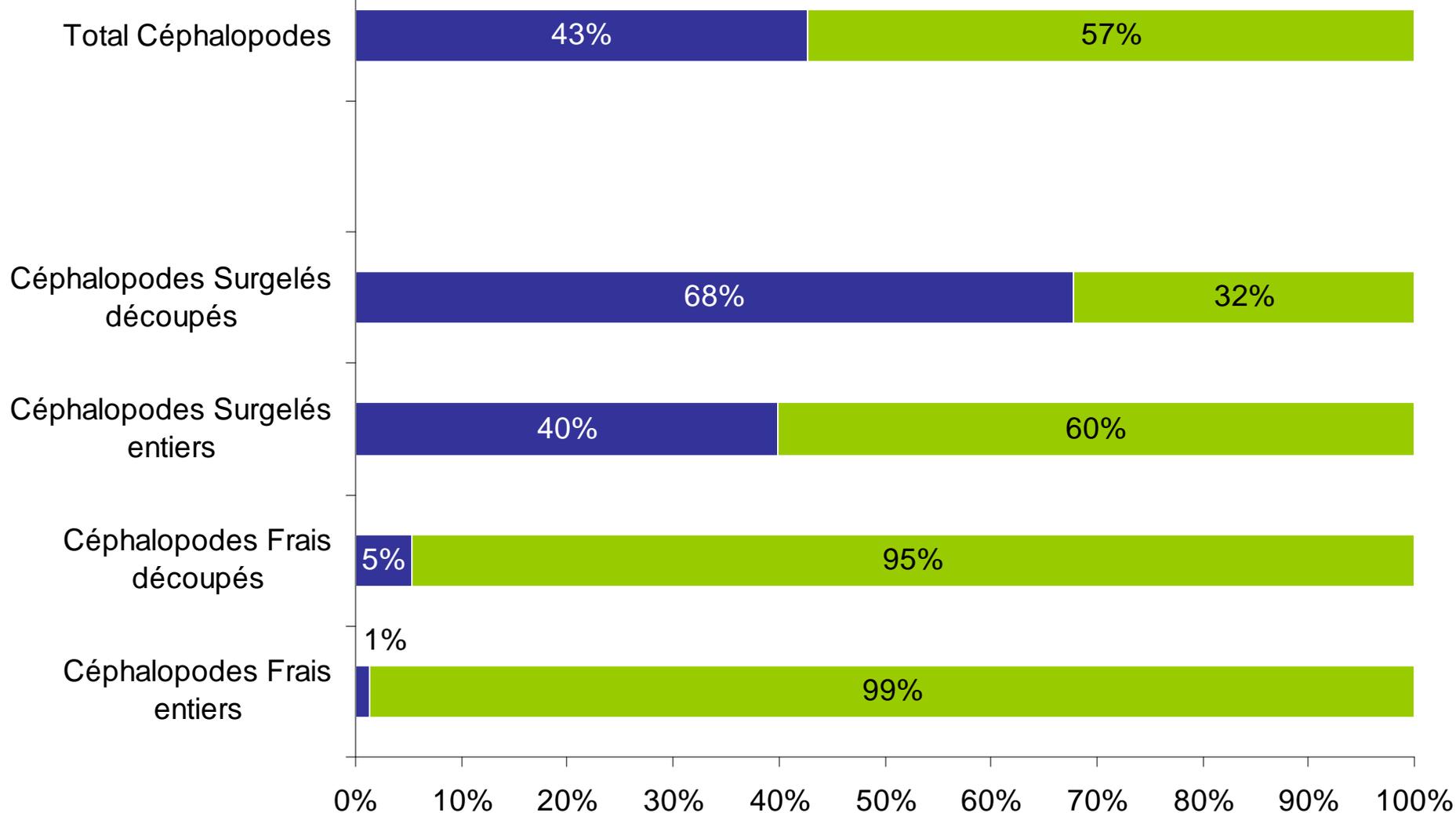
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux service à table réalisent 36% des dépenses de la RHF en céphalopodes en 2010 pour 17% des repas servis en RHF

■ Montants dépensés  
 ■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %



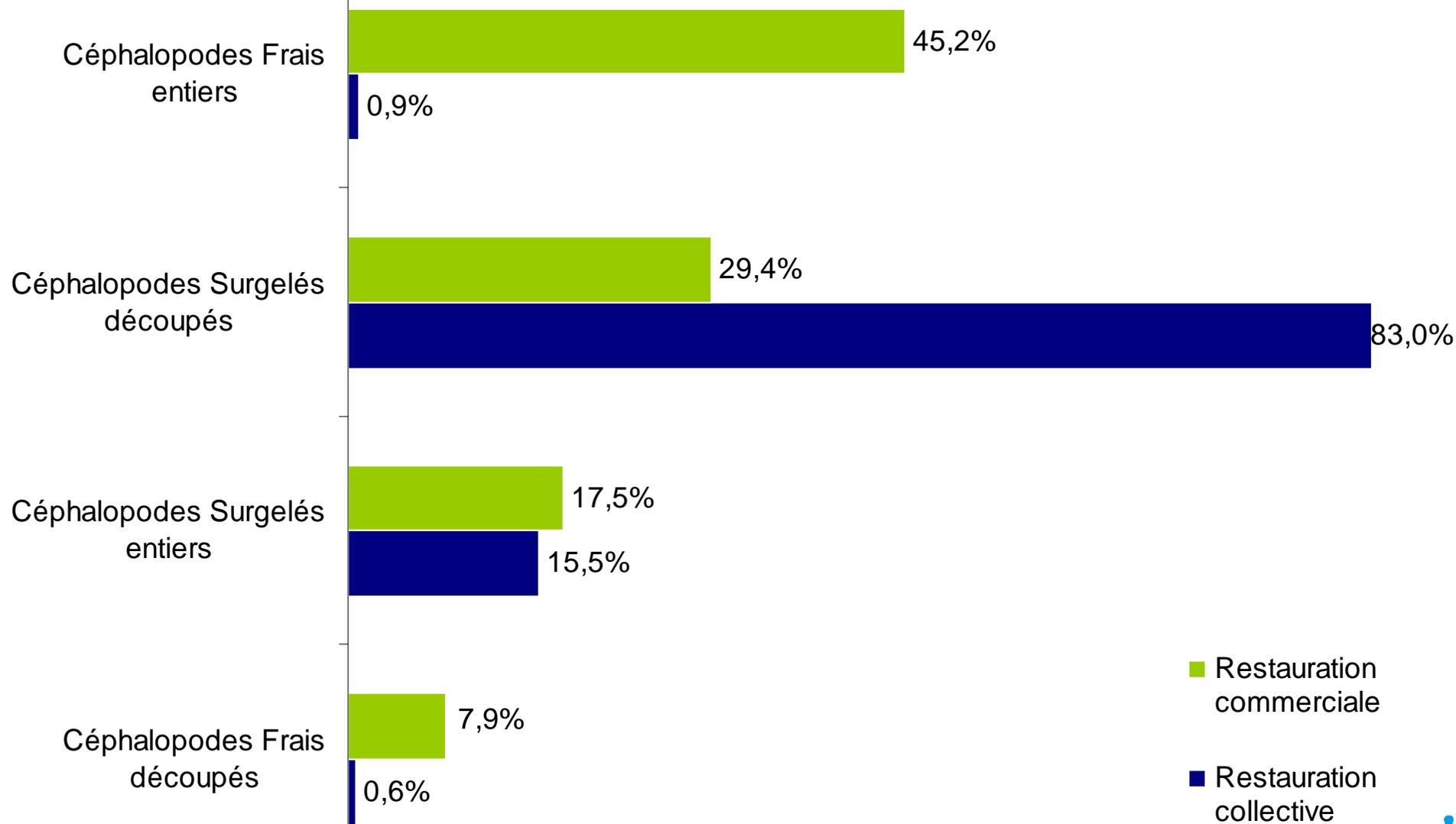
■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**En restauration commerciale, 45% des dépenses consacrées aux céphalopodes sont réalisées pour acheter des produits frais entiers, contre 1% en restauration collective**

Répartition des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de céphalopodes achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>8 158</b>	<b>42,7%</b>	<b>0,0027</b>	<b>4,61</b>
Secteur travail	102	1,6%	65	0,3%	0,0006	2,73
Enseignement	682	11,0%	2 241	11,7%	0,0033	5,18
Sanitaire et social	797	12,9%	2 339	12,2%	0,0029	4,46
Caractère captif	200	3,2%	762	4,0%	0,0038	4,15
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	2 751	14,4%	0,0023	4,55
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>10 940</b>	<b>57,3%</b>	<b>0,0034</b>	<b>6,73</b>
Service à table	1 033	16,7%	6 833	35,8%	0,0066	6,54
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	241	1,3%	0,0015	3,81
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	286	1,5%	0,0002	3,04
Transport	171	2,8%	156	0,8%	0,0009	2,35
Concession	100	1,6%	72	0,4%	0,0007	2,76
Hébergement	248	4,0%	3 352	17,6%	0,0135	10,13
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>19 098</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,0031</b>	<b>5,62</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011

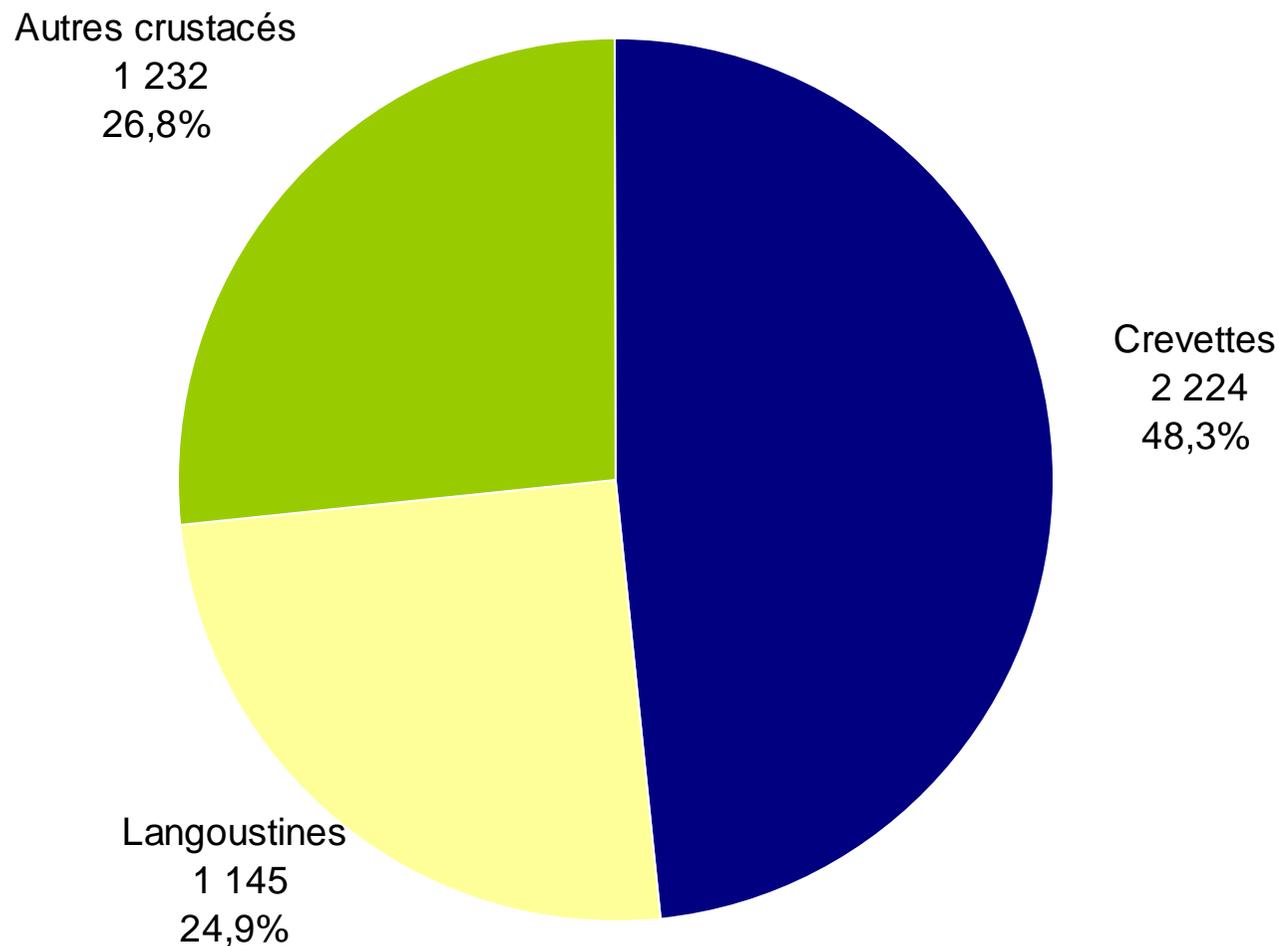


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons natures
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés crus**
- 8- Coquillages crus
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



# Les crevettes représentent 48% des poids nets de crustacés crus achetés par la RHF en 2010

Répartition des poids nets de crustacés crus achetés par la RHF par types de produits – en tonnes et %

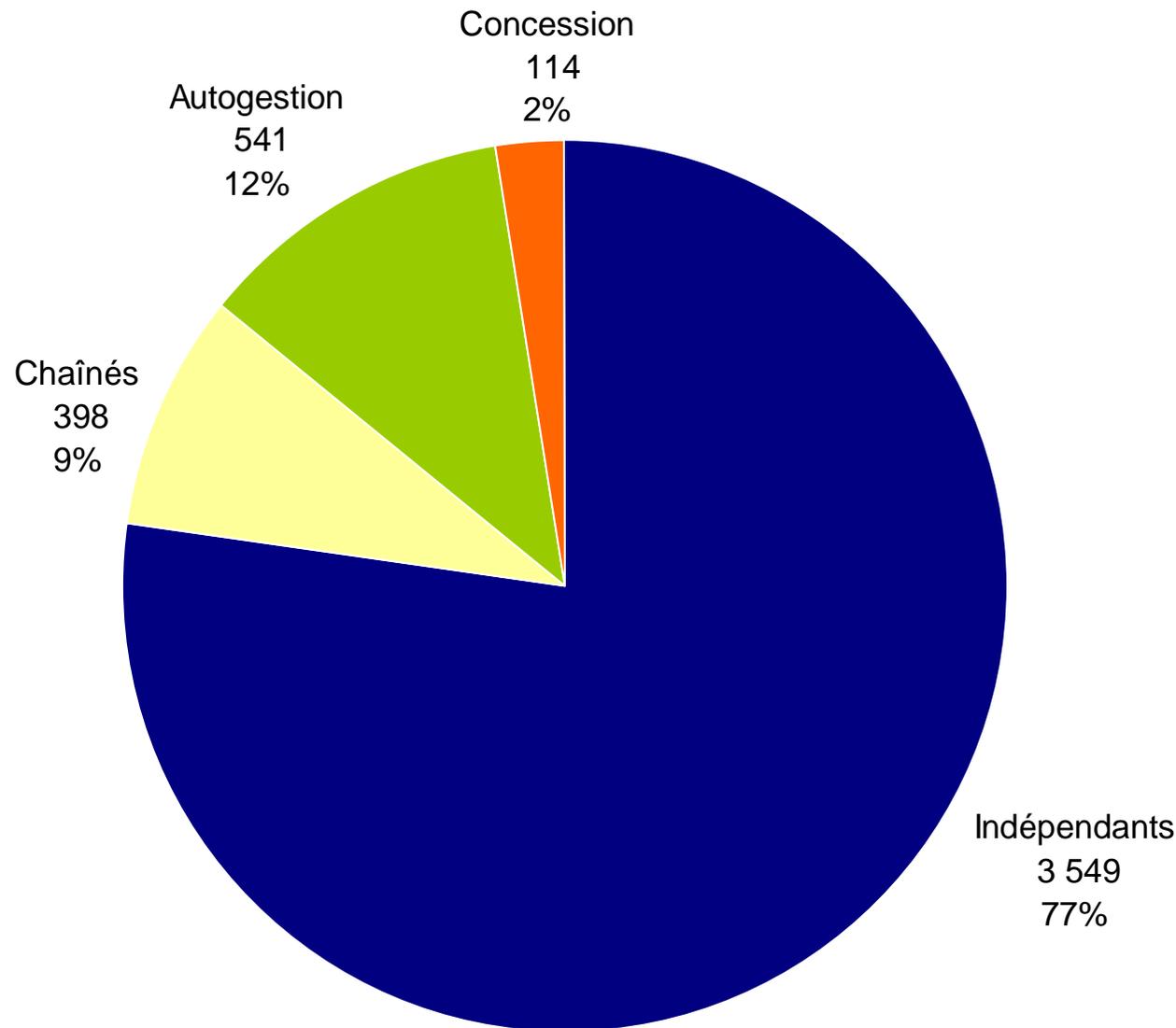


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants commandent 77% des quantités de crustacés crus achetés par la RHF

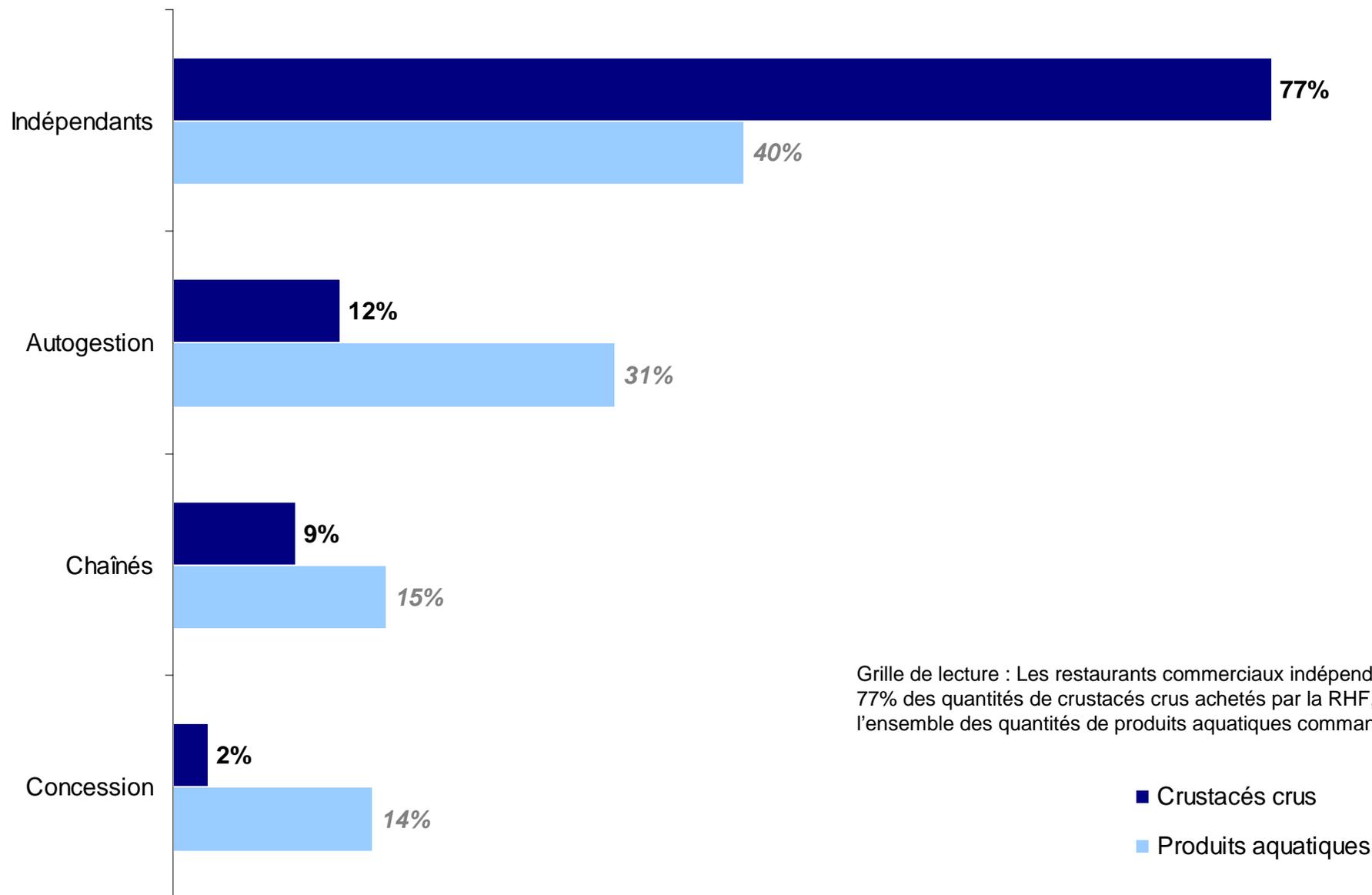
Répartition des poids nets de crustacés crus achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



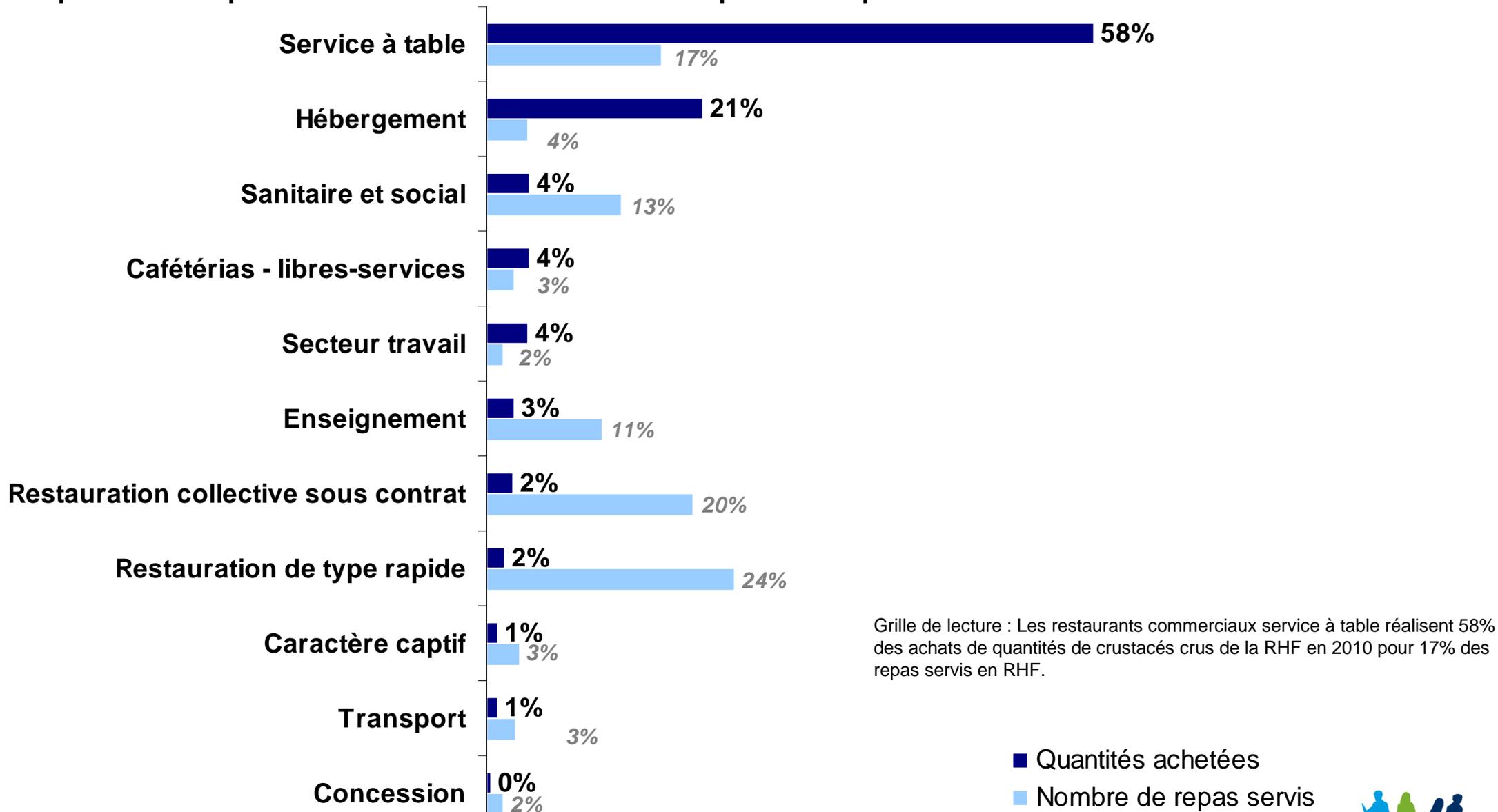
**Répartition des poids nets de crustacés crus achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



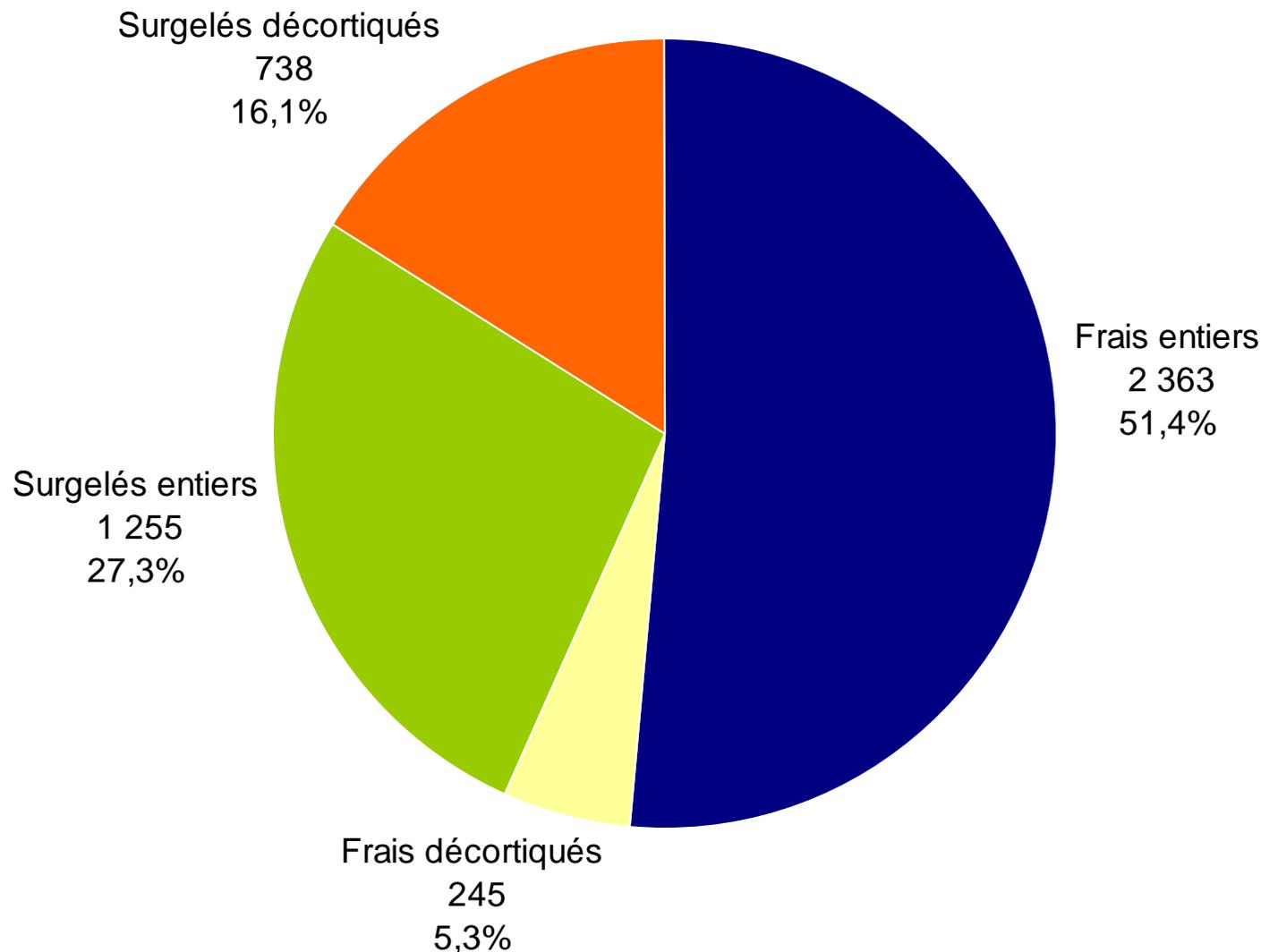
## Répartition des poids nets de crustacés crus achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



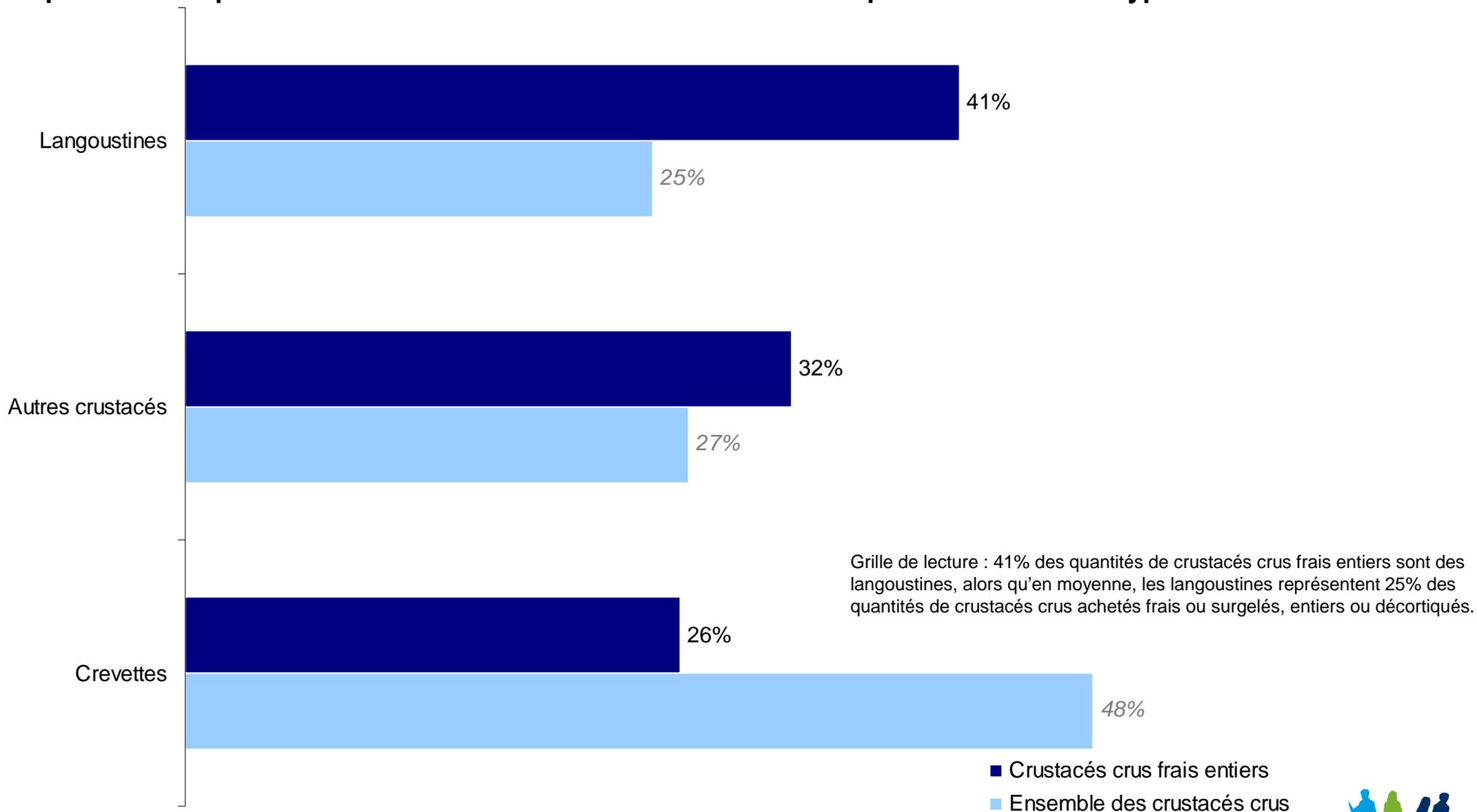
Répartition des poids nets de crustacés crus achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



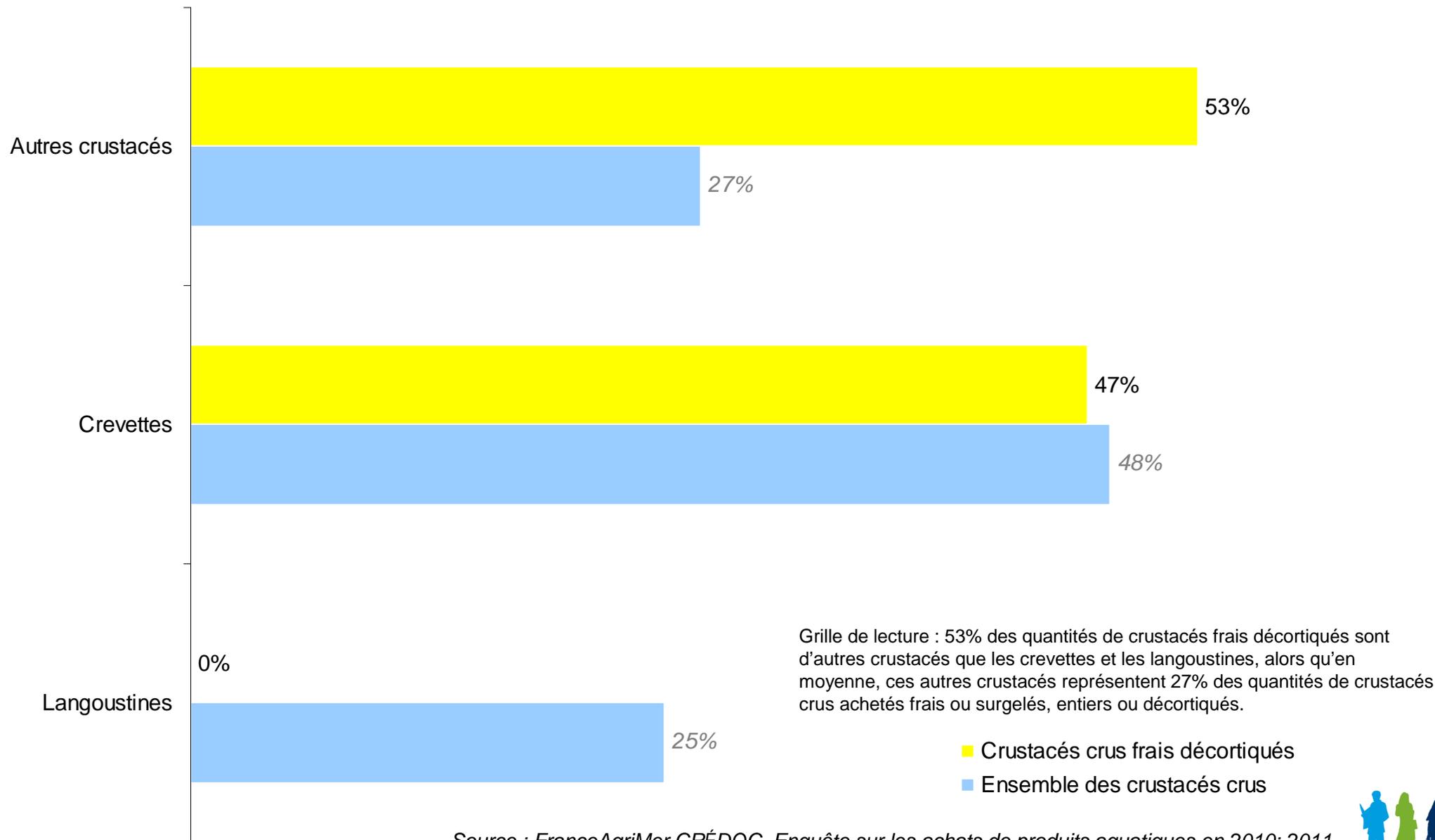
Répartition des poids nets de crustacés crus frais entiers achetés par la RHF selon le type de crustacés - en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



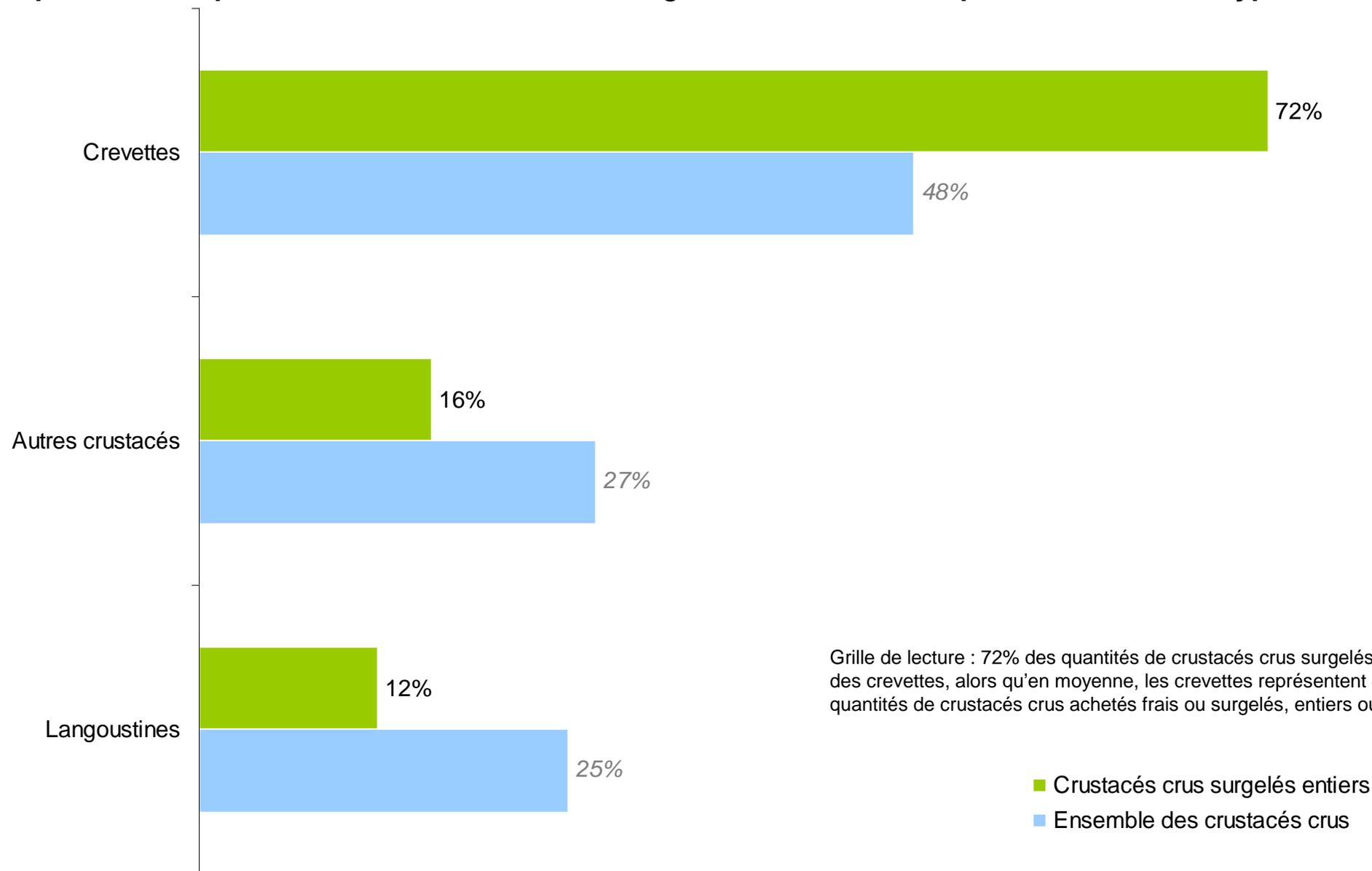
**Répartition des poids nets de crustacés crus frais décortiqués achetés par la RHF selon le type de crustacés - en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de crustacés crus surgelés entiers achetés par la RHF selon le type de crustacés - en %**



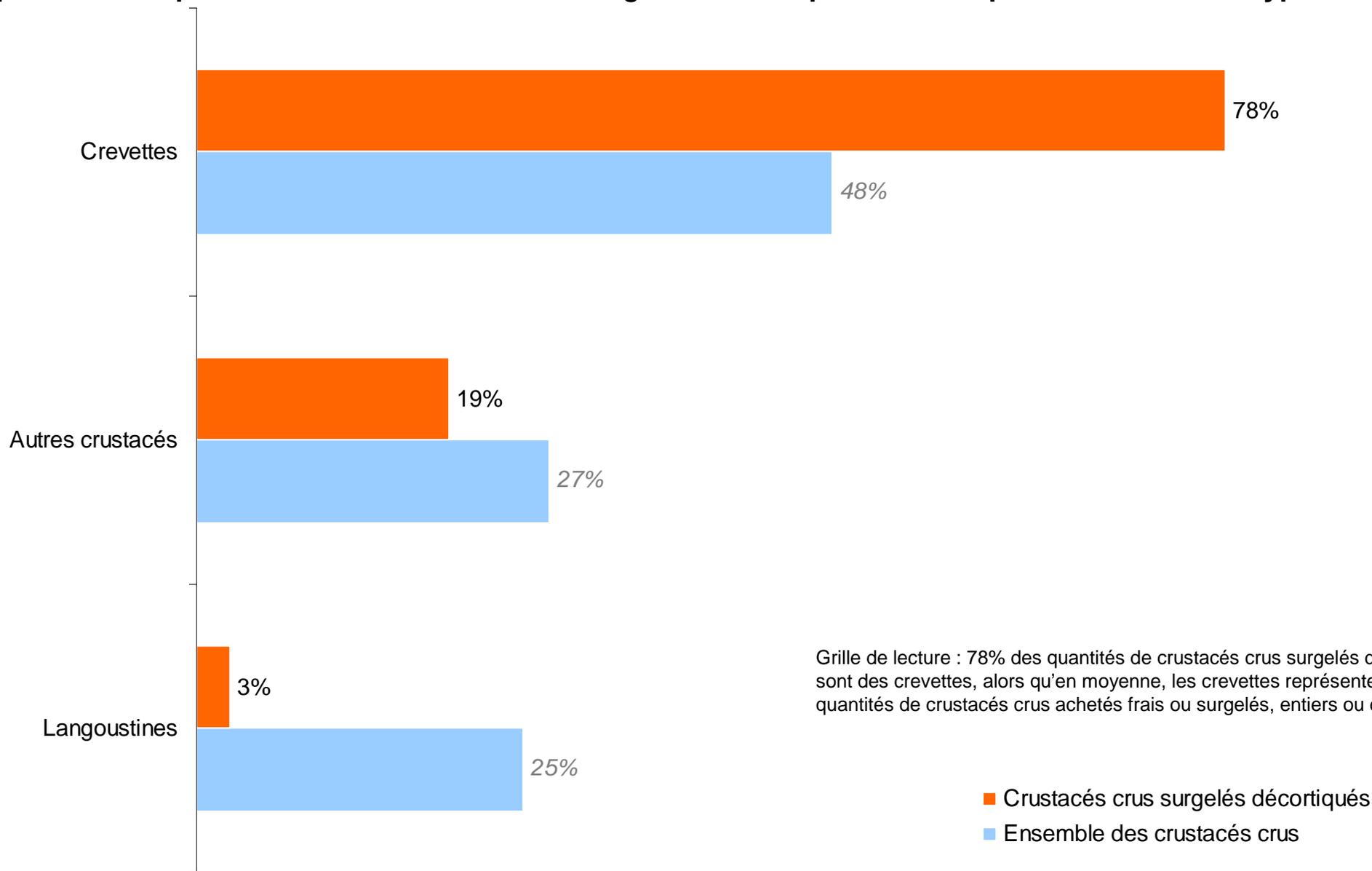
Grille de lecture : 72% des quantités de crustacés crus surgelés entiers sont des crevettes, alors qu'en moyenne, les crevettes représentent 48% des quantités de crustacés crus achetés frais ou surgelés, entiers ou décortiqués.

■ Crustacés crus surgelés entiers  
 ■ Ensemble des crustacés crus

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



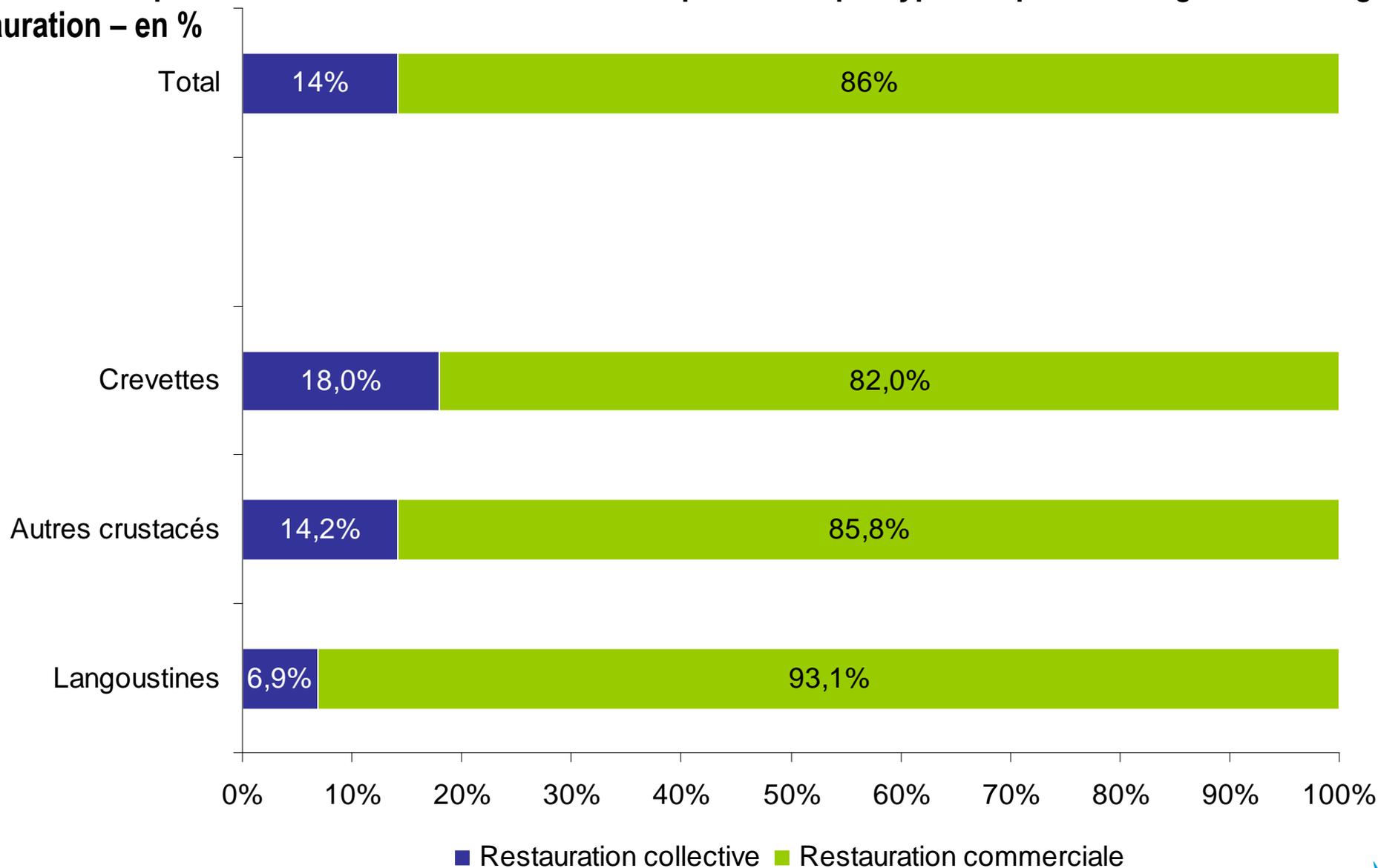
**Répartition des poids nets de crustacés crus surgelés décortiqués achetés par la RHF selon le type de crustacés en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



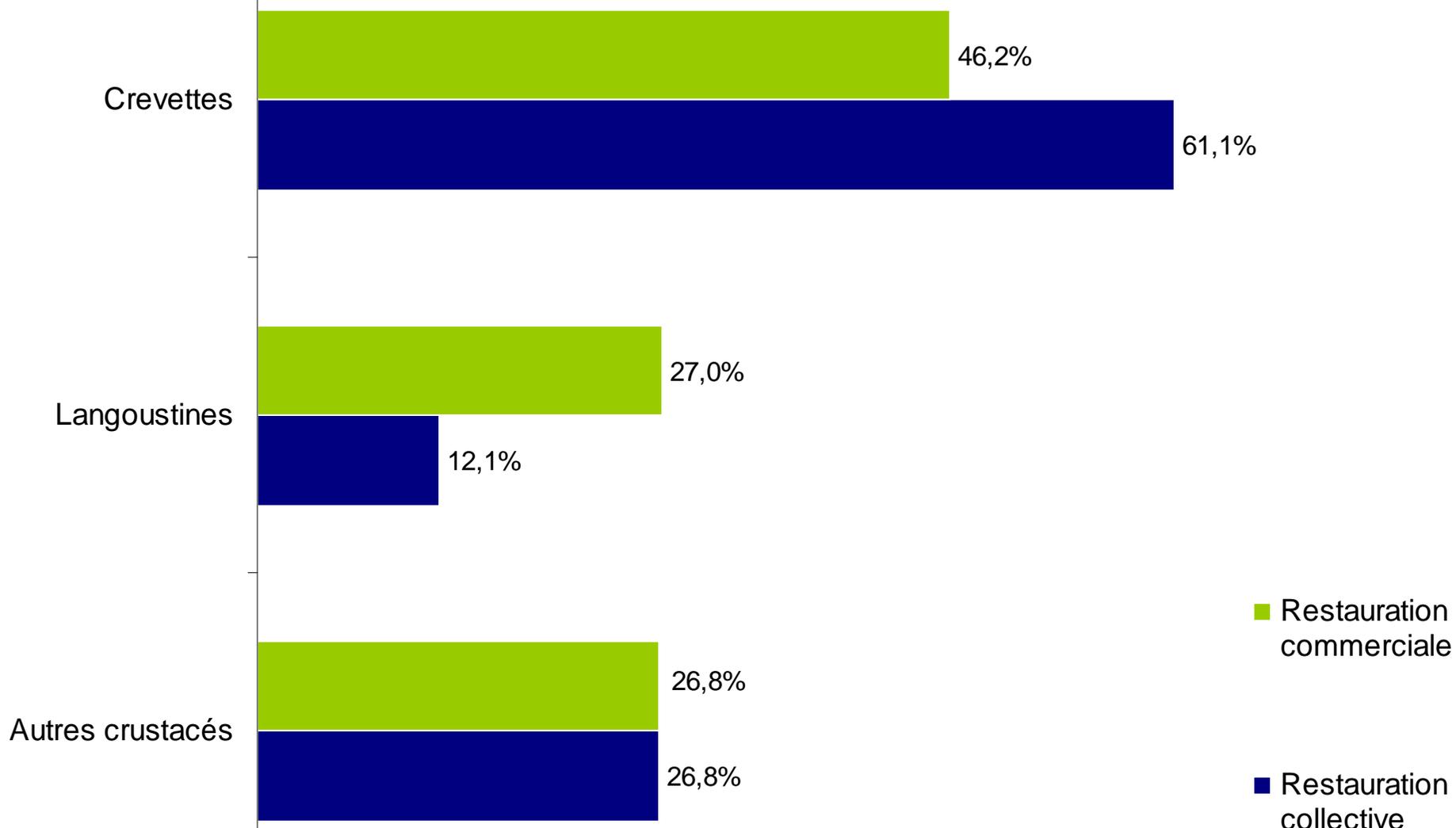
Répartition des poids nets de crustacés crus achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des poids nets de crustacés crus achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Tableau récapitulatif des poids nets totaux de crustacés crus achetés par grandes catégories et secteurs de restauration**

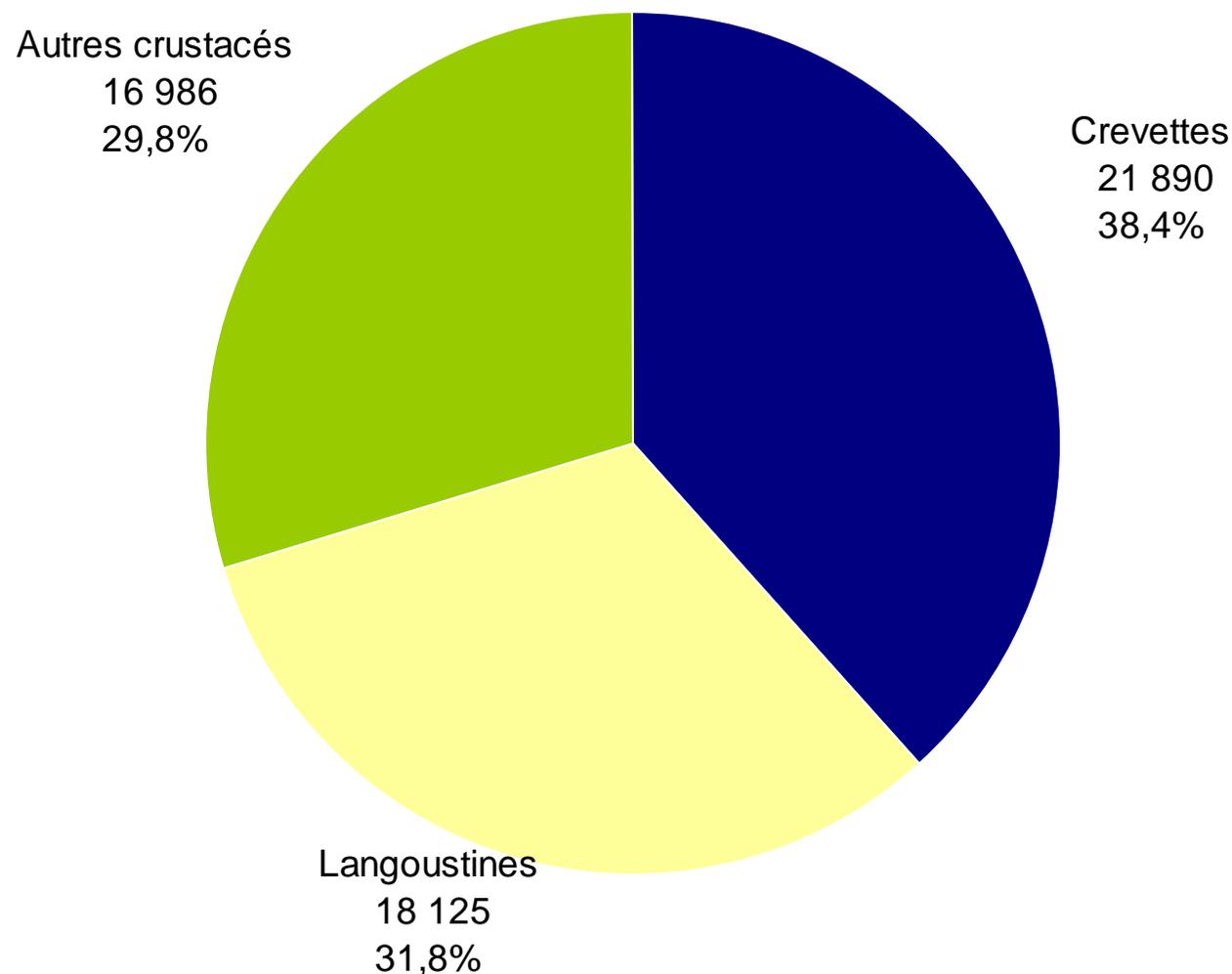
	Repas		Poids nets achetés de crustacés crus		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>655</b>	<b>14,2%</b>	<b>0,2</b>
Secteur travail	102	1,6%	180,49	3,9%	1,8
Enseignement	682	11,0%	121,12	2,6%	0,2
Sanitaire et social	797	12,9%	189,69	4,1%	0,2
Caractère captif	200	3,2%	49,31	1,1%	0,2
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	113,98	2,5%	0,1
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>3 946</b>	<b>85,8%</b>	<b>1,2</b>
Service à table	1 033	16,7%	2 668	58,0%	2,6
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	187	4,1%	1,2
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	76	1,7%	0,1
Transport	171	2,8%	47	1,0%	0,3
Concession	100	1,6%	20	0,4%	0,2
Hébergement	248	4,0%	948	20,6%	3,8
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>4 601</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,7</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les crevettes correspondent à 38% des dépenses en crustacés crus réalisées par la RHF

Répartition des montants totaux de crustacés crus achetés par la RHF par types de produits – en K€ et %

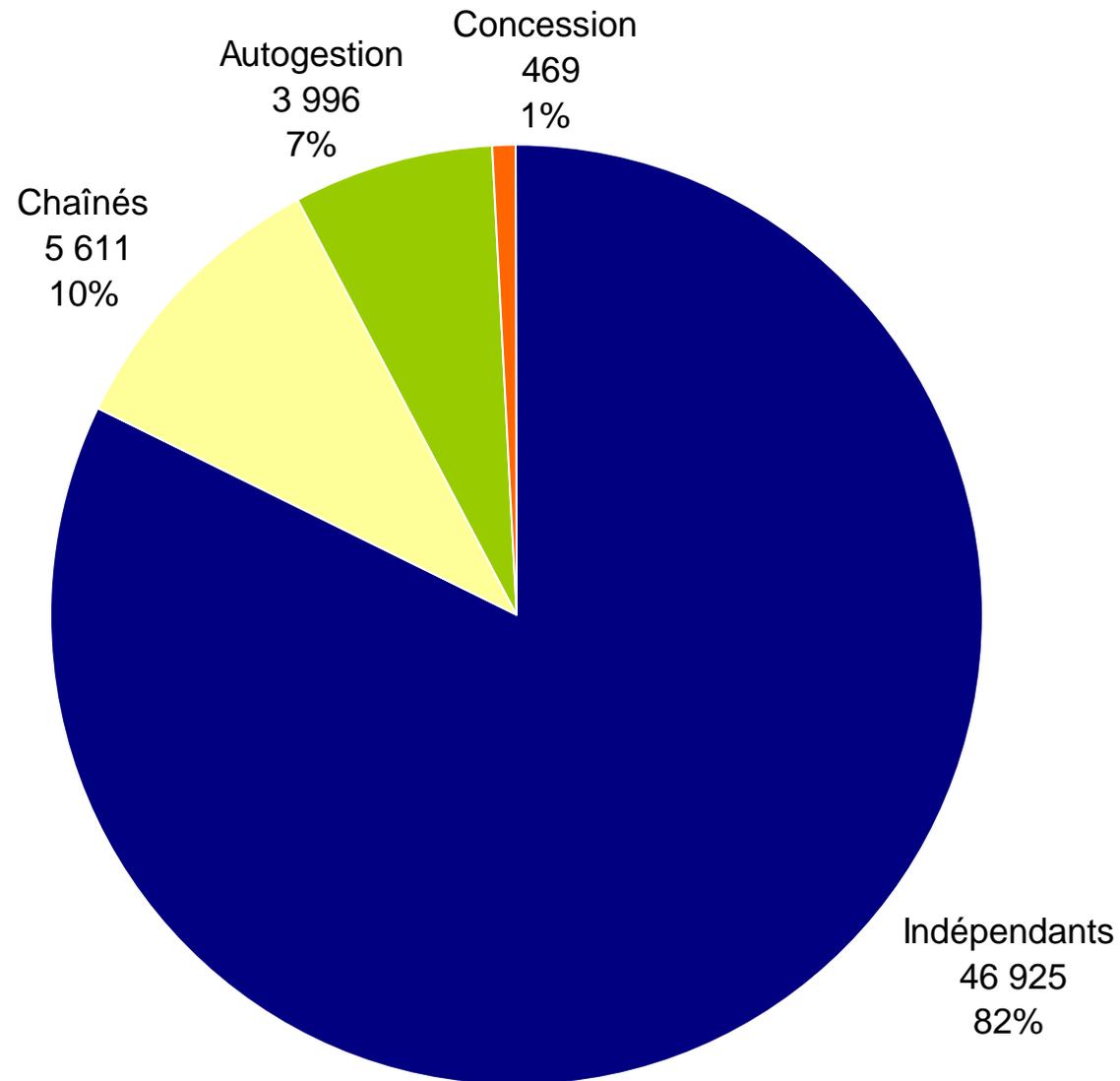


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 82% des dépenses de la RHF en crustacés crus

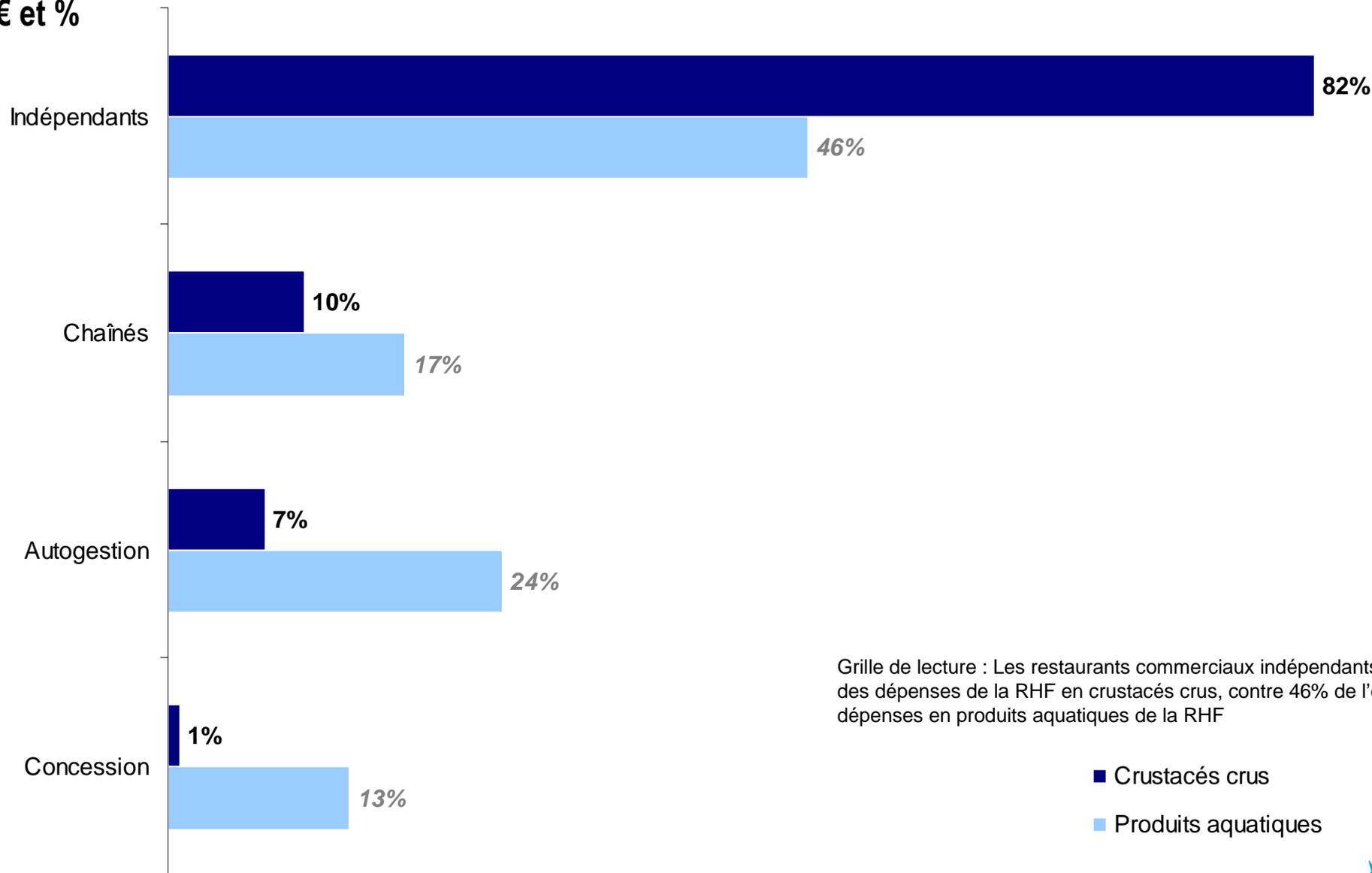
Répartition des montants totaux de crustacés crus achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants totaux de crustacés crus achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %**



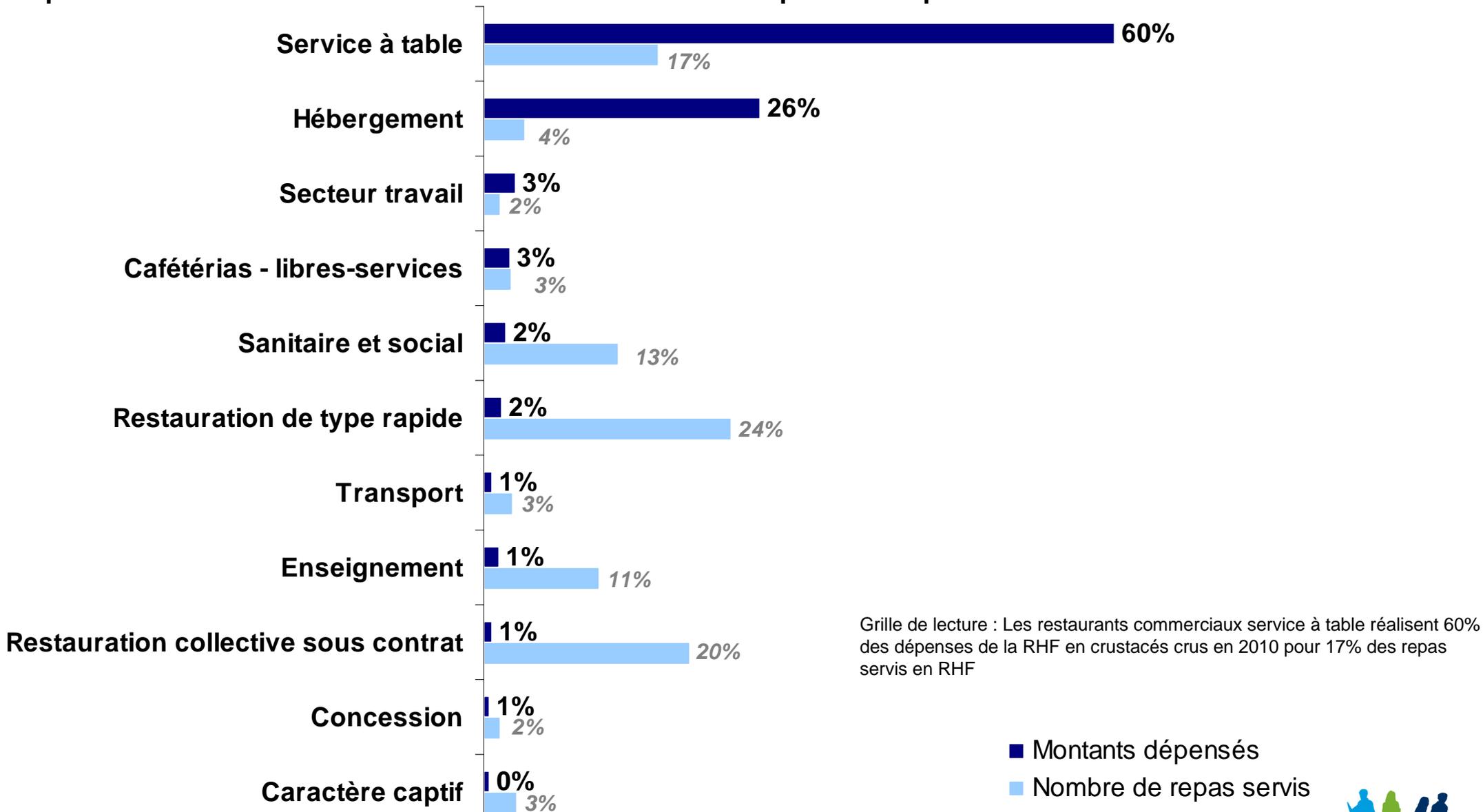
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 82% des dépenses de la RHF en crustacés crus, contre 46% de l'ensemble des dépenses en produits aquatiques de la RHF

■ Crustacés crus  
■ Produits aquatiques

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



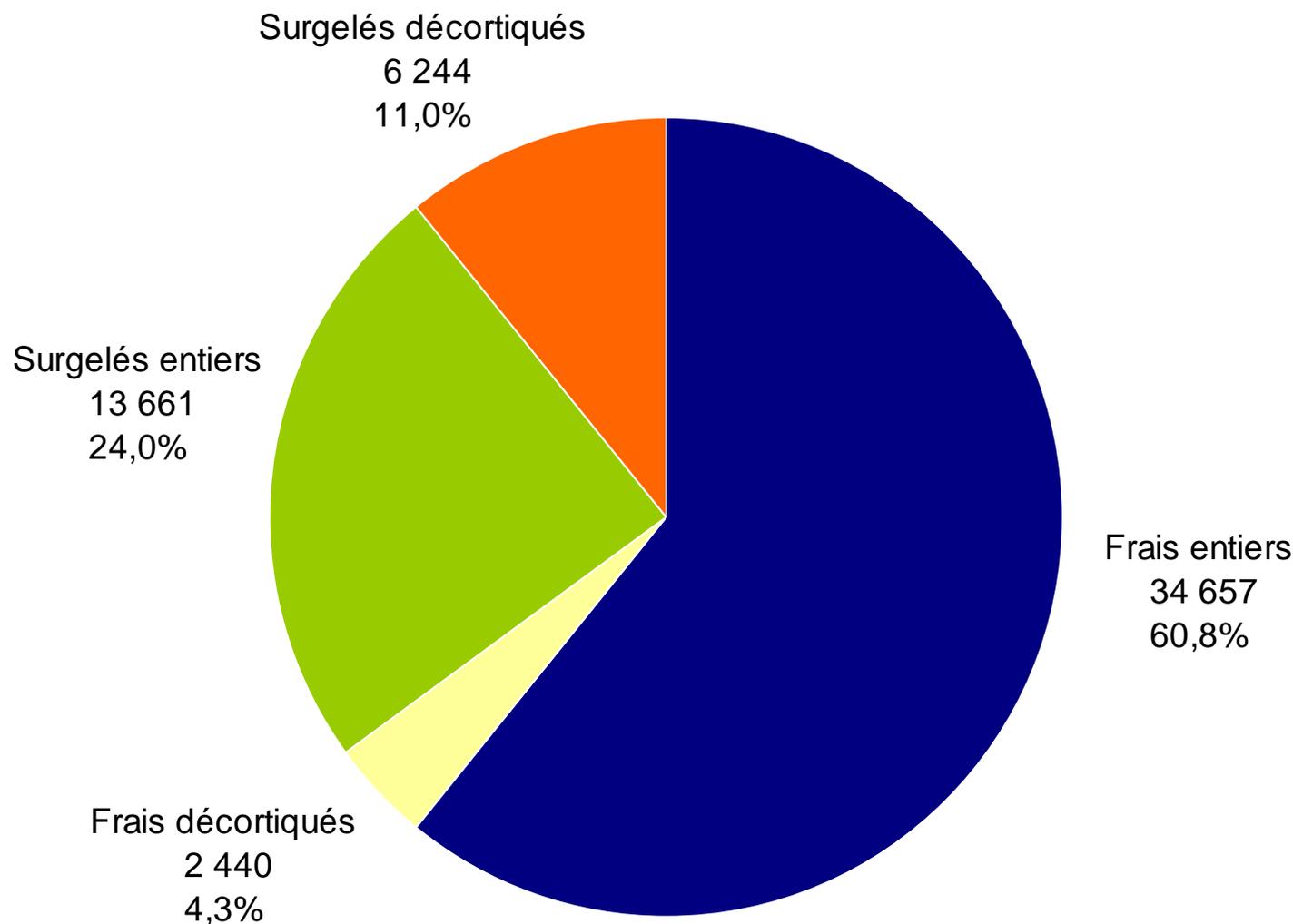
## Répartition des montants totaux de crustacés crus achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



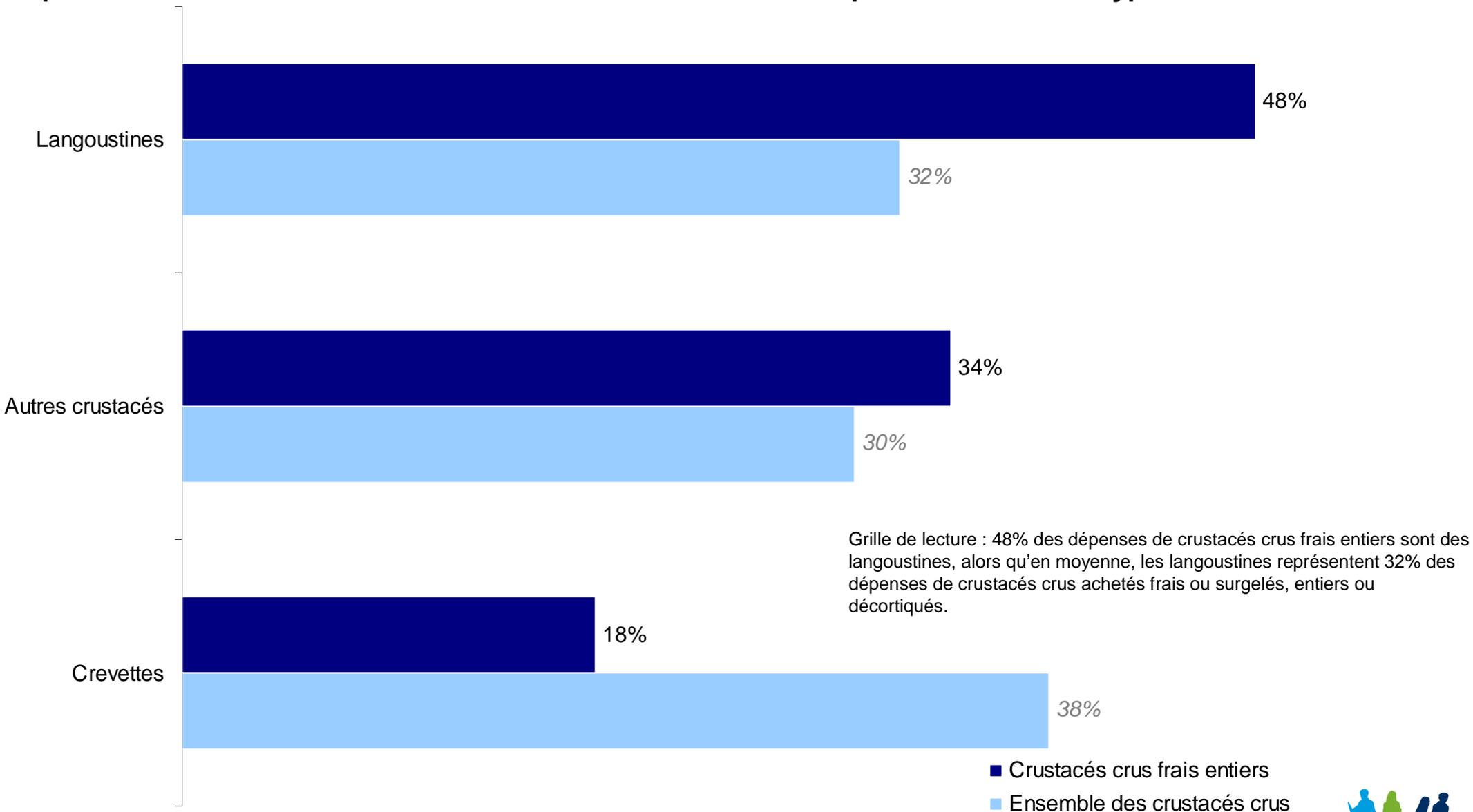
Répartition des montants totaux de crustacés crus achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



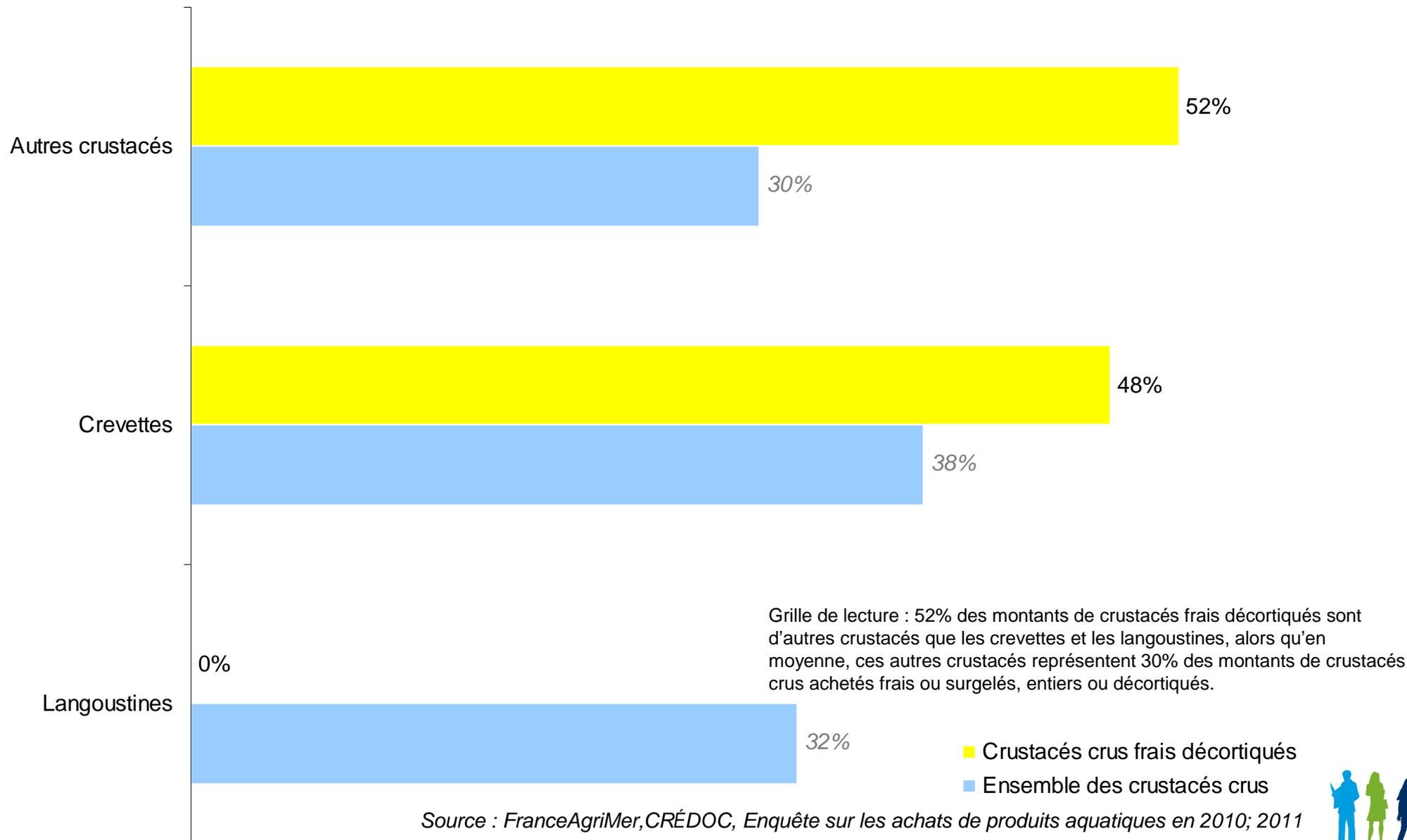
**Répartition des montants de crustacés crus frais entiers achetés par la RHF selon le type de crustacés - en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



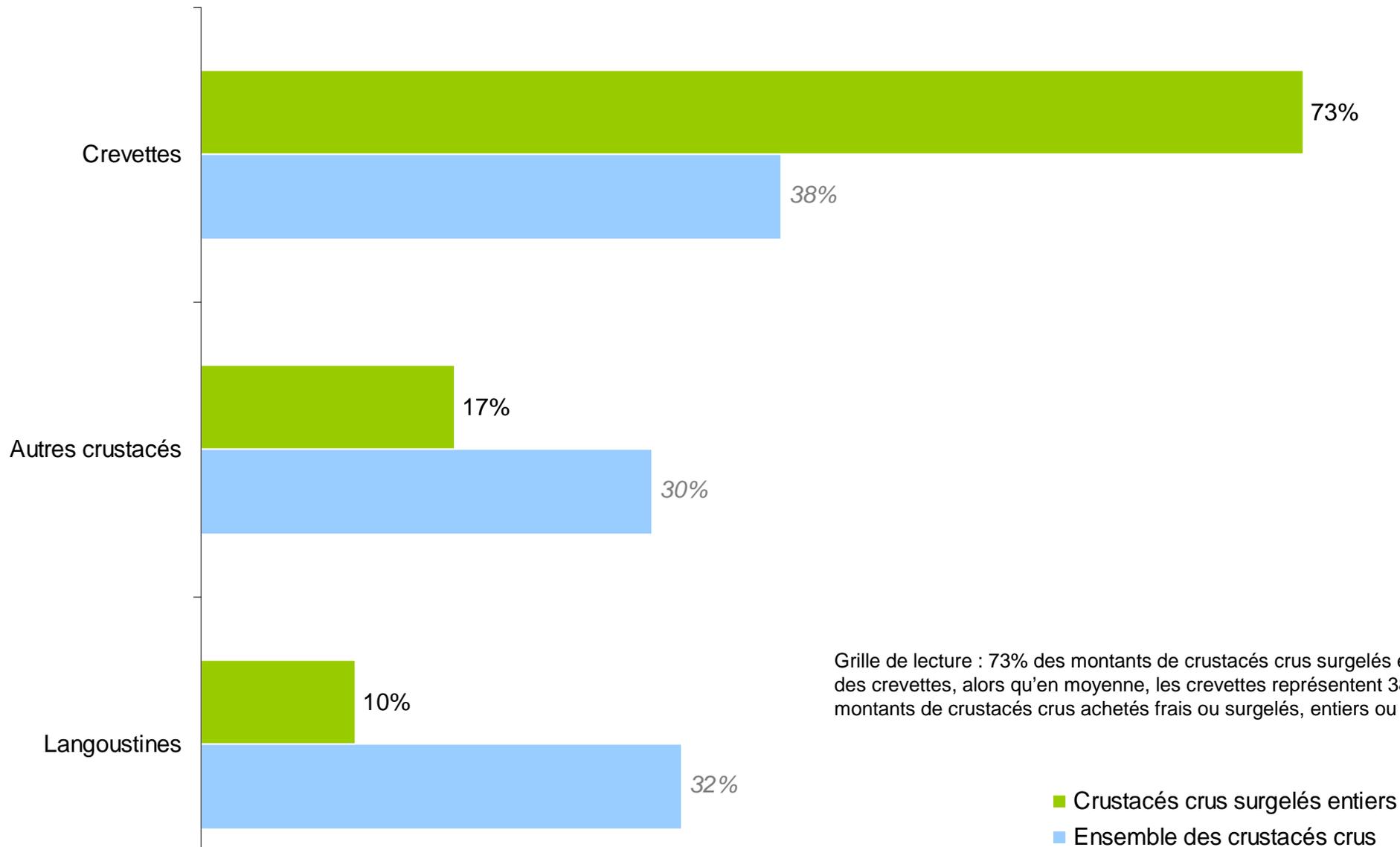
**Répartition des montants de crustacés crus frais décortiqués achetés par la RHF selon le type de crustacés - en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



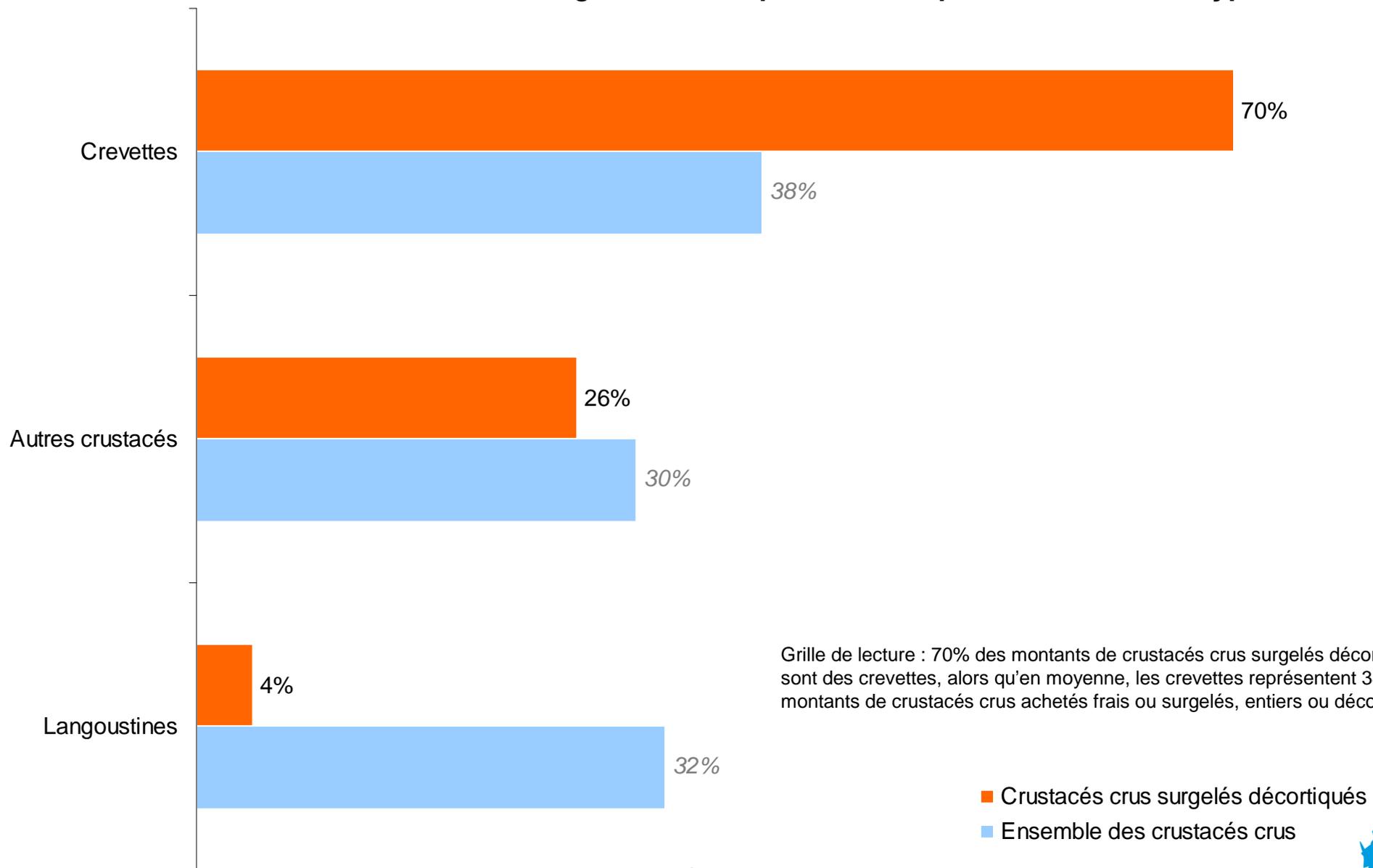
**Répartition des montants de crustacés crus surgelés entiers achetés par la RHF selon le type de crustacés - en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants de crustacés crus surgelés décortiqués achetés par la RHF selon le type de crustacés en %**



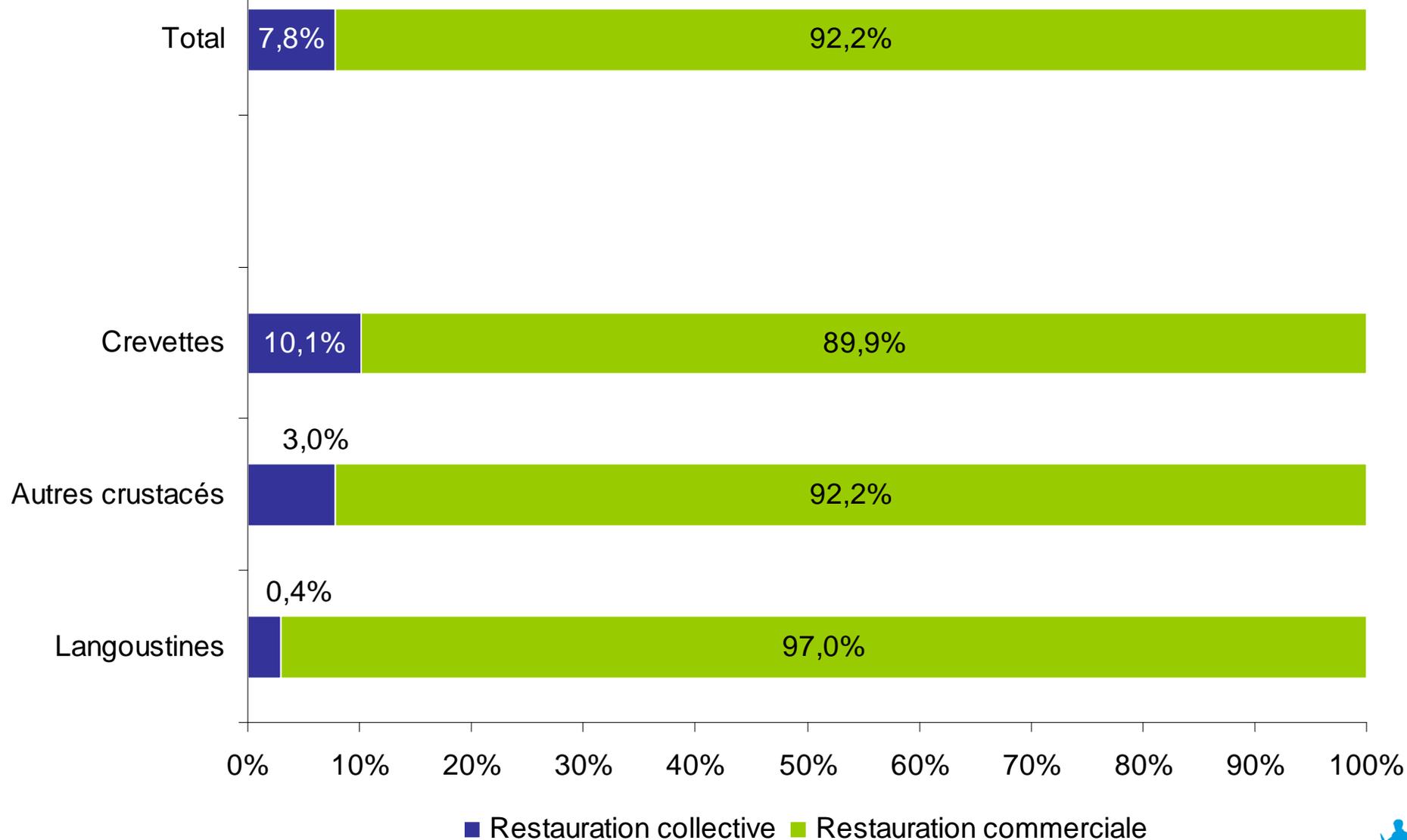
Grille de lecture : 70% des montants de crustacés crus surgelés décortiqués sont des crevettes, alors qu'en moyenne, les crevettes représentent 38% des montants de crustacés crus achetés frais ou surgelés, entiers ou décortiqués.

■ Crustacés crus surgelés décortiqués  
 ■ Ensemble des crustacés crus

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des montants totaux de crustacés crus achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des montants totaux de crustacés crus achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %

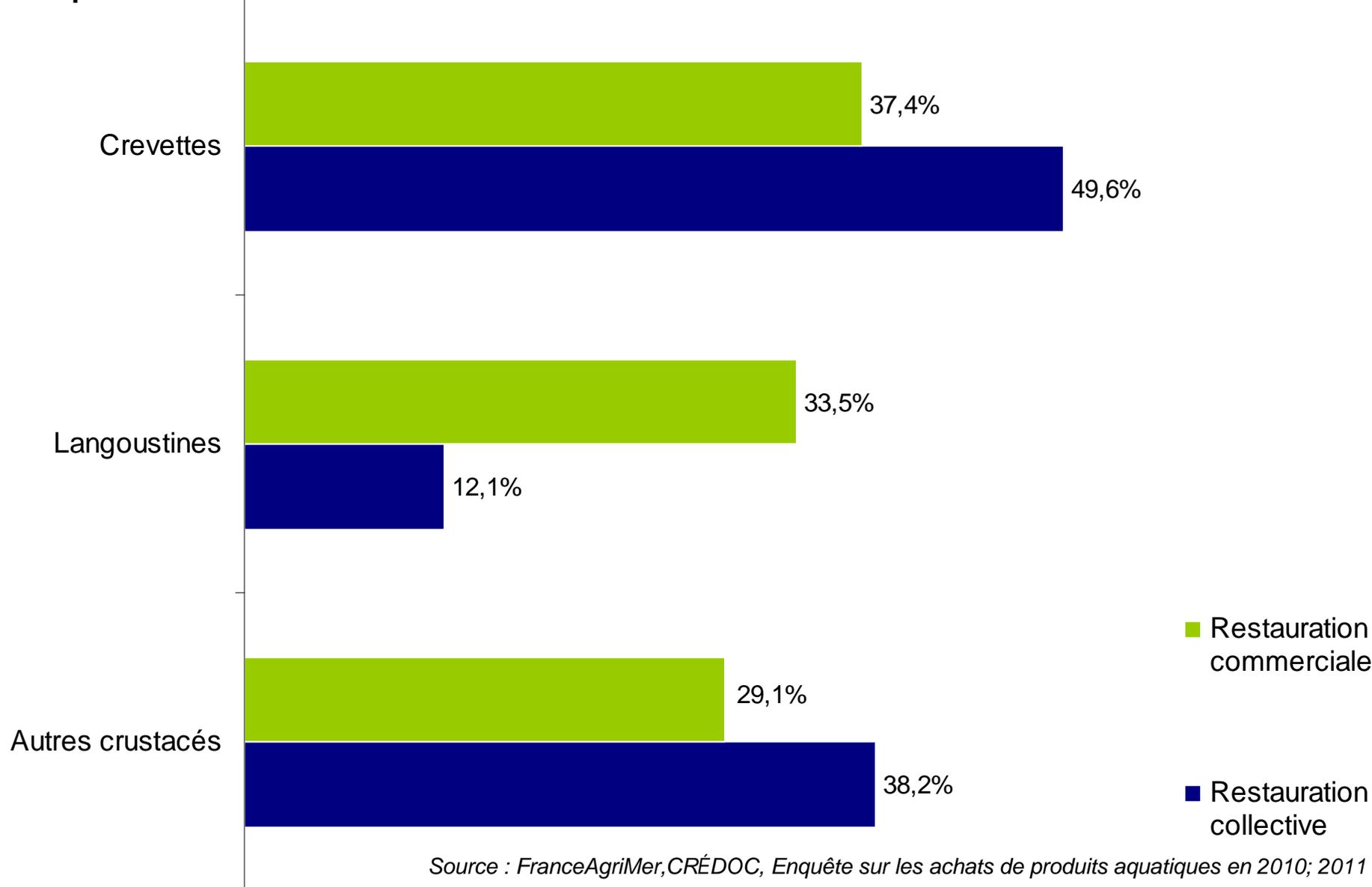


Tableau récapitulatif des montants totaux de crustacés crus achetés par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de crustacés crus achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>4 465</b>	<b>7,8%</b>	<b>0,0015</b>	<b>6,82</b>
Secteur travail	102	1,6%	1 693	3,0%	0,0166	9,38
Enseignement	682	11,0%	813	1,4%	0,0012	6,71
Sanitaire et social	797	12,9%	1 206	2,1%	0,0015	6,36
Caractère captif	200	3,2%	284	0,5%	0,0014	5,77
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	469	0,8%	0,0004	4,11
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>52 536</b>	<b>92,2%</b>	<b>0,0165</b>	<b>13,31</b>
Service à table	1 033	16,7%	34 356	60,3%	0,0333	12,88
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	1 454	2,6%	0,0092	7,76
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	982	1,7%	0,0007	12,88
Transport	171	2,8%	437	0,8%	0,0025	9,34
Concession	100	1,6%	231	0,4%	0,0023	11,56
Hébergement	248	4,0%	15 076	26,4%	0,0608	15,90
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>57 001</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,0092</b>	<b>12,39</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011

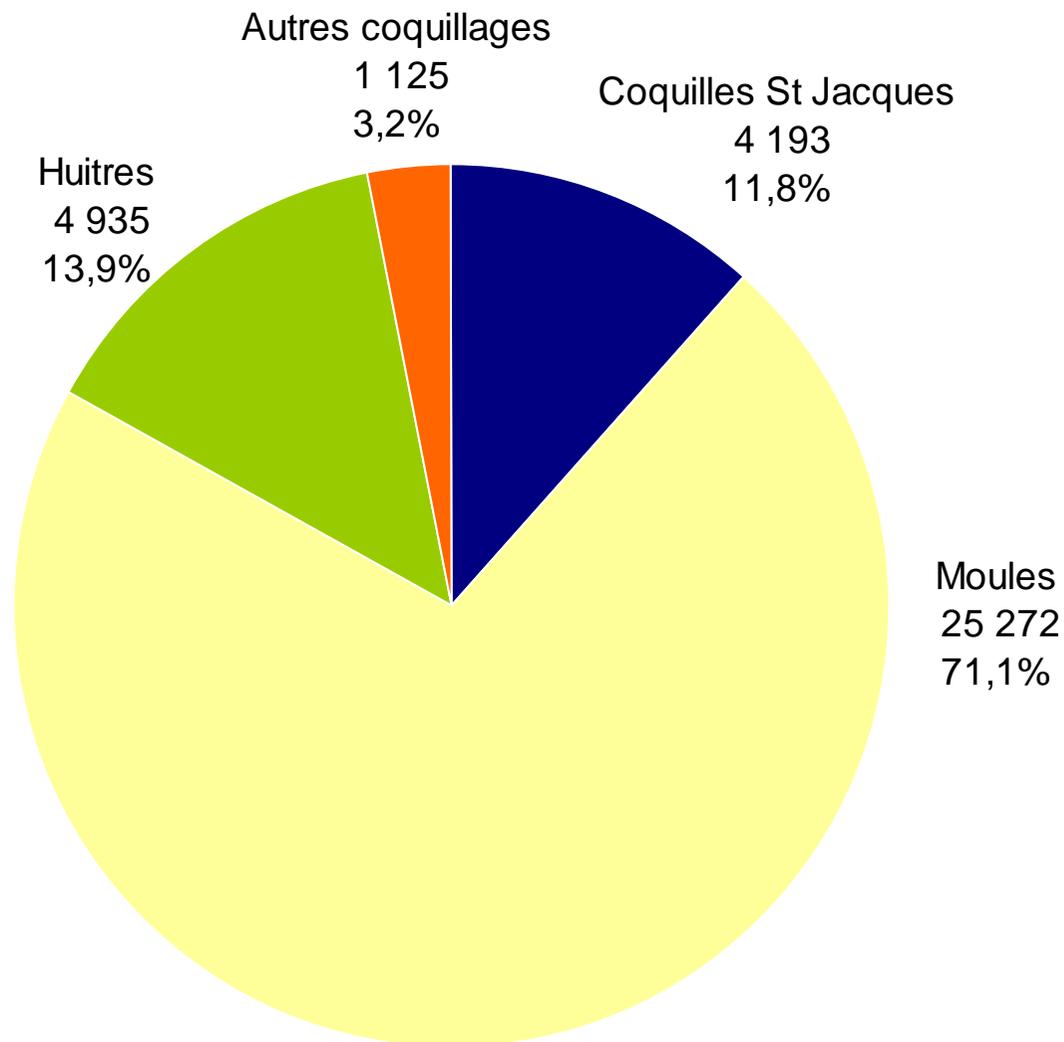


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons natures
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés crus
- 8- Coquillages crus**
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



# Les moules représentent 71% des poids nets de coquillages crus achetés par la RHF en 2010

Répartition des poids nets de coquillages crus achetés par la RHF par types de produits – en tonnes et %

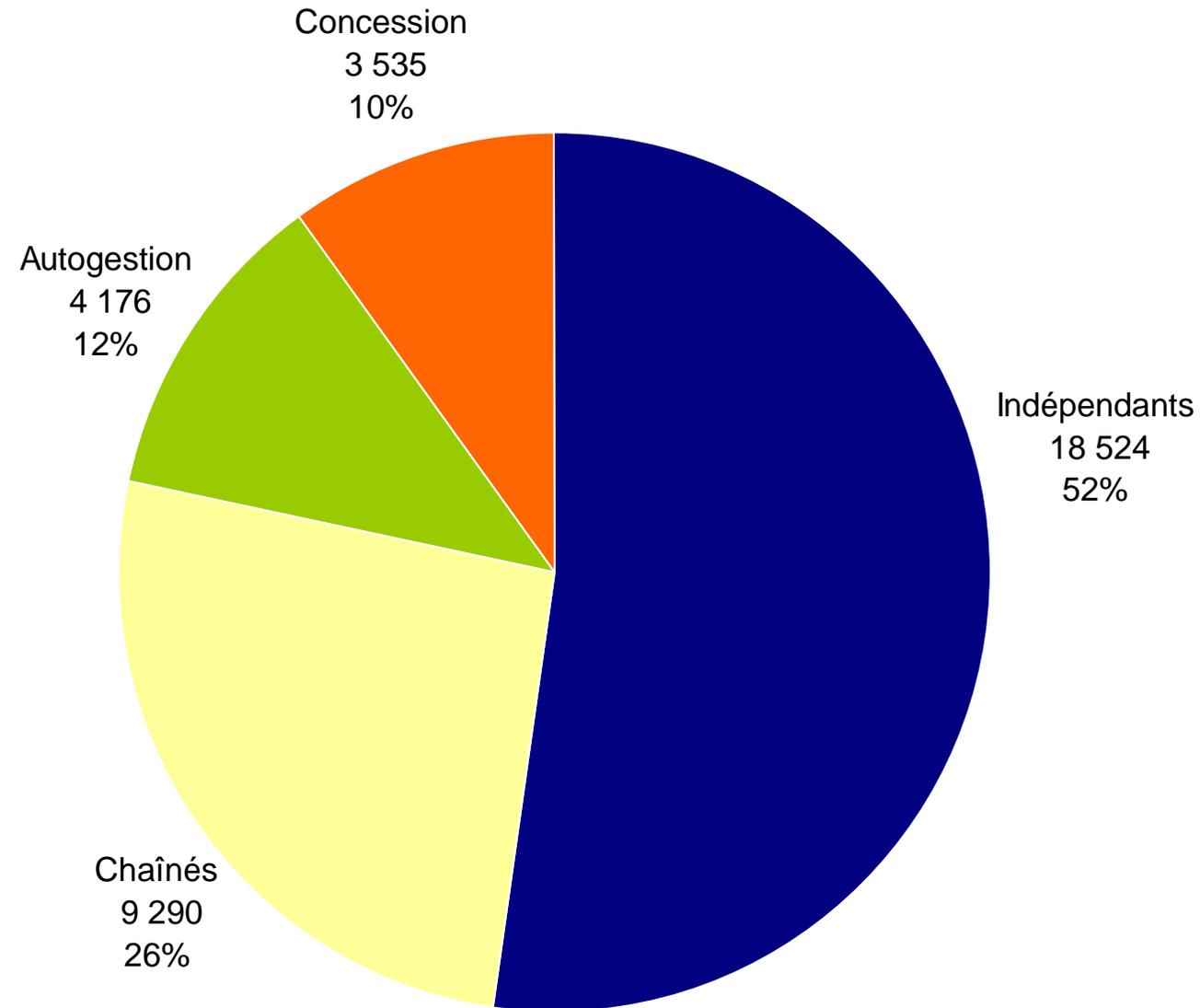


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants commandent 52% des quantités de coquillages crus achetés par la RHF

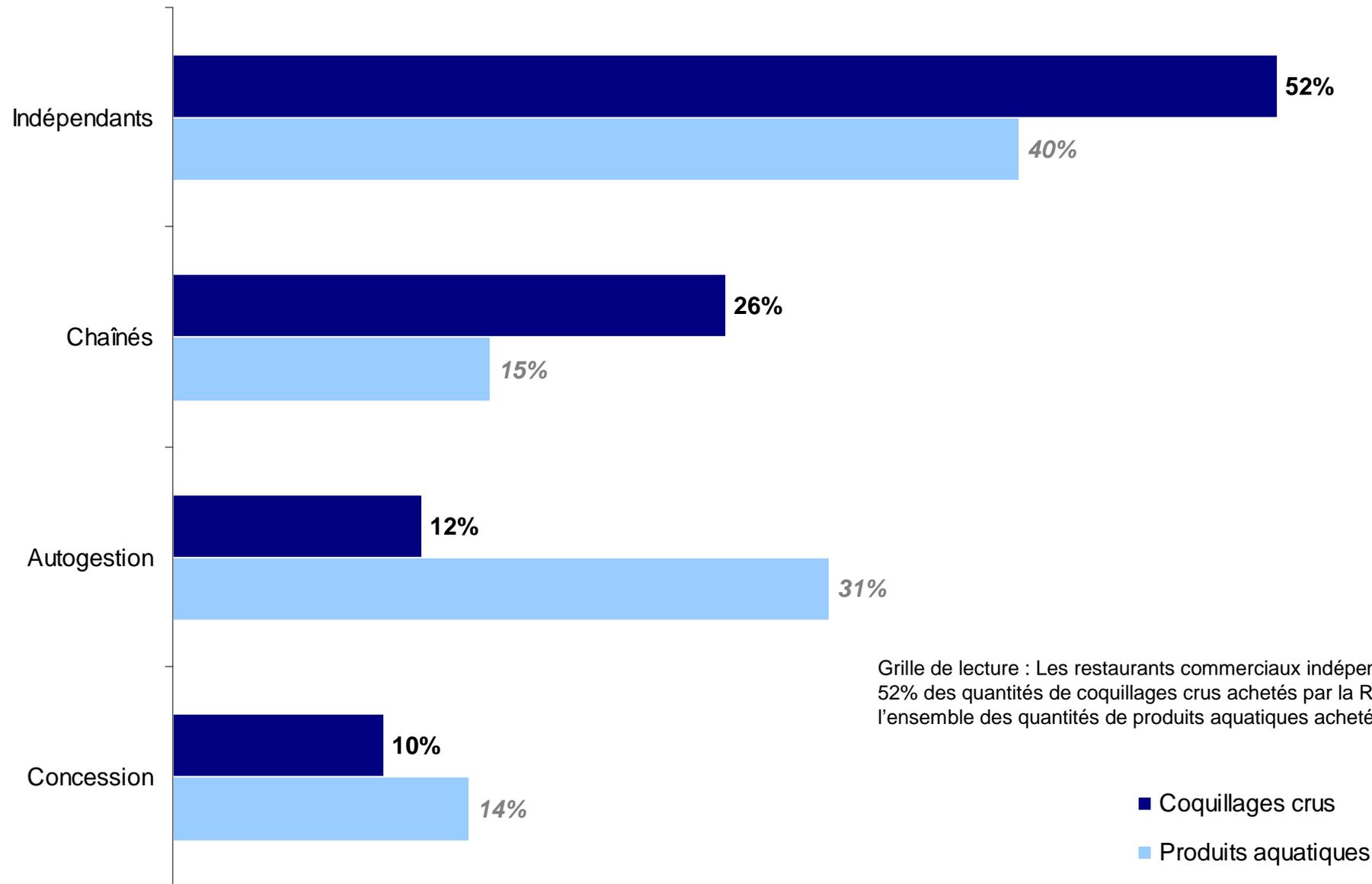
Répartition des poids nets de coquillages crus achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des poids nets de coquillages crus achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



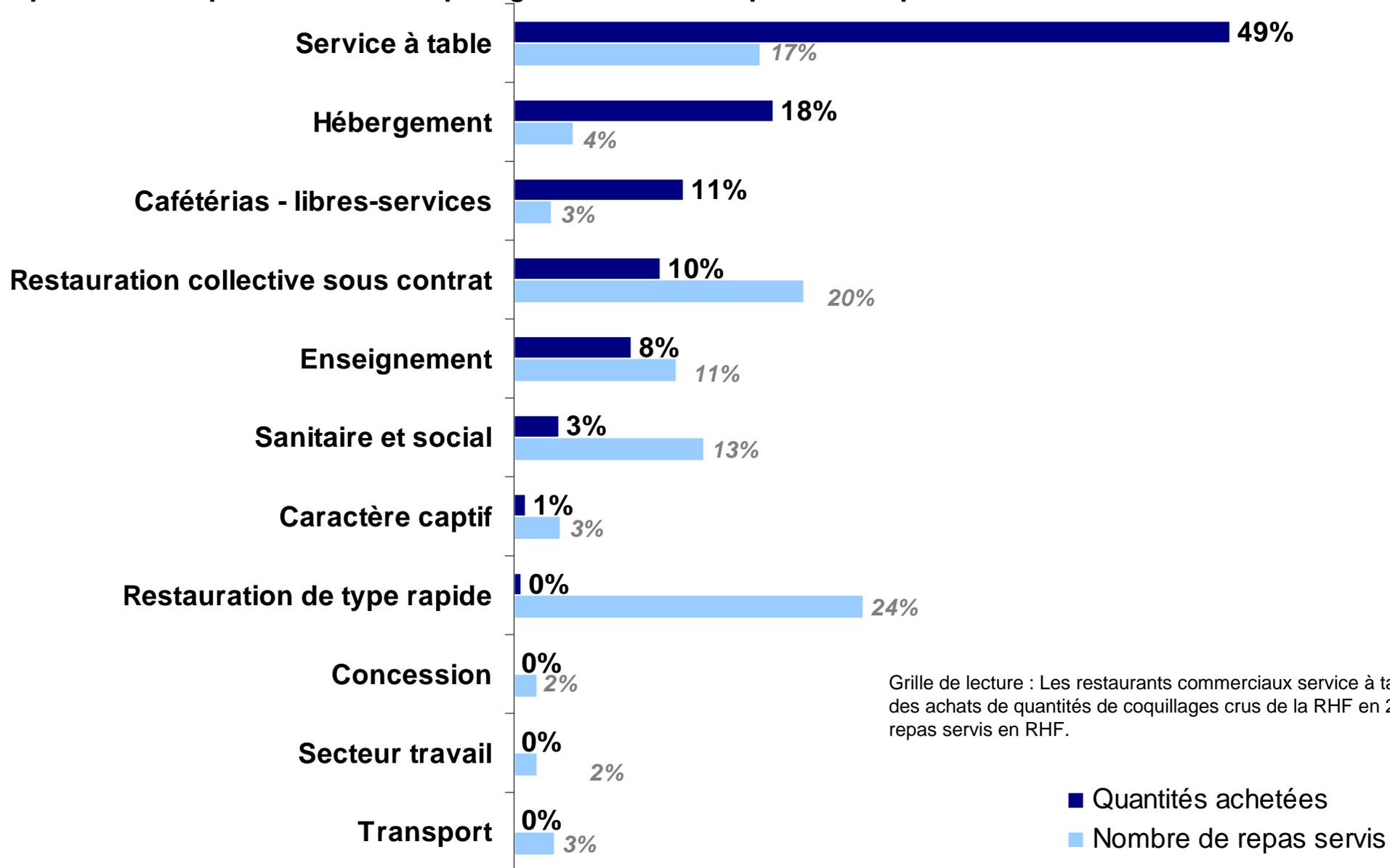
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux indépendants commandent 52% des quantités de coquillages crus achetés par la RHF, contre 40% de l'ensemble des quantités de produits aquatiques achetées par la RHF.

■ Coquillages crus  
■ Produits aquatiques

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des poids nets de coquillages crus achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



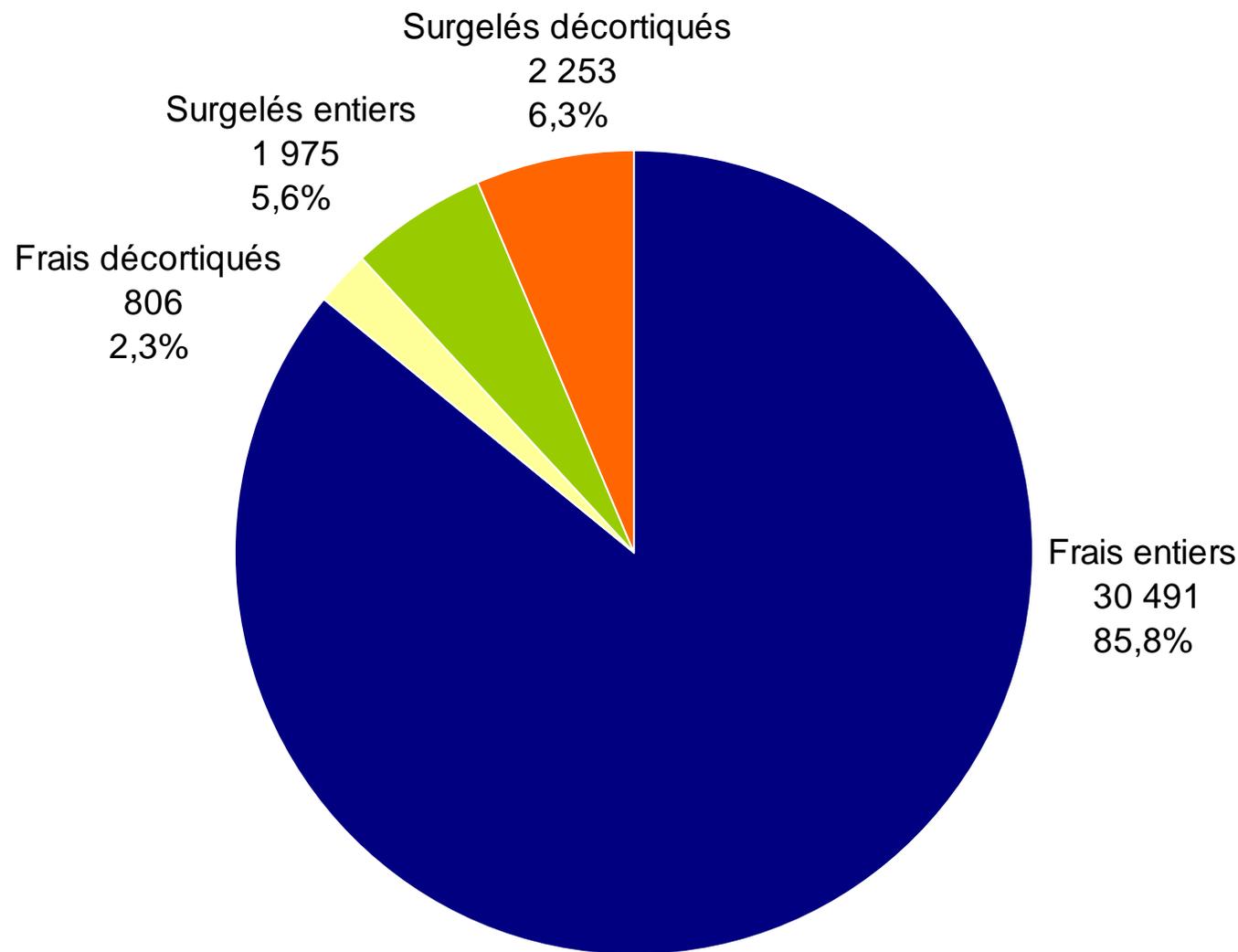
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux service à table réalisent 49% des achats de quantités de coquillages crus de la RHF en 2010 pour 17% des repas servis en RHF.

■ Quantités achetées  
 ■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



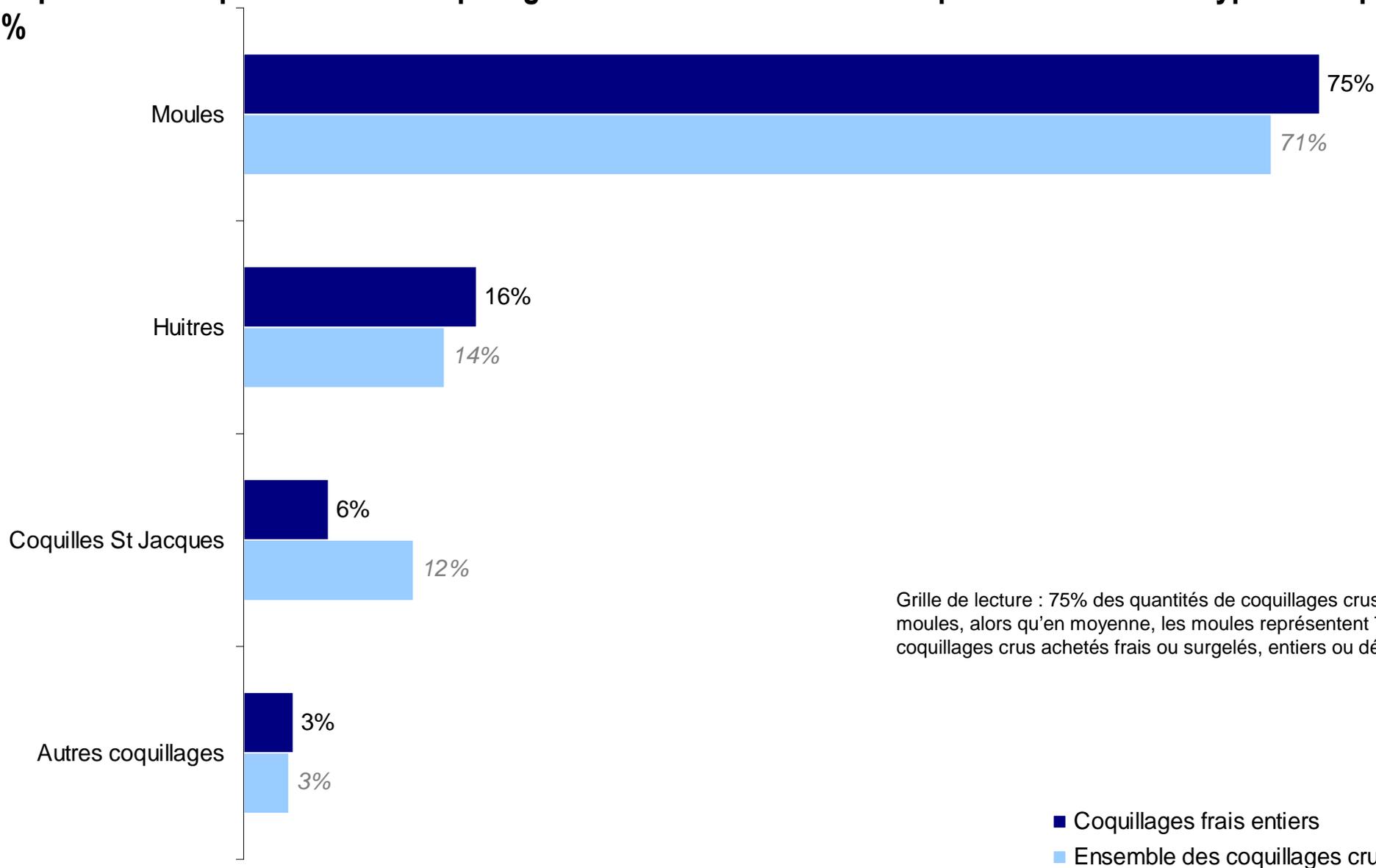
Répartition des poids nets de coquillages crus achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de coquillages crus frais entiers achetés par la RHF selon le type de coquillages - en %**



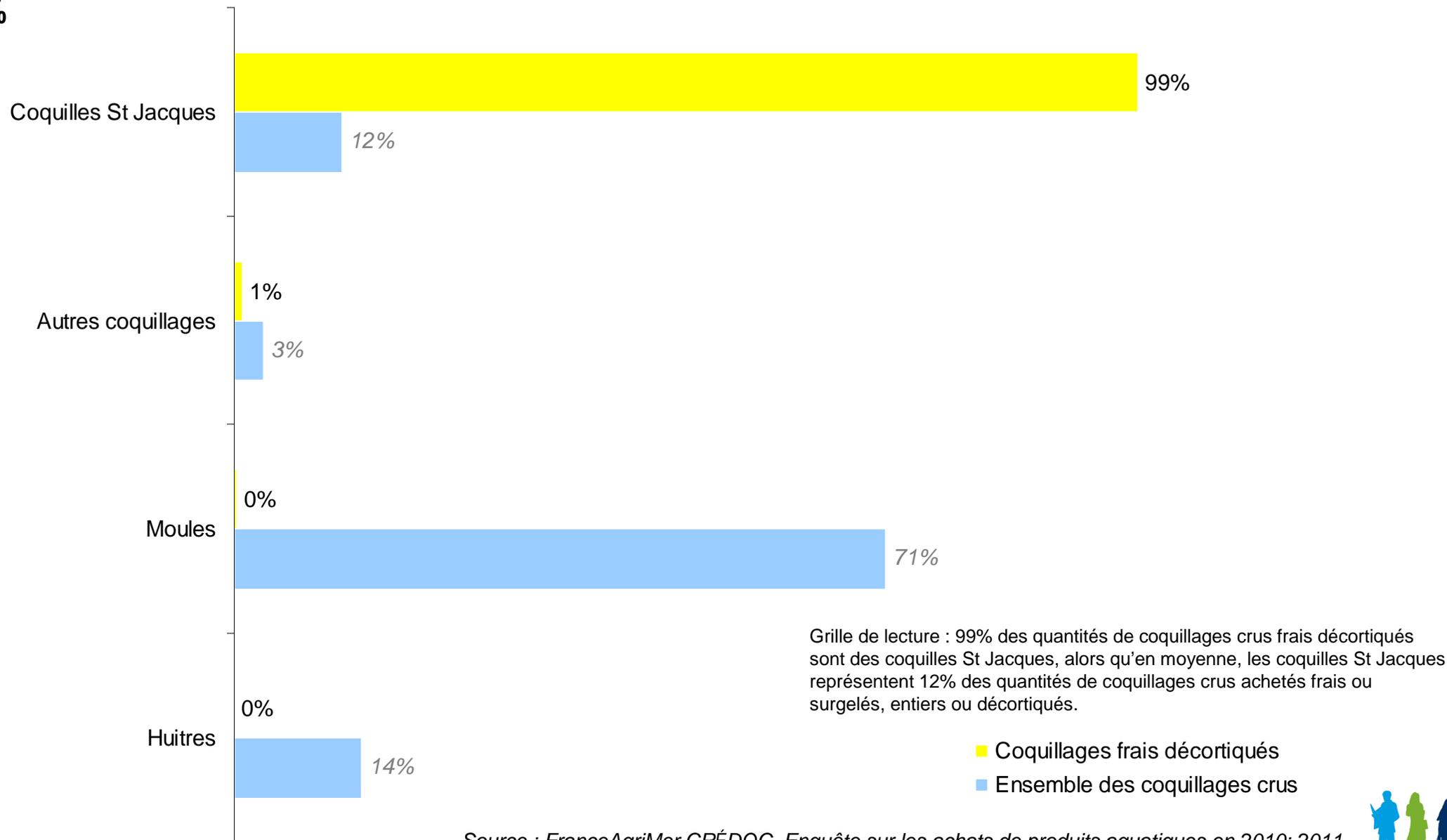
Grille de lecture : 75% des quantités de coquillages crus frais entiers sont des moules, alors qu'en moyenne, les moules représentent 71% des quantités de coquillages crus achetés frais ou surgelés, entiers ou décortiqués.

■ Coquillages frais entiers  
 ■ Ensemble des coquillages crus

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



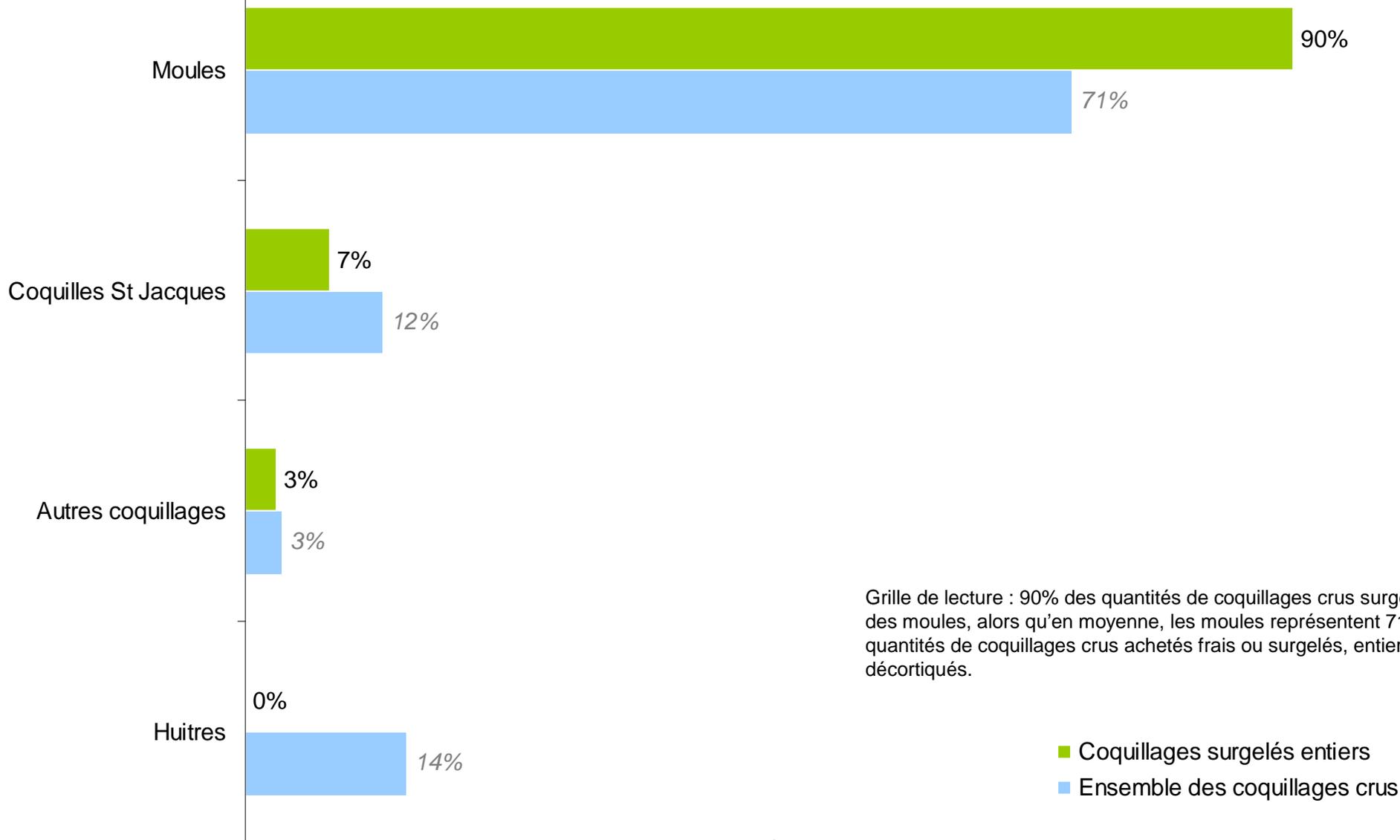
**Répartition des poids nets de coquillages crus frais décortiqués achetés par la RHF selon le type de coquillages - en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de coquillages crus surgelés entiers achetés par la RHF selon le type de coquillages - en %**



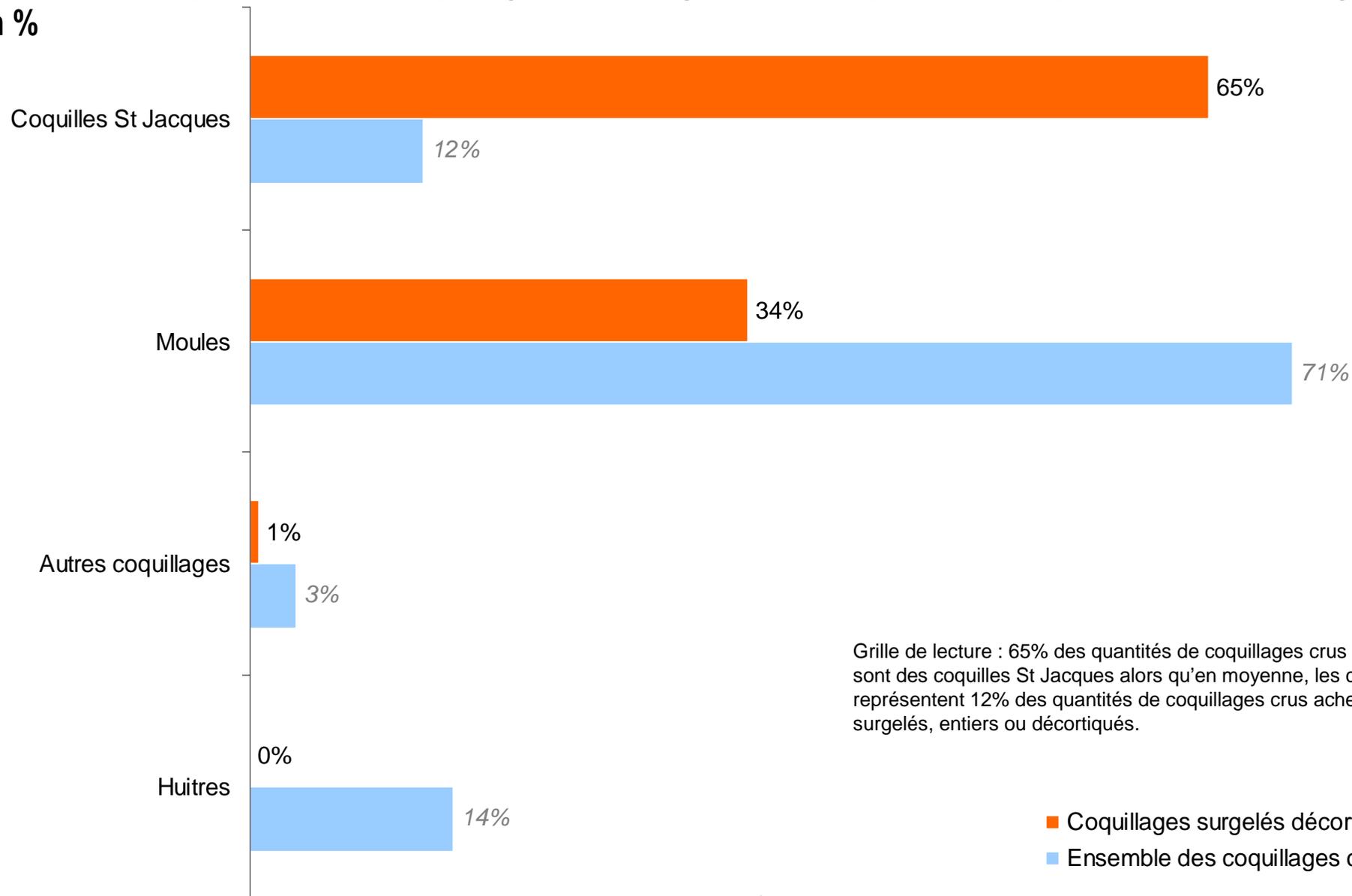
Grille de lecture : 90% des quantités de coquillages crus surgelés entiers sont des moules, alors qu'en moyenne, les moules représentent 71% des quantités de coquillages crus achetés frais ou surgelés, entiers ou décortiqués.

■ Coquillages surgelés entiers  
 ■ Ensemble des coquillages crus

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de coquillages crus surgelés décortiqués achetés par la RHF selon le type de coquillages en %**



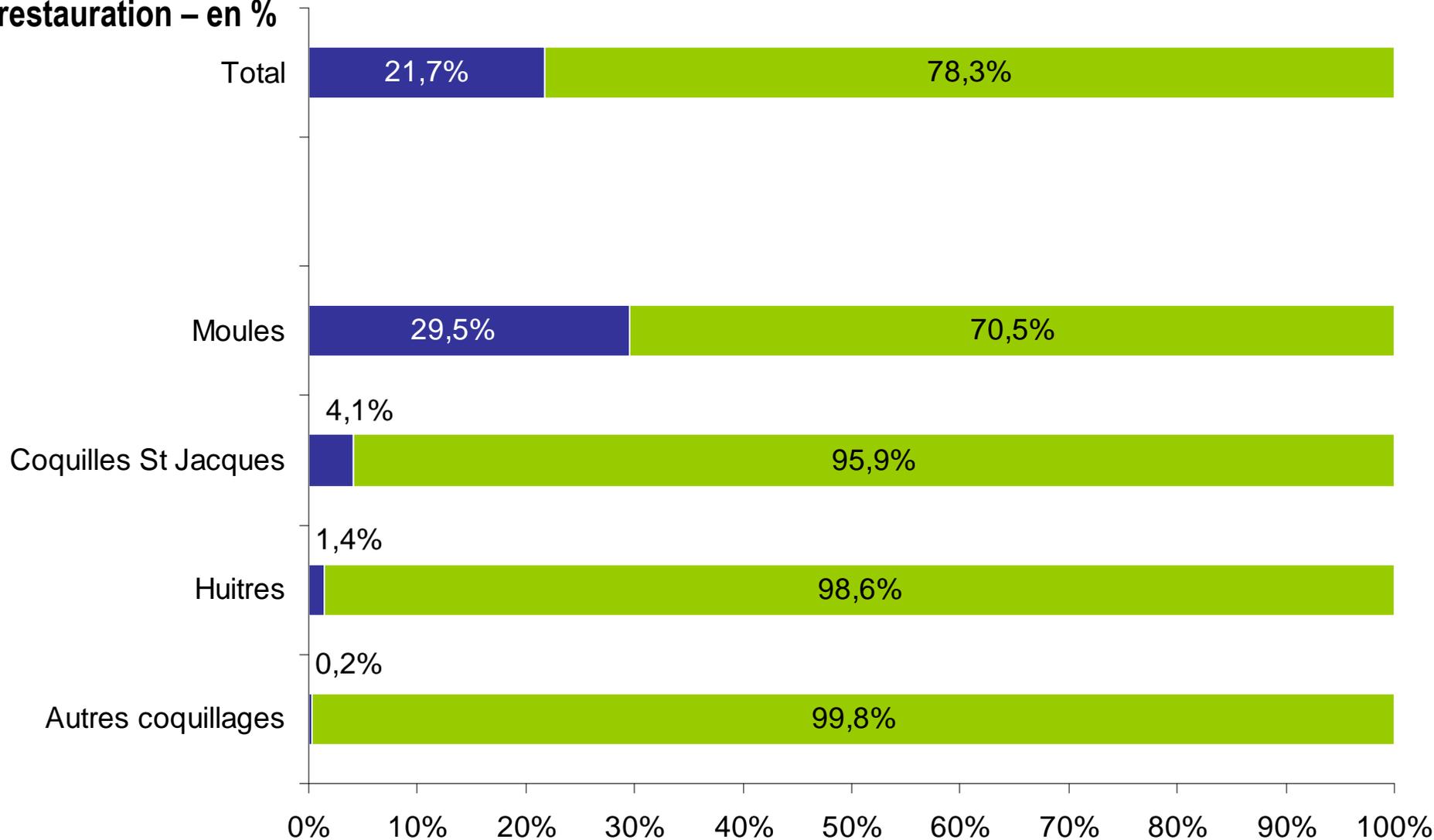
Grille de lecture : 65% des quantités de coquillages crus surgelés décortiqués sont des coquilles St Jacques alors qu'en moyenne, les coquilles St Jacques représentent 12% des quantités de coquillages crus achetés frais ou surgelés, entiers ou décortiqués.

■ Coquillages surgelés décortiqués  
 ■ Ensemble des coquillages crus

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de coquillages crus achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %**

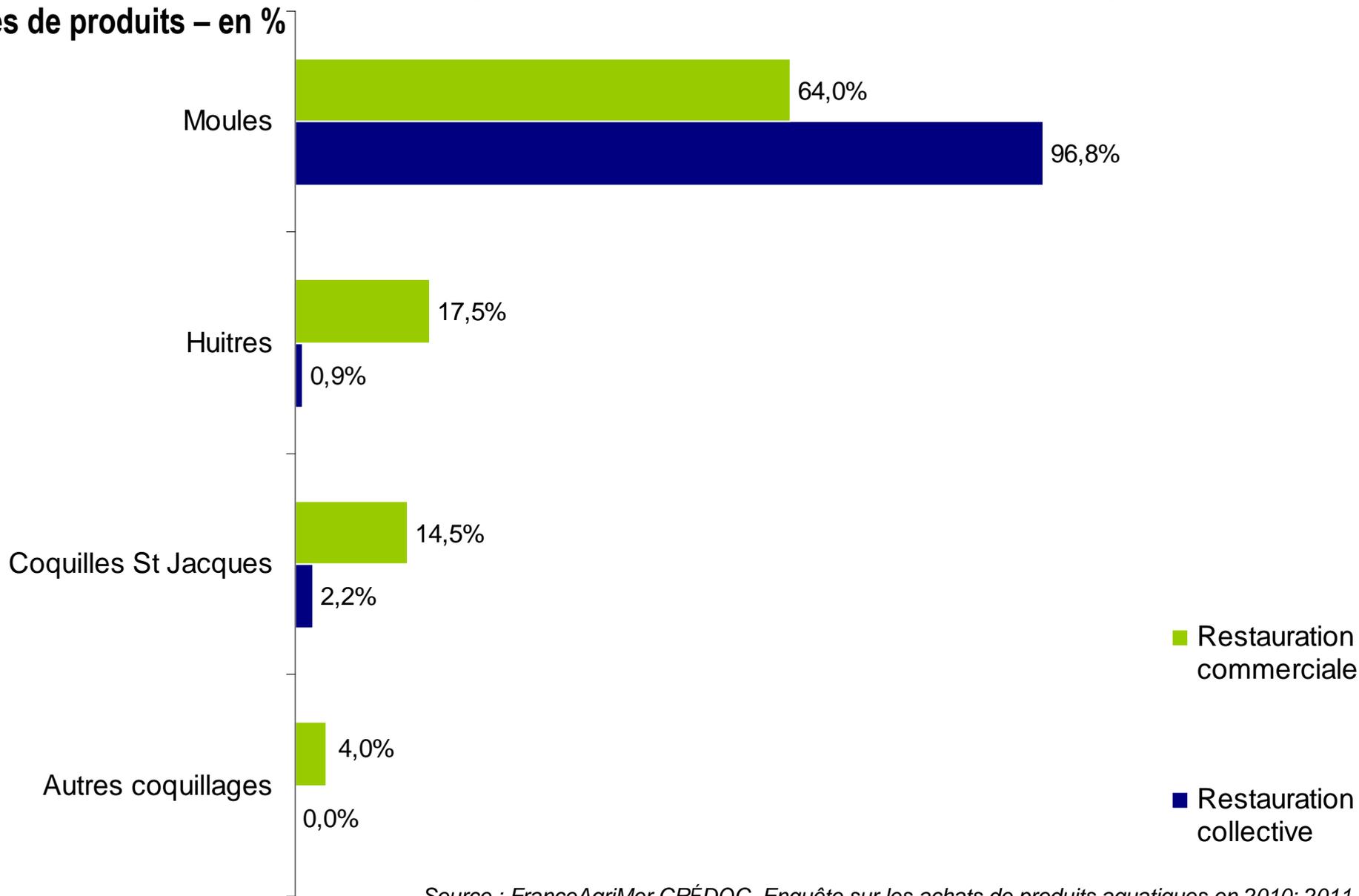


■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des poids nets de coquillages crus achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Tableau récapitulatif des poids nets totaux de coquillages crus achetés par grandes catégories et secteurs de restauration**

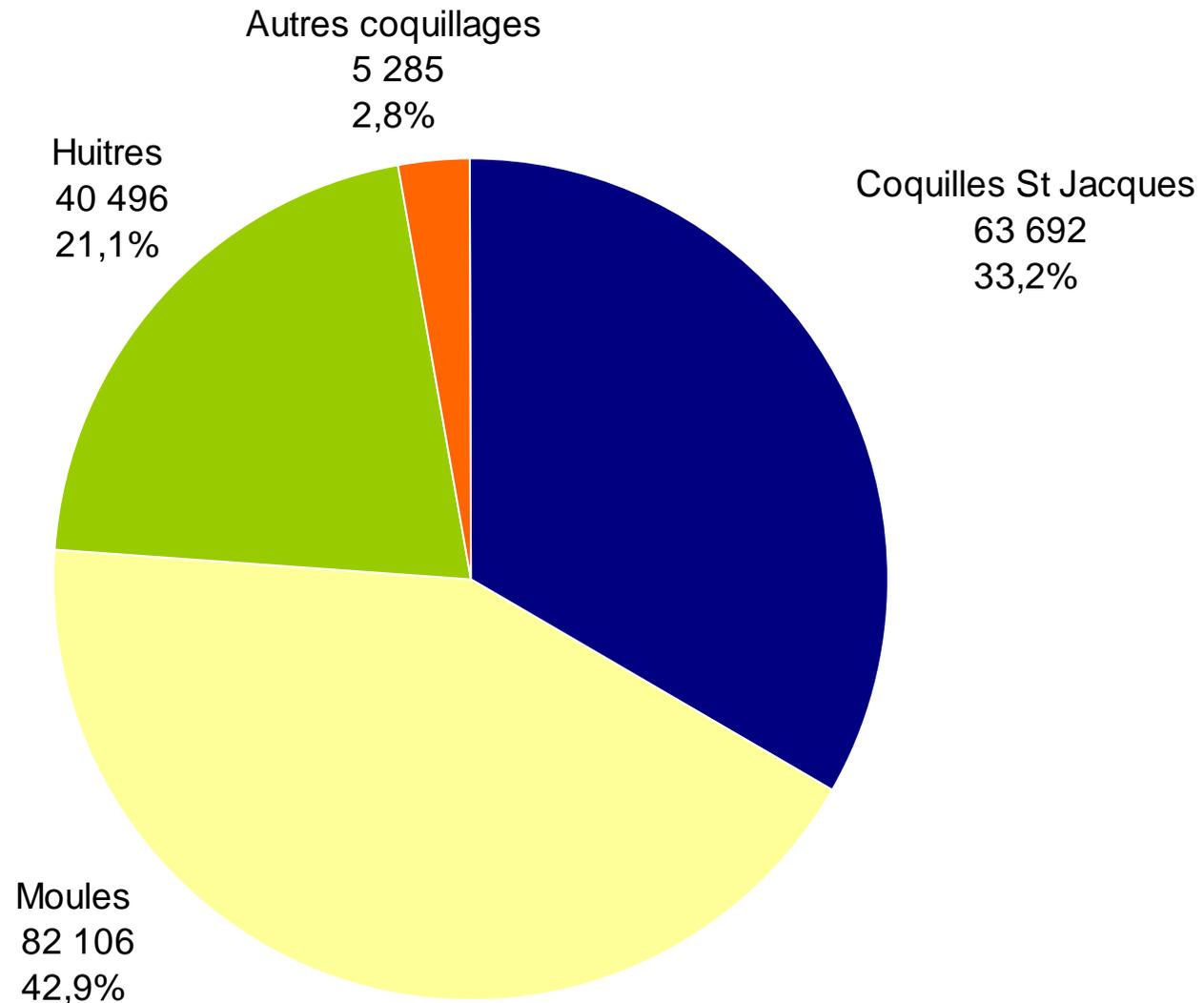
	Repas		Poids nets achetés de coquillages crus		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>7 711</b>	<b>21,7%</b>	<b>2,6</b>
Secteur travail	102	1,6%	19,89	0,1%	0,2
Enseignement	682	11,0%	2 820,21	7,9%	4,1
Sanitaire et social	797	12,9%	1 073,25	3,0%	1,3
Caractère captif	200	3,2%	263,04	0,7%	1,3
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	3 534,87	10,0%	2,9
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>27 814</b>	<b>78,3%</b>	<b>8,8</b>
Service à table	1 033	16,7%	17 279	48,6%	16,7
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	4 079	11,5%	25,8
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	159	0,4%	0,1
Transport	171	2,8%	12	0,0%	0,1
Concession	100	1,6%	28	0,1%	0,3
Hébergement	248	4,0%	6 258	17,6%	25,2
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>35 525</b>	<b>100,0%</b>	<b>5,8</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les coquilles St Jacques correspondent à 33% des dépenses en coquillages crus réalisées par la RHF

Répartition des montants totaux de coquillages crus achetés par la RHF par types de produits – en K€ et %

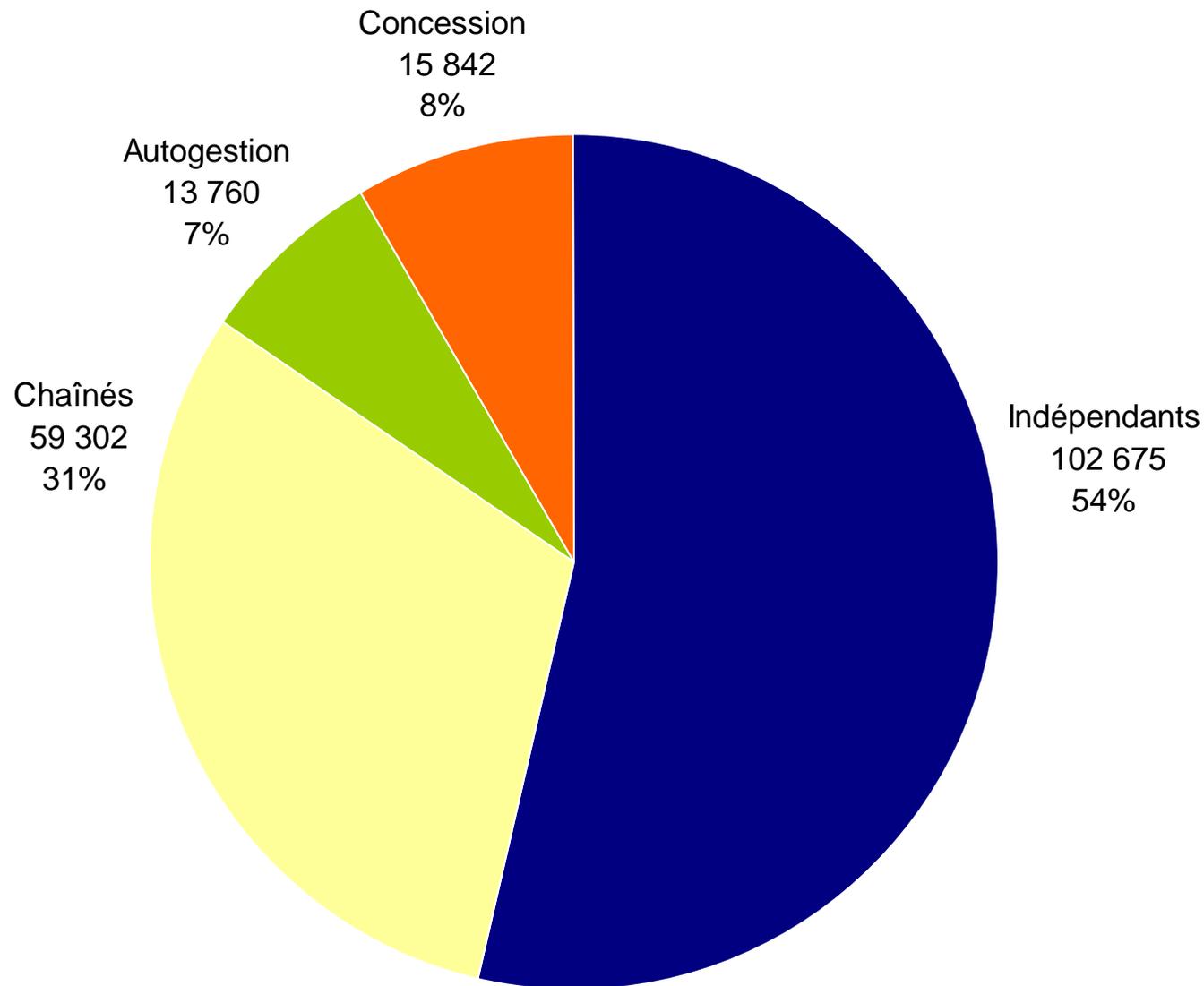


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 54% des dépenses de la RHF en coquillages crus

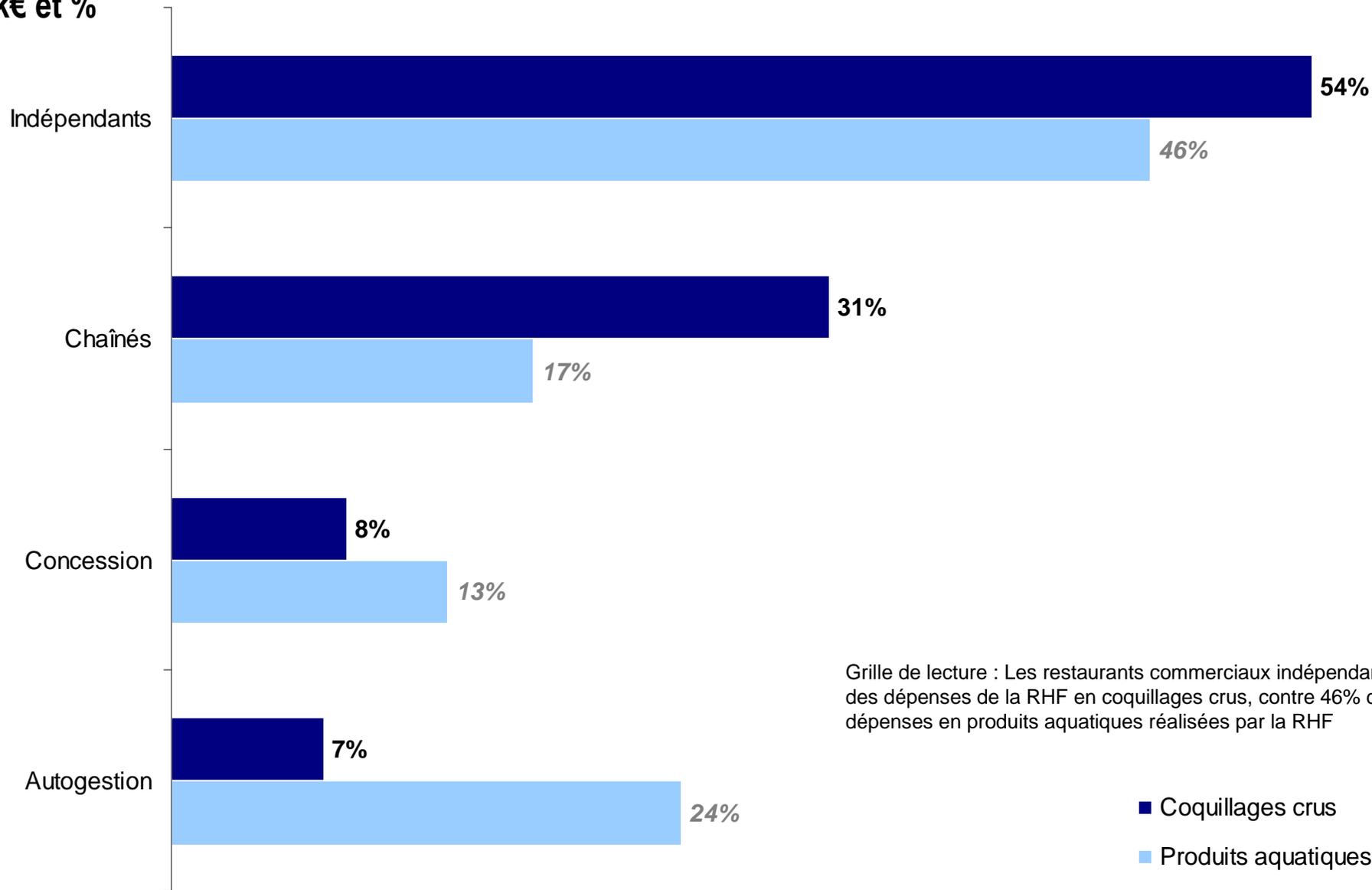
Répartition des montants totaux de coquillages crus achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants totaux de coquillages crus achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %**



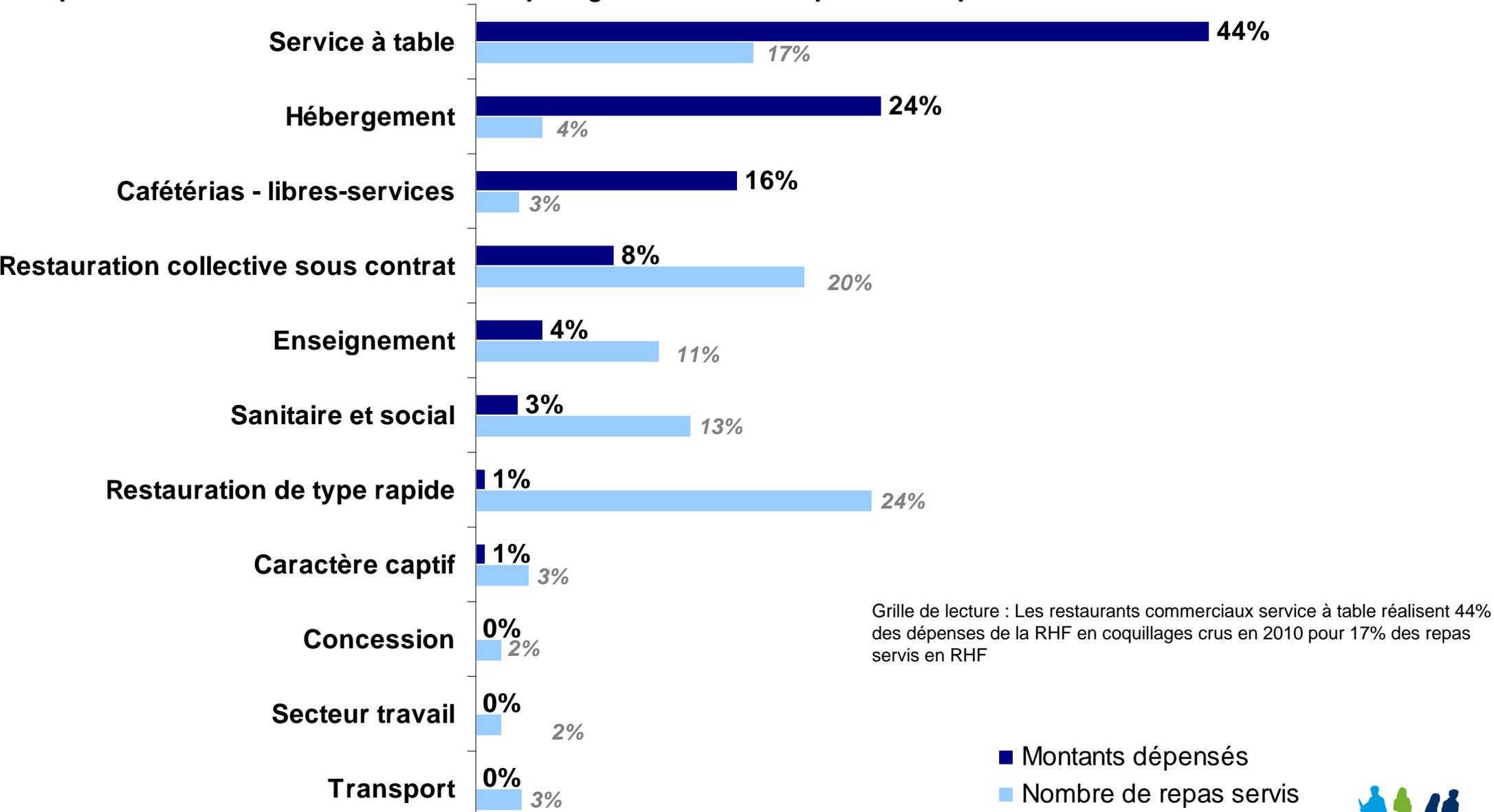
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 54% des dépenses de la RHF en coquillages crus, contre 46% de l'ensemble des dépenses en produits aquatiques réalisées par la RHF

■ Coquillages crus  
 ■ Produits aquatiques

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des montants totaux de coquillages crus achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



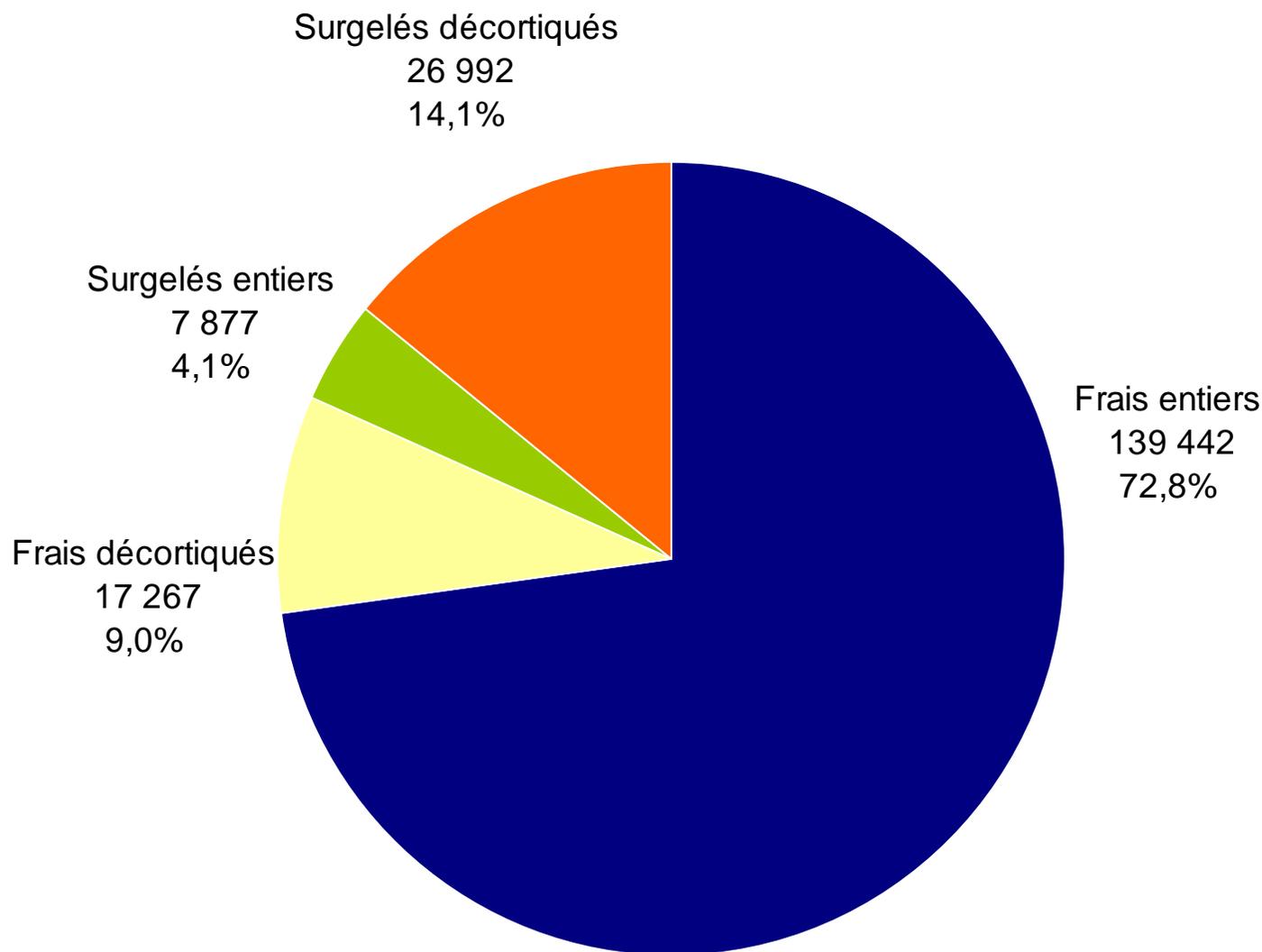
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux service à table réalisent 44% des dépenses de la RHF en coquillages crus en 2010 pour 17% des repas servis en RHF

■ Montants dépensés  
 ■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



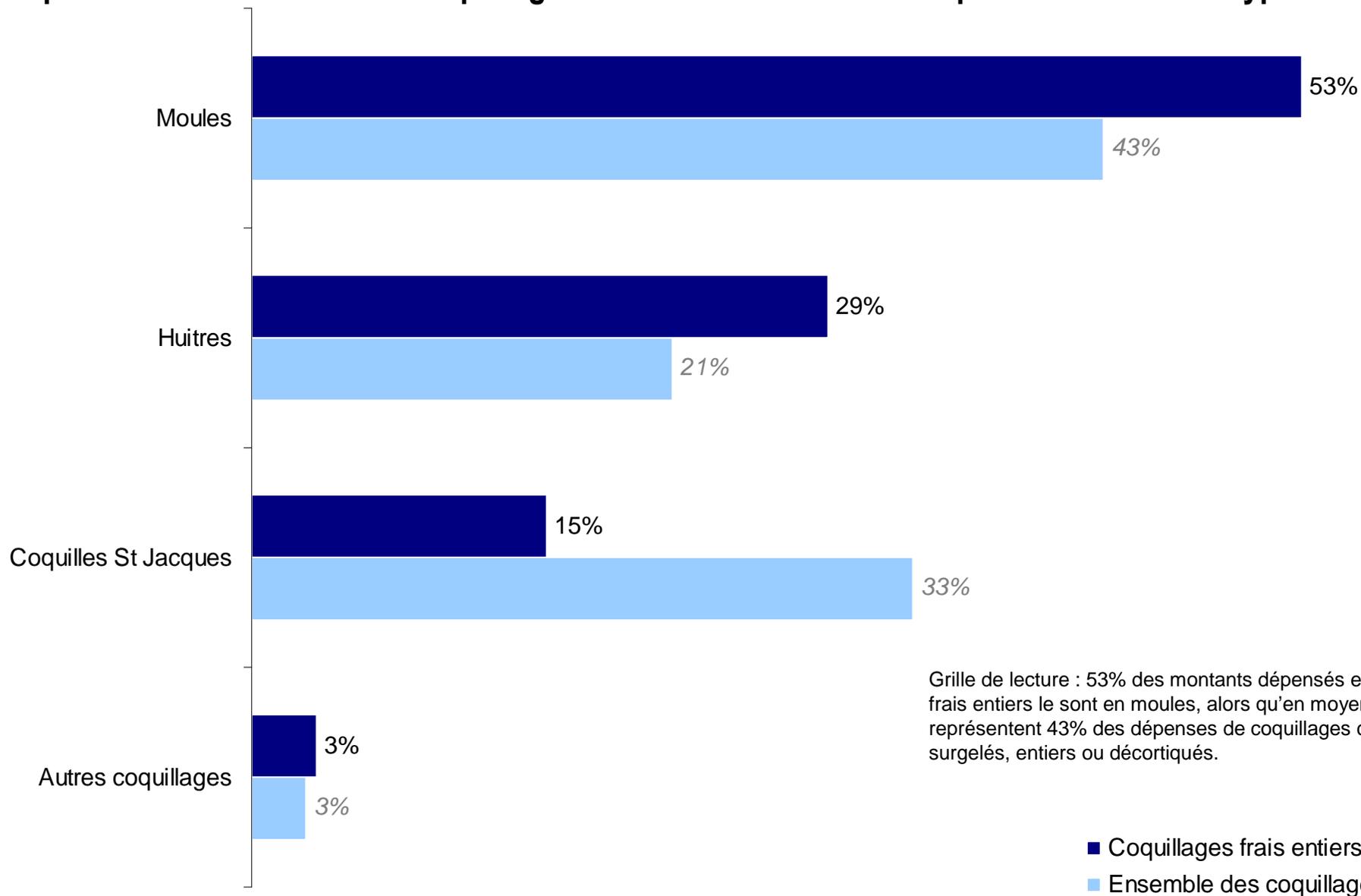
Répartition des montants totaux de coquillages crus achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants de coquillages crus frais entiers achetés par la RHF selon le type de coquillages - en %**



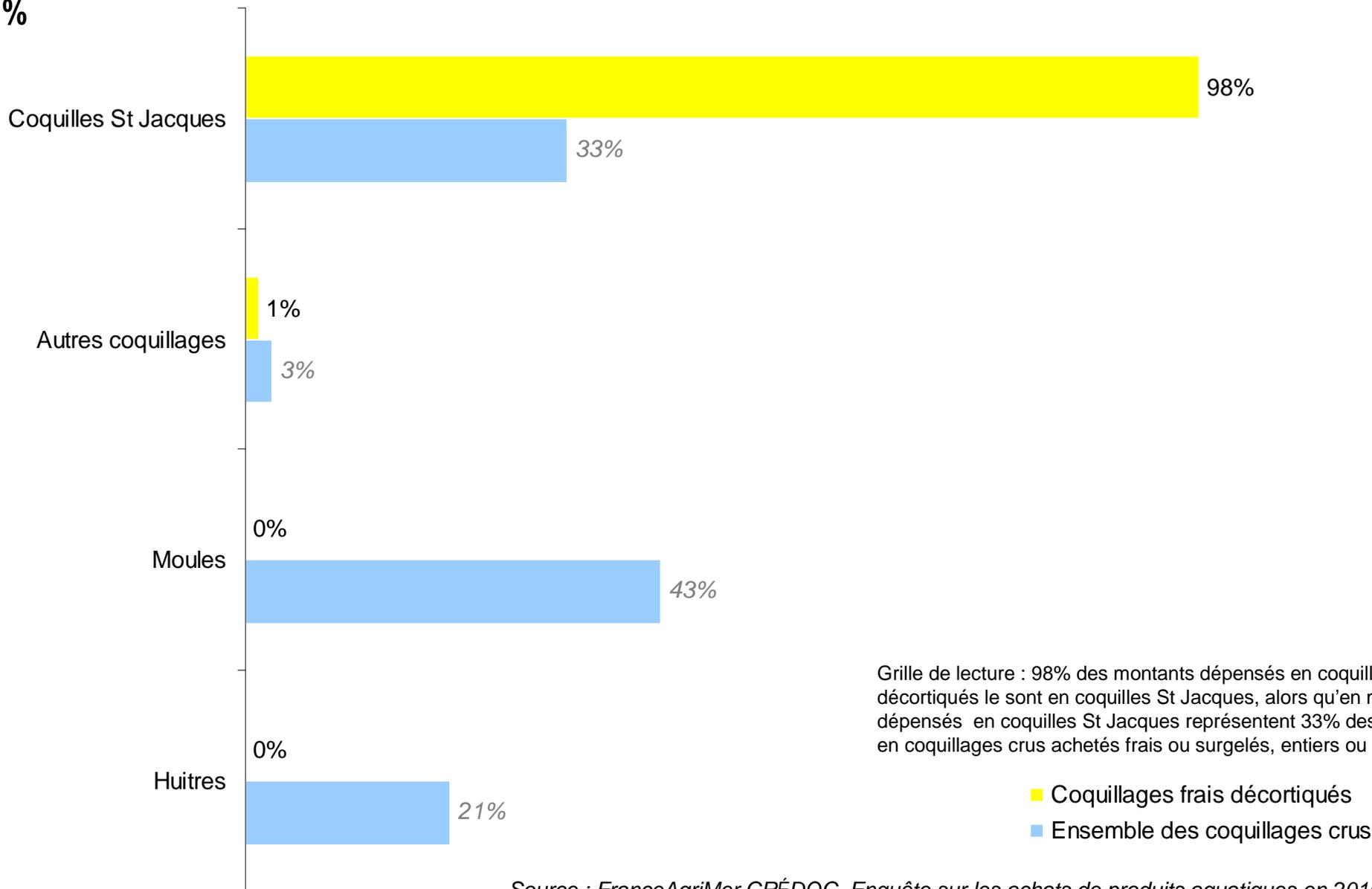
Grille de lecture : 53% des montants dépensés en achats de coquillages crus frais entiers le sont en moules, alors qu'en moyenne, les achats de moules représentent 43% des dépenses de coquillages crus achetés frais ou surgelés, entiers ou décortiqués.

■ Coquillages frais entiers  
 ■ Ensemble des coquillages crus

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



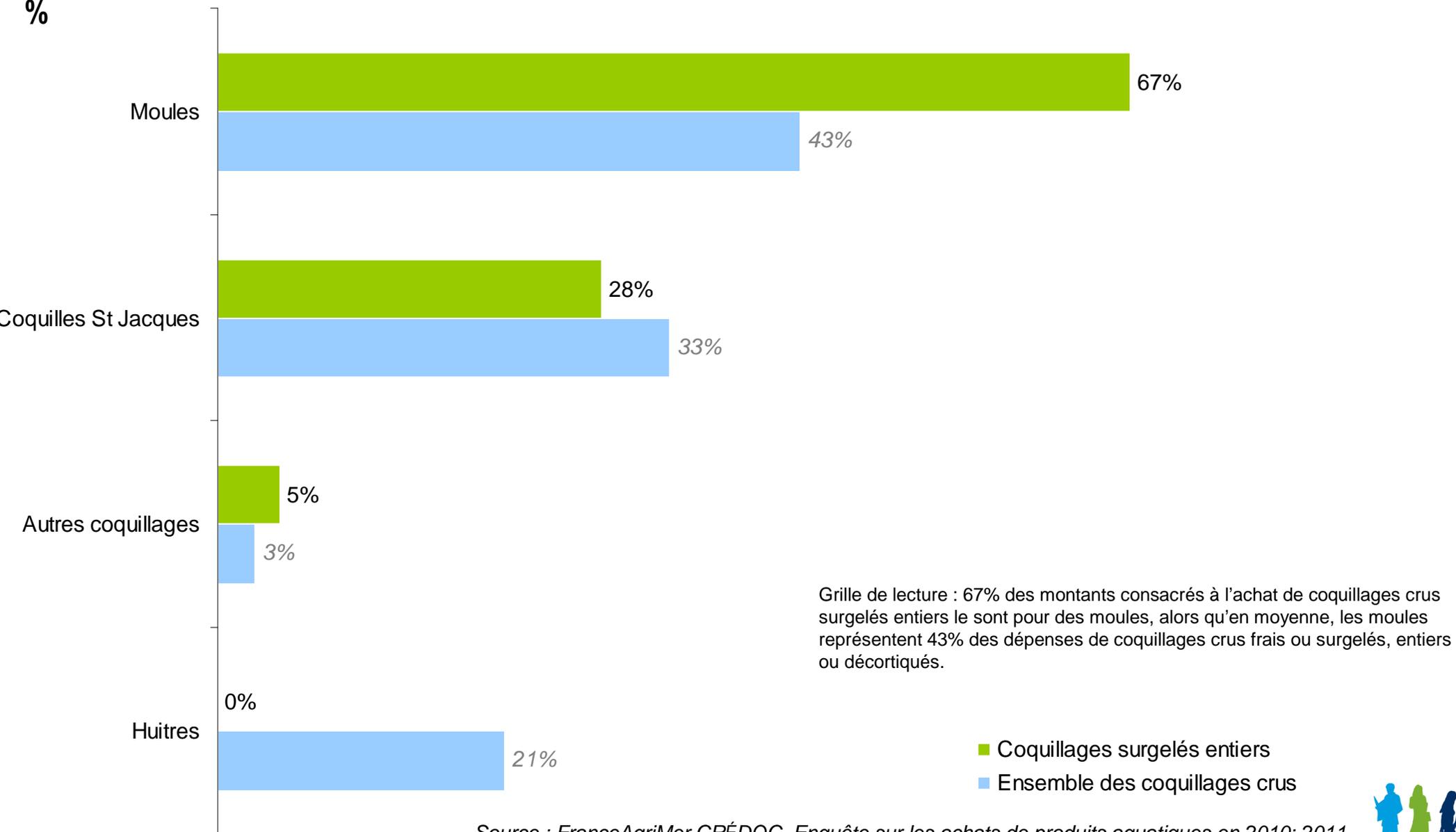
**Répartition des montants de coquillages crus frais décortiqués achetés par la RHF selon le type de coquillages - en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants de coquillages crus surgelés entiers achetés par la RHF selon le type de coquillages - en %**



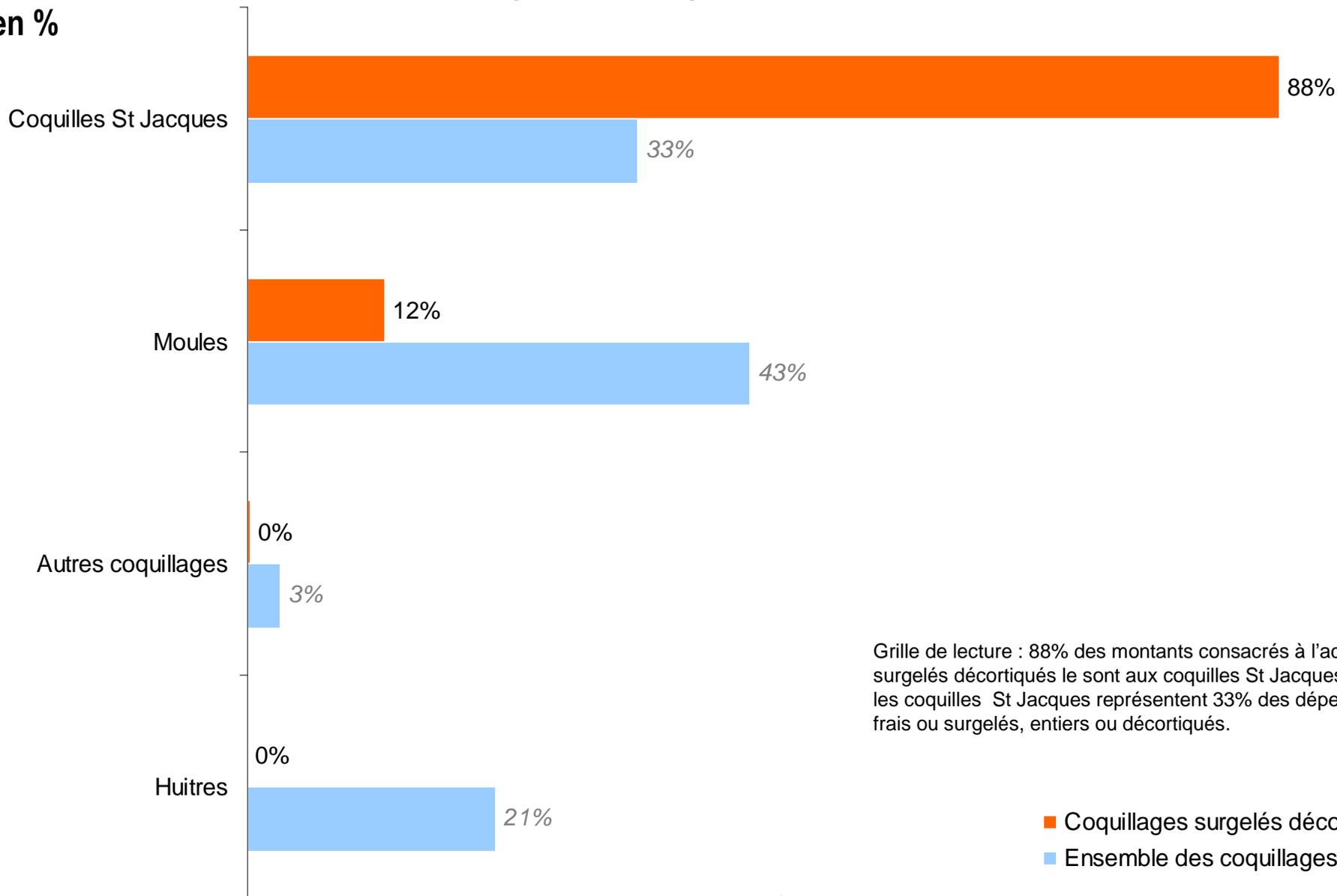
Grille de lecture : 67% des montants consacrés à l'achat de coquillages crus surgelés entiers le sont pour des moules, alors qu'en moyenne, les moules représentent 43% des dépenses de coquillages crus frais ou surgelés, entiers ou décortiqués.

■ Coquillages surgelés entiers  
 ■ Ensemble des coquillages crus

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants de coquillages crus surgelés décortiqués achetés par la RHF selon le type de coquillages en %**



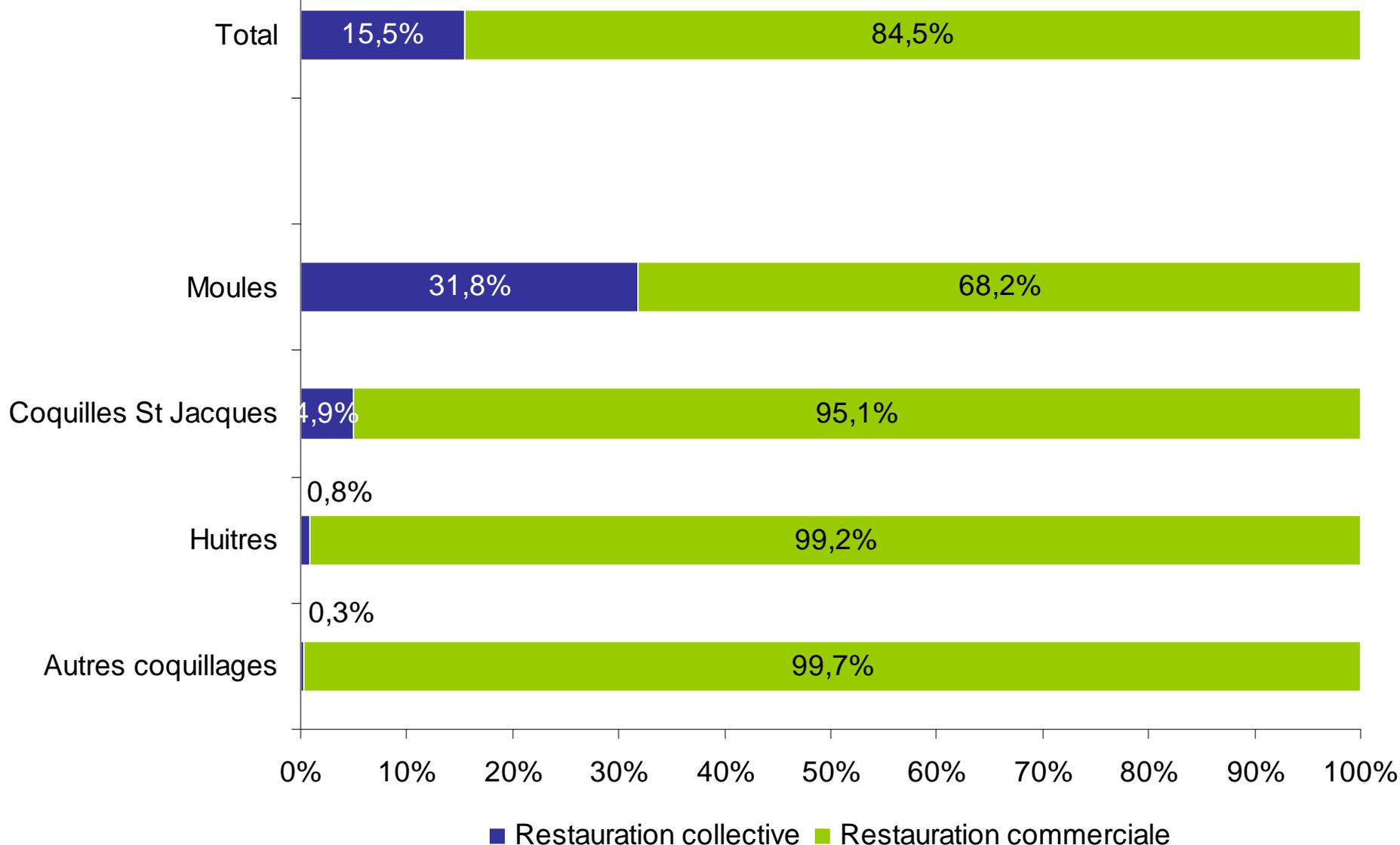
Grille de lecture : 88% des montants consacrés à l'achat de coquillages crus surgelés décortiqués le sont aux coquilles St Jacques alors qu'en moyenne, les coquilles St Jacques représentent 33% des dépenses en coquillages crus frais ou surgelés, entiers ou décortiqués.

■ Coquillages surgelés décortiqués  
 ■ Ensemble des coquillages crus

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des montants totaux de coquillages crus achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %

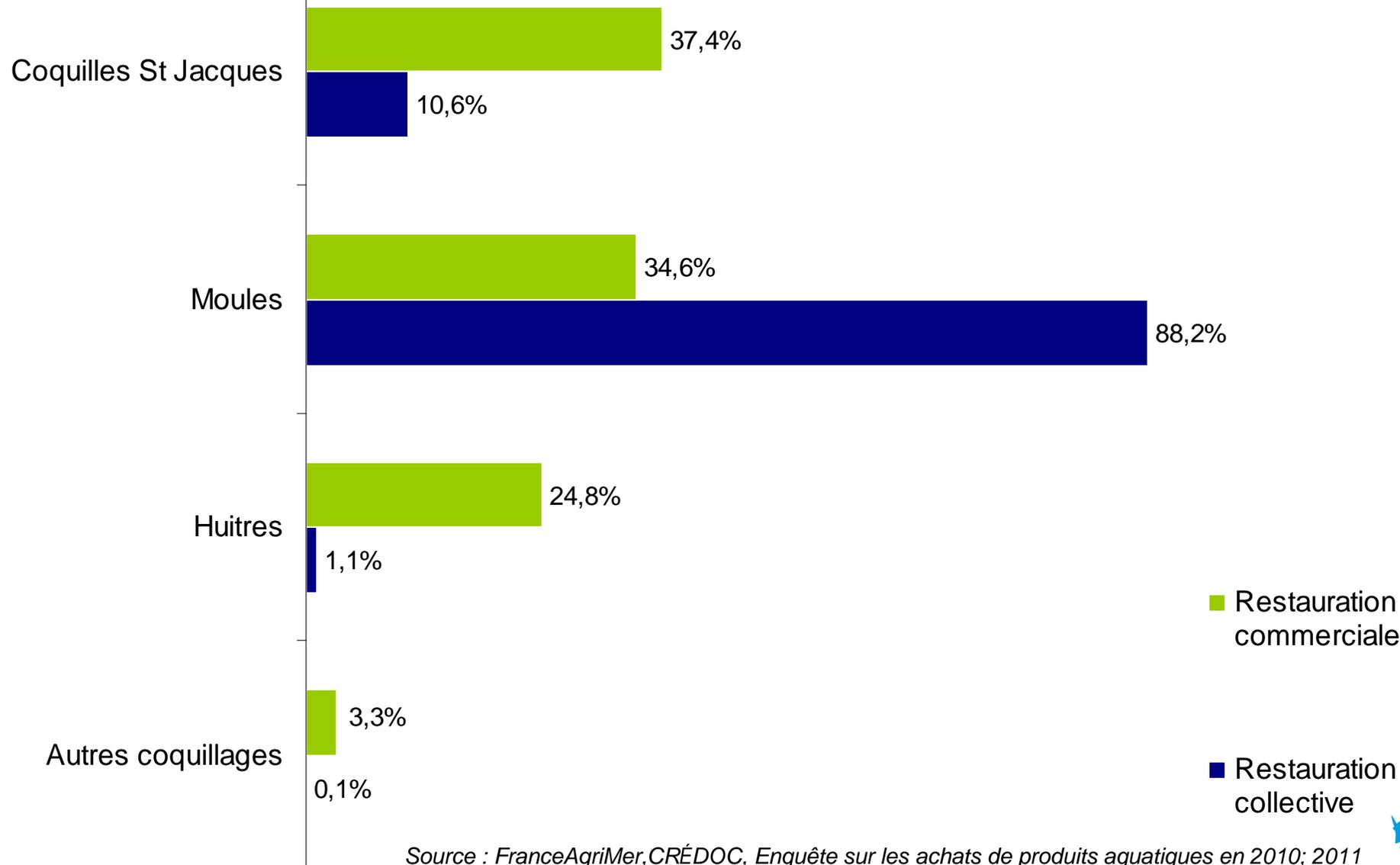


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**En restauration commerciale, 37% des dépenses consacrées aux coquillages crus sont réalisées pour acheter des coquilles St Jacques, contre 11% en restauration collective**

Répartition des montants totaux de coquillages crus achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des montants totaux de coquillages crus achetés par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de coquillages crus achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>29 601</b>	<b>15,5%</b>	<b>0,0099</b>	<b>3,84</b>
Secteur travail	102	1,6%	92	0,0%	0,0009	4,60
Enseignement	682	11,0%	7 745	4,0%	0,0114	2,75
Sanitaire et social	797	12,9%	4 881	2,5%	0,0061	4,55
Caractère captif	200	3,2%	1 043	0,5%	0,0052	3,97
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	15 842	8,3%	0,0130	4,48
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>161 977</b>	<b>84,5%</b>	<b>0,0510</b>	<b>5,82</b>
Service à table	1 033	16,7%	84 130	43,9%	0,0815	4,87
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	30 006	15,7%	0,1895	7,36
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	1 068	0,6%	0,0007	6,72
Transport	171	2,8%	80	0,0%	0,0005	6,72
Concession	100	1,6%	188	0,1%	0,0019	6,72
Hébergement	248	4,0%	46 505	24,3%	0,1875	7,43
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>191 578</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,0310</b>	<b>5,39</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011

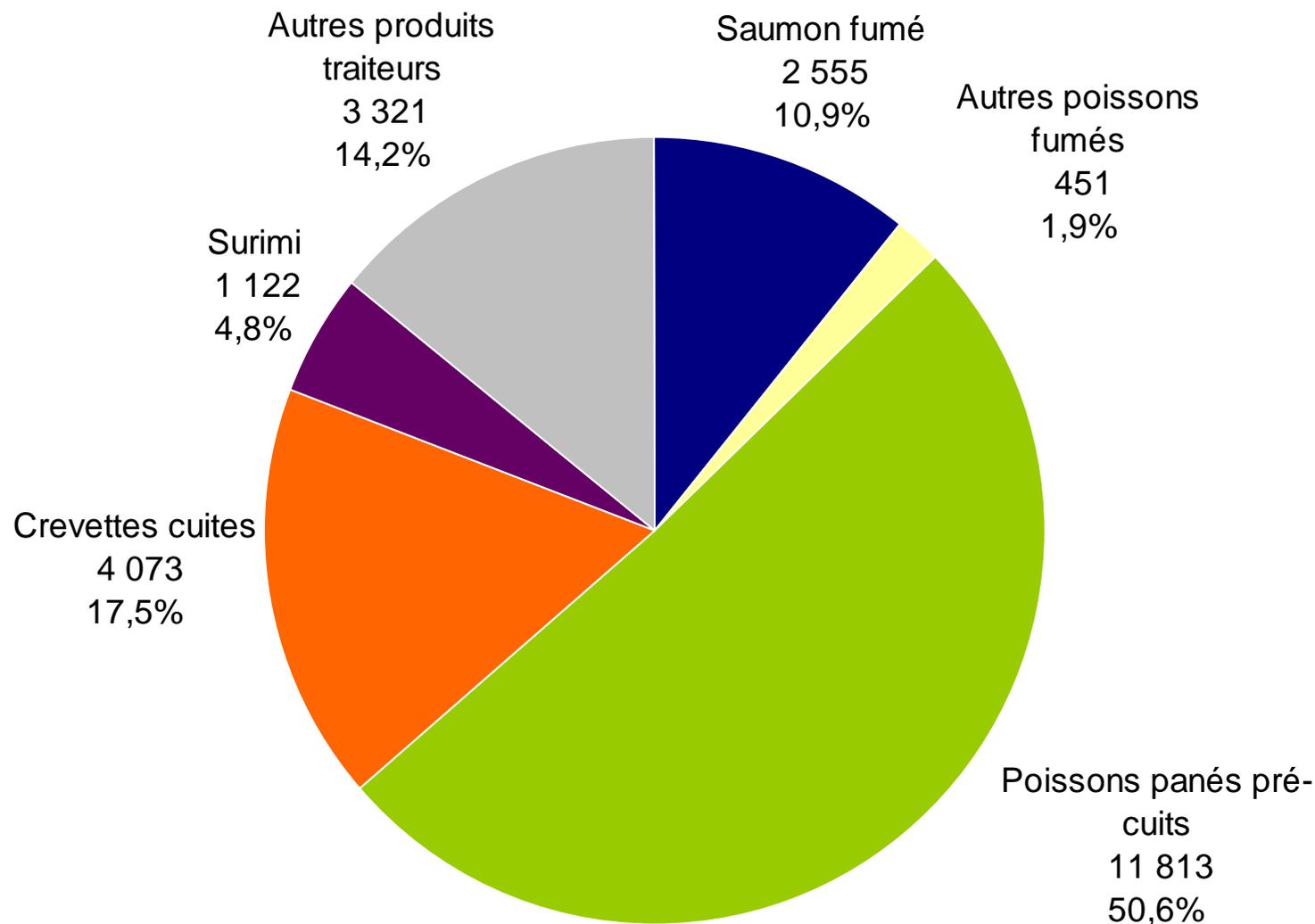


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons natures
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés crus
- 8- Coquillages crus
- 9- Produits traiteurs**
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



# Les poissons panés pré-cuits représentent 51% des poids nets de produits traiteurs aquatiques achetés par la RHF

Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF par types de produits – en tonnes et %

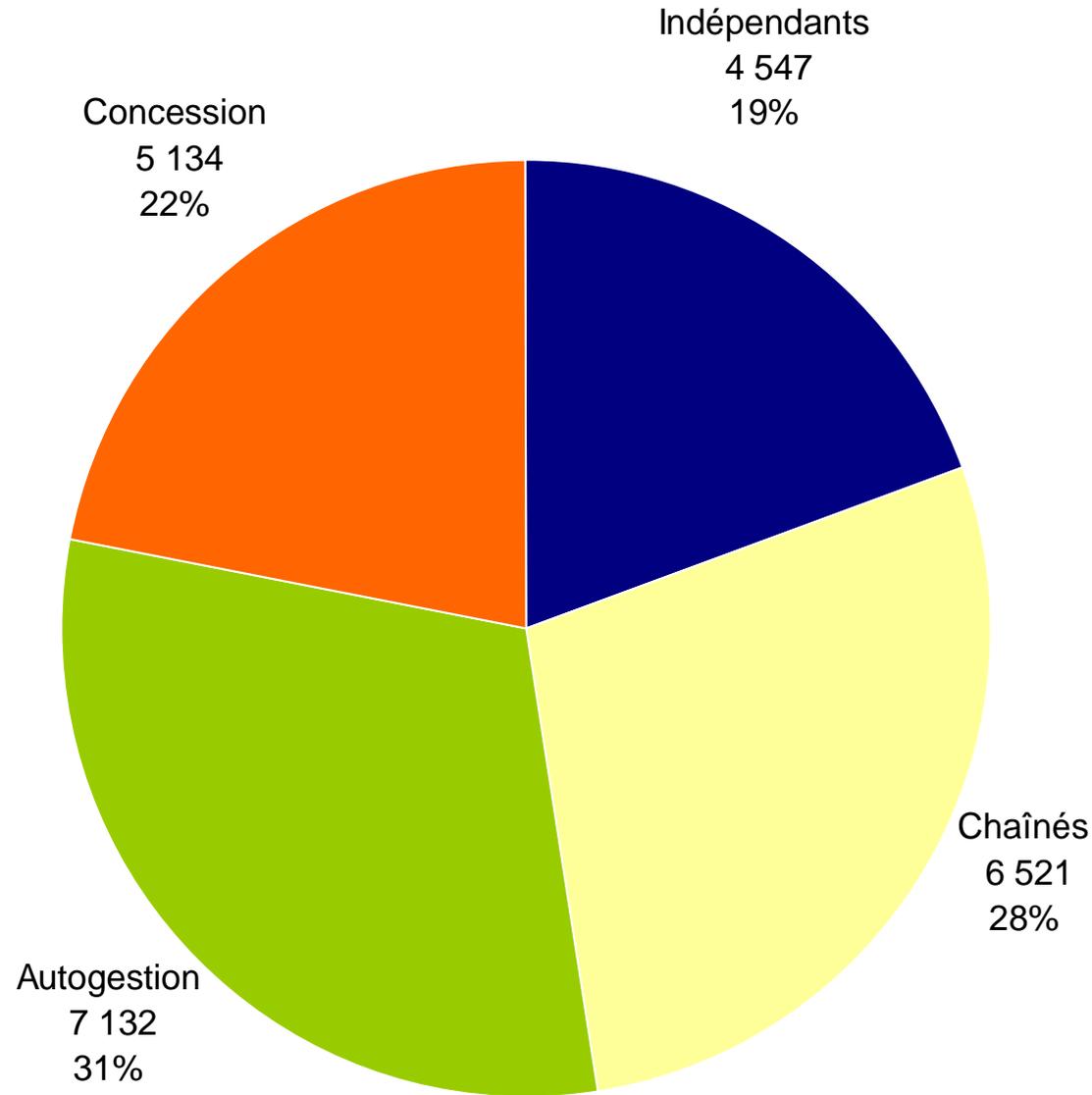


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants commandent 19% des quantités de produits traiteurs achetés par la RHF

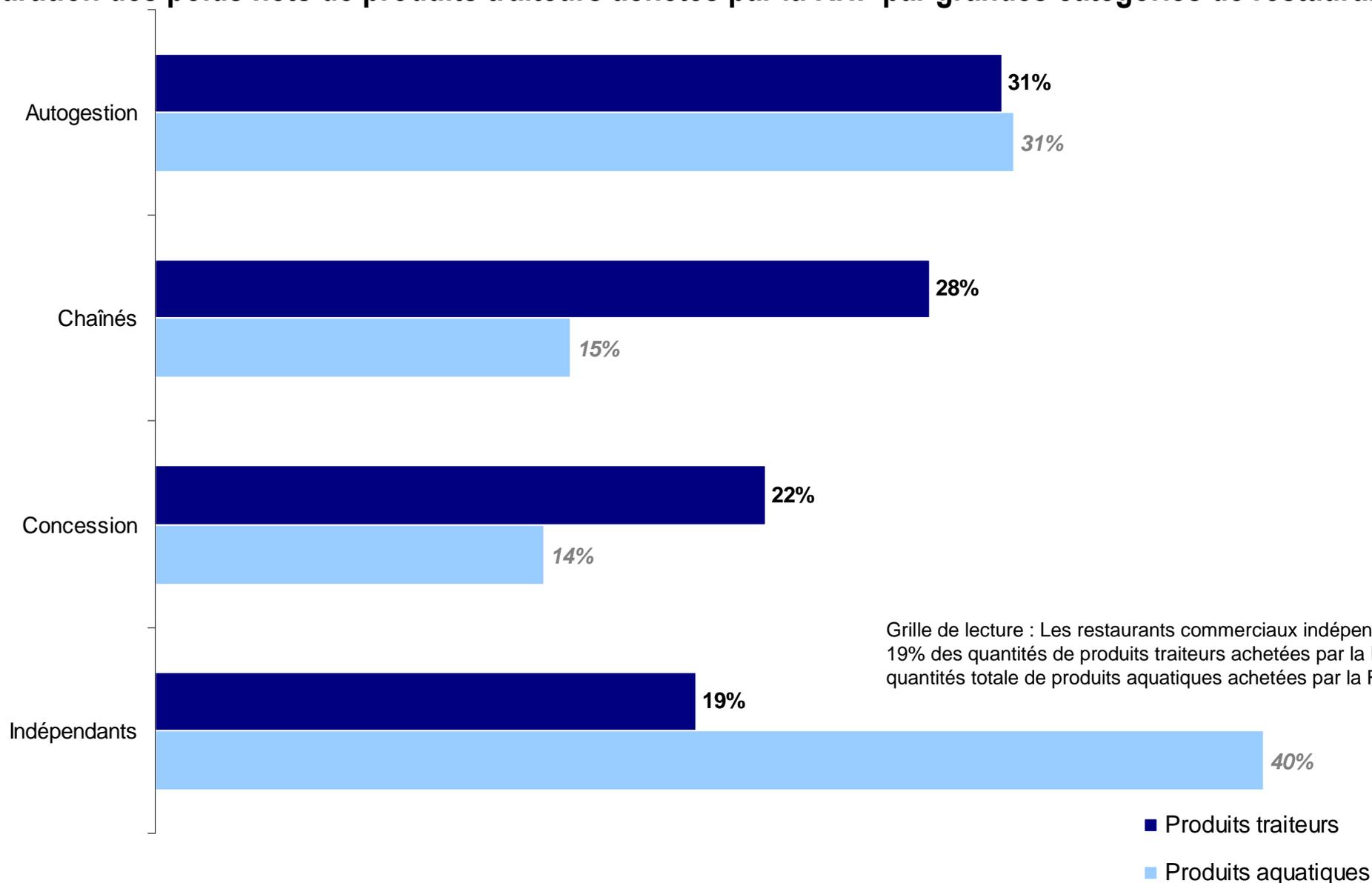
Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %**

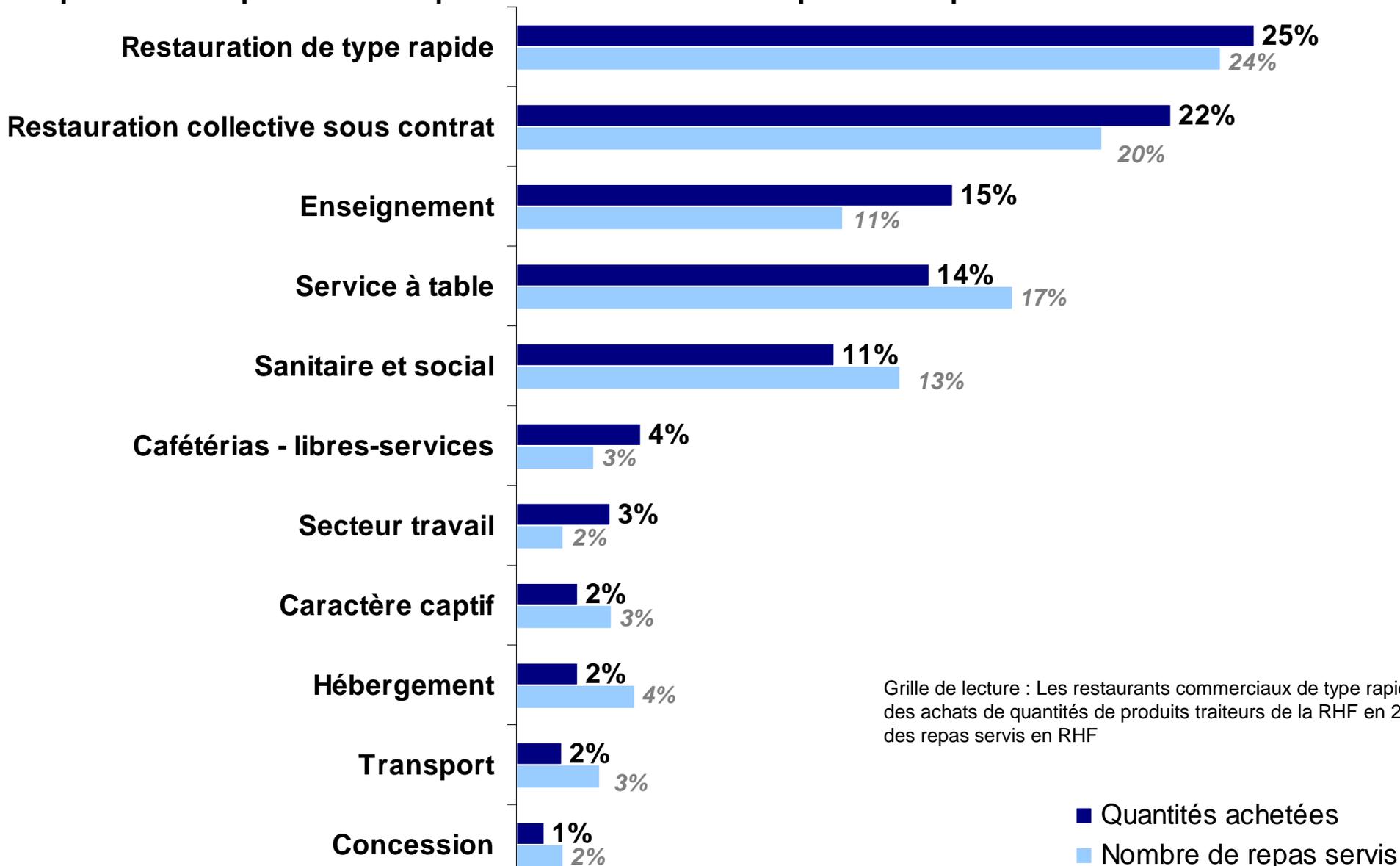


Grille de lecture : Les restaurants commerciaux indépendants commandent 19% des quantités de produits traiteurs achetées par la RHF, contre 40% des quantités totale de produits aquatiques achetées par la RHF

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %**



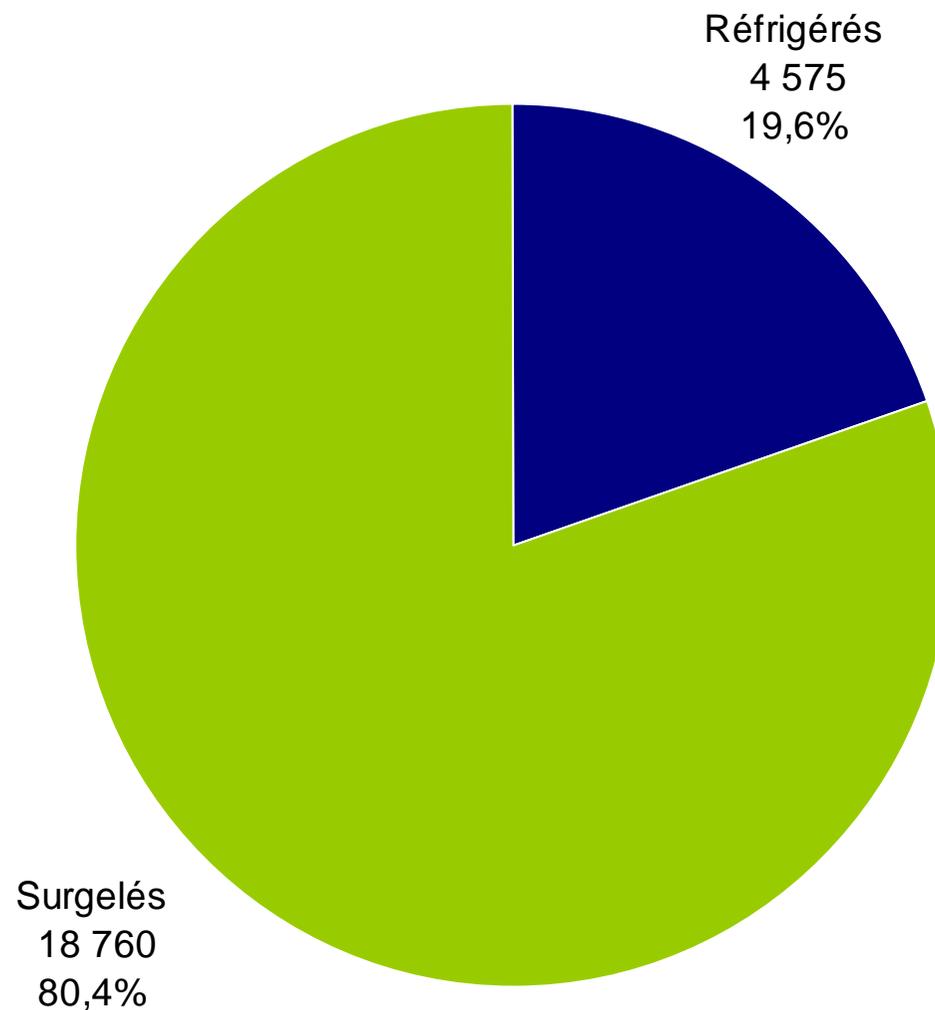
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux de type rapide réalisent 25% des achats de quantités de produits traiteurs de la RHF en 2010 pour 24% des repas servis en RHF

■ Quantités achetées  
 ■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



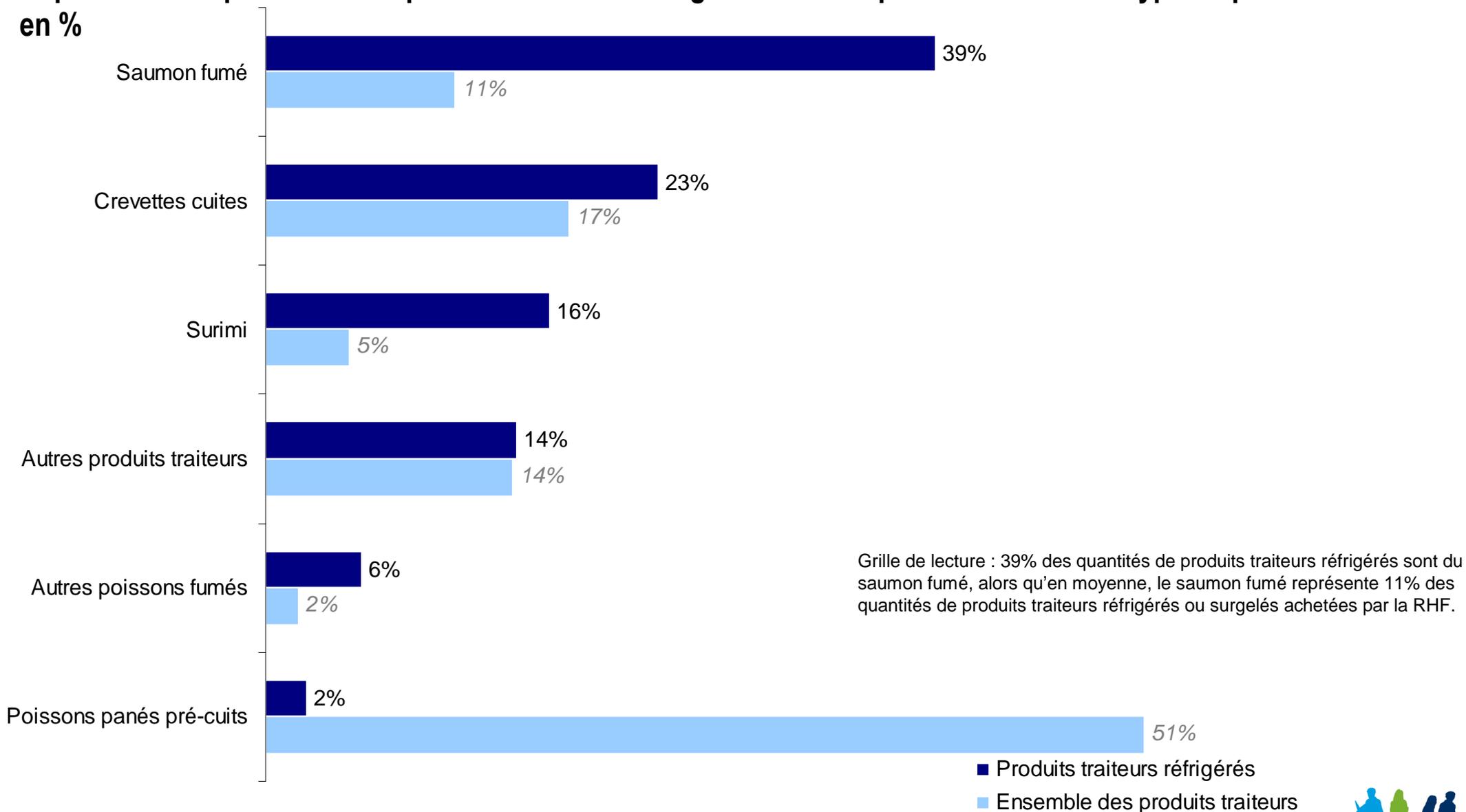
Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



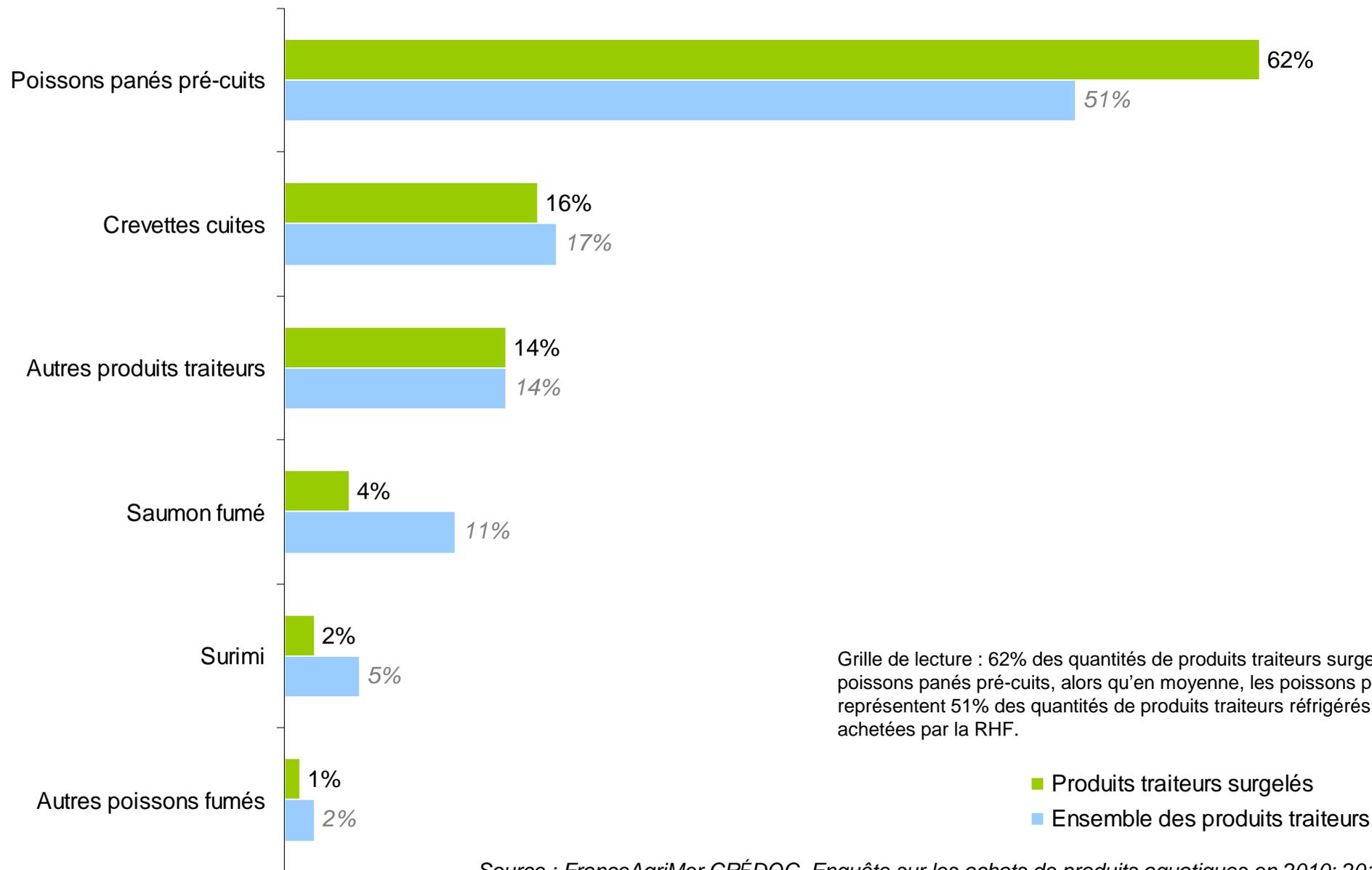
**Répartition des poids nets de produits traiteurs réfrigérés achetés par la RHF selon le type de produits traiteurs - en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



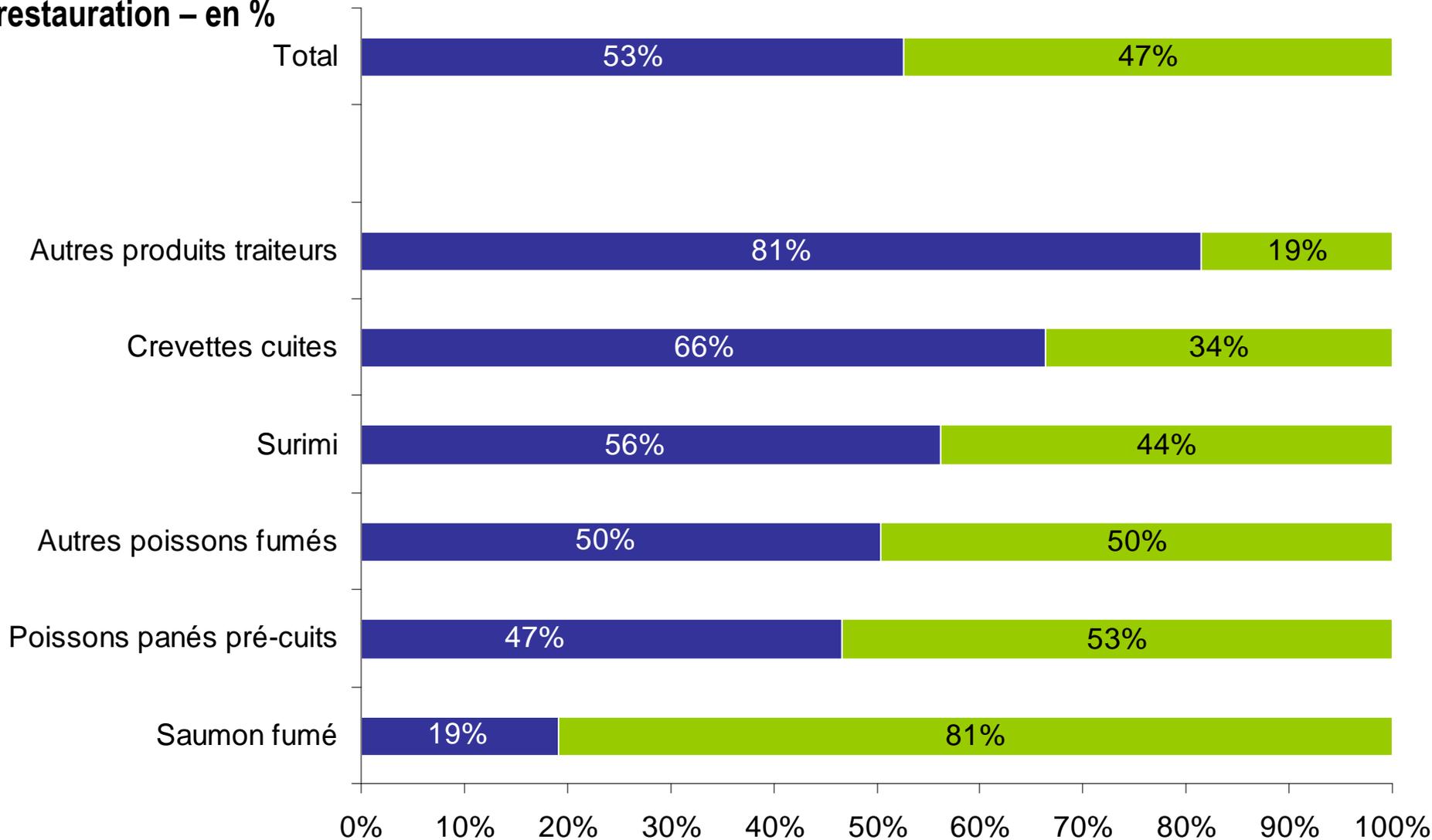
**Répartition des poids nets de produits traiteurs surgelés achetés par la RHF selon le type de produits traiteurs - en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %**



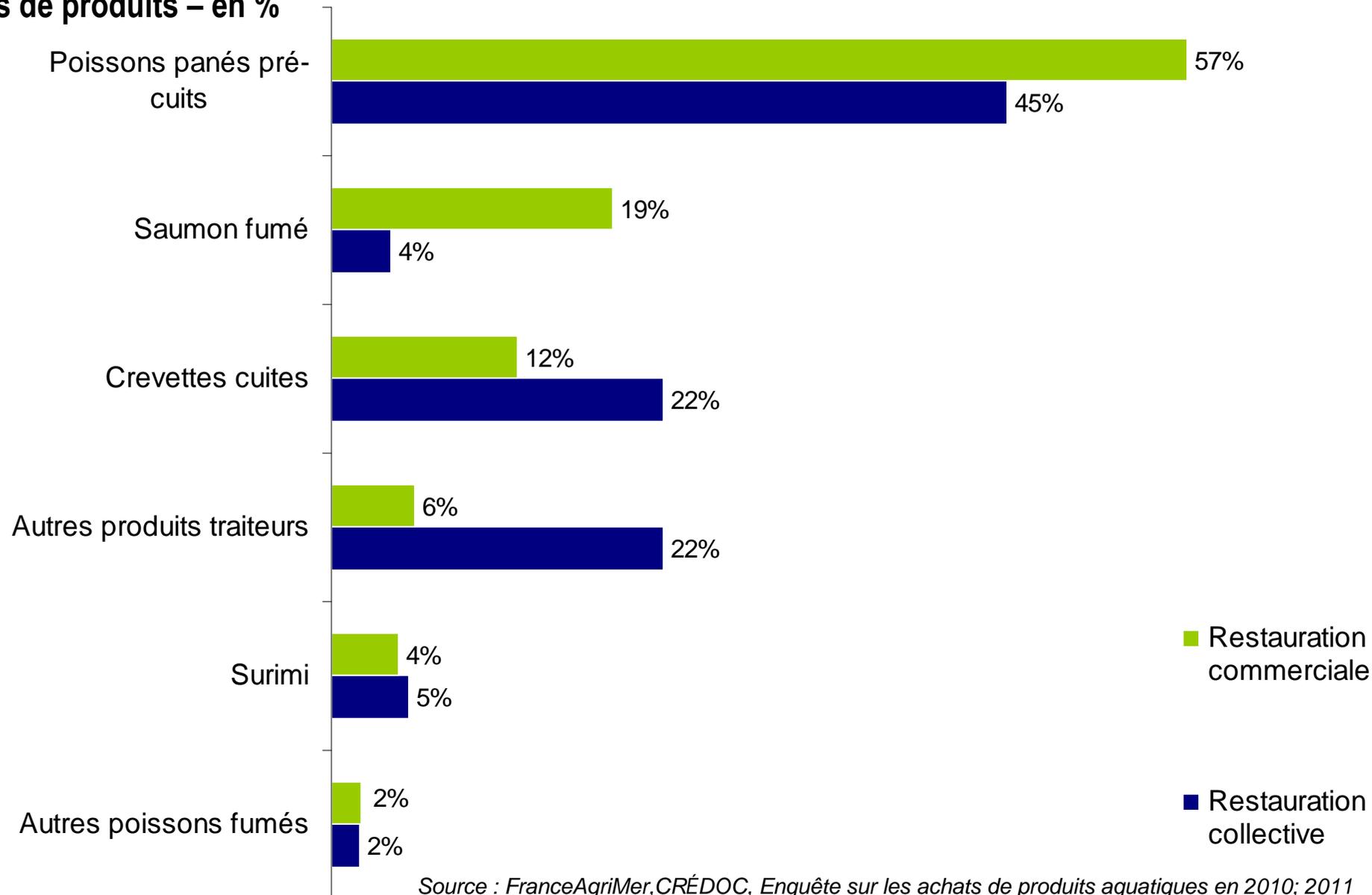
■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**En restauration commerciale, 57% des volumes de produits traiteurs achetés correspondent à du poisson pané pré-cuit, contre 45% en restauration collective**

Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des poids nets totaux de produits traiteurs achetés par grandes catégories et secteurs de restauration

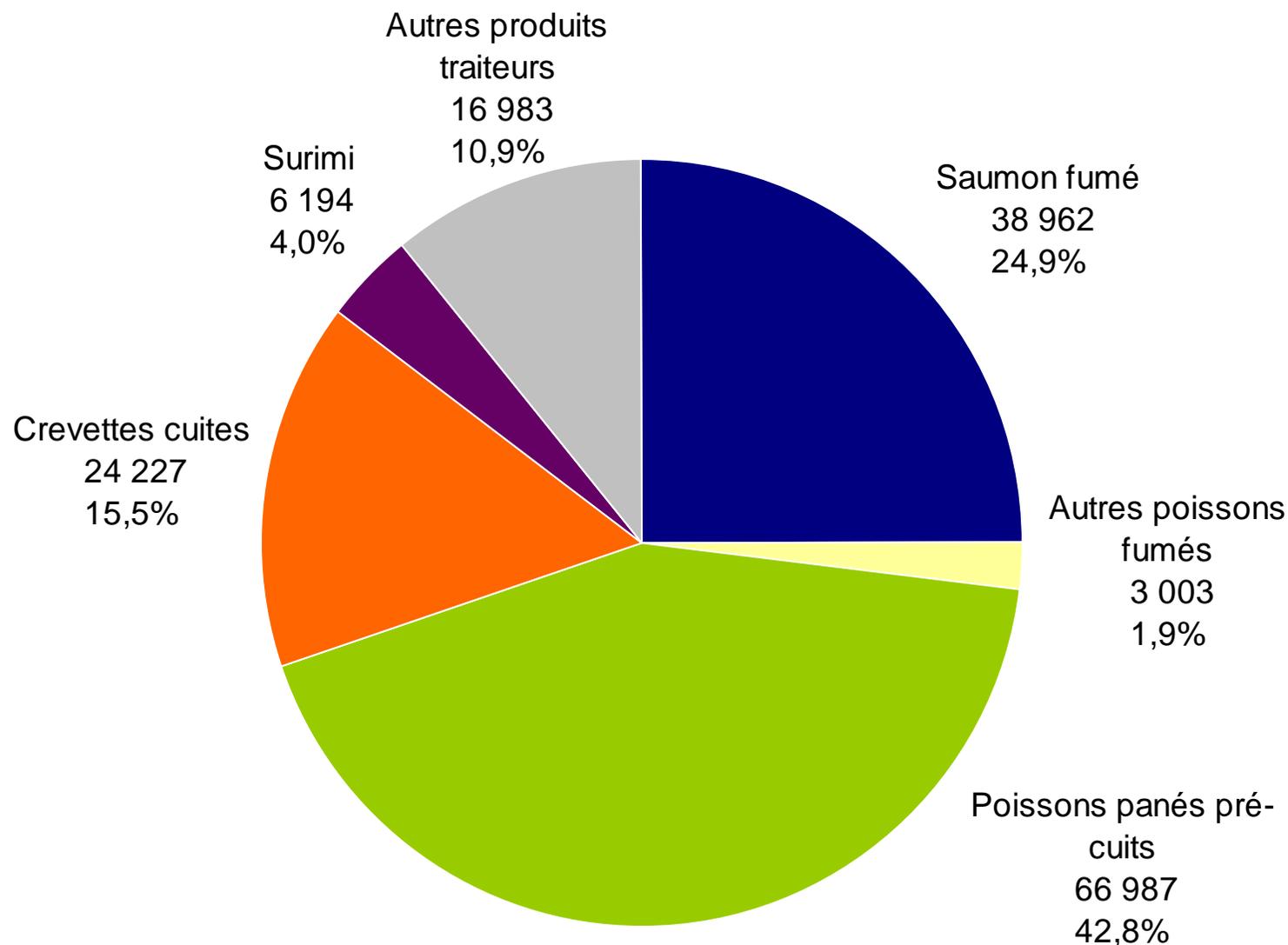
	Repas		Poids nets achetés de produits traiteurs		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>12 265</b>	<b>52,6%</b>	<b>4,1</b>
Secteur travail	102	1,6%	733,44	3,1%	7,2
Enseignement	682	11,0%	3 423,26	14,7%	5,0
Sanitaire et social	797	12,9%	2 490,72	10,7%	3,1
Caractère captif	200	3,2%	484,27	2,1%	2,4
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	5 133,62	22,0%	4,2
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>11 069</b>	<b>47,4%</b>	<b>3,5</b>
Service à table	1 033	16,7%	3 244	13,9%	3,1
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	980	4,2%	6,2
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	5 790	24,8%	4,0
Transport	171	2,8%	352	1,5%	2,1
Concession	100	1,6%	224	1,0%	2,2
Hébergement	248	4,0%	479	2,1%	1,9
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>23 334</b>	<b>100,0%</b>	<b>3,8</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Le poisson pané pré-cuit correspond à 43% des dépenses en produits traiteurs réalisées par la RHF

Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par types de produits – en K€ et %

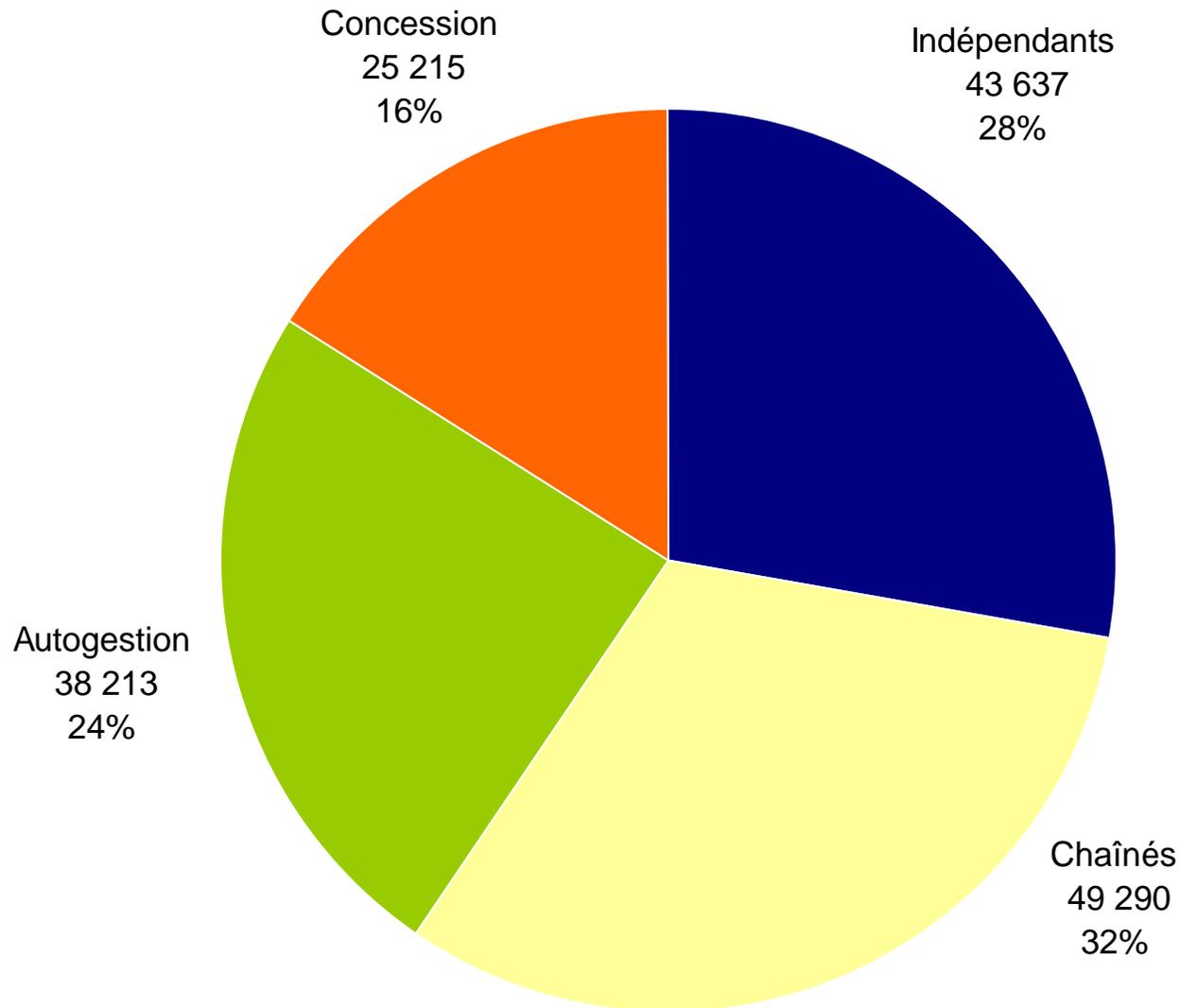


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants réalisent 28% des dépenses de la RHF en produits traiteurs

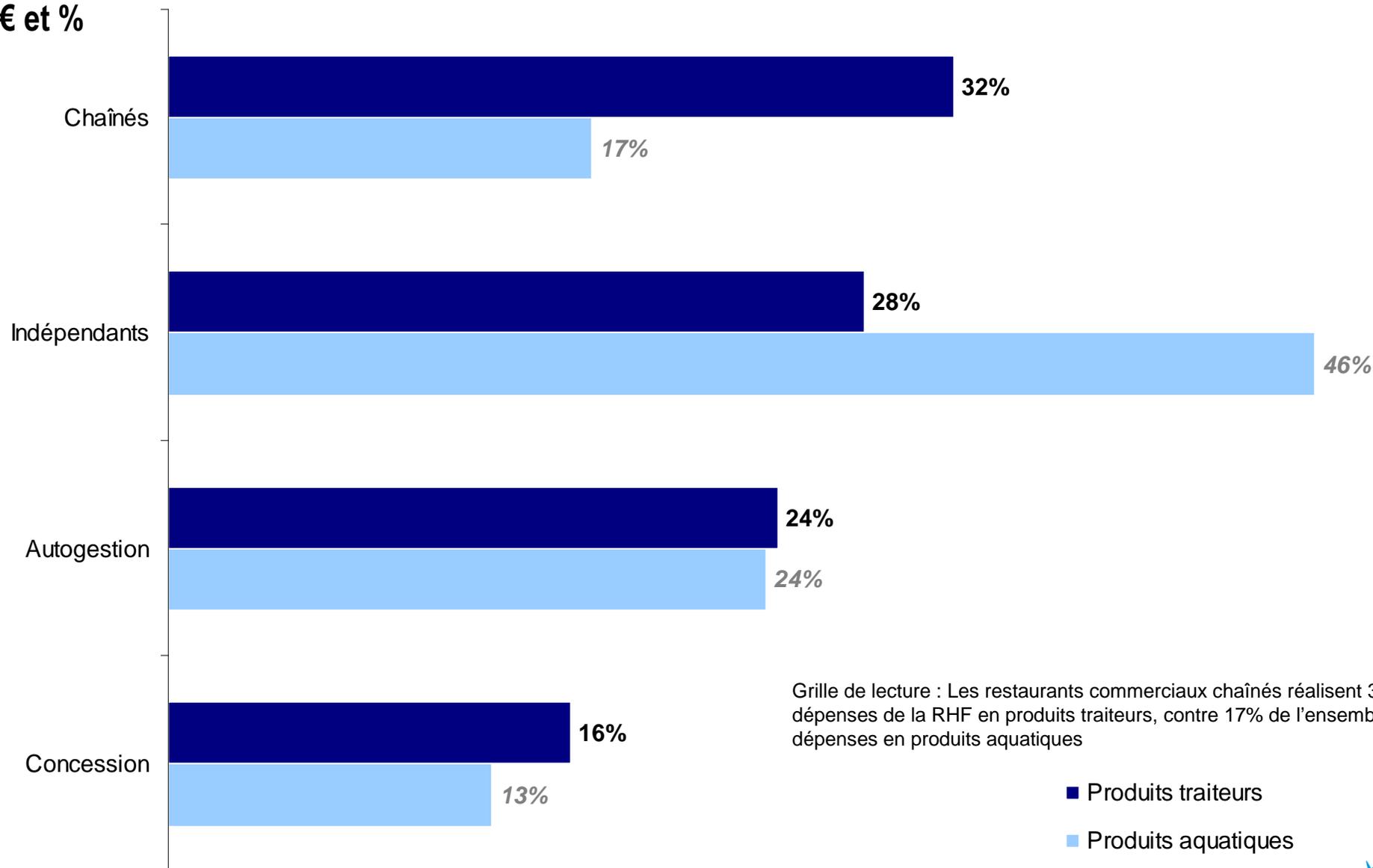
Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



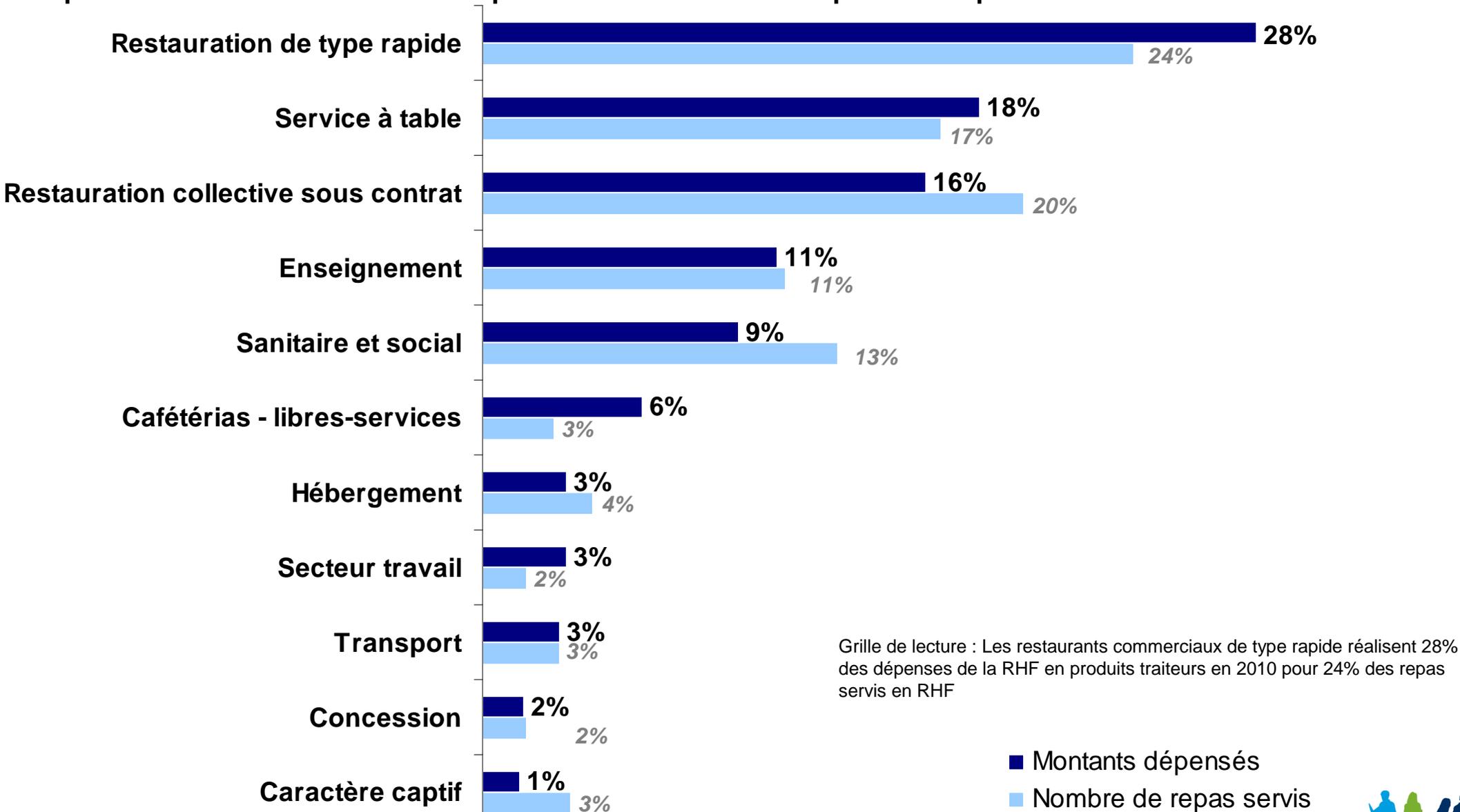
Grille de lecture : Les restaurants commerciaux chaînés réalisent 32% des dépenses de la RHF en produits traiteurs, contre 17% de l'ensemble des dépenses en produits aquatiques

■ Produits traiteurs  
■ Produits aquatiques

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



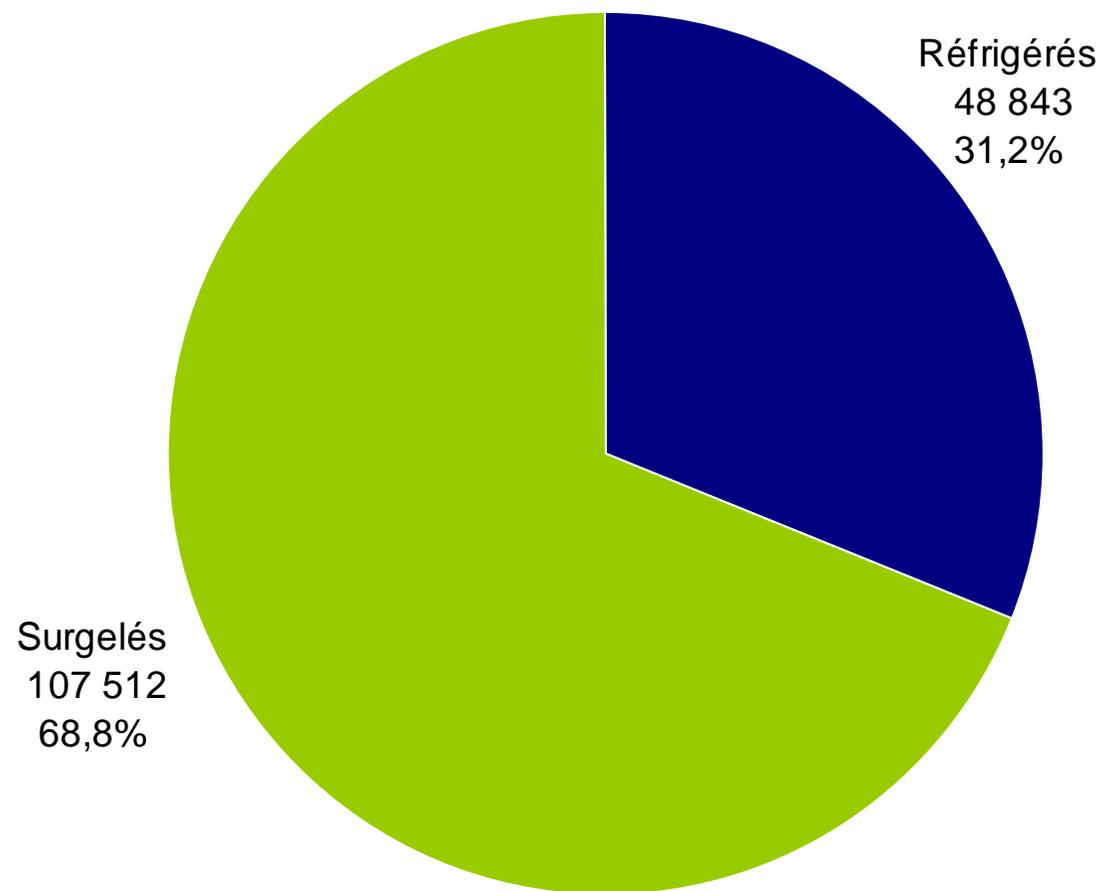
## Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



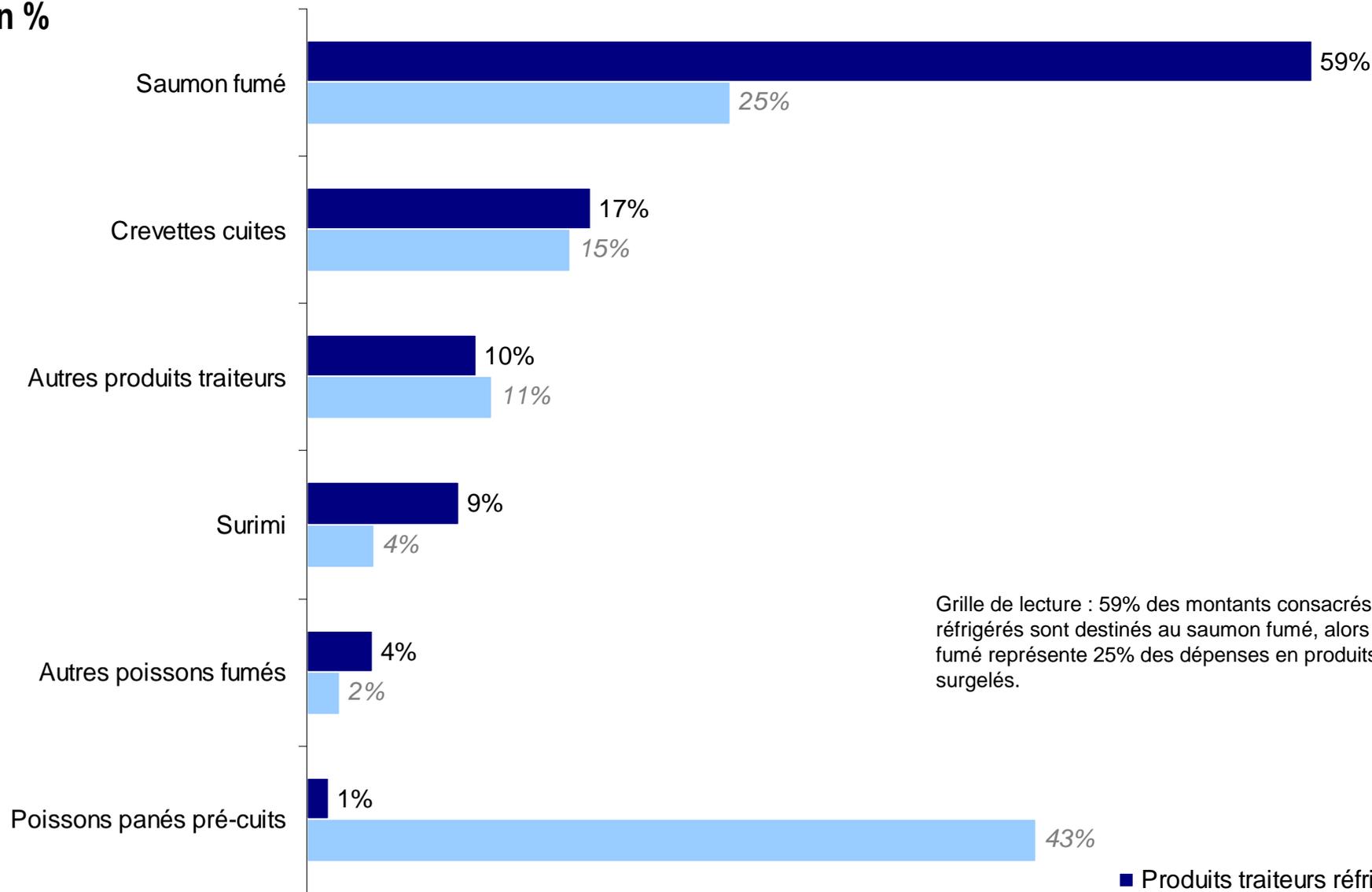
Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants de produits traiteurs réfrigérés achetés par la RHF selon le type de produits traiteurs - en %**



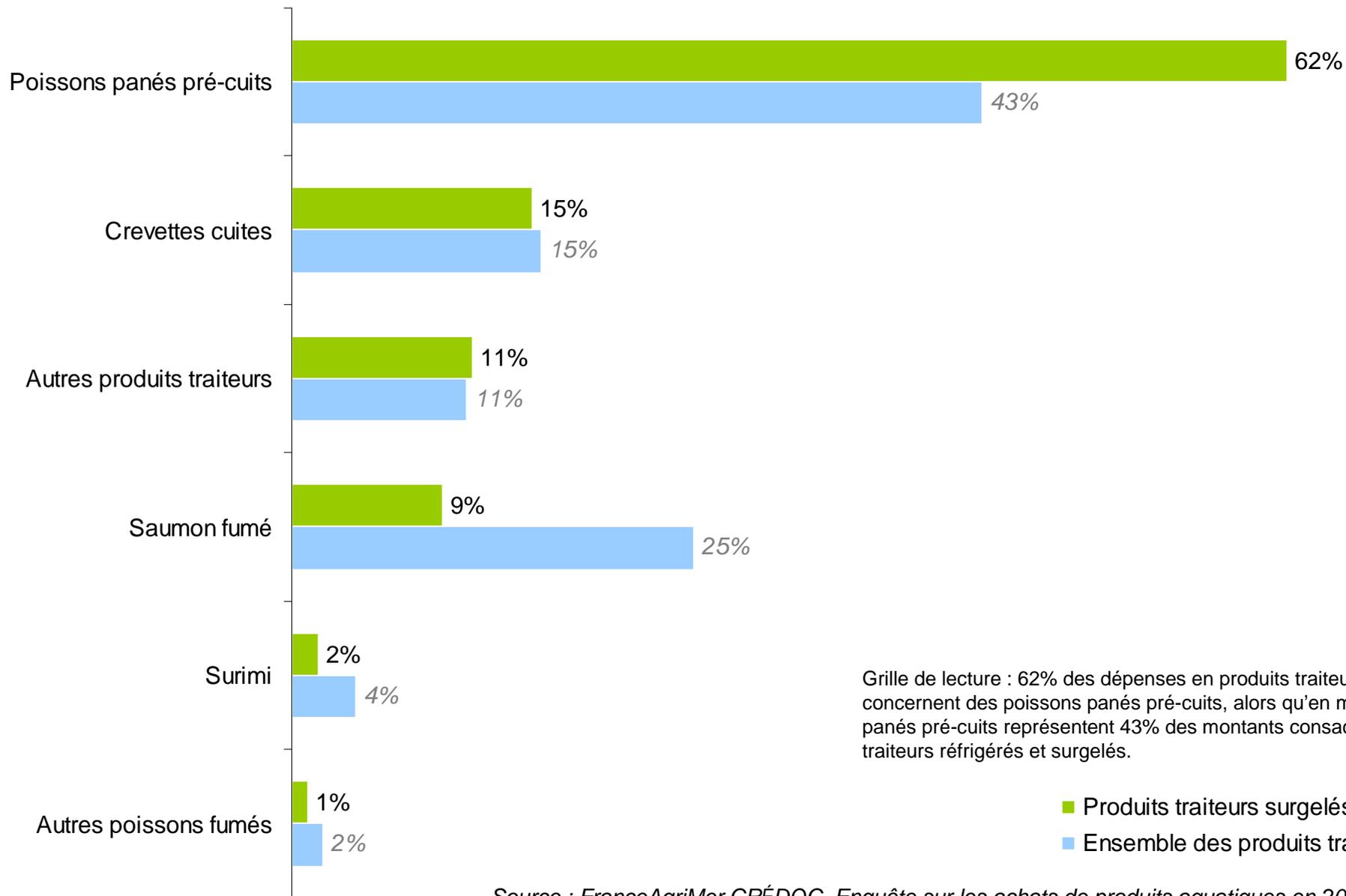
Grille de lecture : 59% des montants consacrés à l'achat de produits traiteurs réfrigérés sont destinés au saumon fumé, alors qu'en moyenne, le saumon fumé représente 25% des dépenses en produits traiteurs réfrigérés ou surgelés.

■ Produits traiteurs réfrigérés  
 ■ Ensemble des produits traiteurs

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants de produits traiteurs surgelés achetés par la RHF selon le type de produits traiteurs - en %**



Grille de lecture : 62% des dépenses en produits traiteurs surgelés concernent des poissons panés pré-cuits, alors qu'en moyenne, les poissons panés pré-cuits représentent 43% des montants consacrés aux produits traiteurs réfrigérés et surgelés.

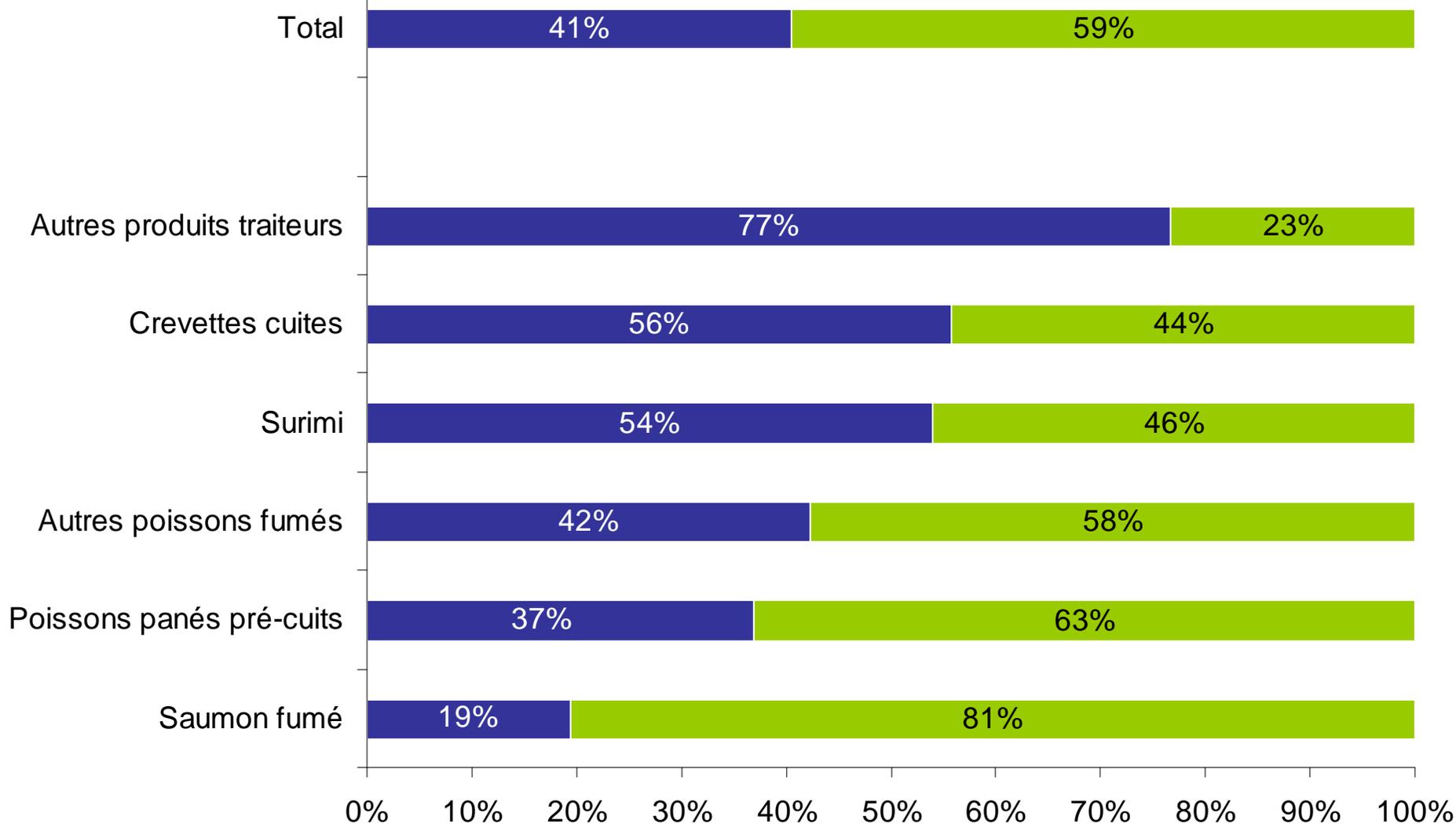
■ Produits traiteurs surgelés  
 ■ Ensemble des produits traiteurs

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# La restauration collective réalise 41% des dépenses consacrées par la RHF aux produits traiteurs

Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %

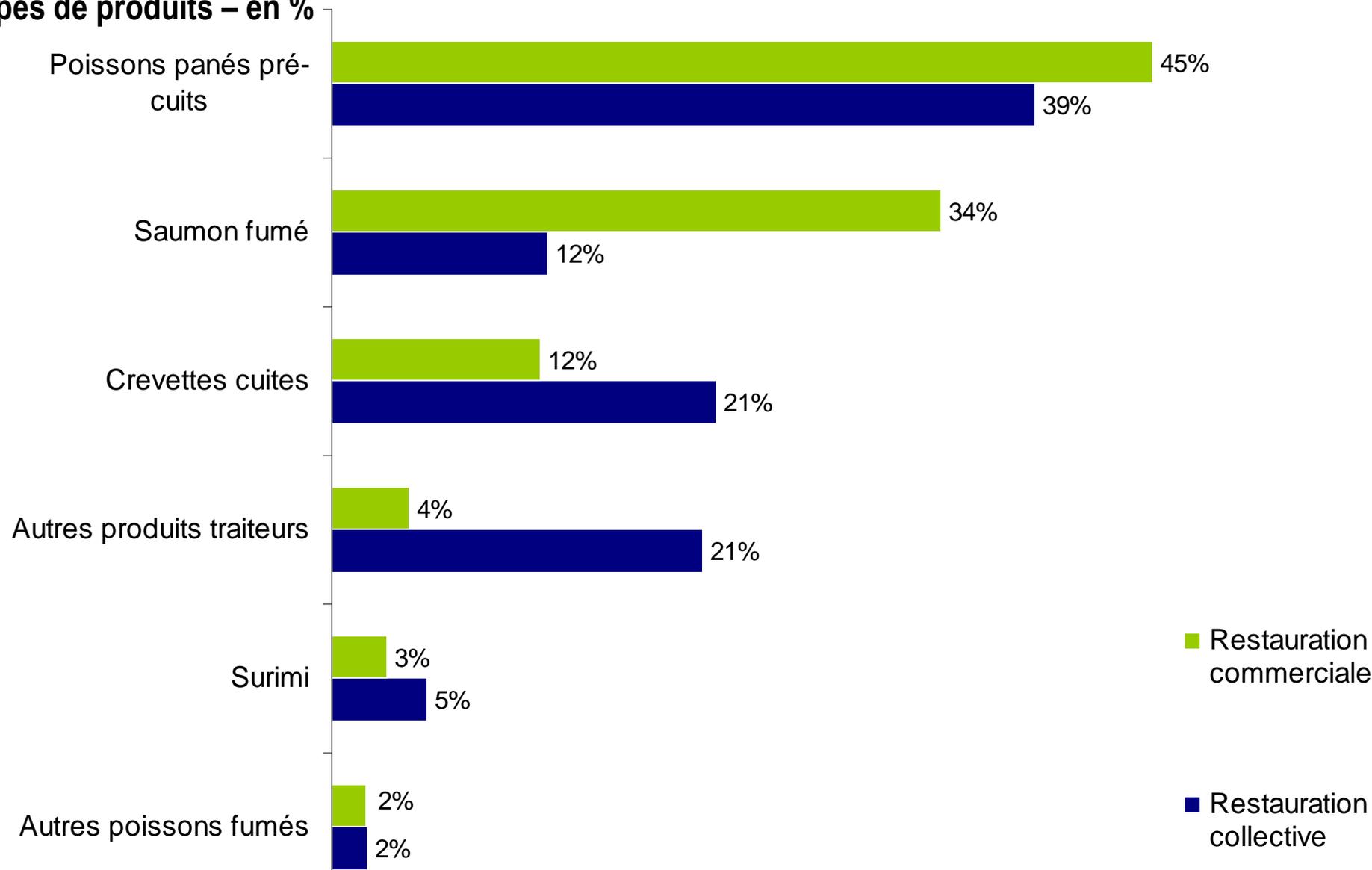


■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de produits traiteurs achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>63 428</b>	<b>40,6%</b>	<b>0,0212</b>	<b>5,17</b>
Secteur travail	102	1,6%	4 751	3,0%	0,0467	6,48
Enseignement	682	11,0%	16 759	10,7%	0,0246	4,90
Sanitaire et social	797	12,9%	14 589	9,3%	0,0183	5,86
Caractère captif	200	3,2%	2 114	1,4%	0,0106	4,36
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	25 215	16,1%	0,0207	4,91
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>92 927</b>	<b>59,4%</b>	<b>0,0293</b>	<b>8,40</b>
Service à table	1 033	16,7%	28 284	18,1%	0,0274	8,72
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	9 081	5,8%	0,0574	9,26
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	44 016	28,2%	0,0301	7,60
Transport	171	2,8%	4 409	2,8%	0,0257	12,53
Concession	100	1,6%	2 374	1,5%	0,0236	10,59
Hébergement	248	4,0%	4 765	3,0%	0,0192	9,95
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>156 355</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,0253</b>	<b>6,70</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011

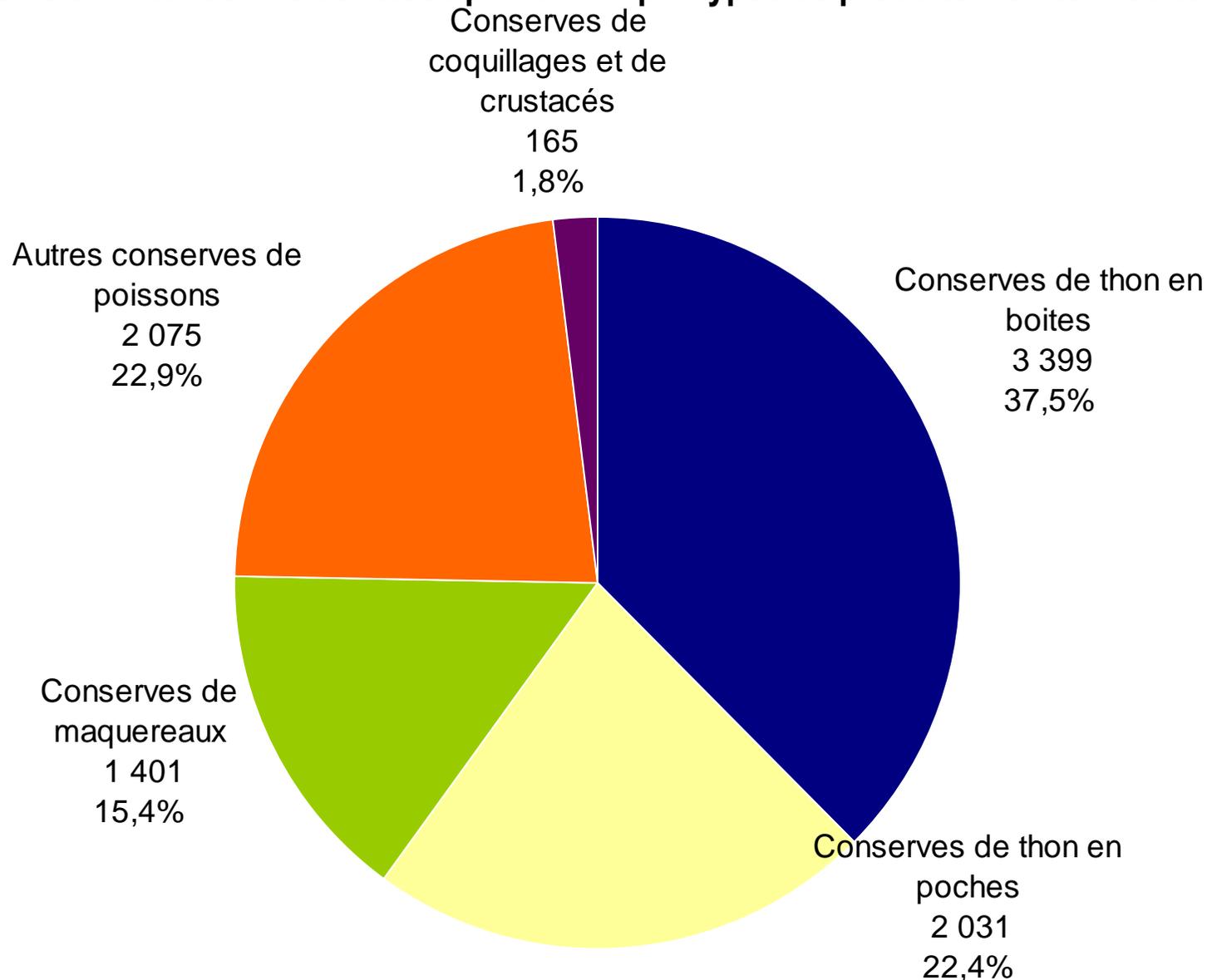


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons natures
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés crus
- 8- Coquillages crus
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves**
- 11 – Circuits de vente alternatifs



# Les conserves de thon en boîte représentent 38% des poids nets de conserves achetées par la RHF en 2010

Répartition des poids nets de conserves achetées par la RHF par types de produits – en tonnes et %

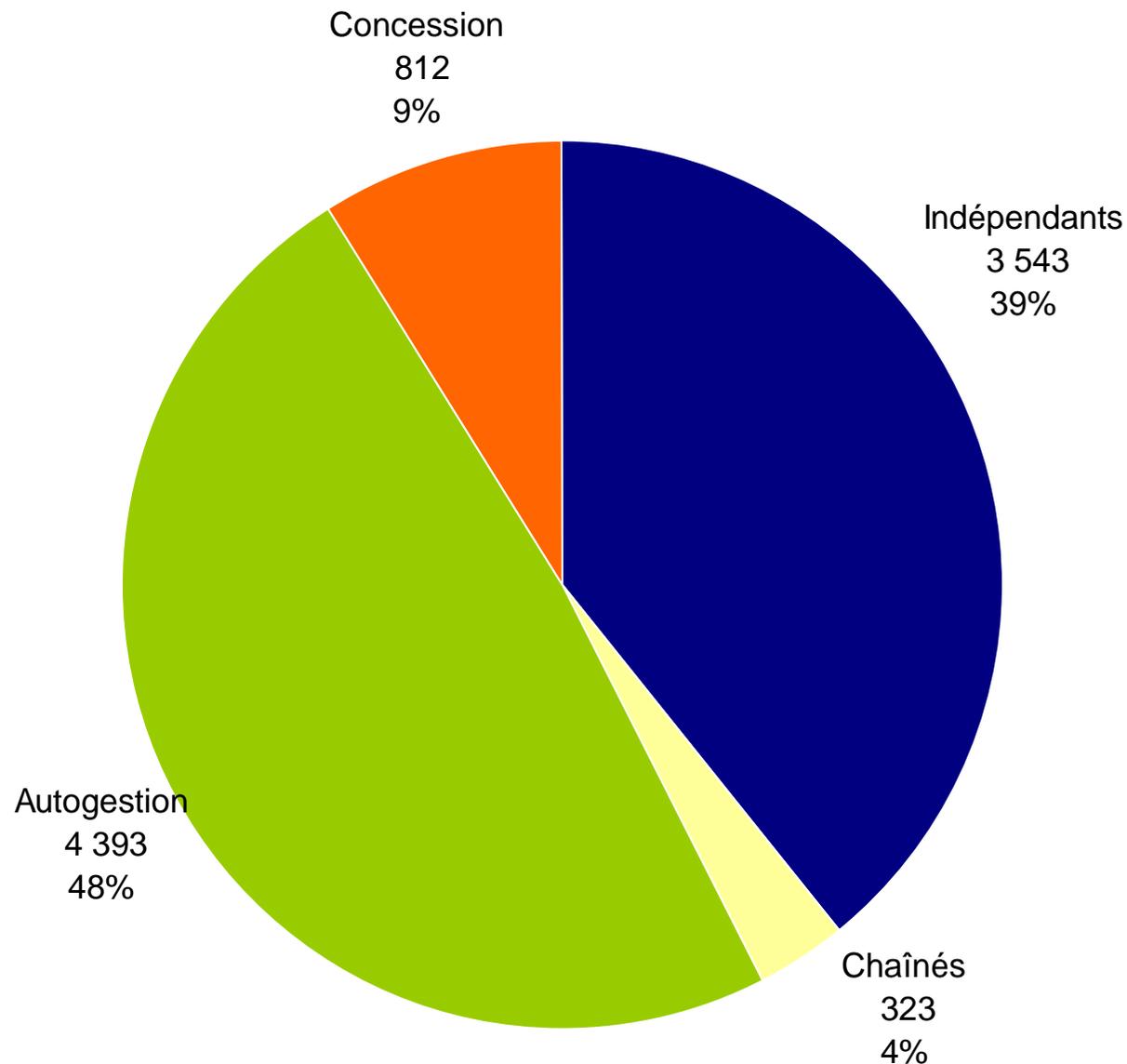


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les restaurants commerciaux indépendants commandent 39% des quantités de conserves achetées par la RHF en 2010

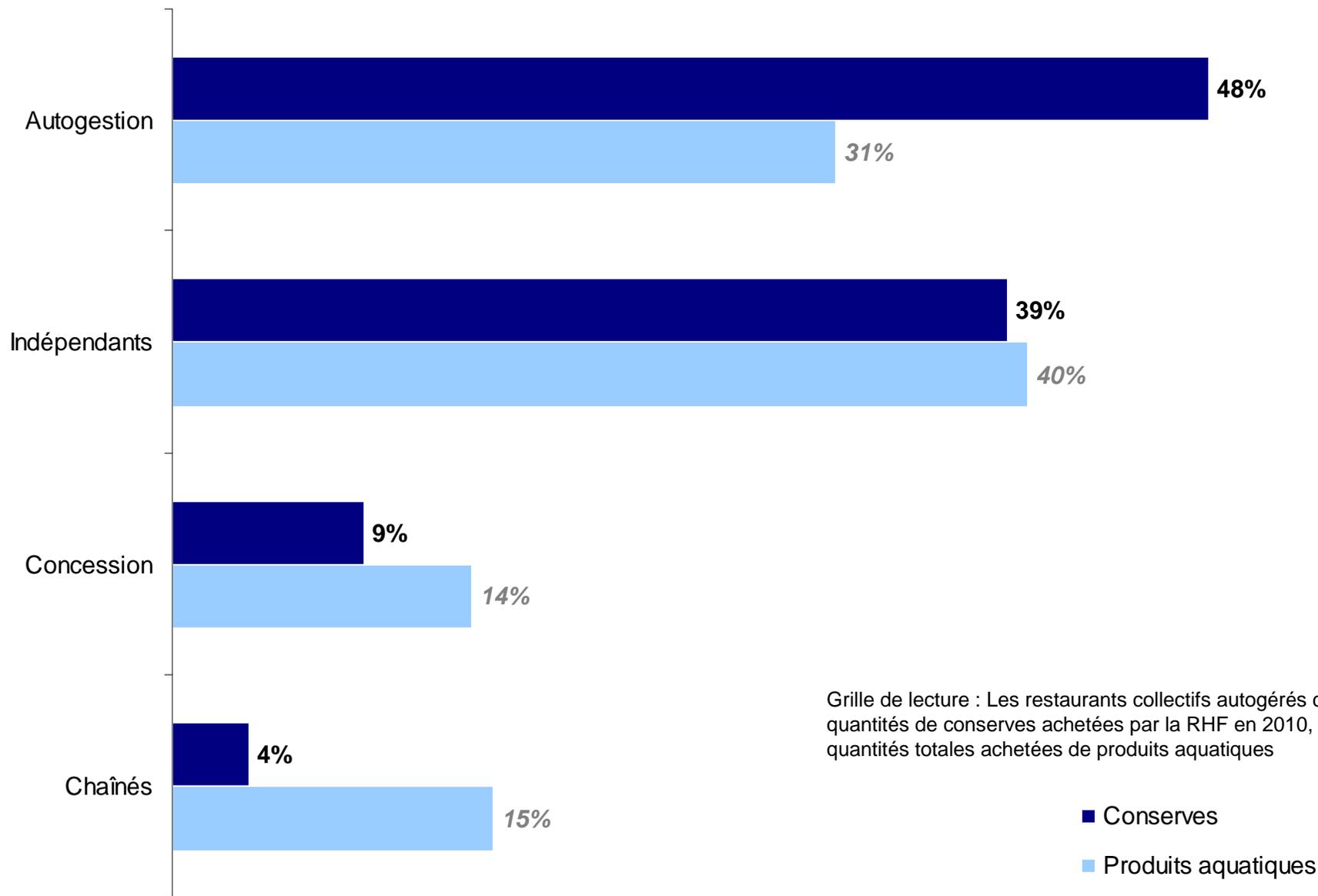
Répartition des poids nets de conserves achetées par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



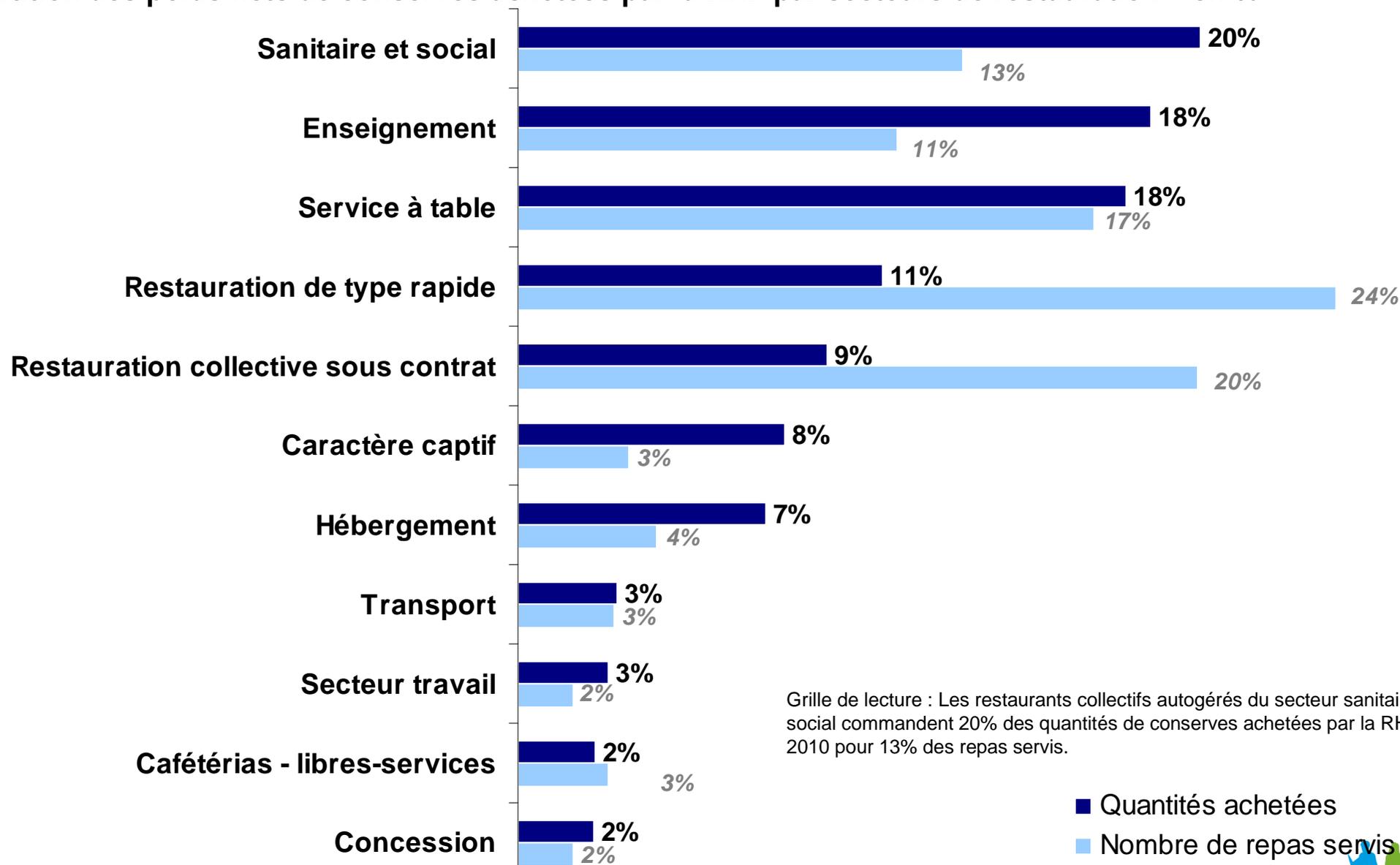
Répartition des poids nets de conserves achetées par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des poids nets de conserves achetées par la RHF par secteurs de restauration – en %



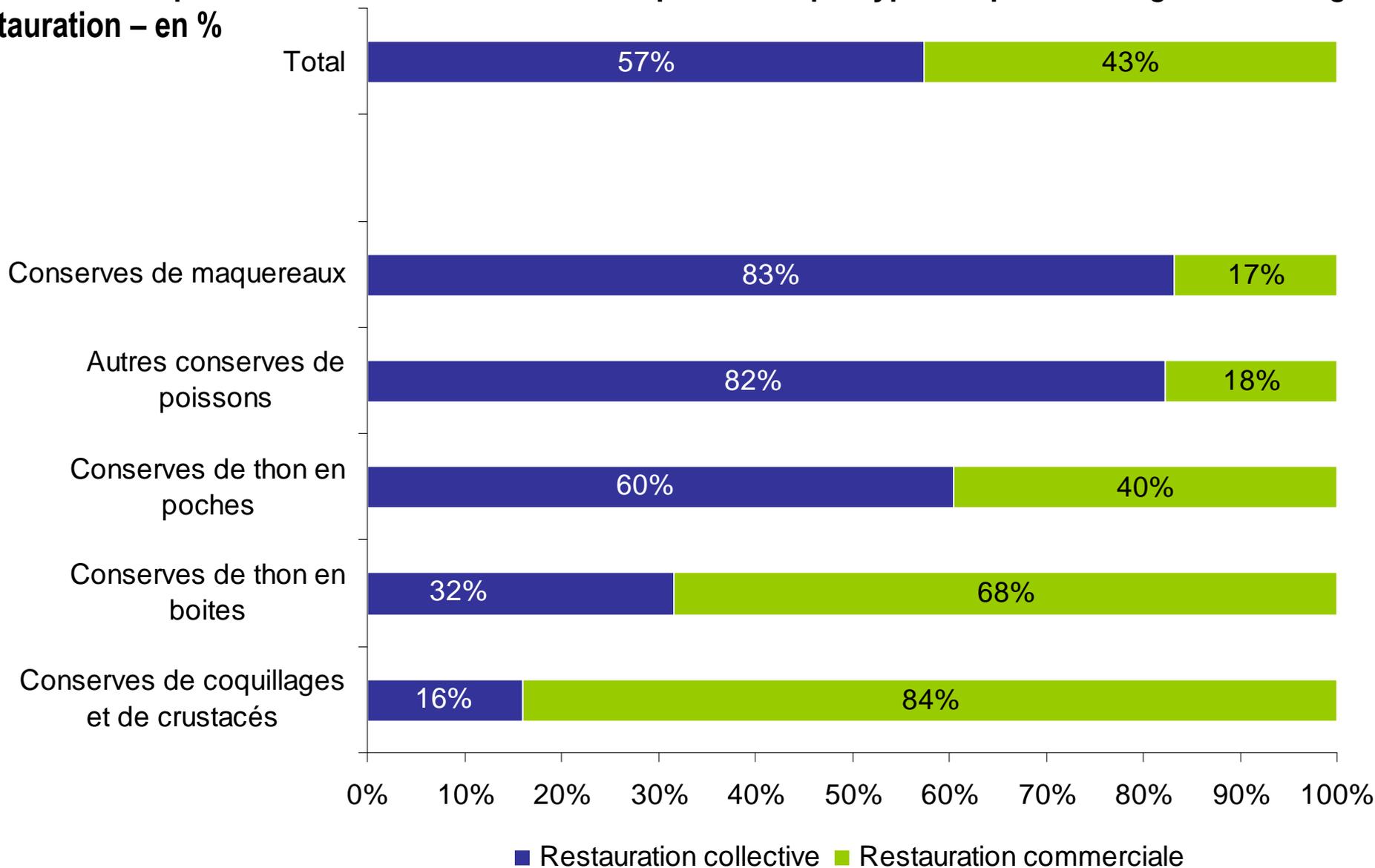
Grille de lecture : Les restaurants collectifs autogérés du secteur sanitaire et social commandent 20% des quantités de conserves achetées par la RHF en 2010 pour 13% des repas servis.

■ Quantités achetées  
■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



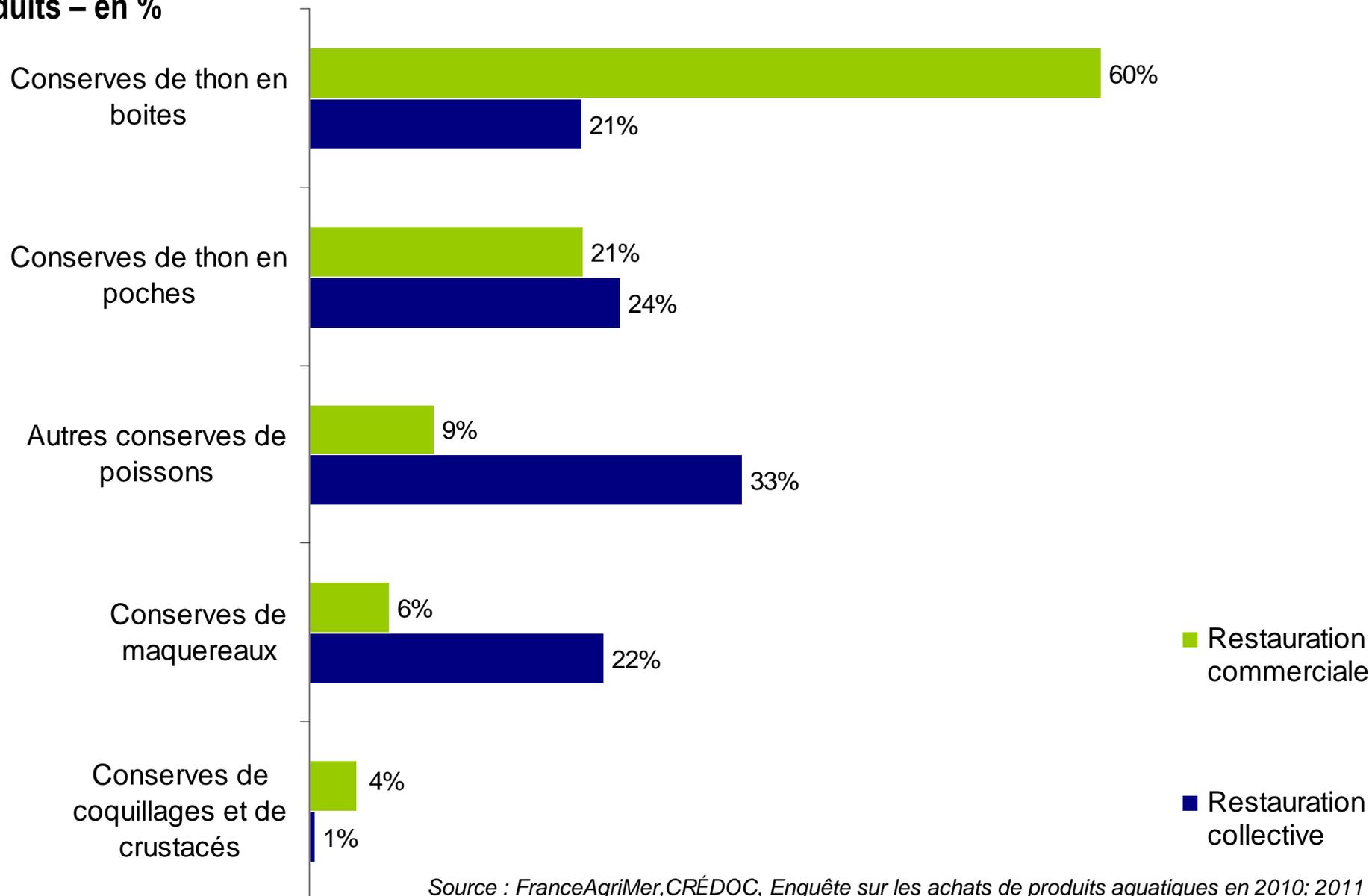
Répartition des poids nets de conserves achetées par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des poids nets de conserves achetées en RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des poids nets totaux de conserves achetées par grandes catégories et secteurs de restauration

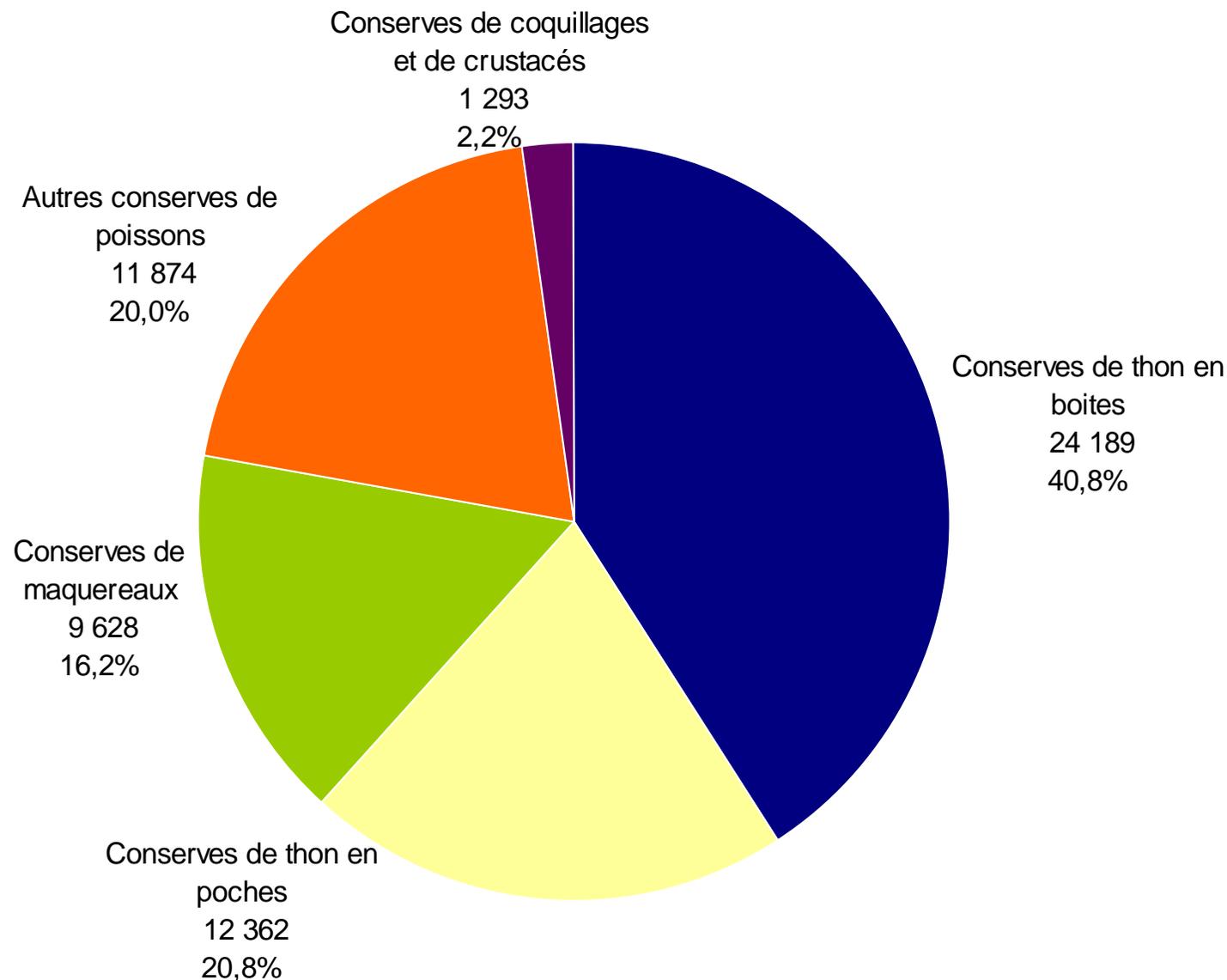
	Repas		Poids nets achetés de conserves		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>5 205</b>	<b>57,4%</b>	<b>1,7</b>
Secteur travail	102	1,6%	237,26	2,6%	2,3
Enseignement	682	11,0%	1 662,87	18,3%	2,4
Sanitaire et social	797	12,9%	1 792,38	19,8%	2,2
Caractère captif	200	3,2%	700,44	7,7%	3,5
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	811,61	8,9%	0,7
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>3 866</b>	<b>42,6%</b>	<b>1,2</b>
Service à table	1 033	16,7%	1 598	17,6%	1,5
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	204	2,2%	1,3
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	957	10,5%	0,7
Transport	171	2,8%	259	2,9%	1,5
Concession	100	1,6%	199	2,2%	2,0
Hébergement	248	4,0%	651	7,2%	2,6
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>9 071</b>	<b>100,0%</b>	<b>1,5</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Le thon en boîtes correspond à 41% des dépenses en conserves de produits aquatiques réalisées par la RHF

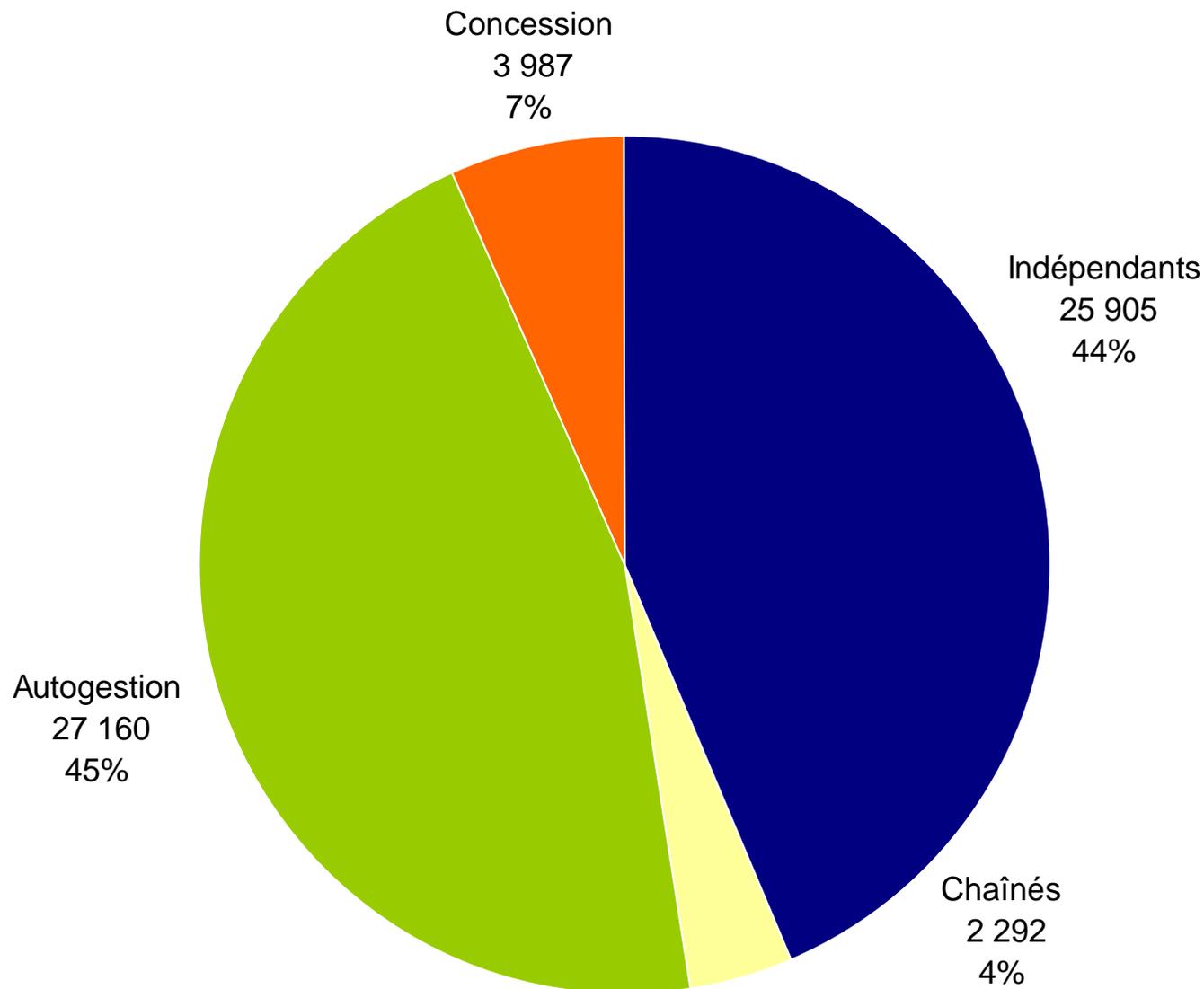
Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par types de produits – en K€ et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



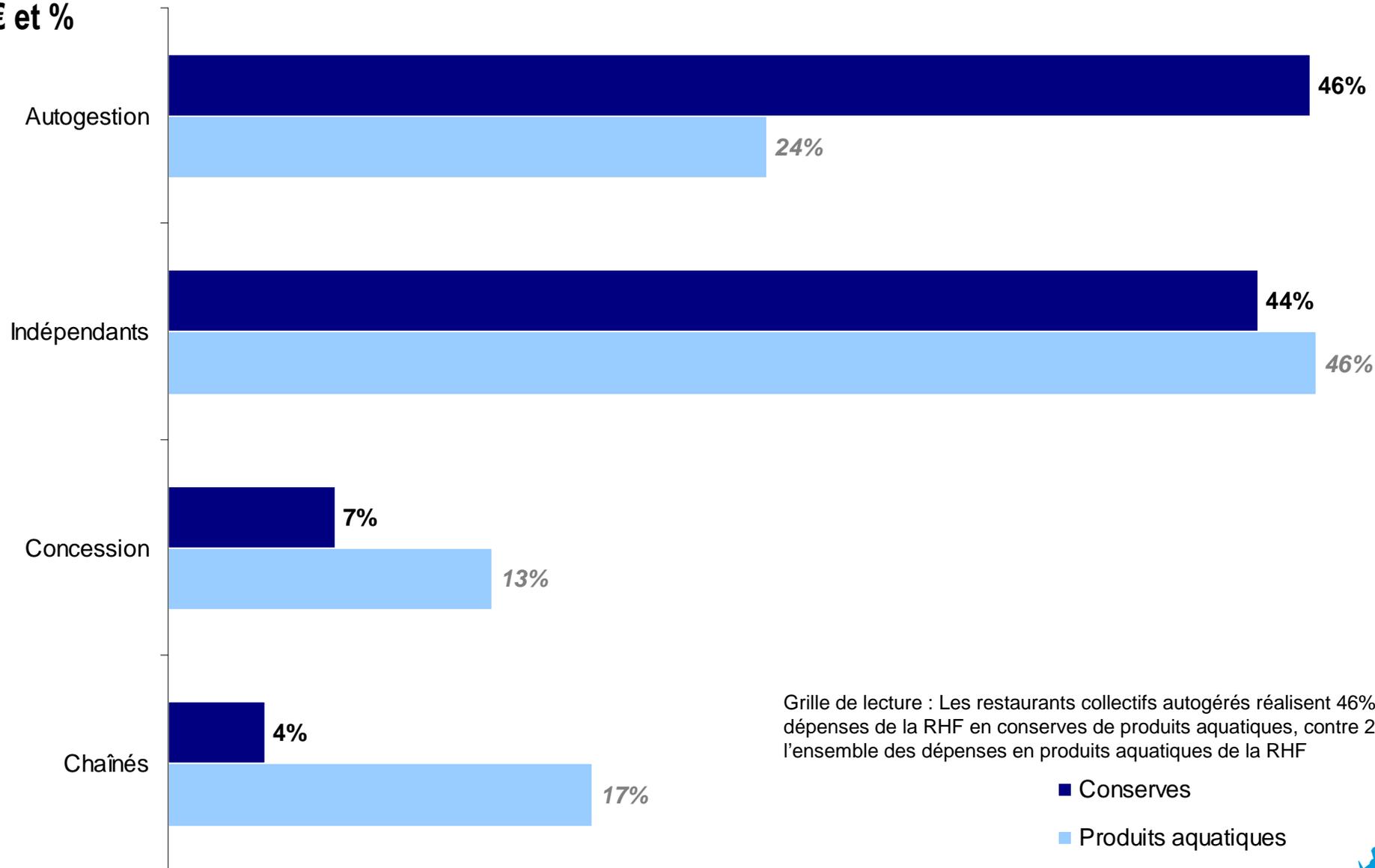
Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par grandes catégories de restaurants  
– en k€ et %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



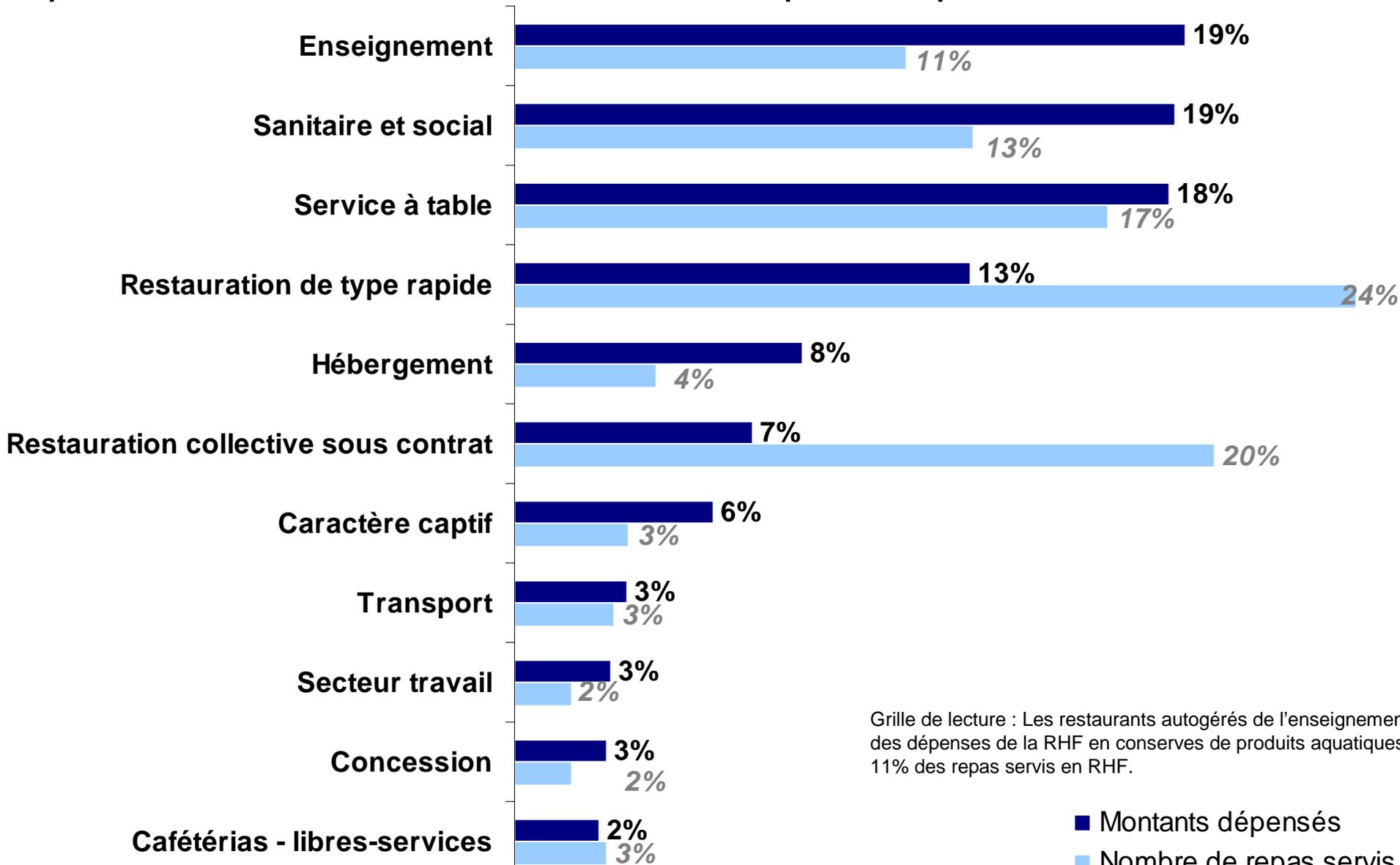
**Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %**



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



## Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par secteurs de restauration – en %



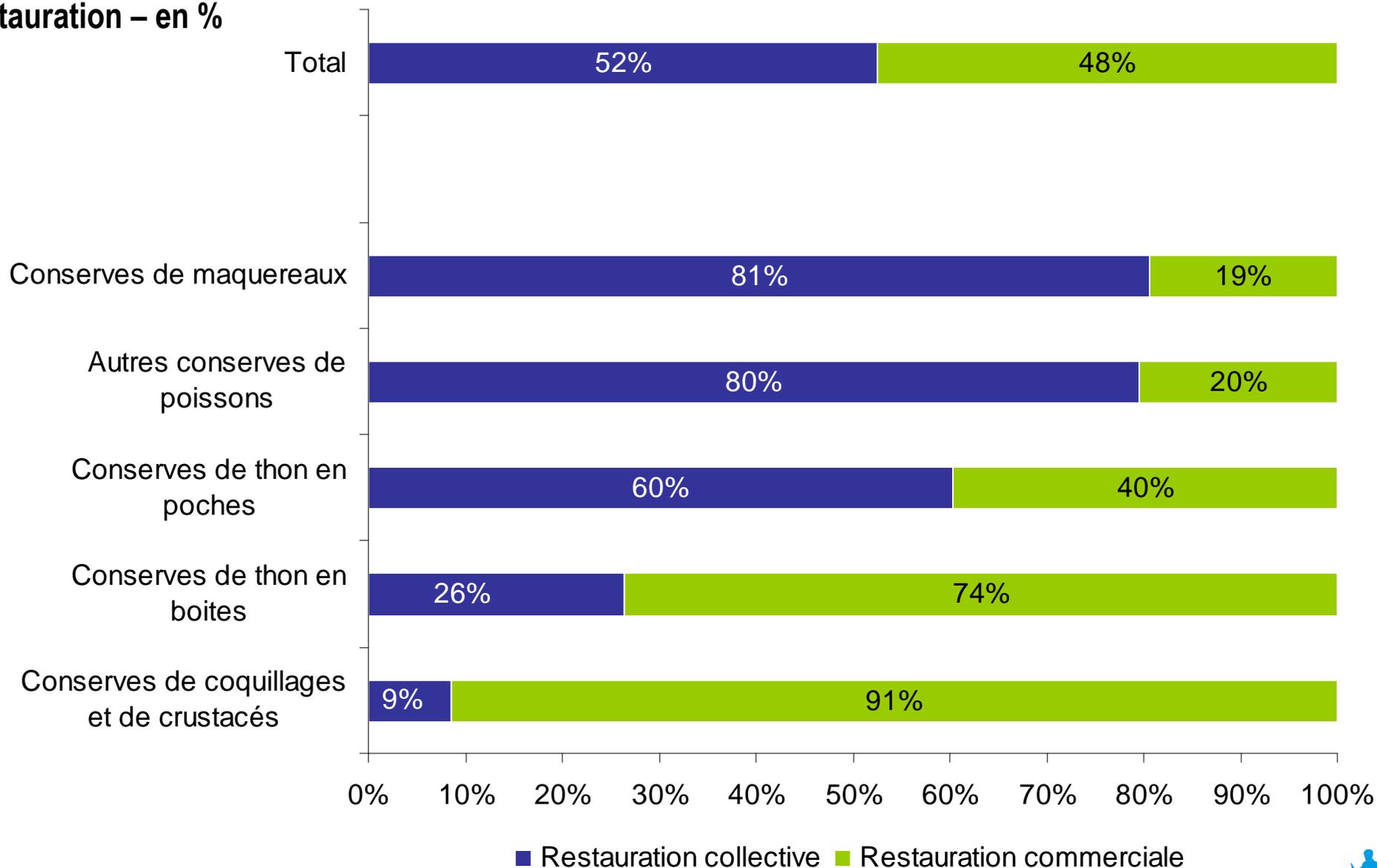
Grille de lecture : Les restaurants autogérés de l'enseignement réalisent 19% des dépenses de la RHF en conserves de produits aquatiques en 2010 pour 11% des repas servis en RHF.

■ Montants dépensés  
 ■ Nombre de repas servis

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %

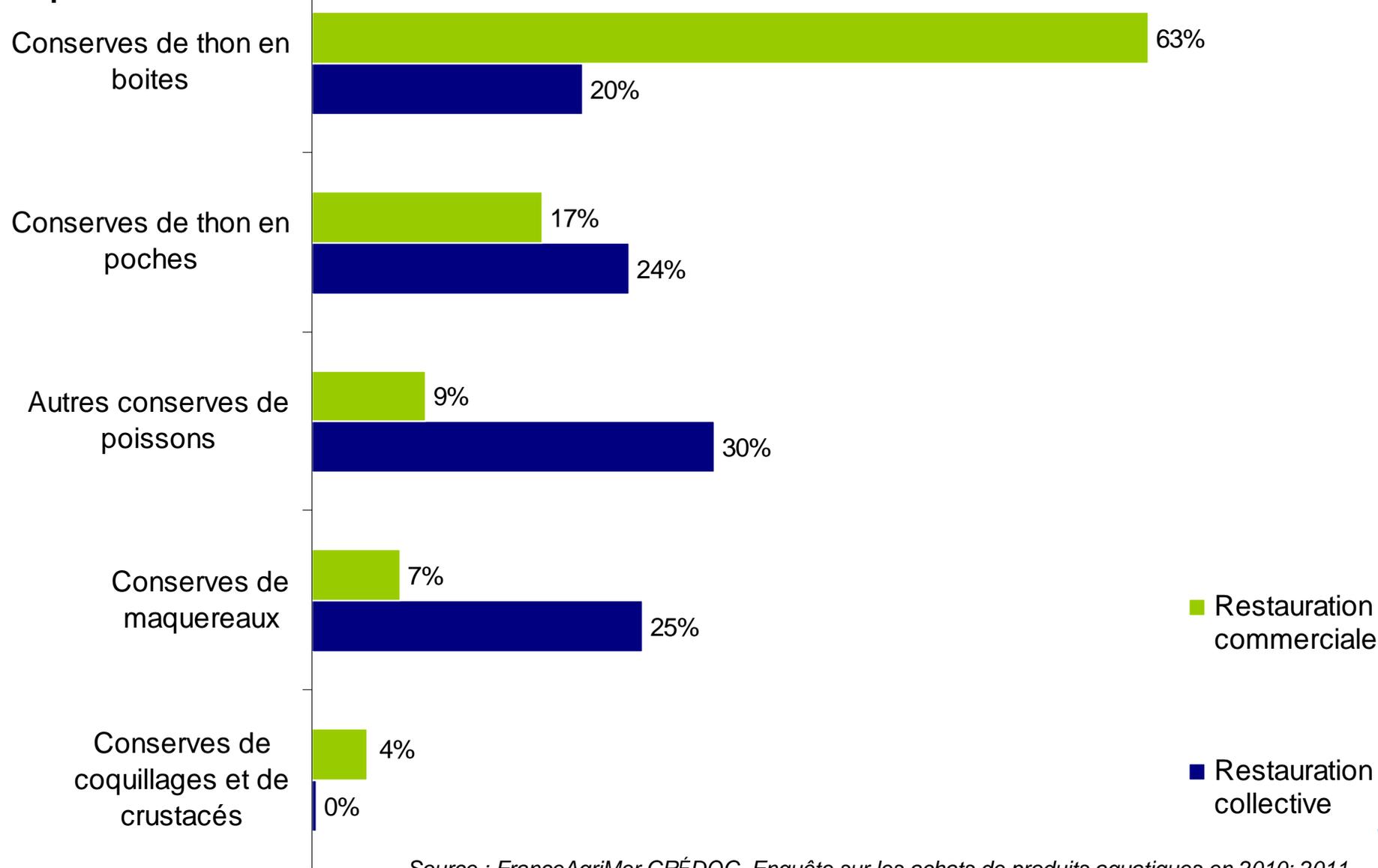


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



**En restauration commerciale, 63% des dépenses consacrées aux conserves de produits aquatiques sont réalisées pour acheter du thon en boîtes, contre 20% en restauration collective**

Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par grandes catégories de restauration et types de produits – en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des montants totaux de conserves achetées par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de conserves achetées			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
<b>Restauration collective</b>	<b>2 996</b>	<b>48,5%</b>	<b>31 148</b>	<b>52,5%</b>	<b>0,0104</b>	<b>5,98</b>
Secteur travail	102	1,6%	1 613	2,7%	0,0159	6,80
Enseignement	682	11,0%	11 204	18,9%	0,0164	6,74
Sanitaire et social	797	12,9%	11 029	18,6%	0,0138	6,15
Caractère captif	200	3,2%	3 315	5,6%	0,0166	4,73
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	3 987	6,7%	0,0033	4,91
<b>Restauration commerciale</b>	<b>3 175</b>	<b>51,5%</b>	<b>28 197</b>	<b>47,5%</b>	<b>0,0089</b>	<b>7,29</b>
Service à table	1 033	16,7%	10 926	18,4%	0,0106	6,84
Cafétérias - libres-services	158	2,6%	1 421	2,4%	0,0090	6,98
Restauration de type rapide	1 464	23,7%	7 607	12,8%	0,0052	7,95
Transport	171	2,8%	1 879	3,2%	0,0110	7,26
Concession	100	1,6%	1 546	2,6%	0,0154	7,78
Hébergement	248	4,0%	4 818	8,1%	0,0194	7,40
<b>Total Restauration Hors Foyer</b>	<b>6 171</b>	<b>100,0%</b>	<b>59 345</b>	<b>100,0%</b>	<b>0,0096</b>	<b>6,54</b>

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons natures
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés crus
- 8- Coquillages crus
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



**Les quantités de produits aquatiques achetées par les circuits alternatifs ont été évaluées de la manière suivante**

**Nous sommes partis des données de consommation mesurées dans l'enquête CCAF 2010.**

- Nous avons pour cela mesuré les quantités de produits de la mer consommées en g/repas pour les 5 occasions suivantes :
  - Dans la rue, sur le lieu de travail hors cantine, dans un café, un bistro, dans les transports, au fast food ou dans une sandwicherie
  - Un coefficient de non comestibilité permet de traduire les données de consommation en données d'achat.
- Nous n'avons conservé que les repas pour lesquels la personne avait indiquées qu'elle n'avait pas préparée ce repas chez elle.
- Pour évaluer les quantités annuelles consommées lors de ces occasions, nous avons appliqué au nombre de repas pris sur une année, la part des repas pris dans les 5 occasions précédente. Nous l'avons ensuite appliquée à la population âgée de plus de 3 ans et résidant en France métropolitaine

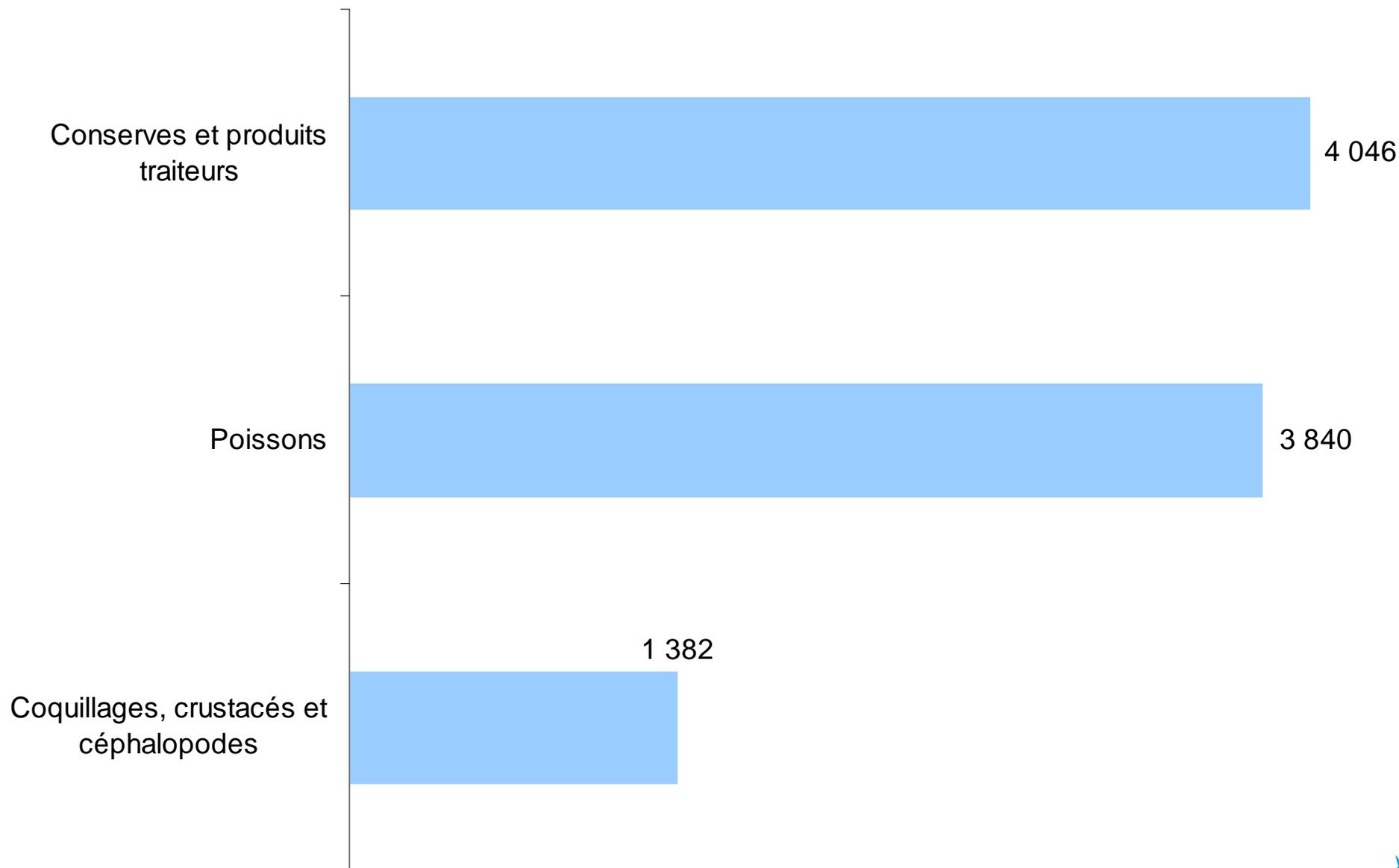
**A ces quantités annuelles, nous avons retiré ce qui avait déjà été évaluer dans le champs de l'enquête sur les achats de produits aquatiques en RHF.**

- Nous avons retiré les quantités achetées par la restauration rapide et les restaurants de transport

**Le solde permet d'évaluer les quantités de produits aquatiques achetées par les circuits alternatifs**



## Poids nets de produits aquatiques achetés par les circuits alternatifs – en tonnes

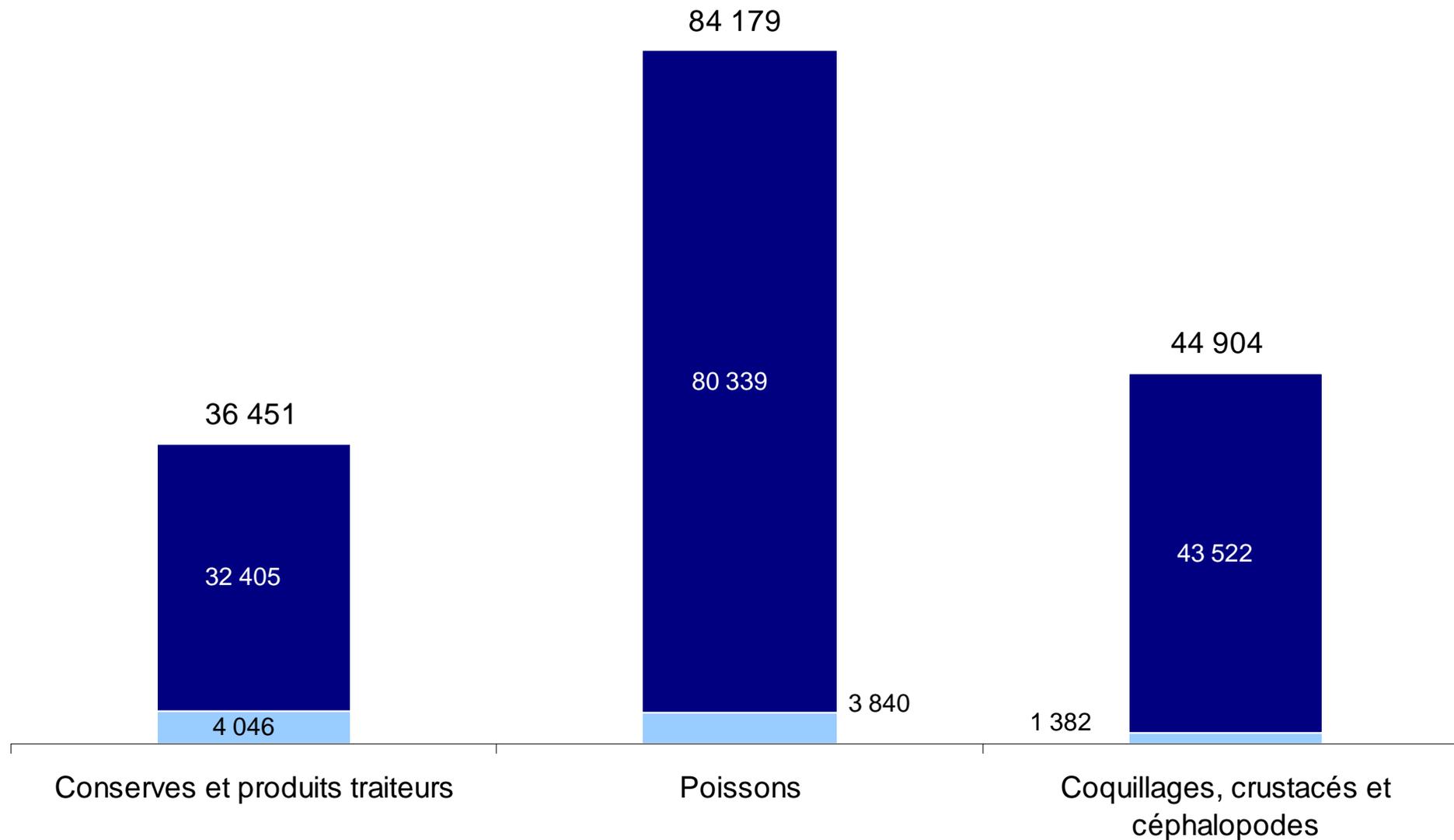


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# Les circuits alternatifs représentent de petites quantités d'achat par rapport à la RHF

Poids nets de produits aquatiques achetés par les circuits alternatifs et la RHF – en tonnes



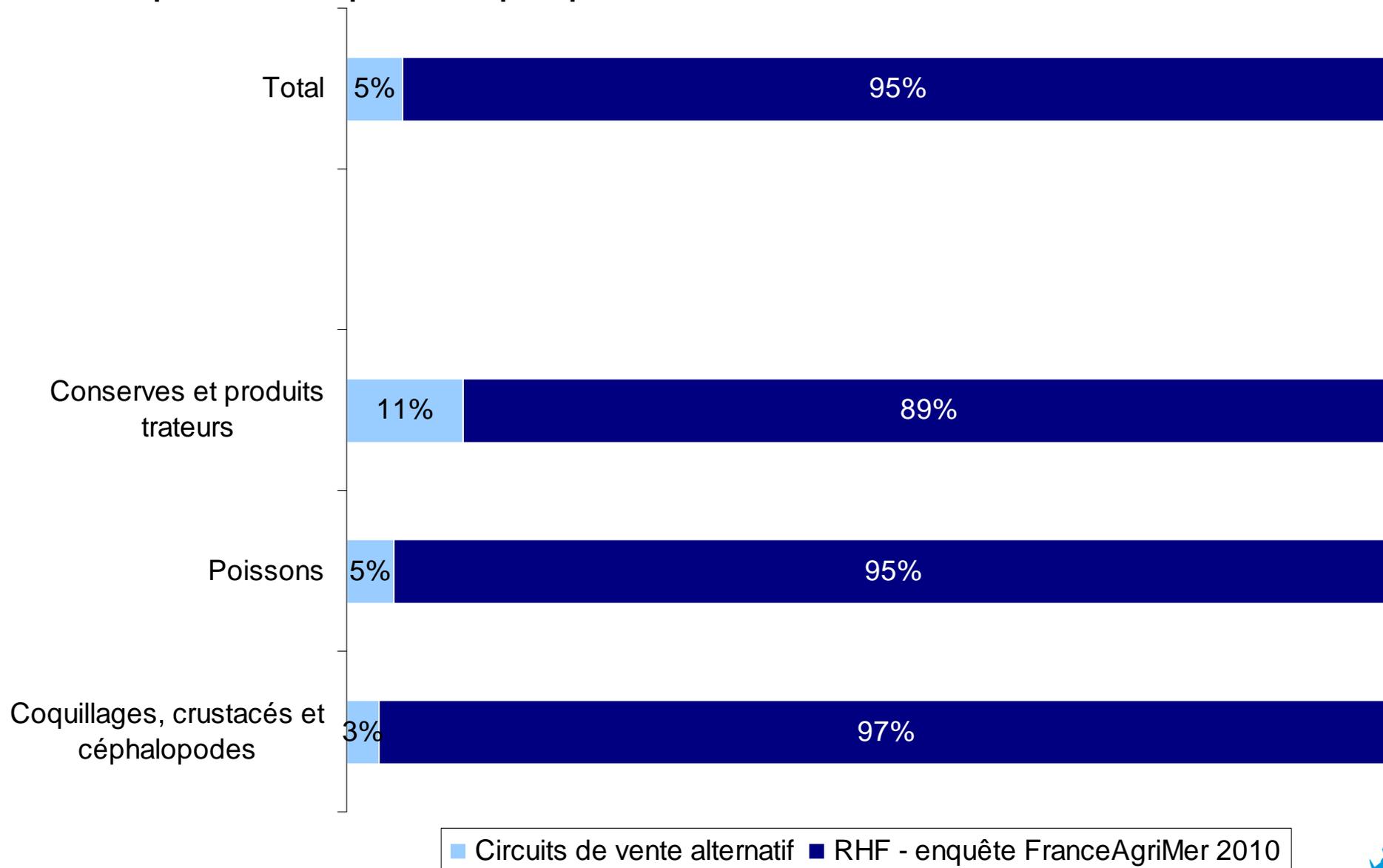
■ Circuits de vente alternatif ■ RHF

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# 5% des produits aquatiques achetés en RHF et circuits alternatifs le sont par les circuits alternatifs

Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés entre les circuits alternatifs et la RHF – en %

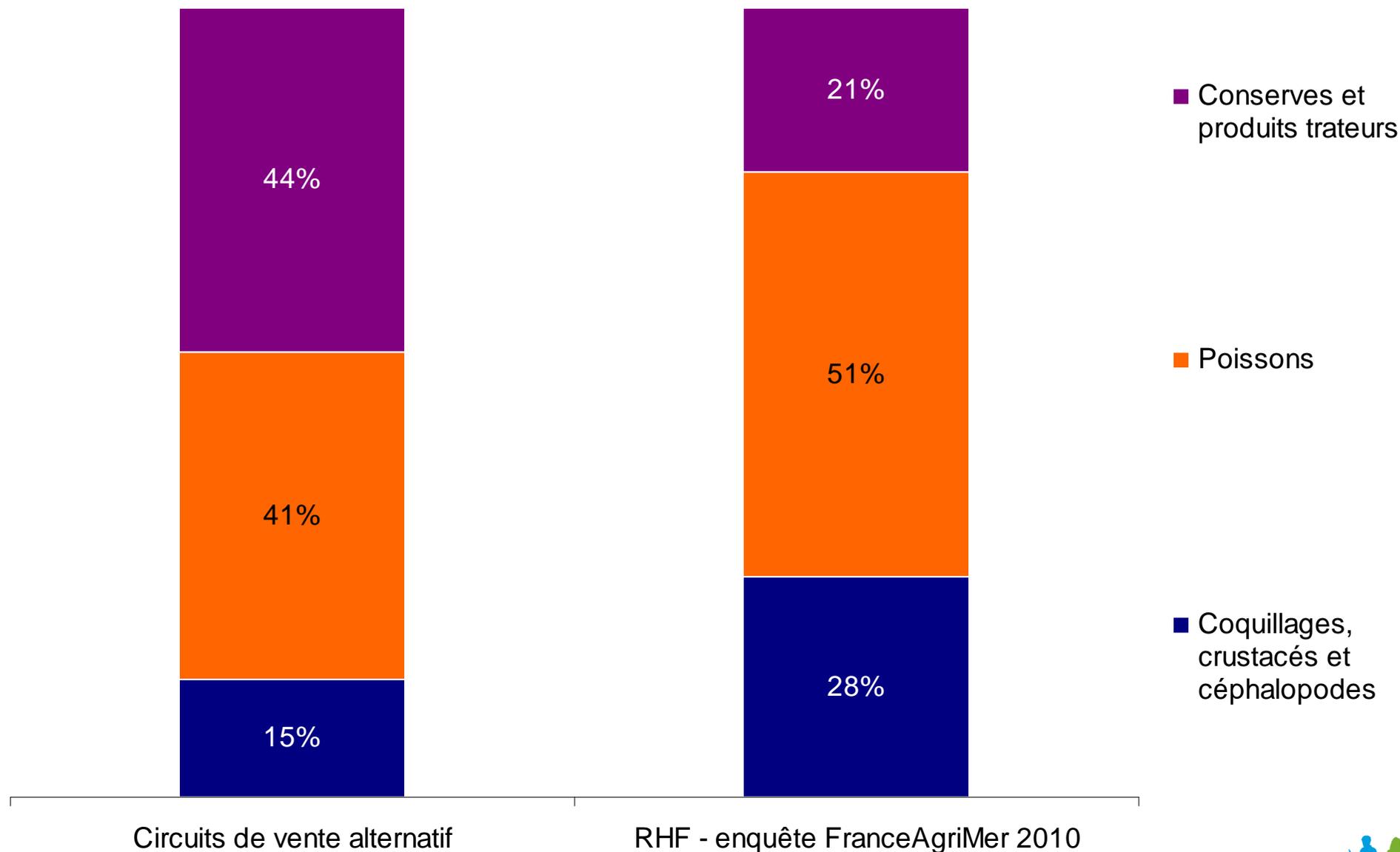


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



# 44% des quantités de produits aquatiques achetées par les circuits alternatifs sont des conserves et des produits traiteurs

Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés selon le type de produits- en %



Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



Tableau récapitulatif des poids nets totaux de produits aquatiques achetés par les circuits alternatifs par grandes catégories de produits

<b>Poissons</b>	<b>dont</b>		
	<b>Saumon</b>	<b>Thon</b>	<b>Autres</b>
3 840	391	207	3 243
<b>Coquillages, crustacés et céphalopodes</b>	<b>dont</b>		
	<b>Crevettes</b>	<b>Coquilles Saint Jacques</b>	<b>Autres</b>
1 382	193	786	403
<b>Conserves et produits traiteurs</b>	<b>dont</b>		
	<b>Surimi</b>	<b>Thon conserve</b>	<b>Autres</b>
4 046	139	3 275	632

Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011

