

● Septembre 2013

Les légumes transformés en restauration en 2012

La fréquentation de la restauration a été impactée par la crise économique et la baisse du pouvoir d'achat, et se solde par une réduction de 52 millions de repas servis en 2012, sur un total de 4 350 millions. Cette dégradation ne s'est pas traduite de façon homogène sur tous les secteurs. La désaffection s'est concentrée sur les restaurants commerciaux qui ont perdu 4 % de leur clientèle en un an, alors que la fréquentation de la restauration collective est stable. Les légumes surgelés résistent mieux que ceux en conserve, et les mélanges tirent leur épingle du jeu dans chacun de ces créneaux.

Le marché de la restauration est composé de deux grands sous-segments dont les caractéristiques en termes de taille (= fréquentation), de chiffre d'affaires et d'organisation sont très différentes : la restauration collective, qui sert chaque année les 2/3 des repas, et la restauration commerciale.

D'une manière générale, les structures indépendantes connaissent un net recul de fréquentation en 2012, contrairement à la restauration structurée qui a servi 1 % de repas supplémentaires par rapport à 2011.

Maintien de la restauration de collectivités

Cet univers est tout juste positif avec 10 millions de repas supplémentaires, générés par une bonne résistance des sociétés de restauration (+ 2 %), qui compense une légère dégradation de la restauration collective en autogestion (- 1 %).

La restauration au travail connaît de nouveau une activité en retrait (- 1 % de repas servis) malgré de bons niveaux de fréquentation. Le secteur est pénalisé par les réductions d'effectifs et la fermeture de « cantines » d'entreprises. La restauration des administrations se rationalise, entraînant une mutualisation des achats.

La restauration scolaire progresse de 1 % grâce à une croissance de la fréquentation, mais dans un cadre budgétaire très contraint pour les achats alimentaires. Les niveaux de subventionnement de la restauration scolaire sont en baisse et les stratégies d'achats évoluent en intégrant davantage des enjeux de dynamisation économique locale ainsi qu'une harmonisation des achats sur un plan régional.

La restauration « santé-social », segment des collectivités qui sert historiquement davantage de repas chaque année, enregistre un net ralentissement de sa croissance (+ 1 %). Le facteur prix devient prédominant avec, en parallèle, une exigence renforcée en matière de qualité intrinsèque des aliments. Ce secteur s'est également engagé dans une stratégie d'optimisation de la fonction achat, avec une harmonisation et une massification des achats au sein des réseaux privés d'hospitalisation.

La restauration captive est toujours en réduction (- 2 %) en raison de la baisse continue des effectifs des armées qui n'est plus compensée par le renforcement de l'activité restauration des structures pénitentiaires.

Recul de la restauration commerciale

Tous les segments de la restauration commerciale sont en retrait, ce qui se solde par la perte de plus de 60 millions de repas entre 2011 et 2012. Les secteurs les plus touchés sont les restaurants traditionnels, les brasseries et les pizzerias. En parallèle, la restauration rapide, bien qu'enregistrant un taux de croissance de 2 % en 2012, est moins dynamique que les années précédentes. Elle a néanmoins accueilli 30 millions de clients additionnels, notamment sur les segments « Fast food hamburger » et snacking à thème.

La restauration traditionnelle à table est directement impactée par les tensions économiques des consommateurs qui ont arbitré entre les différents postes de dépenses, en réduisant notamment leurs sorties au restaurant le soir. L'activité est plus stable au déjeuner, mais souffre également de la concurrence des formules de restauration rapide et économique. Ce secteur en difficulté a perdu plus de 40 millions de clients (- 4 %) en un an. Les chaînes ont mieux résisté et le marché est avant tout pénalisé par la baisse d'activité des structures indépendantes.

La restauration en self-service reste à la peine (- 5 %) malgré la forte position des chaînes qui sont très réactives. Les cafétérias subissent une dégradation de la fréquentation des centres commerciaux, un déplacement de la clientèle vers la restauration rapide et le retour des salariés vers leurs restaurants d'entreprises.

L'hôtellerie, globalement stable en termes de nuitées, a en revanche subi un fort recul de son activité restauration, pénalisée par 2 facteurs : la contraction de la clientèle professionnelle et de son activité séminaire, et la perte d'une clientèle individuelle qui ne fréquentait que la partie restaurant des structures.

Stabilité des légumes surgelés

Avec 255 500 tonnes, les volumes de légumes surgelés utilisés en 2012 sont équivalents à ceux de 2011. La structure des achats de légumes surgelés n'a pas évolué. Elle est constituée à 70 % de mono-légumes, 19 % de mélanges, 7 % de poêlées et 4 % de purées.

Le marché des **légumes non mélangés** a connu une légère diminution (- 1 %), pénalisé par les baisses de consommation de plusieurs grands produits : les haricots verts (- 4 %) et beurre (- 6 %), les choux fleurs (- 2 %), les épinards (- 2 %), les oignons (- 4 %), les brocolis (- 1 %) et les petits pois (- 11 %). Inversement, les carottes et les courgettes ont poursuivi leur croissance, ainsi que les haricots plats.

Les achats de **mélanges et poêlées** sont en revanche en nette hausse. Les poêlées de légumes, qui représentent 27 % des volumes de mélanges, ont progressé de 8 %. Les mélanges traditionnels – pois & carottes, potage, macédoine, julienne et ratatouille – ont également été beaucoup plus largement utilisés qu'en 2011.

Les achats de **purées** de légumes, qui avaient fortement augmenté en 2011, sont par contre en baisse de 3 %.

Les achats de **légumes surgelés bio** sont très faibles, 1 % des volumes utilisés, et composés pour 92 % de mono-légumes. En valeur, ces achats représentent 2% du chiffre d'affaires total du marché.

Les volumes sont achetés à plus de 90 % par la restauration de collectivités, que son mode de gestion soit concédé ou autonome. La restauration scolaire est le principal débouché avec 50 % des volumes utilisés, les achats des secteurs de santé et la restauration collective du travail étant les autres utilisateurs. Les volumes écoulés en restauration commerciale sont pratiquement inexistantes.

Légère baisse des légumes en conserve

Après 2 années de progression, les achats de légumes en conserve sont en léger recul en 2012, à 133 500 tonnes ½ brut. Ils sont constitués pour 66 % de mono-légumes, pour 24 % de mélanges et pour 10 % de légumes secs. Les volumes de mono-légumes ont nettement baissé (- 5 %) alors que quantités de mélanges et de légumes secs ont évolué positivement (+ 6 %).

Les achats de légumes en conserve continuent à augmenter en restauration commerciale (+ 2 %) et à se dégrader en restauration collective (- 2 %).

Neuf légumes représentent 76 % des volumes de **mono-légumes**. Les haricots verts ont diminué de 11 %, les pois de 6 %, les flageolets de 11 %, les haricots beurre de 14 %. Les volumes de betteraves et de salsifis sont stables, tandis que la consommation de maïs (+ 13 %) et de céleris-raves râpés (+ 5 %) a sensiblement augmenté.

Le marché des **mélanges** est dominé par trois produits qui ont fortement progressé : la macédoine (+ 7 %), la ratatouille (+ 18 %) et les pois & carottes (+ 6 %). Les légumes secs sont également bien orientés, en hausse de 6 %.

On remarque que l'année 2012 se caractérise par une progression des légumes en conserve « à consommation froide », seuls ou mélangés. Il est probable que des transferts d'achats aient eu lieu entre 2011 et 2012 entre petits pois et pois & carottes, et en faveur des légumes secs, à faible coût unitaire, au détriment des grands légumes en conserve tels que les haricots et flageolets.

Une valorisation atone

En 2012, le marché de la restauration a progressé de 1 % en valeur pour les légumes transformés (conserve + surgelé). Le chiffre d'affaires atteint 482 millions d'euros hors taxes. Les prix moyens d'achats ont progressé de 2% en surgelé et sont stables en conserve. Cette revalorisation ne compense pas les dégradations de prix enregistrées les deux années précédentes. En conserve comme en surgelé, il faut noter un manque total d'élasticité volumes/prix, les légumes ayant connu des baisses de volumes n'étant pas ceux dont les prix ont augmenté et réciproquement.

En 2012, le développement des achats de légumes transformés est pénalisé par un marché de la restauration en retrait significatif, notamment sur le segment de la restauration commerciale. Les volumes se maintiennent grâce à un taux d'utilisation de légumes transformés par repas à la hausse et à une augmentation du nombre d'établissements acheteurs de légumes surgelés (+ 2 %).

La composition des achats s'est sensiblement modifiée en fonction des catégories de légumes transformés : les légumes mélangés et les légumes secs ont été dynamiques au détriment des mono-légumes, et ce en conserve comme en surgelé. Deux grands produits sont en retrait sensible sur ces deux technologies : les haricots dans leur ensemble et les petits pois.

Présentations :

Les résultats de cette étude ont été présentés à l'ensemble des professionnels du secteur le 4 juillet 2013. Un rapport et une synthèse sont à leur disposition.

Les résultats ont été également présentés aux professionnels des Fruits et Légumes le 4 septembre 2013 dans le cadre de la Matinée Études organisé à l'occasion du Conseil Spécialisé Fruits et Légumes de FranceAgriMer.

Utilisations :

Ces données sont exploitées pour la publication dans le bilan économique annuel (6000 exemplaires) et la synthèse de l'étude est intégrée en annexe du rapport annuel d'activité.



Ont contribué à ce numéro : unité Cultures et filières spécialisées / service Marchés et études des filières



FranceAgriMer **SYNTHÈSES** / Une publication de FranceAgriMer. Directeur de la publication : Éric Allain.
Copyright : tous droits de reproduction réservés, sauf autorisation de FranceAgriMer. L'établissement national des produits de l'agriculture et de la mer s'efforce de diffuser des informations exactes et à jour et corrigera, dans la mesure du possible, les erreurs qui lui seront signalées. Toutefois, il ne peut en aucun cas être tenu responsable de l'utilisation et de l'interprétation de l'information contenue dans cette publication qui ne vise pas à délivrer de conseils personnalisés.

12 rue Henri Rol-Tanguy / TSA 20002 / 93555 Montreuil-sous-Bois cedex
Tél. : +33 1 73 30 30 00 / **Fax :** +33 1 73 30 30 30

www.franceagrimer.fr
www.agriculture.gouv.fr