



Fournitures de données relatives aux achats de produits aquatiques par la restauration hors foyer en France

FranceAgriMer

Septembre 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



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 coquillages 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 aux achats de produits aquatiques par la restauration hors foyer en France



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 cuisinées
 - 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 cuisinées
 - Autres produits traiteurs

Conserves de poissons, crustacés et coquillages

- Conserves de poissons
 - Conserves de thon en boite
 - Conserves 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.

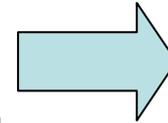
Les quantités achetées et les montants dépensés pour la préparation de petits déjeuners ou de collations ne sont pas évalués dans l'enquête.



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 type de restaurants et type 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 sandwiches 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 CCAF 2010 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 25,32 g/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%).

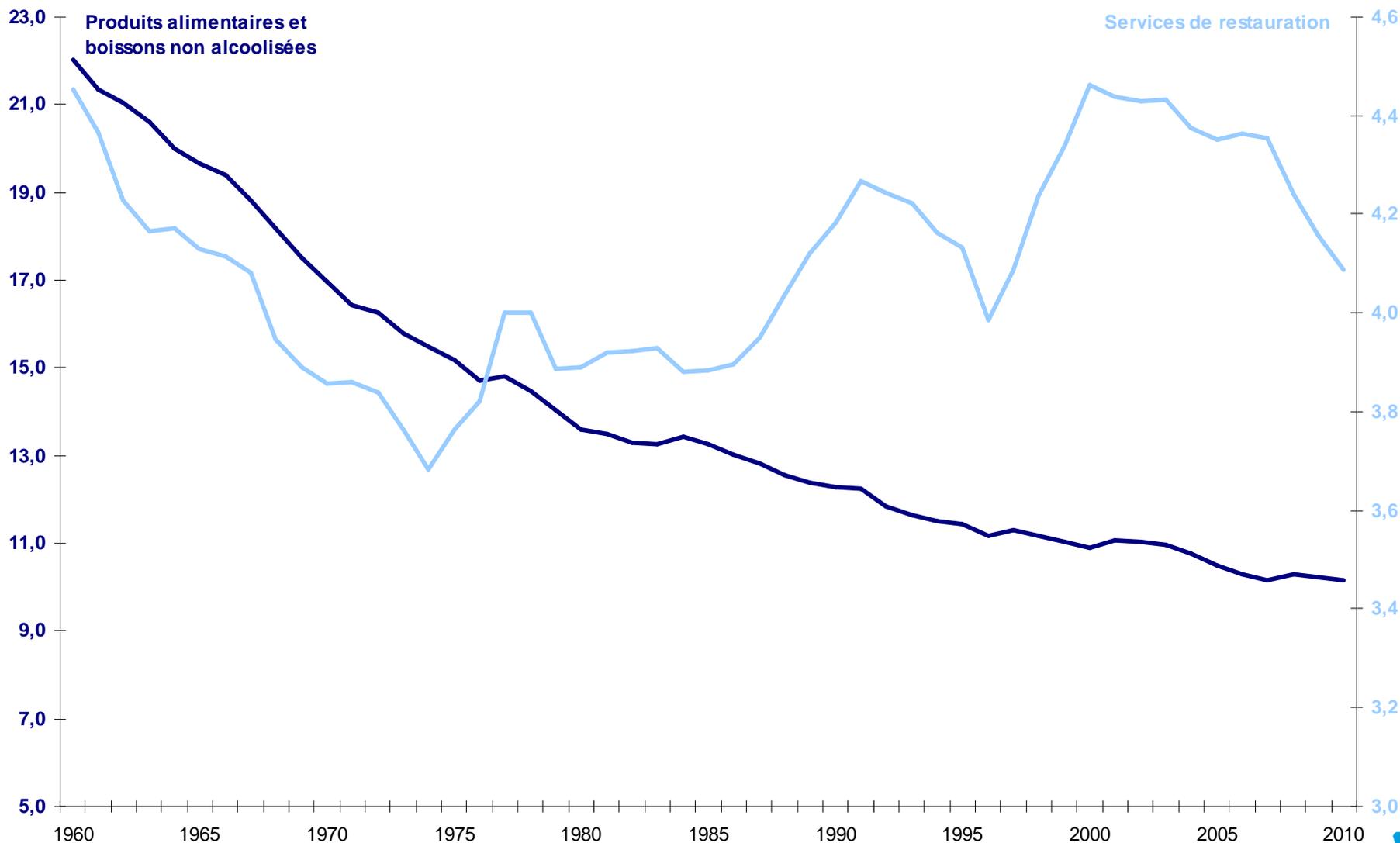
Seuls les achats de conserves sont majoritairement réalisés par la restauration collective (52%).



- 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

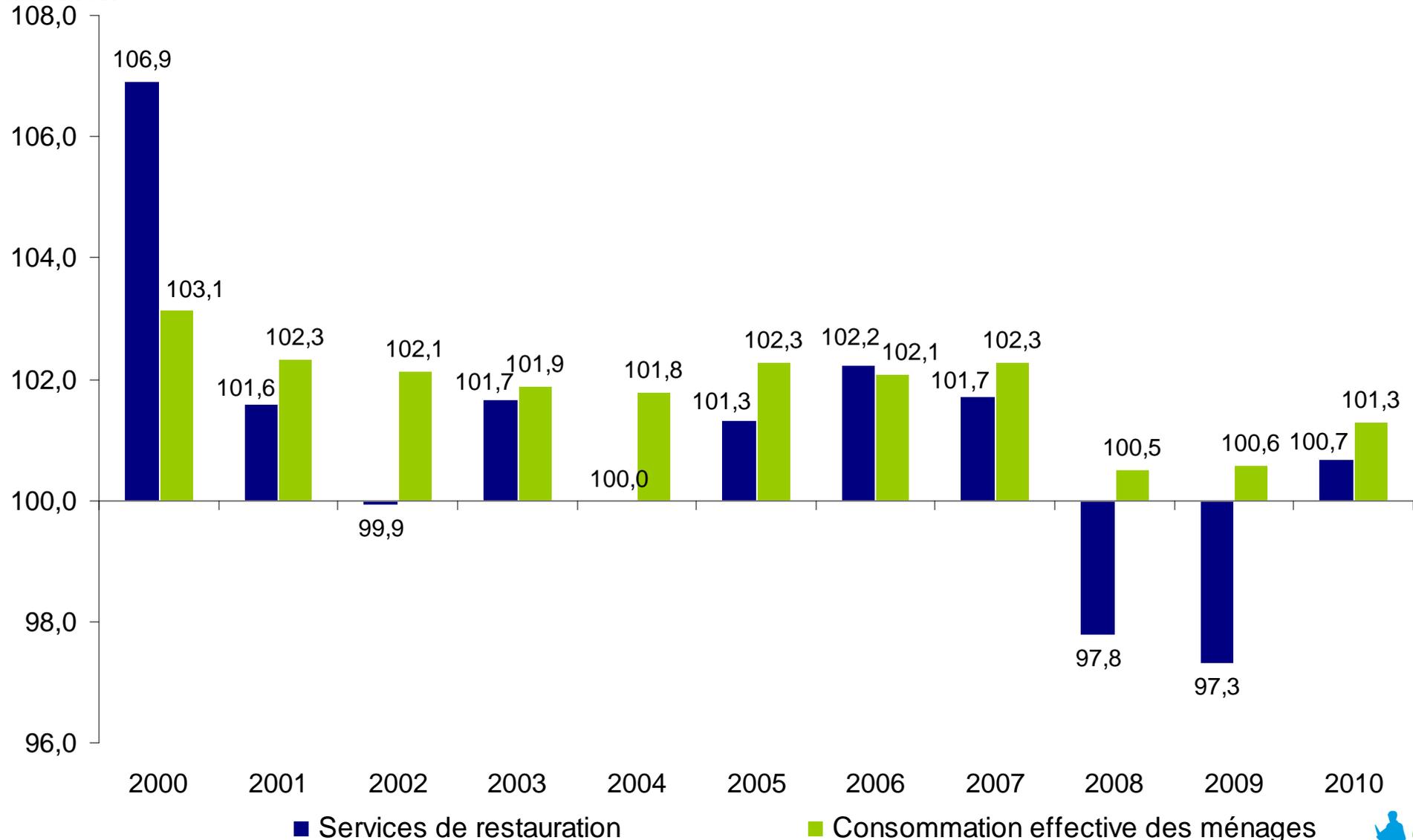


Source : INSEE, comptabilité nationale; 2011



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

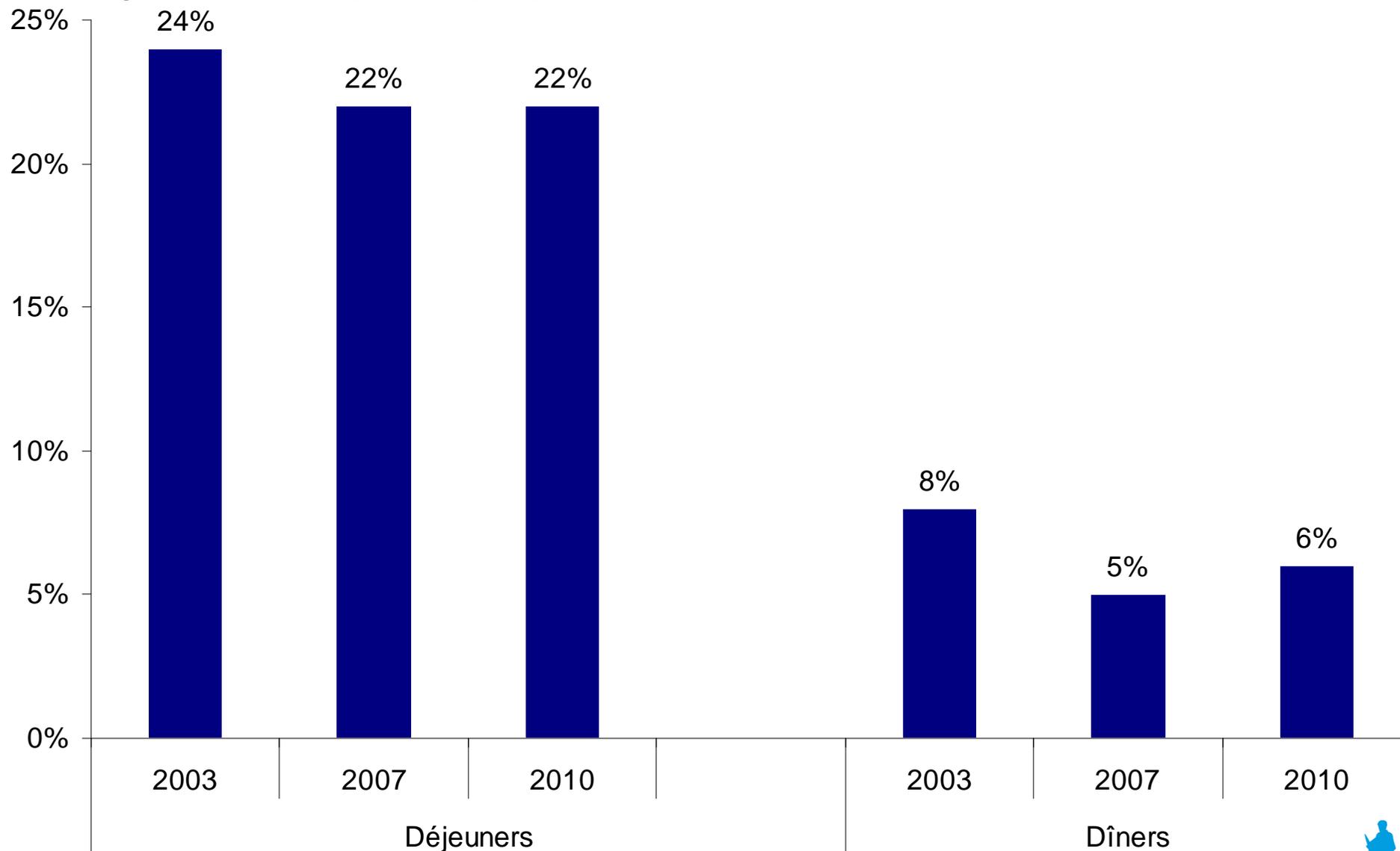


Source : INSEE, comptabilité nationale; 2011



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

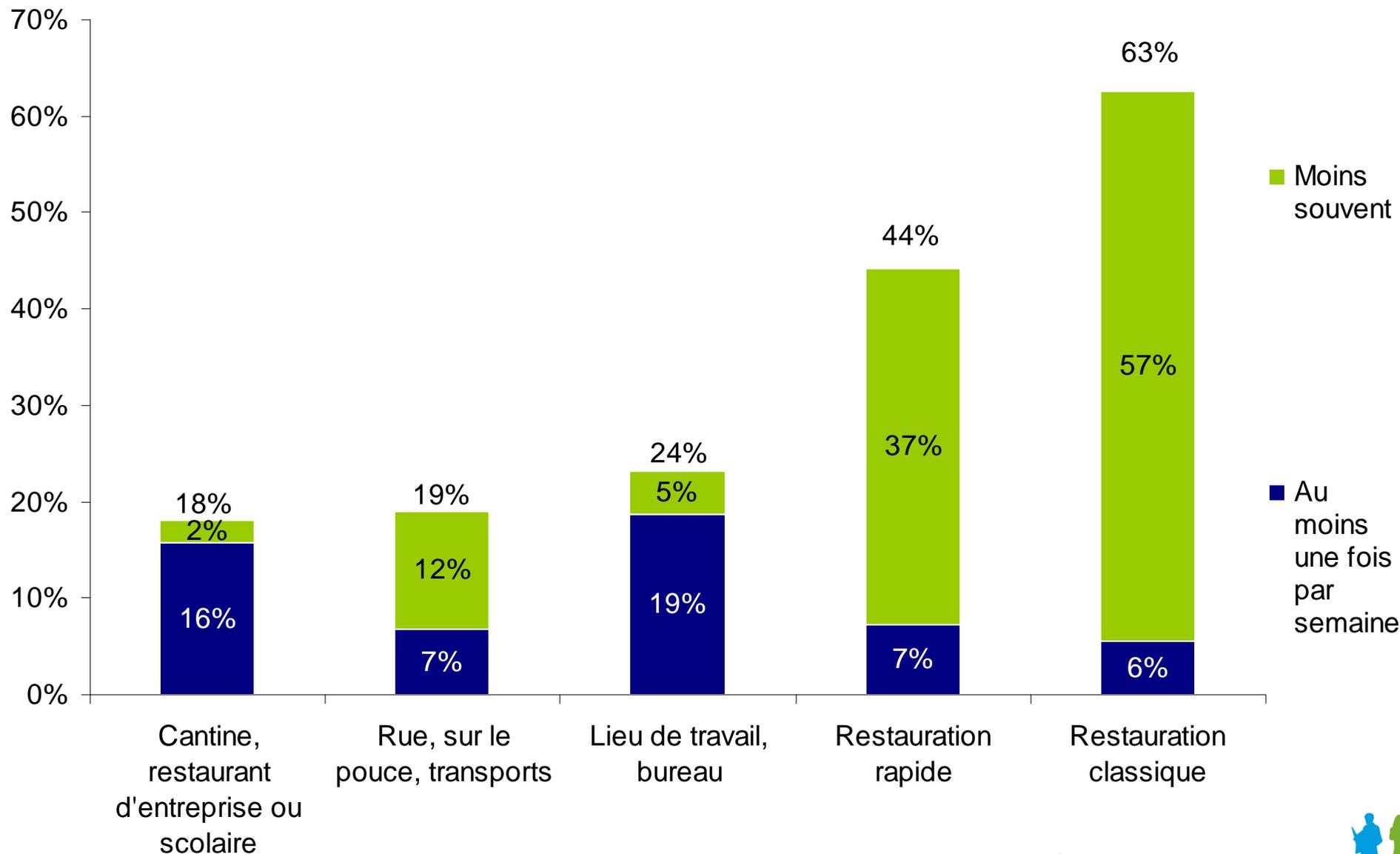


Source : CRÉDOC, Enquêtes CAF 2003 et CCAF 2007 et 2010



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

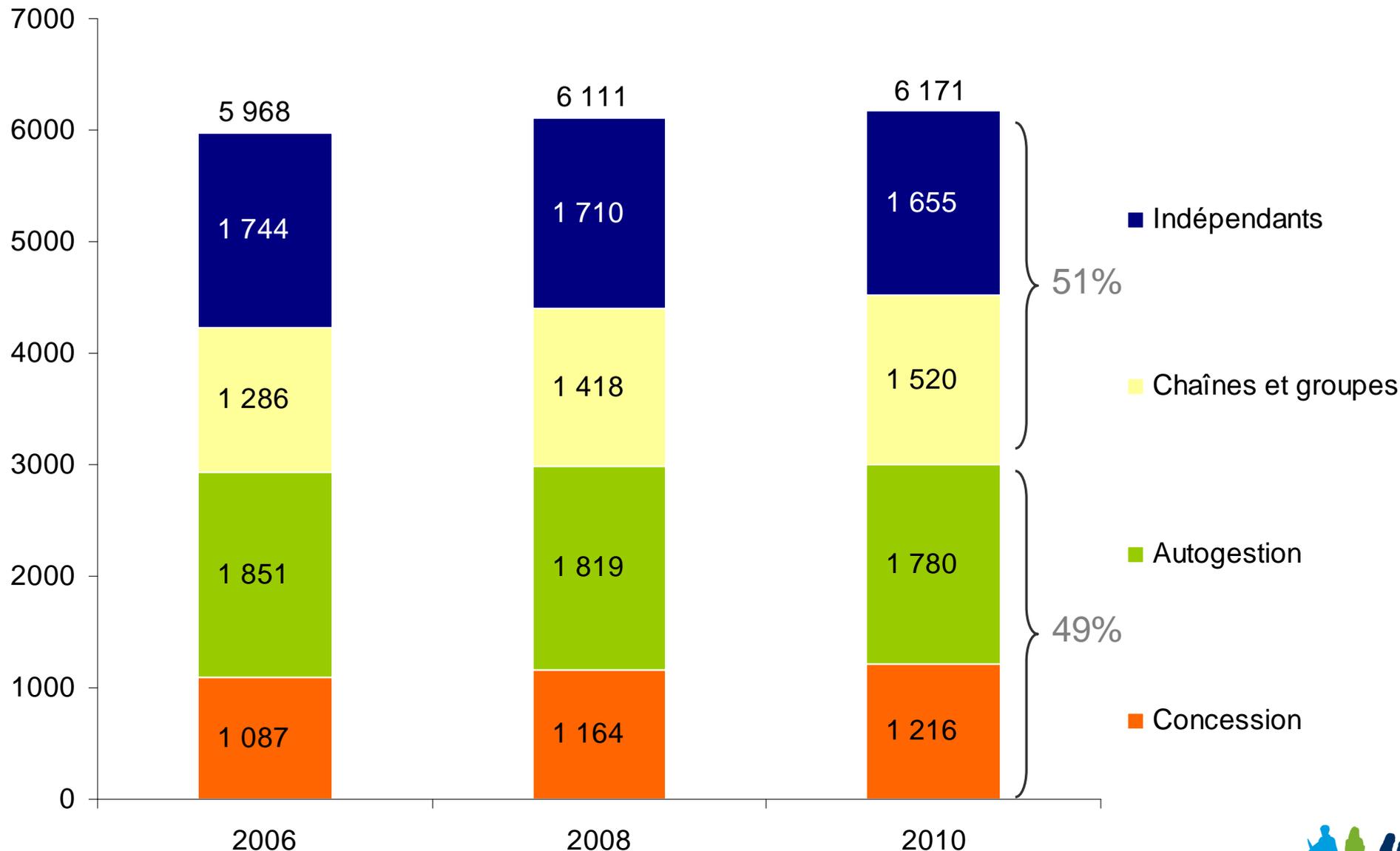
Proportion d'adultes déclarant déjeuner dans les lieux suivants



Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010



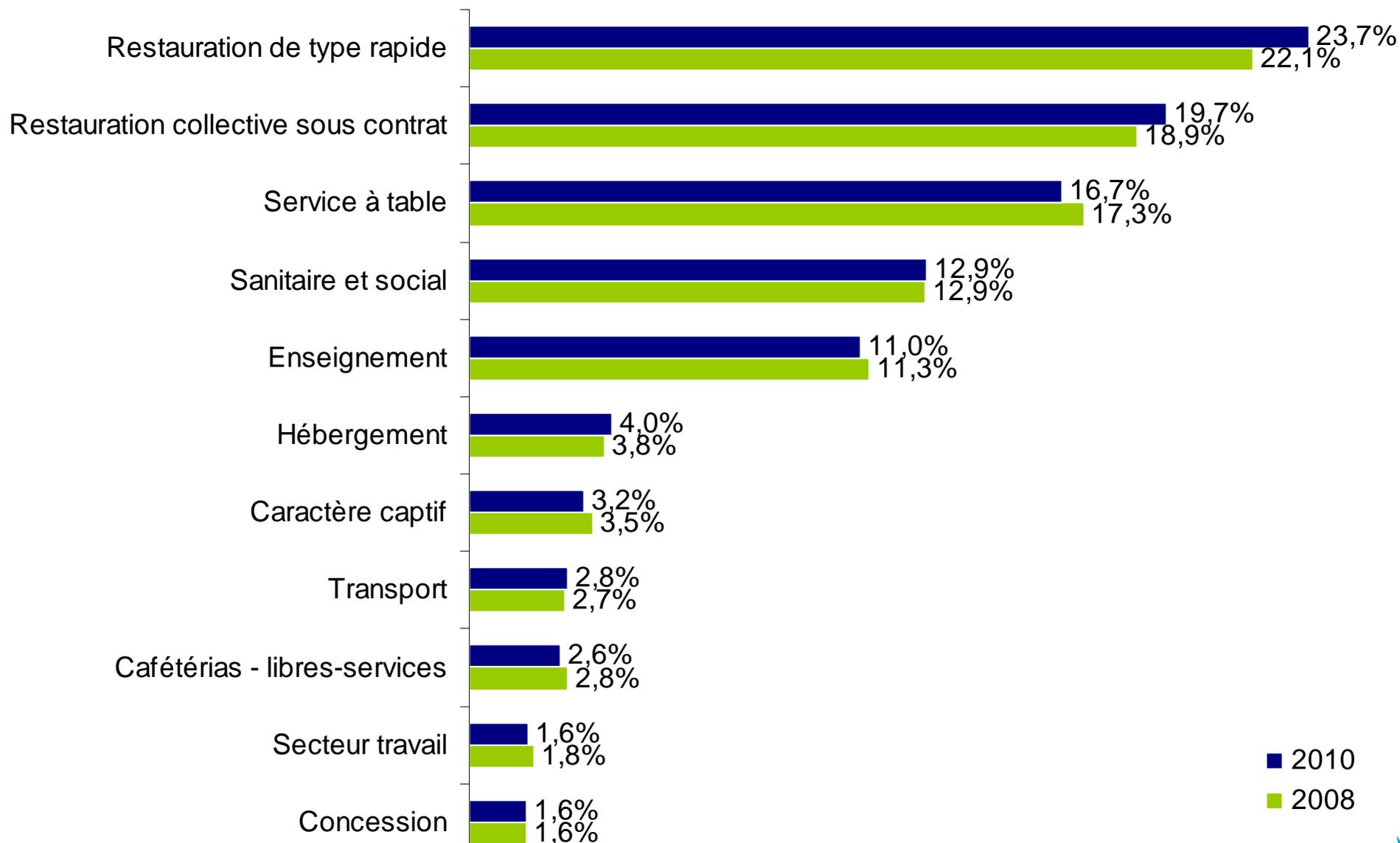
Evolution du nombre de repas principaux servis par grands types de restauration – Millions de repas



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



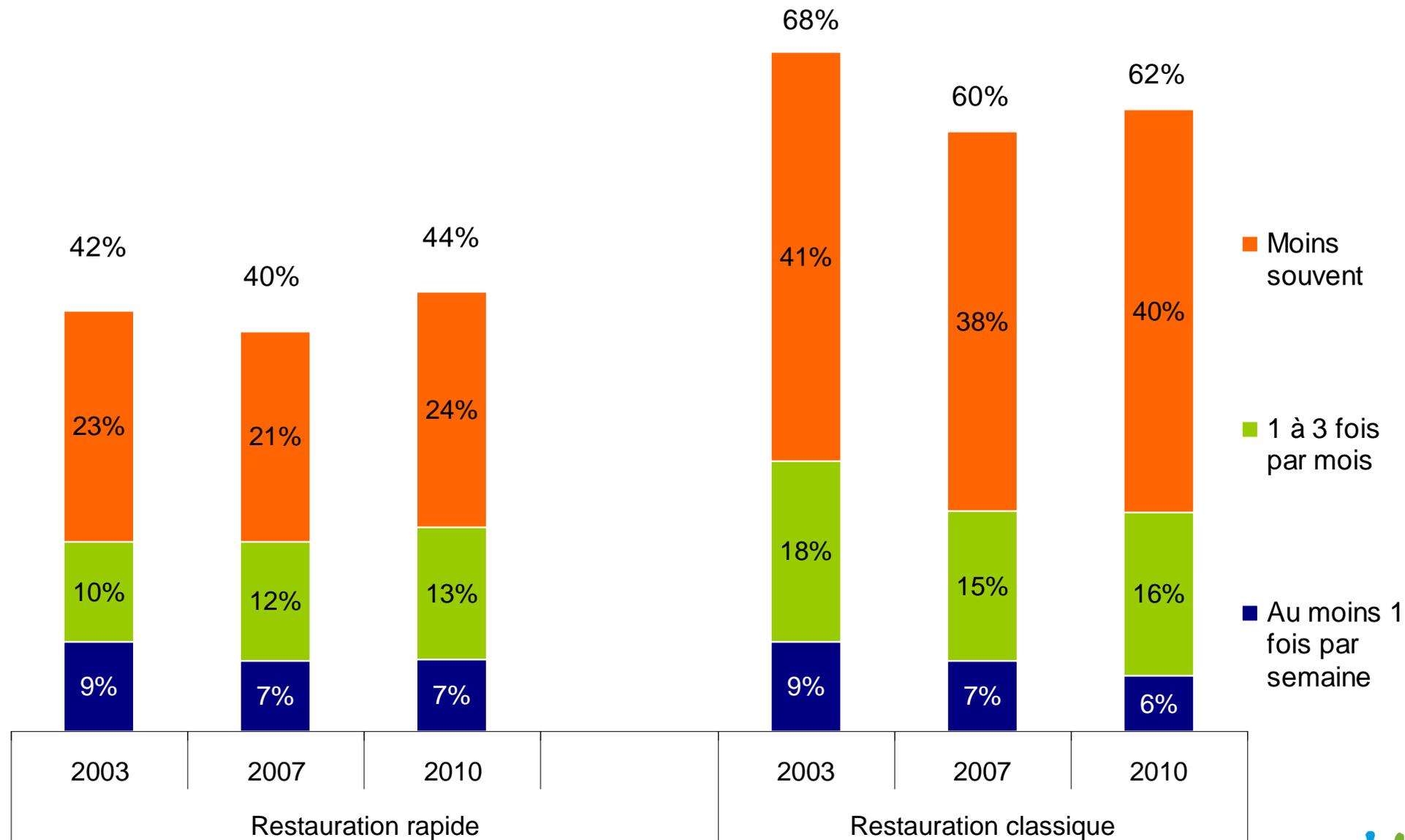
Les repas principaux correspondent aux déjeuners et dîners achetés dans les restaurants, qu'ils soient consommés sur place ou emportés.

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

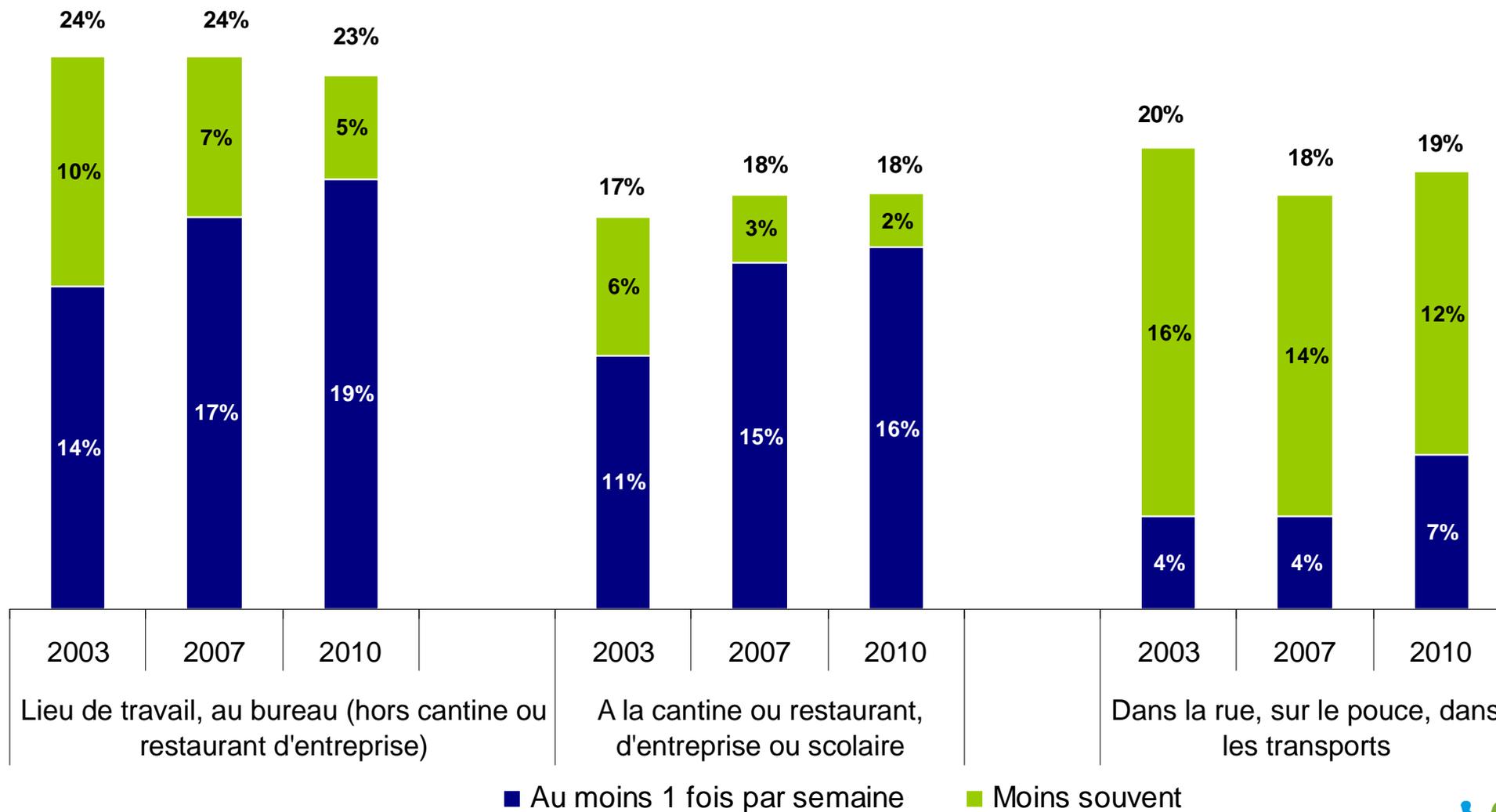
Evolution de la proportion d'adultes déclarant déjeuner en restauration rapide ou classique



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



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

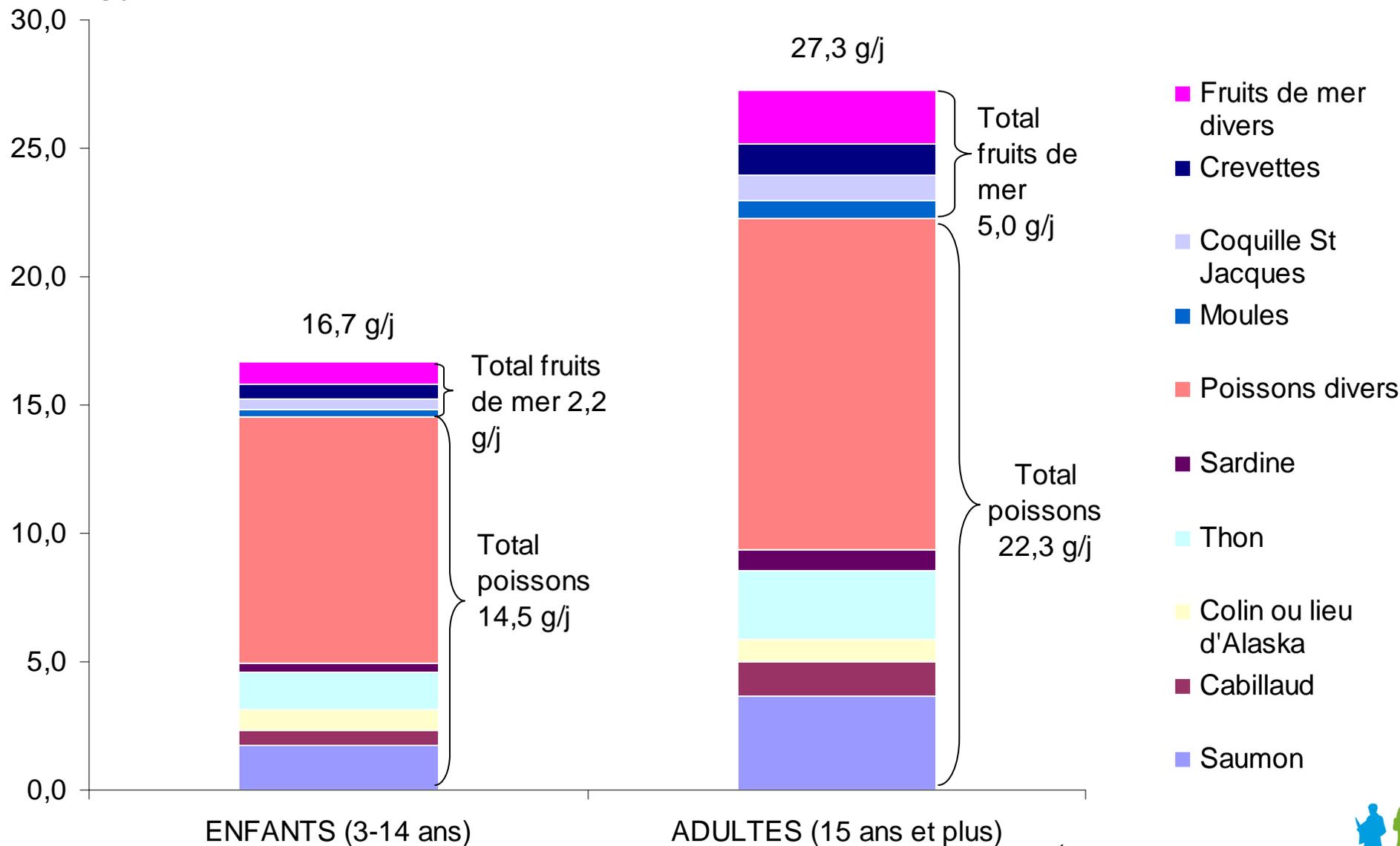


Source : CRÉDOC, Enquêtes CAF 2003 et CCAF 2007 et 2010



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

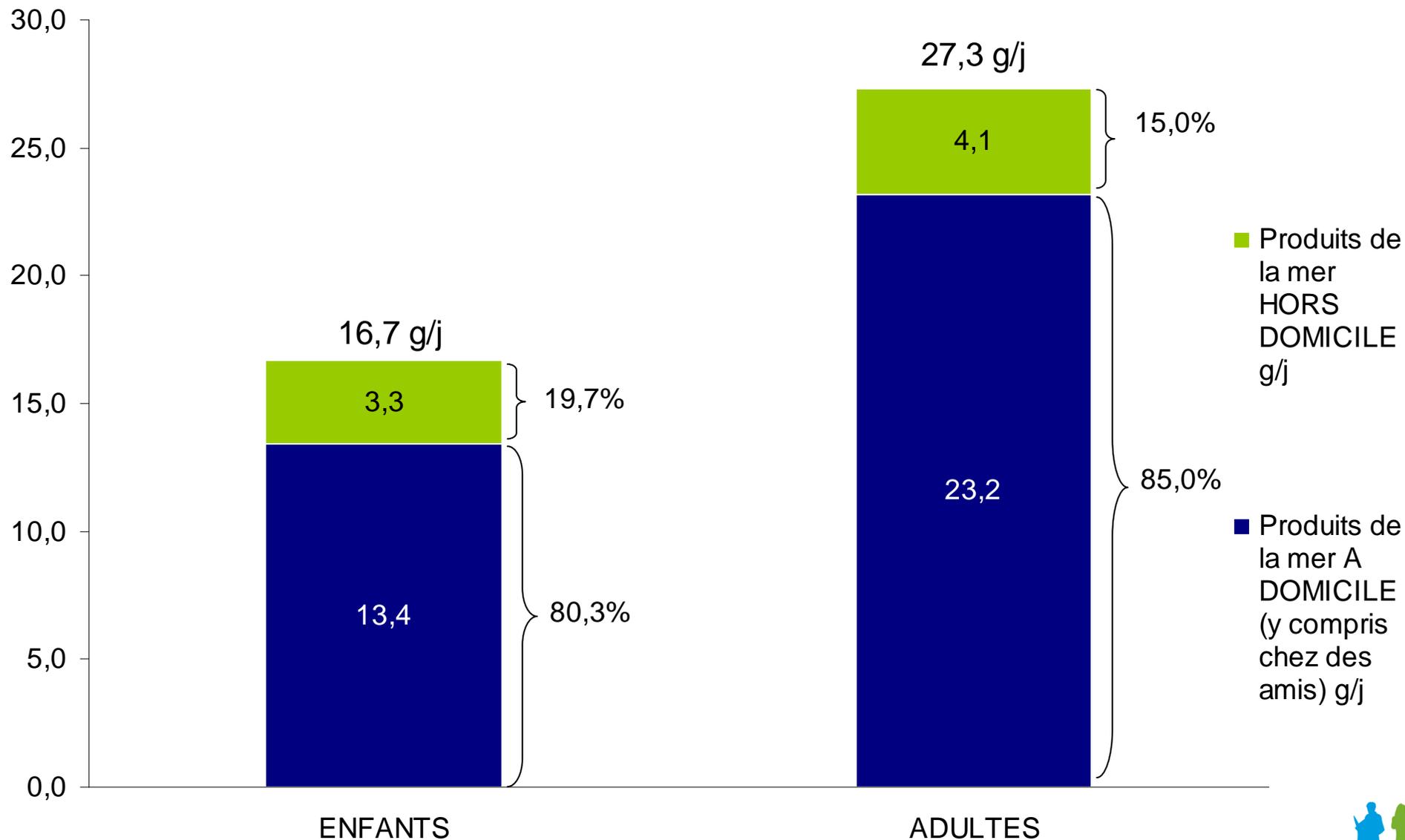


Source : CRÉDOC, Enquête CCAF 2010



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

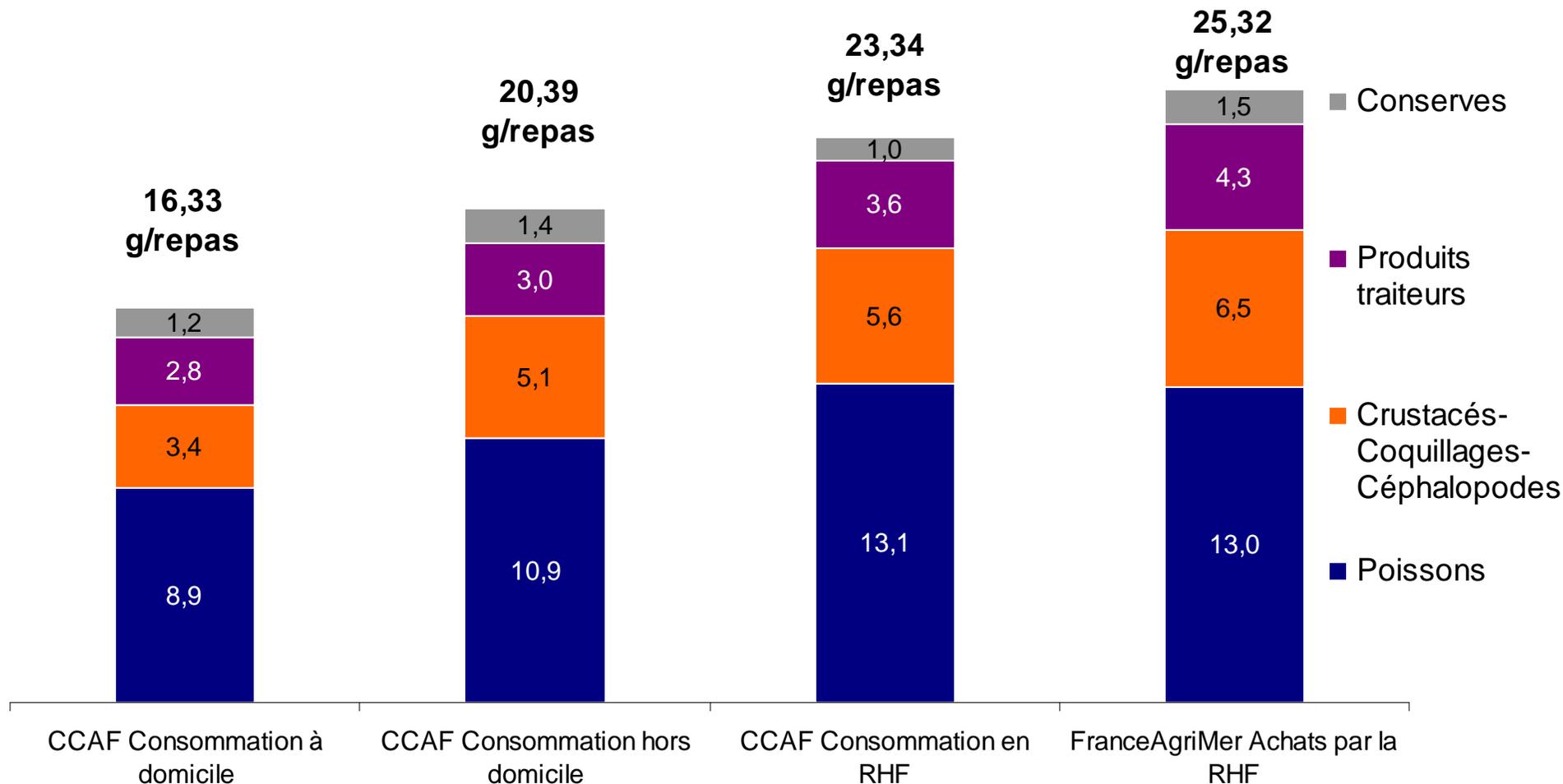
Quantités de produits aquatiques consommées en par les adultes et les enfants résidant en France métropolitaine en 2010 – en g/j – repas pris hors domicile : repas pris hors de son domicile ou de celui d'un ami



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

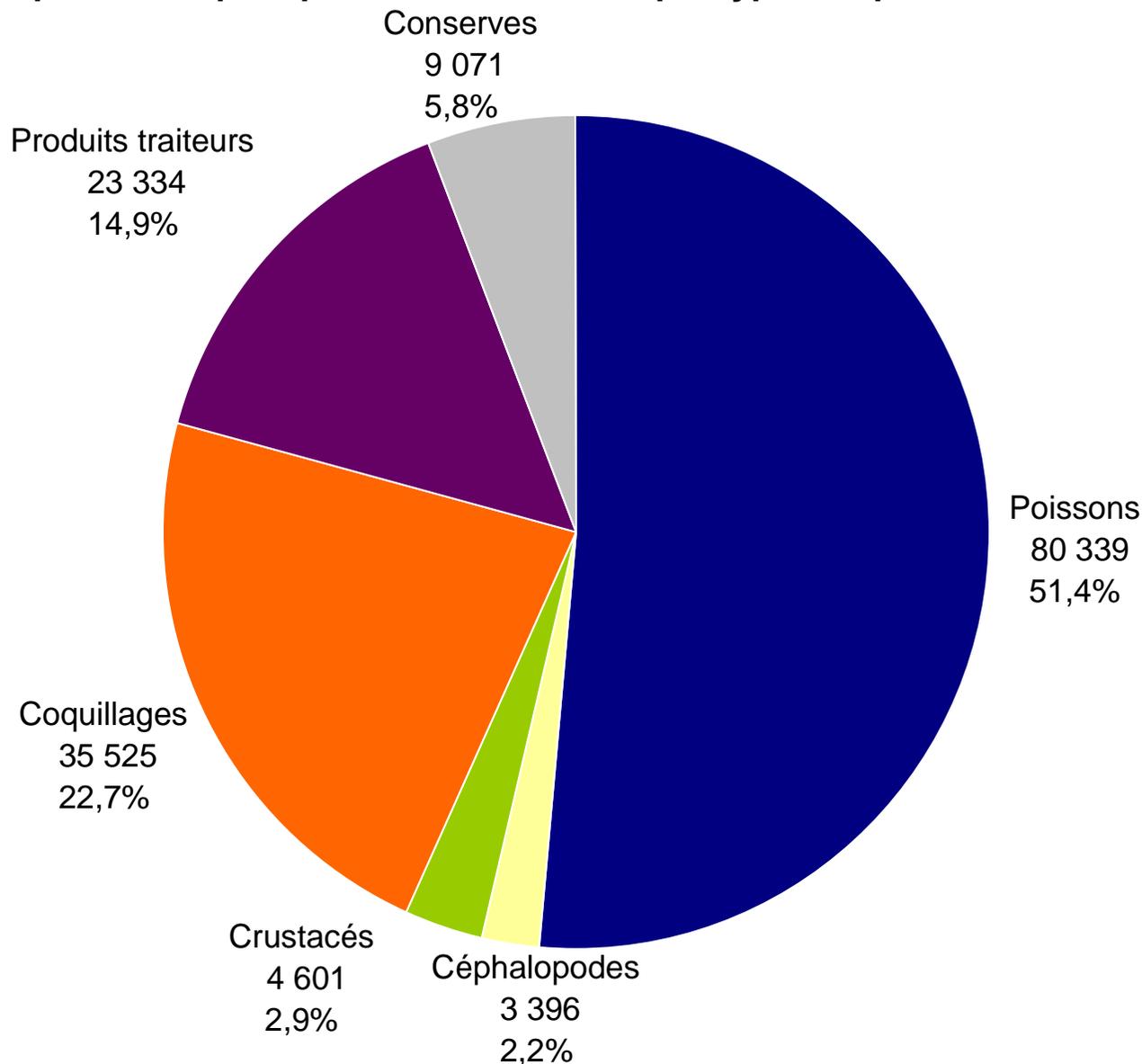


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques**
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



156 267 tonnes de produits de le mer 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 %

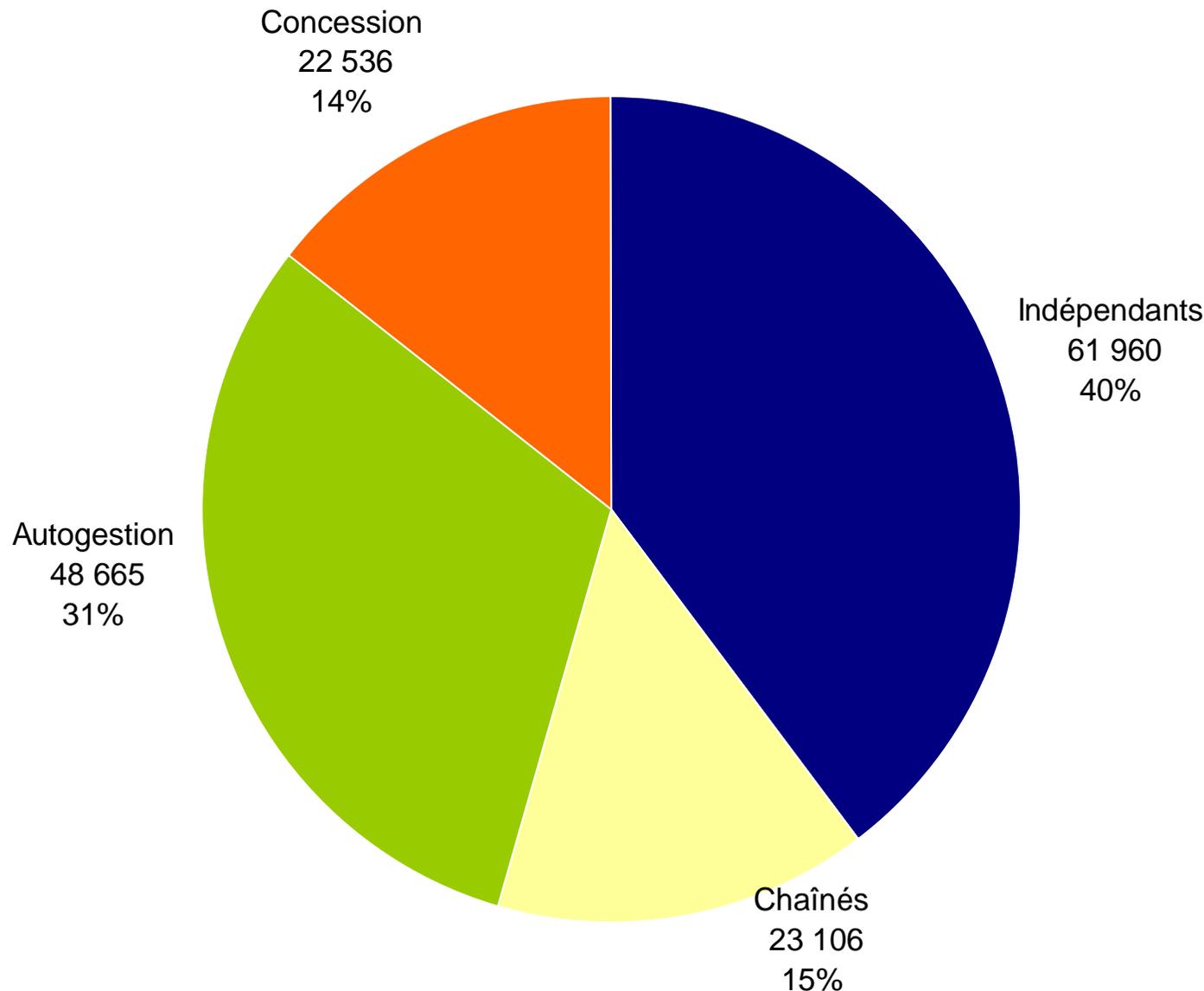


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

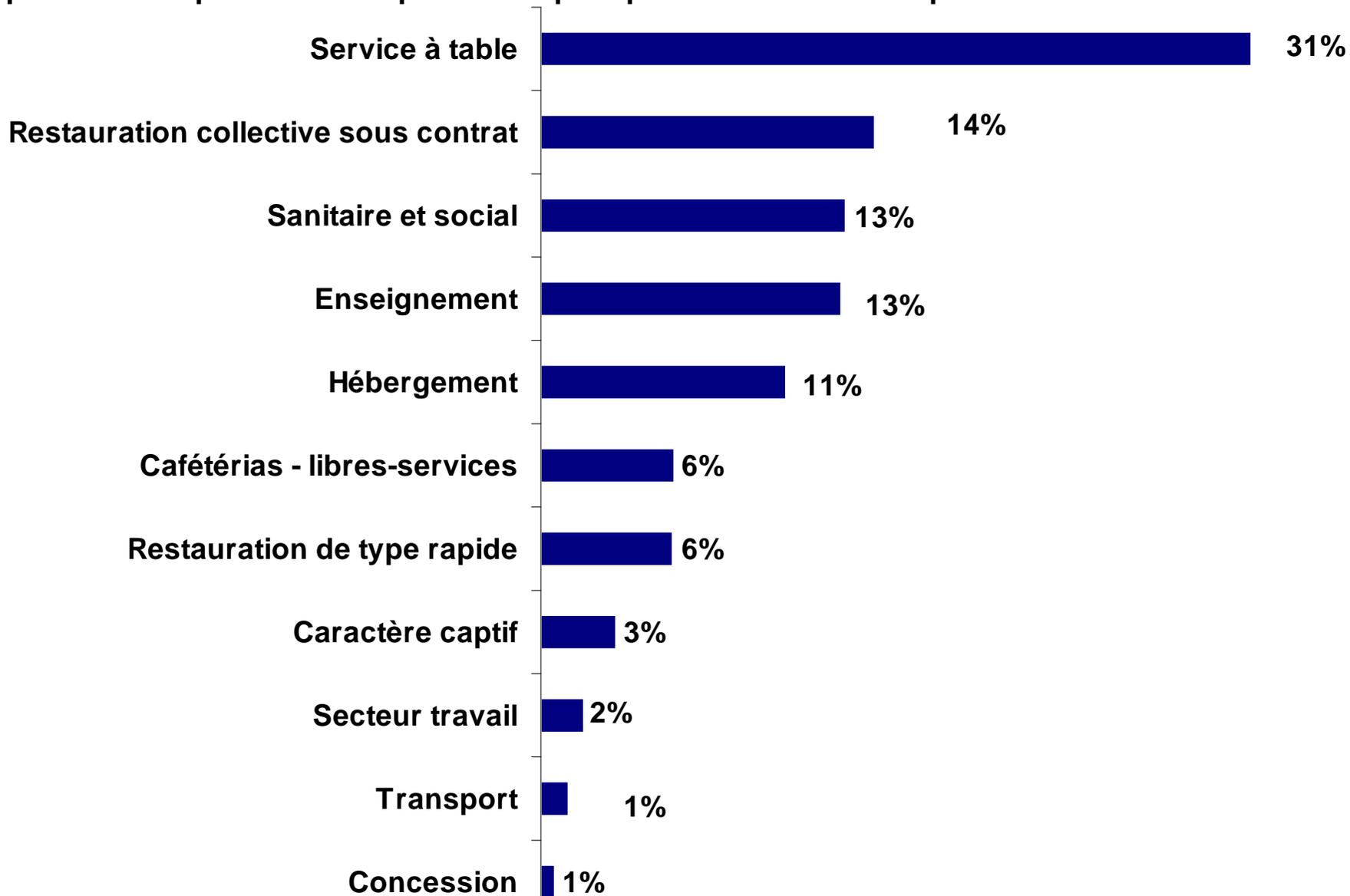
Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés en RHF par grands catégories de restaurants – en tonnes et %



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



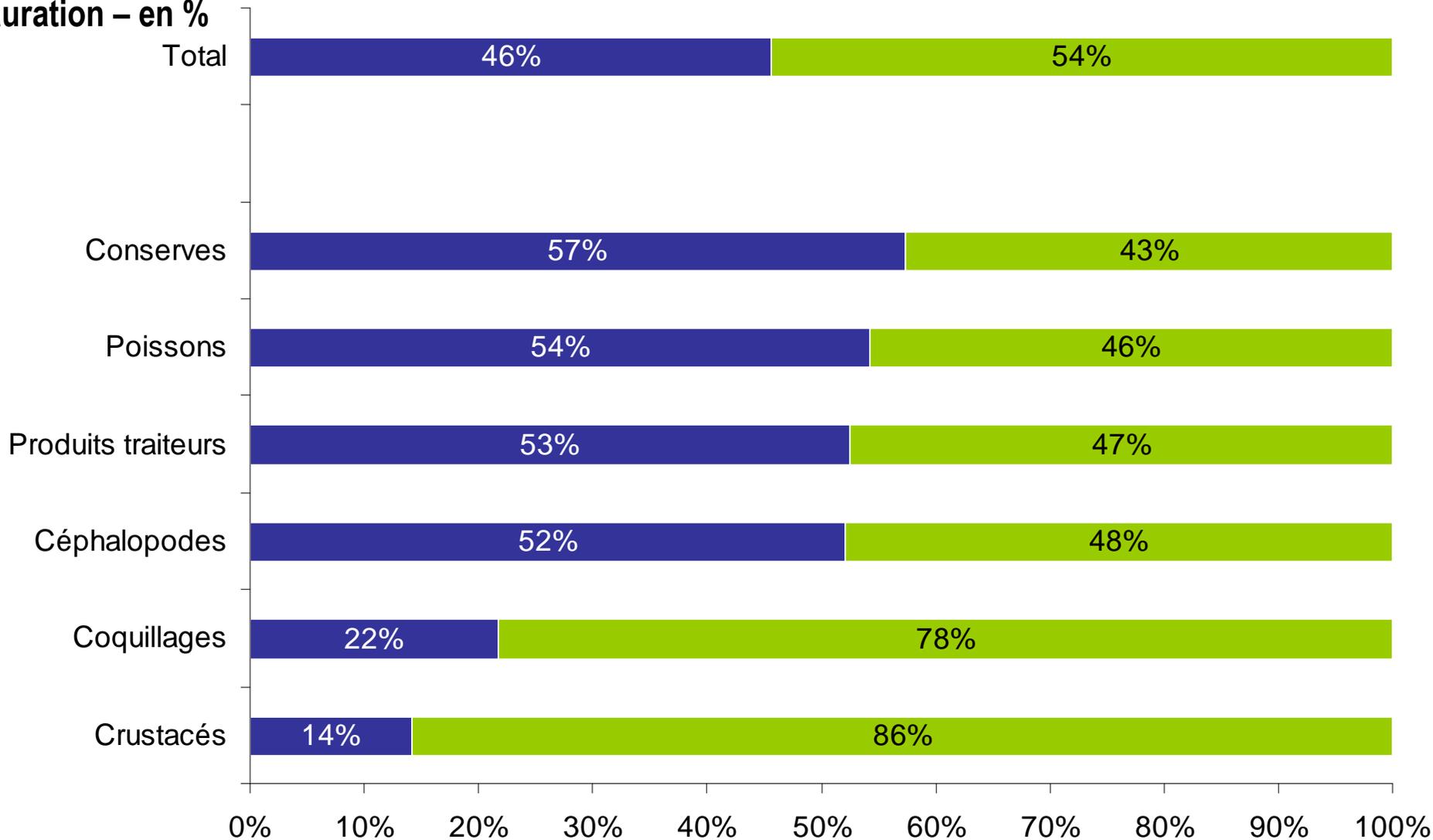
Répartition des poids nets de produits aquatiques achetés en RHF par secteurs de restauration – en %



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



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

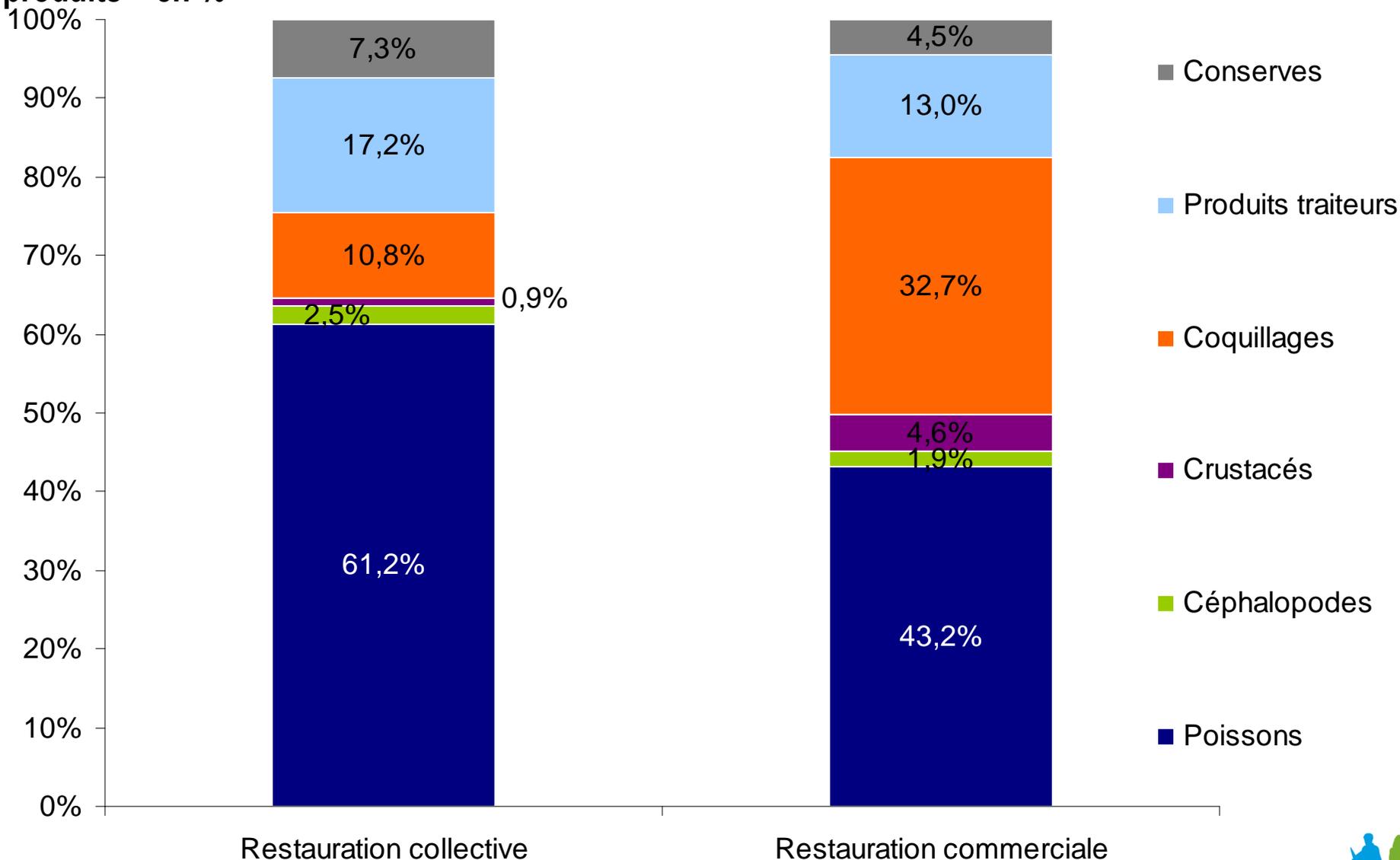


■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

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



Répartition des poids nets de 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

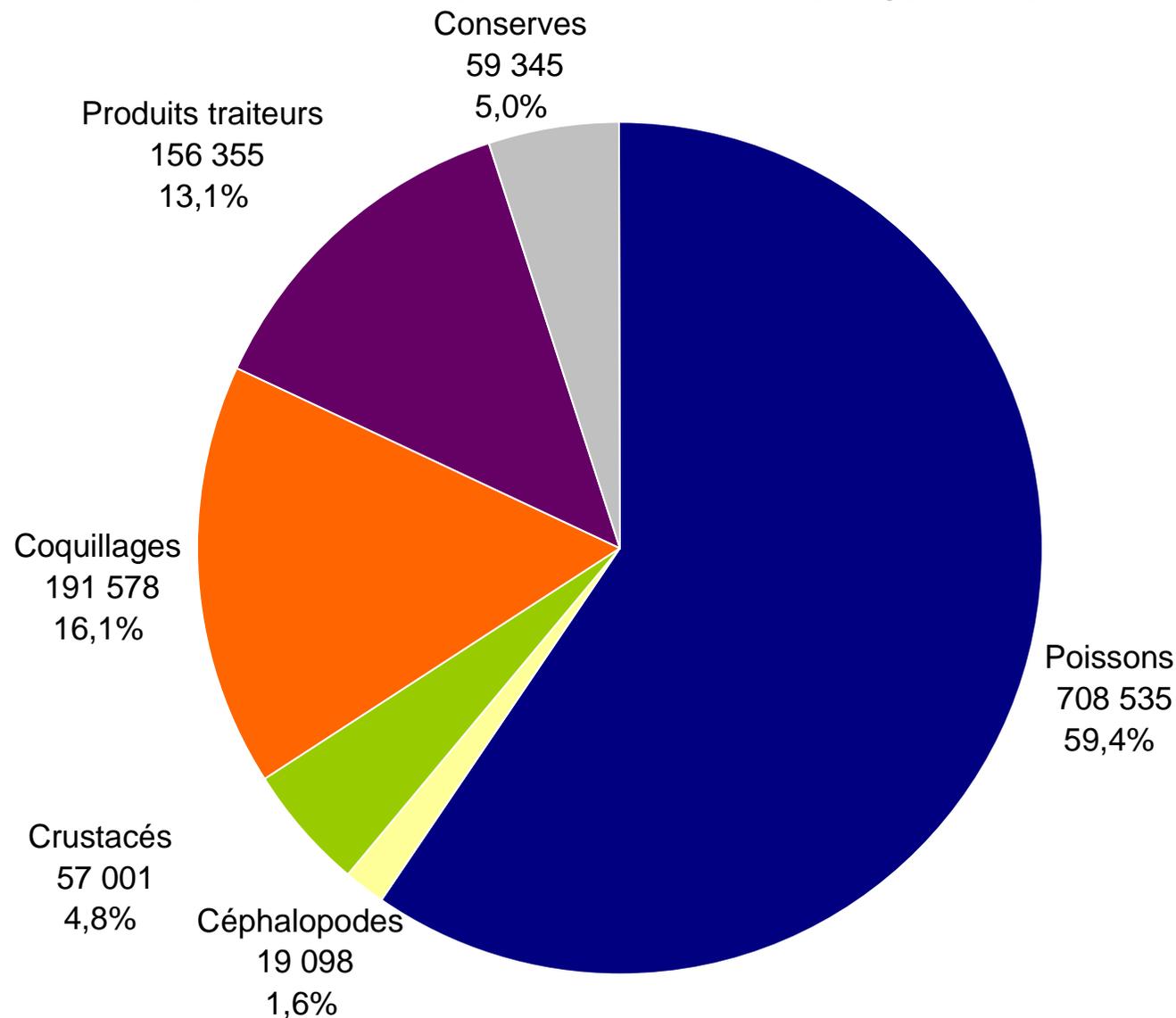
	Repas		Poids nets achetés de produits de la mer		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
Restauration collective	2 996	48,5%	71 200	45,6%	23,8
Secteur travail	102	1,6%	2 924	1,9%	28,7
Enseignement	682	11,0%	20 194	12,9%	29,6
Sanitaire et social	797	12,9%	20 488	13,1%	25,7
Caractère captif	200	3,2%	5 058	3,2%	25,3
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	22 536	14,4%	18,5
Restauration commerciale	3 175	51,5%	85 066	54,4%	26,8
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	156 267	100,0%	25,3

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



Le montant total des achats de produits aquatiques de la RHF en 2010 atteint 1,192 milliards d'euros, dont 59% pour les poissons

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

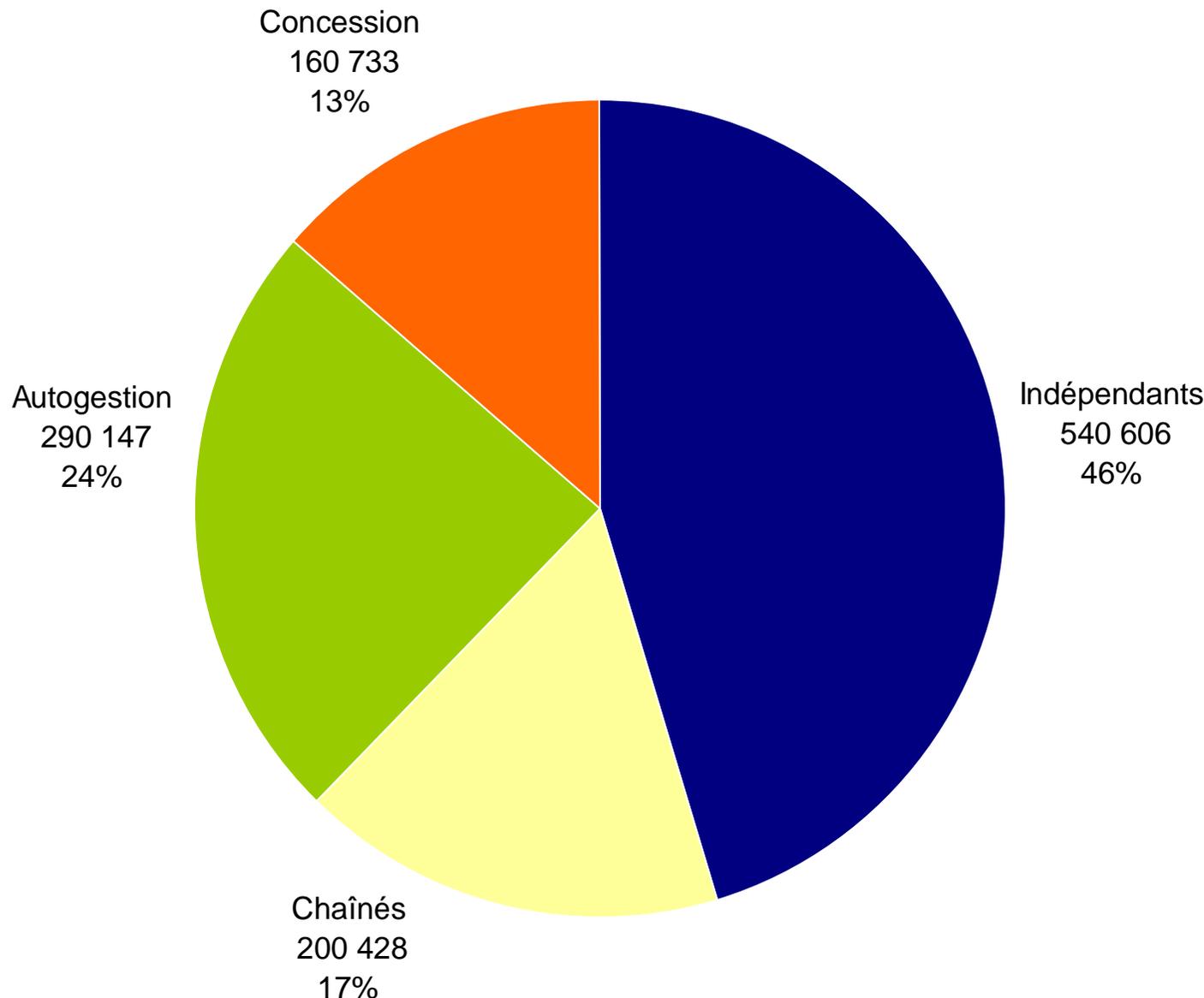


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

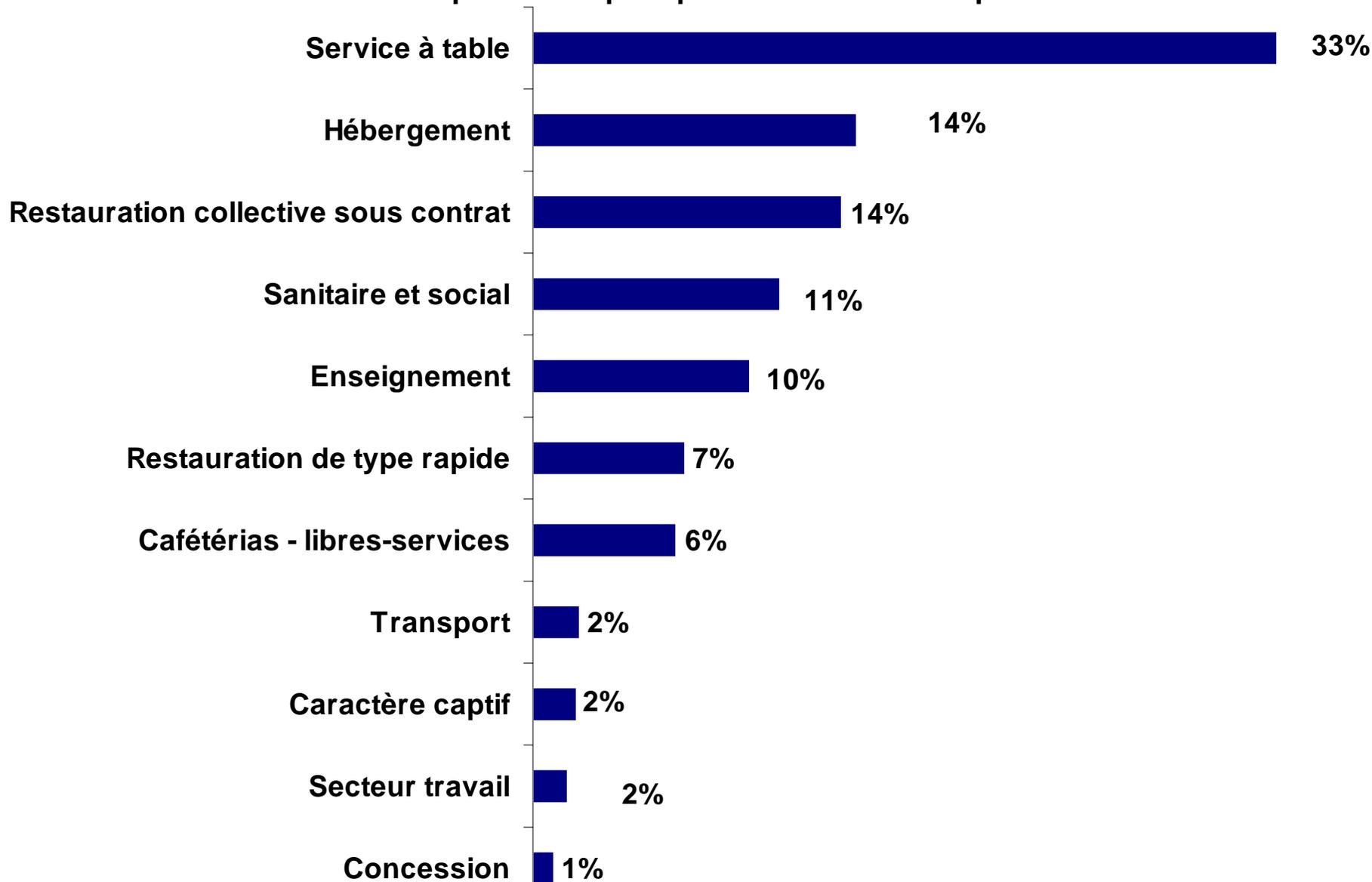
Répartition des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF par grands catégories de restaurants
– en k€ et %



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



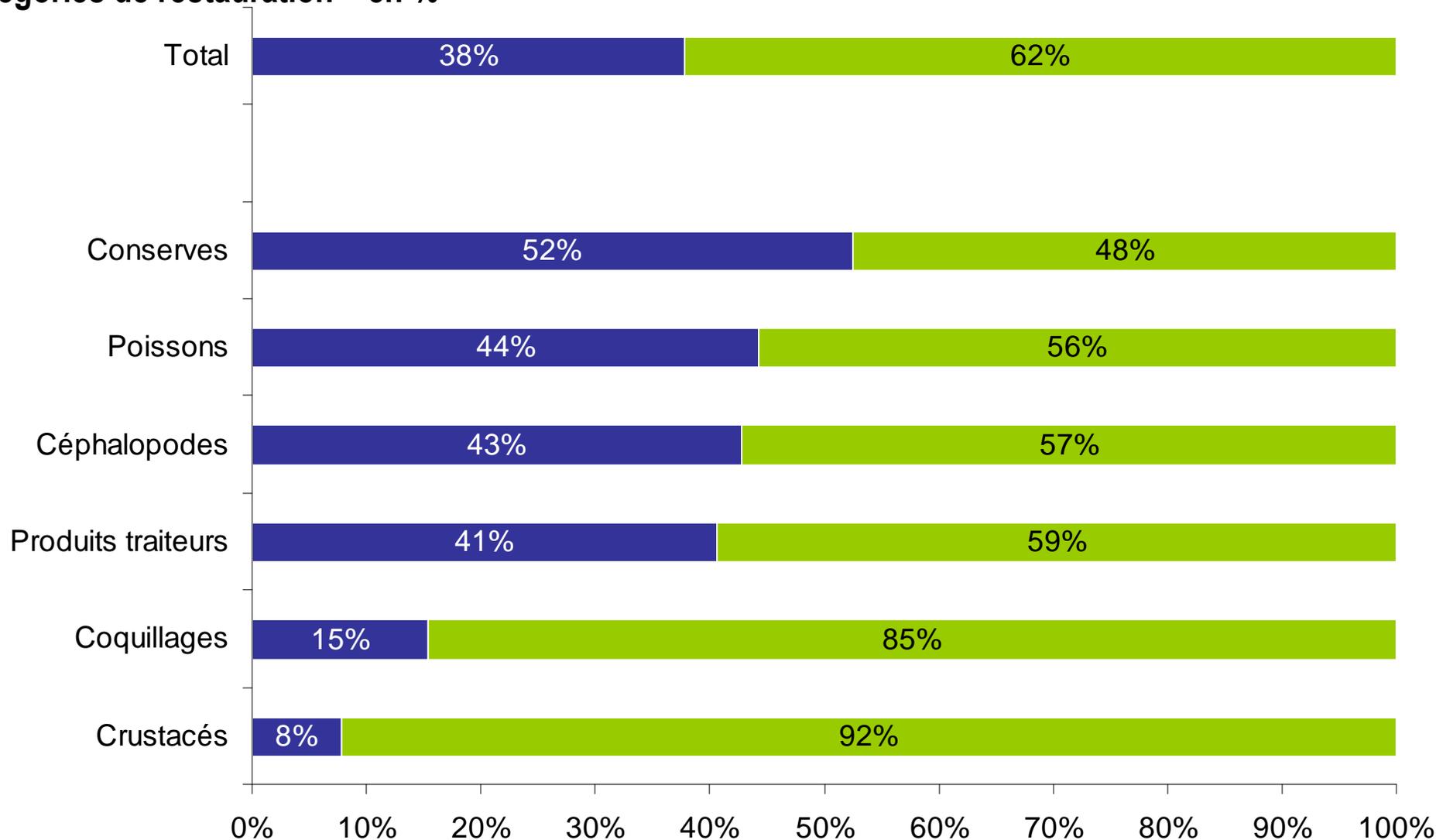
Répartition des montants totaux de produits aquatiques achetés en RHF par secteurs de restauration – en %



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



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



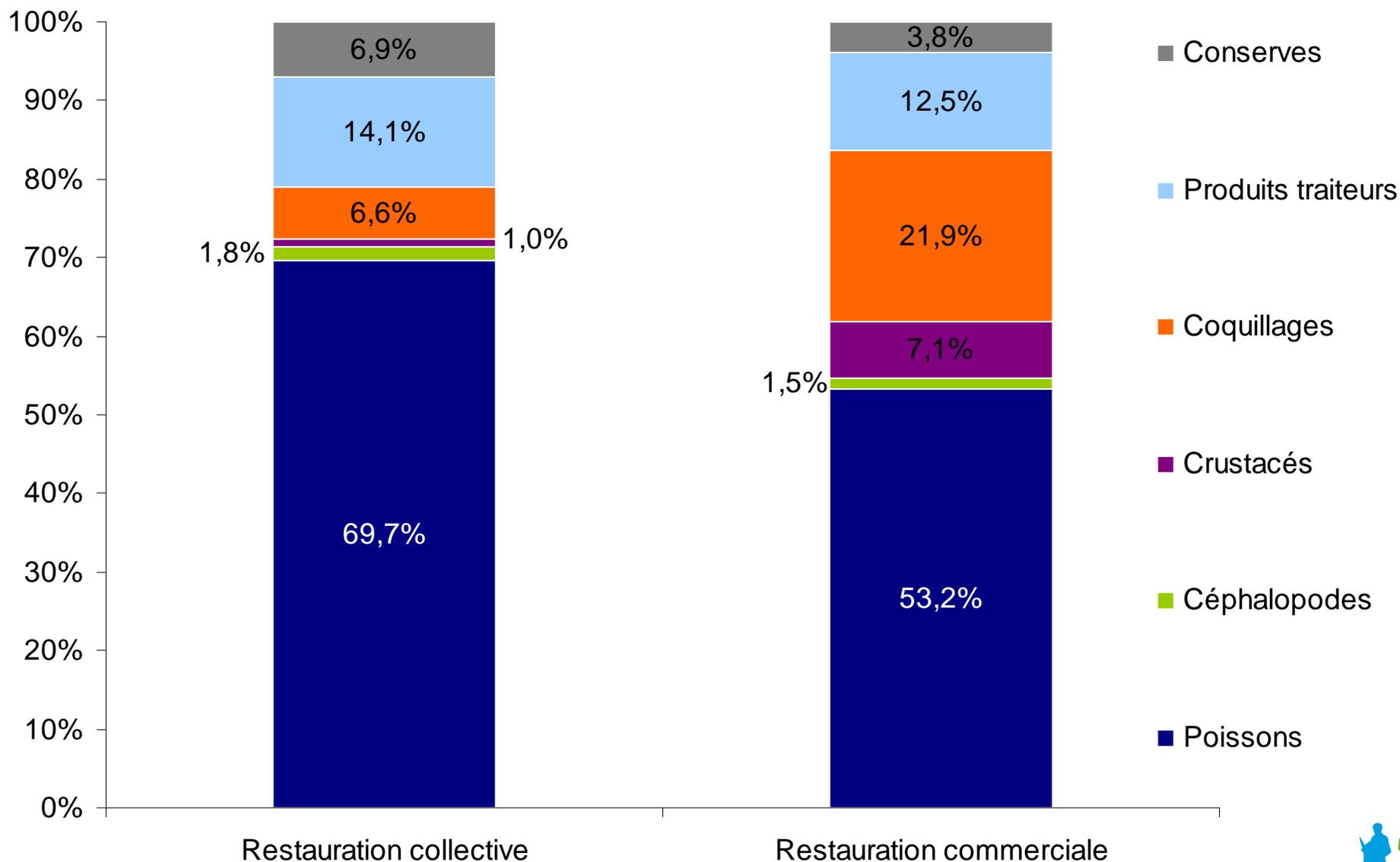
■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

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



En restauration 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



Les dépenses en produits aquatiques de la restauration collective correspondent à 451 millions d'euros, contre 741 millions en restauration commerciale

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

	Repas		Montants totaux de produits de la mer achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
Restauration collective	2 996	48,5%	450 880	37,8%	0,15	6,33
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	741 033	62,2%	0,23	8,71
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	1 191 913	100,0%	0,19	7,63

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

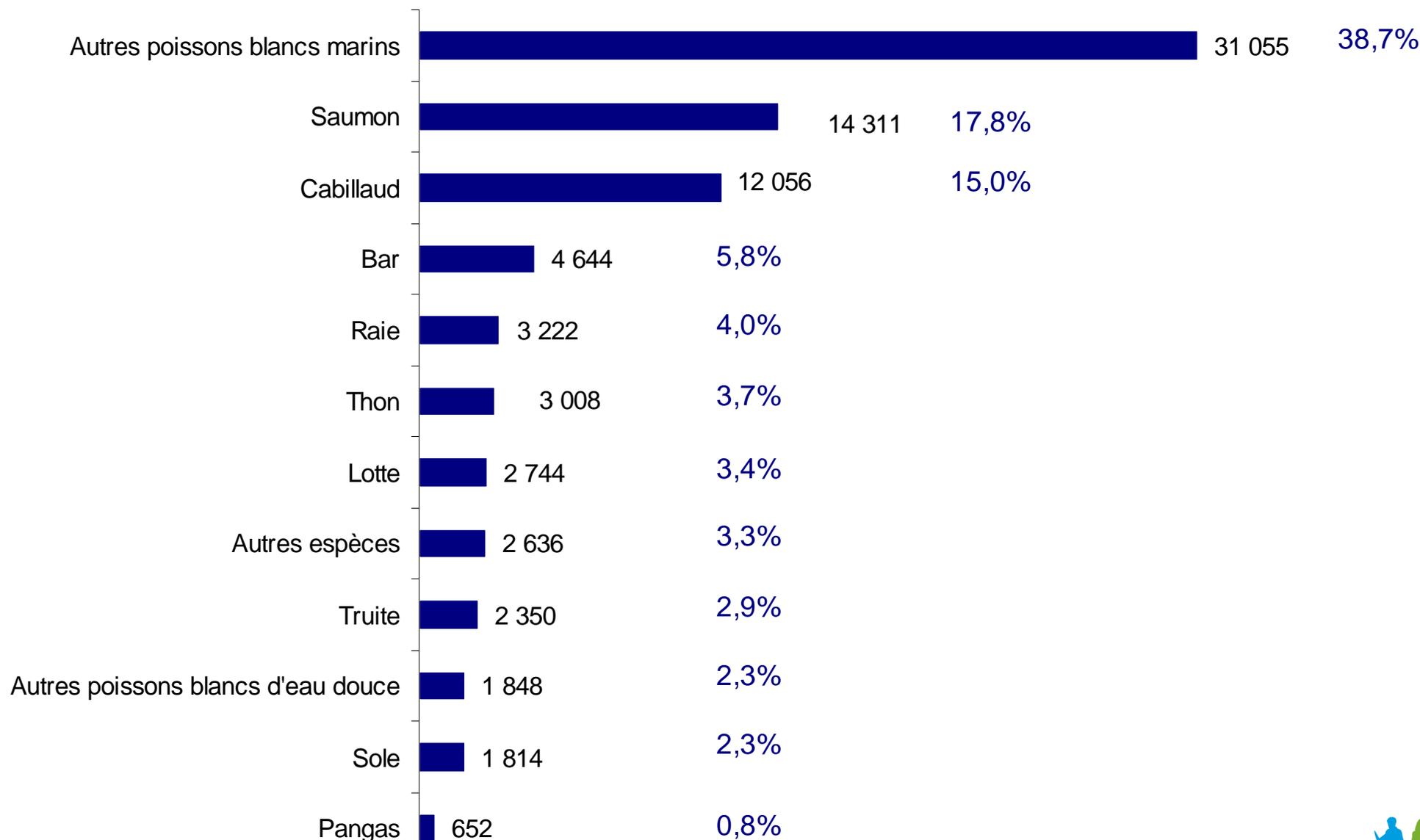


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons**
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



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

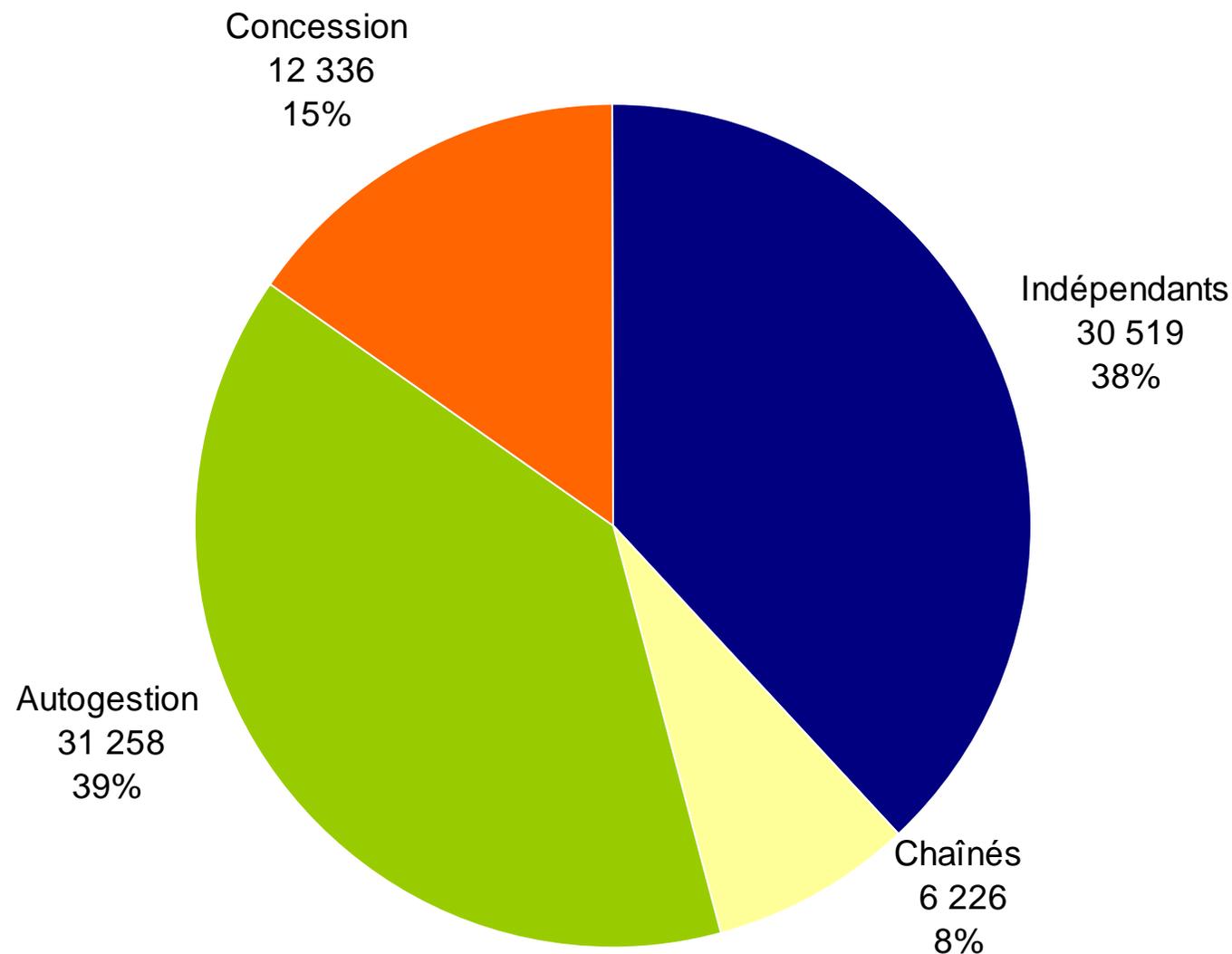
Répartition des poids nets de poissons achetés par la RHF par types de produits – en tonnes et %



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



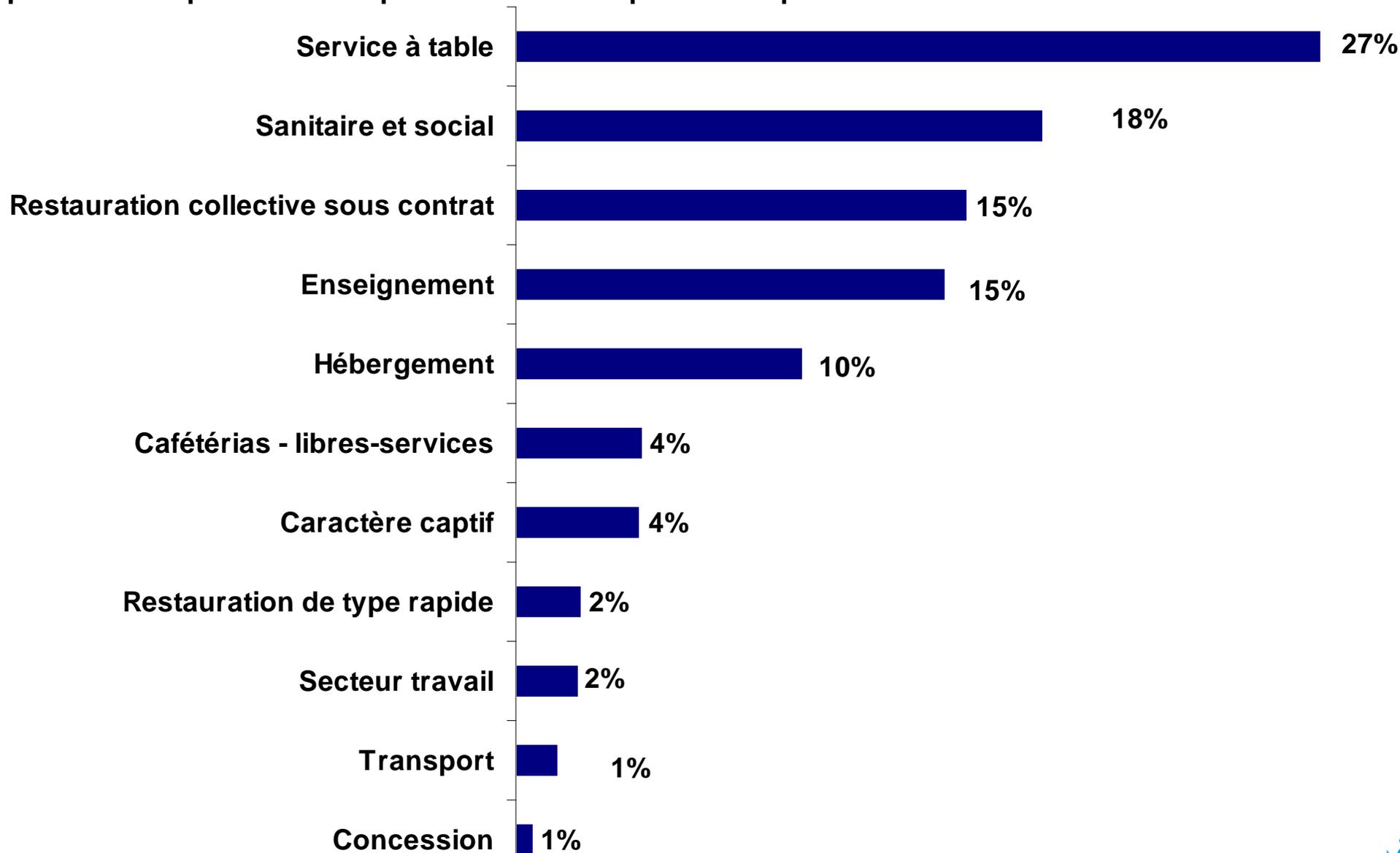
Répartition des poids nets de poissons achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



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



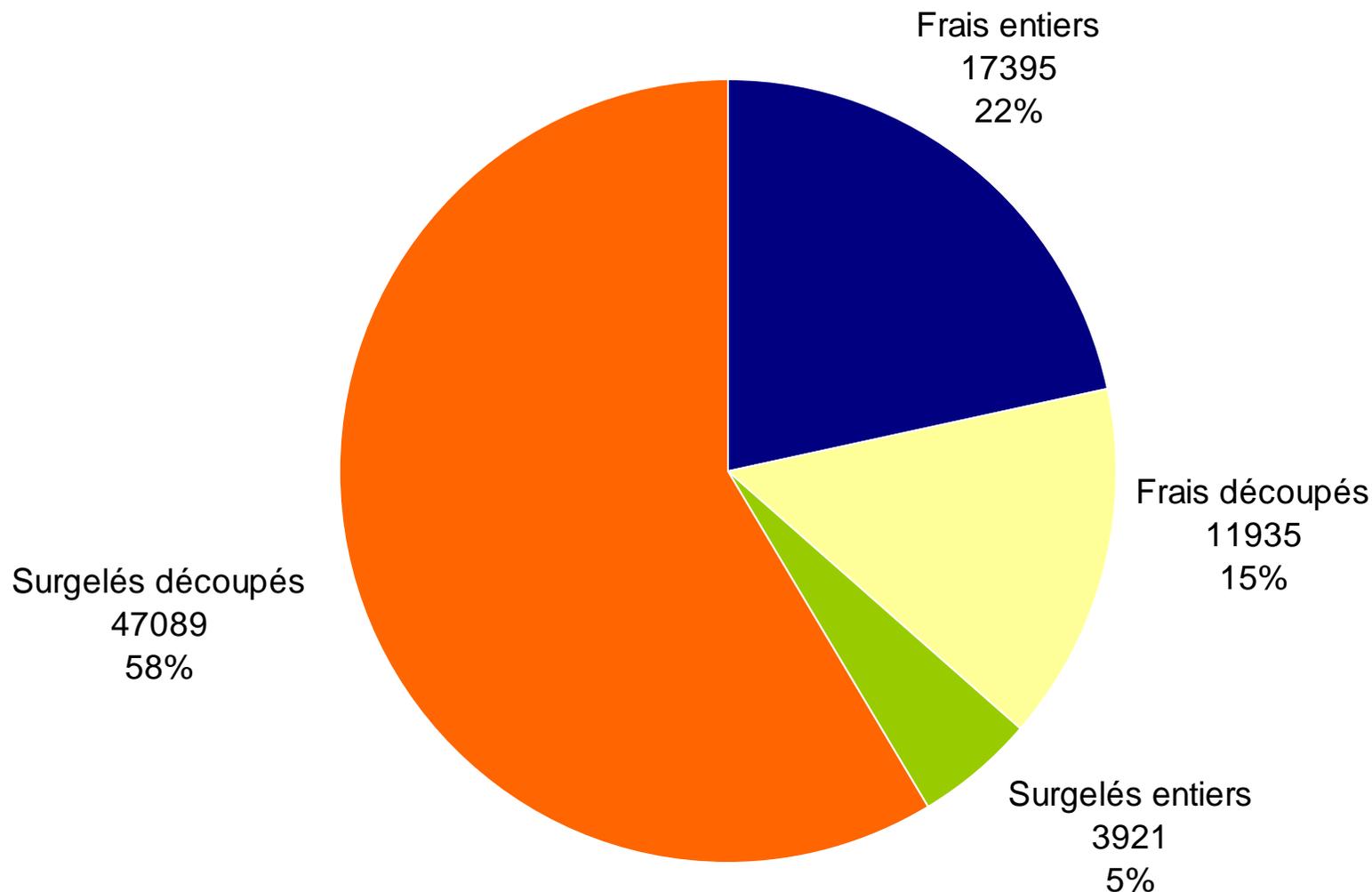
Répartition des poids nets de poissons achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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



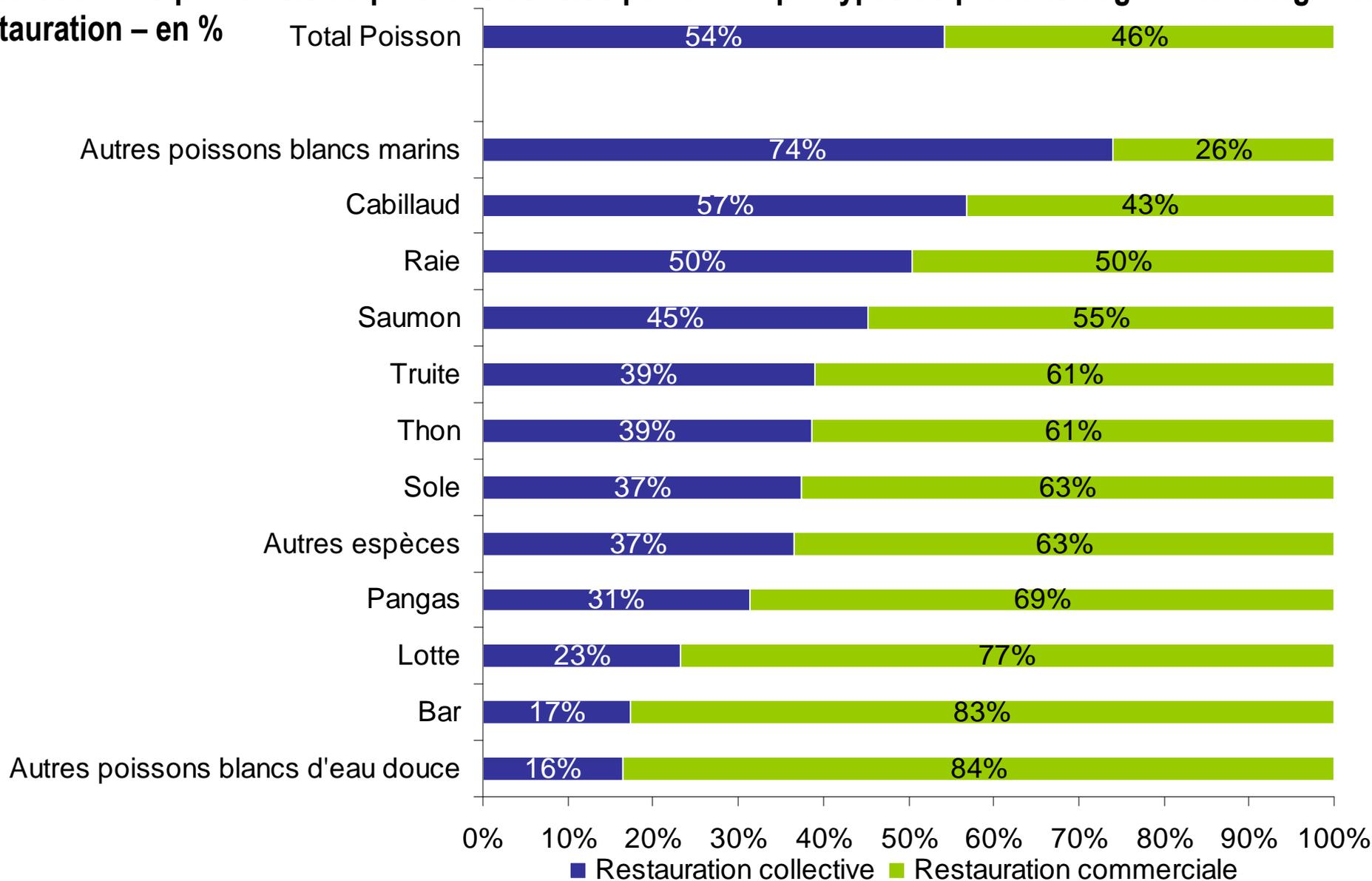
Répartition des poids nets de poissons achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



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



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

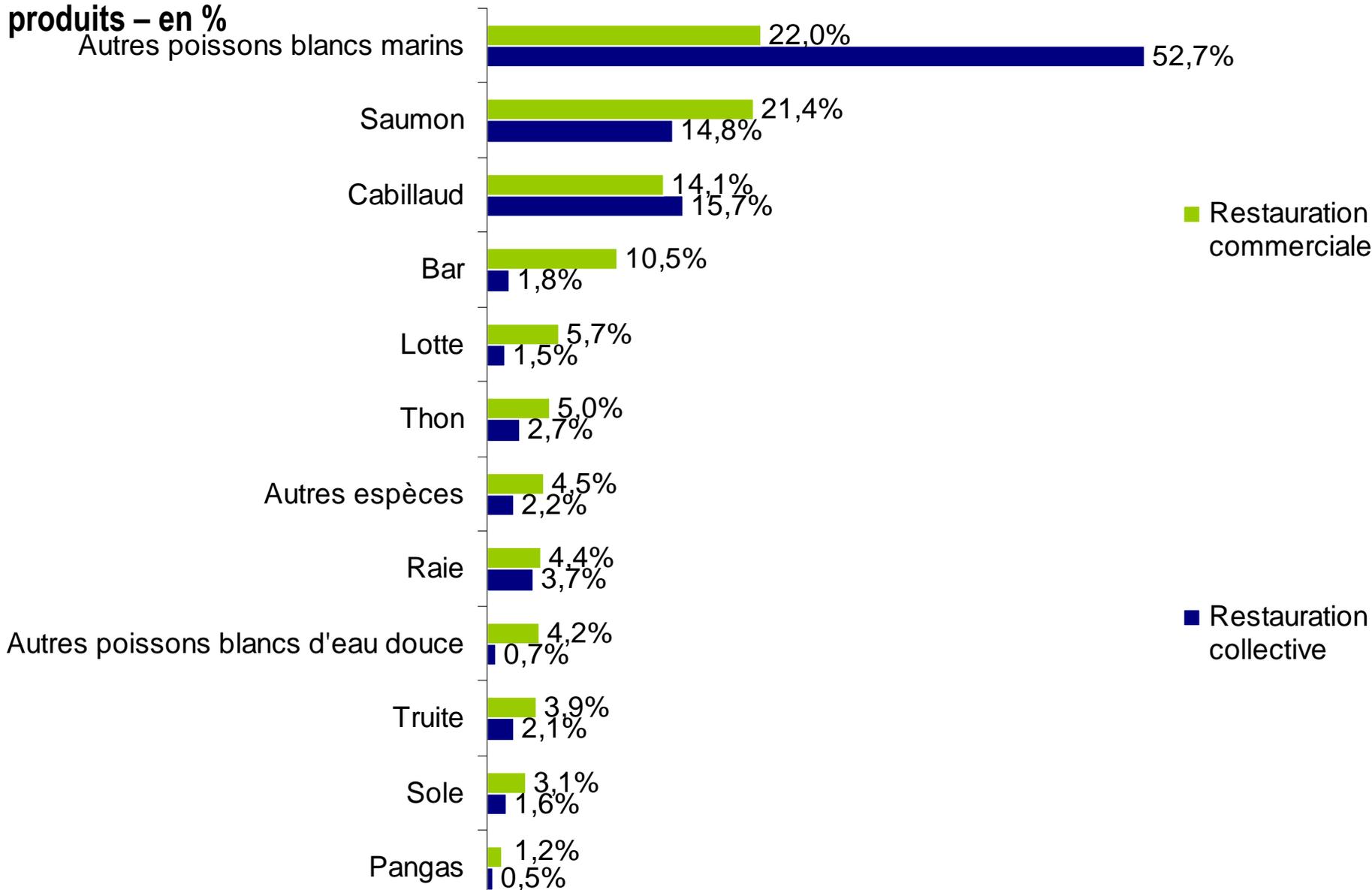


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

Répartition des poids nets de poissons 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



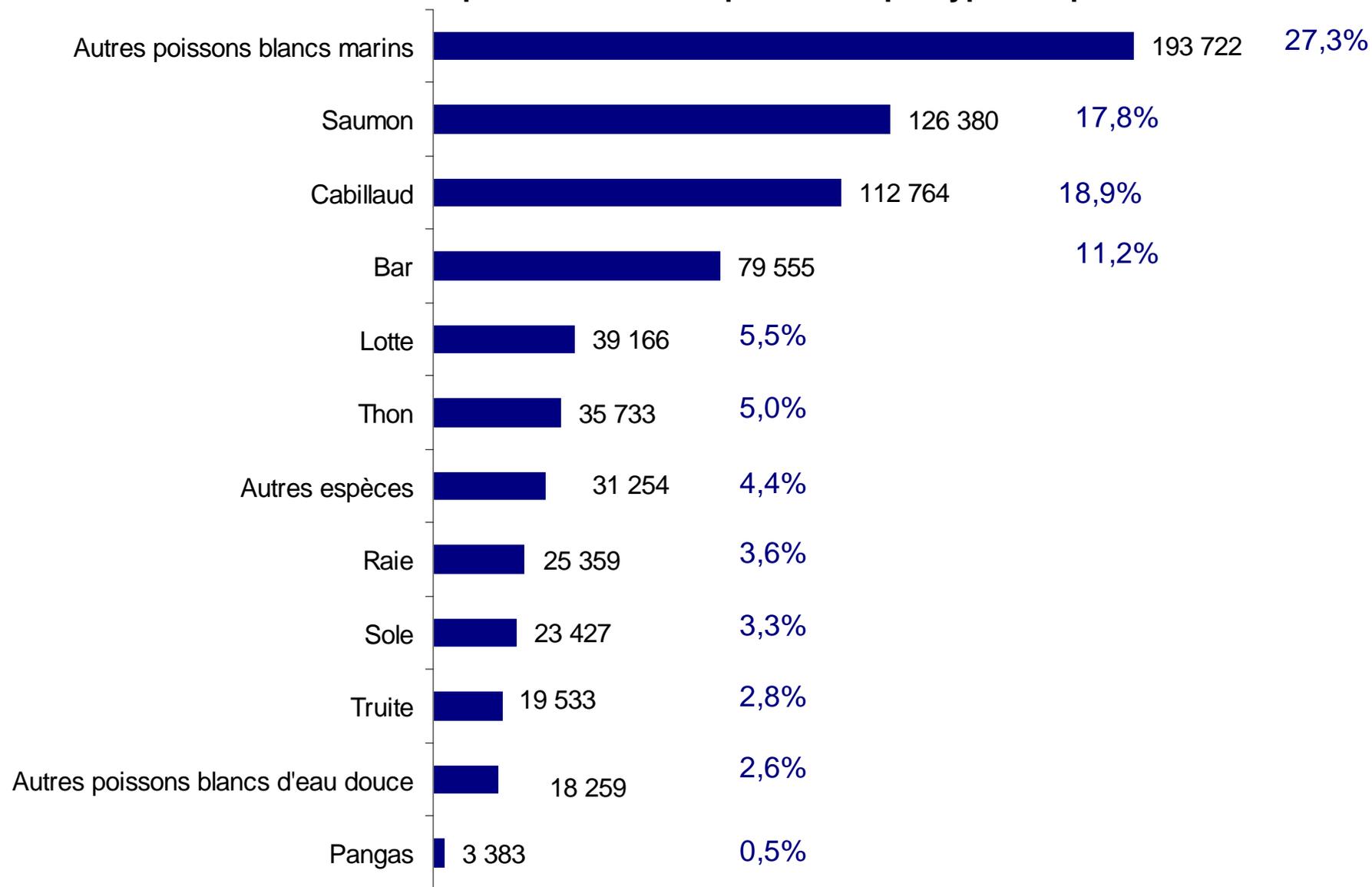
Tableau récapitulatif des poids nets totaux de poissons achetés par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Poids nets achetés de poissons		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
Restauration collective	2 996	48,5%	43 594	54,3%	14,6
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	36 745	45,7%	11,6
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	80 339	100,0%	13,0

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



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

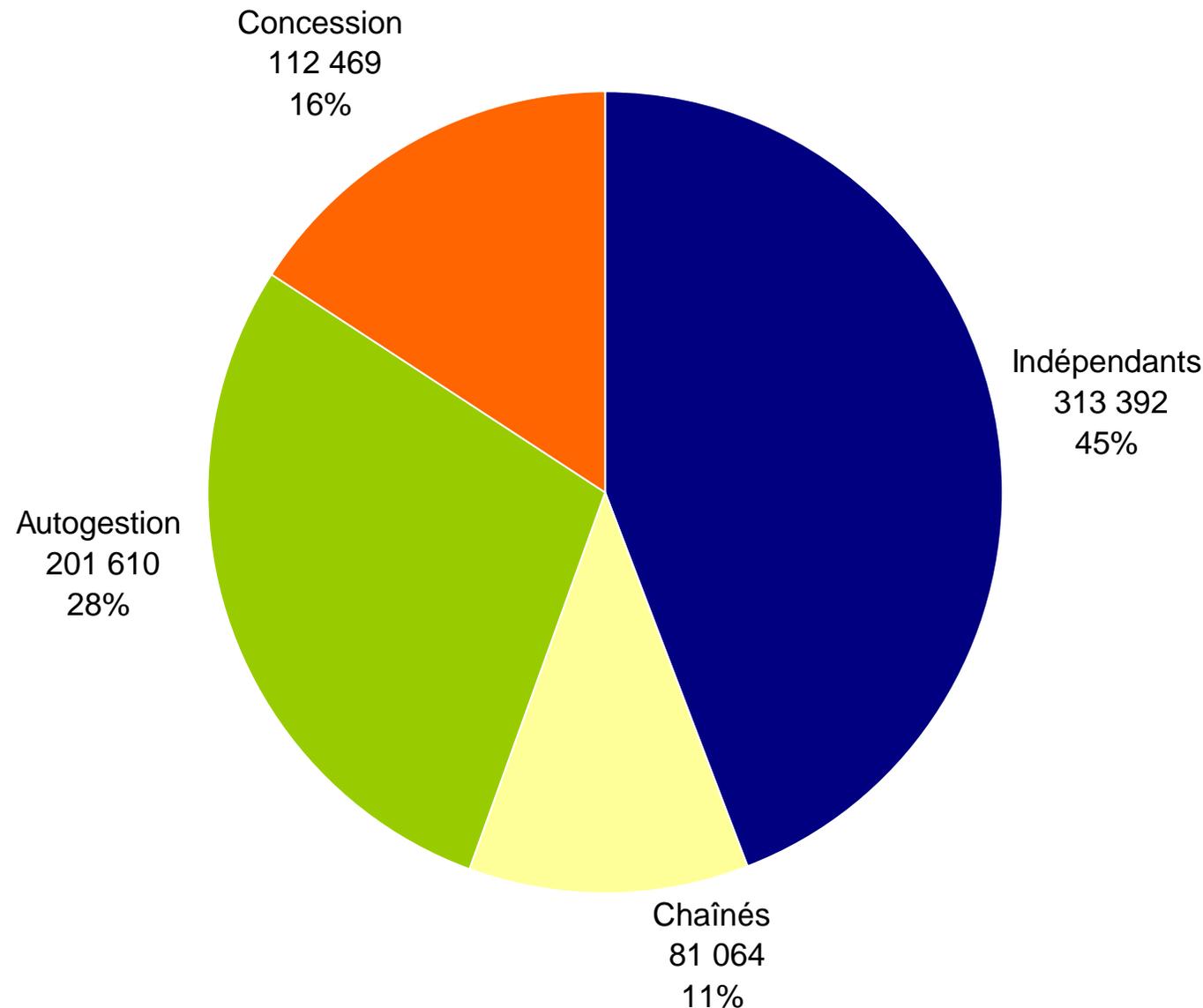


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

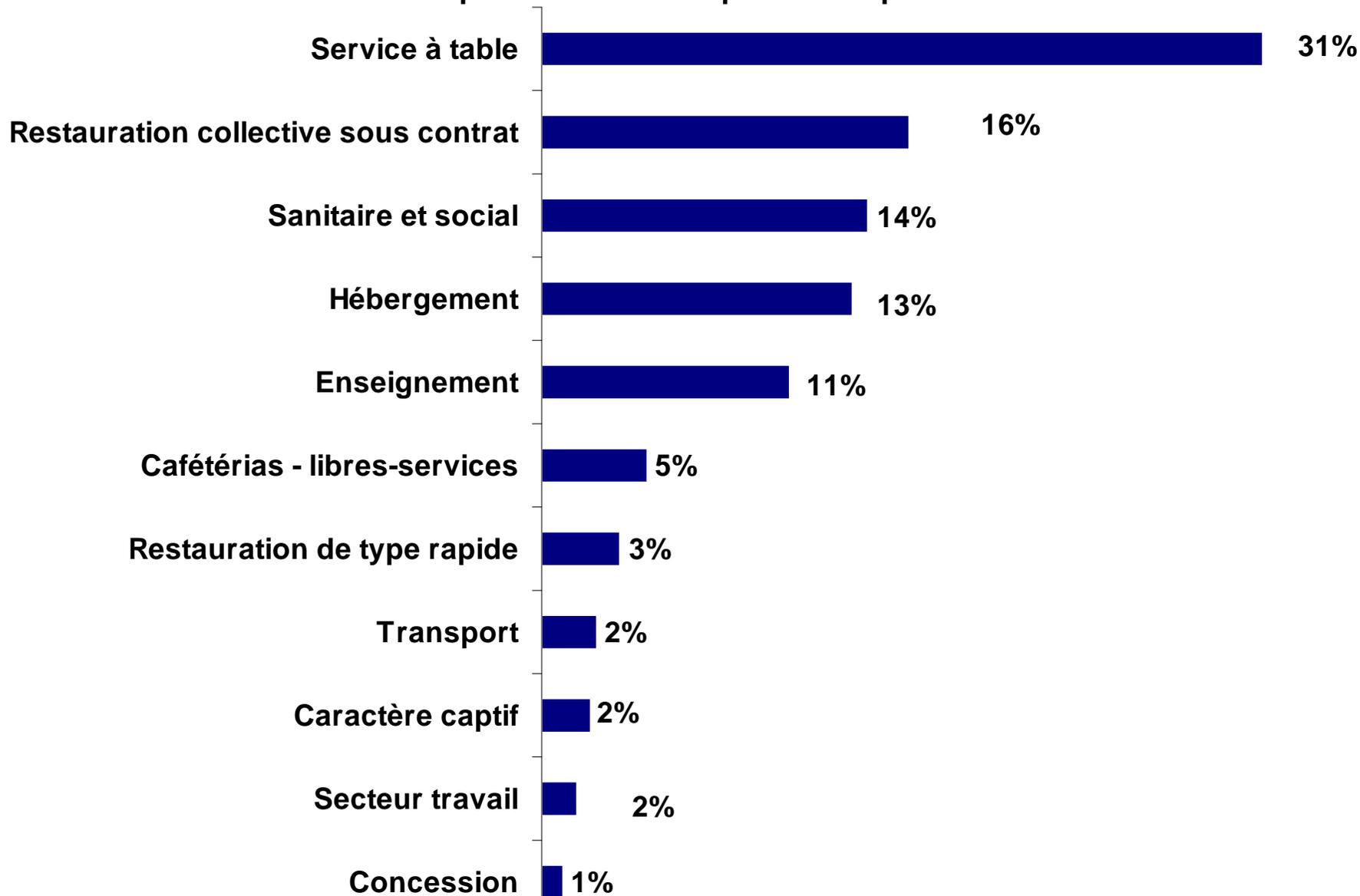
Répartition des montants totaux de poissons achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



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



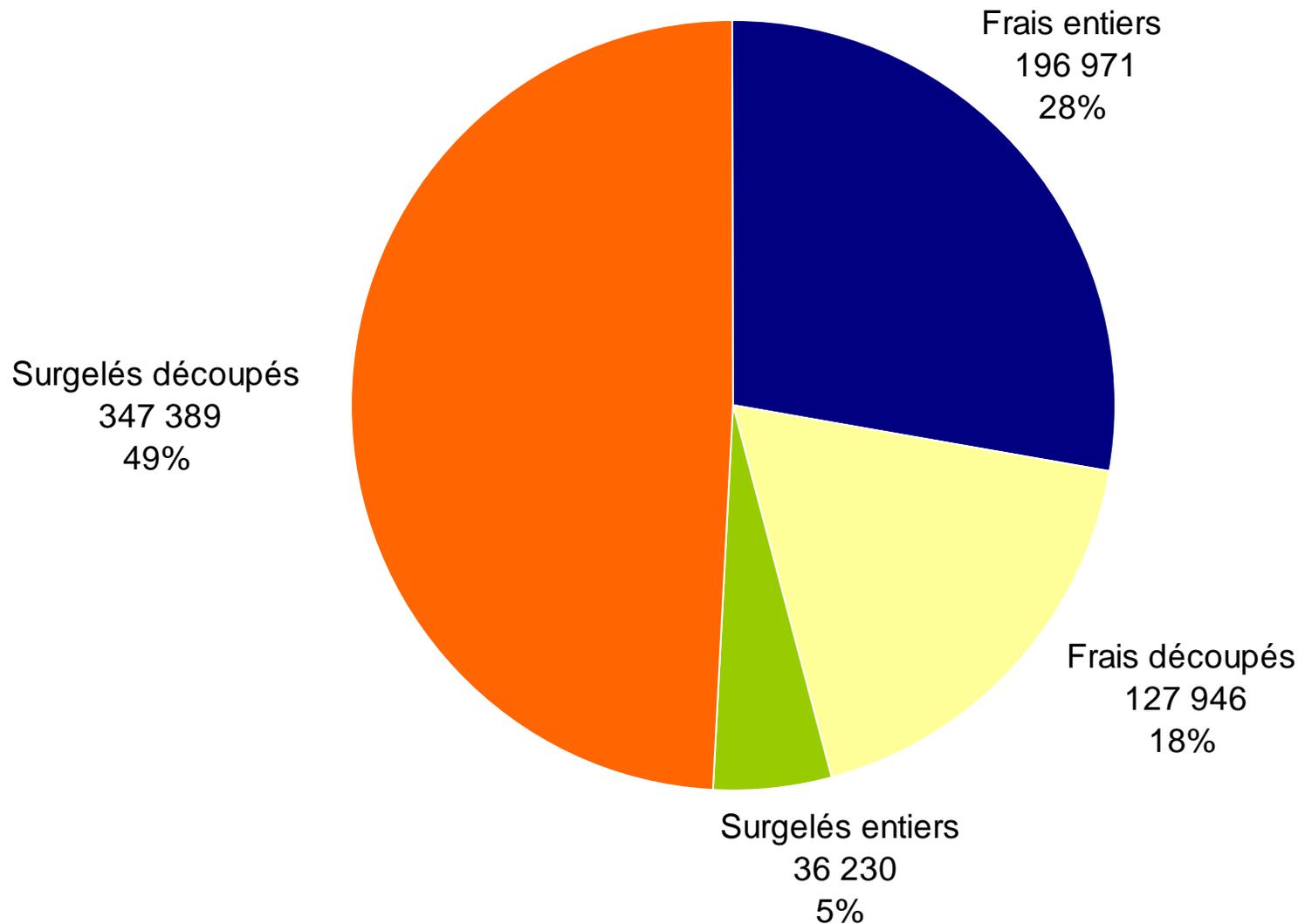
Répartition des montants totaux de poissons achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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



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

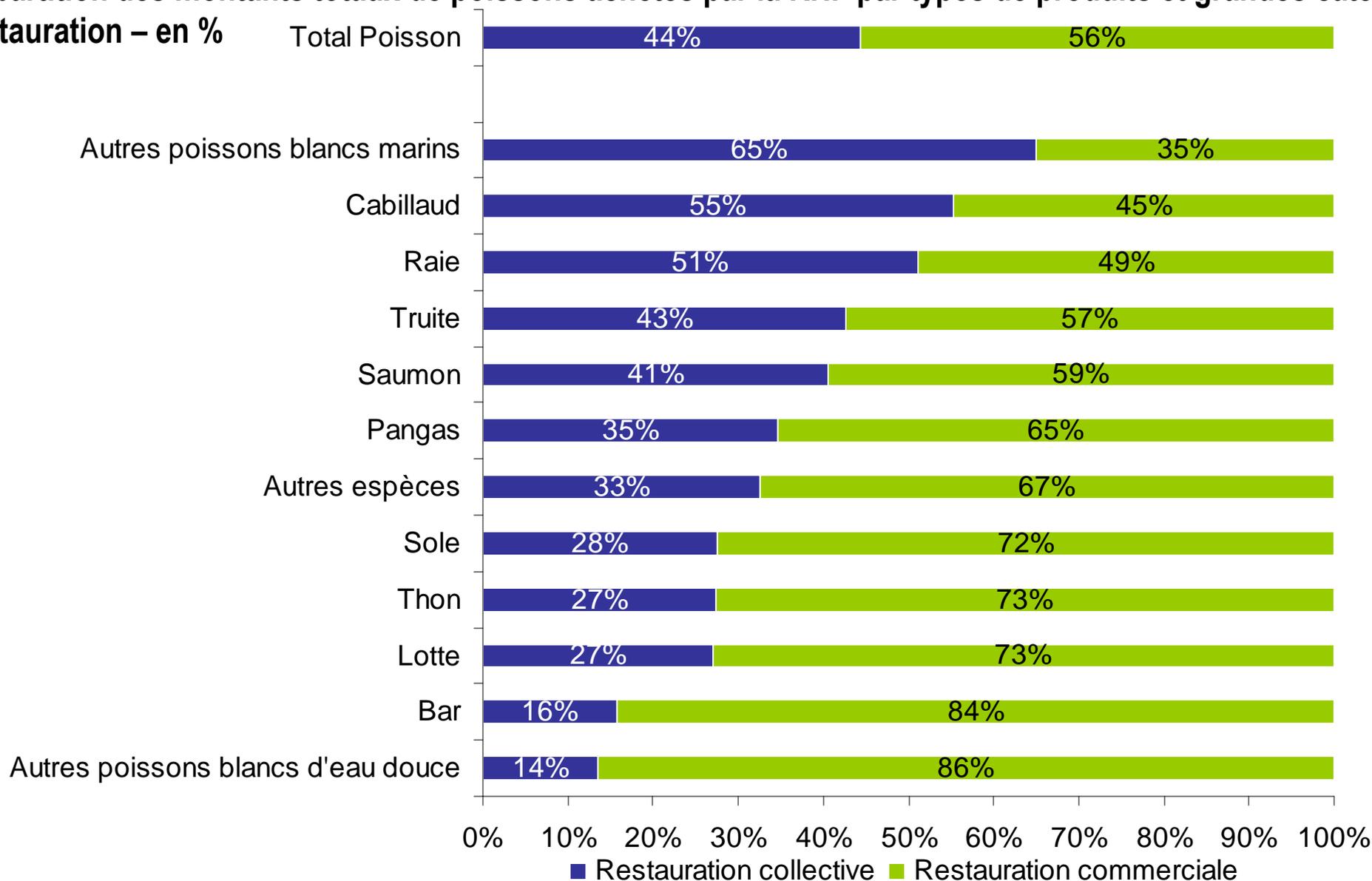


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

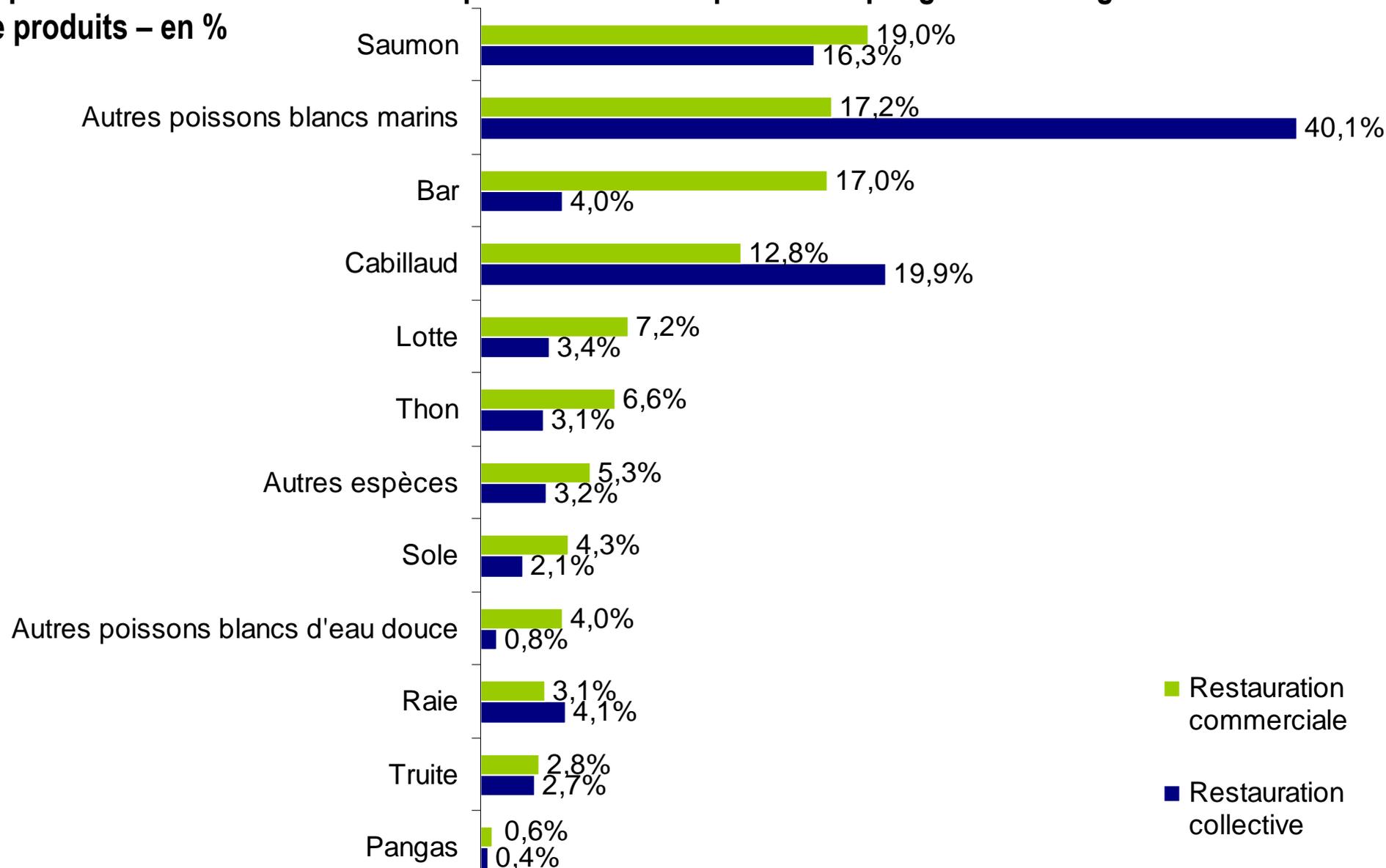
Répartition des montants totaux de poissons achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %



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



Répartition des montants totaux de poissons 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 achetés par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de poissons achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
Restauration collective	2 996	48,5%	314 079	44,3%	0,10	7,20
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	394 456	55,7%	0,12	10,74
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	708 535	100,0%	0,11	8,82

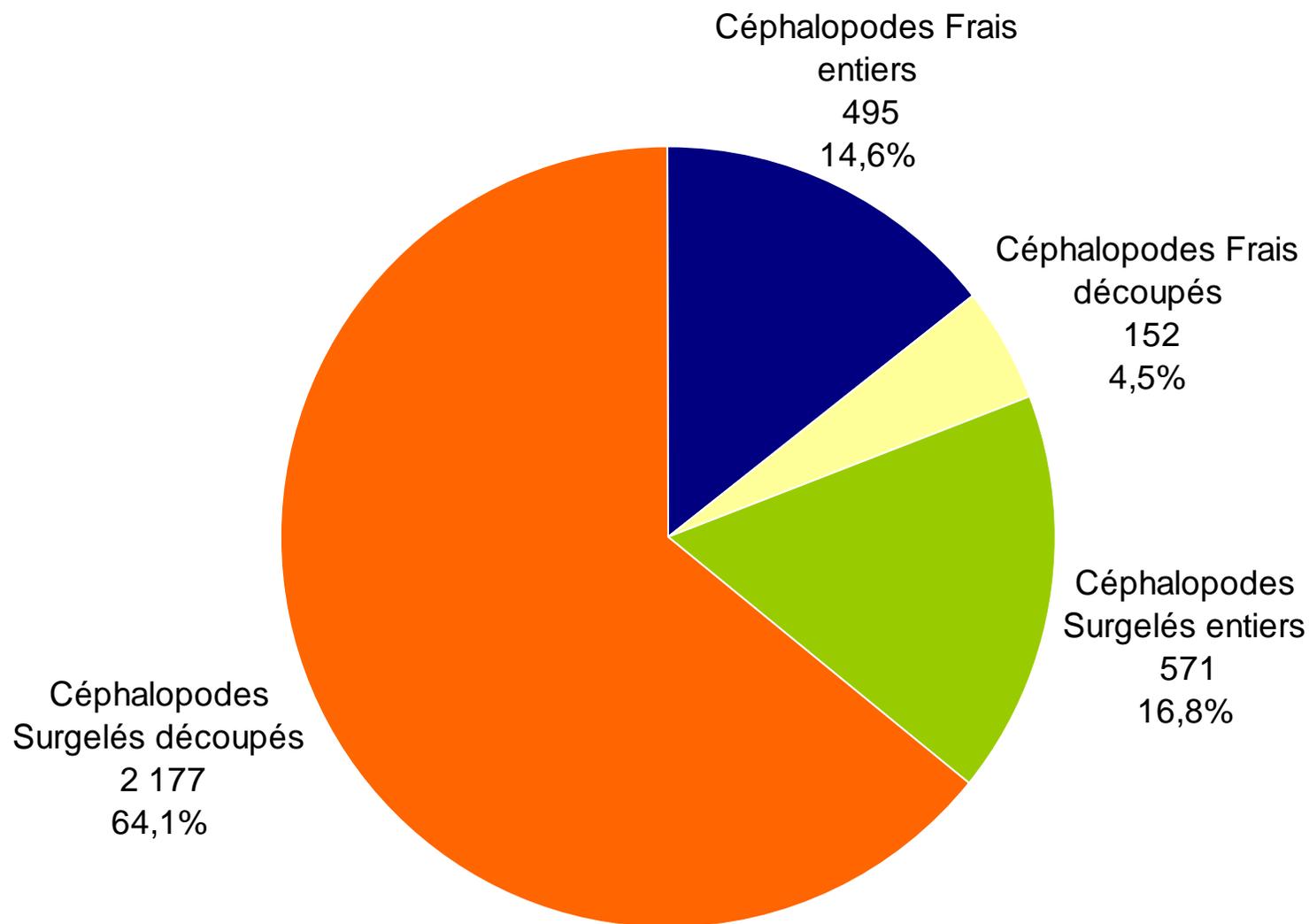
Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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



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

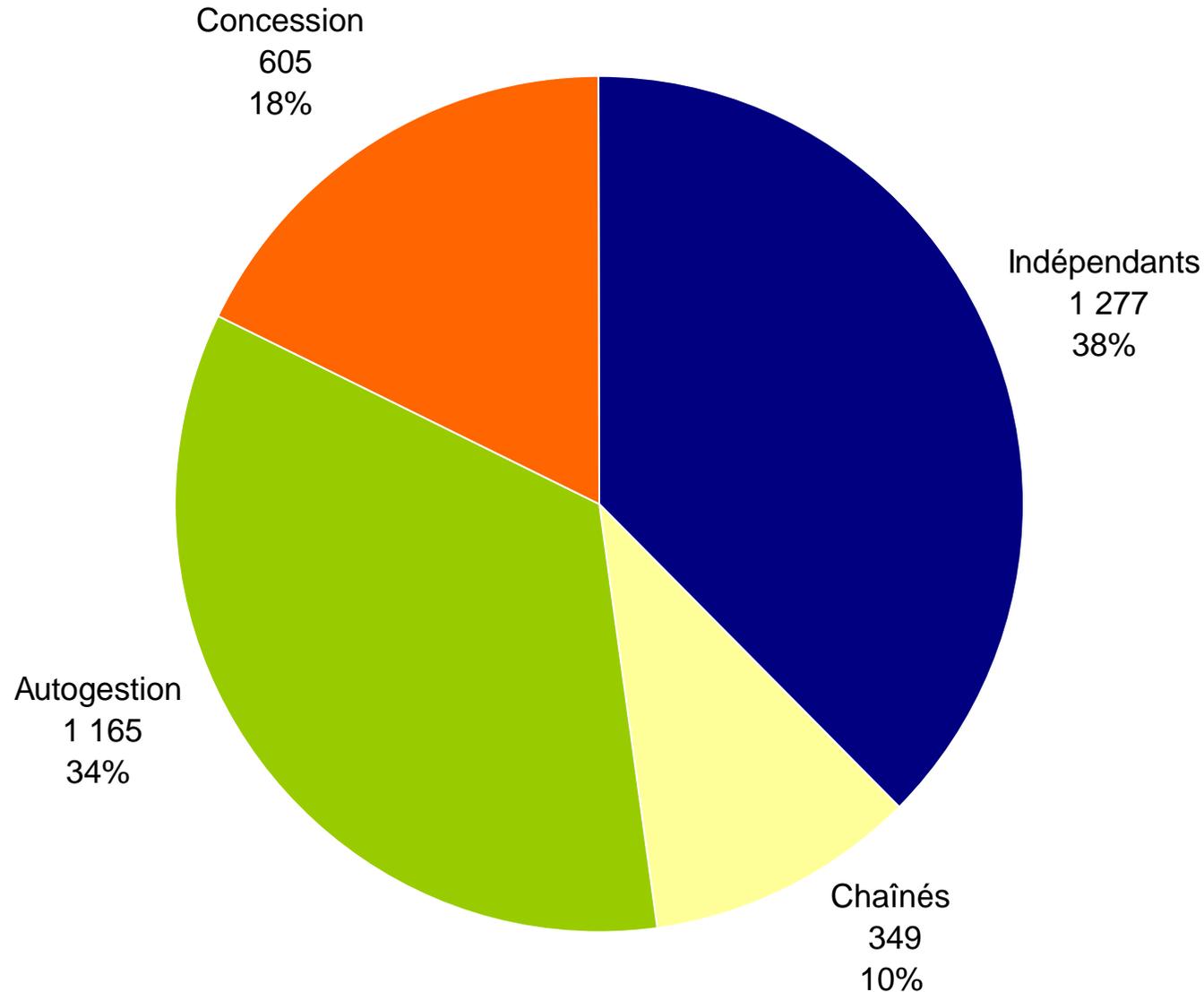


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

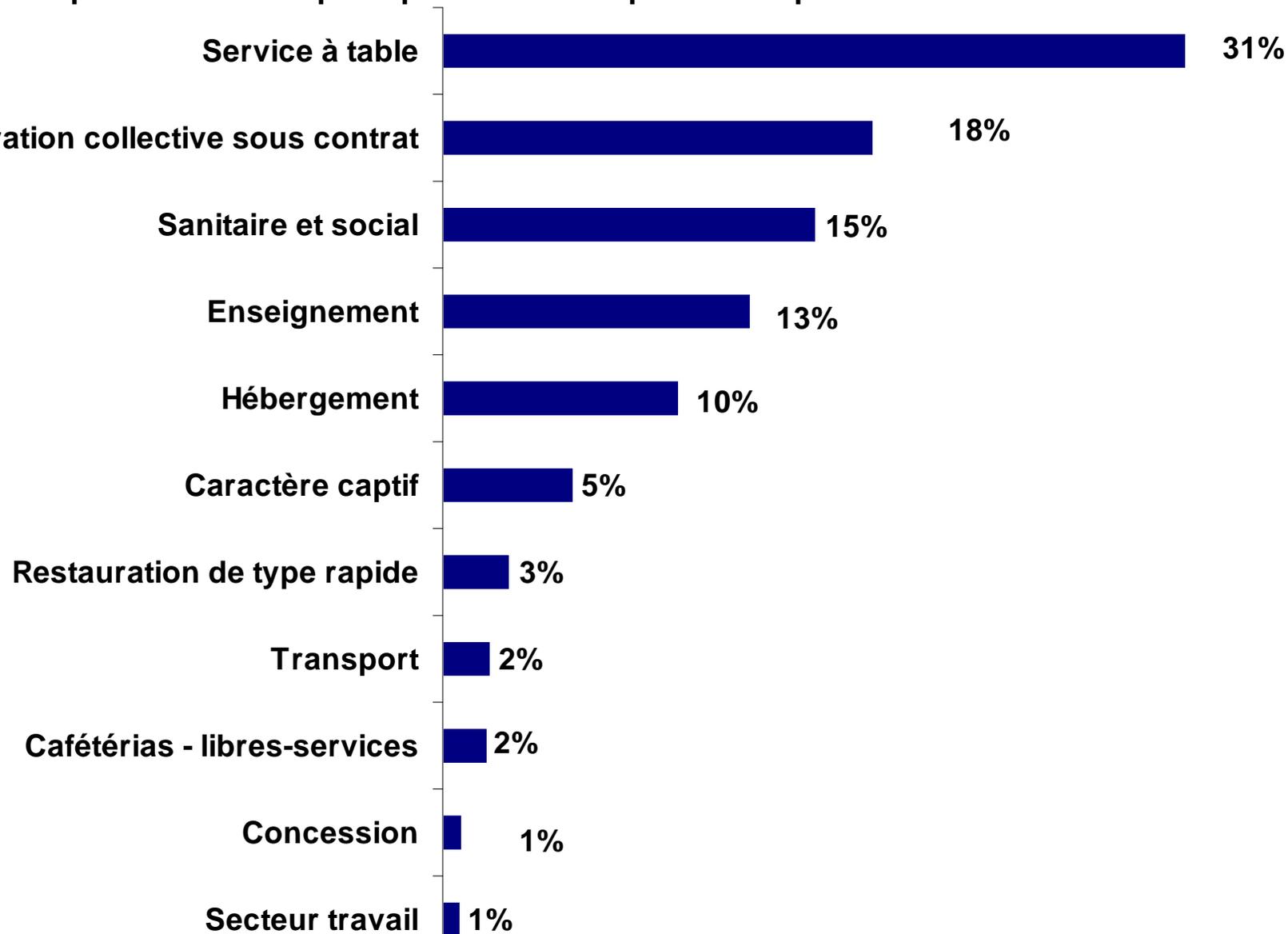
Répartition des poids nets de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



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



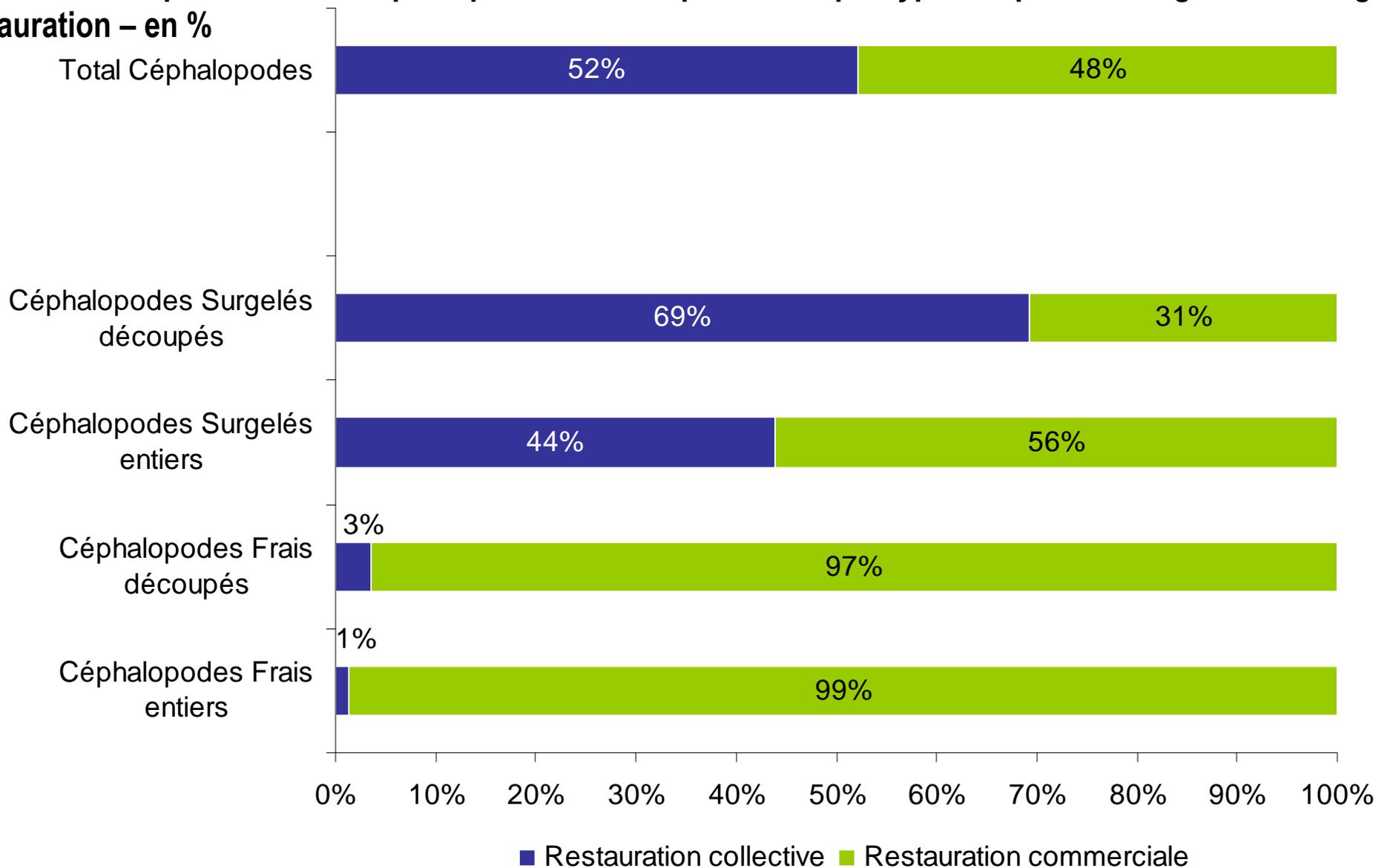
Répartition des poids nets de céphalopodes achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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 %

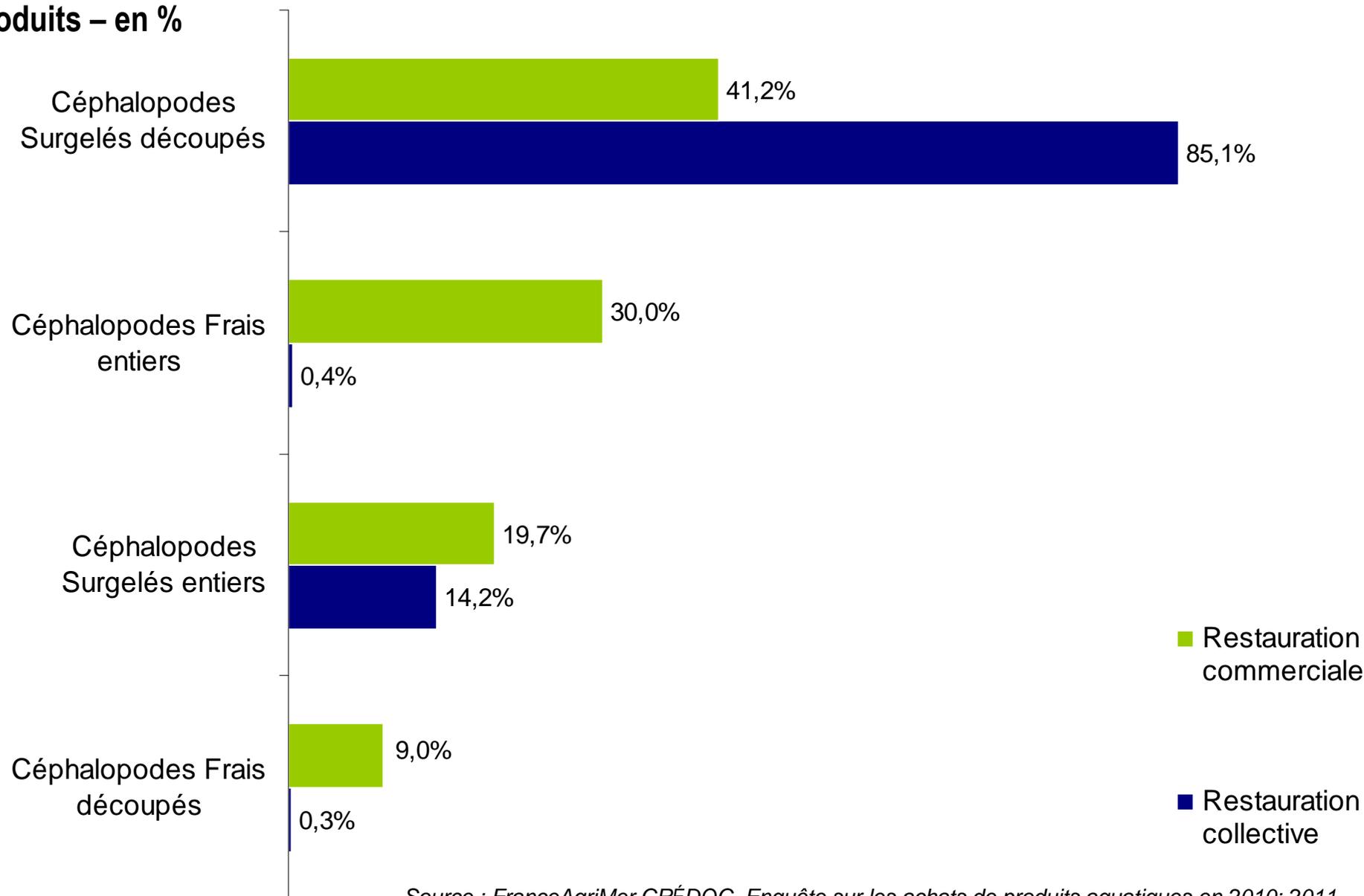


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

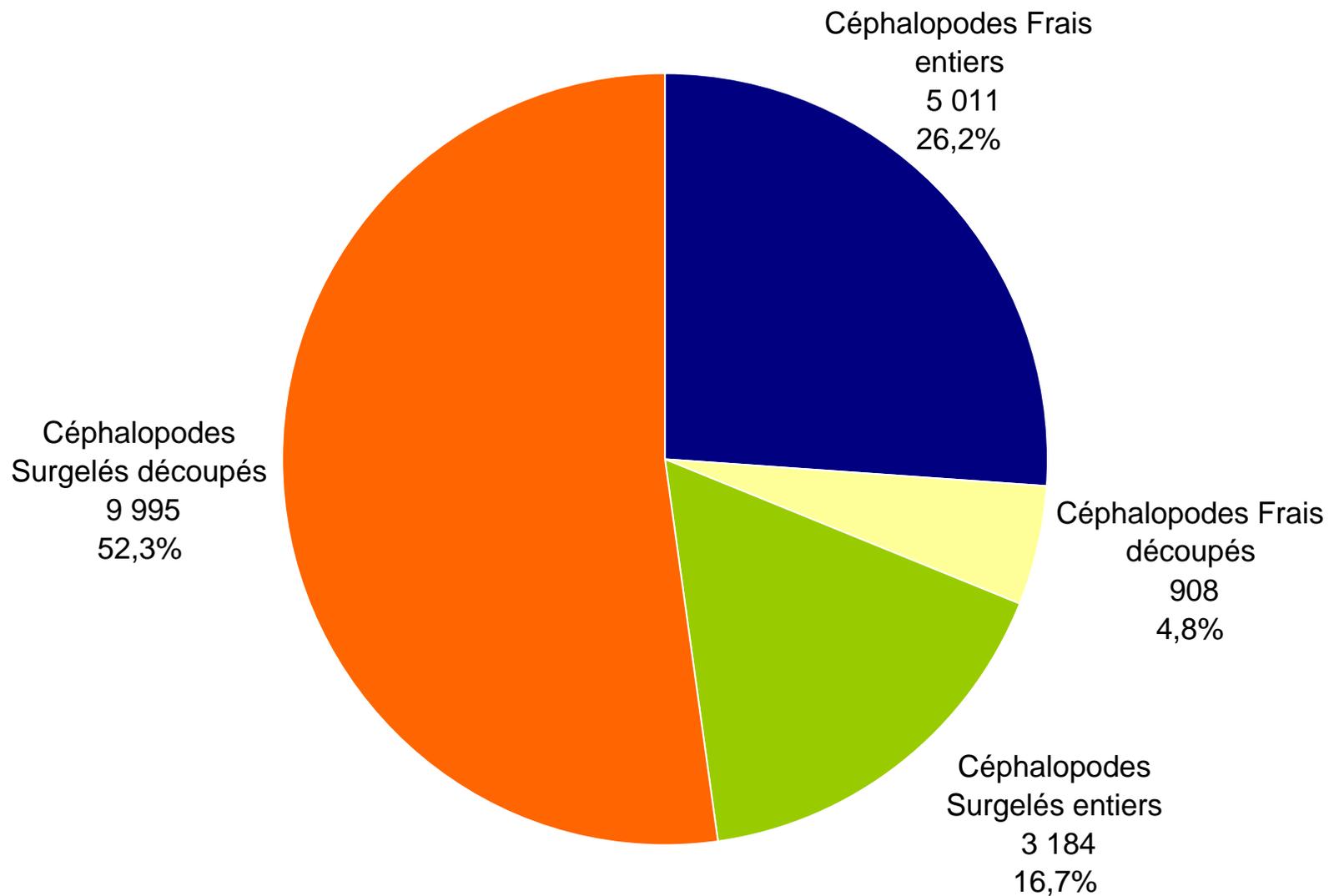
	Repas		Poids nets achetés de céphalopodes		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
Restauration collective	2 996	48,5%	1 770	52,1%	0,6
Secteur travail	102	1,6%	23,73	0,7%	0,2
Enseignement	682	11,0%	432,85	12,7%	0,6
Sanitaire et social	797	12,9%	524,80	15,5%	0,7
Caractère captif	200	3,2%	183,57	5,4%	0,9
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	605,30	17,8%	0,5
Restauration commerciale	3 175	51,5%	1 626	47,9%	0,5
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	3 396	100,0%	0,6

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 %

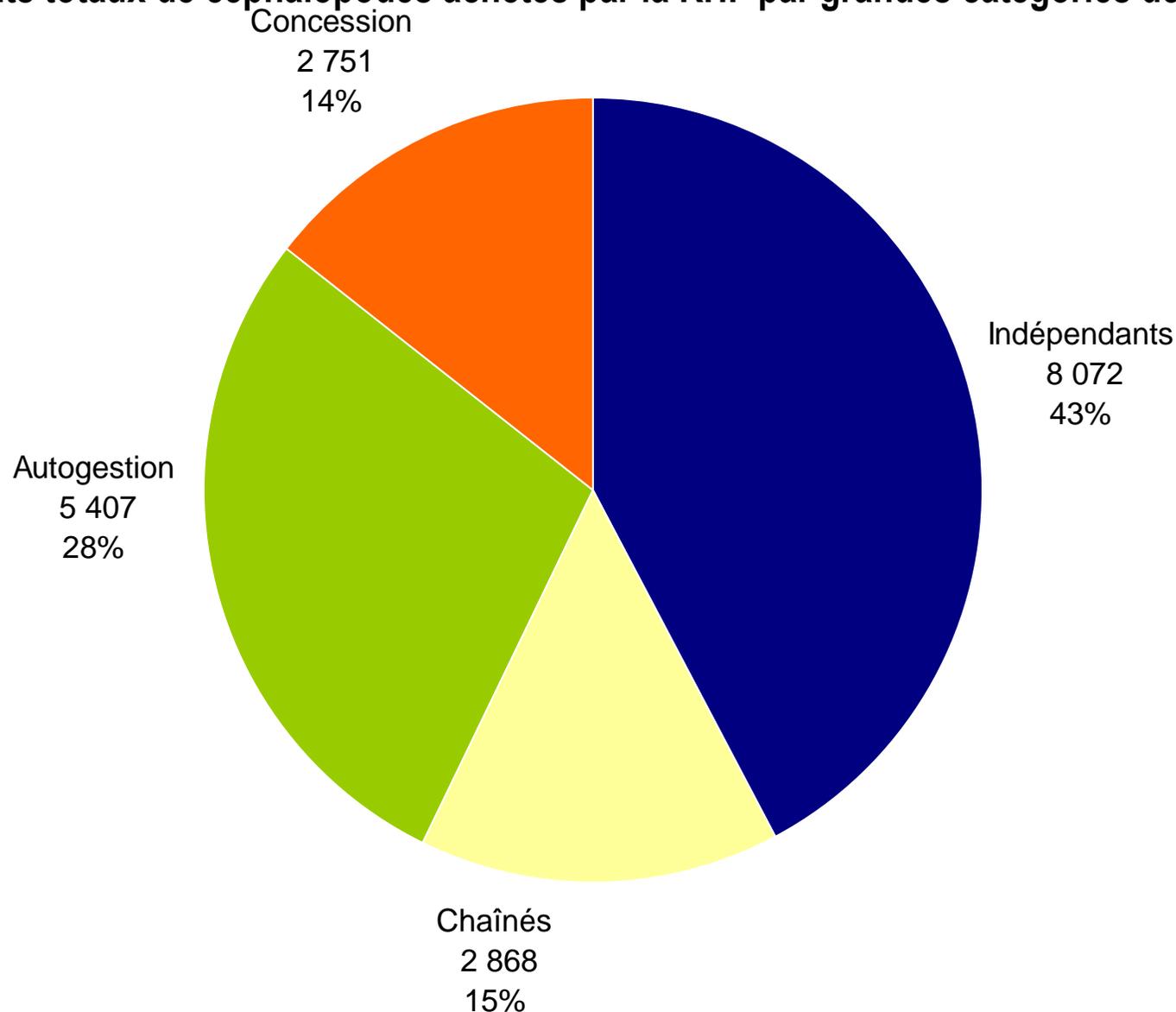


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

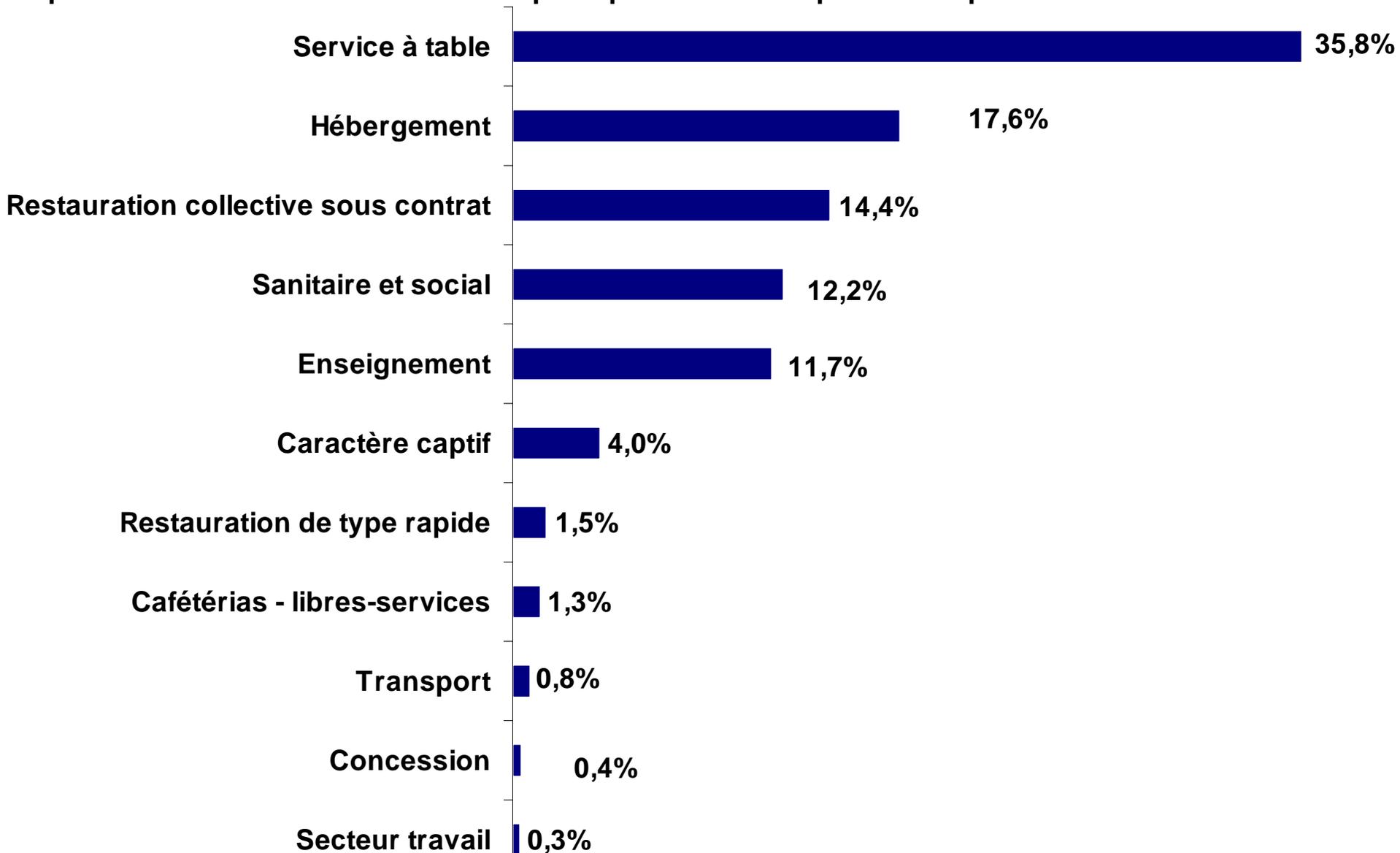
Répartition des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



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



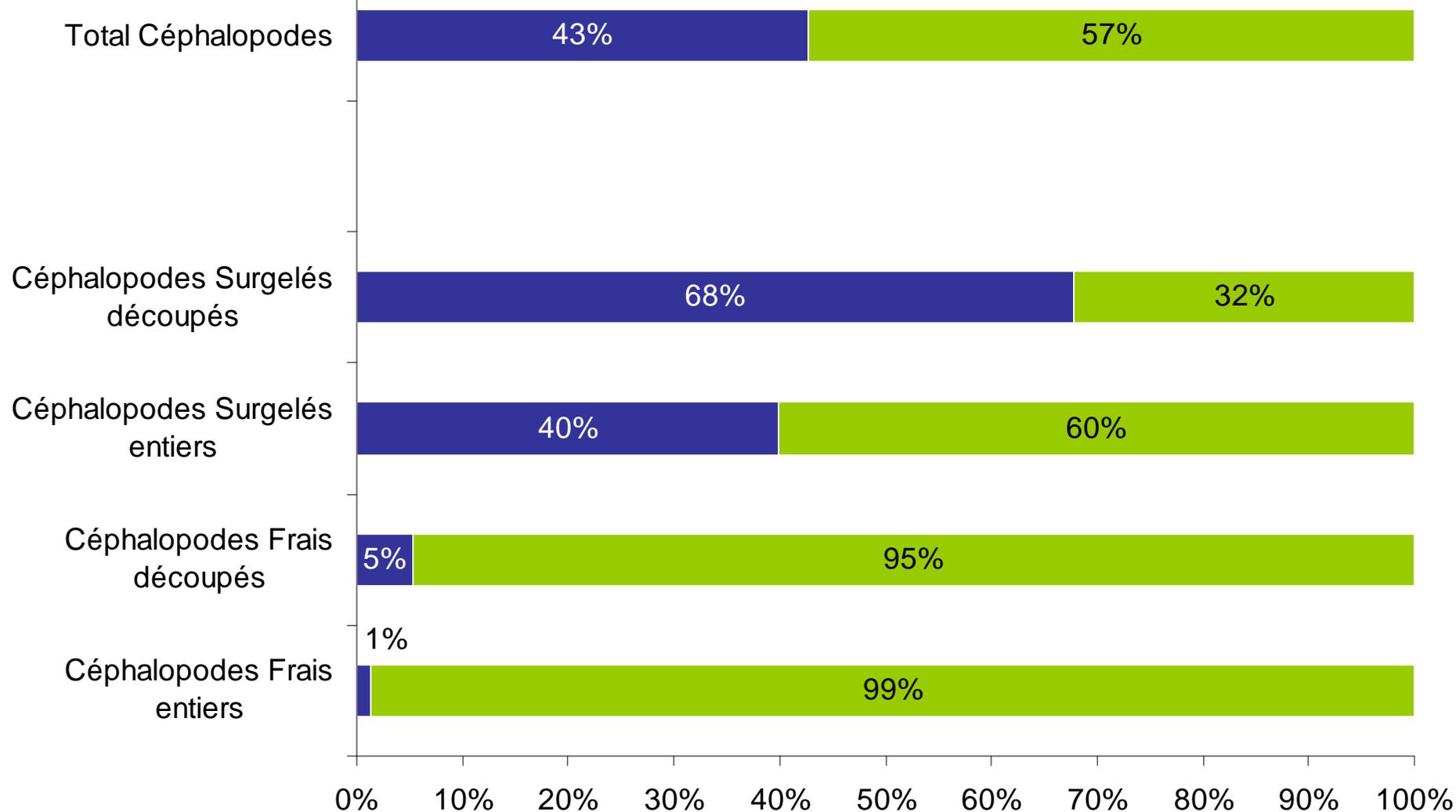
Répartition des montants totaux de céphalopodes achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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 %



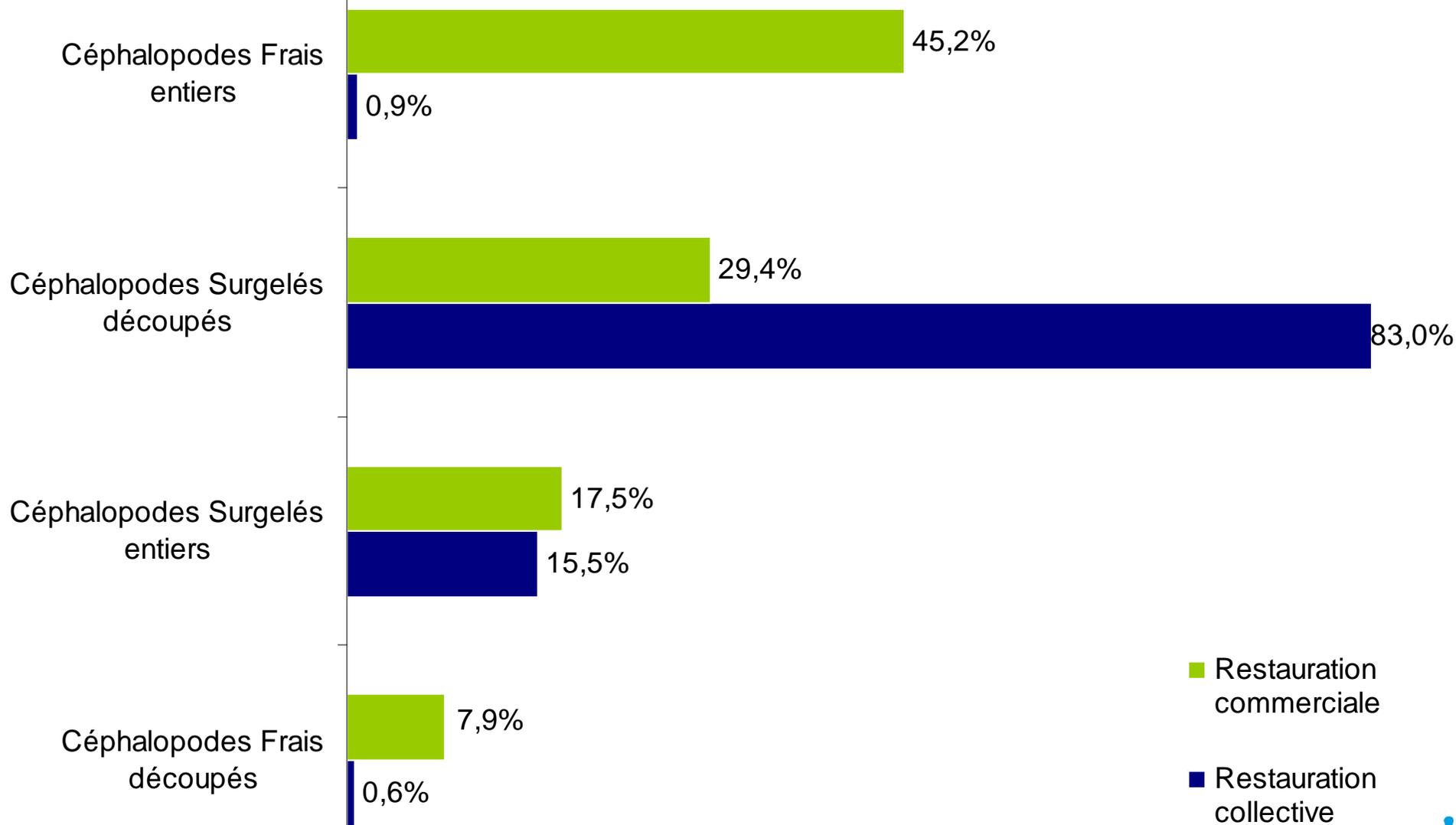
■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

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
Restauration collective	2 996	48,5%	8 158	42,7%	0,0027	4,61
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	10 940	57,3%	0,0034	6,73
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	19 098	100,0%	0,0031	5,62

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

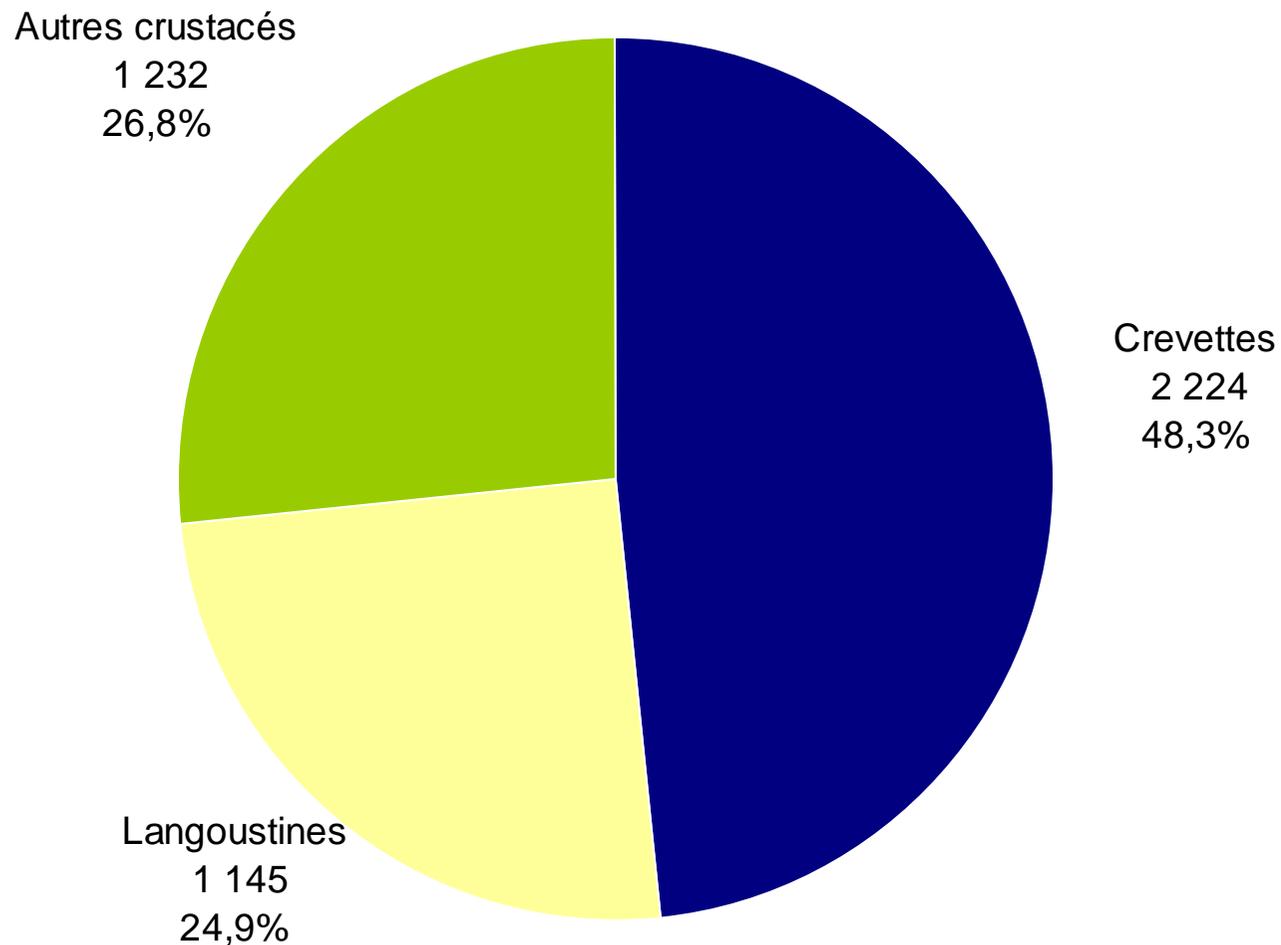


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés**
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



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

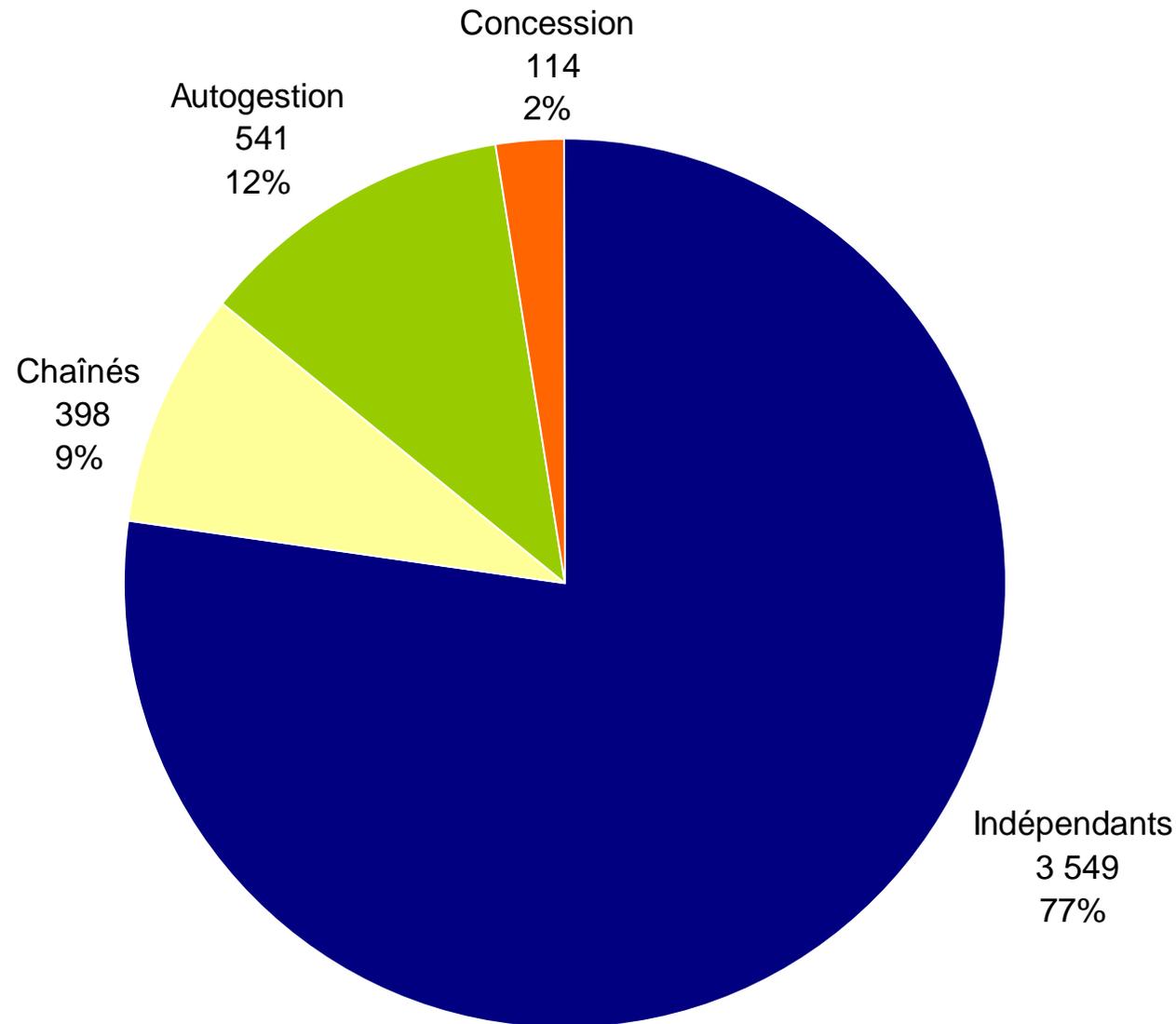
Répartition des poids nets de crustacés achetés par la RHF par types de produits – en tonnes et %



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



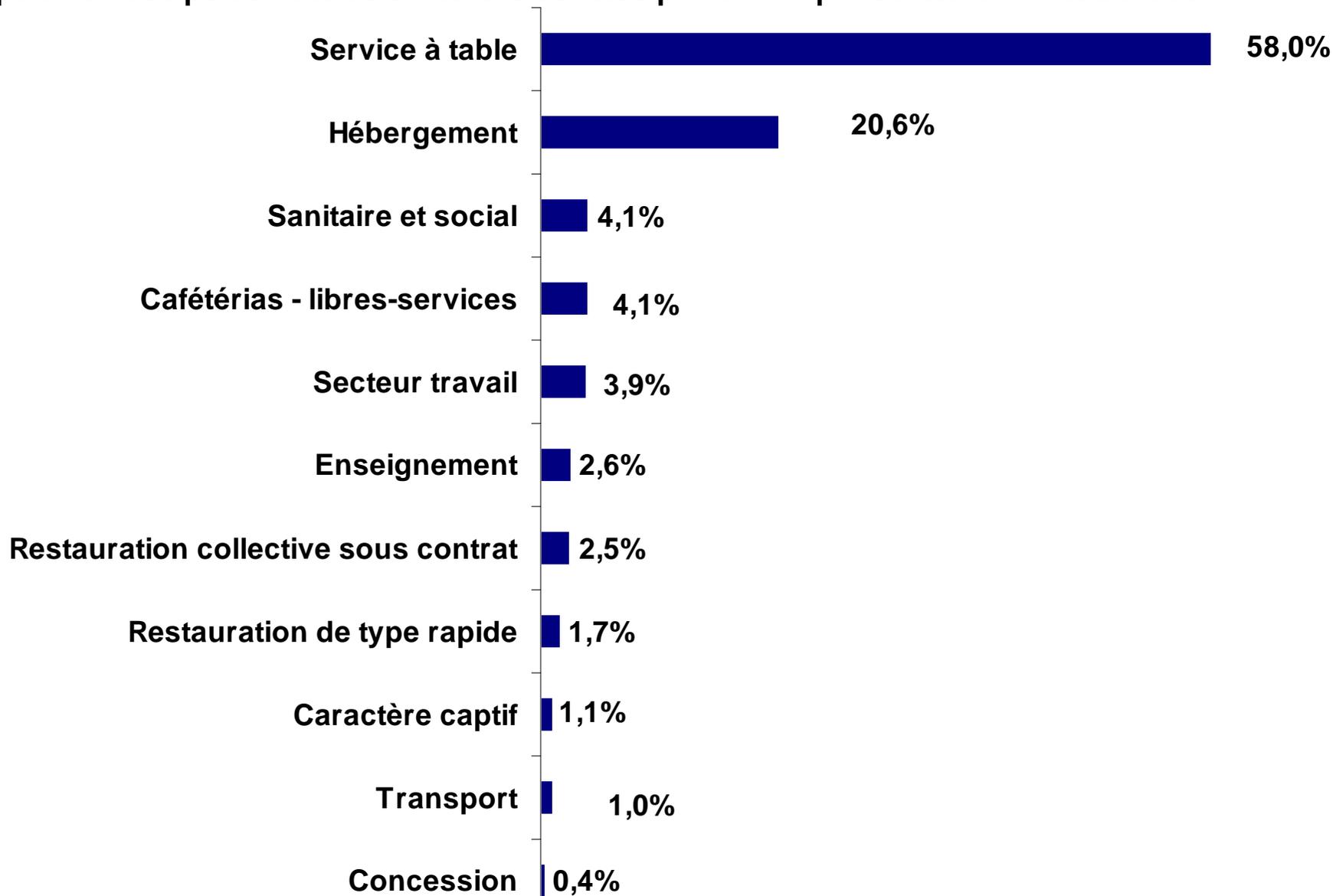
Répartition des poids nets de crustacés achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



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



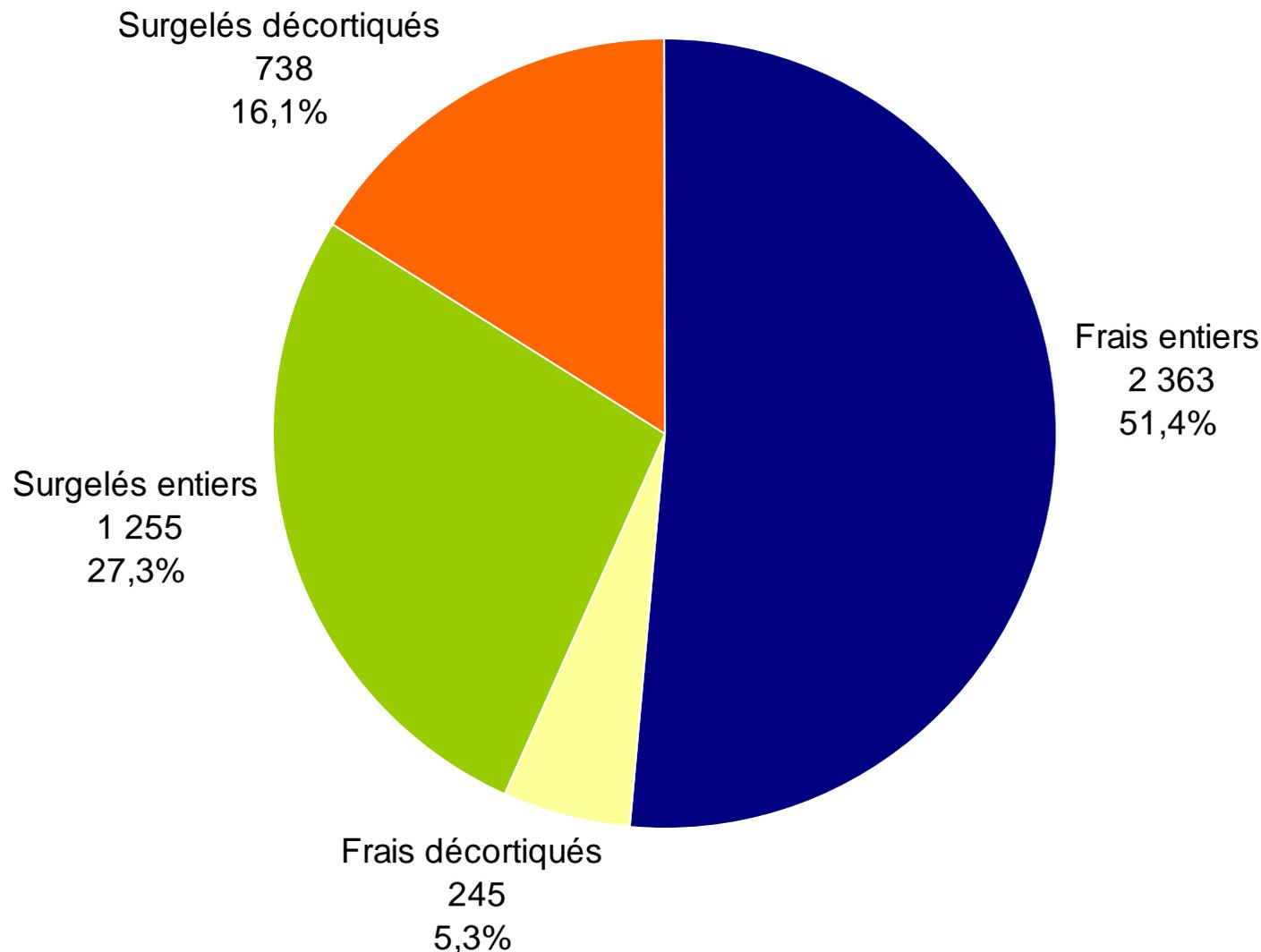
Répartition des poids nets de crustacés achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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



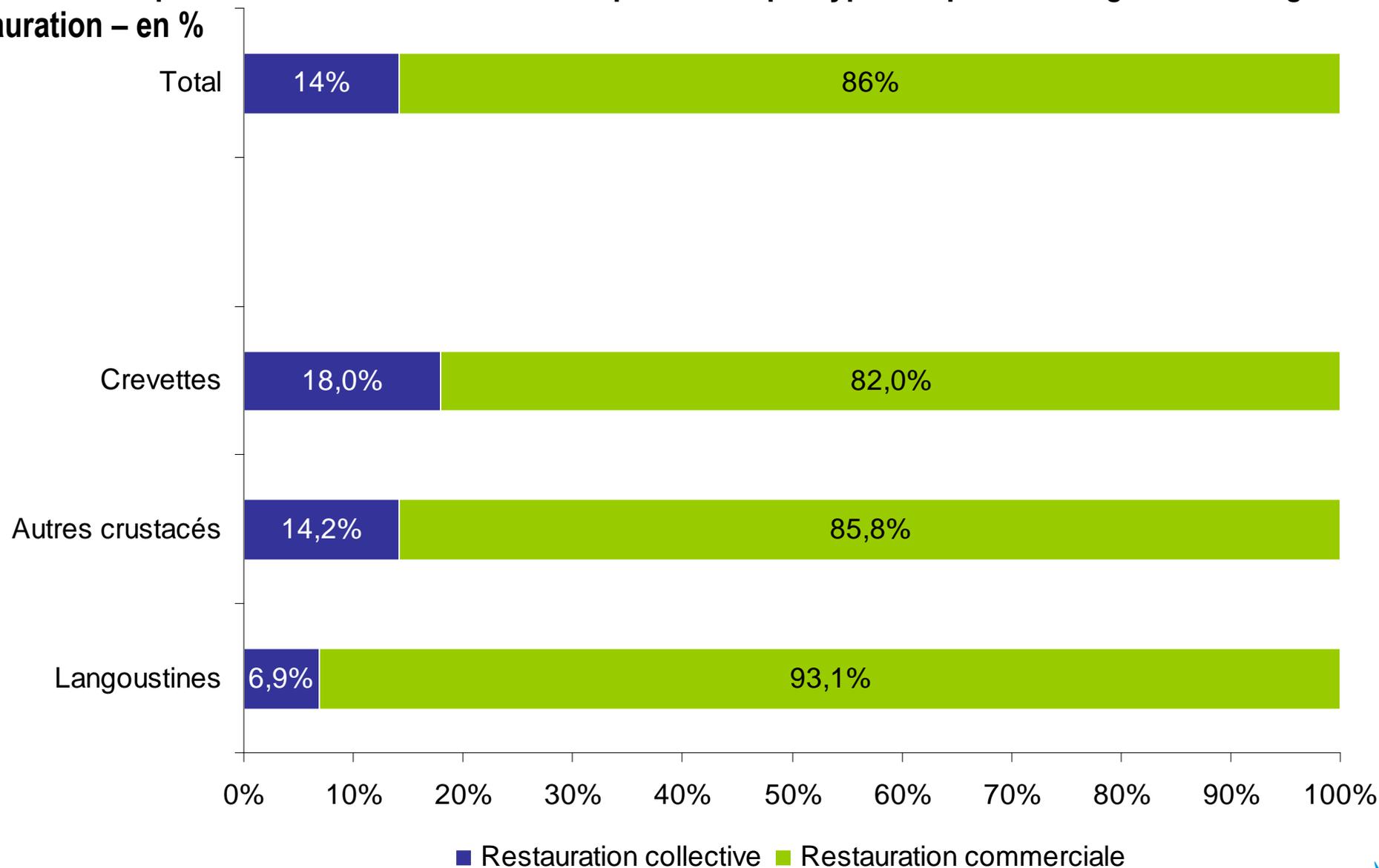
Répartition des poids nets de crustacés achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



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



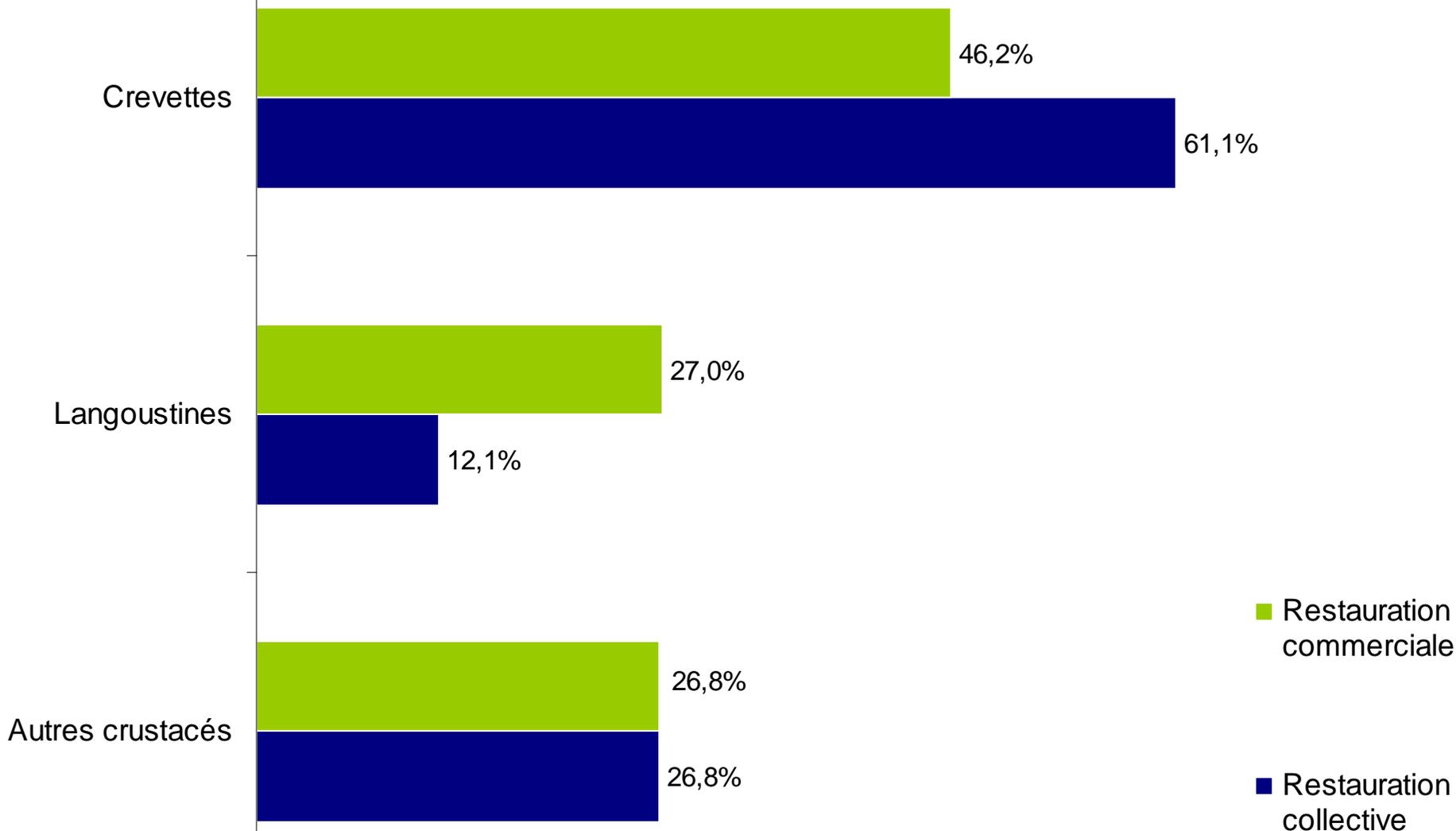
Répartition des poids nets de crustacés achetés par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %



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



Répartition des poids nets de crustacés 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



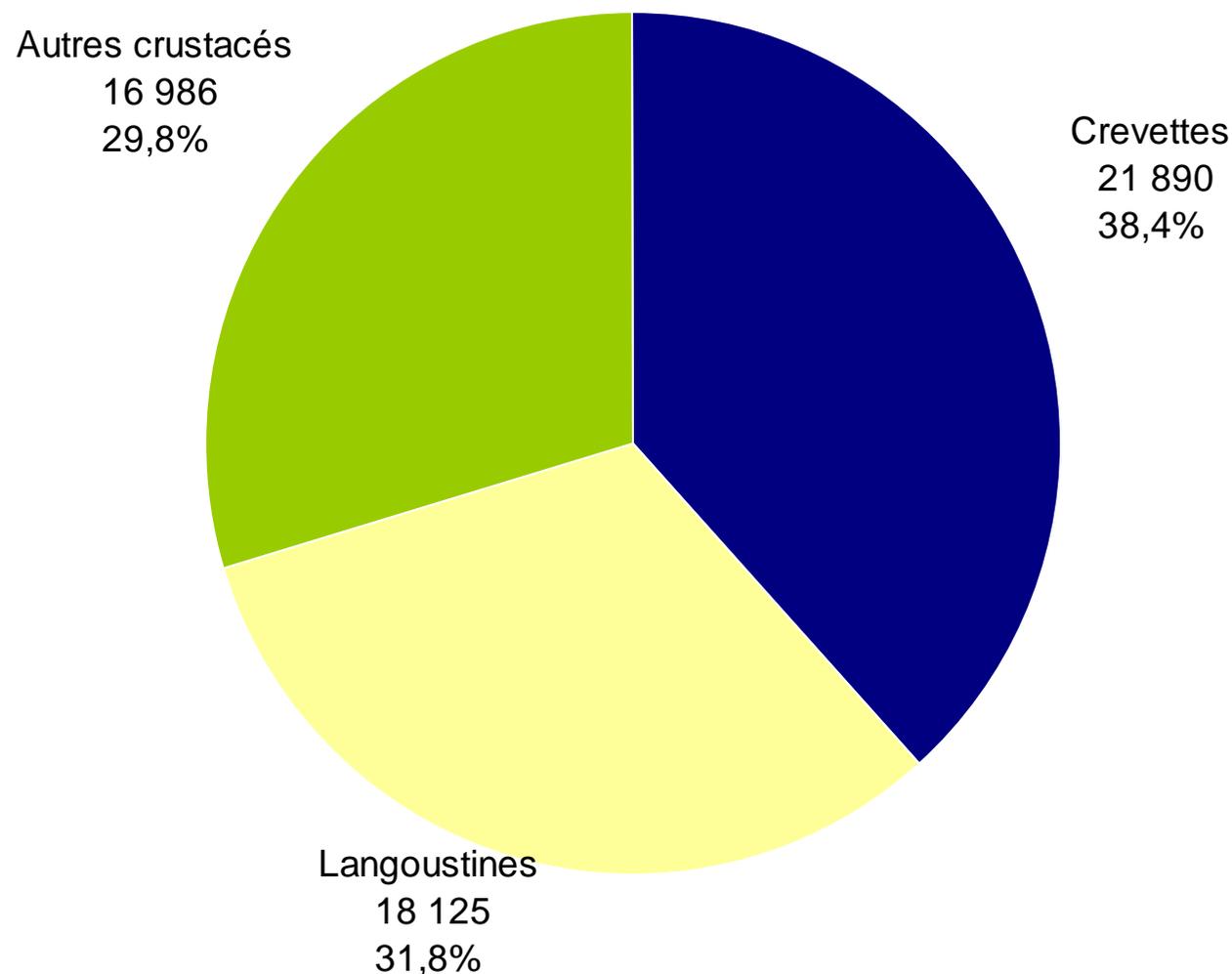
Tableau récapitulatif des poids nets totaux de crustacés achetés par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Poids nets achetés de crustacés		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
Restauration collective	2 996	48,5%	655	14,2%	0,2
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	3 946	85,8%	1,2
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	4 601	100,0%	0,7

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



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

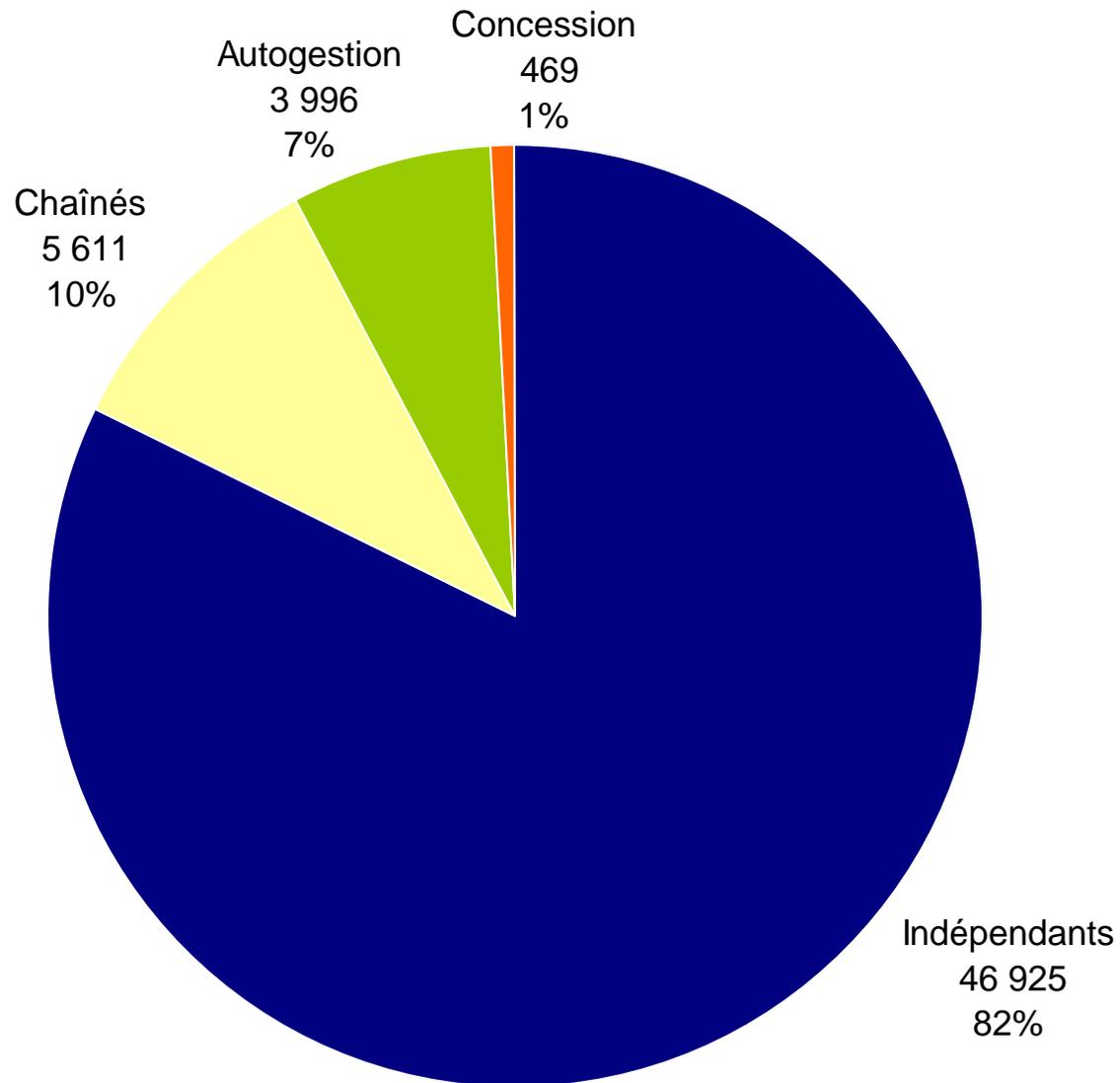


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

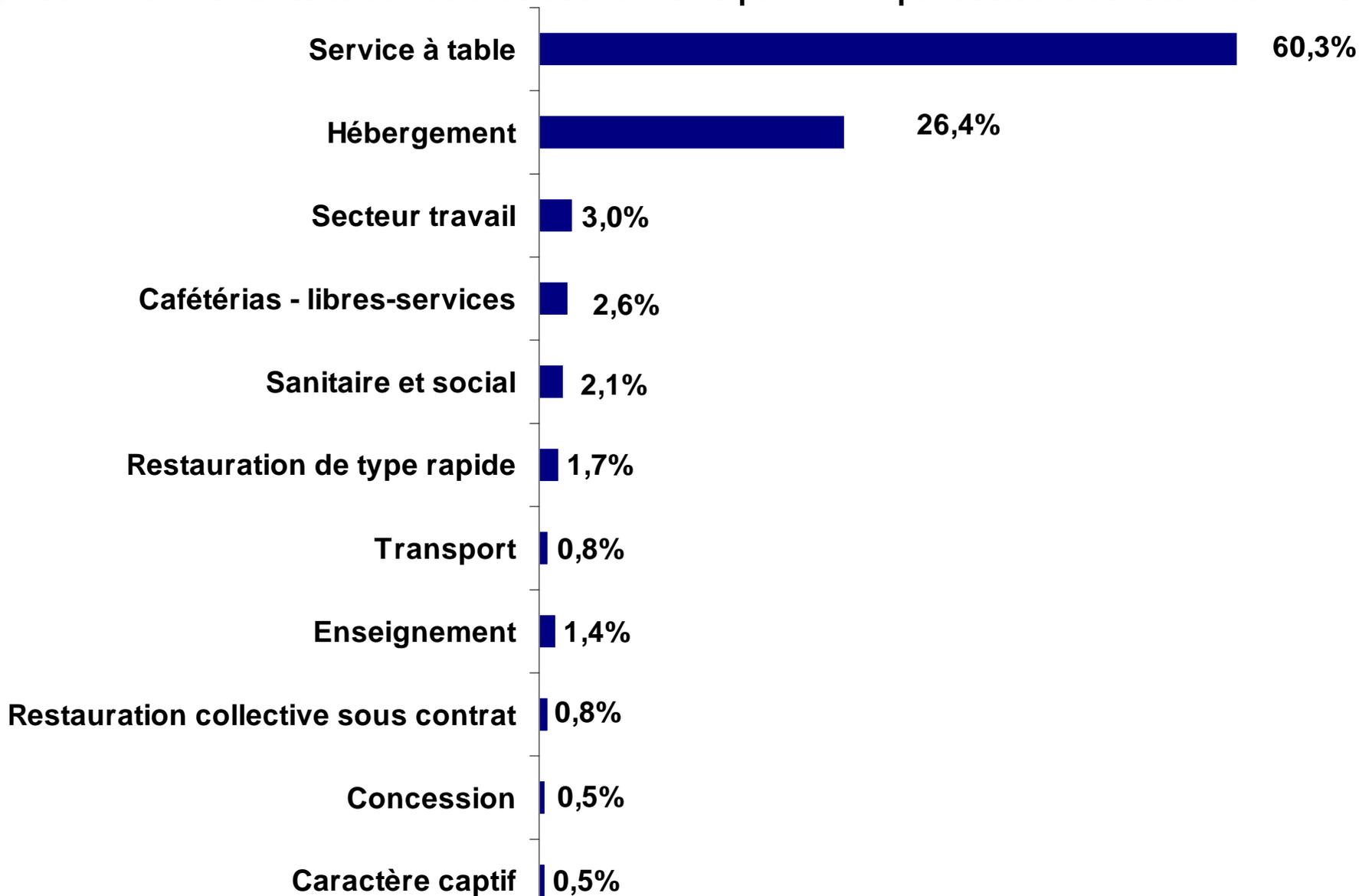
Répartition des montants totaux de crustacés achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



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



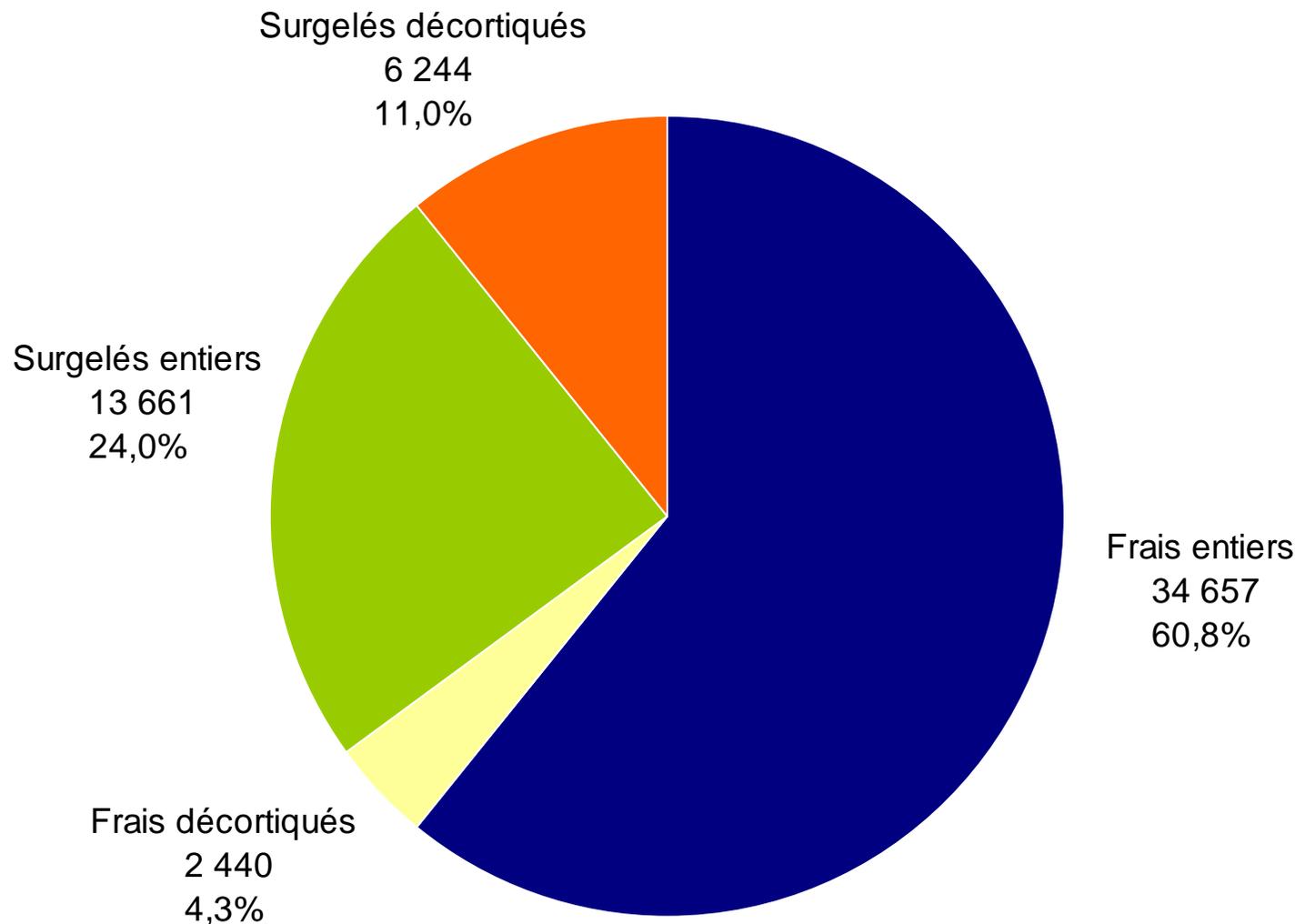
Répartition des montants totaux de crustacés achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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



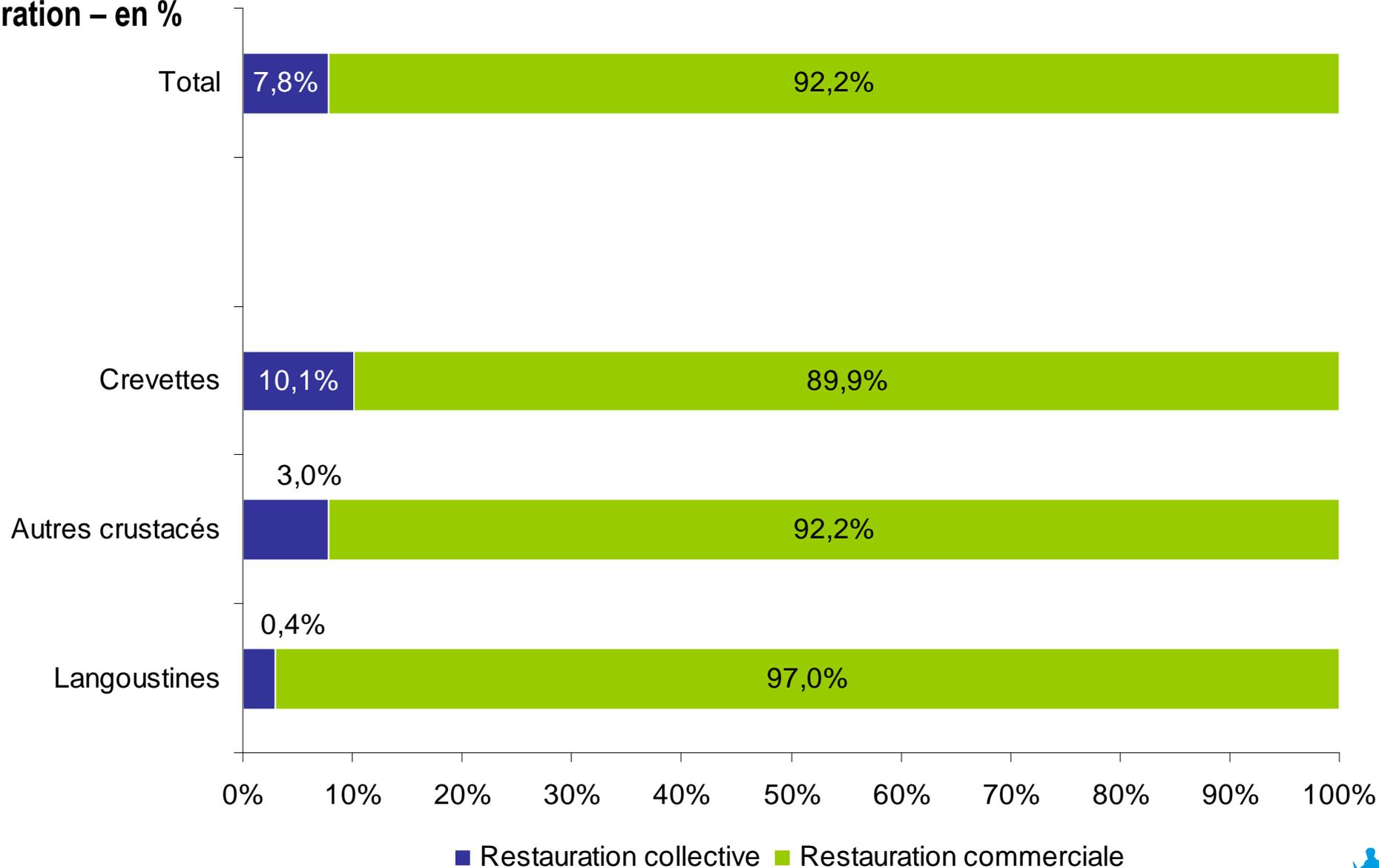
Répartition des montants totaux de crustacés achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



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



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

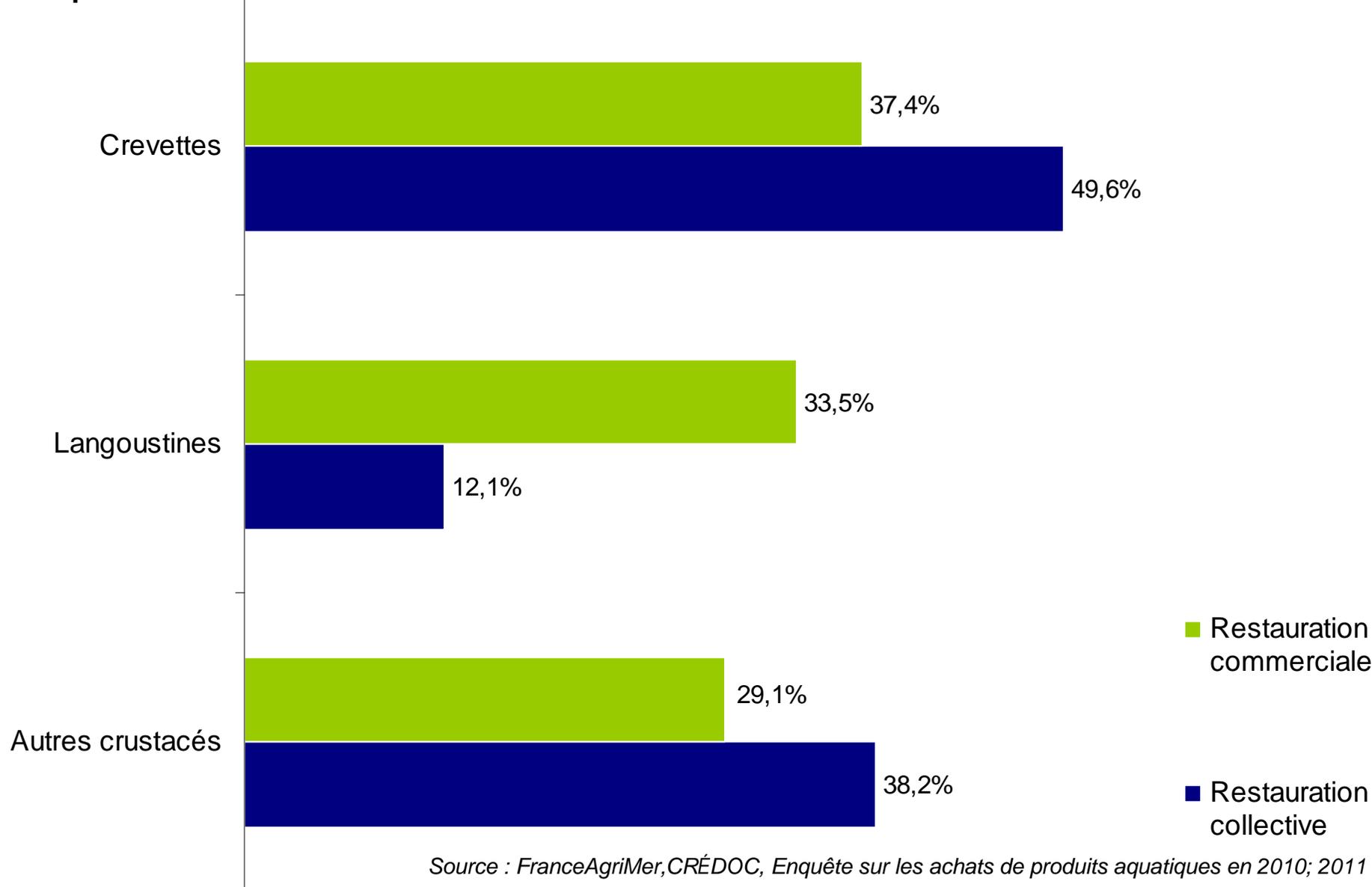


Tableau récapitulatif des montants totaux de crustacés achetés par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de crustacés achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
Restauration collective	2 996	48,5%	4 465	7,8%	0,0015	6,82
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	52 536	92,2%	0,0165	13,31
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	57 001	100,0%	0,0092	12,39

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

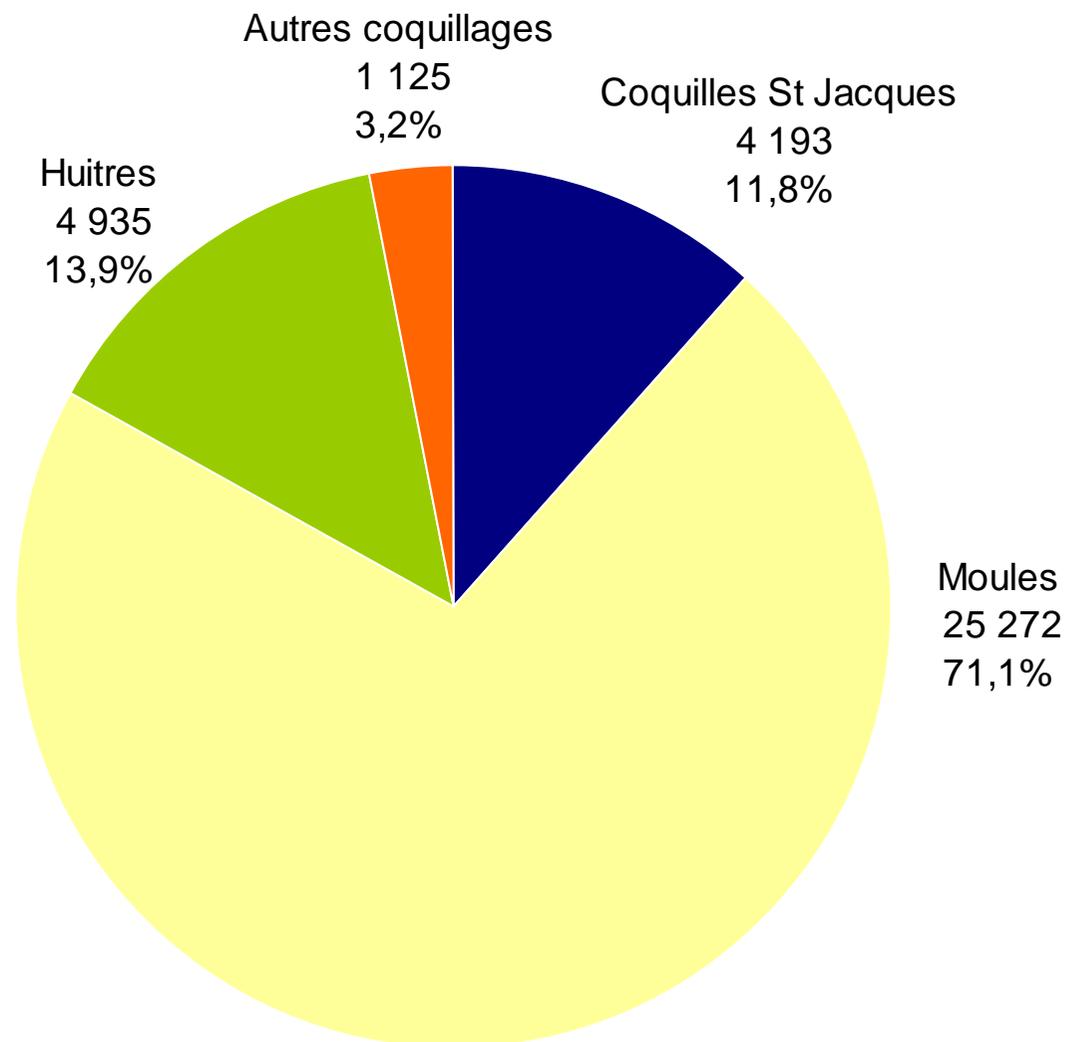


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages**
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



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

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

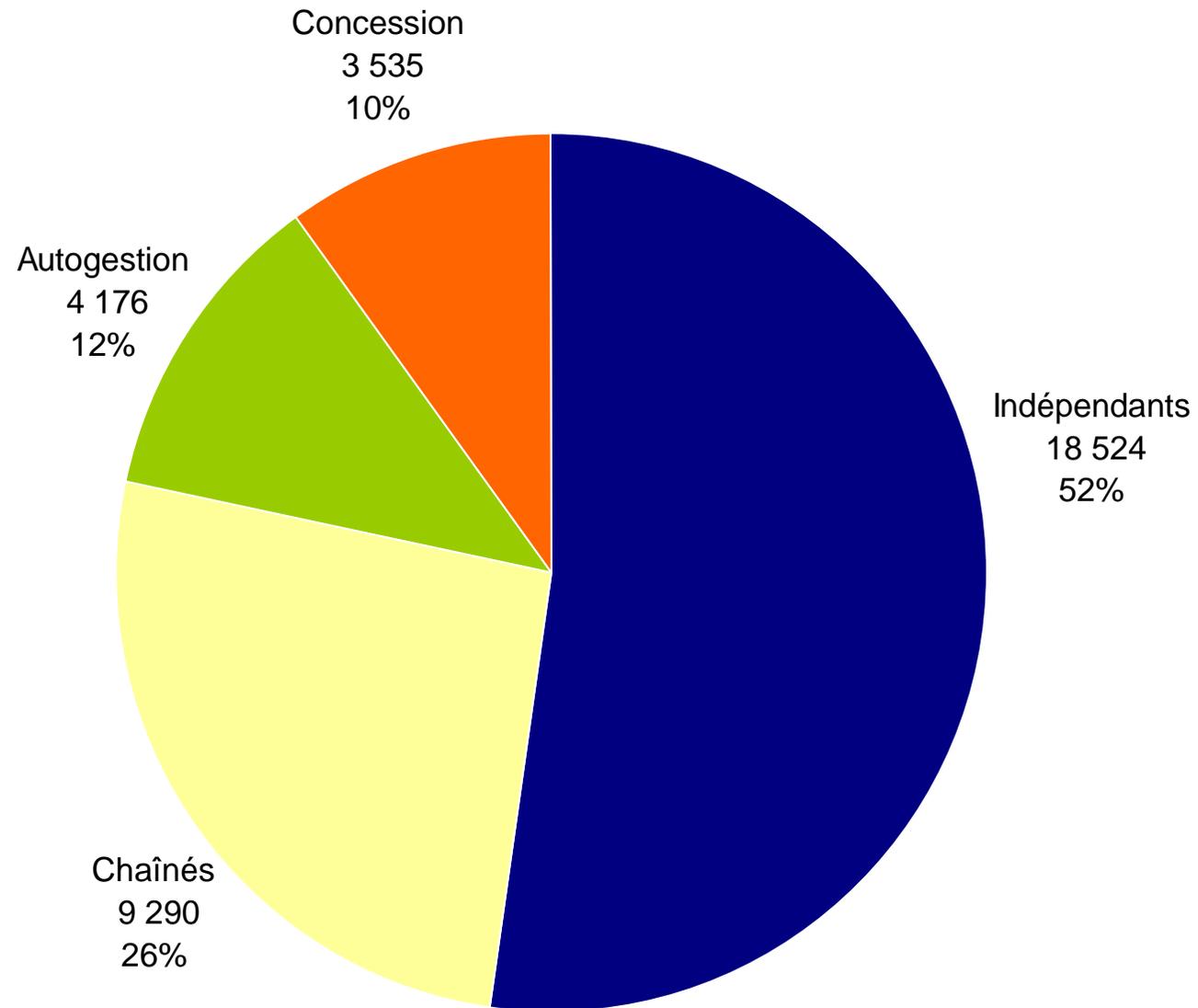


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

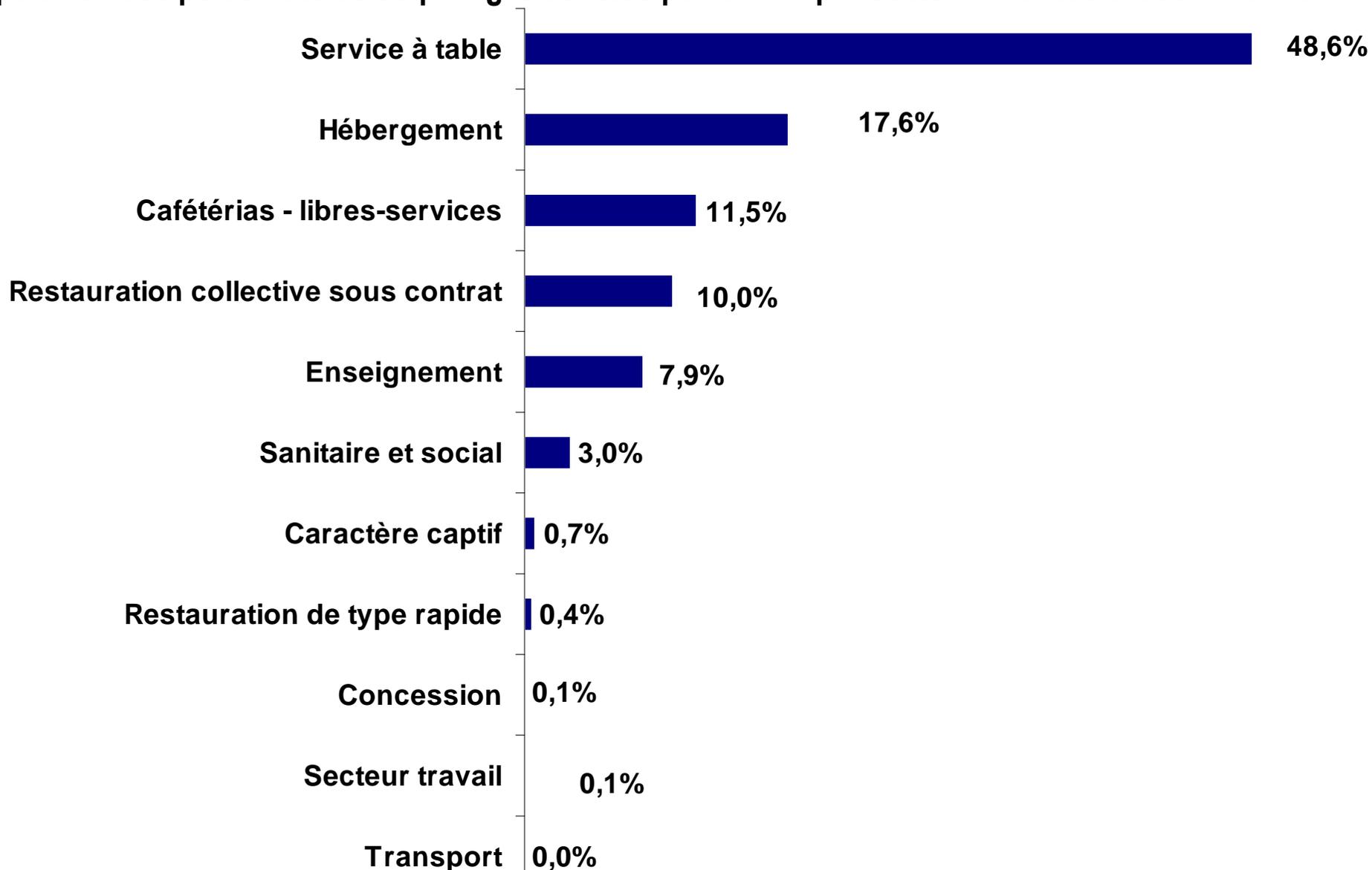
Répartition des poids nets de coquillages achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



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



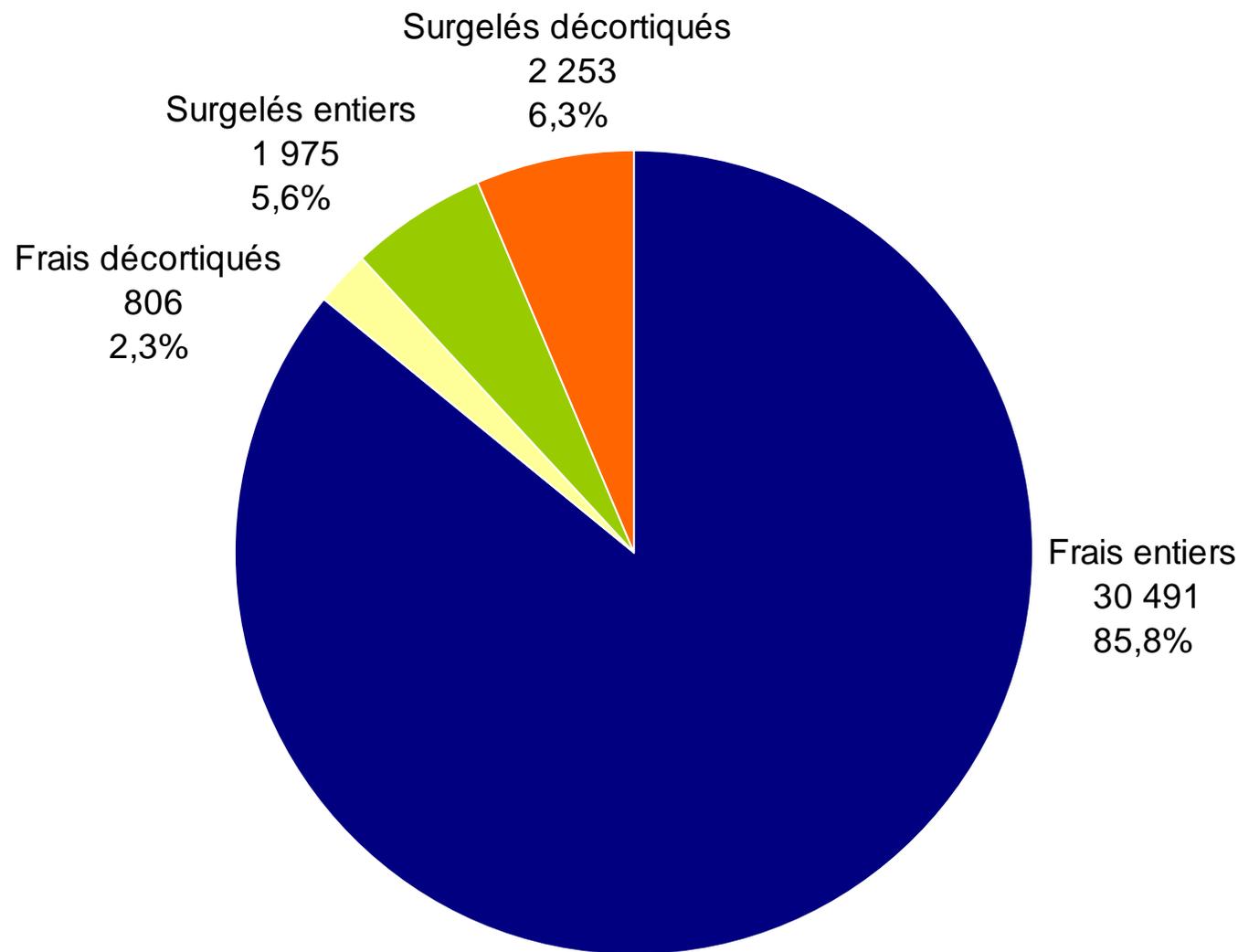
Répartition des poids nets de coquillages achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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



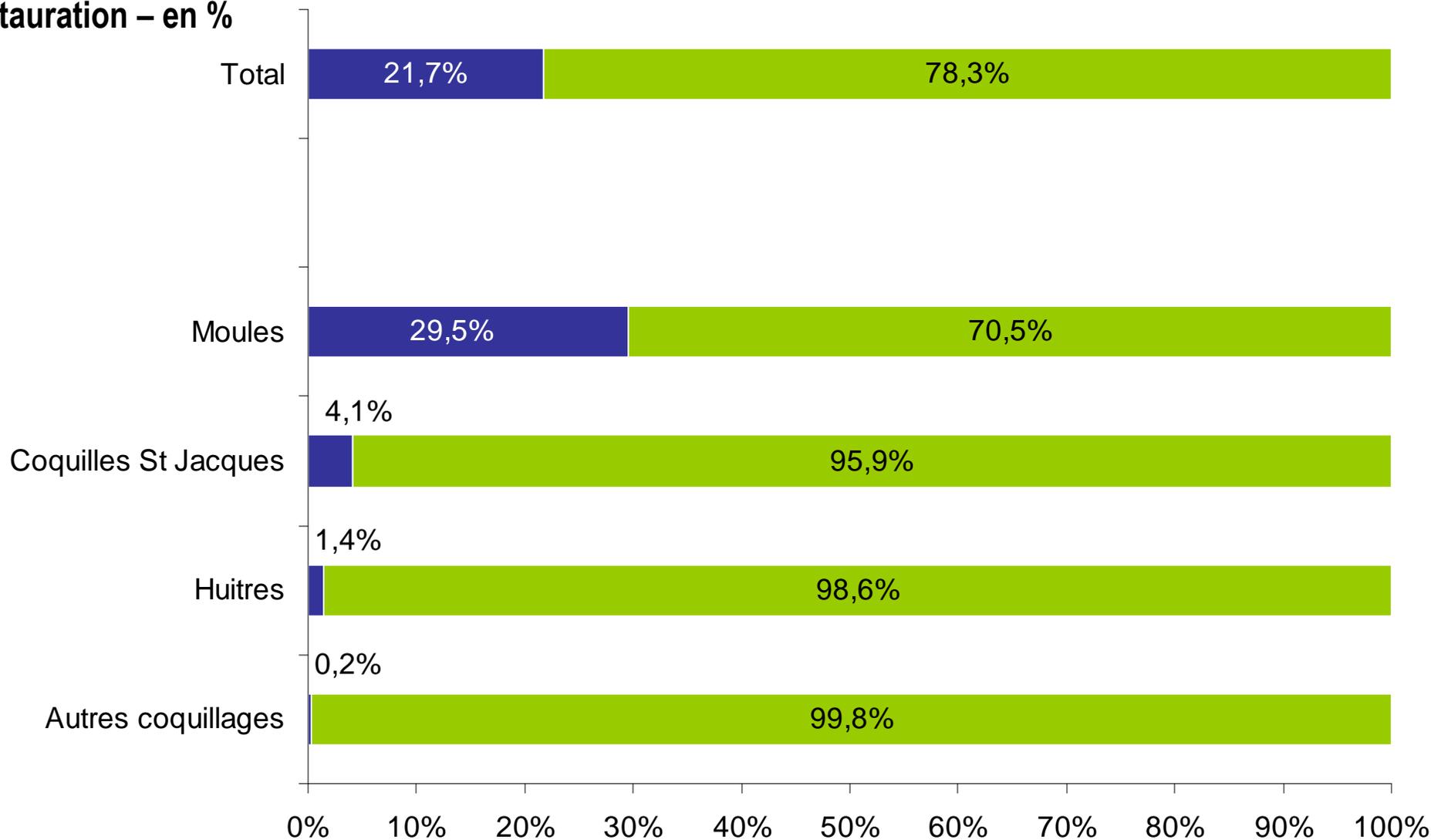
Répartition des poids nets de coquillages achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



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



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

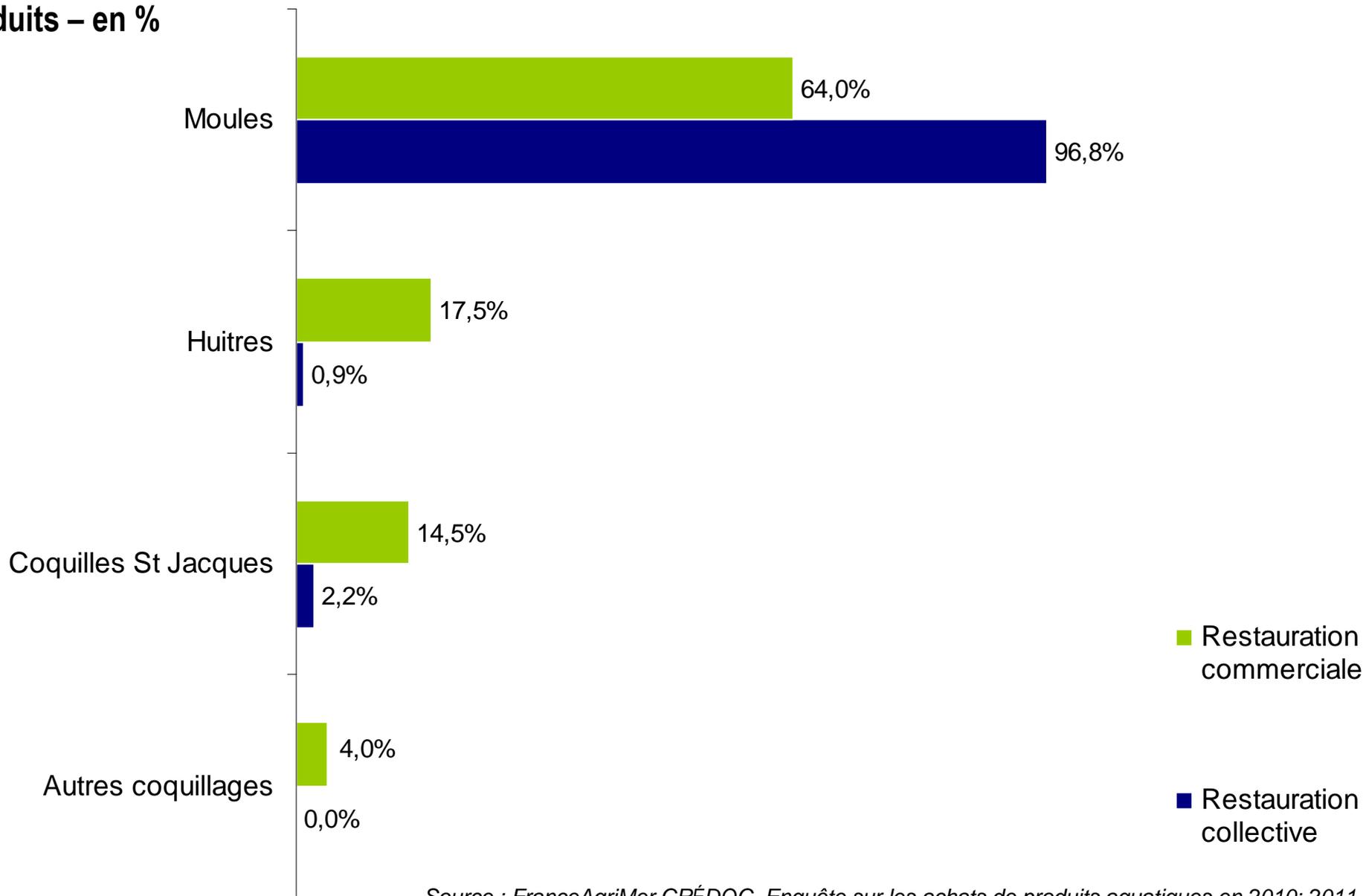


■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

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



Répartition des poids nets de coquillages 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 achetés par grandes catégories et secteurs de restauration

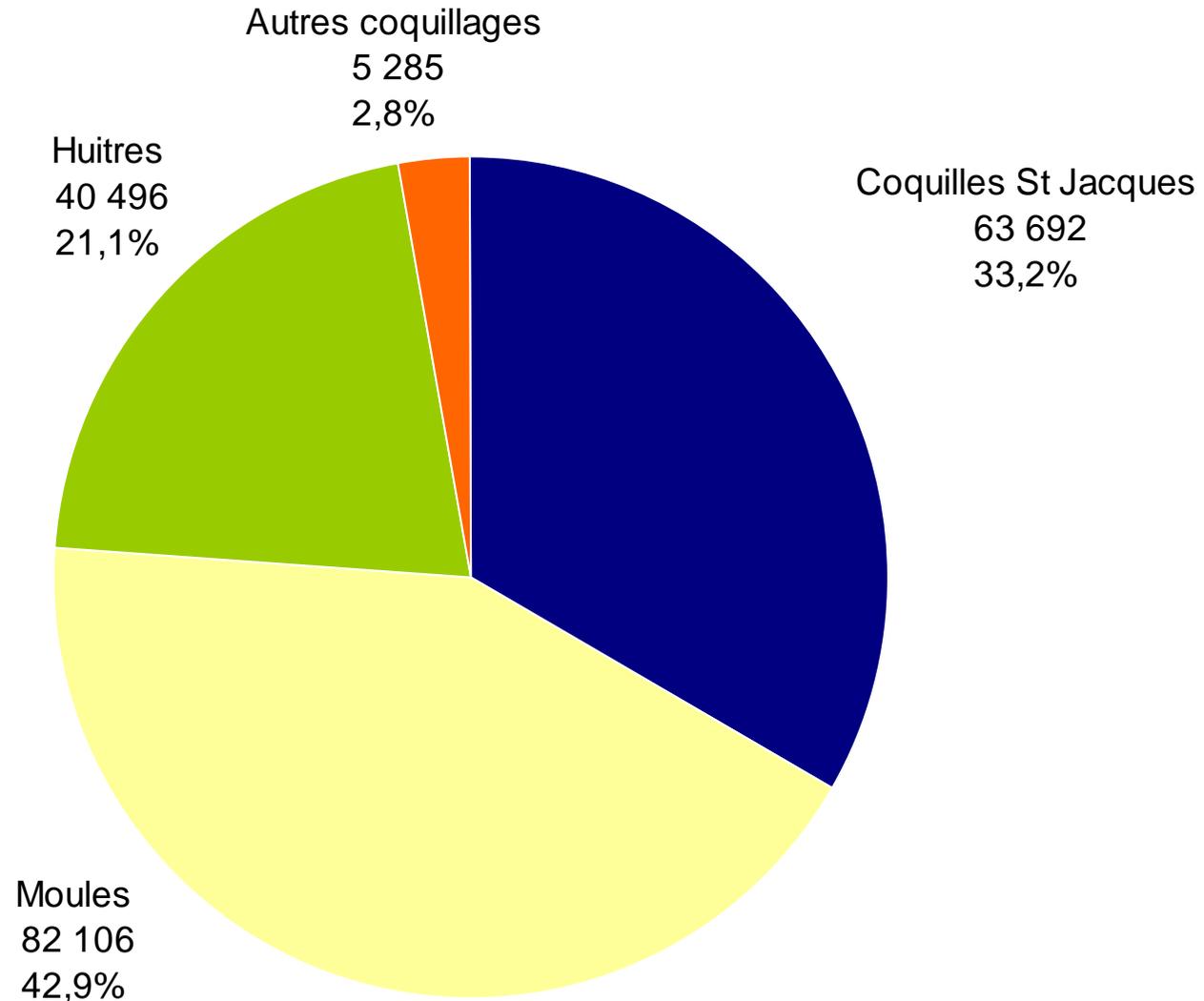
	Repas		Poids nets achetés de coquillages		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
Restauration collective	2 996	48,5%	7 711	21,7%	2,6
Secteur travail	102	1,6%	19,89	0,1%	0,2
Enseignement	682	11,0%	2 820,21	7,9%	4,1
Sanitaire et social	797	12,9%	1 073,25	3,0%	1,3
Caractère captif	200	3,2%	263,04	0,7%	1,3
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	3 534,87	10,0%	2,9
Restauration commerciale	3 175	51,5%	27 814	78,3%	8,8
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	35 525	100,0%	5,8

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



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

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

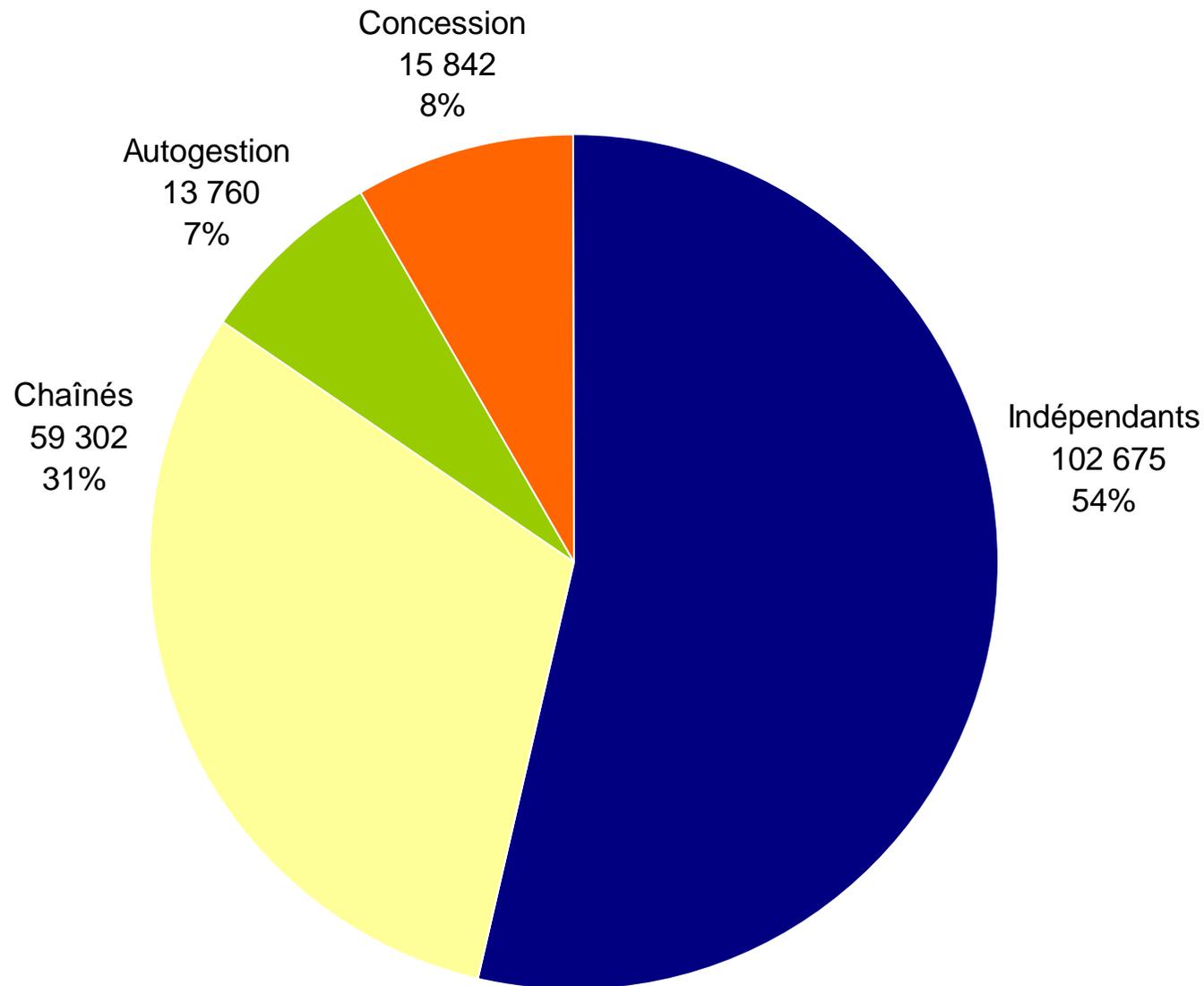


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

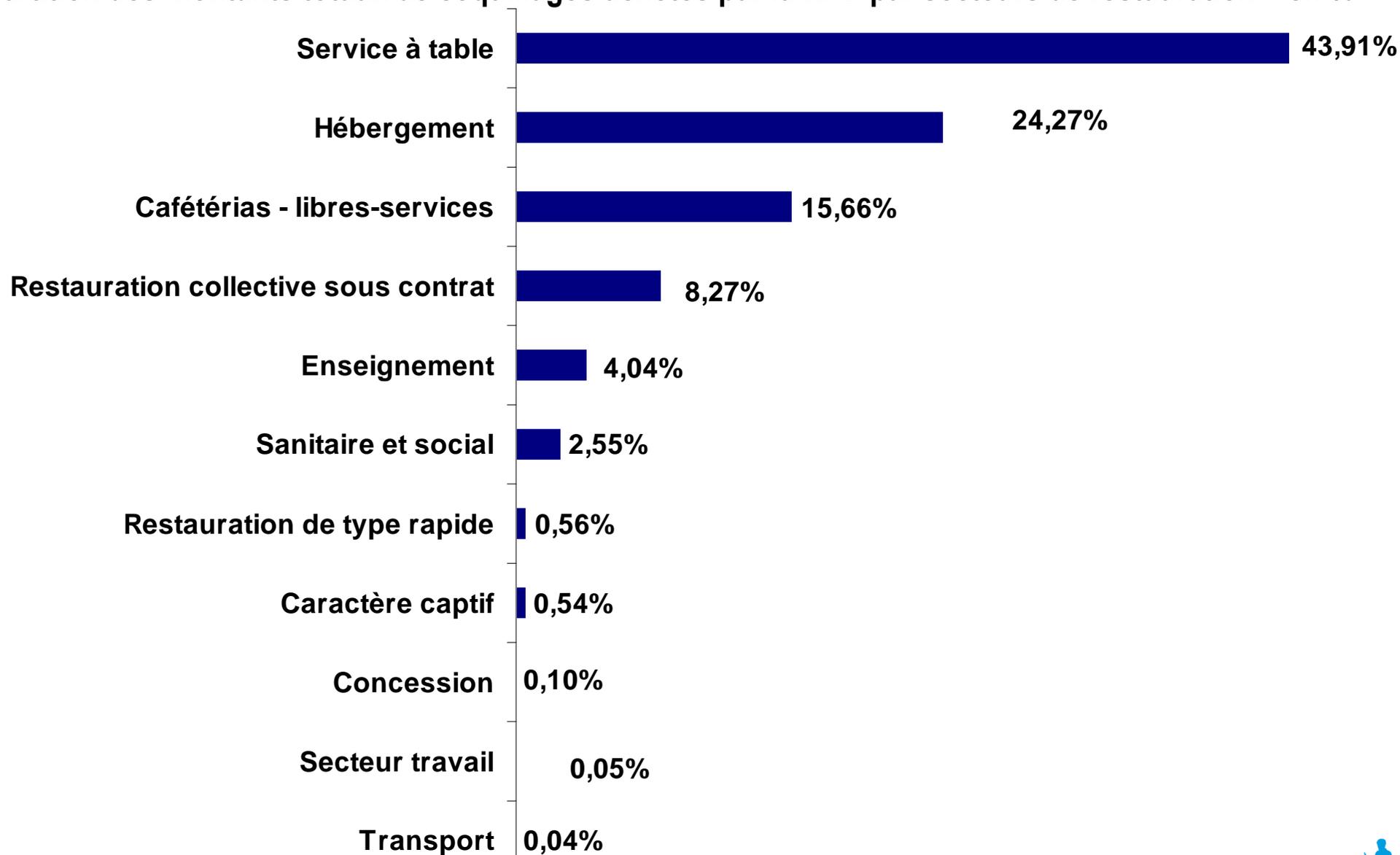
Répartition des montants totaux de coquillages achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



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



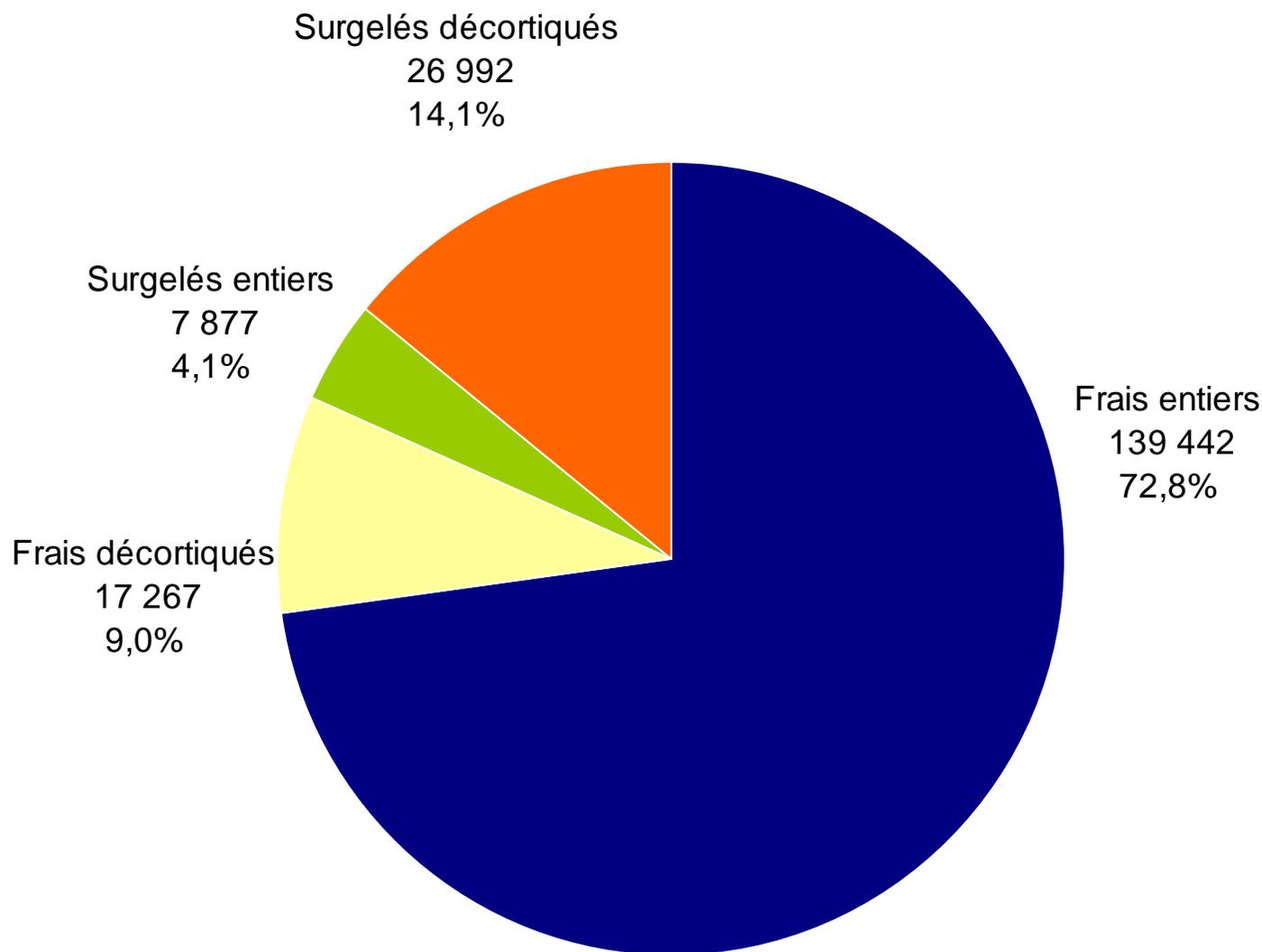
Répartition des montants totaux de coquillages achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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



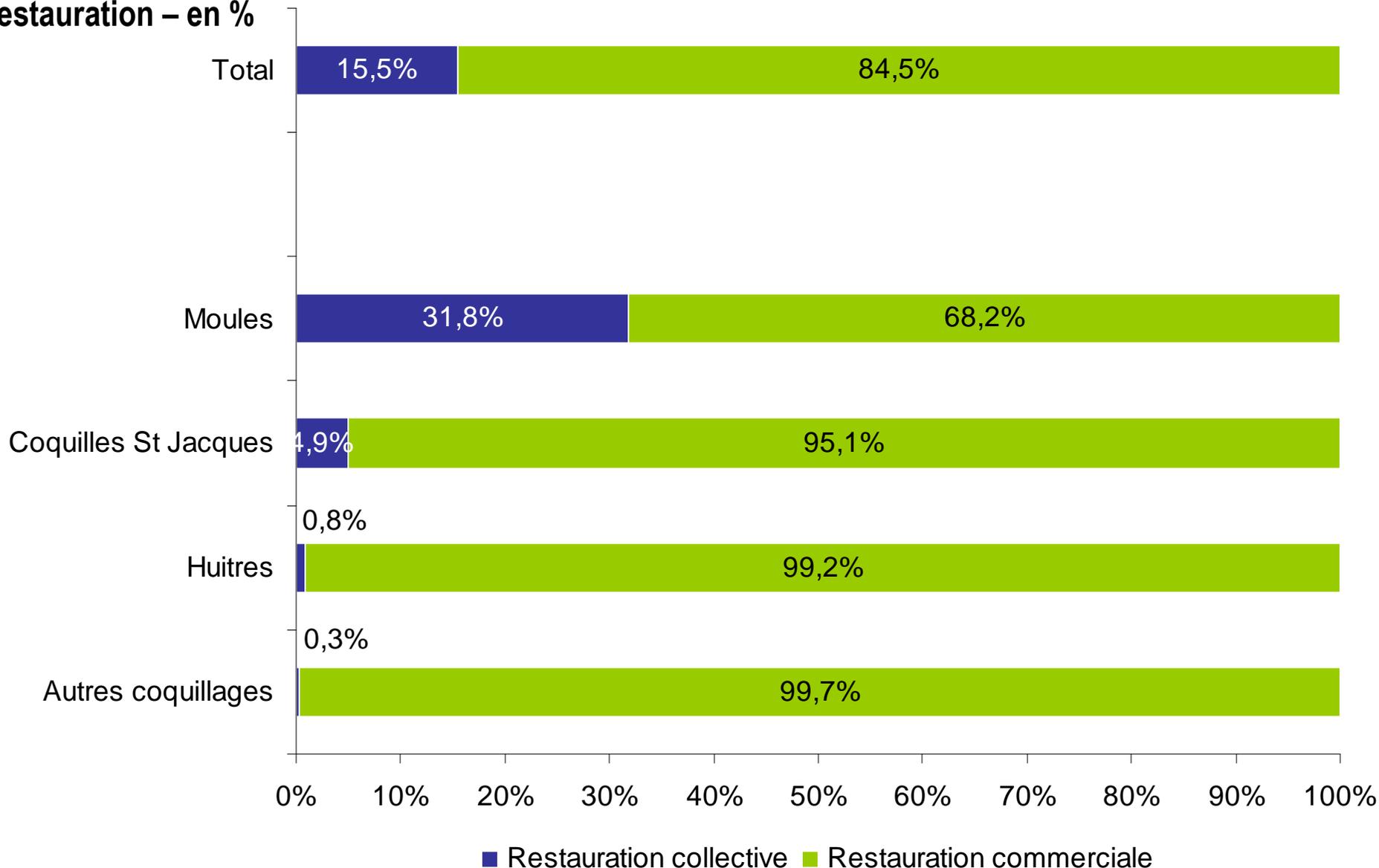
Répartition des montants totaux de coquillages achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



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



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

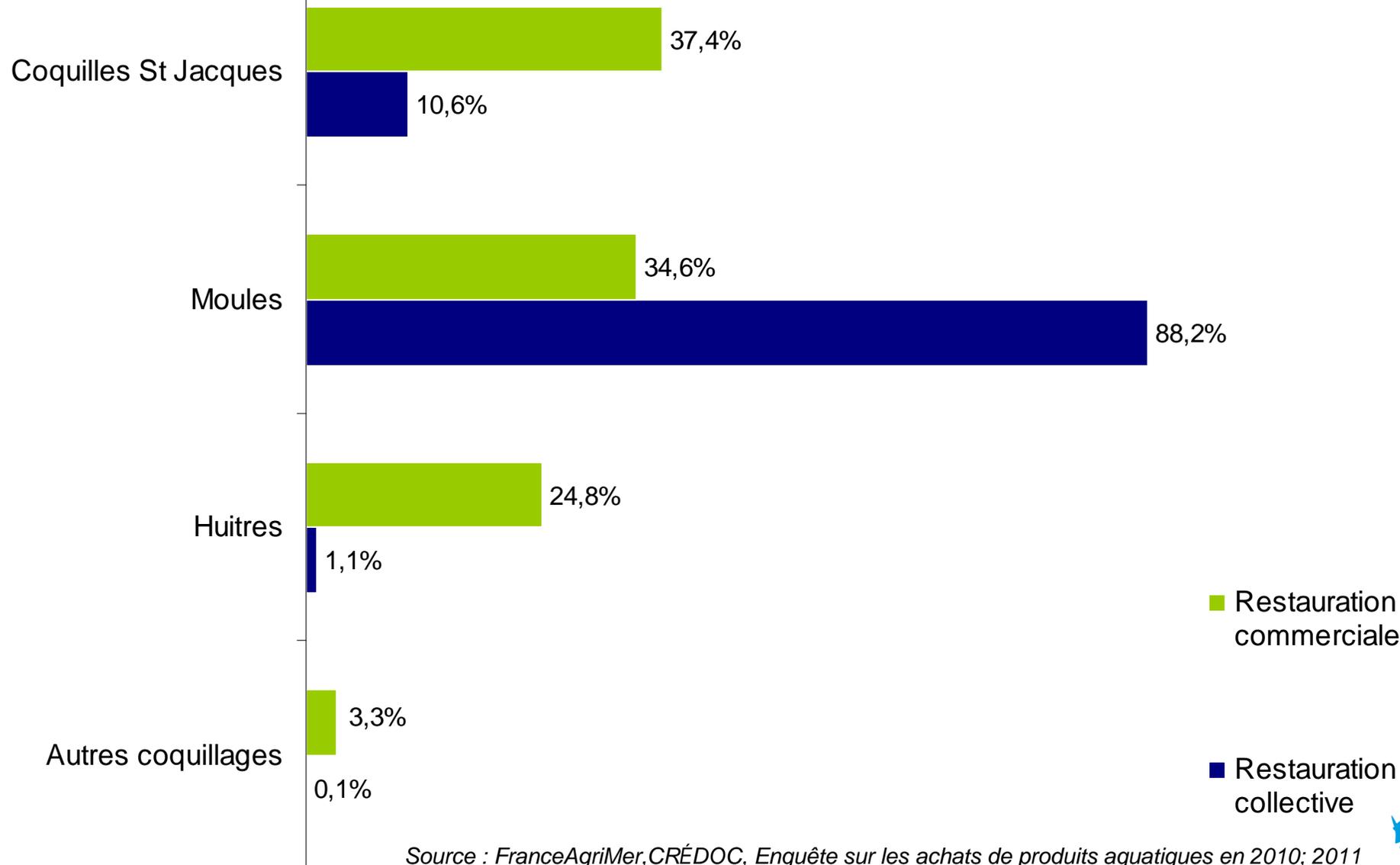


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

Répartition des montants totaux de coquillages 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 achetés par la RHF par grandes catégories et secteurs de restauration

	Repas		Montants totaux de coquillages achetés			
	Millions	%	k€	%	€/repas	Px au kg
Restauration collective	2 996	48,5%	29 601	15,5%	0,0099	3,84
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	161 977	84,5%	0,0510	5,82
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	191 578	100,0%	0,0310	5,39

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

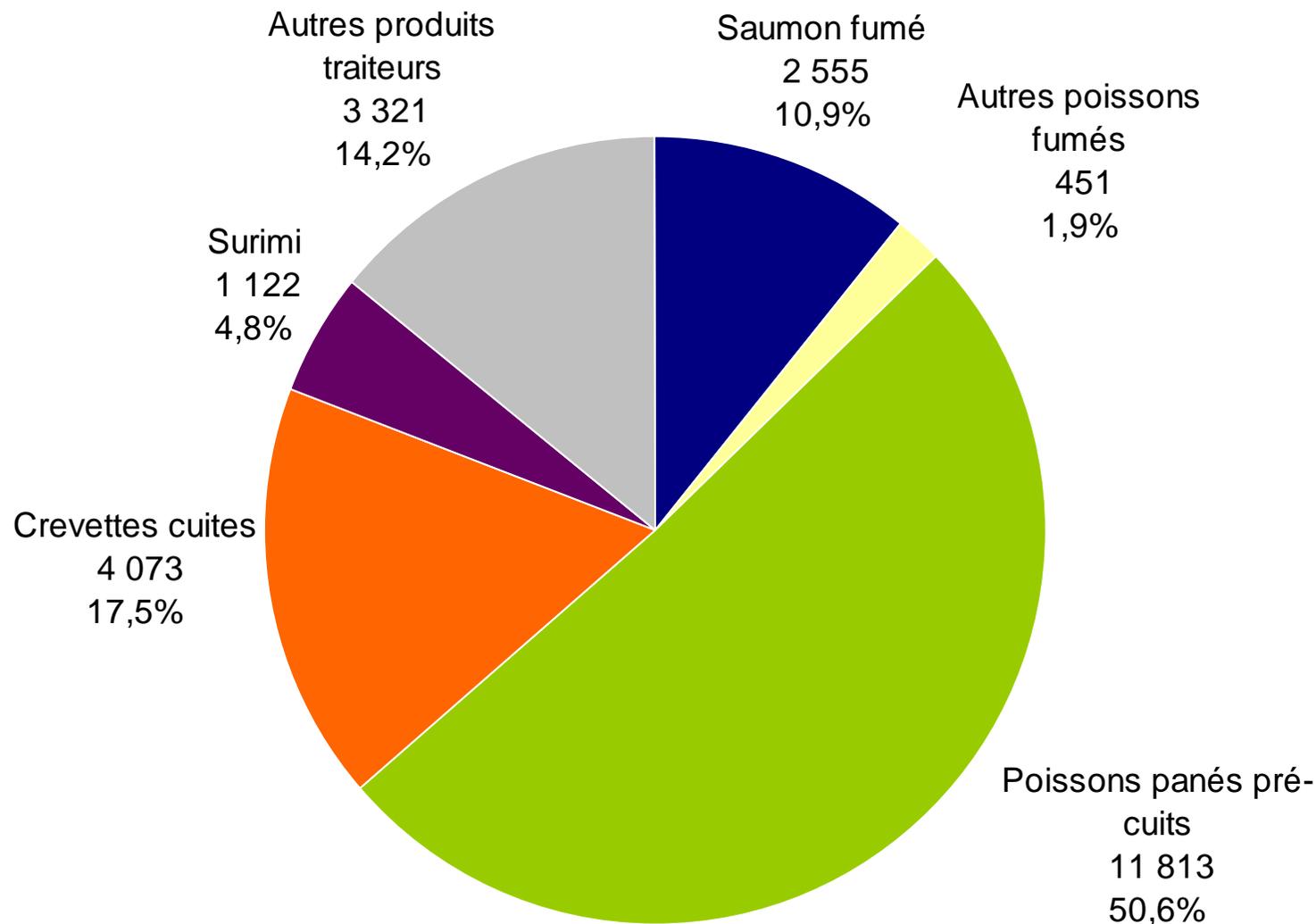


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs**
- 10- Conserves
- 11 – Circuits de vente alternatifs



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 %

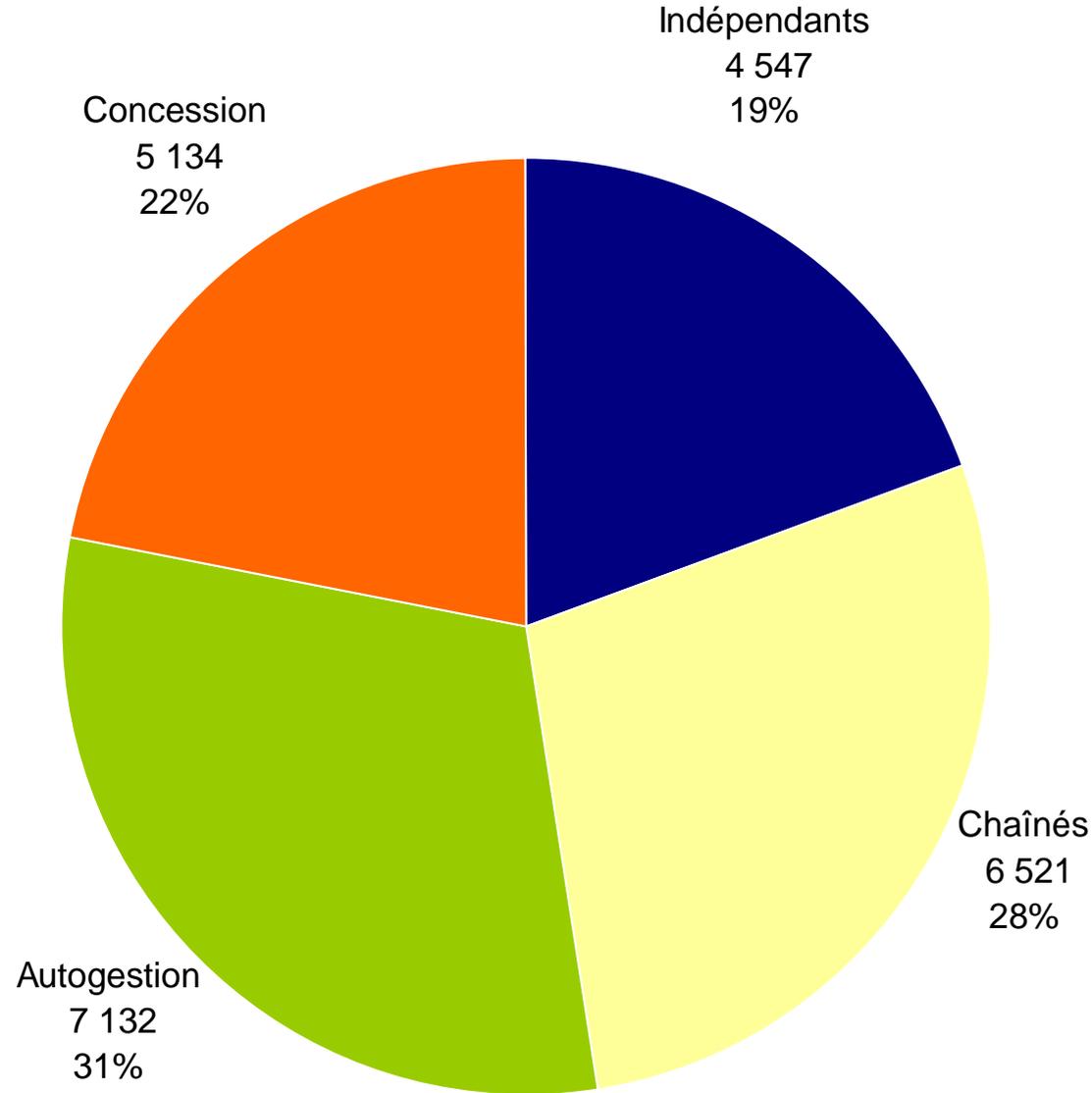


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

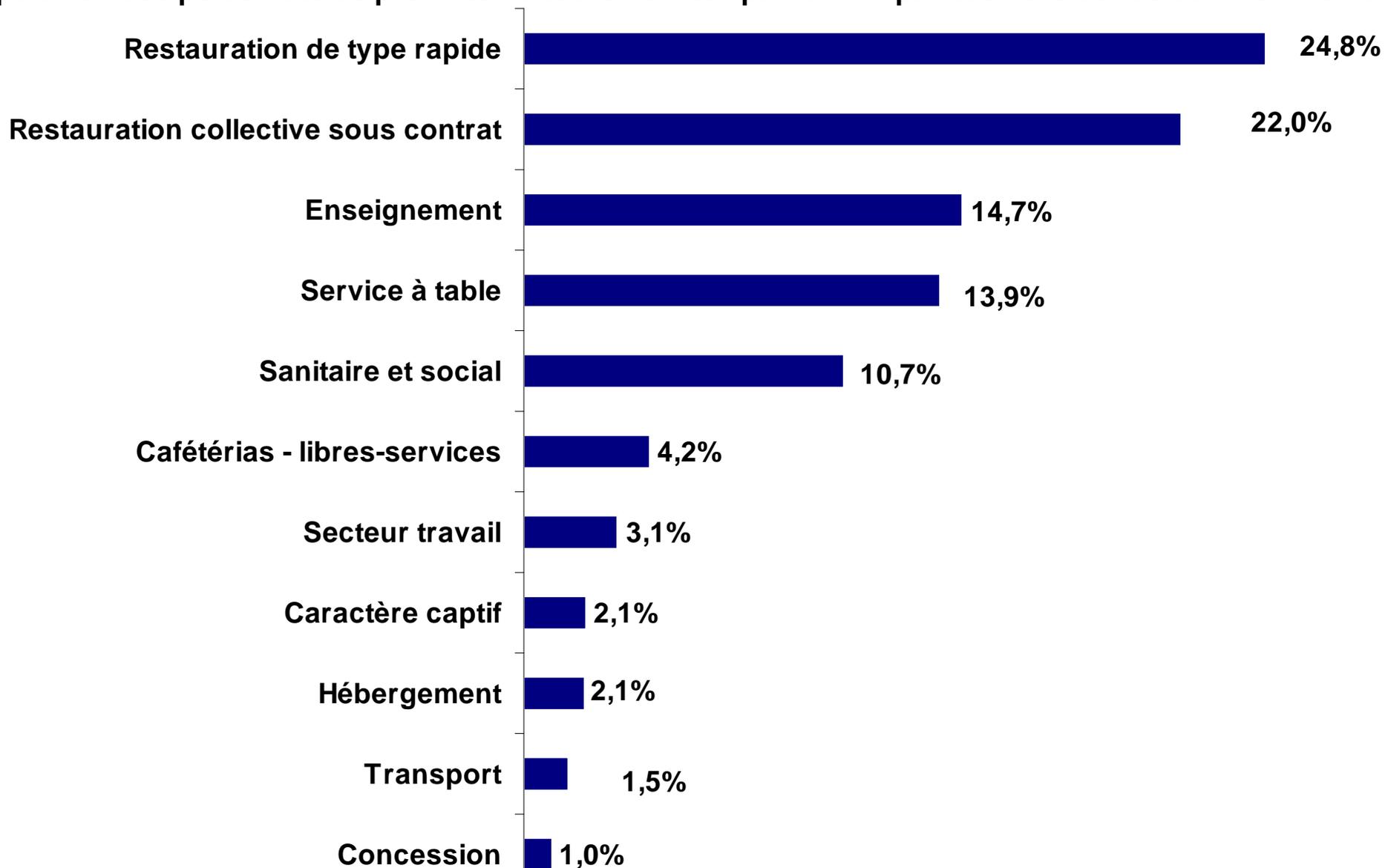
Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



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



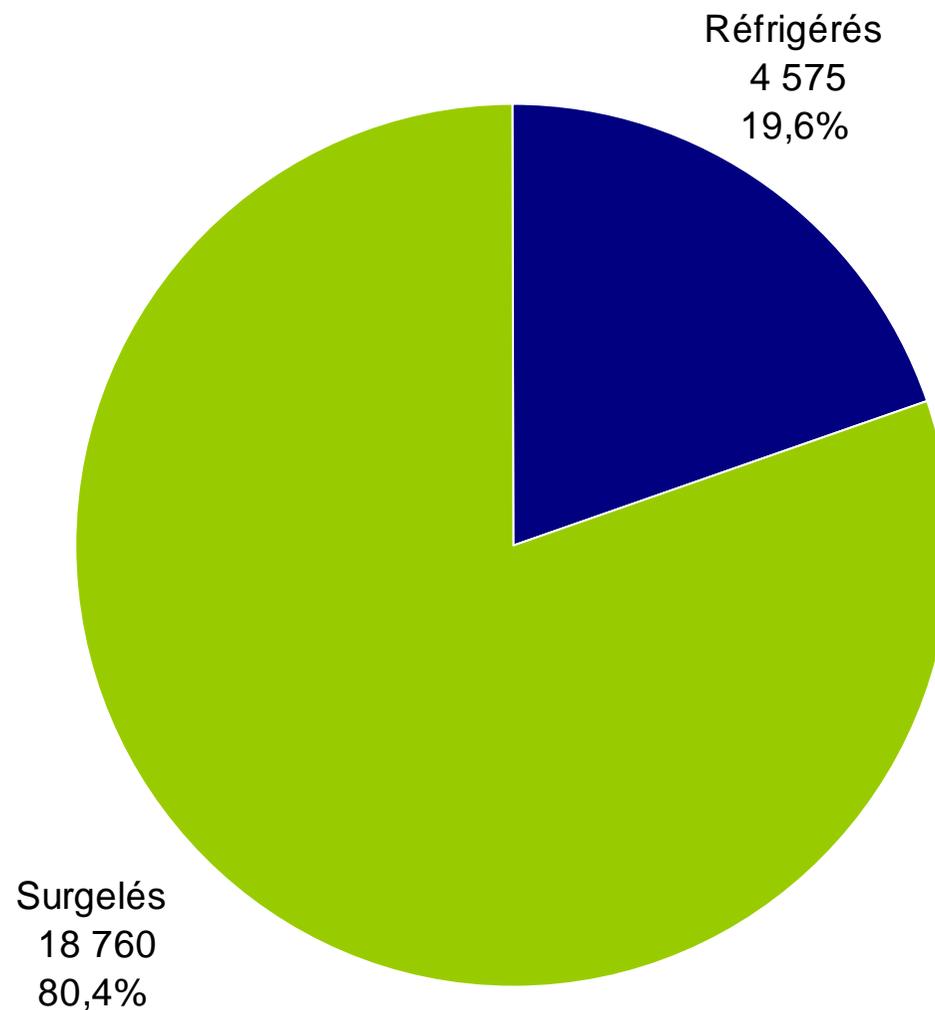
Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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



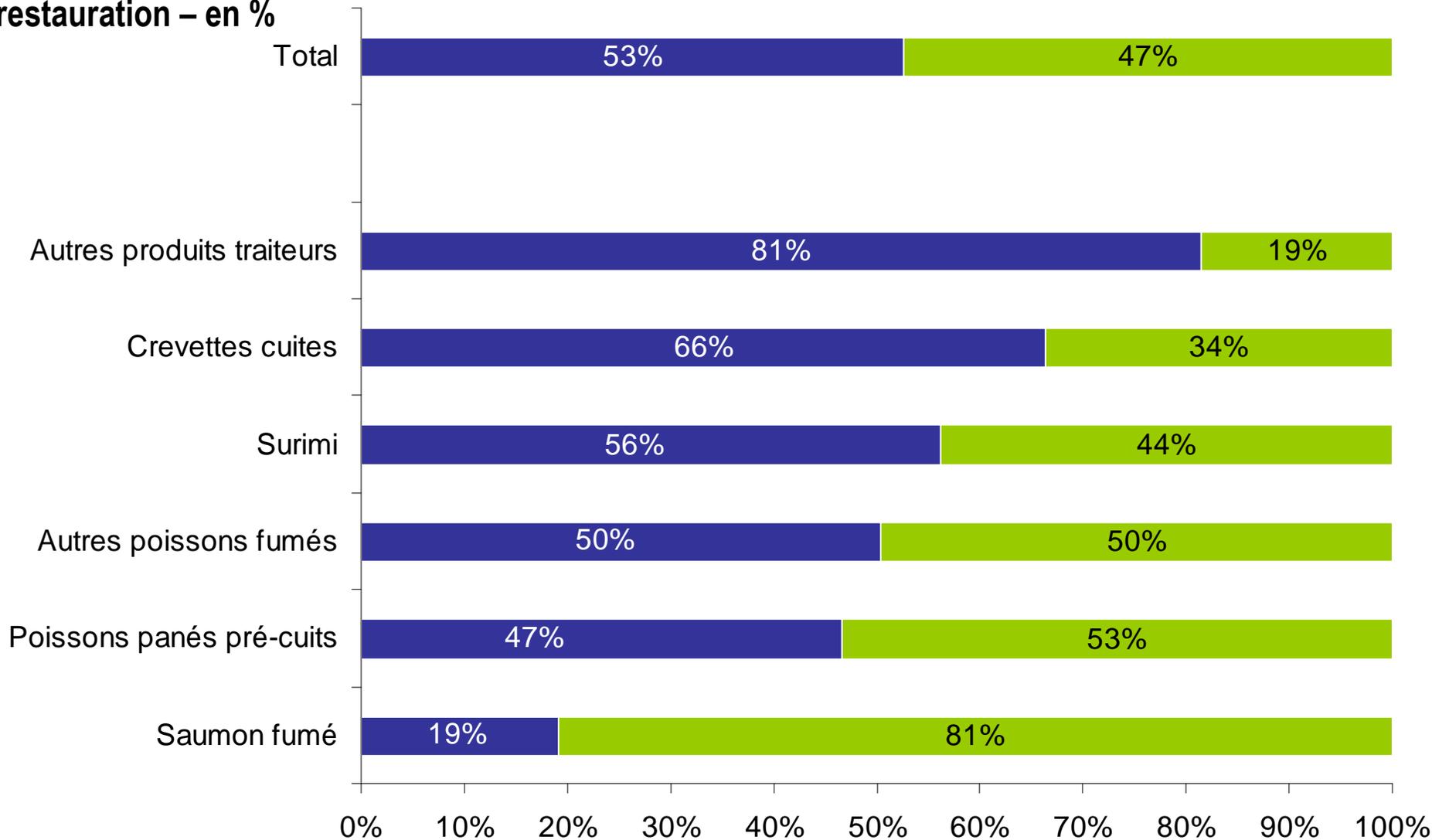
Répartition des poids nets de produits traiteurs achetés par la RHF selon le type de transformation – en %



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



Répartition des poids nets de produits traiteurs 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 %

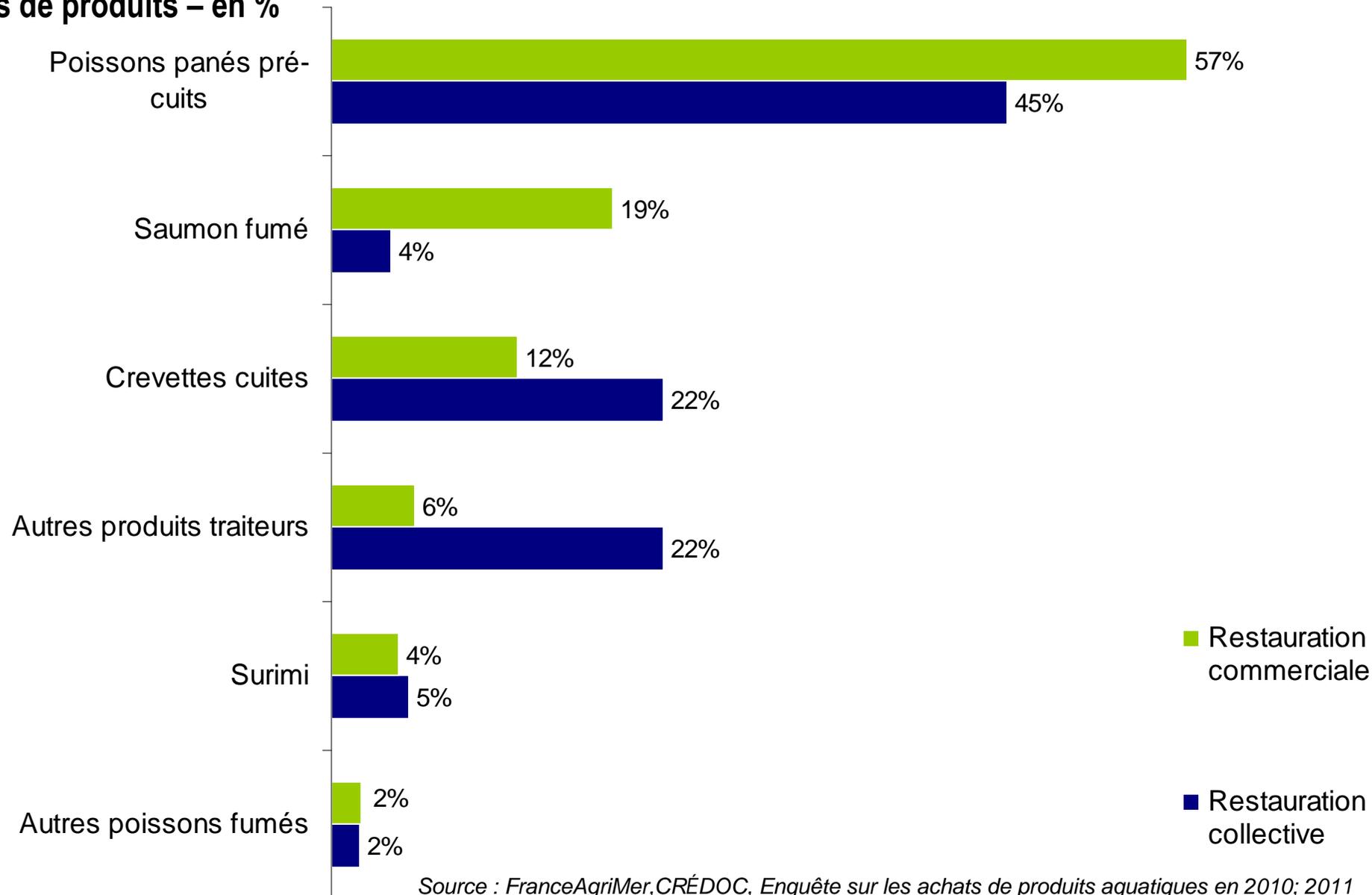


Tableau récapitulatif des poids nets totaux de produits traiteurs achetés par grandes catégories et secteurs de restauration

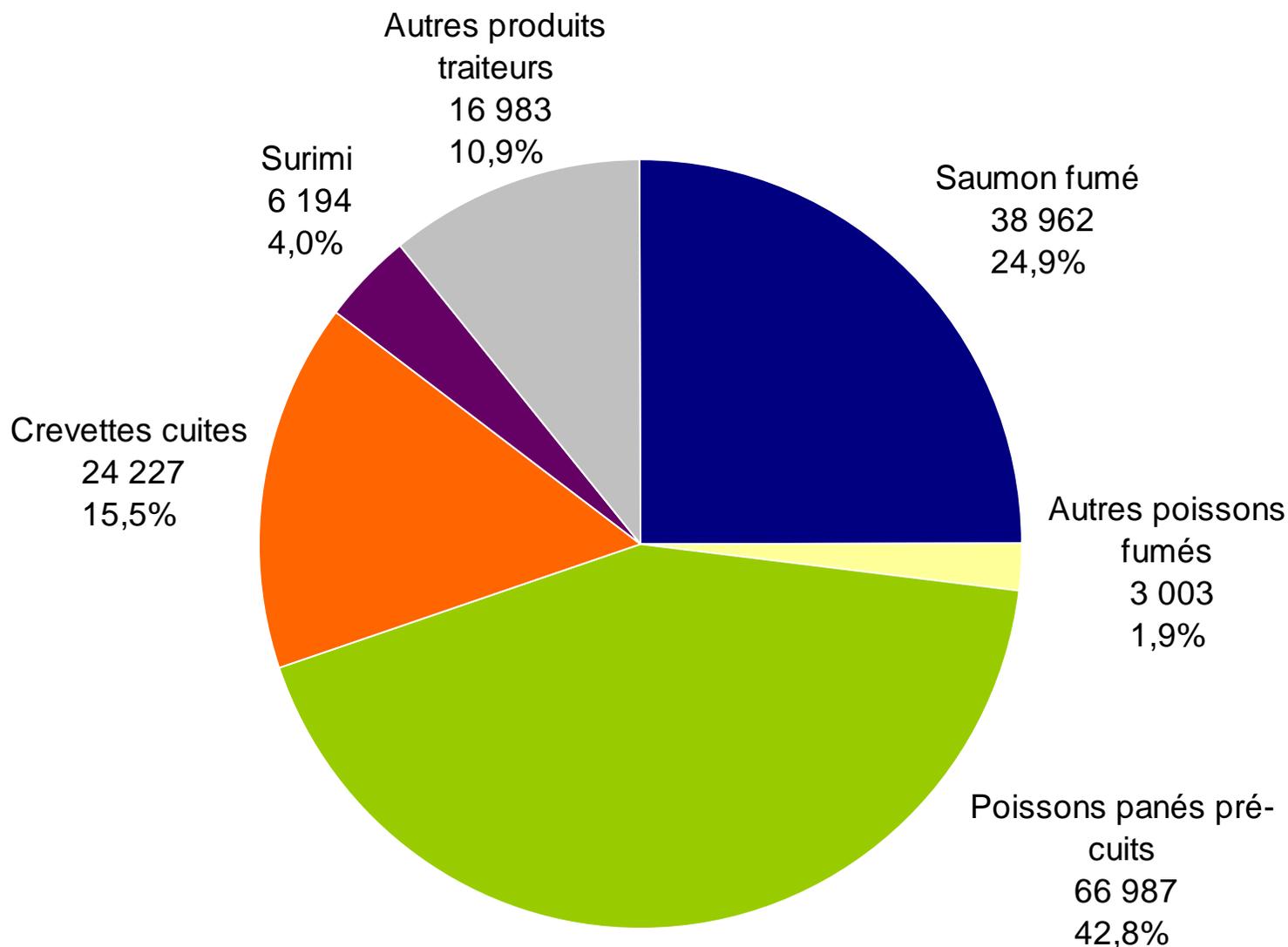
	Repas		Poids nets achetés de produits traiteurs		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
Restauration collective	2 996	48,5%	12 265	52,6%	4,1
Secteur travail	102	1,6%	733,44	3,1%	7,2
Enseignement	682	11,0%	3 423,26	14,7%	5,0
Sanitaire et social	797	12,9%	2 490,72	10,7%	3,1
Caractère captif	200	3,2%	484,27	2,1%	2,4
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	5 133,62	22,0%	4,2
Restauration commerciale	3 175	51,5%	11 069	47,4%	3,5
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	23 334	100,0%	3,8

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 %

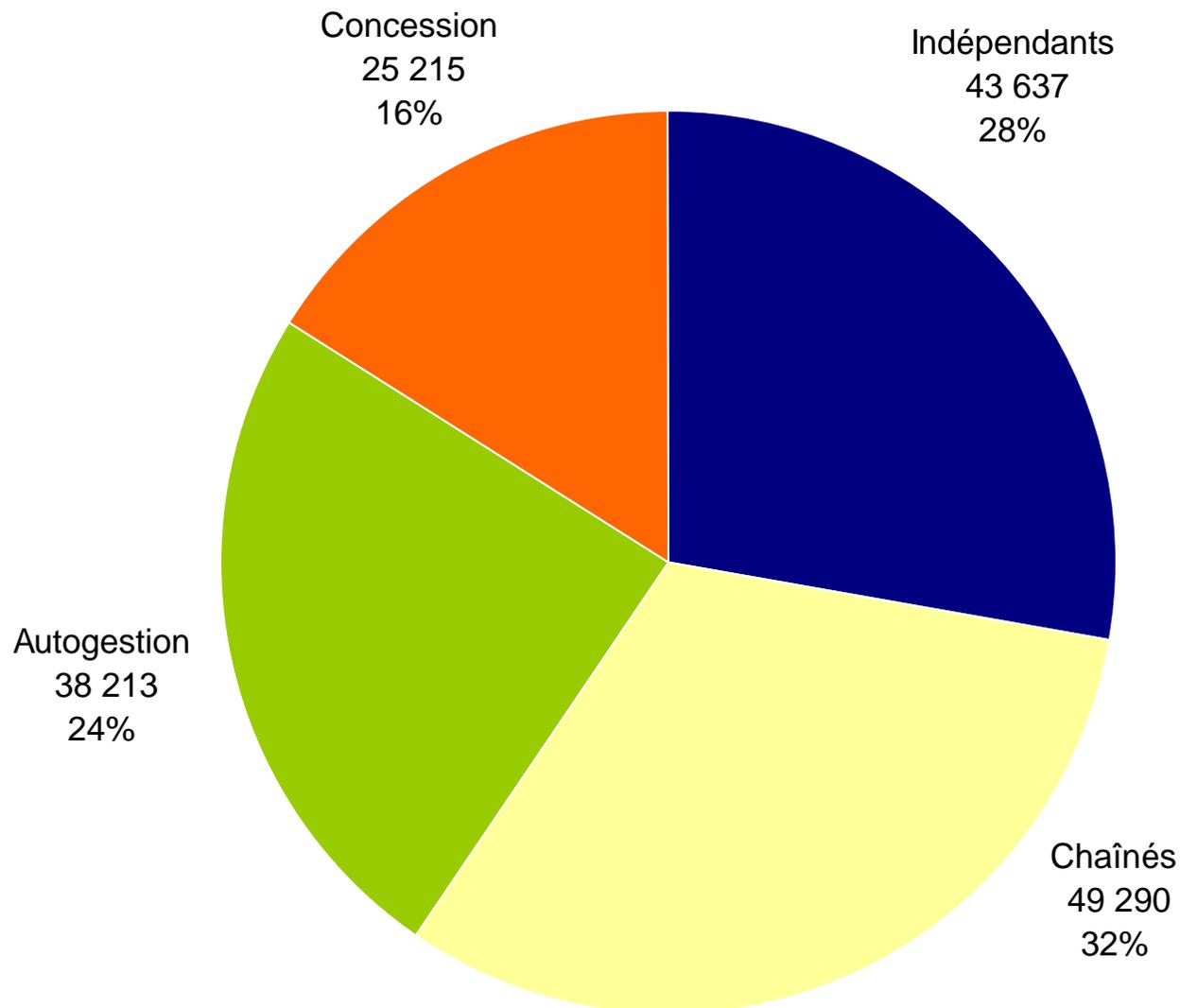


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

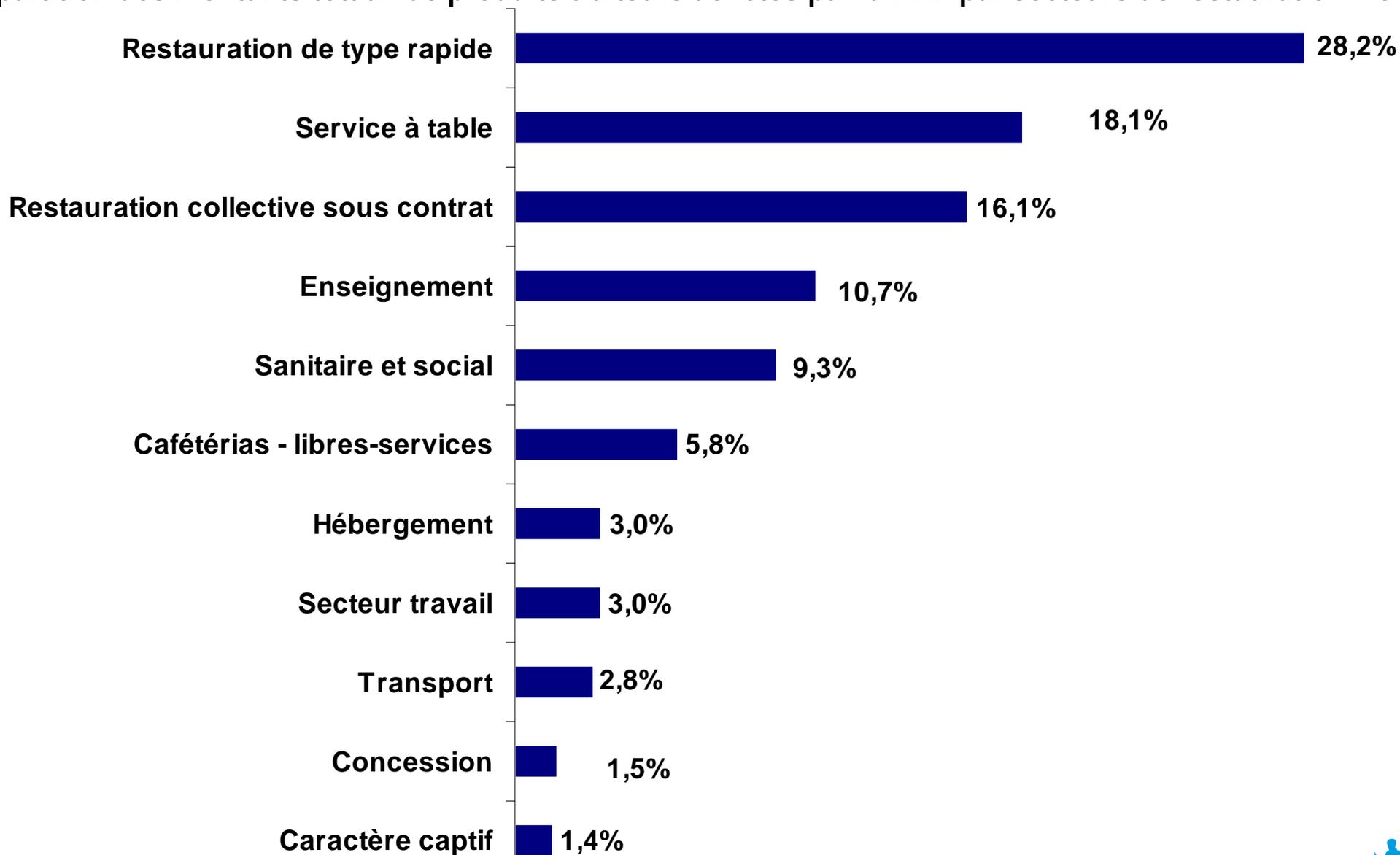
Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par grandes catégories de restaurants – en k€ et %



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



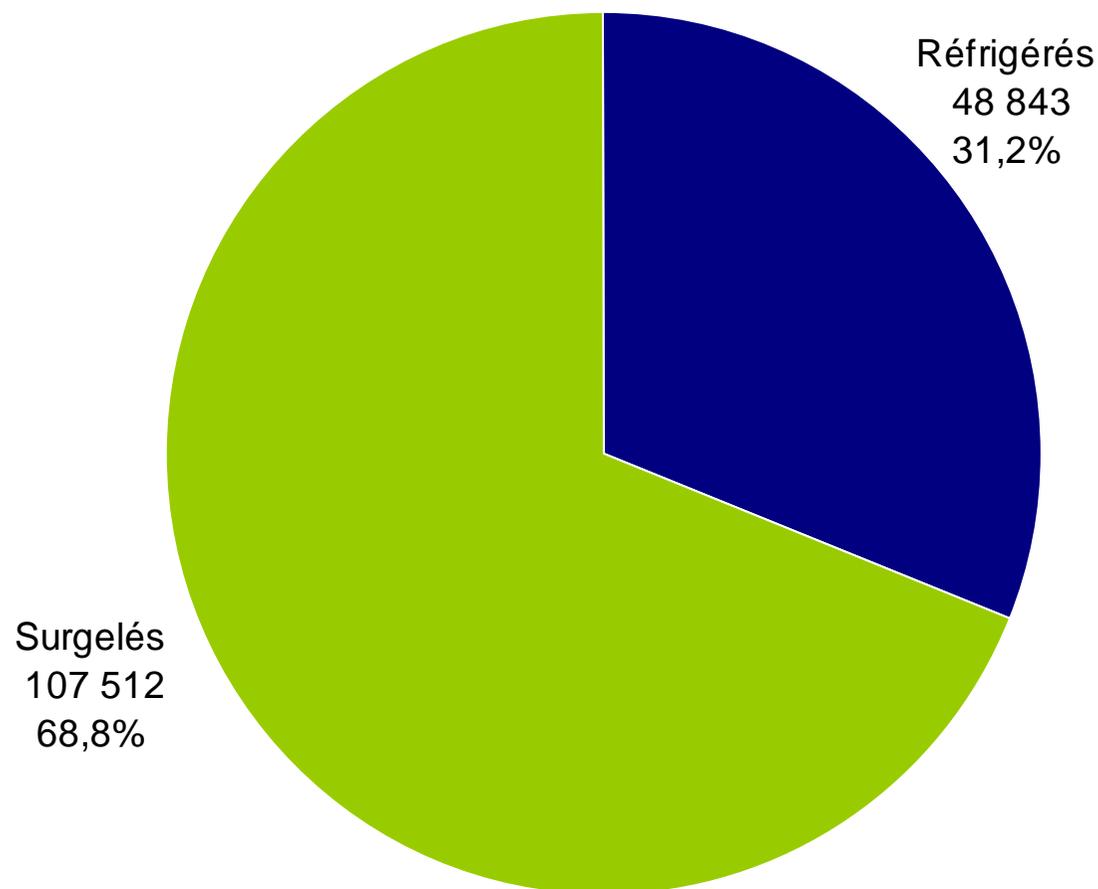
Répartition des montants totaux de produits traiteurs achetés par la RHF par secteurs de restauration – en %



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 %

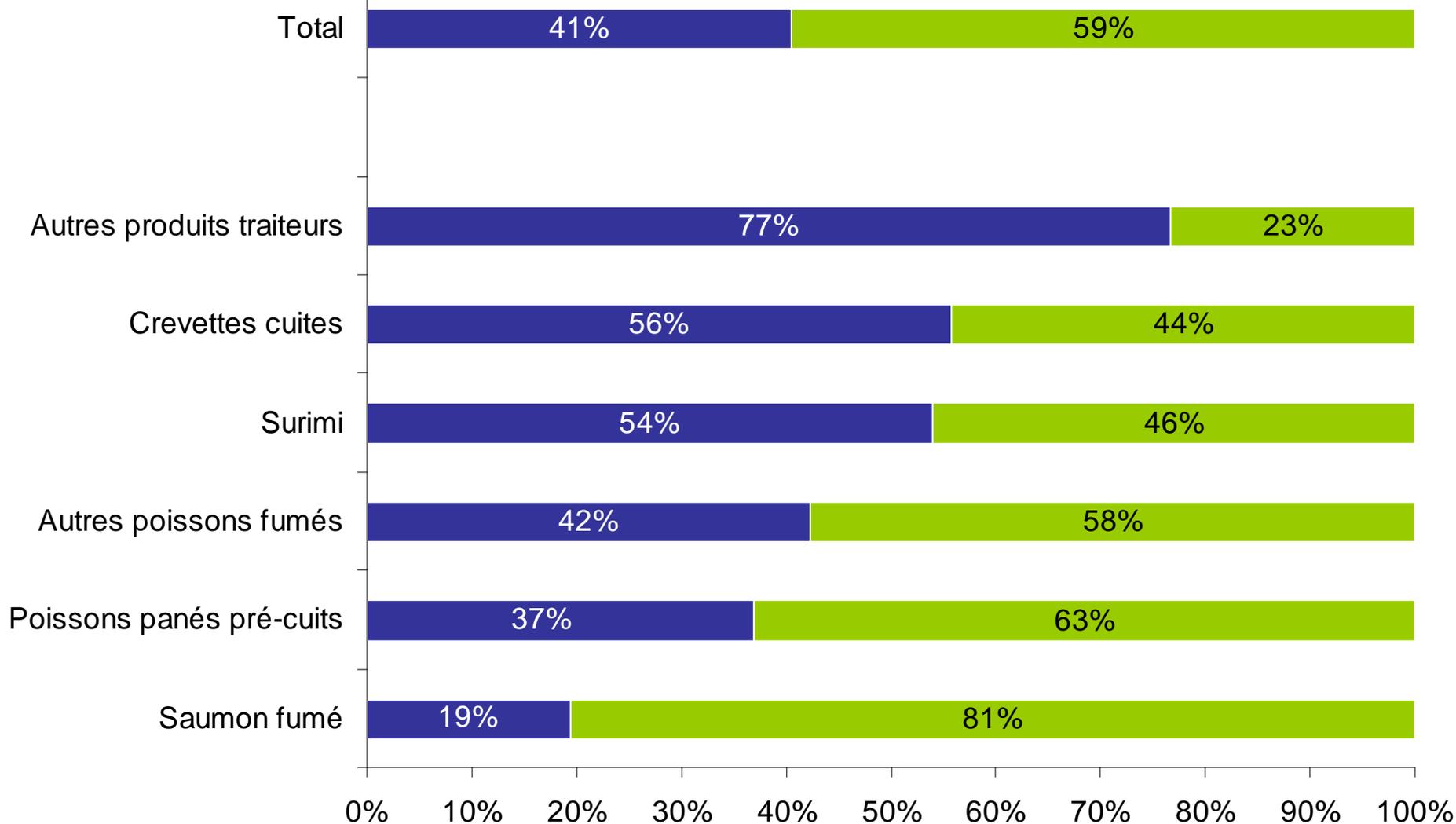


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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 %

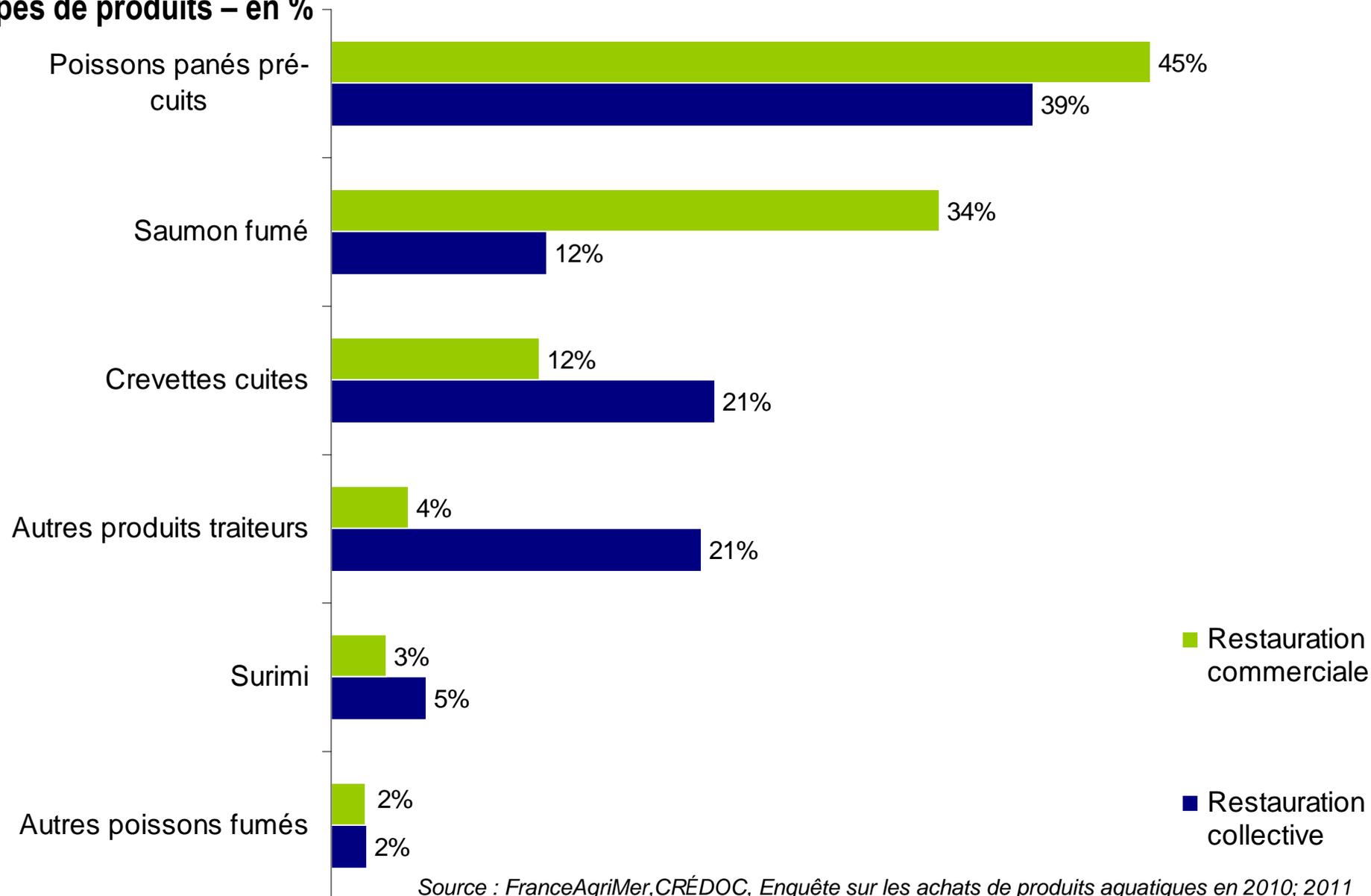


■ Restauration collective ■ Restauration commerciale

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
Restauration collective	2 996	48,5%	63 428	40,6%	0,0212	5,17
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	92 927	59,4%	0,0293	8,40
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	156 355	100,0%	0,0253	6,70

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

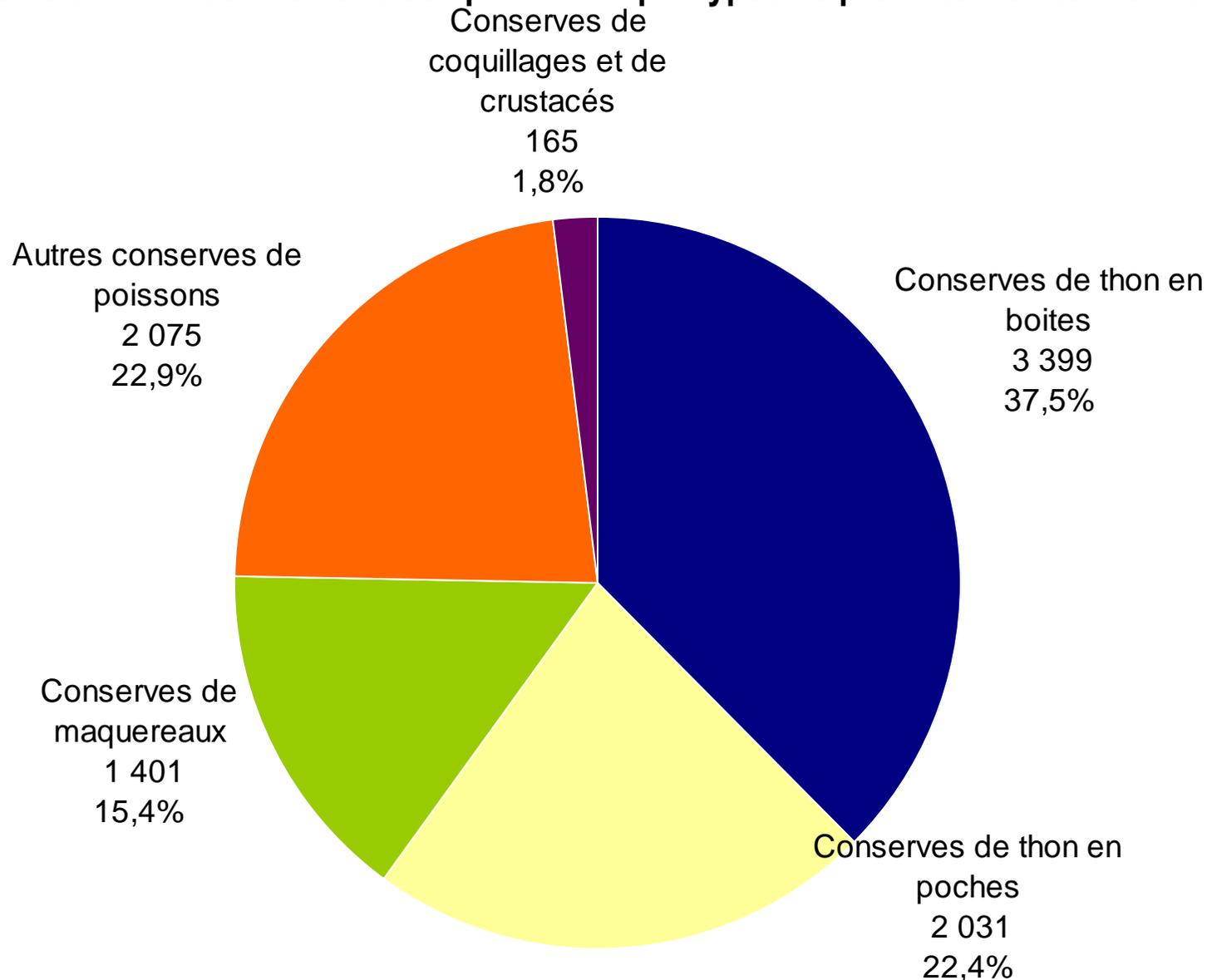


- 1- Lexique, champ et méthodologie
- 2- Synthèse
- 3- Données de cadrage
- 4- Ensemble des produits aquatiques
- 5- Poissons
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 9- Produits traiteurs
- 10- Conserves**
- 11 – Circuits de vente alternatifs



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 %

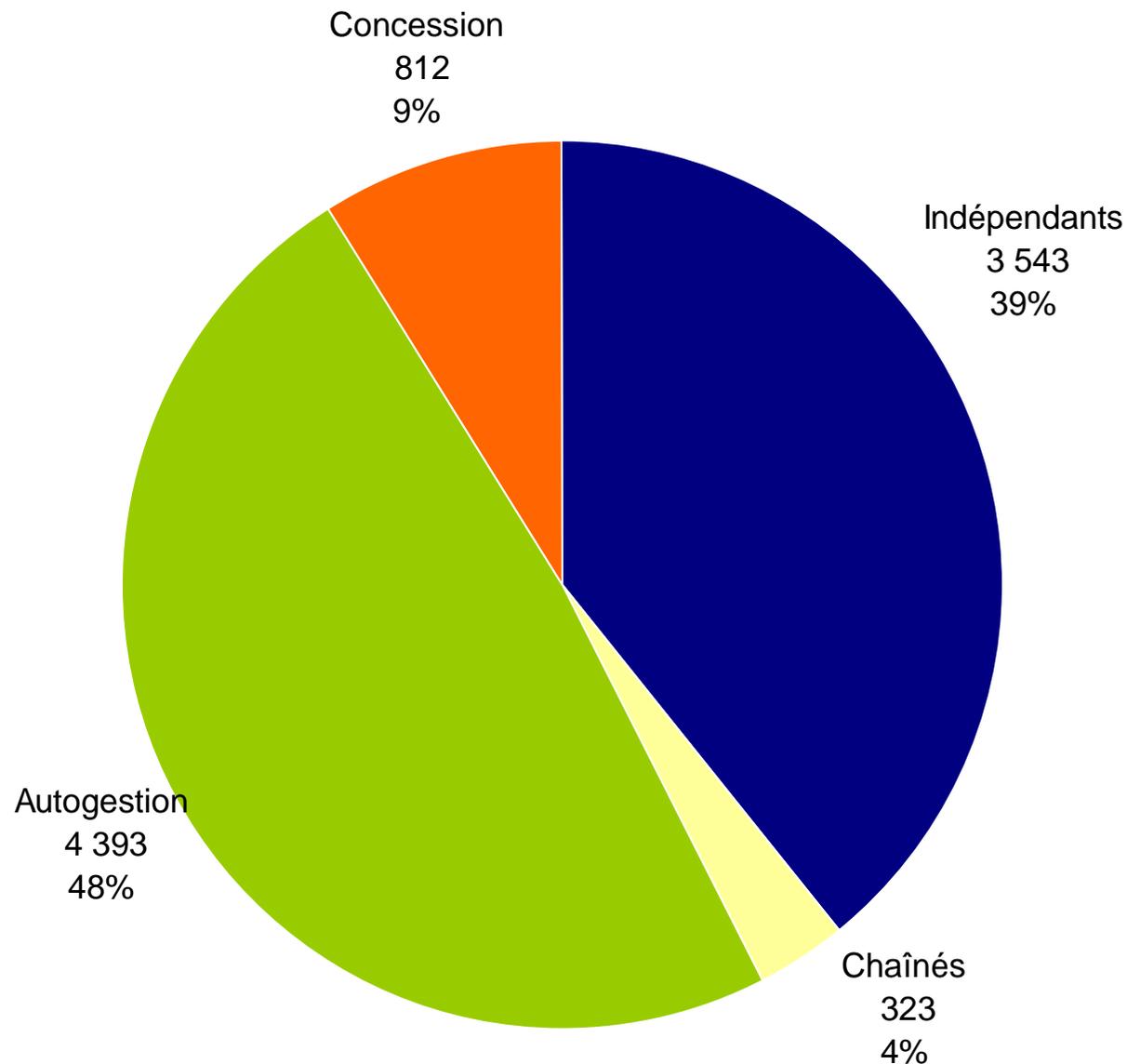


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

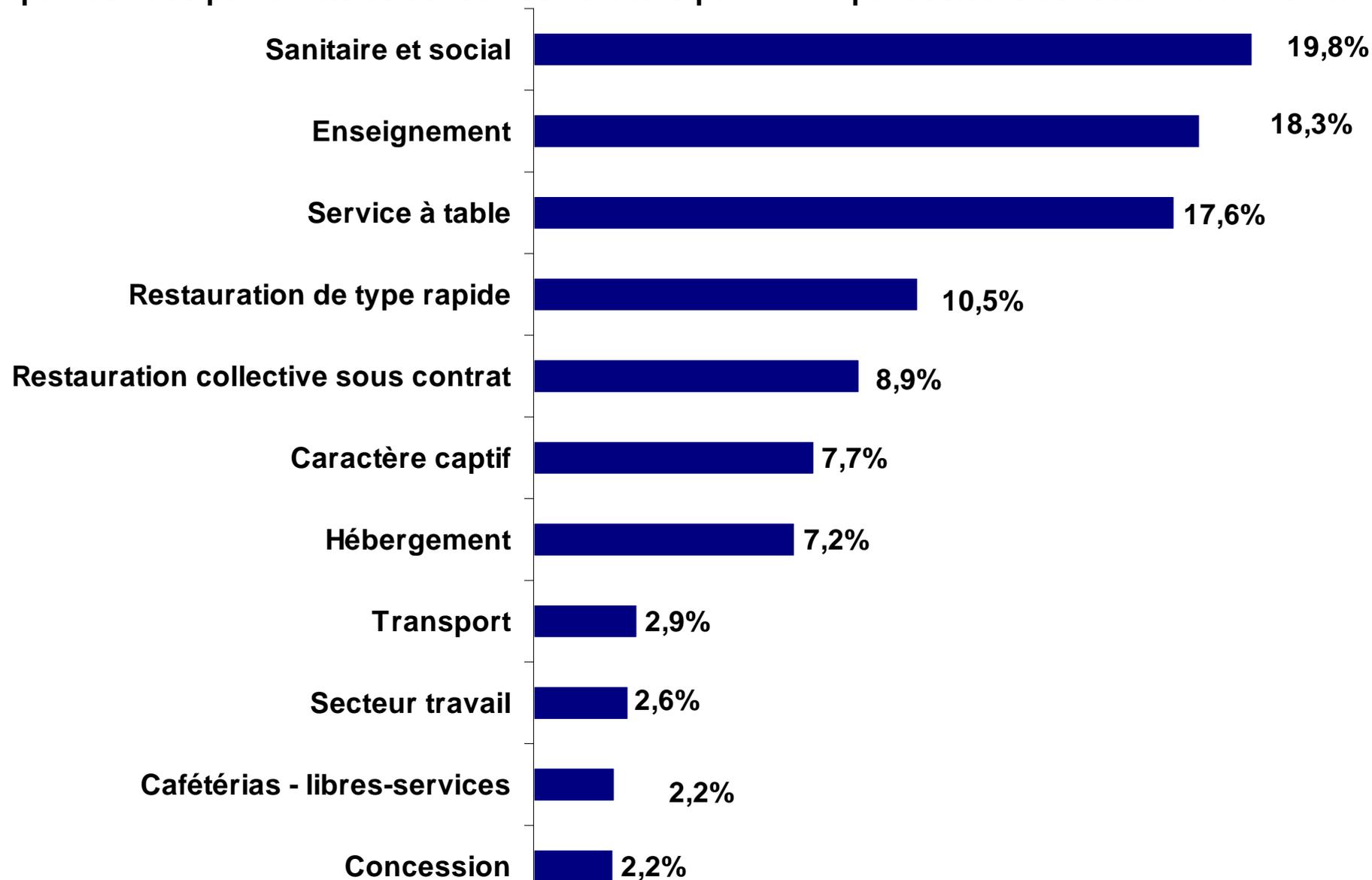
Répartition des poids nets de conserves achetées par la RHF par grandes catégories de restaurants – en tonnes et %



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



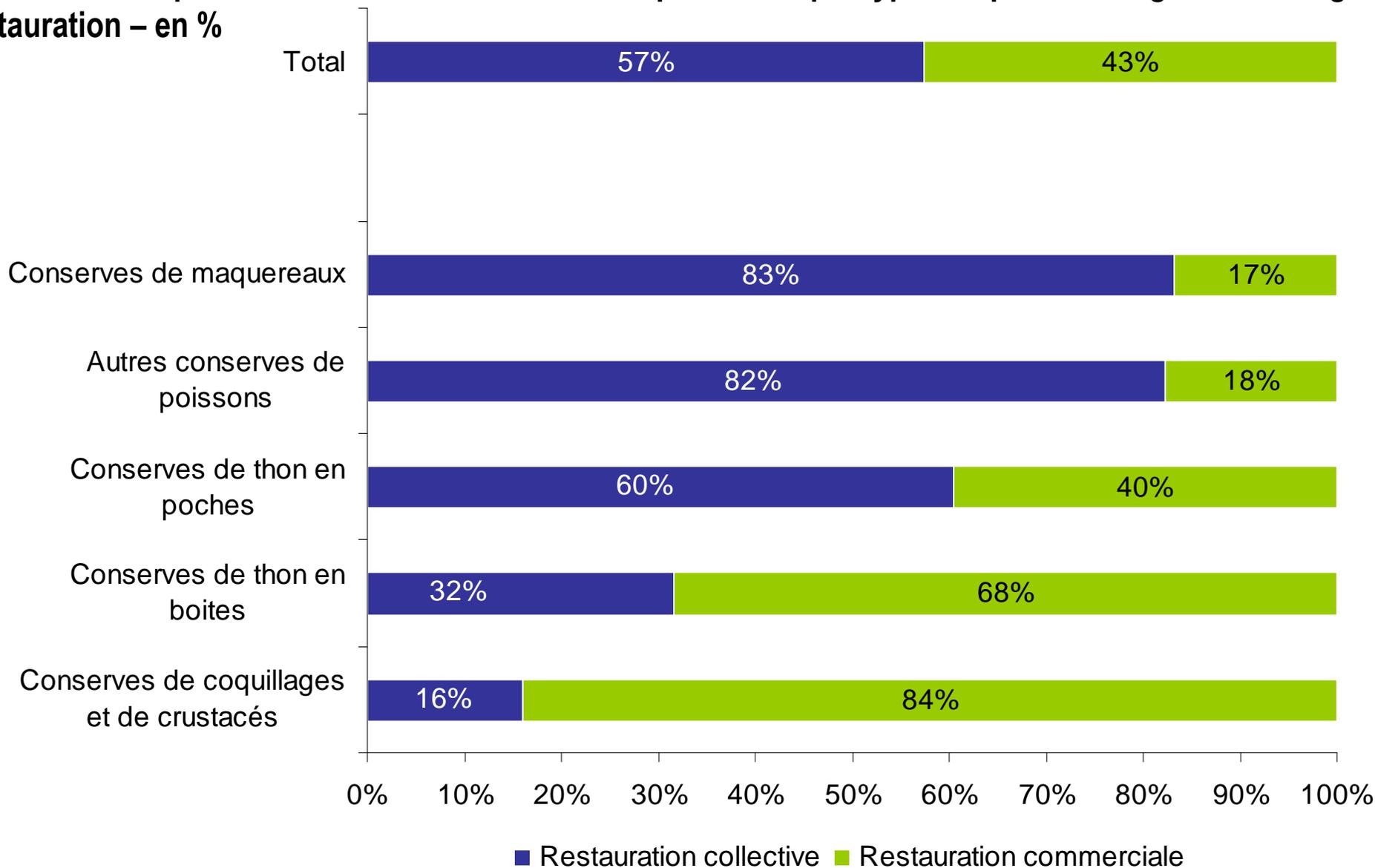
Répartition des poids nets de conserves achetées par la RHF par secteurs de restauration – en %



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



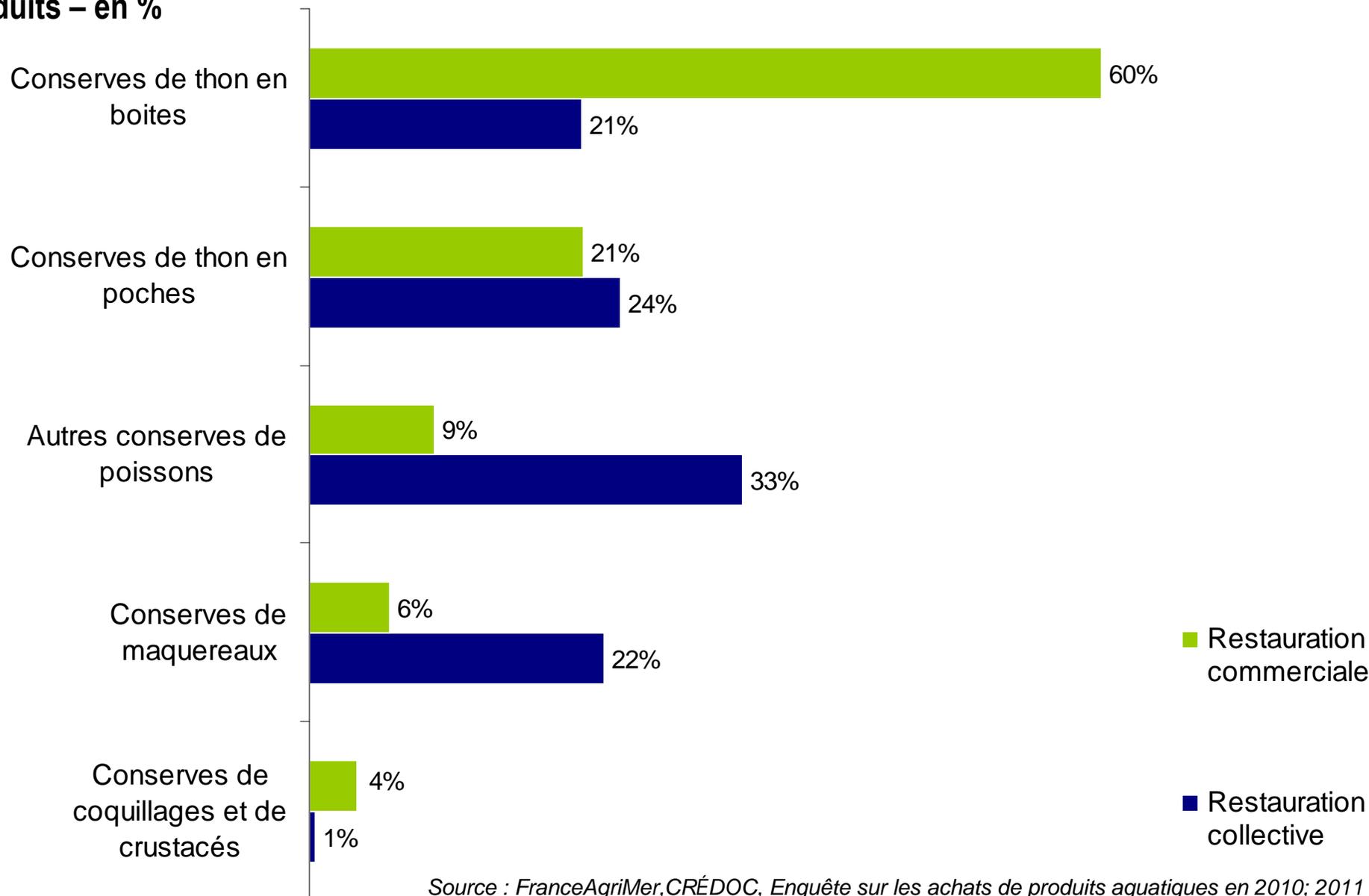
Répartition des poids nets de conserves achetées par la RHF par types de produits et grandes catégories de restauration – en %



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

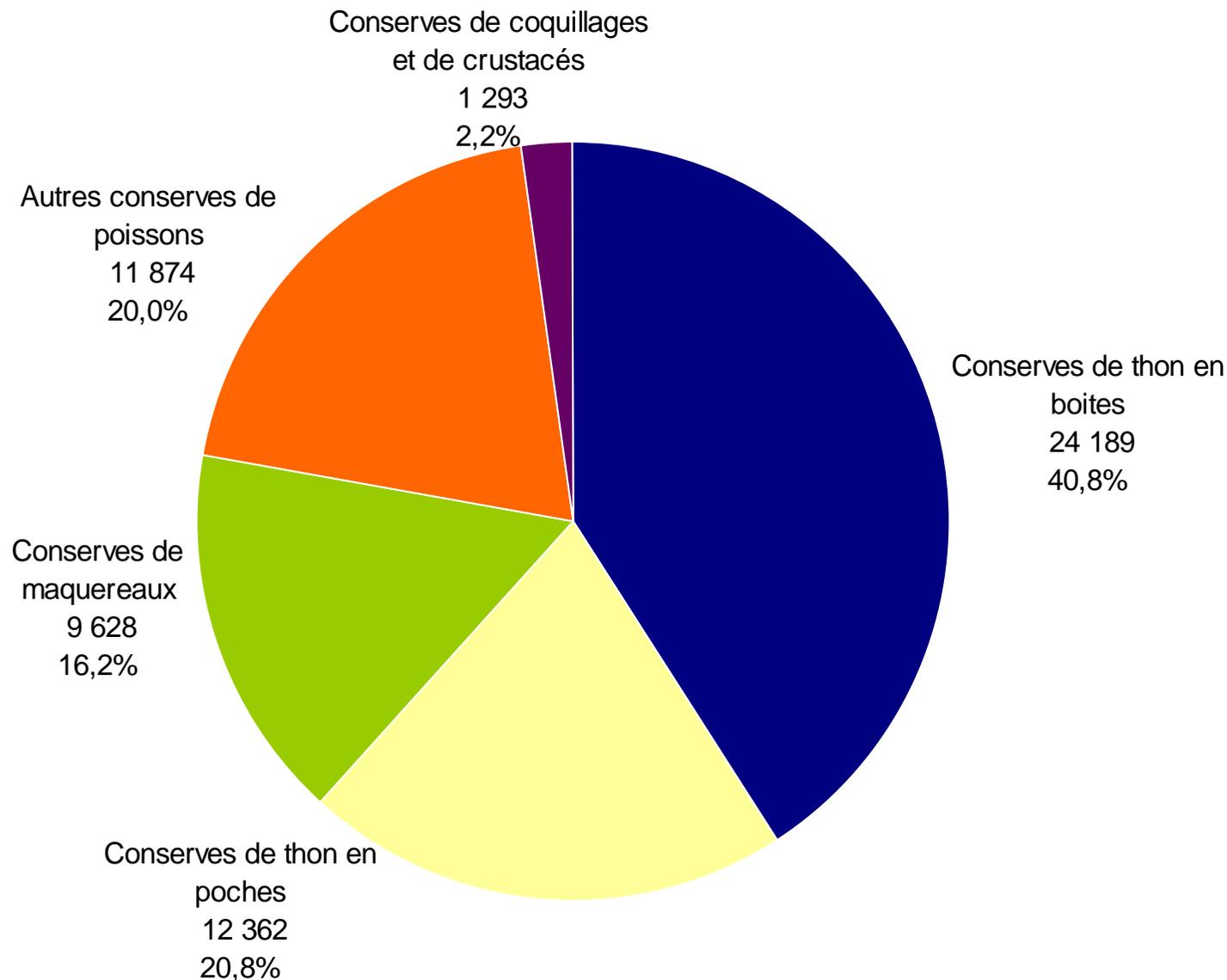
	Repas		Poids nets achetés de conserves		
	Millions	%	Tonnes	%	g/repas
Restauration collective	2 996	48,5%	5 205	57,4%	1,7
Secteur travail	102	1,6%	237,26	2,6%	2,3
Enseignement	682	11,0%	1 662,87	18,3%	2,4
Sanitaire et social	797	12,9%	1 792,38	19,8%	2,2
Caractère captif	200	3,2%	700,44	7,7%	3,5
Restauration collective sous contrat	1 216	19,7%	811,61	8,9%	0,7
Restauration commerciale	3 175	51,5%	3 866	42,6%	1,2
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	9 071	100,0%	1,5

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

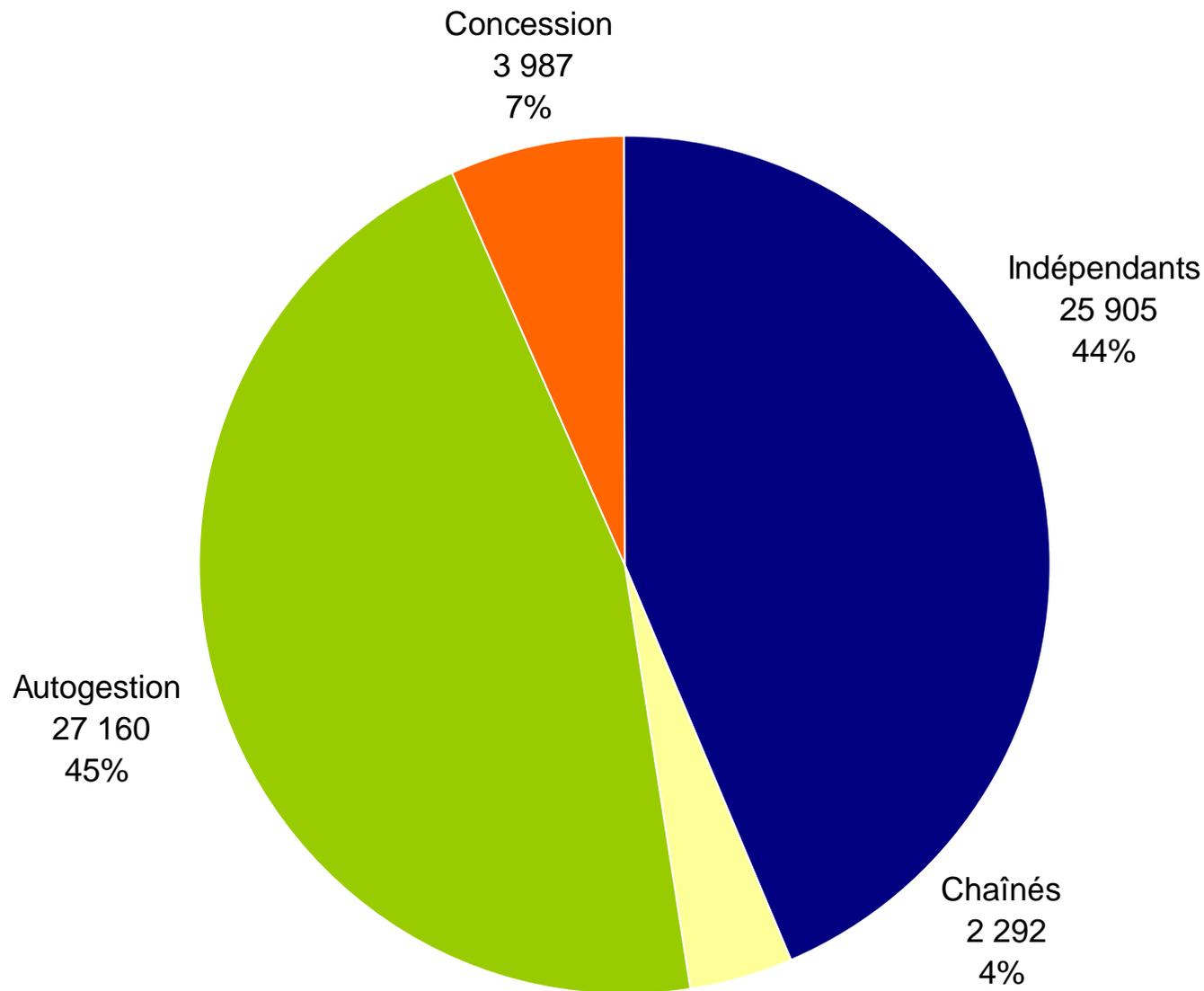
Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par types de produits – en K€ et %



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



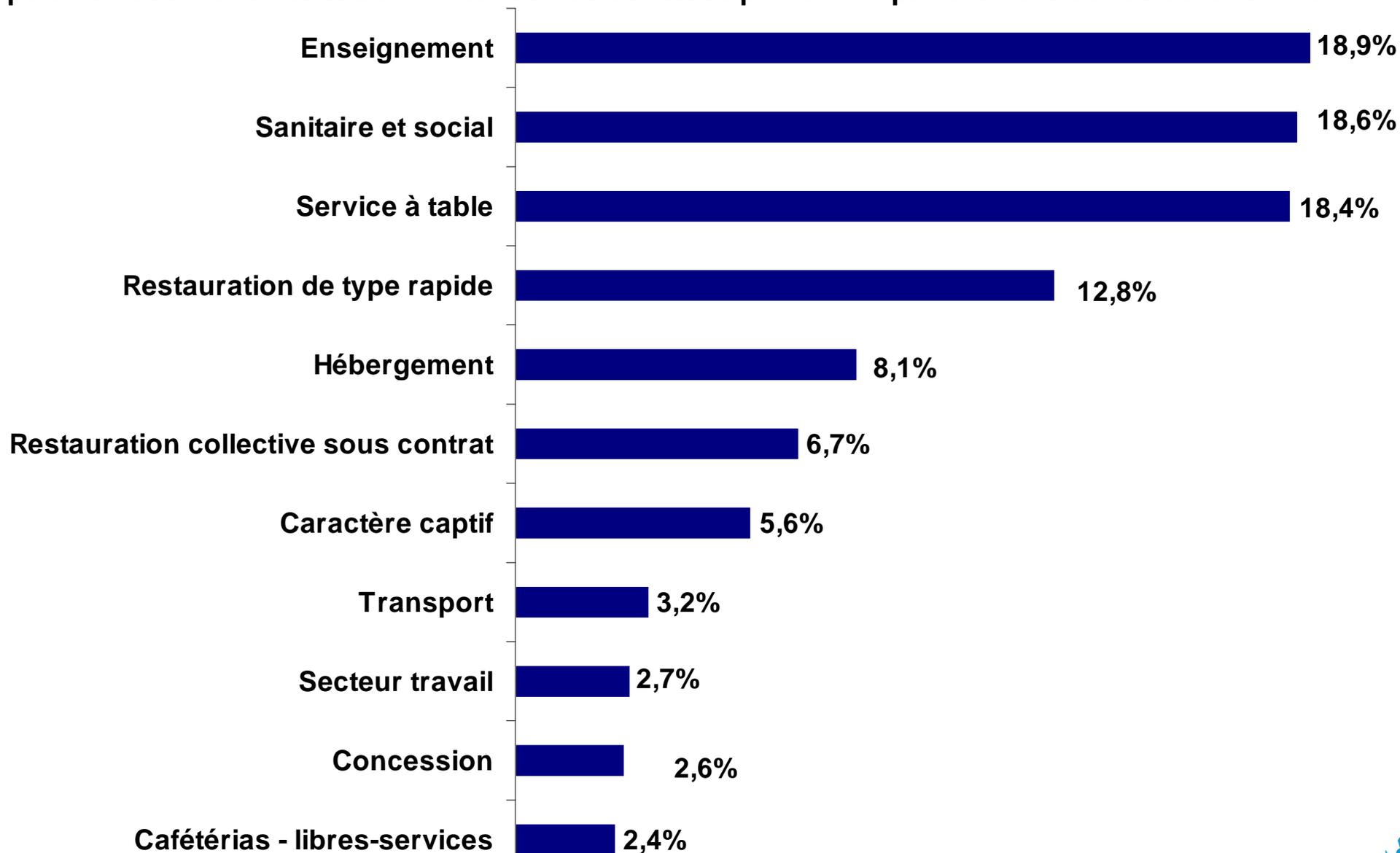
Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par grandes catégories de restaurants
 – en k€ et %



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



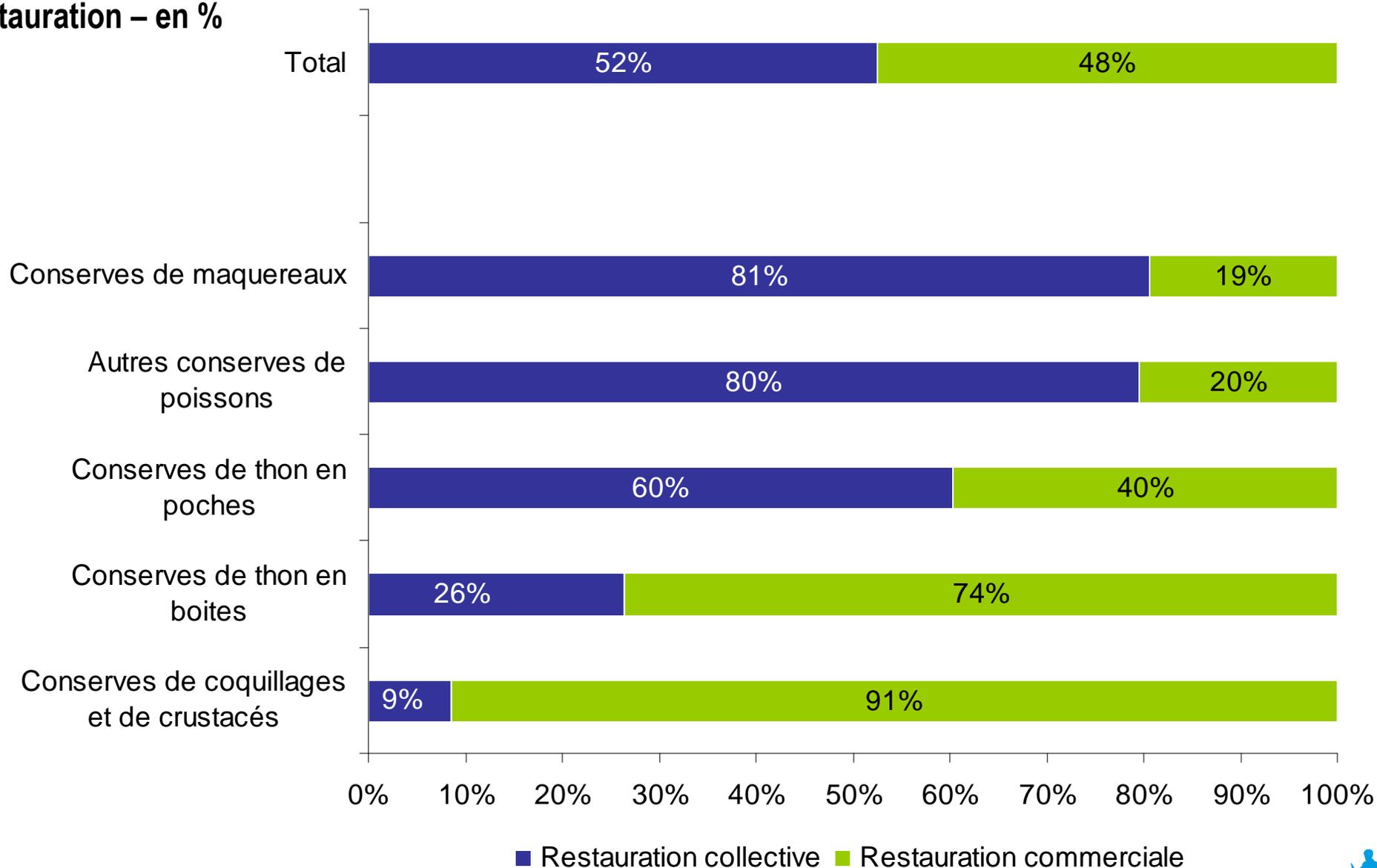
Répartition des montants totaux de conserves achetées par la RHF par secteurs de restauration – en %



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 %

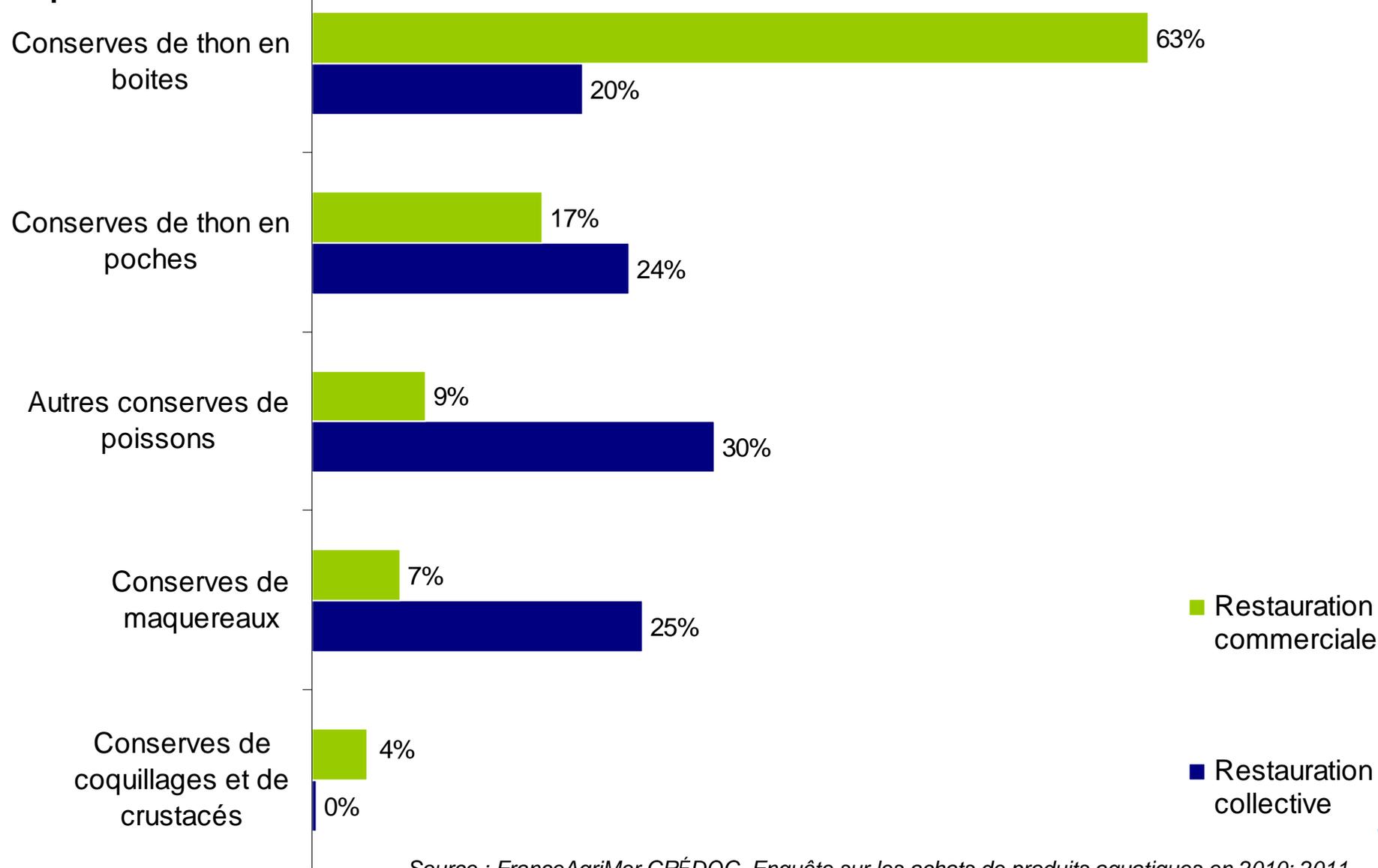


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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
Restauration collective	2 996	48,5%	31 148	52,5%	0,0104	5,98
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
Restauration commerciale	3 175	51,5%	28 197	47,5%	0,0089	7,29
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
Total Restauration Hors Foyer	6 171	100,0%	59 345	100,0%	0,0096	6,54

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
- 6- Céphalopodes
- 7- Crustacés
- 8- Coquillages
- 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

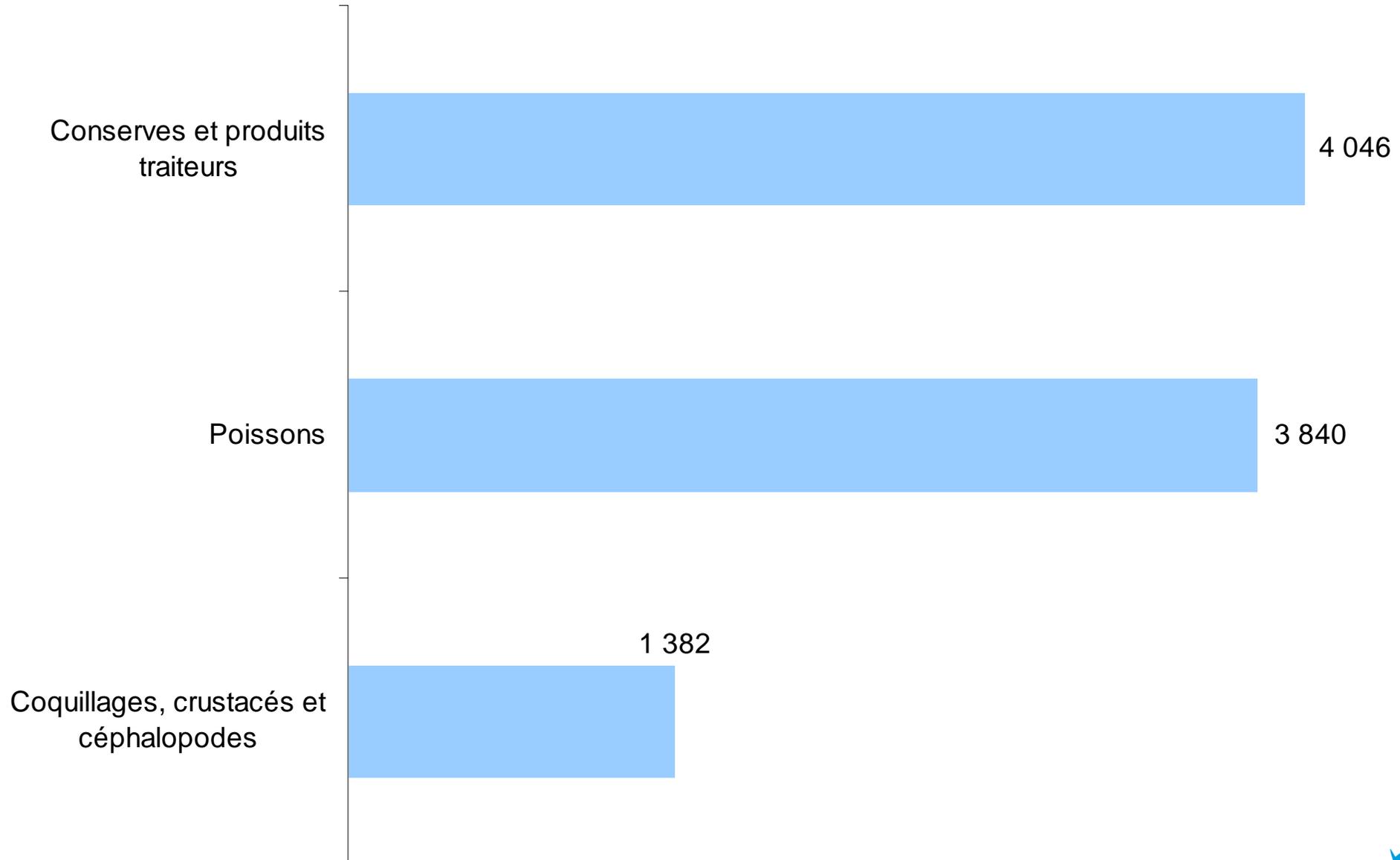
A ces quantités annuelles, nous avons retiré ce qui avait déjà été évaluer dans le champs de l'enquête sur les achats de produits aquatiques en RHF.

- 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

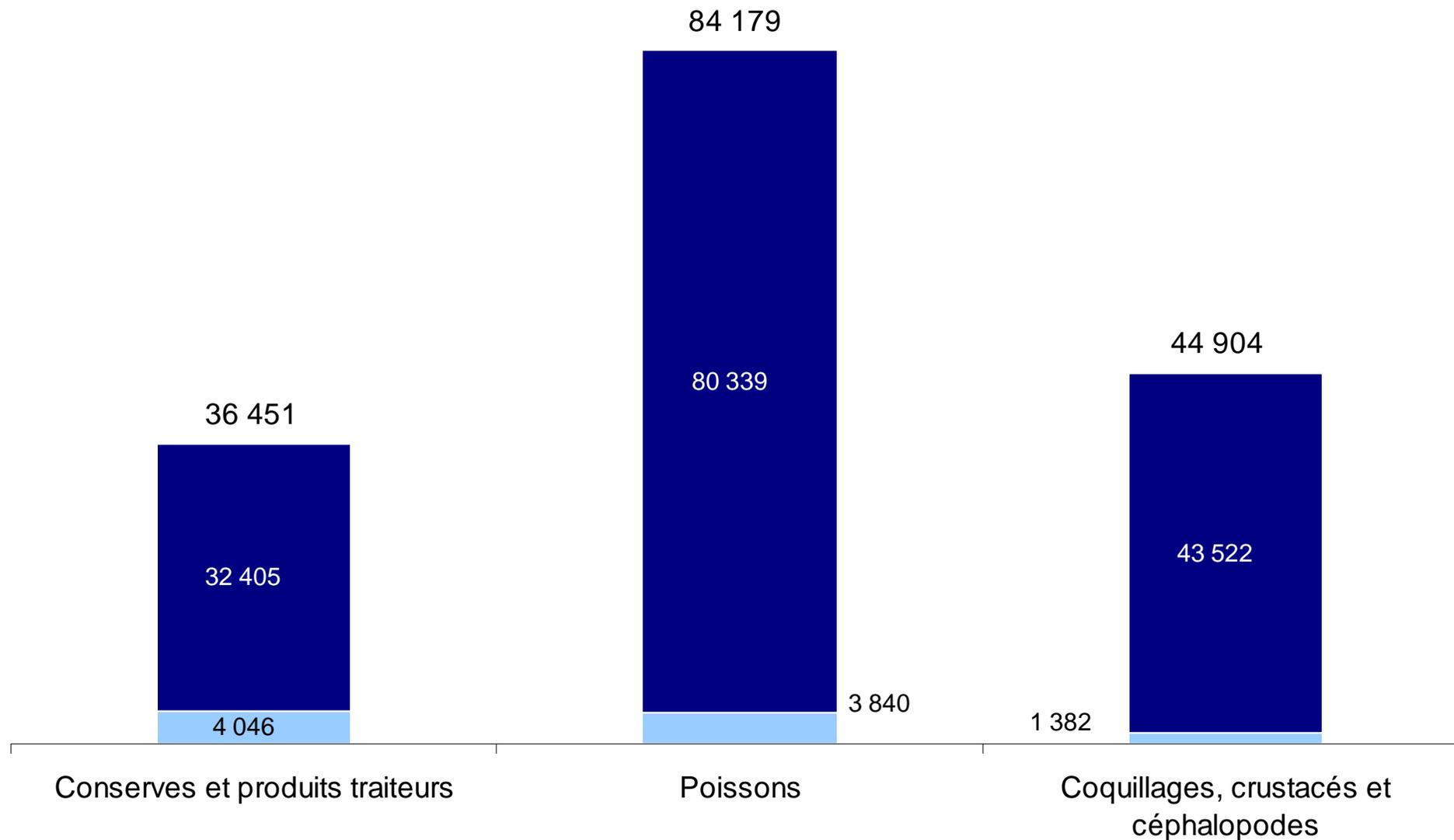


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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



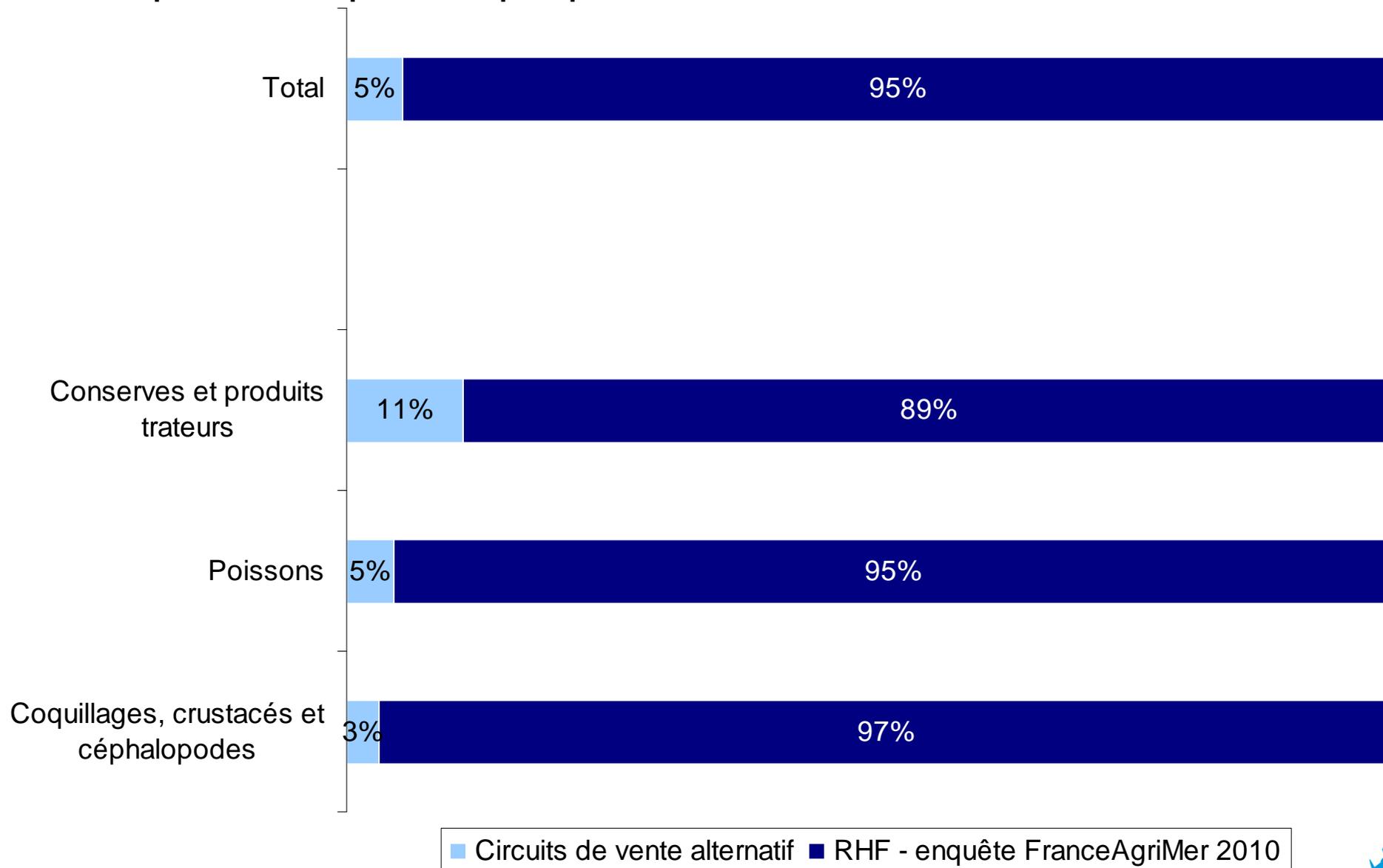
■ Circuits de vente alternatif ■ RHF

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 %

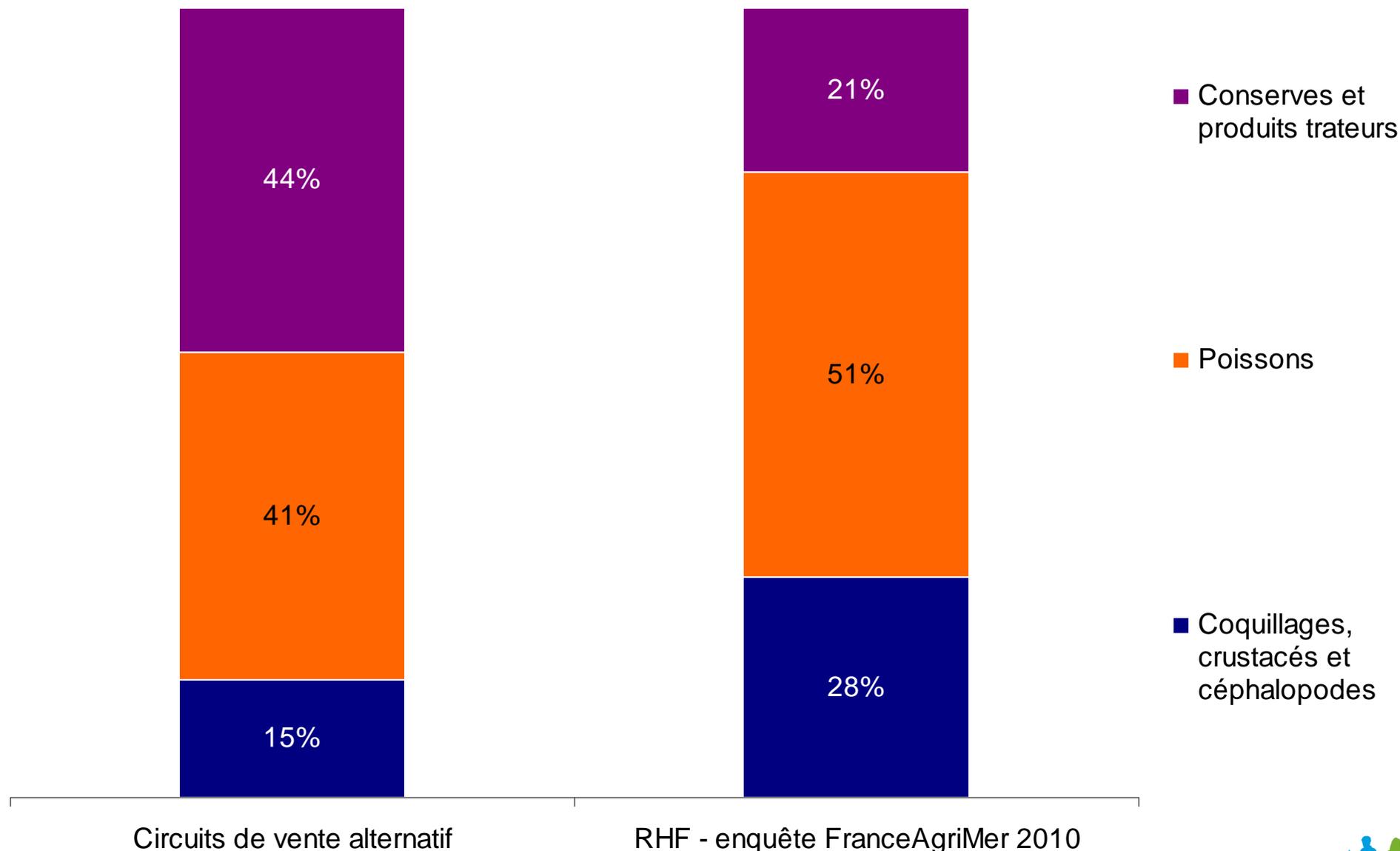


Source : FranceAgriMer, CRÉDOC, Enquête sur les achats de produits aquatiques en 2010; 2011



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

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

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

