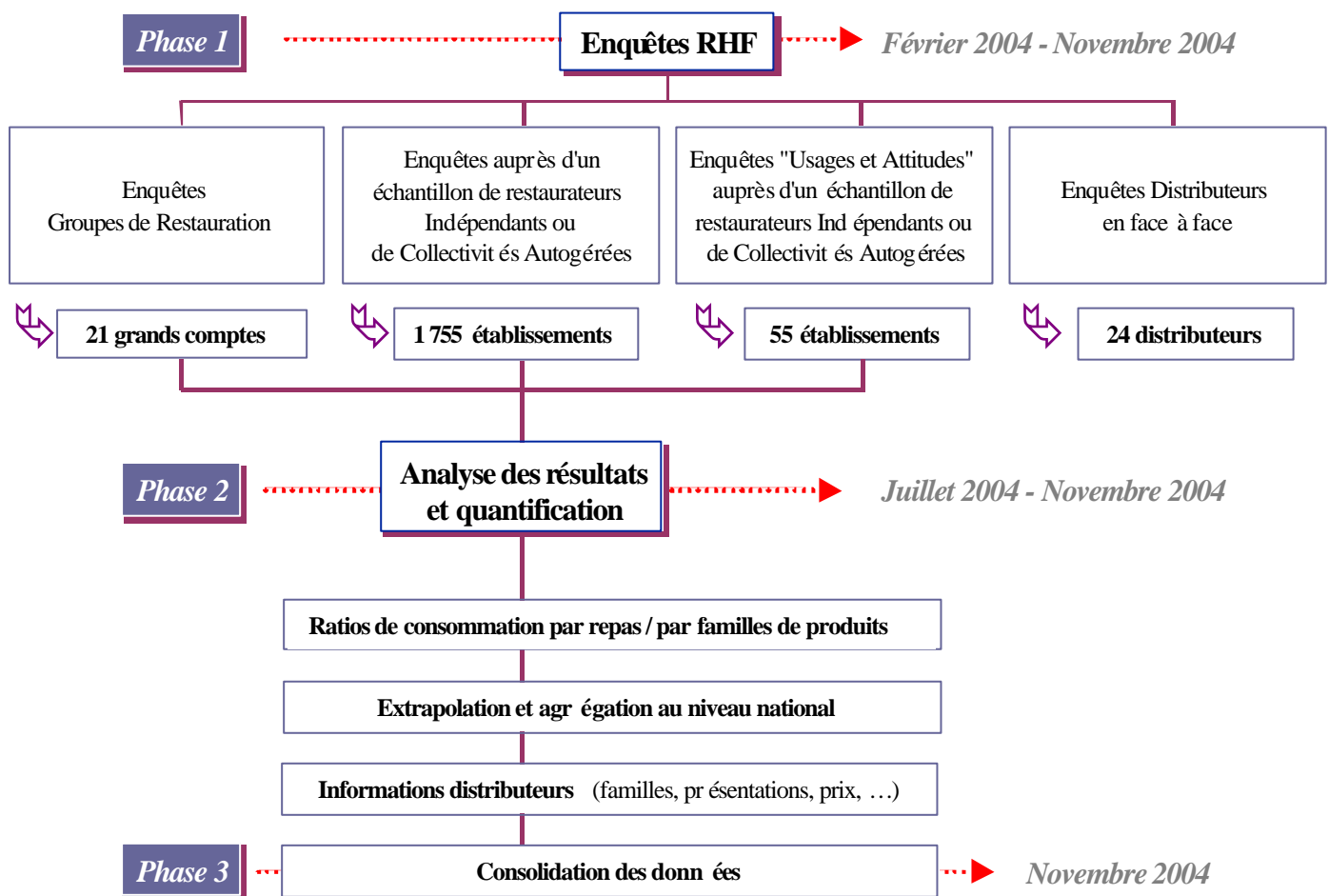


RESUME

L'étude a été réalisée à partir des bases de données structurales que GIRA FOODSERVICE entretient depuis plus de 30 ans sur le marché de la restauration hors foyer. Elle a consisté essentiellement en un travail de quantification des consommations de produits carnés par familles de produits, à l'aide d'une série d'enquêtes auprès d'un échantillon d'établissements de restauration et de fournisseurs.

METHODOLOGIE



Les 17 segments de la restauration analysés présentent des caractéristiques très différentes en terme de mode de gestion, de type de clientèle, de mode de production (centralisé ou éclaté) et de niveau de budget alloué à la fonction restauration.

PRINCIPAUX RESULTATS

Le marché support

- Un univers de plus de **207 000 établissements**, dont 54 500 en restauration collective et 152 800 en restauration commerciale.
- Un marché de la restauration de près de **5,56 milliards de prestations en 2003**, dont 53,5 % en restauration collective et 46,5 % en restauration commerciale.
- En **restauration collective**, le secteur social (notamment les établissements pour personnes âgées) est en progression, alors que celui de la santé est en recul. Les secteurs du travail et de l'enseignement offrent peu de perspectives de croissance.
- En **restauration commerciale**, c'est la restauration rapide qui connaît la plus forte expansion. Elle est beaucoup plus modérée en restauration traditionnelle avec service à table.
- Près de **38% de ces prestations sont servis par les opérateurs structurés**, tels que les sociétés de restauration collective, les chaînes de restaurants, les chaînes d'hôtels et les groupes de restauration. La part de la restauration structurée s'accroît régulièrement.

Les achats de produits carnés

- Un marché près de **550 000 tonnes** pour une valeur de plus de **2,7 milliards € HT** (prix moyen de 5,00 € HT le kilo) (*extrapolé à l'ensemble du marché, les achats de produits carnés sont estimés à 585 000 tonnes*).
- Le ratio de consommation s'établit en moyenne à près de **100 grammes par repas**, avec de fortes disparités selon les secteurs :
 - 152 g dans les hôtels,
 - 110 g dans les restaurants d'entreprise,
 - à peine 70 g dans l'enseignement primaire.
- Chaque établissement achète **en moyenne 90 kg par semaine de produits carnés**.
- Cinq familles dominantes représentent plus de 50 % des achats :

• le bœuf haché	:	14,7 %
• le bœuf (hors haché)	:	13,7 %
• le poulet	:	8,5 %
• le porc	:	8,4 %
• le jambon cuit	:	6,0 %
- La composition de l'assiette des produits carnés, ainsi que le degré d'élaboration des produits achetés, varient fortement selon les secteurs. Si la répartition des achats est relativement équilibrée en restauration commerciale traditionnelle, elle est fortement influencée par la contrainte budgétaire dans l'enseignement, principalement dans le primaire. Quant à la restauration rapide (notamment les fast-food hamburger, elle achète presque exclusivement de la viande hachée et des produits élaborés.
- Plus de 75 % des achats de produits carnés sont effectués sous forme de portions unitaires et de produits élaborés.

Achats de produits carnés en restauration hors foyer
par familles de produits

	Achats en volume			Achats en valeur		
	Grammes/ repas	Tonnes	%	Millions €	%	Prix moyen (€/kg)
Viande boucherie	47,9	266.835	48,5	1.514	54,7	5,7
Bœuf (hors haché)	13,9	75.103	13,7	616	22,3	8,2
Bœuf haché	14,4	80.856	14,7	229	8,3	2,8
Veau	4,8	26.715	4,9	214	7,7	8,0
Ovin	3,9	21.803	4,0	169	6,1	7,8
Porc	8,3	46.312	8,4	216	7,8	4,7
Elaborés	1,8	10.204	1,9	54	2,0	5,3
Volaille lapin	26,6	147.819	26,9	605	21,9	4,1
Poulet	8,4	46.609	8,5	140	5,1	3,0
Dinde	4,6	25.685	4,7	110	4,0	4,3
Canard	2,3	12.663	2,3	88	3,2	6,9
Pintade	1,4	7.920	1,4	39	1,4	4,9
Lapin	1,3	7.278	1,3	51	1,8	7,0
Elaborés	8,6	47.664	8,7	178	6,4	3,7
Charcuterie	20,4	113.461	20,6	556	20,1	4,9
Jambon cuit	5,9	32.693	5,9	153	5,5	4,7
Jambon sec	1,6	9.128	1,7	85	3,1	9,3
Autres charcuteries	12,0	66.426	12,1	297	10,7	4,5
Charc. de volaille	0,9	5.214	0,9	21	0,8	4,0
Produits tripiers	1,4	7.587	1,5	43	1,6	5,7
Plats préparés	2,5	14.007	2,5	50	1,8	3,6
Total	97,8	549.710	100,0	2.767	100,0	5,0

Le marché des produits carnés par secteurs de restauration

	Nombre de repas principaux		Achats de produits carnés		
	Millions	%	Tonnes	%	Grammes/ repas
Restauration collective	2.977	53,5	259.250	47,2	87,1
<i>Dont S.R.C.</i>	1.052	18,9	94.157	17,1	89,5
<i>Dont autogéré</i>	1.925	34,6	165.095	30,0	85,8
Travail	531	9,5	58.543	10,6	110,2
Enseignement	1.109	19,9	84.796	15,4	76,4
<i>Primaire</i>	338	6,1	23.495	4,3	69,5
<i>collèges lycées</i>	510	9,2	40.704	7,4	79,8
<i>Supérieur</i>	71	1,3	6.356	1,2	89,4
<i>Privé</i>	190	3,4	12.241	2,2	74,8
Santé social	1.118	20,1	95.330	17,3	85,3
<i>Hôpitaux cliniques</i>	408	7,3	39.771	7,2	97,6
<i>Ets. Pour personnes âgées</i>	468	8,4	34.089	6,2	72,8
<i>Autres établissements sociaux</i>	242	4,3	21.470	3,9	88,6
Captif	112	2,0	11.720	2,1	104,6
<i>Armée</i>	65	1,2	8.208	1,5	126,7
<i>Etablissements pénitentiaires</i>	47	0,8	3.512	0,6	74,4
Loisirs Sociaux	107	1,9	8.854	1,6	82,6
Restauration commerciale	2.592	46,5	290.460	52,8	112,1
<i>Dont chaînes et groupes</i>	1.033	18,5	116.850	21,3	111,0
<i>Dont indépendants</i>	1.559	28,0	173.610	31,6	111,4
Restaurants avec service à table	1.055	18,9	145.362	26,4	133,6
Self service	195	3,5	24.450	4,4	125,7
Hôtels	217	3,9	33.005	6,0	152,1
Restauration rapide	1.125	20,2	87.600	15,9	77,9
<i>Fast food hamburger</i>	600	10,8	68.620	12,5	114,4
<i>F.F. sandwicherie viennoiserie</i>	320	5,7	11.535	2,1	36,0
<i>Cafés</i>	205	3,7	7.490	1,4	36,6
Ensemble restauration	5.569	100,0	549.710	100,0	98,7

COMPARAISON DE L'ASSIETTE PRODUITS CARNES EN FONCTION DES SECTEURS

