

Décembre 2020



Baromètre de santé de la restauration collective en France – Vague 4

chdexpert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED



Sommaire

- **Contexte, Objectifs et Méthodologie** **p. 3**

- **Résultats clés sur parc constant** (type d'organisation, préparation des repas, marché public, repas proposés, coût des matières et évolution des budgets) **p. 10**
 - Secteur Santé p. 15
 - Secteur Social p.25
 - Secteur Travail p.35
 - Secteur Scolaire p.45

- **Résultats détaillés sur le fonctionnement des établissements** **p. 55**
 - Fournisseurs P. 56
 - Familles de produits utilisées p. 69
 - Projet d'équipement p. 73
 - Loi EGALIM – Approvisionnement alimentaire p. 80
 - Loi EGALIM – Contenants en plastique p. 92
 - Tri sélectif p.95
 - L'impact du COVID p.101

1

Contexte, Objectifs et Méthodologie





Contexte de l'étude

Le **GECO Food Service** rassemble les principaux acteurs du marché hors domicile.

Le **GECO Food Service** souhaite mesurer de façon barométrique le marché de la restauration collective pour connaître et suivre son état de santé dans les principaux secteurs que sont l'enseignement, la santé, le social et l'entreprise.

CHD EXPERT, leader européen des études sur les marchés de la consommation hors domicile, a été chargé par le **GECO Food Service** d'effectuer cette enquête par sondage téléphonique auprès des professionnels de la Restauration collective.

L'étude a été menée dans le contexte particulier de la crise sanitaire liée au COVID-19. Les répondants étaient difficilement joignables et le terrain a été mené en deux fois sur le mois d'Octobre.

Objectifs généraux de l'étude

Construire un **baromètre** avec les **meilleurs indicateurs**, objectifs et perceptifs, de **l'état de santé** de la restauration collective.

Mesurer périodiquement ces **indicateurs de l'état de santé** de l'activité de restauration collective dans les grands secteurs : enseignement, santé, social et entreprise.

4 vagues menées, avec une phase qualitative après la vague 2 pour améliorer la compréhension du questionnaire.

Problématique spécifique à la vague 4 d'octobre 2020

La vague 4 a été retardée en raison de l'épidémie de Covid qui avait entraîné la fermeture et la désorganisation de plusieurs secteurs.

Les constats sur le terrain d'enquête et sur les résultats, montrent que **la mesure 2020 est très différente des précédentes**, et **ne peut pas être comparée aux vagues antérieures selon les méthodes et avec les indicateurs habituels**.

Les constats clés

Le terrain d'enquête a été marqué par l'extrême difficulté à atteindre les objectifs :

- Le taux de personnes injoignables ou d'établissements ne répondant pas aux appels ont été multiplié par 5
- Le taux de refus d'enquête a été multiplié par 10
- Seuls 74 établissements ayant répondu à la vague précédente ont pu être réinterrogés pour le parc constant sur lequel se fonde les analyses d'évolution

Les résultats ne sont pas directement interprétables selon les modes de comparaison habituels, car la nature même de l'échantillon interrogé a été modifiée par la situation. Des établissements réinterrogés ont changé d'organisation de préparation des repas, et les répondants 2020 sont pour l'essentiel les structures qui ont su résister ou se réorganiser plus facilement que les autres (non répondantes car « submergées »).

Les nouveaux objectifs d'étude

Analyser les évolutions à parc constant pour comprendre la réorganisation de la préparation et des services de repas en collectivité, et connaître l'évolution réelle des volumes de repas.

Analyser les résultats en distinguant les cuisines centrales des établissements préparant eux-mêmes les repas, pour permettre des comparatifs tenant compte des évolutions structurelles.

Présenter la nouvelle situation de la restauration collective dans chaque secteur d'activité.

Méthodologie de l'étude



Mode d'enquête : Enquête téléphonique réalisée du 2 au 27 octobre 2020, à l'aide qu'un questionnaire directif composé de 45 questions. Cette année, de nouveaux thèmes sont sondés : loi EGALIM, COVID, tri, et usage du plastique.



Cible : L'enquête s'adresse à la restauration collective. Les répondants sont les responsables du restaurant (chef, chef gérant, gérant).

Seul les responsables impliqués dans le processus d'achat sont interrogés (filtre rajouté à la Vague 2).



398 interviews réalisées au total selon des quotas prédéfinis sur les 4 grands segments de marché de la restauration collective



99 santé



100 social*

*Principalement des maisons de retraite / EHPAD



98 travail



101 scolaire

Précisions statistiques

Test statistique : certains résultats du rapport sont croisés par plusieurs variables logiques (questions à réponse unique ou multiples), permettant d'analyser la contribution de chacune des modalités de chaque variable (test du Khi2) et spécifier si ces modalités présentent des différences significatives ou non (Seuil de confiance à 95%).

Ces résultats sont mis en avant dans chaque tri croisé, en suivant le code couleur suivant :

Résultat significativement
supérieur

Résultat significativement
inférieur

Sauf mention contraire, la lecture des tableaux croisés se fait en colonne.

Enfin, si le nombre de répondants est inférieur à 30, on considère que c'est un effectif faible.

Composition de l'échantillon interrogé

398 répondants

Quel est votre secteur d'activité principal ?



Santé

25%

(99 rép.)



Social

25%

(100 rép.)



Travail

25%

(98 rép.)



Scolaire

25%

(101 rép.)



Dont **33%**
cuisines centrales
(33 rép.)



Dont **21%**
cuisines centrales
(21 rép.)



Dont **9%**
cuisines centrales
(9 rép.)



Dont **32%**
cuisines centrales
(32 rép.)

Quotas spécifiques
sur les sous segments
comme en vague 3 :

Centre
hospitalier **50%**

Clinique **32%**

Hôpital **18%**

Segment
essentiellement
constitué de
EHPAD et maison
de retraite

25% de
cuisines centrales
définies par les quotas
(95 rép.) mais pouvant se
répartir librement entre les
secteurs d'activité

Quotas spécifiques
sur les sous segments
comme en vague 3 :

Maternelle
Primaire **52%**

Collège **37%**

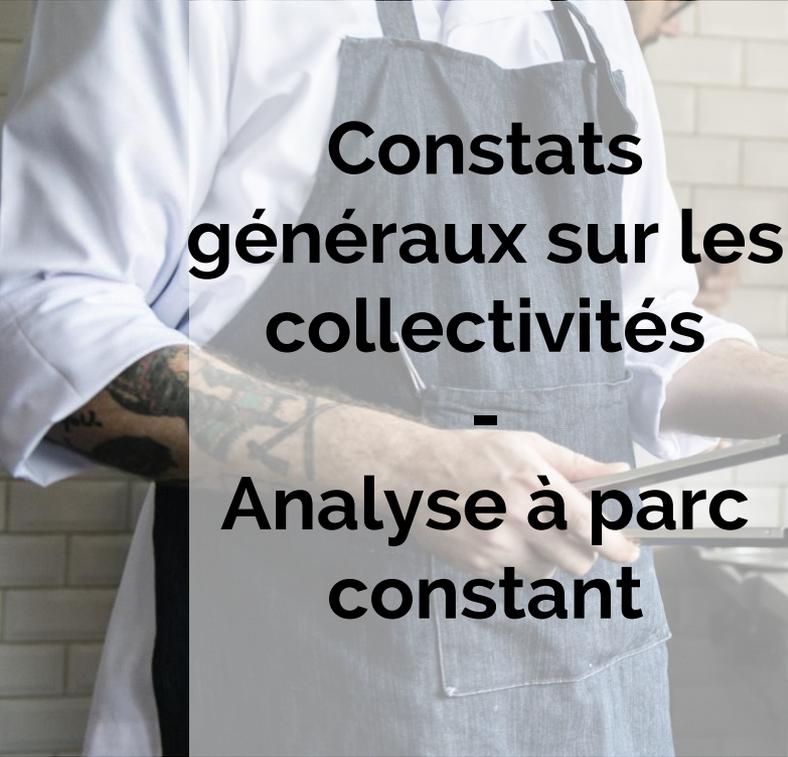
Lycée **14%**

SUMMARY



2

Résultats clés



**Constats
généraux sur les
collectivités**

**-
Analyse à parc
constant**

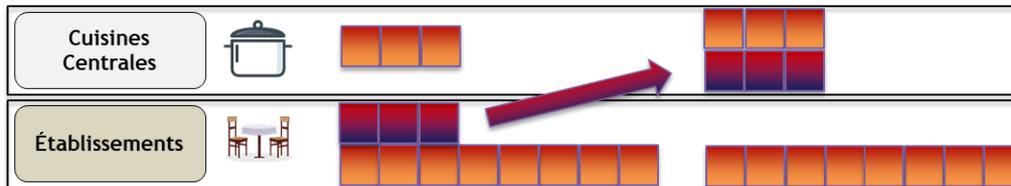
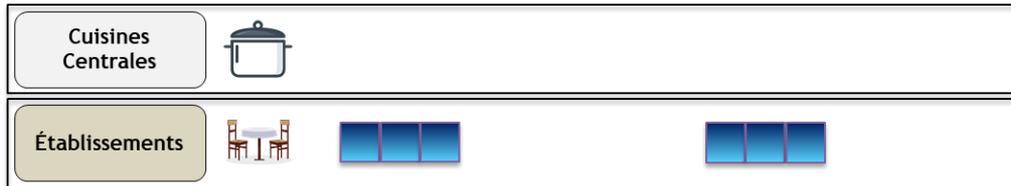
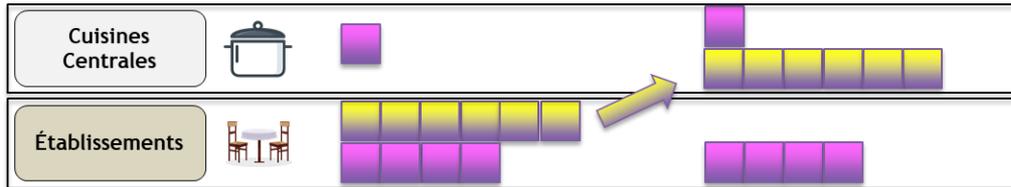
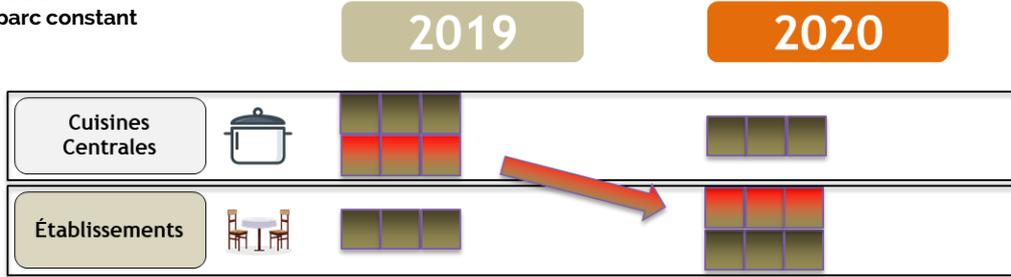


Modes de préparation des repas par secteur

Répondants interrogés en 2019 et 2020



Chaque carré représente un peu moins de 3% de l'échantillon à parc constant



Les Cuisines Centrales interrogées en 2020 sont proportionnellement plus nombreuses sur le parc constant en 2020 (+ 60%), et sont composées pour moitié d'établissements – surtout des secteurs Social et Scolaire – ayant adopté ce mode de fonctionnement cette année (elles ne se déclaraient pas en cuisines centrales les années précédentes).

Les établissements préparant eux-mêmes les repas interrogés en 2020 sont de nature très différente à ceux des échantillons précédents. Les conditions de terrain, attestées par les résultats eux-mêmes (y compris sur le parc constant), montrent qu'il s'agit essentiellement des établissements de taille moyenne organisés pour des convives résidents.

Nos constats sur les changements de situation des établissements interrogés à un an d'intervalle

Dans le secteur de la santé, le tiers des établissements, qui fonctionnaient en tant que cuisine centrale avec d'autres services ou bâtiments comme satellites, sont revenus à un fonctionnement plus direct ou restreint, sans satellite.

Le secteur social connaît une évolution inverse, avec une majorité des points de restauration qui ont adopté un mode de fonctionnement en cuisine centrale, probablement par la fin des repas au réfectoire, remplacés par un service en chambre (charriots).

Le secteur du travail est celui dont les établissements ont été, en comparaison des autres secteurs, le plus souvent non disponibles pour l'enquête (ou sans réponse). Il ne représente plus que 10% de l'échantillon à parc constant au lieu de 25% environ en 2019.

En restauration scolaire, les services centralisés au réfectoire diminuent (de presque 25%) au profit d'une préparation centralisée, avec les repas distribués en plusieurs lieux satellites (petites salles...)

Nombre de repas préparés par secteur

Répondants interrogés en 2019 et 2020



Nos constats sur les changements de situation des établissements interrogés à un an d'intervalle

En restauration scolaire, la chute du nombre de repas de midi préparés en cuisine centrale ou sur place dans les établissements est très forte (entre 30 et 40%). Pour les établissements préparant eux-mêmes les repas, les moyennes s'équilibrent entre les déjeuners et les autres occasions de repas, montrant une recomposition de l'échantillon autour des internats.

Aucune cuisine centrale ayant une activité majoritaire dans le secteur du travail n'a pu être interrogée en 2020. Quant aux entreprises préparant elles-mêmes les repas, il s'agit de cantines ou restaurants servant autant de dîners que de repas du midi, soit des grosses structures ayant une activité continue ou tardive (production, distribution...) sur leur site. Mais le nombre de repas du midi servis chute de plus de 20%.

Dans le secteur de la santé, le nombre de déjeuners préparés (CC) ou servis diminue fortement, particulièrement pour les cuisines centrales. Dans les établissements servant des repas, le nombre de déjeuners, dîners, goûters et petits déjeuners tend à s'équilibrer, montrant un recentrage des services de repas sur les seuls résidents. Inversement, les cuisines centrales voient leur rôle dans la préparation des repas du midi diminuer, et se concentrent davantage sur la distribution des autres repas que les établissements n'assument plus.

L'évolution du nombre de repas dans le secteur social est la résultante directe des modifications de modes de préparation des repas : les cuisines centrales sont davantage constituées de petits établissements et voient leur moyenne chuter pour toutes les occasions de repas. Dans les établissements continuant à préparer les repas, les volumes convergent et montrent comme pour la santé, un recentrage de l'activité sur les résidents « in situ ».

Les principaux enseignements



Santé

Santé :

Les grosses cuisines centrales intégrées (CHU, hôpitaux à plusieurs unités...) tendent à revenir à un service direct des repas sans satellite. Les volumes de repas du midi servis dans les établissements diminuent fortement.



Social

Social :

Les établissements qui fonctionnaient de façon centralisée avec un réfectoire, se sont en grande majorité reconvertis en cuisines centrales ne servant plus de repas, mais les distribuant (souvent en liaison chaude) vers les chambres des résidents.



Travail

Travail :

Les restaurants d'entreprise connaissent une baisse très forte de leur volumes de repas. L'échantillon surreprésente les entreprises les plus structurées ayant conservé un service de restauration, un nombre important de restaurants d'entreprise n'ayant pas repris leur activité depuis son arrêt forcé.



Scolaire

Scolaire :

Le quart des écoles, collèges ou lycées conservant une activité de restauration s'est réorganisée en cuisine centrale, délivrant les repas en d'autres points de service. Les internats sont surreprésentés parmi ceux qui conservent une restauration centralisée en réfectoire. Le volume moyen de déjeuners préparés ou servis a dans les deux cas fortement baissé.

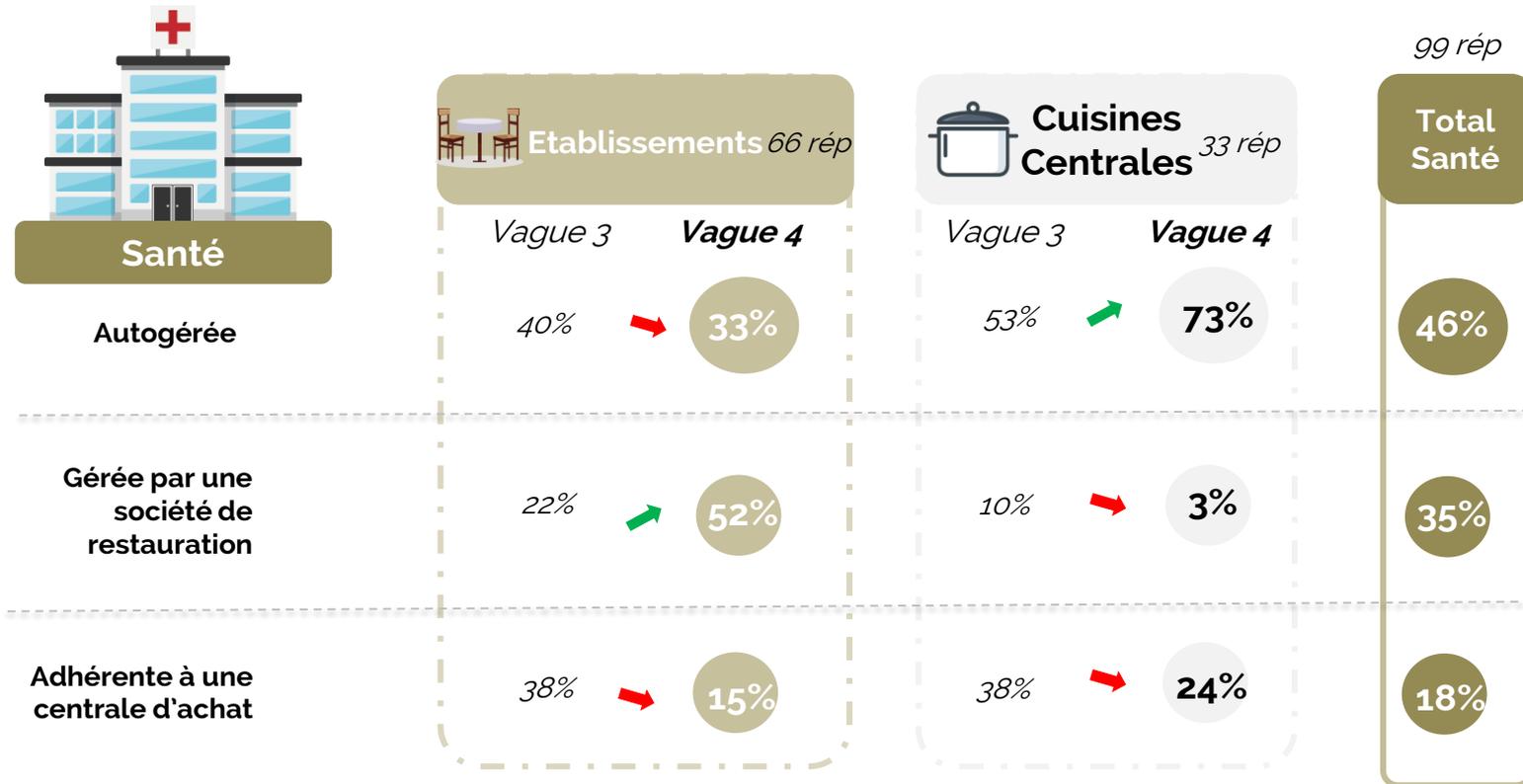
1. Secteur Santé



Type d'organisation

99 répondants

Votre restaurant est...

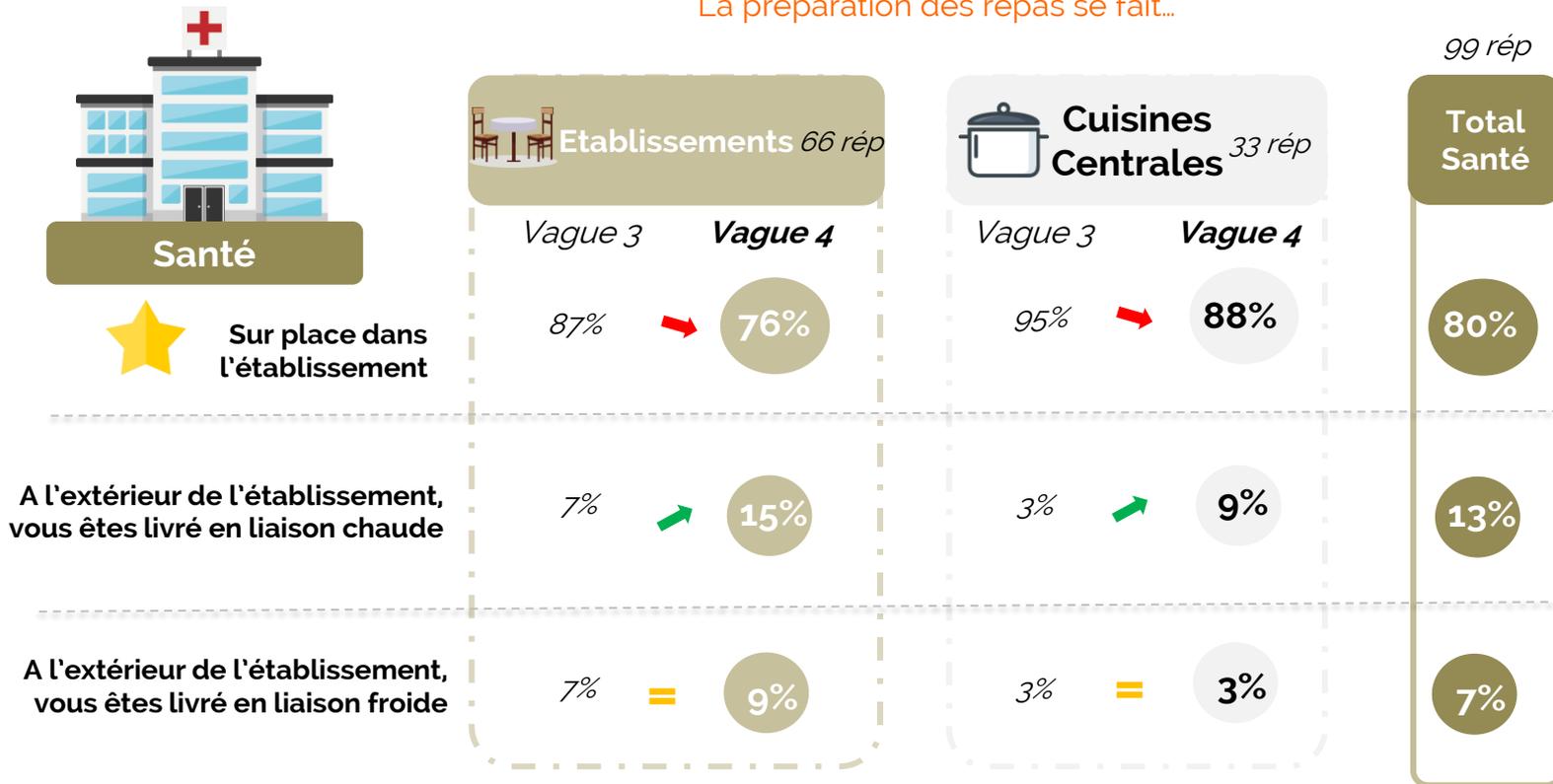


Les établissements de santé autogérés ou adhérents à une centrale d'achat ont été beaucoup moins nombreux dans l'échantillon en 2020 qu'en 2019. La proportion d'établissements gérés par une SDR augmente alors qu'elle diminue dans les cuisines centrales, montrant que ce sont surtout des établissements de ce type qui ont cessé de préparer des repas en cuisine centrale pendant la crise épidémique

Préparation des repas

99 répondants

La préparation des repas se fait...



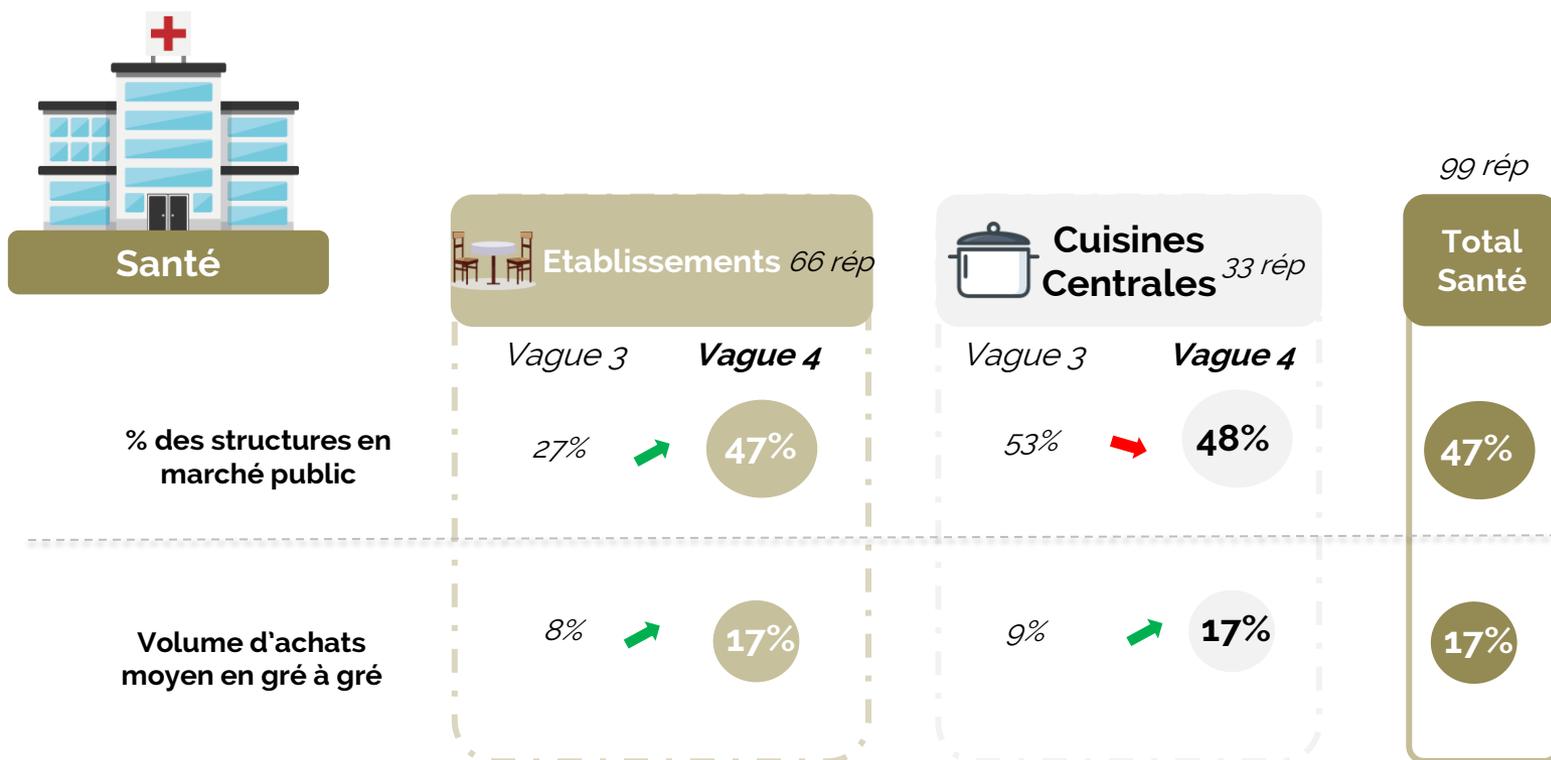
En conséquence des transformations de modes de préparation des repas, ceux qui servent toujours les repas sont davantage qu'en 2019 des services satellites de cuisines centrales (24% contre 13% en 2019, et se font livrer en liaison chaude prioritairement. En cuisines centrales, on constate davantage en octobre 2020 des situations de « cuisine centrale relais », avec un assemblage des repas sur place (12% contre 5% en 2019) mais à partir des repas préparés et livrés par une cuisine centrale externe (essentiellement en liaison chaude).

Marché public : achats en gré à gré

99 répondants

Si vous avez la possibilité d'acheter en gré à gré (ou « hors marché »), quel -% d'achats réalisez-vous ?

(Question reformulée en Vague 4)



Le poids des structures en marché public a significativement augmenté parmi les établissements de santé (de 27% à 47%), démontrant que ces structures semblent avoir mieux résisté à la phase épidémique que les autres. La part des marchandises achetées de gré à gré a plus que doublé, attestant de l'adaptation des achats aux circonstances. En cuisines centrales, le poids du public diminue, en accord avec l'abandon du mode centralisé de préparation des repas qui semble donc toucher prioritairement des gros établissements du secteur public.

Nombre de repas servis



Santé

Combien de repas servez-vous en moyenne le midi...



Répondants établissements

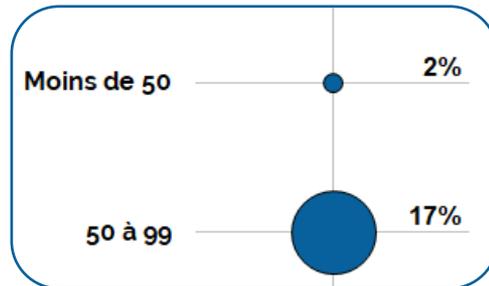


Répondants cuisine centrale

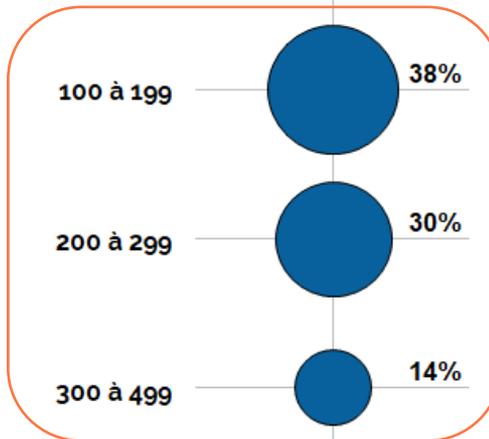


Nombre moyen de repas :

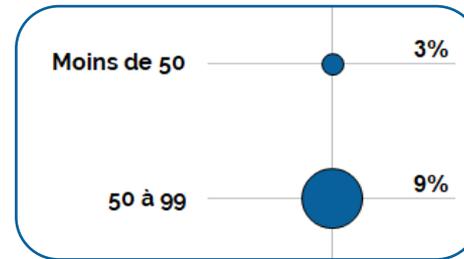
Petits établissements :
Vague 3
23% → **18%**



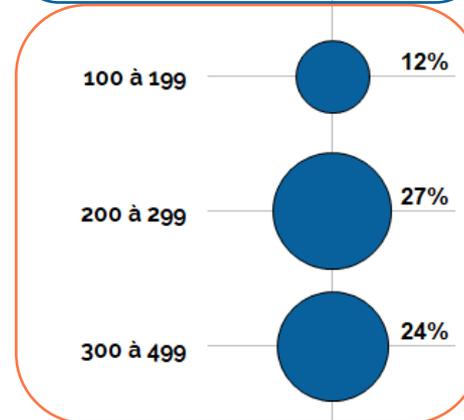
Moyens établissements :
Vague 3
68% → **82%**



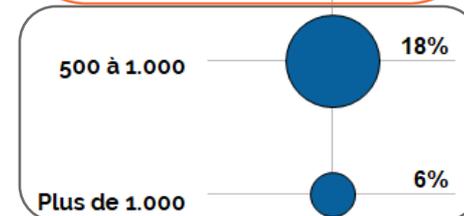
Petits établissements :
Vague 3
- → **12%**



Moyens établissements :
Vague 3
36% → **63%**



Gros établissements :
Vague 3
64% → **24%**



Service de restauration au global

Pour les résultats sur les services de restauration et nombre de repas, la question traitée pour obtenir les informations est la suivante :

Quels autres services de restauration proposez-vous à vos convives, en dehors des repas de midi ? Vous servez combien de repas par jour en moyenne ?

- (1) Petit déjeuner : _____ NSP – RR
- (2) Goûter et collations : _____ NSP – RR
- (3) Dîners : _____ NSP – RR
- (4) A emporter
- (5) Portage à domicile
- (6) Aucun autre service en dehors des repas du midi et du soir
- (7) Vous ne savez pas



Permet de calculer le nombre de repas pour les services en plus des repas classiques



Services de restauration au global



Santé



Répondants établissements
66 rép

Taux de proposition

Nombre de repas moyen par jour
(parmi ceux qui proposent)

Nombre de repas moyen marché
(répondants ne proposant pas inclus)

Petit déjeuner



Déjeuner



Goûter



Dîner



À emporter



Portage à domicile



Les moyennes marché (tenant compte du taux d'établissements proposant les repas) diminuent partout en santé, sauf pour les goûters préparés en cuisine centrale qui compensent la baisse dans les autres établissements

8% des répondants ne proposent aucun service en dehors du déjeuner et du dîner.

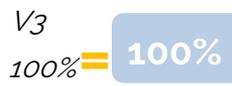


Répondants cuisine centrale
33 rép

Taux de proposition

Nombre de repas moyen par jour
(parmi ceux qui proposent)

Nombre de repas moyen marché
(répondants ne proposant pas inclus)



6% des répondants ne proposent aucun service en dehors du déjeuner et du dîner.

Coûts matières repas



Santé

Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...



Répondants établissements

	 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL V3
Petit déjeuner 	1.00€ 24 répondants	0.69€ 11 répondants	0.63€ 3 répondants	0.75€  0.88€ 38 répondants
Déjeuner 	2.98€ 37 répondants	2.94€ 25 répondants	3.75€ 2 répondants	2.08€  2.99€ 64 répondants
Goûter 	0.51€ 8 répondants	0.28€ 6 répondants	0.29€ 2 répondants	0.56€  0.40€ 16 répondants
Dîner 	3.48€ 27 répondants	3.41€ 9 répondants	4.44€ 4 répondants	1.90€  3.56€ 40 répondants

Précision méthodologique : Les répondants donnent leur coût et précisent ensuite s'il est avec ou sans boissons, Tous ne disposent pas de la dernière information donc la principale information à prendre en compte est **le coût total**.

Coûts matières repas



Santé

Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...



Répondants cuisine centrale

	 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL V3
Petit déjeuner 	1.32€ 17 répondants	0.79€ 9 répondants		0.72€  1.14€ 26 répondants
Déjeuner 	3.50€ 17 répondants	2.71€ 12 répondants	1.00€ 1 répondant	1.98€  3.10€ 30 répondants
Goûter 	1.47€ 10 répondants	0.79€ 7 répondants		0.49€  1.19€ 17 répondants
Dîner 	3.98€ 13 répondants	2.78€ 9 répondants	3.50€ 2 répondants	1.77€  3.49€ 24 répondants

Précision méthodologique : Les répondants donnent leur coût et précisent ensuite s'il est avec ou sans boissons, Tous ne disposent pas de la dernière information donc la principale information à prendre en compte est **le coût total**.

Evolution du budget achat

99 répondants

Diriez-vous que **depuis un an**, le budget que vous consacrez à l'achat des matières par repas / des boissons / des produits d'hygiène a tendance à...



Santé



Etablissements 66 rép



Cuisines Centrales 33 rép

Achat de matières par repas 



Vague 3

Vague 4

55%



59%

38%



30%

2%



6%

5% ne savent pas

Achat des boissons 



15%



53%

73%



33%

2%



11%

3% ne savent pas

Achat des produits d'hygiène 



7%



56%

60%



36%

2%



5%

3% ne savent pas



Vague 3

Vague 4

23%



42%

55%



42%

18%



12%

3% ne savent pas



25%



36%

40%



33%

15%



18%

12% ne savent pas



8%



42%

38%



27%

10%



9%

21% ne savent pas

Dans le secteur de la santé, l'évolution des coûts matières est nettement à la hausse et seuls les budgets des matières par repas en cuisines centrales connaissent une tendance équilibrée (autant de hausse que de baisse). Tous les autres postes sont nettement haussiers, en particulier le budget pour les achats de produits d'hygiène.

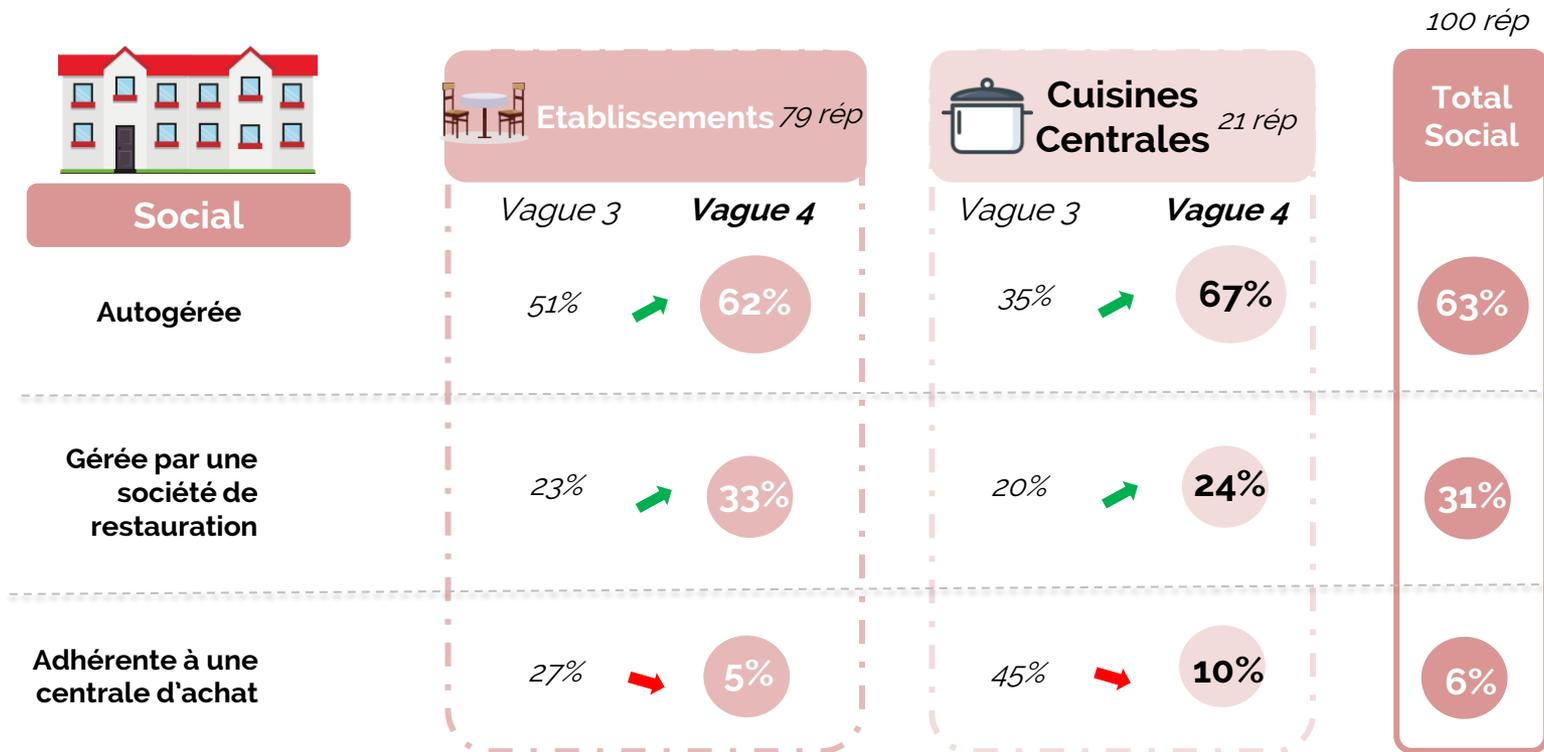
2. Secteur Social



Type d'organisation

100 répondants

Votre restaurant est...

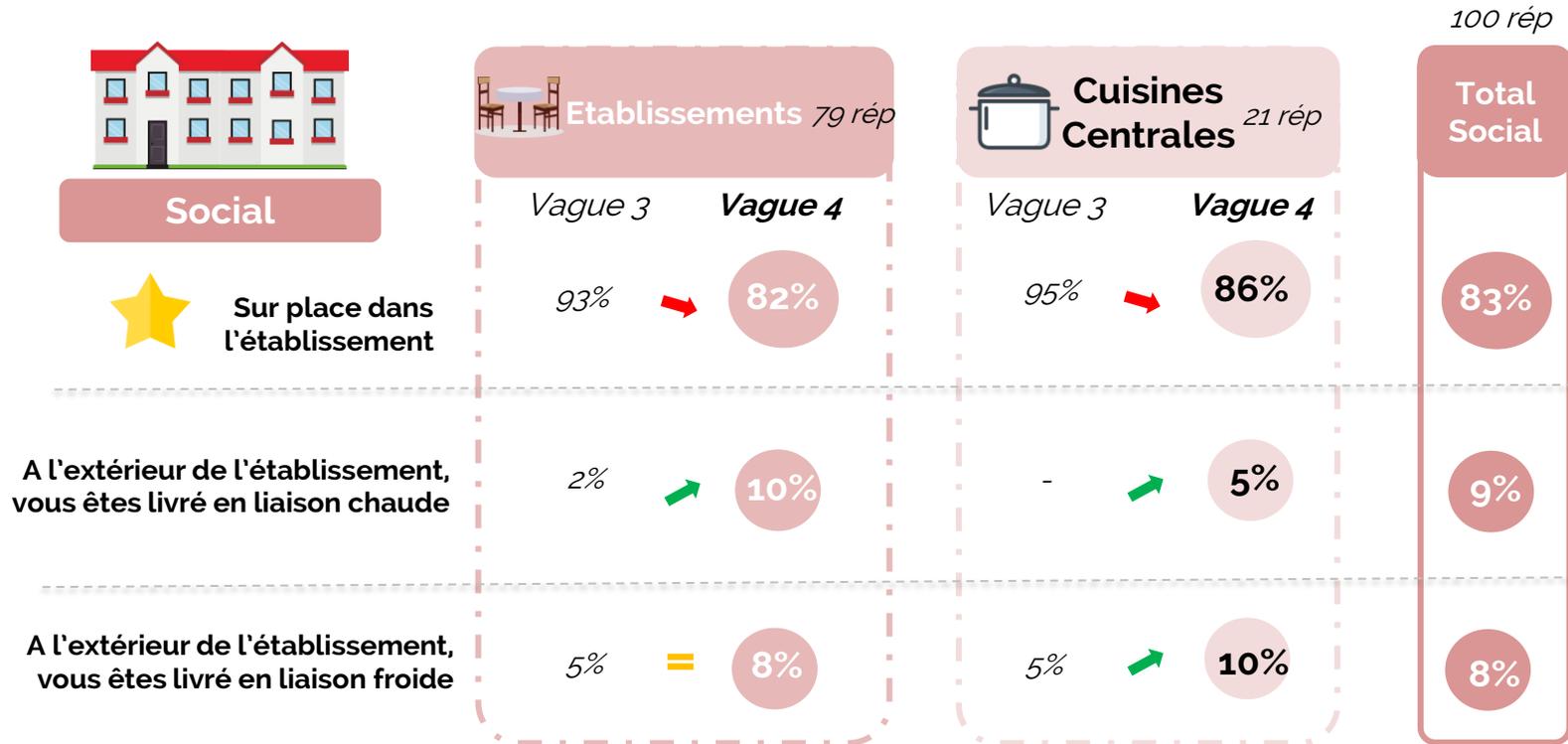


Les établissements du secteur social adhérents à une centrale d'achat ont fortement baissé dans l'échantillon interrogé en 2020, alors que les structures de restauration en gestion autonome, de même que celles gérées par les SRC sont beaucoup mieux représentées, ce qui traduit sans doute une moindre vulnérabilité de ces deux formes de gestion pendant la crise pandémique. Le passage en organisation de cuisine centrale de nombre de maisons de retraite ou d'EHPAD se répercute au niveau du mode de gestion, les autogérées représentant les deux tiers de l'échantillon des cuisines centrales en 2020 (contre le tiers en 2019).

Préparation des repas

100 répondants

La préparation des repas se fait...



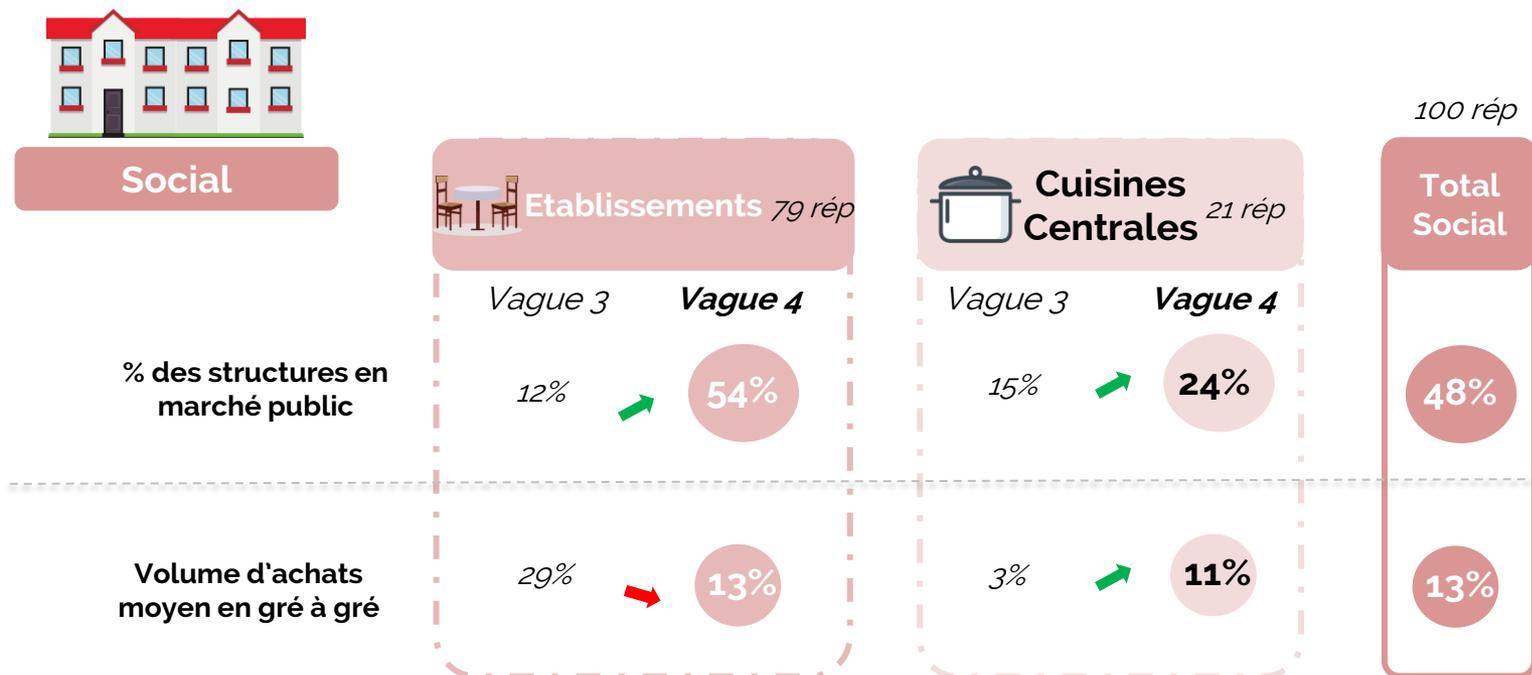
Dans le secteur social, du fait de la fermeture des cuisines-réfectoire (qui se transforment pour certaines en cuisines centrales, délivrant les repas dans les chambres), la part d'établissements satellites d'une cuisine centrale extérieure augmente (passante de 7% en 2019 à 18% en 2020). L'augmentation des liaisons chaudes (de 2% à 10%) est bien plus forte que celle des liaisons froides, tendant à montrer que ces nouveaux établissements satellites s'appuient surtout sur ces nouvelles cuisines centrales plutôt que sur les cuisines centrales externes multi-clients (qui sont pour l'essentiel en liaison froide).

Marché public : achats en gré à gré

100 répondants

Si vous avez la possibilité d'acheter en gré à gré (ou « hors marché »), quel -% d'achats réalisez-vous ?

(Question reformulée en Vague 4)



Le poids des structures en marché public a significativement augmenté parmi les établissements du secteur social (de 12 % à 54 %), et parmi les cuisines centrales du secteur (de 15 % à 24 %), démontrant que ces structures ont mieux résisté à la crise de la restauration collective. La part des marchandises achetées de gré à gré a plus que doublé, attestant de l'adaptation des achats aux circonstances.

Taille des établissements



Social

Combien de repas servez-vous en moyenne le midi...



Répondants établissements

Vague 3 79 rép
116 = **110**



Répondants cuisine centrale

Vague 3 21 rép
435 → **143**

Nombre moyen de repas :

Petits établissements :

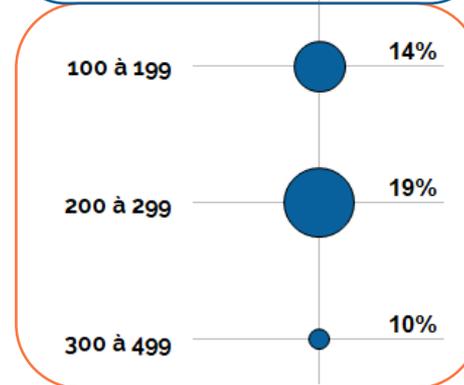
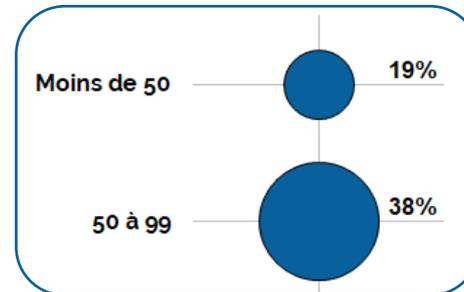
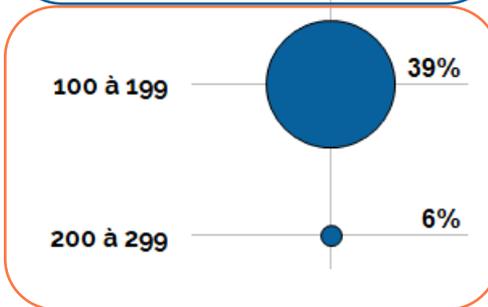
Vague 3

57% = **55%**

Moyens établissements :

Vague 3

42% = **45%**



Petits établissements :

Vague 3

20% → **57%**

Moyens établissements :

Vague 3

60% → **43%**

Service de restauration au global

Pour les résultats sur les services de restauration et nombre de repas, la question traitée pour obtenir les informations est la suivante :

Quels autres services de restauration proposez-vous à vos convives, en dehors des repas de midi ? Vous servez combien de repas par jour en moyenne ?

- (1) Petit déjeuner : _____ NSP – RR
- (2) Goûter et collations : _____ NSP – RR
- (3) Dîners : _____ NSP – RR
- (4) A emporter
- (5) Portage à domicile
- (6) Aucun autre service en dehors des repas du midi et du soir
- (7) Vous ne savez pas



Permet de calculer le nombre de repas pour les services en plus des repas classiques



Services de restauration au global



Social



Répondants établissements
79 rép

Taux de proposition

Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

Nombre de repas moyen marché

(répondants ne proposant pas inclus)

Petit déjeuner



V3
84% → **86%**

V3
74 → **93**

V3
62 → **80**

Déjeuner



V3
100% = **100%**

V3
116 = **110**

V3
116 = **110**

Goûter



V3
88% → **81%**

V3
72 → **96**

V3
63 → **78**

Dîner



V3
95% → **41%**

V3
95 = **93**

V3
90 → **38**

À emporter



3%

Portage à domicile



-

3% des répondants ne proposent aucun service en dehors du déjeuner et du dîner.

Les moyennes marché (tenant compte du taux d'établissements proposant les repas) sont en très légère baisse en restauration sociale pour les déjeuners, mais augmentent pour les petits déjeuners et goûters. Pour les cuisines centrales du secteur (dont les nouveaux établissements réorganisés), les moyennes baissent logiquement, sauf pour les petits déjeuners.



Répondants cuisine centrale
21 rép

Taux de proposition

Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

Nombre de repas moyen marché

(répondants ne proposant pas inclus)

V3
60% → **100%**

V3
119 = **122**

V3
71 → **122**

V3
100% = **100%**

V3
435 → **143**

V3
435 → **143**

V3
65% → **71%**

V3
401 → **131**

V3
261 → **94**

V3
90% → **81%**

V3
148 → **122**

V3
133 → **98**

-

5%

Plus que dans les autres secteurs, le nombre moyen de repas servis ou préparés à d'autres occasions tend à s'approcher du nombre moyen de repas du midi : les établissements privilégiant vraisemblablement les résidents par rapport aux autres publics (visiteurs, personnel...)

Coûts matières repas



Social

Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...



Répondants établissements

		Budget avec boissons	Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL V3
Petit déjeuner		0.92€ 47 répondants	0.74€ 5 répondants	0.70€ 1 répondant	0.78€ → 0.90€ 53 répondants
Déjeuner		2.52€ 68 répondants	2.30€ 5 répondants		2.22€ → 2.51€ 73 répondants
Goûter		0.60€ 26 répondants	0.42€ 8 répondants	0.37€ 1 répondant	0.44€ → 0.56€ 35 répondants
Dîner		2.79€ 21 répondants	2.87€ 4 répondants	3.50€ 1 répondant	1.72€ → 2.83€ 26 répondants

Précision méthodologique : Les répondants donnent leur coût et précisent ensuite s'il est avec ou sans boissons, Tous ne disposent pas de la dernière information donc la principale information à prendre en compte est **le coût total**.

Coûts matières repas



Social

Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...



Répondants cuisine centrale

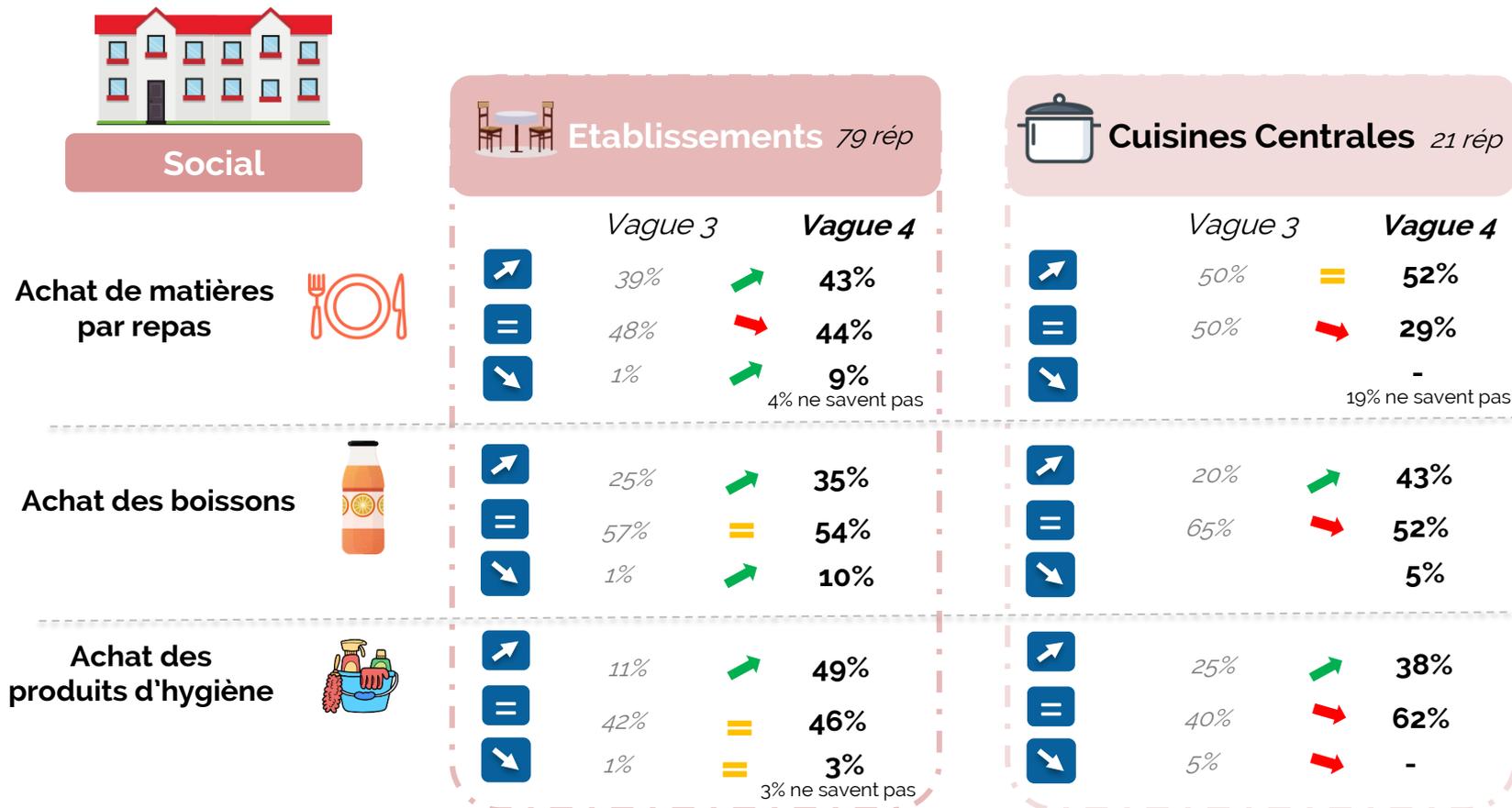
		 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL V3
Petit déjeuner 	1.35€ 15 répondants	0.50€ 2 répondants	0.50€ 1 répondant	0.84€  1.21€ 18 répondants	
Déjeuner 	3.03€ 13 répondants	2.58€ 3 répondants	2.75€ 1 répondant	2.44€  2.94€ 17 répondants	
Goûter 	1.08€ 8 répondants	0.26€ 3 répondants		0.44€  0.86€ 11 répondants	
Dîner 	3.65€ 8 répondants	2.75€ 4 répondants	4.00€ 1 répondant	2.19€  3.40€ 13 répondants	

Précision méthodologique : Les répondants donnent leur coût et précisent ensuite s'il est avec ou sans boissons, Tous ne disposent pas de la dernière information donc la principale information à prendre en compte est **le coût total**.

Evolution du budget achat

100 répondants

Diriez-vous que **depuis un an**, le budget que vous consacrez à l'achat des matières par repas / des boissons / des produits d'hygiène a tendance à...



Dans le secteur social, les budgets sont plus fortement orientés à la hausse en 2020 qu'en 2019.

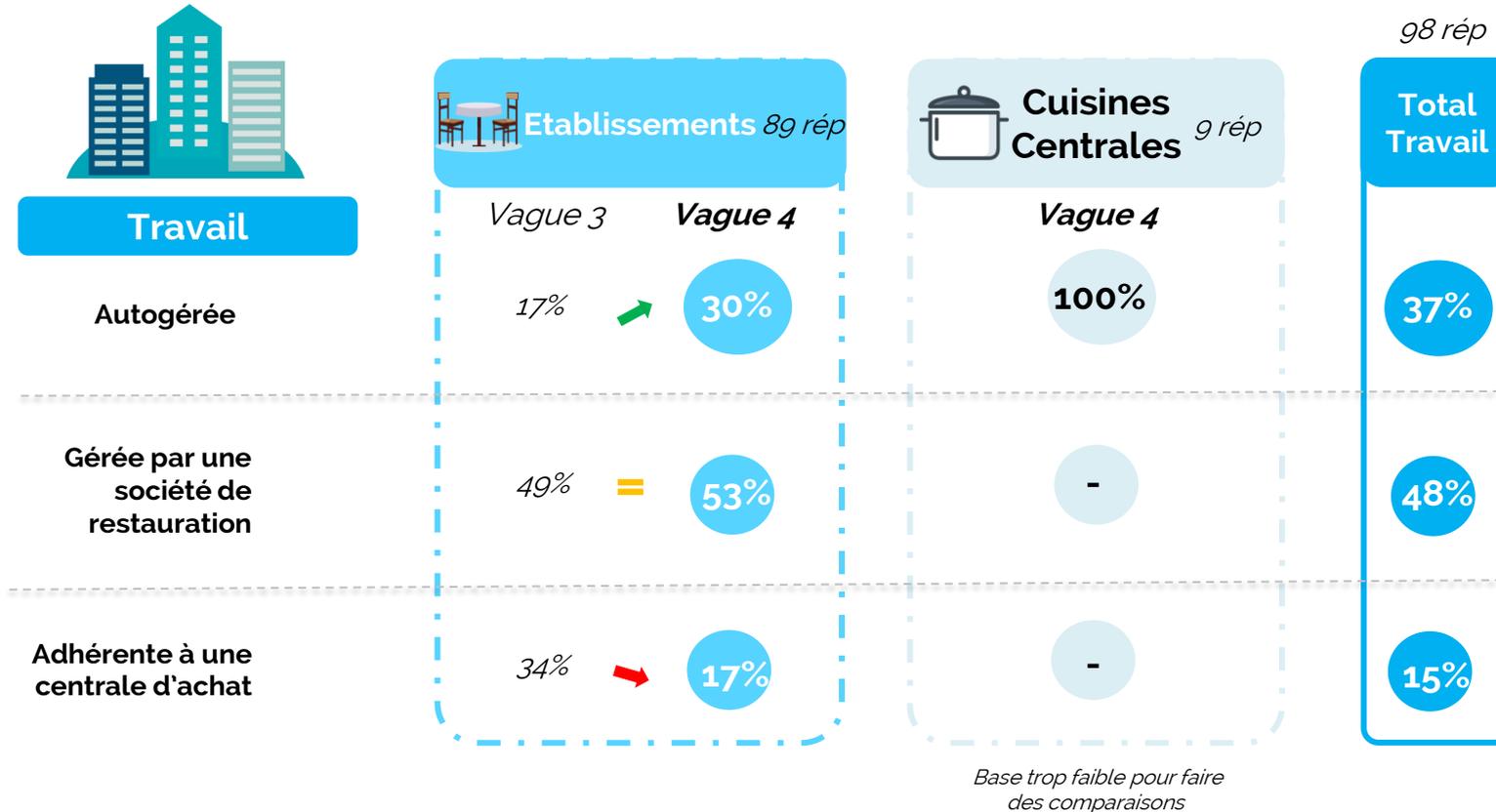
A modern office environment with large windows overlooking a city. Several people are seated at desks, working on laptops. The office has a clean, professional look with white desks and modern chairs. The text '3. Secteur Travail' is overlaid on the image.

3. Secteur Travail

Type d'organisation

98 répondants

Votre restaurant est...

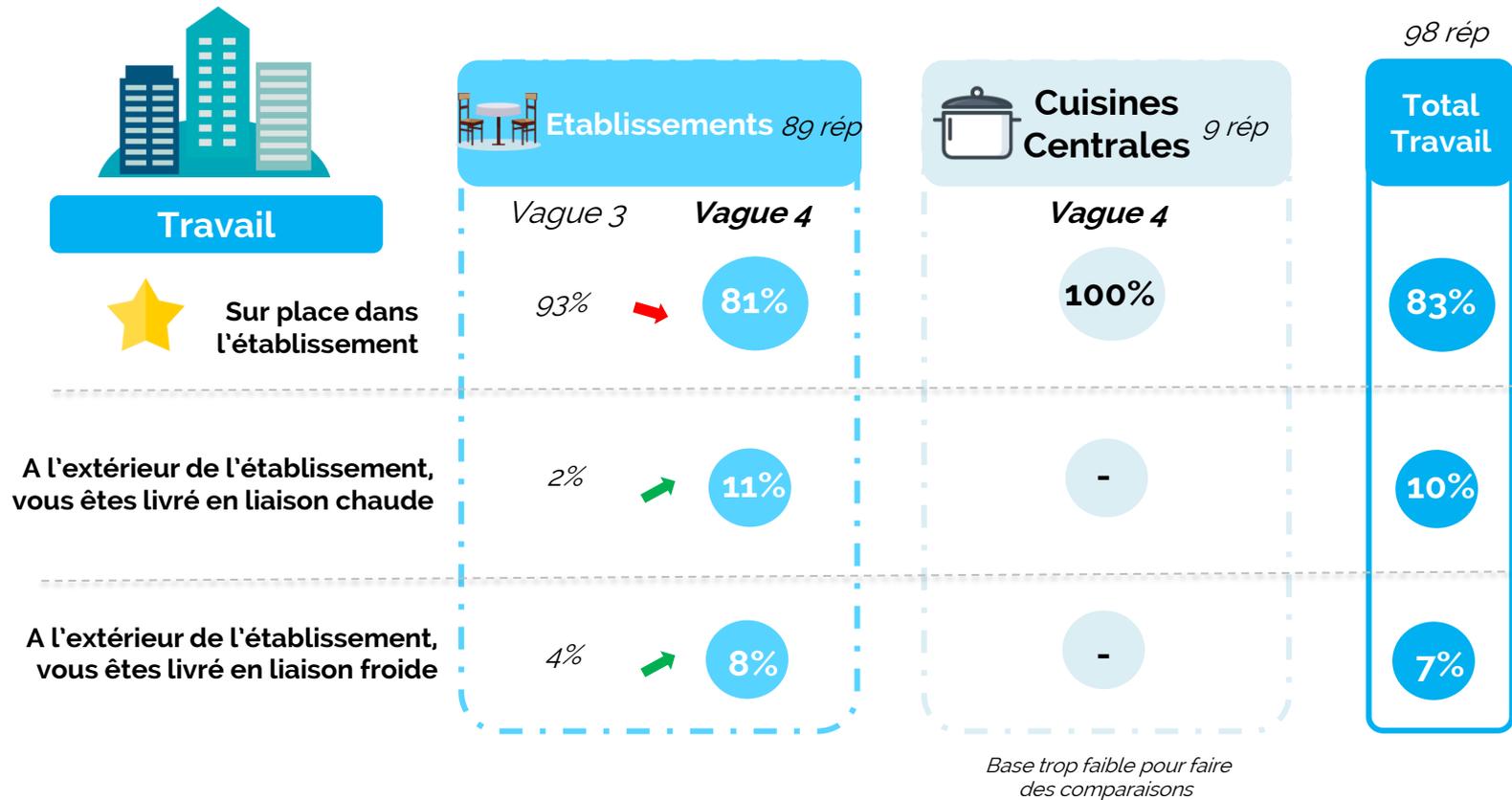


Dans le secteur de la restauration de travail, les adhérents à une centrale d'achat sont deux fois moins nombreux dans l'échantillon en 2020 qu'en 2019, remplacés par une proportion presque équivalente de restaurants d'entreprise autogérés (la part de restaurants administrés par une SDR restant relativement stable)

Préparation des repas

98 répondants

La préparation des repas se fait...



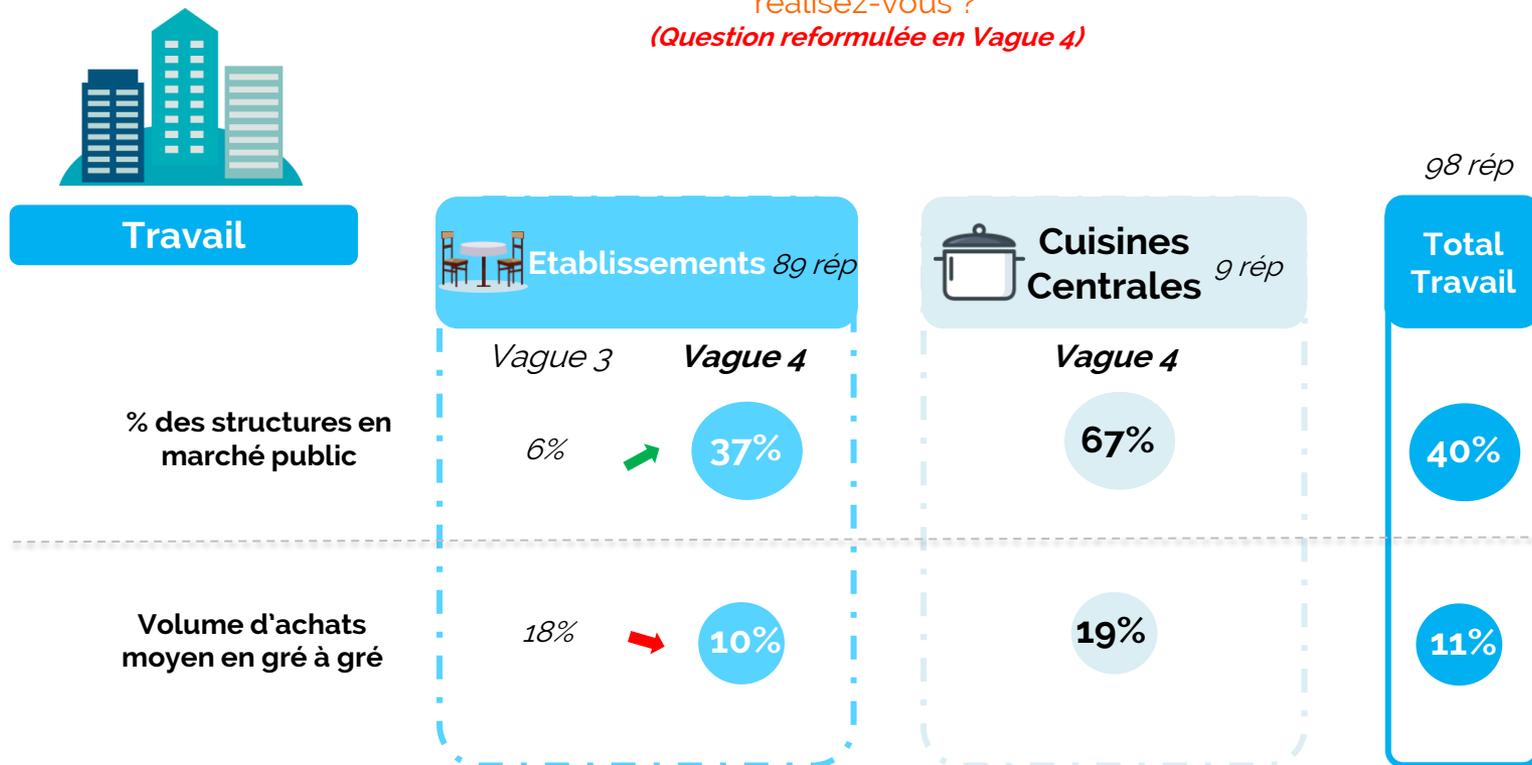
Le taux d'établissements satellites d'une cuisine centrale augmente sensiblement en restauration du travail (passant de 7% en 2019 à 19% en 2020), l'externalisation s'appuyant prioritairement sur des liaisons chaudes (correspondant sans doute à une dissociation interne de la préparation et du service des repas), moins largement sur la liaison froide caractéristique des grosses cuisines centrales externes

Marché public : achats en gré à gré

98 répondants

Si vous avez la possibilité d'acheter en gré à gré (ou « hors marché »), quel -% d'achats réalisez-vous ?

(Question reformulée en Vague 4)



Base trop faible pour faire des comparaisons

Le poids des restaurants en marché public a fortement augmenté dans le secteur du travail (de 6 % à 37 %), attestant d'une meilleure résistance des structures publiques comme dans les autres secteurs d'activité. Le poids d'achats gré à gré diminue par contre, traduisant autant le poids croissant des structures publiques que le resserrement des contraintes de gestion budgétaire

Taille des établissements



Combien de repas servez-vous en moyenne le midi...

Répondants établissements

Répondants cuisine centrale

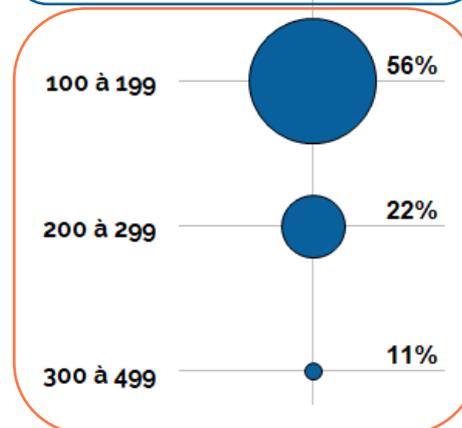
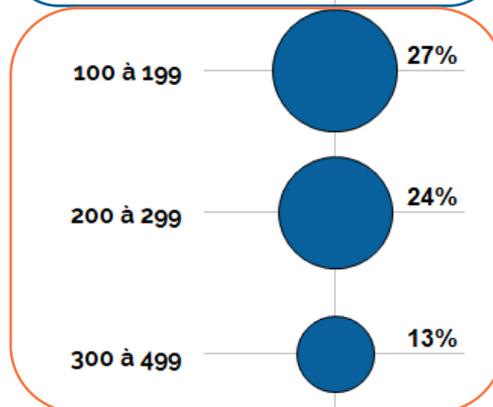
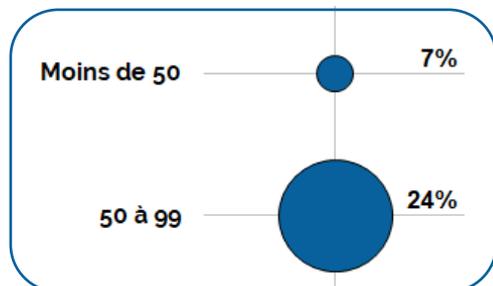
Vague 3 89 rép

9 rép

337 → **216**

191

Nombre moyen de repas :



Petits établissements :

Vague 3
28 = 30%

Petits établissements :

11%

Moyens établissements :

Vague 3
58 → 64%

Moyens établissements :

89%

Gros établissements :

Vague 3
13 → 6%

Base trop faible pour faire des comparaisons

Service de restauration au global

Pour les résultats sur les services de restauration et nombre de repas, la question traitée pour obtenir les informations est la suivante :

Quels autres services de restauration proposez-vous à vos convives, en dehors des repas de midi ? Vous servez combien de repas par jour en moyenne ?

- (1) Petit déjeuner : _____ NSP – RR
- (2) Goûter et collations : _____ NSP – RR
- (3) Dîners : _____ NSP – RR
- (4) A emporter
- (5) Portage à domicile
- (6) Aucun autre service en dehors des repas du midi et du soir
- (7) Vous ne savez pas



Permet de calculer le nombre de repas pour les services en plus des repas classiques



Services de restauration au global



Travail

Répondants établissements
89 rép

Taux de proposition

Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

Nombre de repas moyen marché

(répondants ne proposant pas inclus)

Répondants cuisine centrale
9 rép

Taux de proposition

Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

Nombre de repas moyen marché

(répondants ne proposant pas inclus)

Petit déjeuner



V3
27%

29%

Déjeuner



V3
100%

100%

Goûter



V3
18%

22%

Dîner



V3
19%

29%

À emporter



4%

Portage à domicile



1%

V3



154

59

V3



216

337

V3



215

27

V3



207

102

V3



45

16

V3



216

337

V3



48

5

V3



61

19

61% des répondants ne proposent aucun service en dehors du déjeuner et du dîner.

-

100%

11%

11%

-

11%

-

191

50

400

-

191

6

44

Base trop faible pour faire des comparaisons

67% des répondants ne proposent aucun service en dehors du déjeuner et du dîner.

Coûts matières repas

Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...



Travail



Répondants établissements

		 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL V3
Petit déjeuner		1.26€ 11 répondants	0.63€ 12 répondants	0.50€ 1 répondant	1.02€ → 0.91€ 24 répondants
Déjeuner		3.34€ 58 répondants	2.47€ 25 répondants	3.50€ 2 répondants	3.17€ → 3.09€ 85 répondants
Goûter		0.37€ 1 répondant	0.91€ 13 répondants	0.31€ 3 répondant	0.78€ = 0.77€ 17 répondants
Diner		3.94€ 12 répondants	3.87€ 6 répondants	4.50€ 3 répondants	2.76€ → 4.00€ 21 répondants

Précision méthodologique : Les répondants donnent leur coût et précisent ensuite s'il est avec ou sans boissons, Tous ne disposent pas de la dernière information donc la principale information à prendre en compte est **le coût total**.

Coûts matières repas

Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...



Travail



Répondants cuisine centrale

		 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL
Déjeuner		3.38€ 4 répondants	3.35€ 5 répondants		3.36€ 9 répondants
Goûter			0.62€ 1 répondant		0.62€ 1 répondant
Dîner			2.24€ 1 répondant		2.24€ 1 répondant

*Précision méthodologique : Les répondants donnent leur coût et précisent ensuite s'il est avec ou sans boissons. Tous ne disposent pas de la dernière information donc la principale information à prendre en compte est **le coût total**.*

Base trop faible pour faire des comparaisons

Evolution du budget achat

98 répondants

Diriez-vous que **depuis un an**, le budget que vous consacrez à l'achat des matières par repas / des boissons / des produits d'hygiène a tendance à...



Travail



Etablissements 89 rép



Cuisines Centrales 9 rép

Achat de matières par repas



Vague 3

52%



Vague 4

57%



30%

3%



6%

7% ne savent pas



Vague 4

67%



33%



-

Achat des boissons



24%



62%

67%



28%

2%



9%

1% ne sait pas



67%



33%



-

Achat des produits d'hygiène



28%



55%

57%



37%

2%



6%

2% ne savent pas



44%



56%



-

Base trop faible pour faire des comparaisons

Dans le secteur du travail, les budgets d'achat de boissons et de produits d'hygiène tendent à augmenter, beaucoup plus fortement qu'en 2019. Même si les moyennes des coûts matières des repas est en baisse pour les répondants 2020 par rapport à 2019 (sauf pour les diners), la tendance chez les répondants est à l'augmentation nette des budgets (+51 % en balance des tendances à l'augmentation et à la diminution).

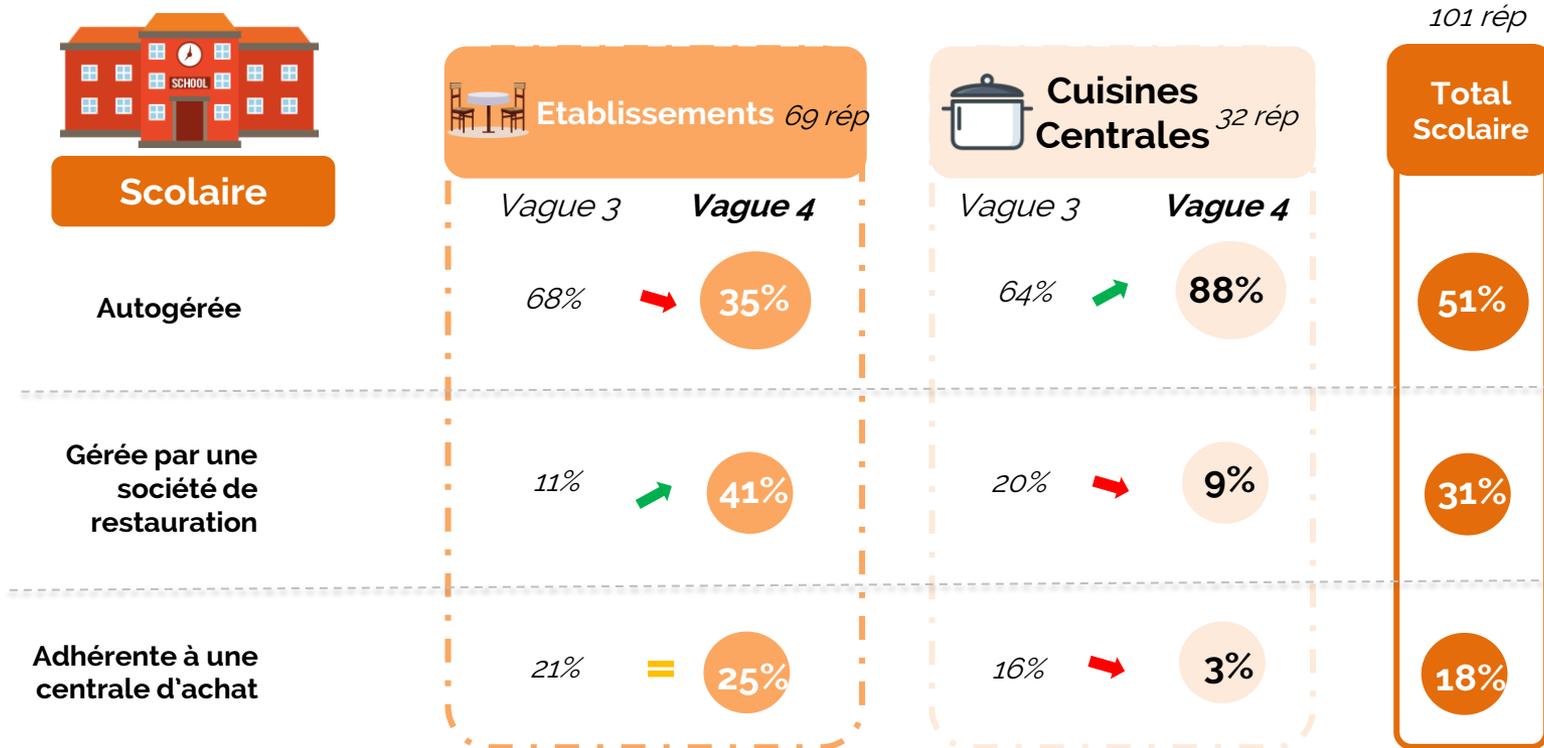
4. Secteur Scolaire



Type d'organisation

101 répondants

Votre restaurant est...

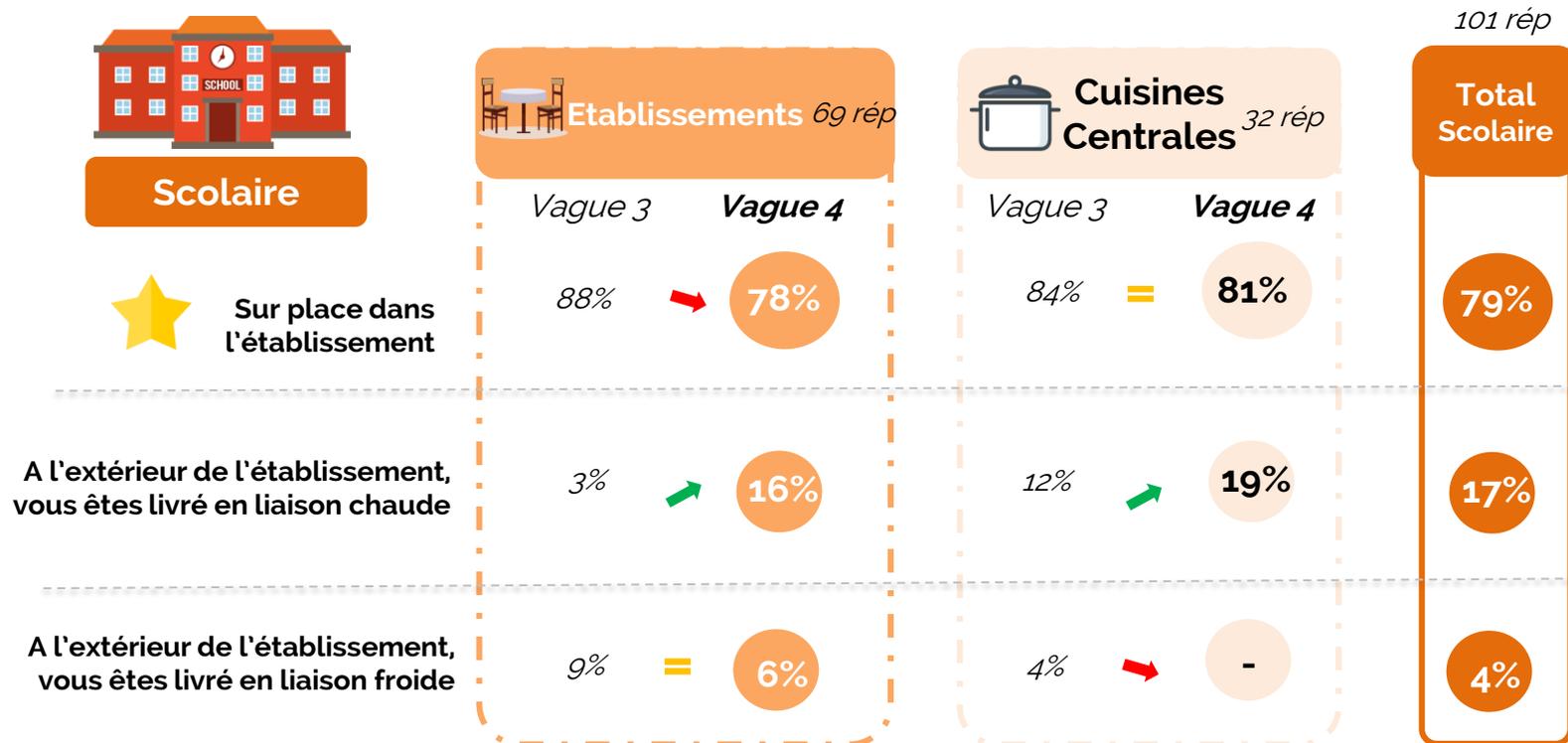


Dans le secteur scolaire, les établissements autogérés sont presque deux fois moins nombreux en 2020 qu'en 2019 (35% contre 68%), mais leur proportion croît significativement parmi les cuisines centrales (de 64% à 88% en un an), montrant que ce sont surtout des restaurants autogérés qui se sont transformés en cuisines centrales dans leur mode de préparation et proposition des repas

Préparation des repas

101 répondants

La préparation des repas se fait...



Le taux d'établissements satellites d'une cuisine centrale augmente en restauration scolaire (passant de 12% en 2019 à 22% en 2020), l'externalisation s'appuyant prioritairement sur la liaison chaude (comme dans les autres secteurs). La mutation des établissements qui ont dissocié la préparation et le service des repas et entrent dans la catégorie des cuisines centrales en 2020, s'accompagne également d'un appui externe (en liaison chaude) plus net dans les cuisines centrales, et montre qu'il s'agit souvent de cuisines centrales « relais » d'autres points de préparation des repas

Marché public : achats en gré à gré

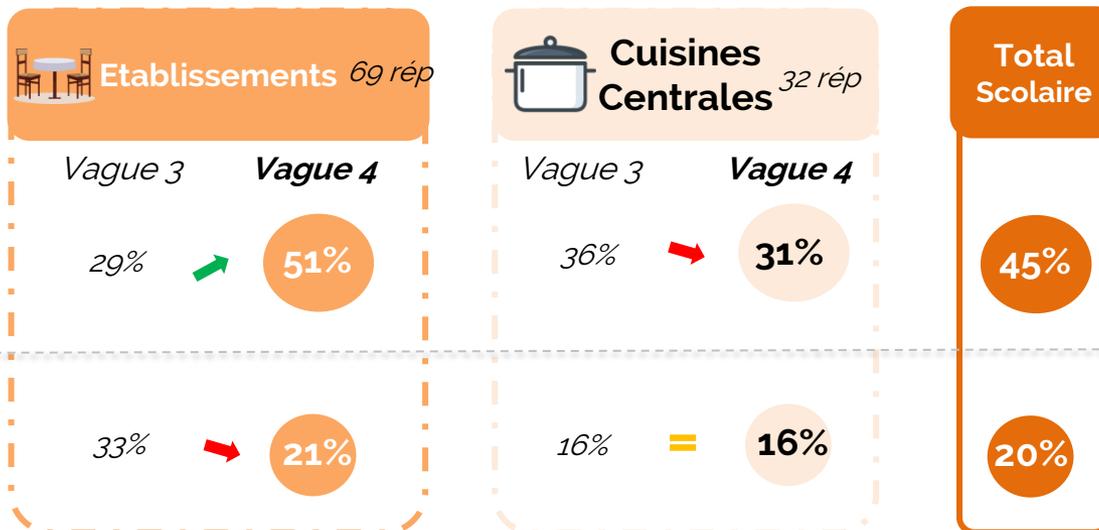
101 répondants

Si vous avez la possibilité d'acheter en gré à gré (ou « hors marché »), quel -% d'achats réalisez-vous ?

(Question reformulée en Vague 4)



Scolaire



Le poids des restaurants en marché public a fortement augmenté dans le secteur scolaire (de 29 % à 51 %), attestant d'une meilleure résistance des structures publiques comme dans les autres secteurs d'activité. Leur proportion diminue en revanche pour les cuisines centrales, ce qui peut s'expliquer par l'arrivée dans cette catégorie d'établissements du privé passés en mode de préparation centralisée des repas. Dans ce secteur scolaire, les contraintes budgétaires comme la part croissante des structures publiques, restreignent les volumes d'achats de gré à gré (passés de 33% à 21%)

Taille des établissements



Scolaire

Combien de repas servez-vous en moyenne le midi...



Répondants établissements

Vague 3 69 rép

377 → **274**

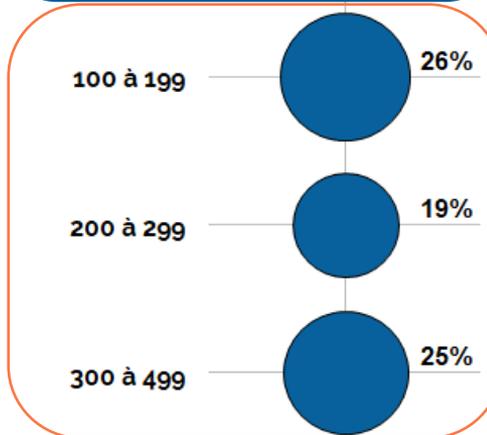
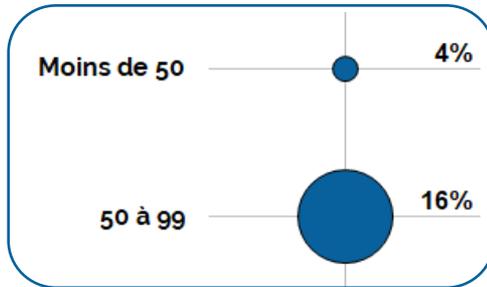


Répondants cuisine centrale

Vague 3 32 rép

893 → **353**

Nombre moyen de repas :



Petits établissements :

Vague 3

12% → **20%**

Petits établissements :

Vague 3

4% → **15%**

Moyens établissements :

Vague 3

61% → **70%**

Moyens établissements :

Vague 3

28% → **63%**

Gros établissements :

Vague 3

27% → **10%**

Gros établissements :

Vague 3

68% → **22%**

Service de restauration au global

Pour les résultats sur les services de restauration et nombre de repas, la question traitée pour obtenir les informations est la suivante :

Quels autres services de restauration proposez-vous à vos convives, en dehors des repas de midi ? Vous servez combien de repas par jour en moyenne ?

- (1) Petit déjeuner : _____ NSP – RR
- (2) Goûter et collations : _____ NSP – RR
- (3) Dîners : _____ NSP – RR
- (4) A emporter
- (5) Portage à domicile
- (6) Aucun autre service en dehors des repas du midi et du soir
- (7) Vous ne savez pas



Permet de calculer le nombre de repas pour les services en plus des repas classiques



Services de restauration au global



Scolaire



Répondants établissements

69 rép

Taux de proposition

Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

Nombre de repas moyen marché

(répondants ne proposant pas inclus)



Répondants cuisine centrale

32 rép

Taux de proposition

Nombre de repas moyen par jour

(parmi ceux qui proposent)

Nombre de repas moyen marché

(répondants ne proposant pas inclus)

Petit déjeuner



V3
29%

38%

Déjeuner



V3
100%

100%

Goûter



V3
27%

57%

Dîner



V3
31%

39%

À emporter



12%

Portage à domicile



6%

V3
93

218

V3
377

274

V3
82

196

V3
106

268

V3
27

79

V3
377

274

V3
22

108

V3
33

101

16% des répondants ne proposent aucun service en dehors du déjeuner et du dîner.

Les moyennes marché (tenant compte du taux d'établissements proposant les repas) de la restauration scolaire sont en nette légère baisse pour les déjeuners, en hausse pour les autres occasions de repas. L'augmentation de la proportion de restaurants scolaires proposant des dîners (+ 8%) ou des petits déjeuners (+ 9%) traduit une plus forte part des pensionnats dans l'échantillon

V3
20%

28%

V3
100%

100%

V3
28%

44%

V3
28%

25%

3%

3%

V3
90

140

V3
893

353

V3
149

255

V3
79

249

V3
18

39

V3
893

353

V3
42

112

V3
22

62

47% des répondants ne proposent aucun service en dehors du déjeuner et du dîner.

La forte baisse du nombre de déjeuners préparés en cuisines centrales et l'augmentation pour les autres repas, est cohérente avec une part croissante en restauration scolaire des établissements préparant les repas mais ne les servant pas sur place (« nouvelles » cuisines centrales)

Coûts matières repas

Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...



Scolaire



Répondants établissements

		 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL V3
Petit déjeuner 	1.35€ 11 répondants	1.11€ 8 répondants	0.70€ 1 répondant	1.23€ 20 répondants 0.94€ ↗	
Déjeuner 	2.84€ 49 répondants	2.58€ 18 répondants		2.77€ 67 répondants 1.86€ ↗	
Goûter 	0.54€ 18 répondants	0.57€ 11 répondants		0.55€ 29 répondants 0.39€ ↗	
Dîner 	3.84€ 17 répondants	3.96€ 6 répondants		3.87€ 23 répondants 1.74€ ↗	

Précision méthodologique : Les répondants donnent leur coût et précisent ensuite s'il est avec ou sans boissons. Tous ne disposent pas de la dernière information donc la principale information à prendre en compte est **le coût total**.

Coûts matières repas

Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...



Scolaire



Répondants cuisine centrale

		Budget avec boissons	Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL V3
Petit déjeuner		1.34€ 7 répondants			0.70€ → 1.34€ 7 répondants
Déjeuner		3.00€ 20 répondants	2.27€ 10 répondants		1.77€ → 2.76€ 30 répondants
Goûter		1.38€ 5 répondants	0.55€ 5 répondants		0.51€ → 0.96€ 10 répondants
Dîner		4.20€ 5 répondants	3.50€ 1 répondant		1.68€ → 4.08€ 6 répondants

Précision méthodologique : Les répondants donnent leur coût et précisent ensuite s'il est avec ou sans boissons, Tous ne disposent pas de la dernière information donc la principale information à prendre en compte est **le coût total**.

Evolution du budget achat

101 répondants

Diriez-vous que **depuis un an**, le budget que vous consacrez à l'achat des matières par repas / des boissons / des produits d'hygiène a tendance à...



Scolaire



Etablissements 69 rép



Cuisines Centrales 32 rép

Achat de matières par repas



Vague 3

44%



Vague 4

71%

43%



17%

3%



9%

3% ne savent pas

Vague 3

32%



Vague 4

53%



60%



28%

8%



6%

13% ne savent pas

Achat des boissons



5%



65%

50%



22%

3%



9%

4% ne savent pas



8%



59%

64%



31%

3%

6% ne savent pas

Achat des produits d'hygiène



19%



67%

35%



22%

3%



6%

6% ne savent pas



16%



66%

64%



28%

8%



-

6% ne savent pas

En restauration scolaire, les budgets d'achat augmentent pour les répondants, et les coûts matières mesurés sont tous nettement plus élevés que ceux mesurés en 2019. Tous les postes budgétaires sont concernés : repas, boissons et produits d'hygiène



3

Résultats détaillés sur le fonctionnement des établissements

1. Fournisseurs



Fournisseurs alimentaires



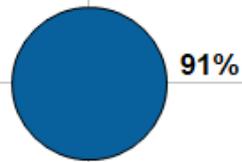
Santé
(99 rép)

Pour vos achats alimentaires, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?
Qui est votre principal fournisseur alimentaire ?

Fournisseurs au global



Grossistes / Distributeurs nationaux



91%

Producteurs en direct ou producteurs locaux



13%

Cash & carry (Metro; Promocash...)



12%

Grossistes de ma région



6%

Autre



5%

Les noms de grossistes cités seront détaillés dans un fichier excel joint avec le rapport.

Systeme U,
Carrefour, Leclerc,
Intermarché, Géant

Fournisseur principal



Pomona



44%

Pro-à-pro



13%

Sysco (Brake; Davigel)



10%

Transgourmet



6%

Metro



2%

Promocash



1%

Autre



23%

France Frais,
Blason d'Or,
Leclerc, Duval,
Bigard, Cercle
Vert...

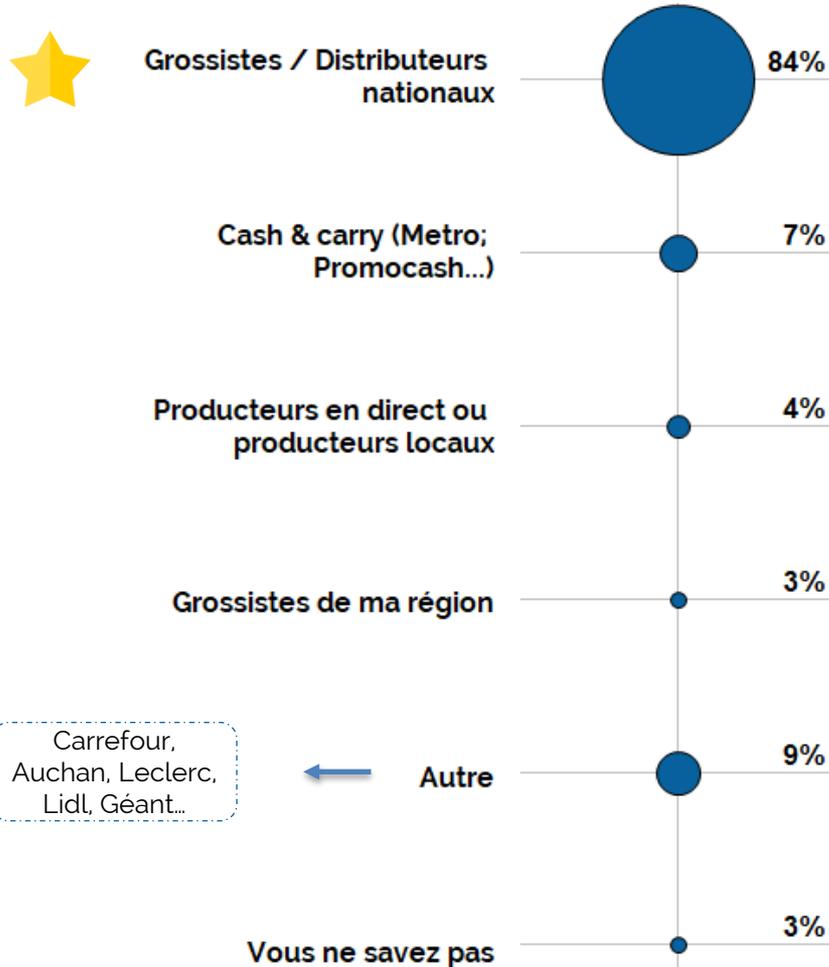
Fournisseurs alimentaires



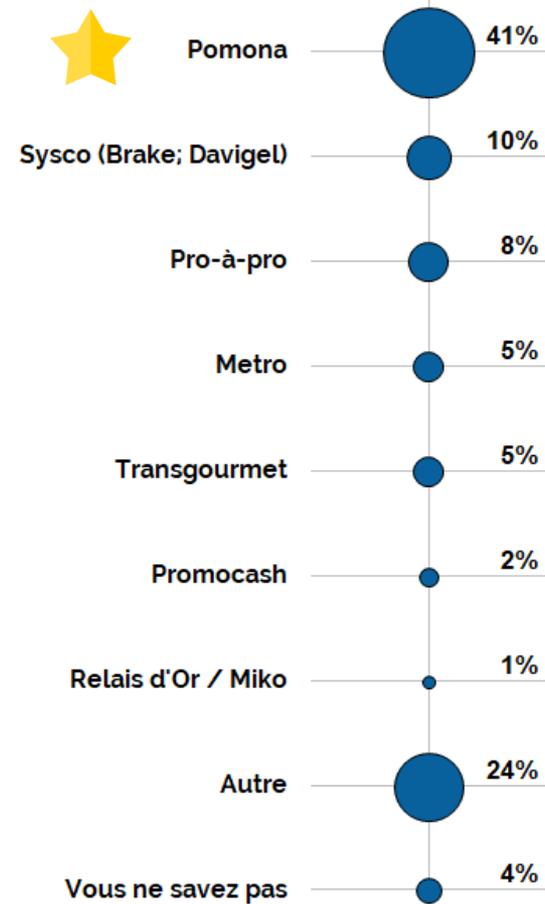
Social
(100 rep)

Pour vos achats alimentaires, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?
Qui est votre principal fournisseur alimentaire ?

Fournisseurs au global



Fournisseur principal



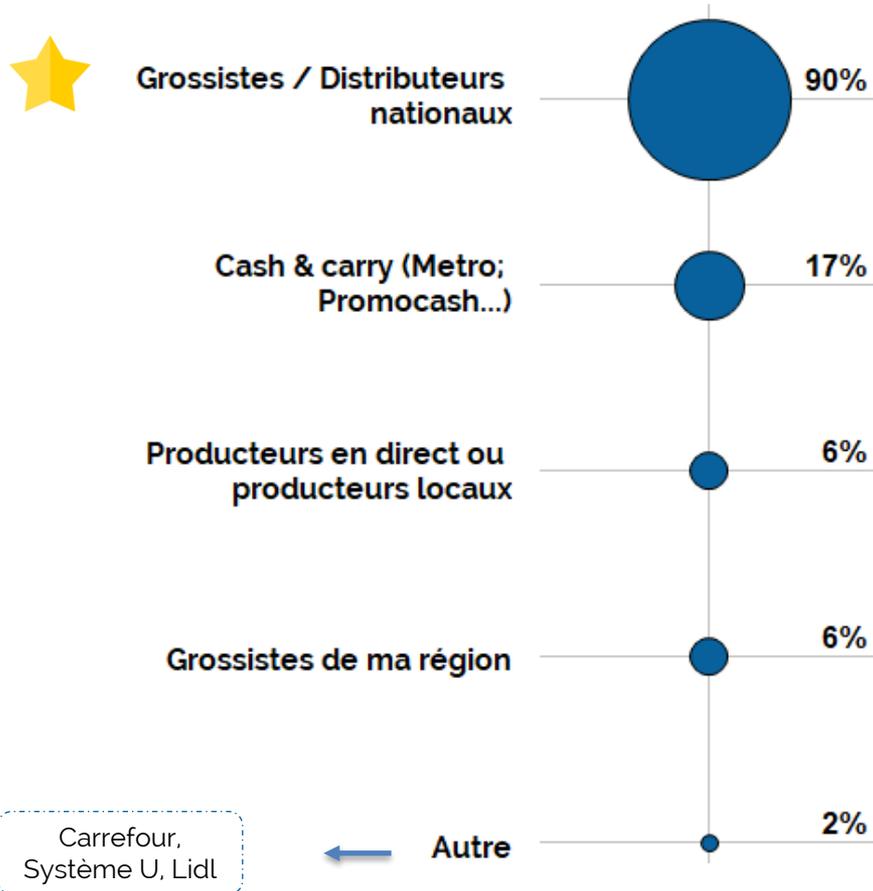
Les noms de grossistes cités seront détaillés dans un fichier excel joint avec le rapport.

Fournisseurs alimentaires

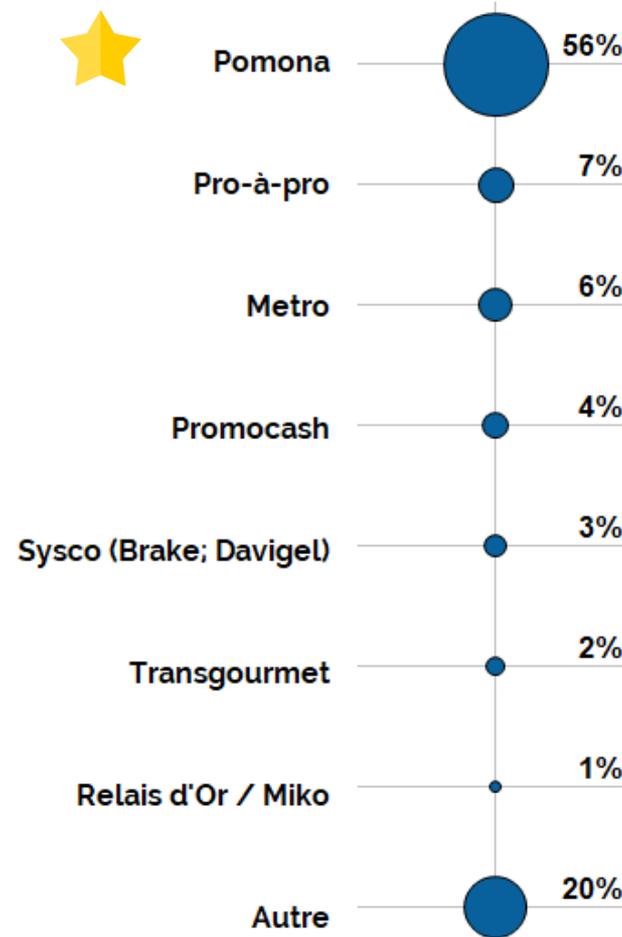


Pour vos achats alimentaires, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?
Qui est votre principal fournisseur alimentaire ?

Fournisseurs au global



Fournisseur principal



Les noms de grossistes cités seront détaillés dans un fichier excel joint avec le rapport.

DS
Restauration,
France Frais,
Blason d'Or,
Krill.

Fournisseurs alimentaires

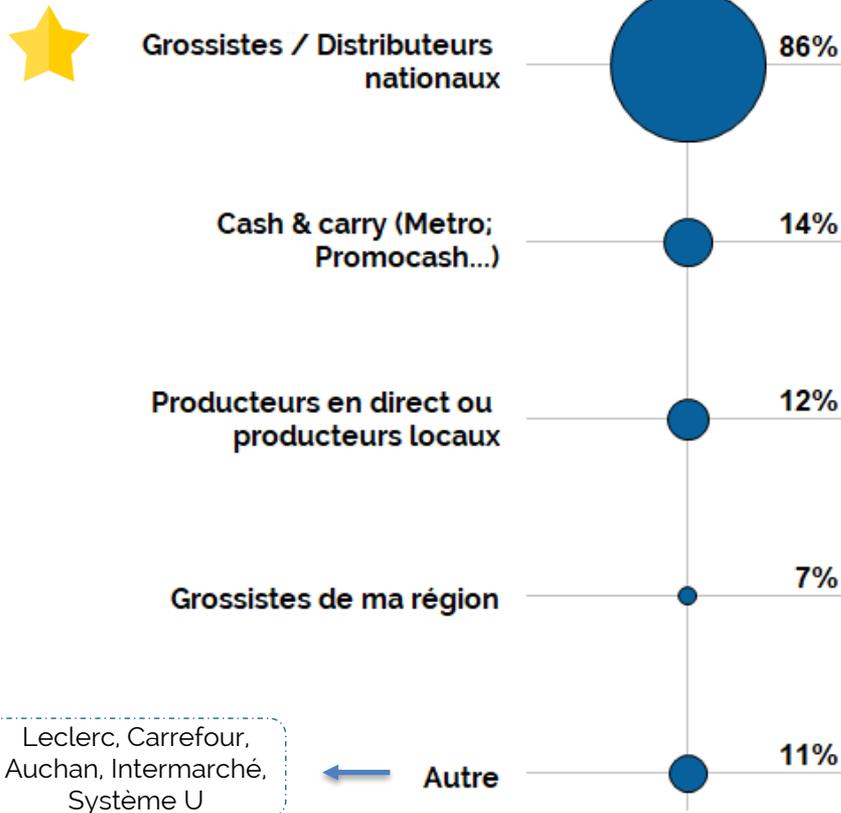


Scolaire

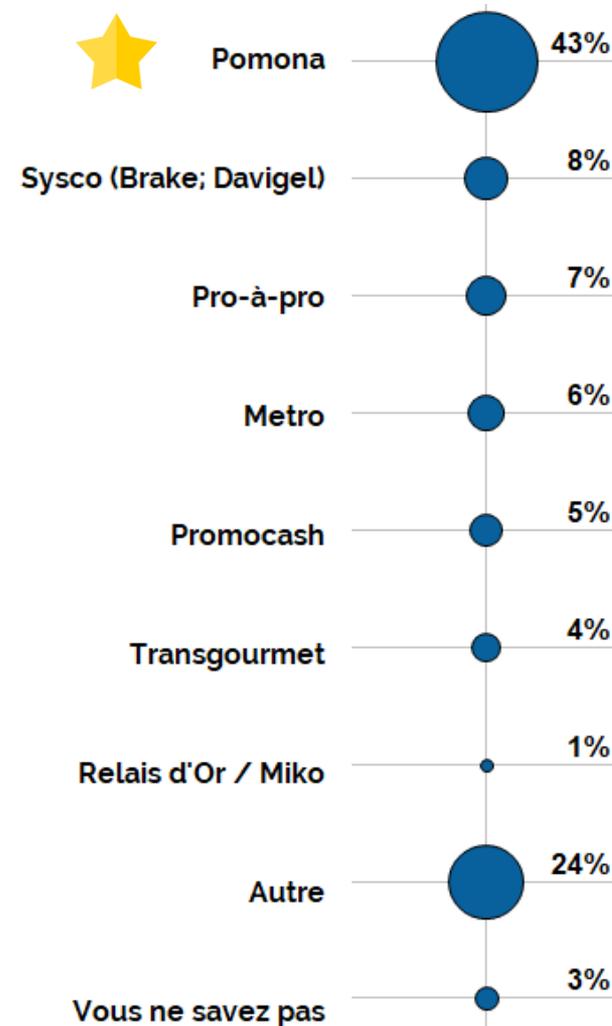
(101 rép)

Pour vos achats alimentaires, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?
Qui est votre principal fournisseur alimentaire ?

Fournisseurs au global



Fournisseur principal



France Frais, Bourgogne Produit Frais, DS Restauration, Leclerc, Cercle Vert...

Les noms de grossistes cités seront détaillés dans un fichier excel joint avec le rapport.

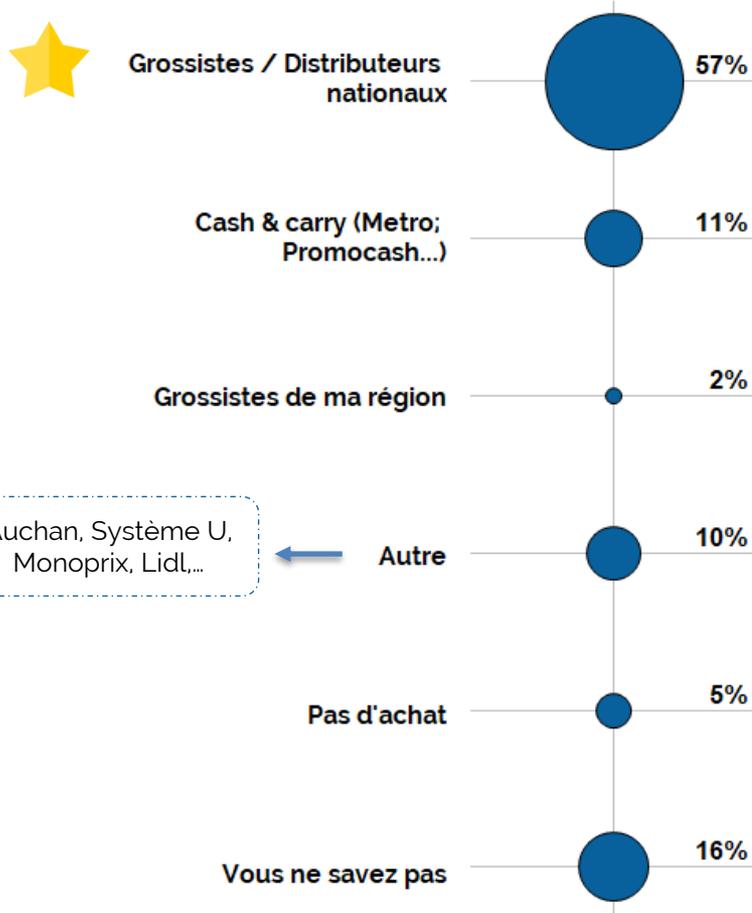
Fournisseurs de boisson



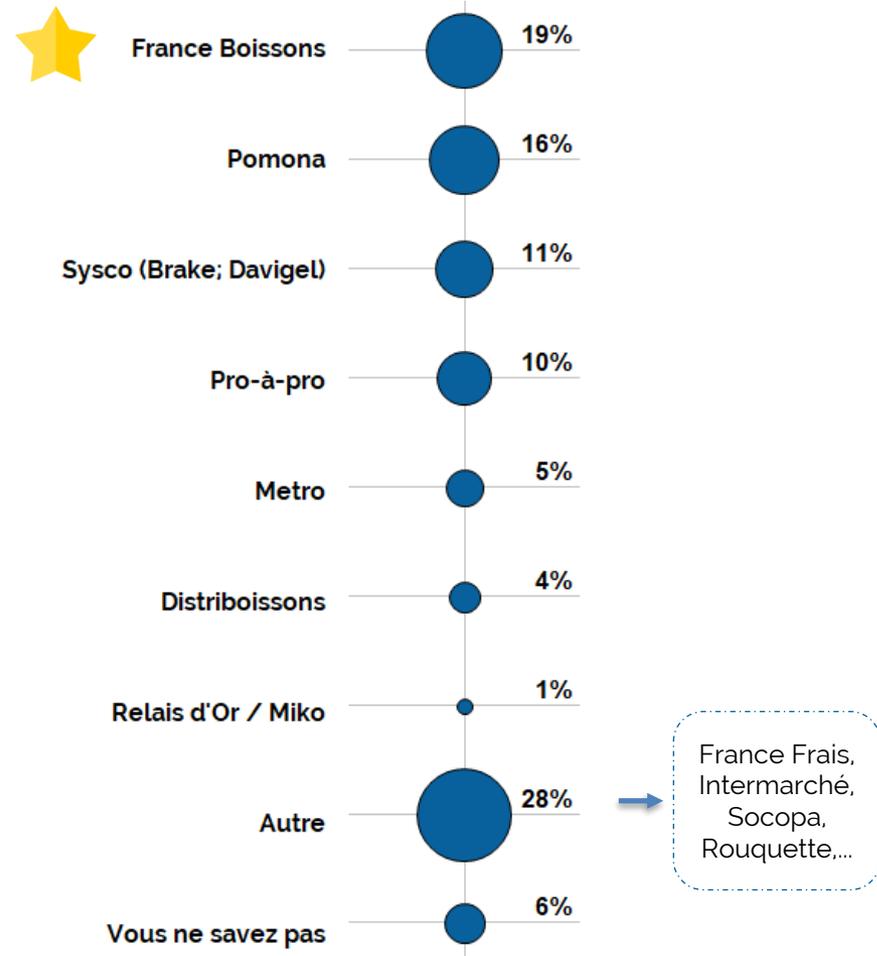
Santé
(99 rép)

Pour vos achats de boisson, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?
Qui est votre principal fournisseur de boisson ?

Fournisseurs au global



Fournisseur principal



Fournisseurs de boisson



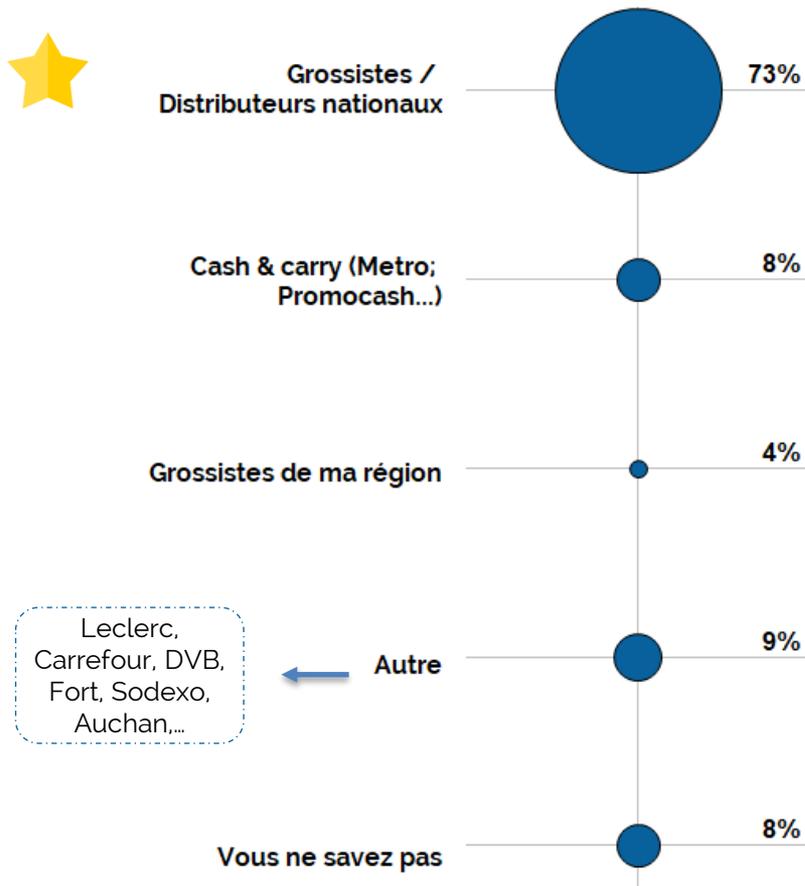
Social

(100 rep)

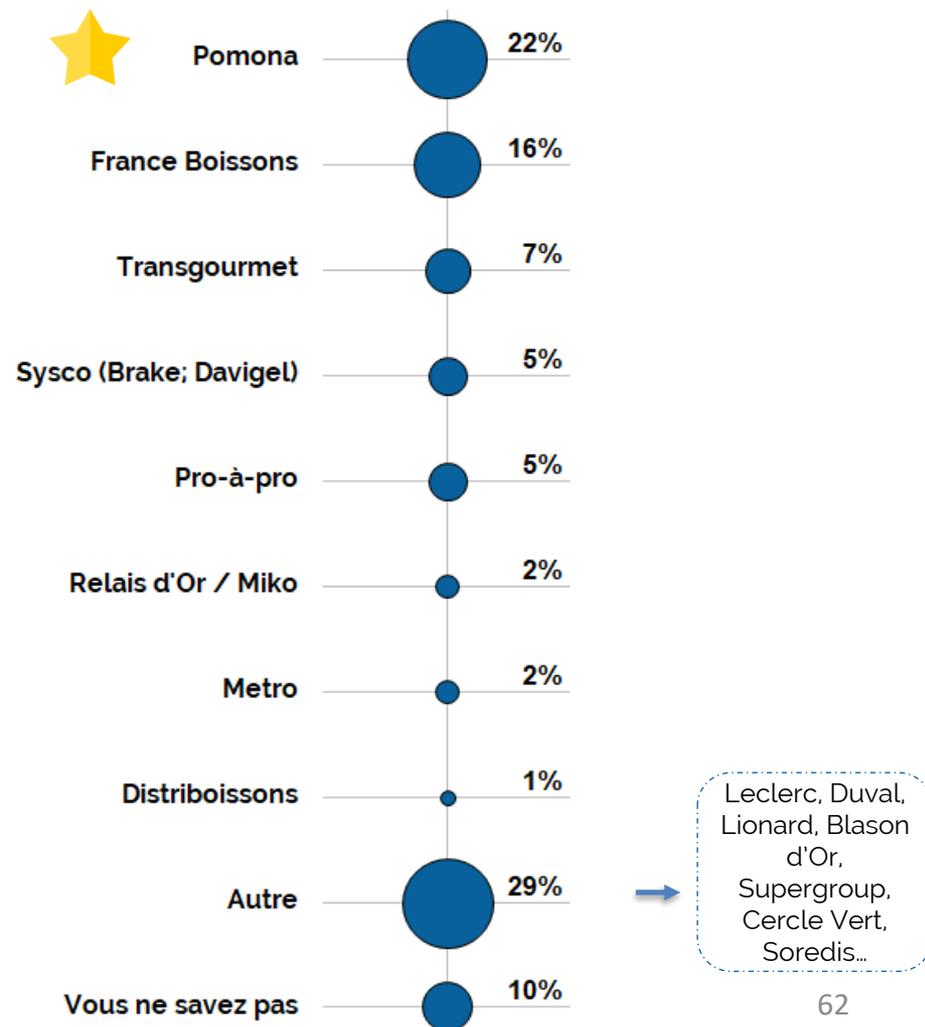
Pour vos achats de boisson, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?

Qui est votre principal fournisseur de boisson ?

Fournisseurs au global



Fournisseur principal



Fournisseurs de boisson

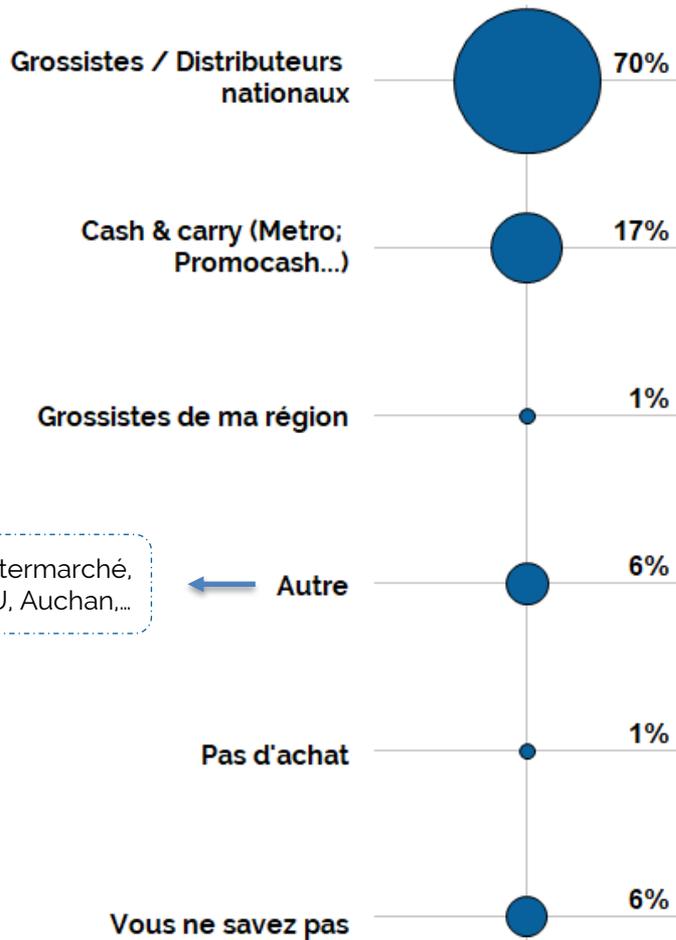


Pour vos achats de boisson, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?
Qui est votre principal fournisseur de boisson ?

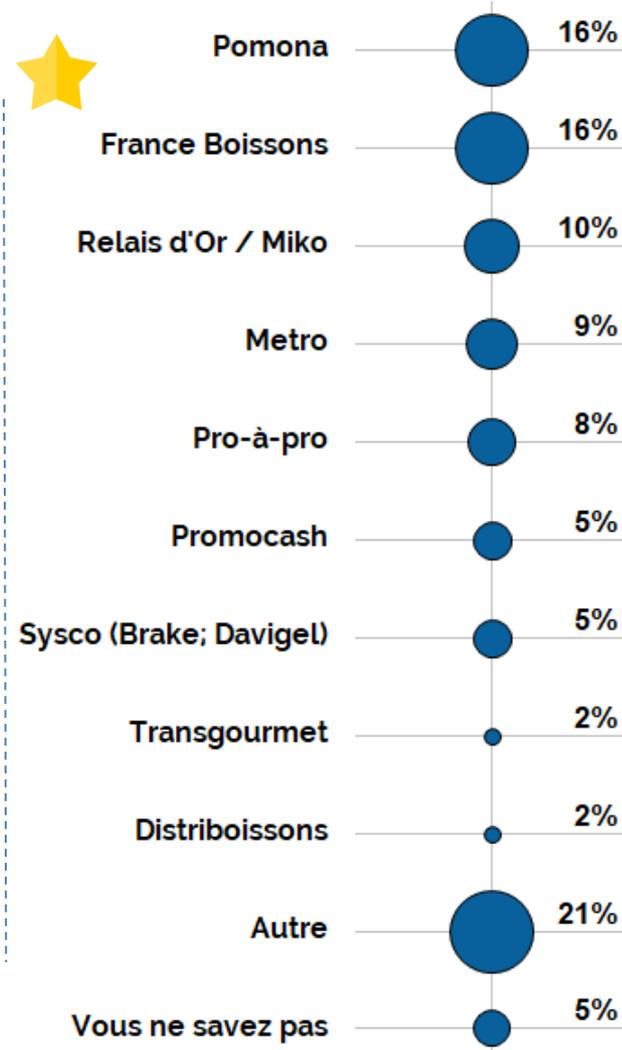


Travail
(98 rép)

Fournisseurs au global



Fournisseur principal



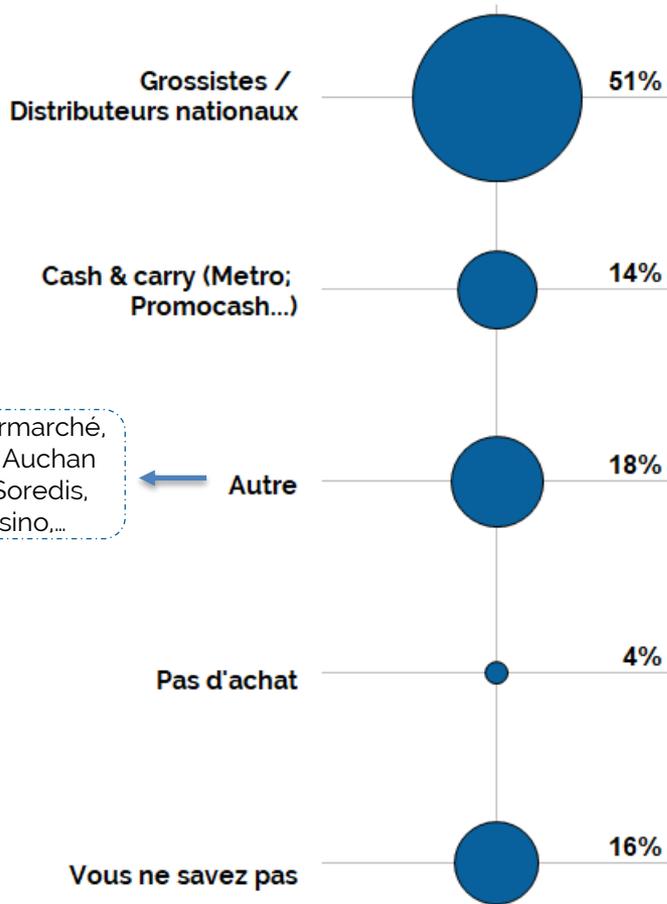
Fournisseurs de boisson



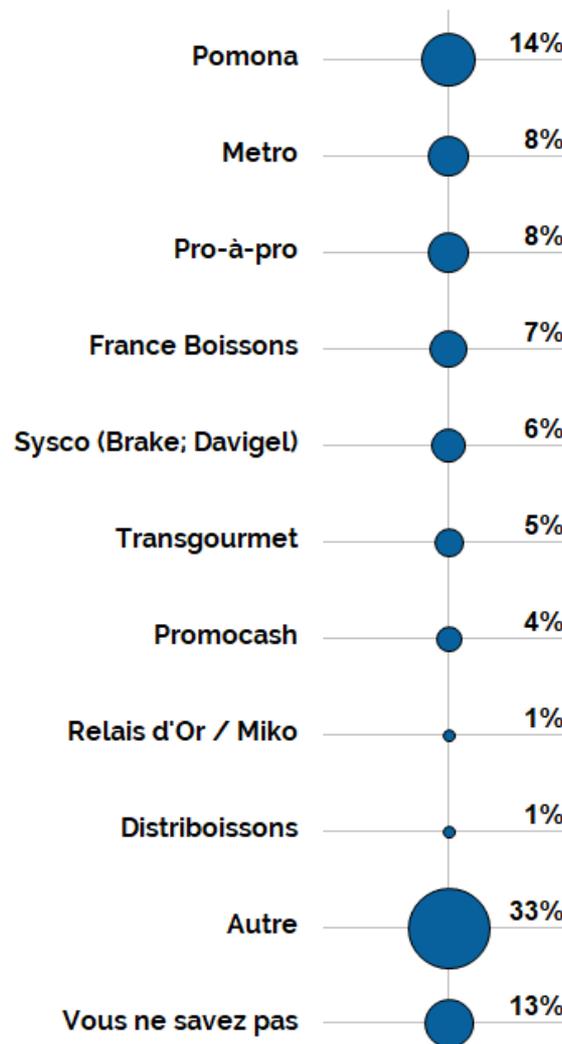
Scolaire
(101 rép)

Pour vos achats de boisson, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?
Qui est votre principal fournisseur de boisson ?

Fournisseurs au global



Fournisseur principal



Leclerc, Intermarché, Système U, Auchan Monoprix, Soredis, Géant Casino,...

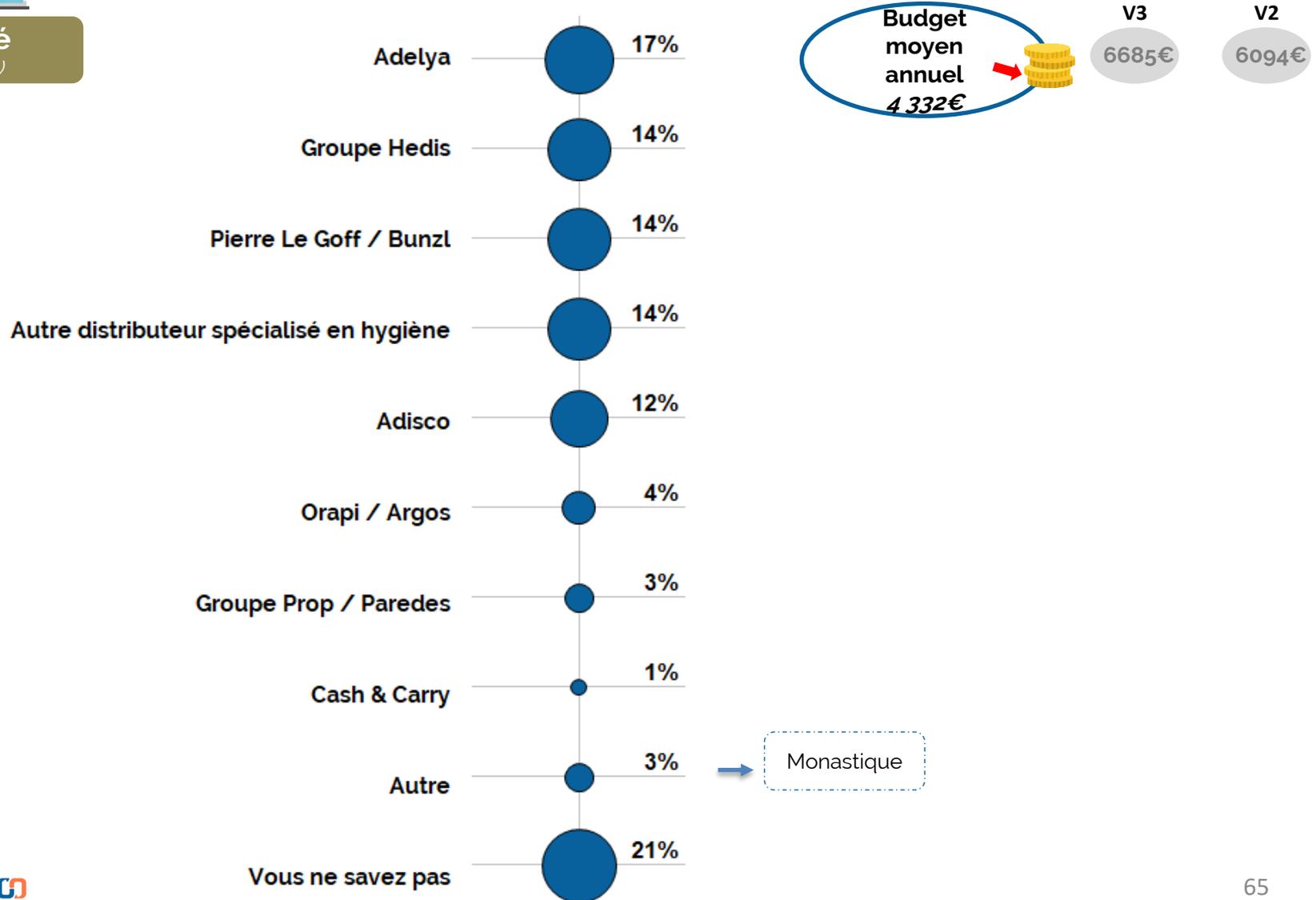
Leclerc, France Frais, Intermarché, Auchan, Cercle Vert, Blason d'Or...

Fournisseur de produits d'hygiène



Santé
(99 rép)

Qui sont vos fournisseurs de produits d'hygiène ?
A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration ?

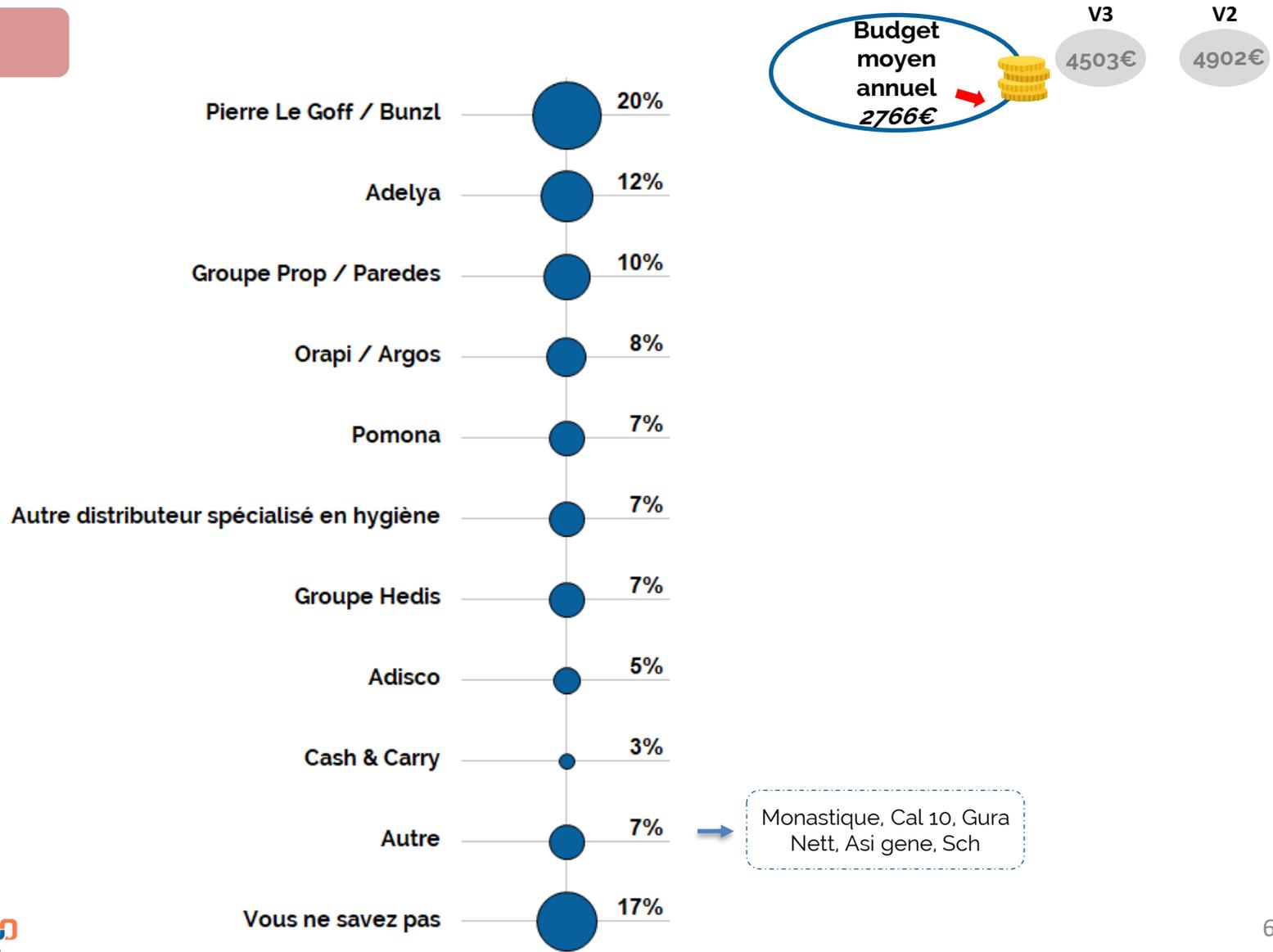


Fournisseur de produits d'hygiène



Social
(100 rép)

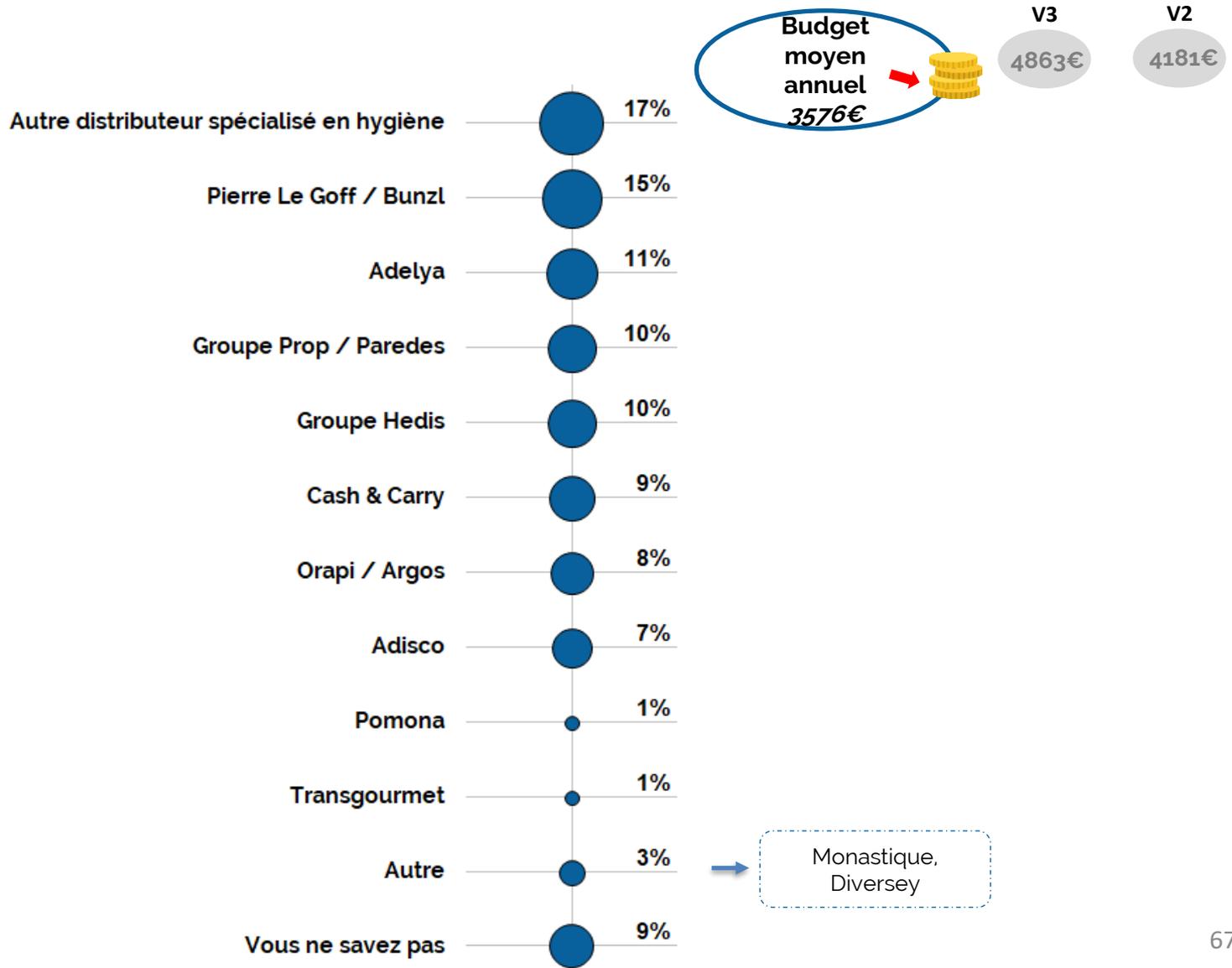
Qui sont vos fournisseurs de produits d'hygiène ?
A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration ?



Fournisseur de produits d'hygiène



Qui sont vos fournisseurs de produits d'hygiène ?
A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration ?

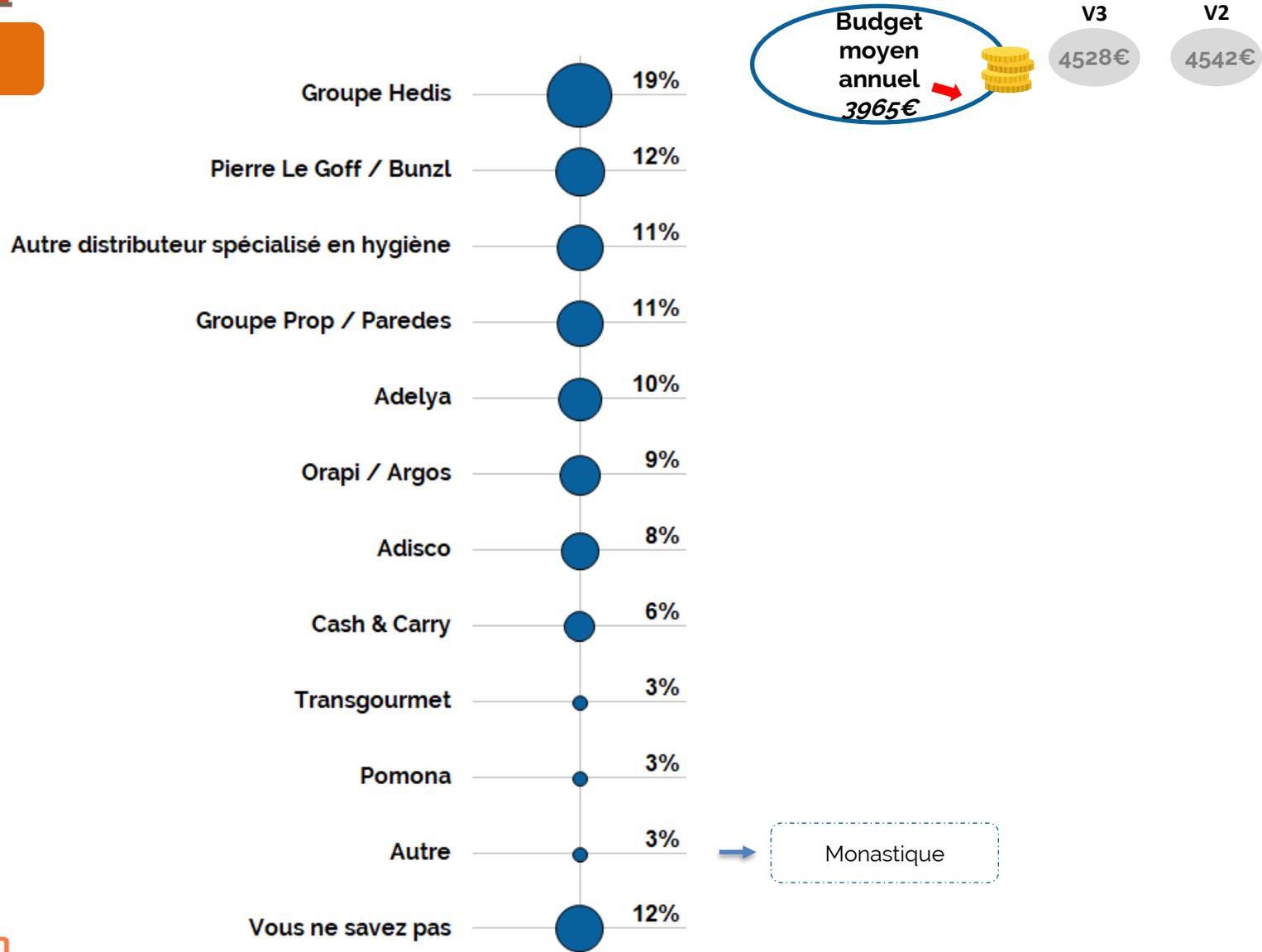


Fournisseur de produits d'hygiène



Scolaire
(101 rép)

Qui sont vos fournisseurs de produits d'hygiène ?
A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration ?



A collage of various food ingredients including salmon, eggs, vegetables, and jars of condiments. The text "2. Familles de produits utilisées" is overlaid on the left side of the collage.

2. Familles de produits utilisées

Familles de produits utilisées

Je vais vous citer différentes familles de produits : pour chacune, pouvez-vous me dire le % de dépenses qu'elles représentent dans vos achats alimentaires, ainsi que la part du Bio...



Familles de produits :

Santé
(99 rép)

Social
(100 rép)

Travail
(98 rép)

Scolaire
(101 rép)

Produits Bruts



32%

18%

35%

17%

33%

13%

47%

20%

Produits semi-élaborés



27%

15%

38%

13%

28%

15%

33%

18%

Produits élaborés et prêts à l'usage



36%

17%

38%

14%

37%

19%

33%

19%

Produits locaux



24%

21%

18%

15%

26%

20%

31%

21%

Définition de « Produits locaux »

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?



Santé

(89 rép)

Des produits dont la production est localisée dans un territoire géographique

44%

Commune : 13%
Département : 41%
Région : 46%

Des produits dont le producteur est localisé dans un rayon kilométrique donné

40%

Rayon kilométrique moyen : **51** km

Des produits dont la production est localisée en France

15%

Des produits industriels dont le site de fabrication est en France

-

1% ne sait pas

Social

(91 rép)

33%

Commune : 13%
Département : 60%
Région : 27%

60%

Rayon kilométrique moyen : **40** km

4%

1%

1% ne sait pas

Travail

(89 rép)

48%

Commune : 21%
Département : 42%
Région : 37%

35%

Rayon kilométrique moyen : **43** km

19%

1%

Scolaire

(86 rép)

45%

Commune : 10%
Département : 59%
Région : 32%

37%

Rayon kilométrique moyen : **43** km

19%

-

1% ne sait pas

Types de « Produits locaux » utilisés

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Santé

(89 rép)

Social

(91 rép)

Travail

(89 rép)

Scolaire

(86 rép)

Légumes et fruits

76%

74%

85%

84%

Fromage, crème, yaourt

75%

44%

71%

85%

Viande

43%

33%

54%

59%

Œufs

33%

27%

48%

47%

Gâteaux, viennoiseries, pain

28%

56%

24%

35%

Miel

22%

26%

24%

35%

Poisson

17%

11%

27%

22%

Plats préparés

8%

12%

3%

2%

Autre : Céréales 1%



3. Projet d'équipement



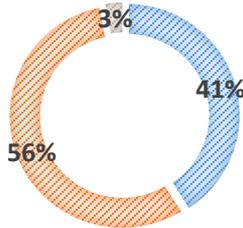
Achat d'équipement

Etes-vous intégré au processus d'achat d'équipement (préparation-froid-cuisson-laverie) ?
 (Si oui) Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?



Santé
 (99 rép)

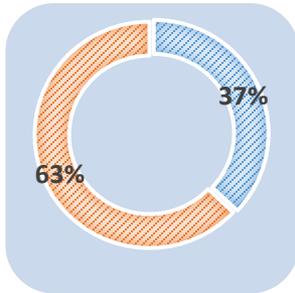
Intégré au processus d'achat d'équipement



(41 rép)

(Si intégré au processus d'achat)

Projet d'équipement en cours et déjà budgété

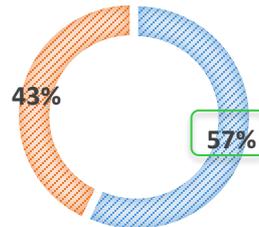


Budget moyen

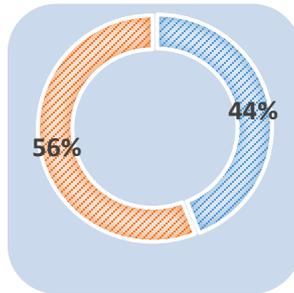
3 432€



Social
 (100 rép)



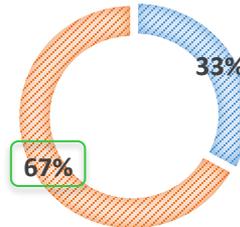
(57 rép)



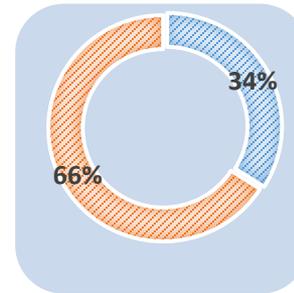
2 230€



Travail
 (98 rép)



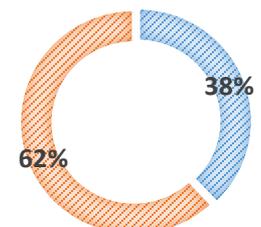
(32 rép)



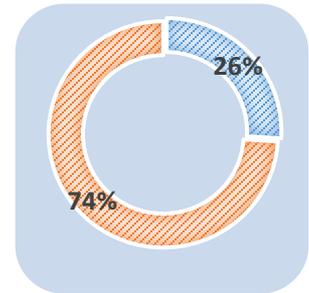
3 300€



Scolaire
 (101 rép)



(38 rép)



6 083€

Légende :

Oui

Non

Ne sait pas

Type de projet d'équipement



Santé

(15 rép ayant un projet)



Effectif faible

Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?

Court terme

Moyen terme

Long terme

Achat de chambre froide

33%

20%

80%

Achat d'équipement de lavage; laverie; lave-vaisselle

27%

25%

50%

25%

Achat de piano

13%

100%

Achat de petits équipements

7%

100%

Achat d'autre matériel de cuisson

7%

100%

Achat de four

7%

100%

Rénovation intégrale de la cuisine

7%

100%

Vous ne savez pas

7%

Type de projet d'équipement



Social

(25 rép avant un projet)



Effectif faible

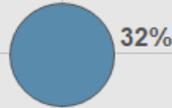
Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?

Court terme

Moyen terme

Long terme

Achat de chambre froide



25%

75%

Achat de four



80%

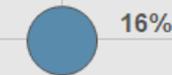
20% Ne savent pas

Achat de petits équipements



100%

Achat d'équipement de lavage; laverie; lave-vaisselle



50%

50%

Achat d'autre matériel de cuisson



100%

Rénovation intégrale de la cuisine



50%

50%

Achat de piano



100%

Achat de frigo



100%

Type de projet d'équipement

Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?



Travail
(11 rép ayant un projet)

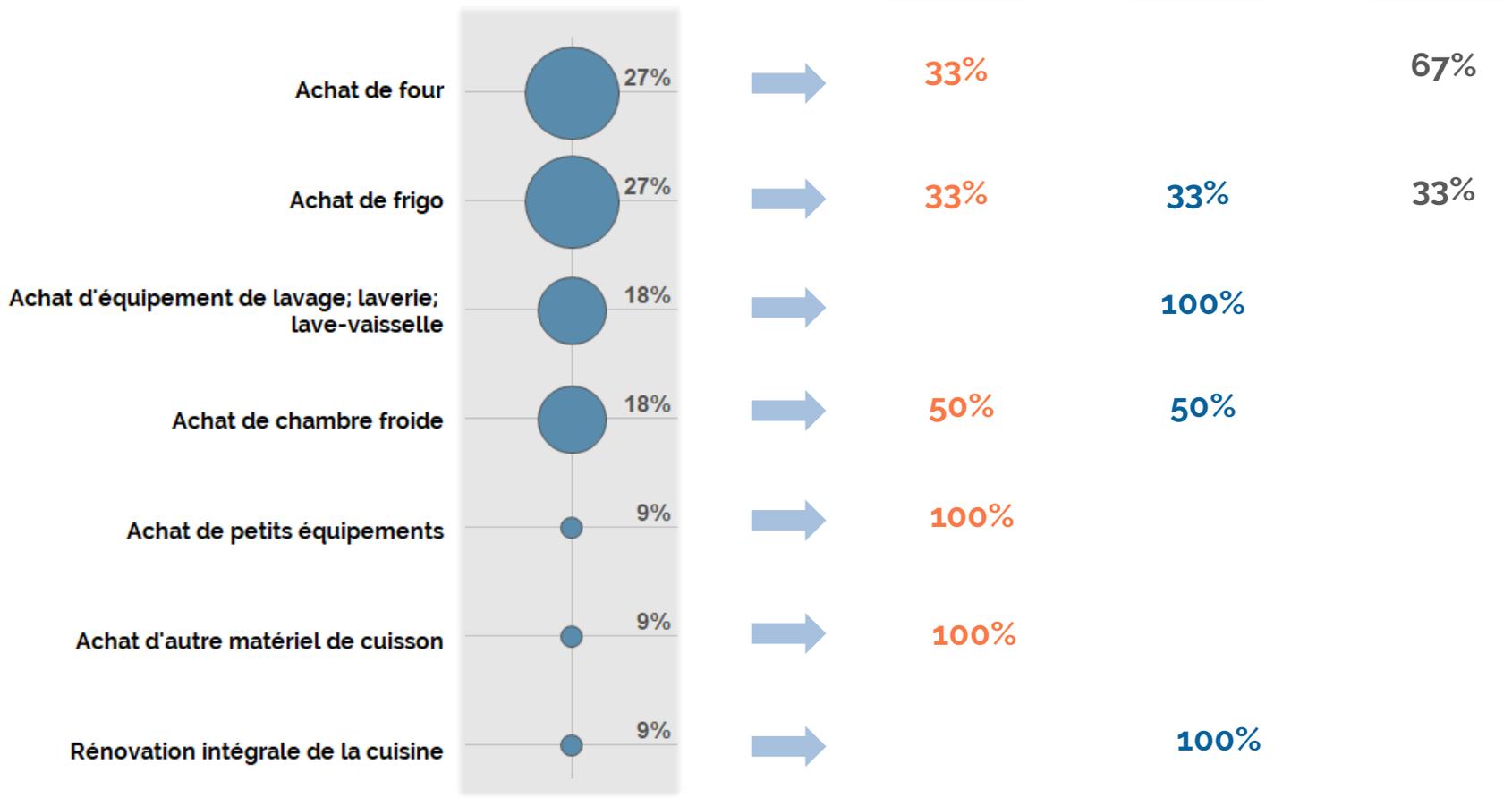


Effectif faible

Court terme

Moyen terme

Long terme



Type de projet d'équipement



Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?

Scolaire

(10 rép ayant un projet)



Effectif faible

**Court
terme**

**Moyen
terme**

**Long
terme**

Rénovation intégrale de la cuisine



20%



100%

Achat d'équipement de lavage; laverie;
lave-vaisselle



20%



50%

50%

Achat de petits équipements



20%



50%

50%

Achat d'autre matériel de cuisson



20%



50%

50%

Achat de frigo



10%



100%

Achat de four



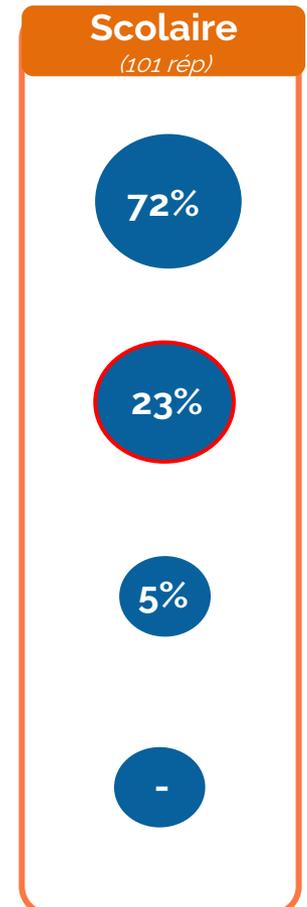
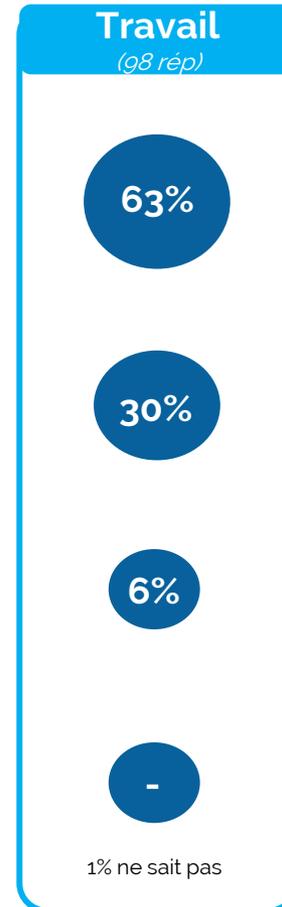
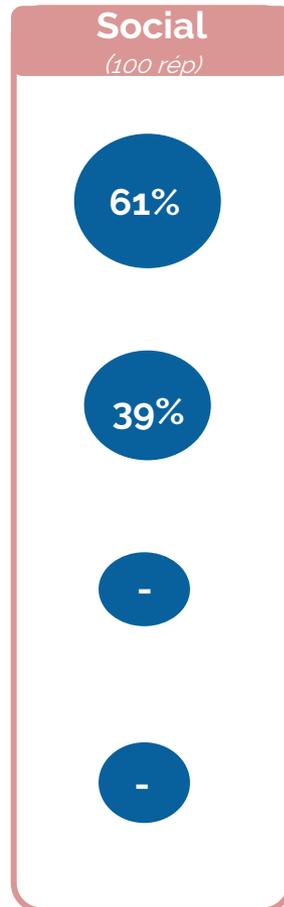
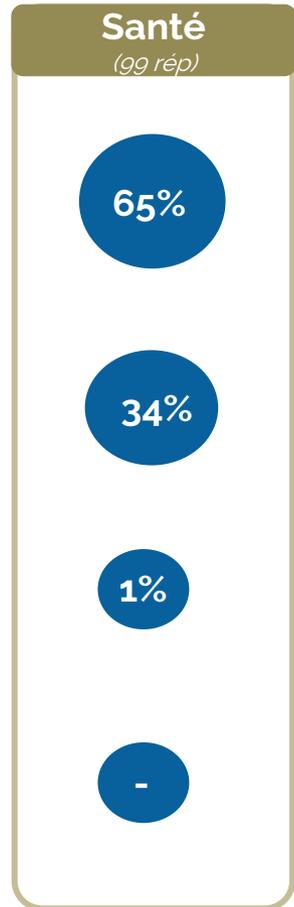
10%



100%

Perception de la sécurité sanitaire

Dans votre activité professionnelle, au quotidien, comment percevez-vous la question de la sécurité sanitaire, diriez-vous que c'est un thème...





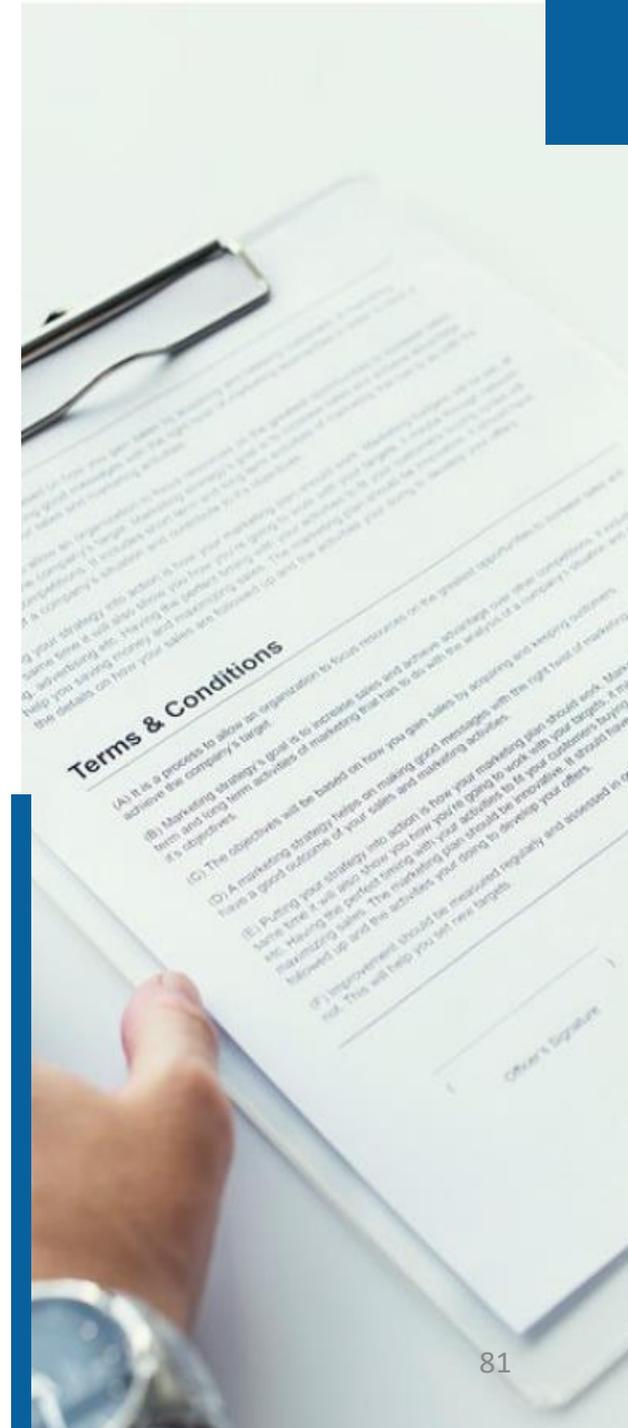
**4. Loi EGALIM –
Encadrement des
approvisionnement
alimentaires**

Rappel du cadre de la loi EGALIM

Avec la loi dite EGALIM, de nouvelles règles obligatoires encadrent les achats alimentaires au plus tard à partir de janvier 2022 :

- **Dédier au moins 20% de votre budget HT** à l'achat de produits BIO;
- **Et au plus 30% de votre budget HT** à l'achat de produits : sous SIQO (Label Rouge – AOP/AOC – IGP) ; Ecolabel pêche durable ; label outre-mer ; produits issus d'exploitation agricole certifiées environnementales, etc...

Elle encadre également l'utilisation des contenants alimentaires en plastique à compter de janvier 2025.



Obligations sur les achats alimentaires

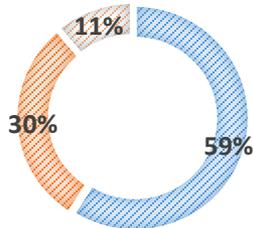


Appliquez-vous déjà ces obligations d'achats pour...



Santé

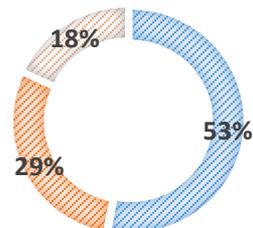
(99 rép)



Les produits BIO
(au -20% du budget HT)

Raisons d'une non application pour l'instant :

Pas prévu dans le budget, pas prêt / trop tôt, pas d'achat de bio, ne rentre toujours pas dans le budget



Les produits sous SIQO, Ecolabel

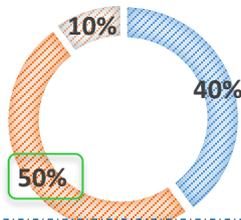
Raisons d'une non application pour l'instant :

Pas prévu dans le budget, pas prêt / trop tôt, hors budget, ne fait pas partie des achats

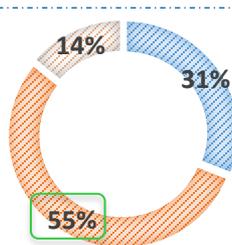


Social

(100 rép)



Pas prêt, pas prévu dans le budget, début de la mise en place, pourcentage en progression, prix non compétitif, service achat qui décide...

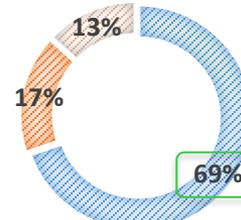


Pas prêt, pas encore dans le budget, prix non compétitif, besoin de s'organiser, hors budget

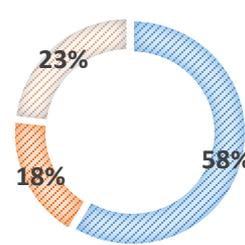


Travail

(98 rép)



Pas encore prêt, pas nécessaire pour le moment, pas le budget

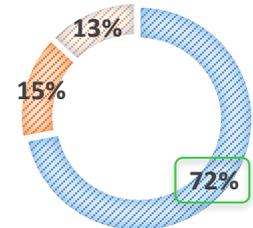


Pas encore prêt, pas le budget, pas encore obligatoire, pas décidé encore

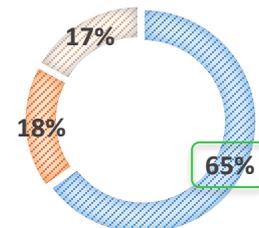


Scolaire

(101 rép)



Rien d'établi pour l'instant, budget non prévu, pas de produits bio, beaucoup plus cher, pas prêt

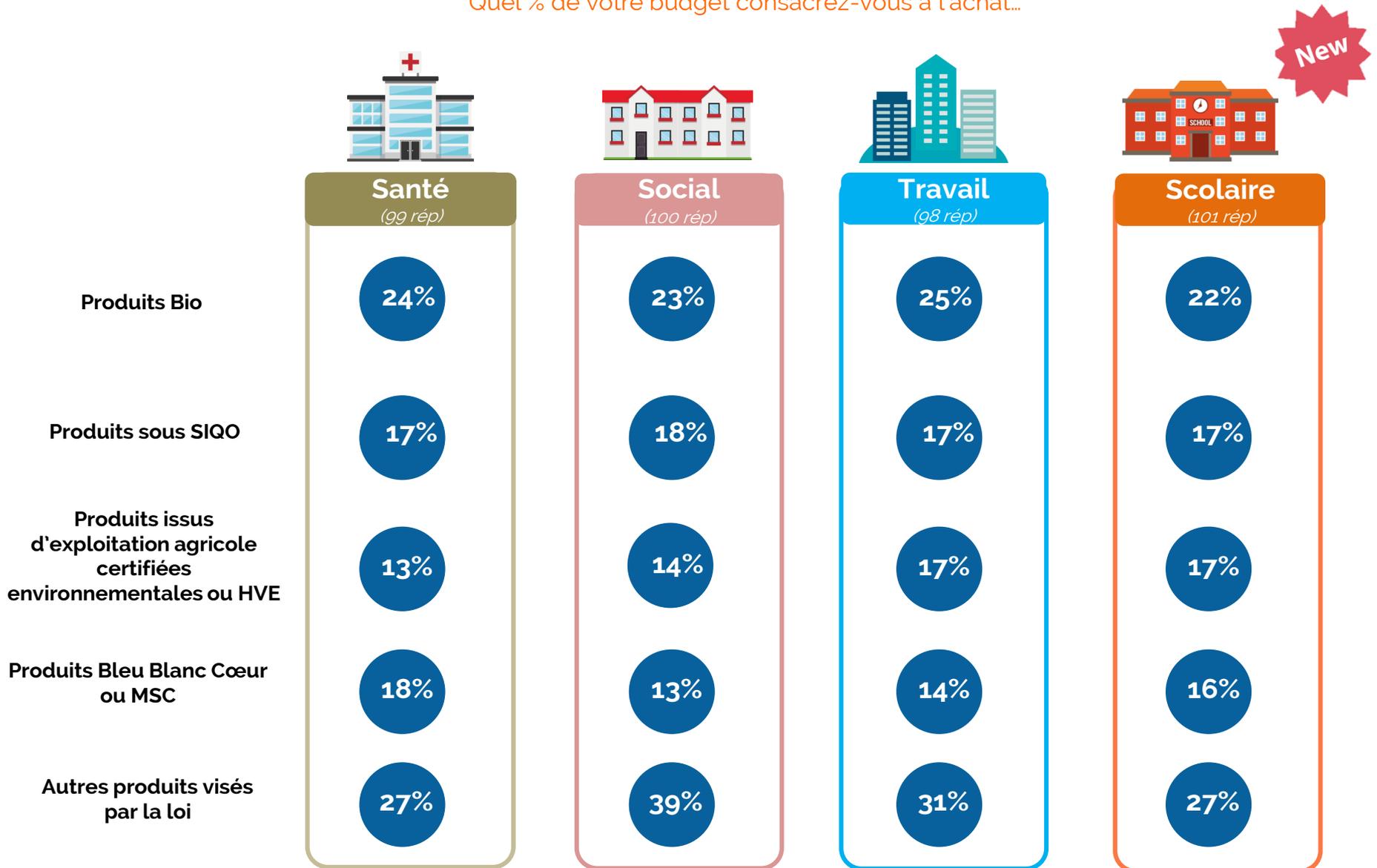


Pas encore prêt / trop tôt, pas de budget, coût élevé, pas dans les objectifs

Légende : ■ Oui ■ Non ■ Ne sait pas

Répartition du budget achat alimentaire

Quel % de votre budget consacrez-vous à l'achat...



Les proportions sont calculées en dehors de ceux ayant répondu 0%.

Gammes de produits achetées

Pour répondre aux objectifs de la loi, vous orientez vos achats vers quelles gammes de produits ?



Santé
(99 rép)



Social
(100 rép)



Travail
(98 rép)



Scolaire
(101 rép)

1^{ère} gamme
(produits frais bruts)

41%

39%

47%

57%

2^{ème} gamme (produits en conserve)

23%

24%

21%

32%

3^{ème} gamme
(produits surgelés)

33%

56%

28%

31%

4^{ème} gamme (produits crus prêts à l'emploi)

17%

14%

14%

19%

5^{ème} gamme (produits cuits ou précuits sous vide)

21%

10%

12%

8%

18% ne savent pas

15% ne savent pas

17% ne savent pas

11% ne savent pas

Gammes de produits achetées

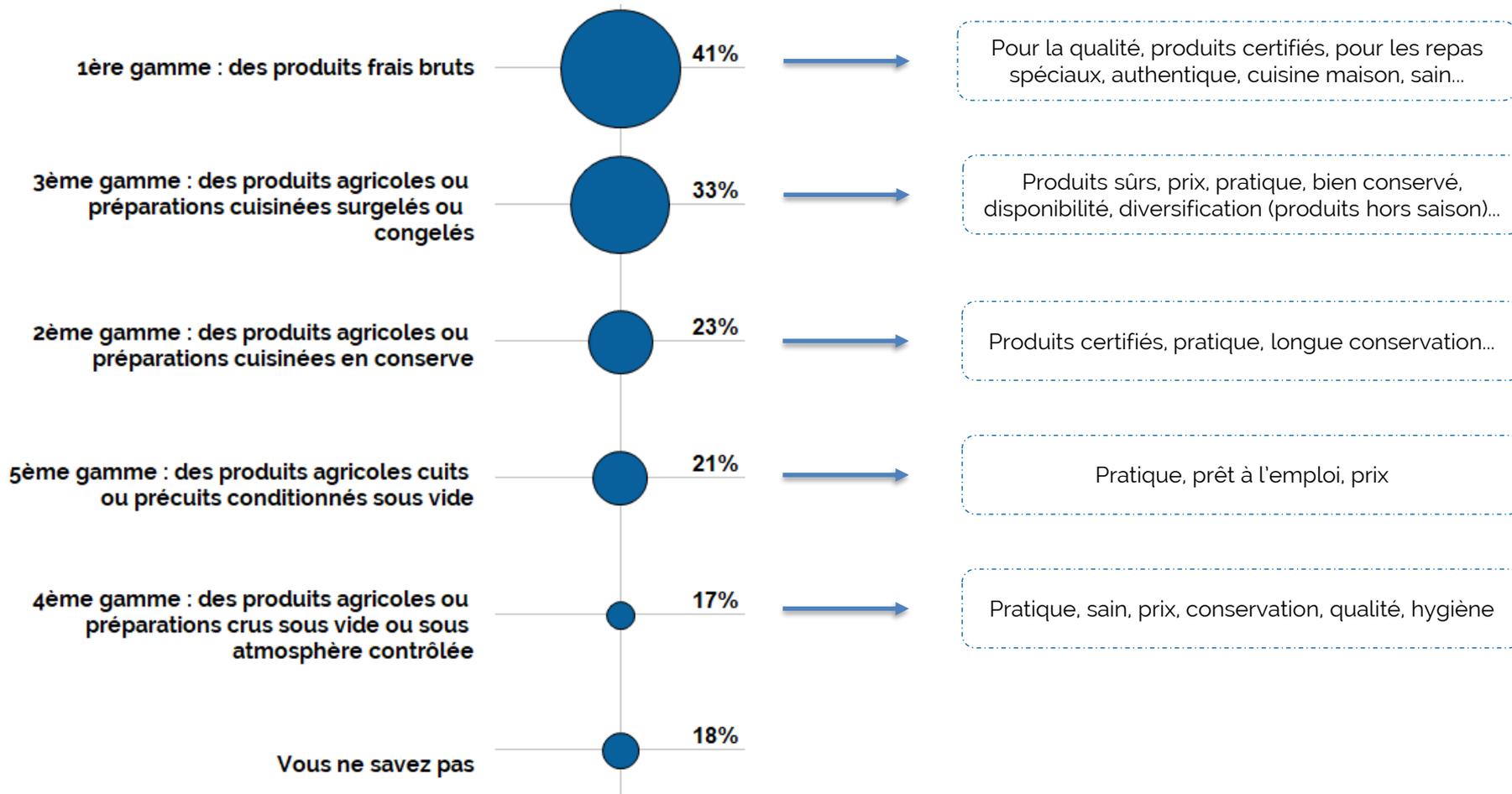


Santé
(99 rép)

Pour répondre aux objectifs de la loi, vous orientez vos achats vers quelles gammes de produits ? Pourquoi ?



Pourquoi ?



Gammes de produits achetées



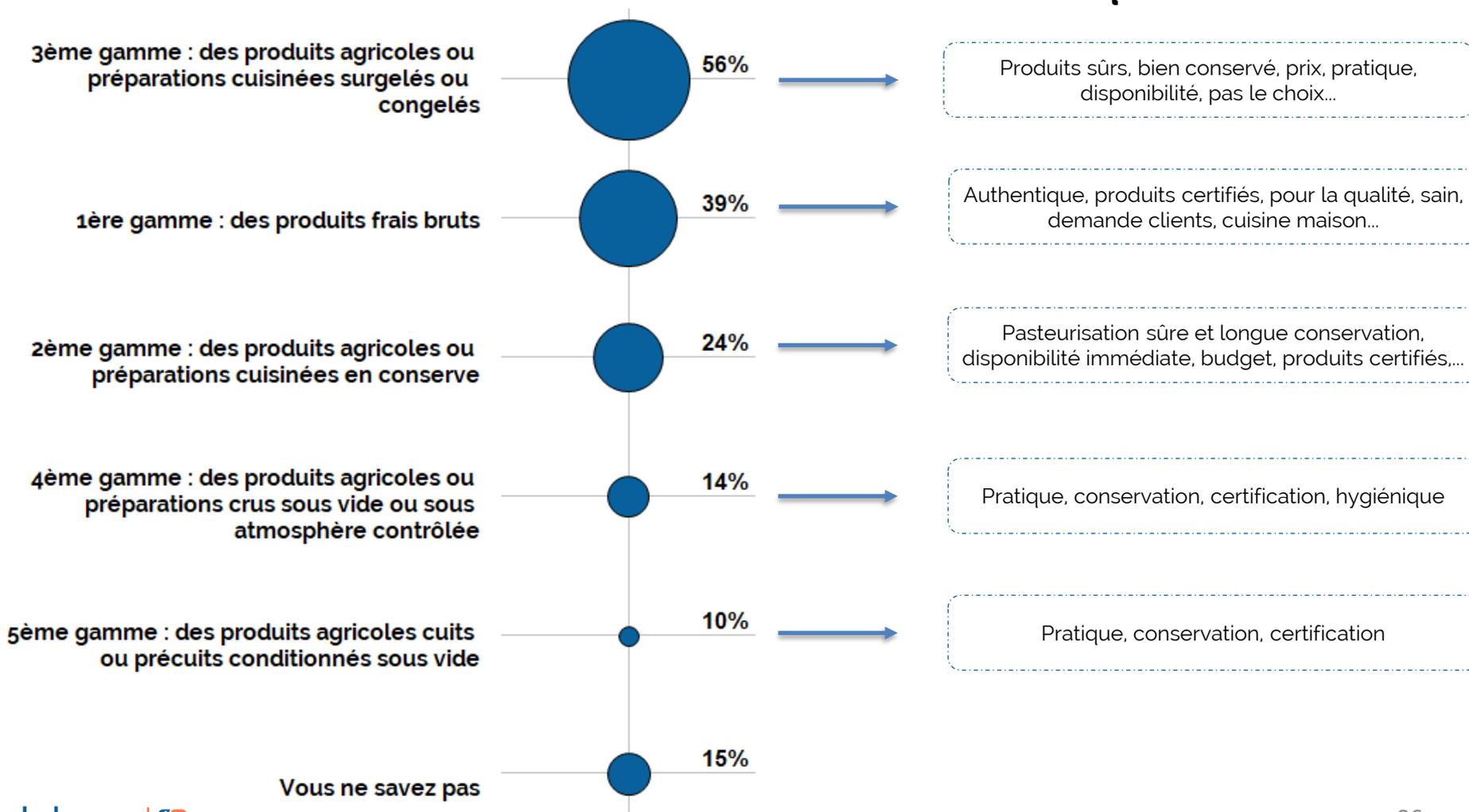
Social

(100 rép.)

Pour répondre aux objectifs de la loi, vous orientez vos achats vers quelles gammes de produits ? Pourquoi ?



Pourquoi ?

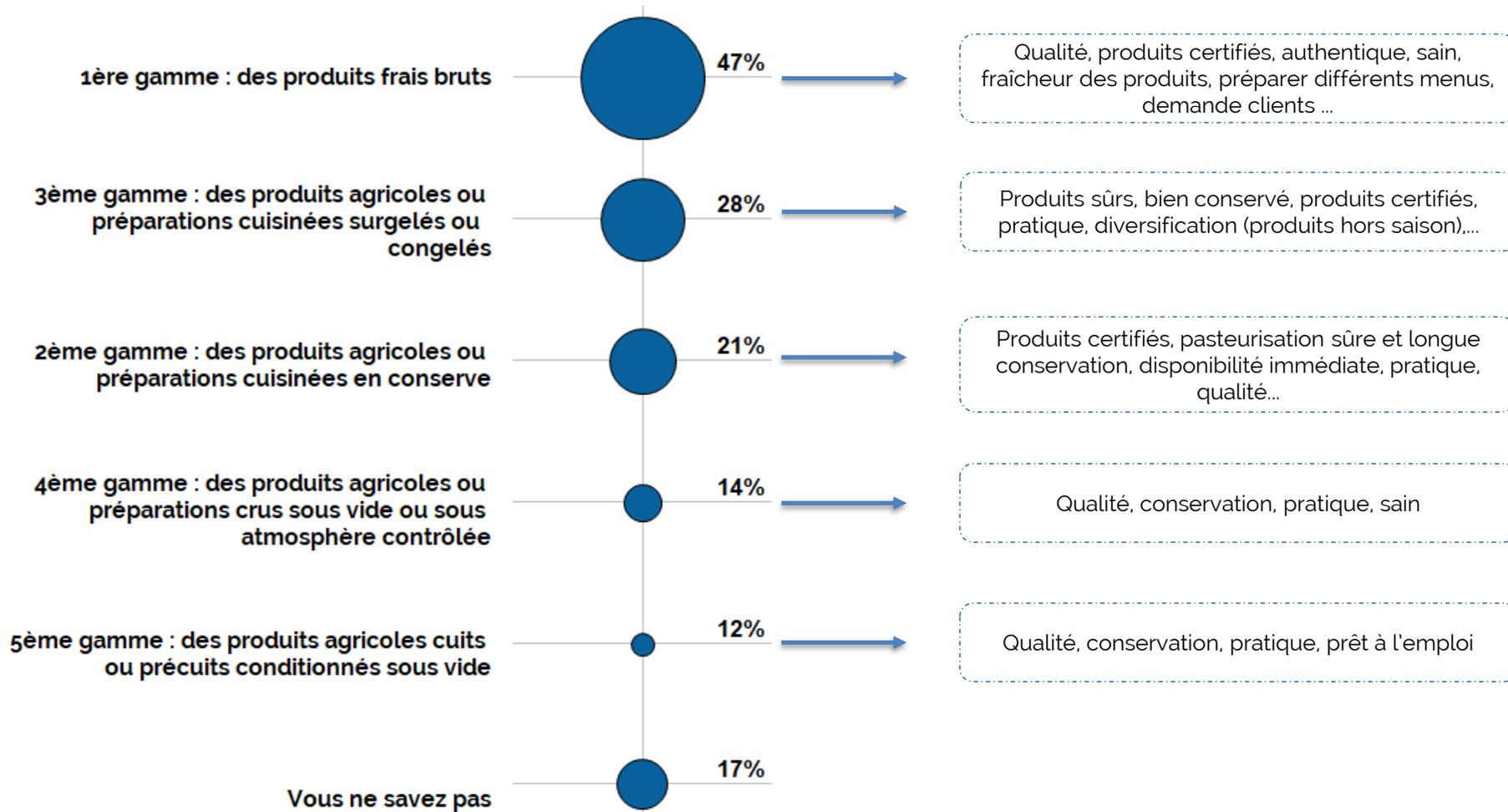


Gammes de produits achetées

Pour répondre aux objectifs de la loi, vous orientez vos achats vers quelles gammes de produits ? Pourquoi ?



Pourquoi ?



Gammes de produits achetées



Scolaire

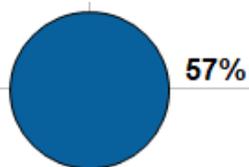
(101 rép.)

Pour répondre aux objectifs de la loi, vous orientez vos achats vers quelles gammes de produits ? Pourquoi ?



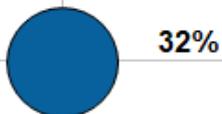
Pourquoi ?

1ère gamme : des produits frais bruts



Authentique, produits certifiés, pour la qualité, cuisine maison, fraîcheur des produits, connaissance de l'origine, personnaliser les menus...

2ème gamme : des produits agricoles ou préparations cuisinées en conserve



Produits certifiés, utilisation fréquente, respect des exigences, pasteurisation sûre et longue conservation, qualité, budget...

3ème gamme : des produits agricoles ou préparations cuisinées surgelés ou congelés



Produits sûrs, produits certifiés, bien conservé, pratique, prix, diversification (produits hors saison)...

4ème gamme : des produits agricoles ou préparations crus sous vide ou sous atmosphère contrôlée



Qualité, sain, conservation, pratique, prix, certification

5ème gamme : des produits agricoles cuits ou précuits conditionnés sous vide



Pratique, conservation, certification

11%

Vous ne savez pas

Surcoût et calcul d'atteinte des seuils

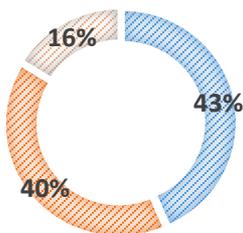


Ces produits EGALIM ont-ils un surcoût à l'achat ? Dans votre organisation, qui fait les calculs pour vérifier l'atteinte des seuils de la loi ?



Santé

(99 rép)



Surcoût à l'achat des produits EGALIM

Surcoût moyen en %

11%

Top 3 des services :

Direction **35%**

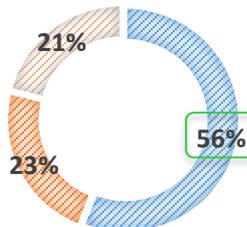
Service achat **17%**

Gérant du restaurant **9%**



Social

(100 rép)



Top 3 des services :

Direction **68%**

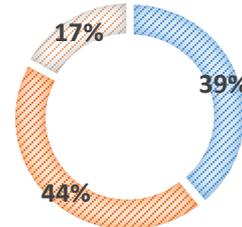
Service achat **10%**

Administration **5%**



Travail

(98 rép)



Top 3 des services :

Direction **39%**

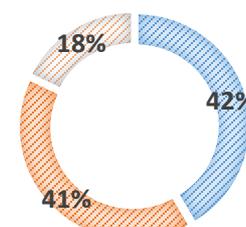
Service achat **18%**

Administration **9%**



Scolaire

(101 rép)



Top 3 des services :

Direction **35%**

Service achat **28%**

Comptabilité **9%**

Personne en charge de vérifier l'atteinte des seuils

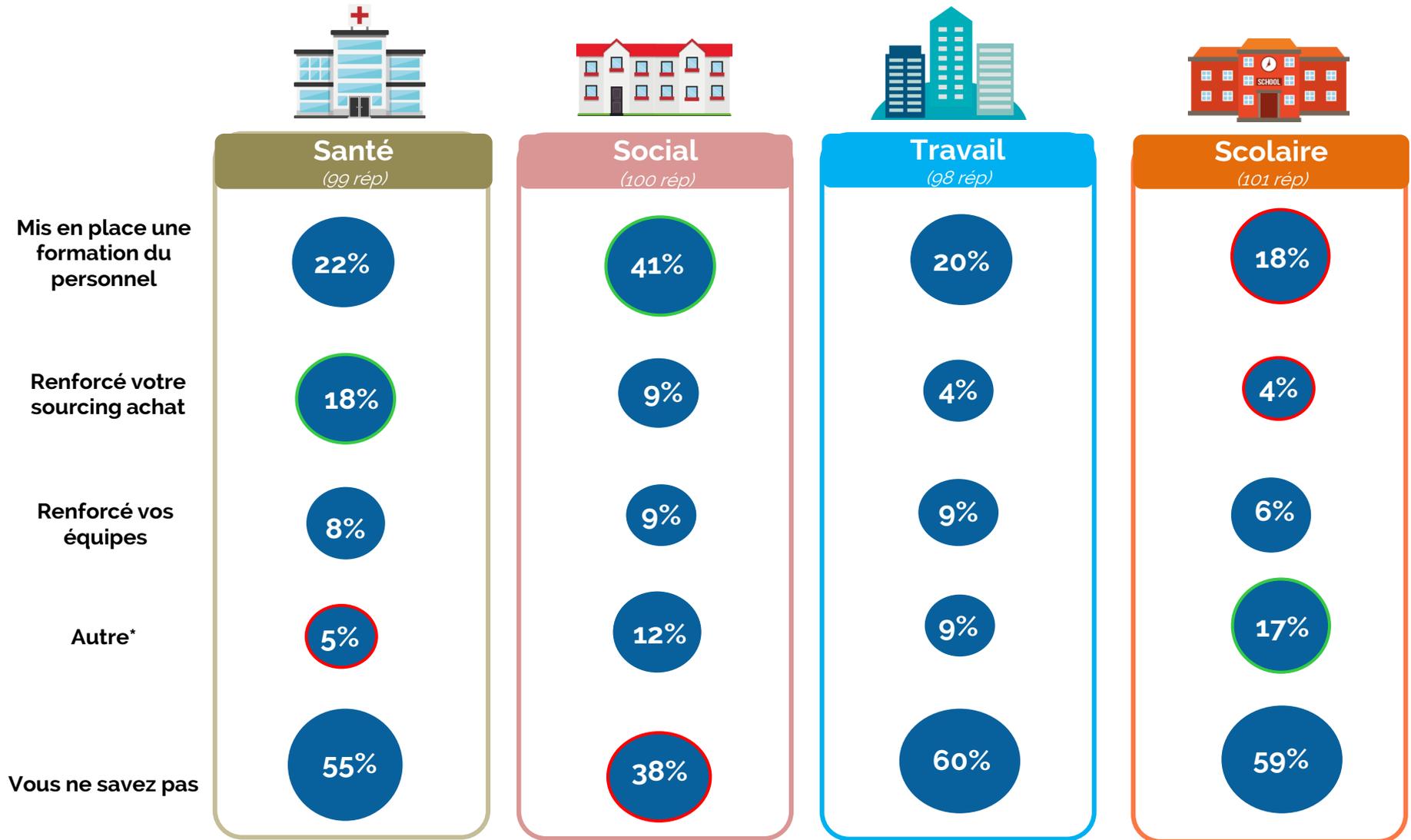
Les services seront détaillés dans un fichier excel joint avec le rapport.

Légende : ■ Oui ■ Non ■ Ne sait pas

Changements pour appliquer la loi



Pour appliquer cette loi avez-vous... ?



Autre * : Réalisation d'une étude, j'ai lu des informations, pas de provision supplémentaire, ce n'était pas nécessaire, augmentation du budget, je me suis renseigné avant de prendre une décision

Impacts de la mise en place d'un menu végétarien par semaine

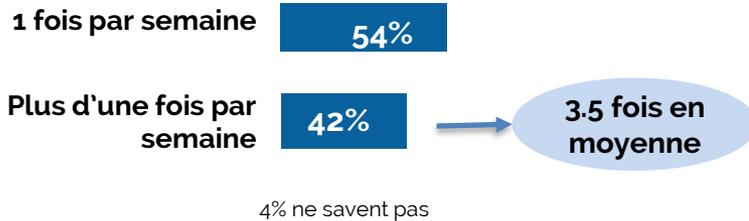


Scolaire
(101 rép)

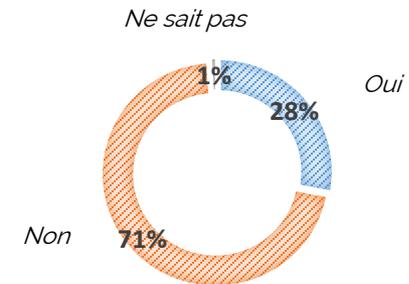


Vous proposez un menu végétarien...Cela a impliqué...
Cela a-t-il impliqué un surcoût de vos achats ?
Quels types de produits végétariens utilisez-vous ?

Fréquence de proposition du menu végétarien



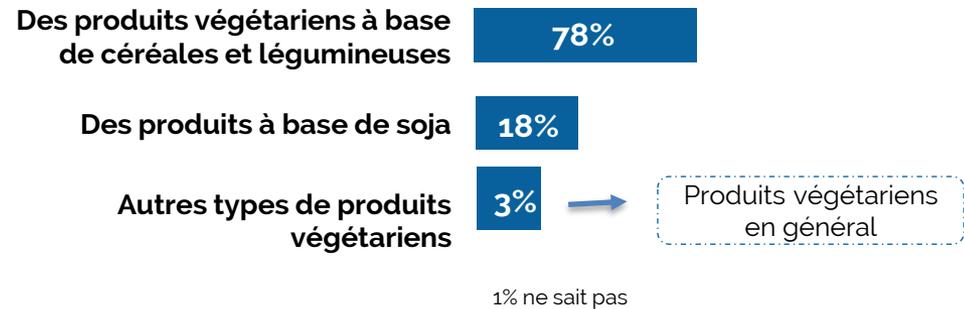
Surcoût sur les achats



Cela a impliqué...



Produits utilisés





**5. Loi EGALIM –
Encadrement de
l'utilisation des
contenants
alimentaires en
plastique**

Usage de contenants alimentaires en plastique

Utilisez vous des contenants alimentaires en plastique...



% de Oui

Santé
(99 rép)

Social
(100 rép)

Travail
(98 rép)

Scolaire
(101 rép)

De cuisson

17%

10%

15%

13%

De réchauffe

15%

28%

10%

13%

De service

52%

56%

45%

55%

Solution alternative aux contenants plastique

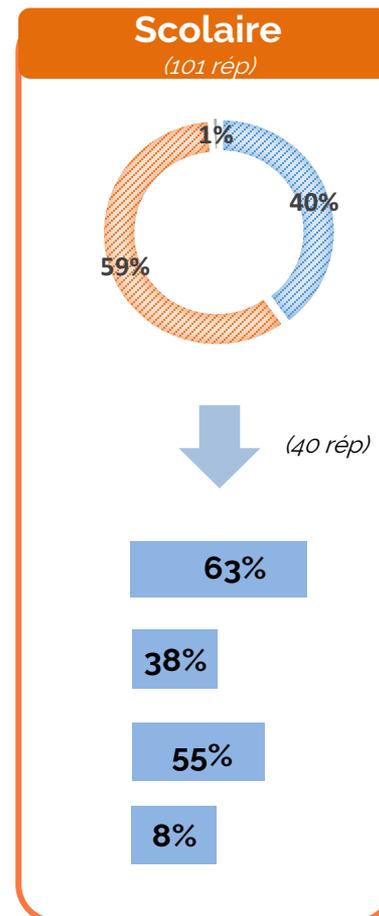
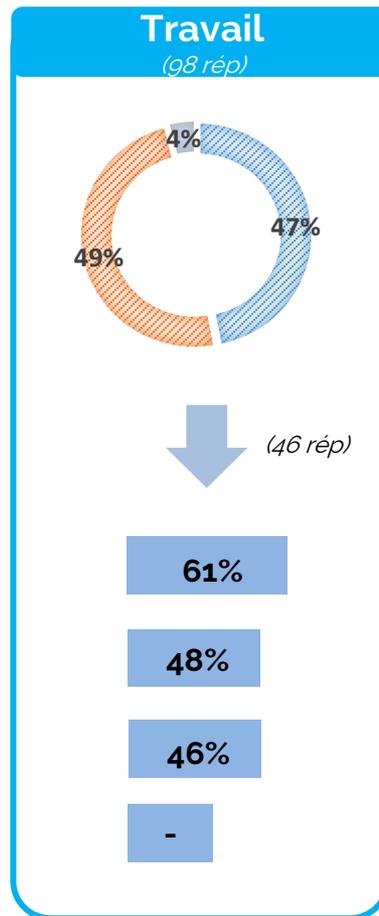
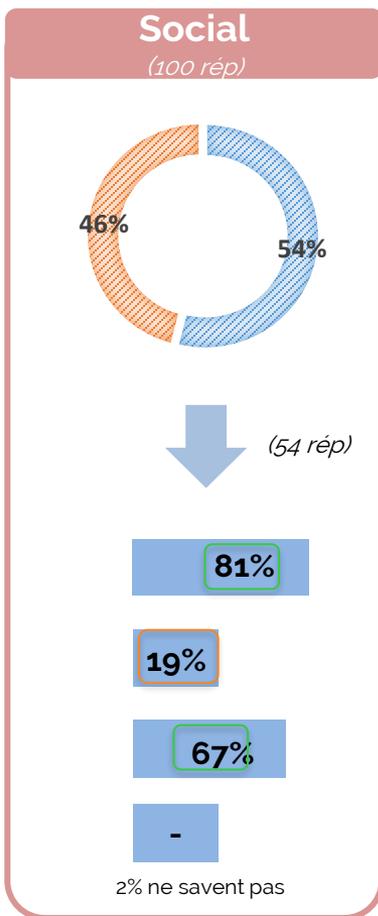
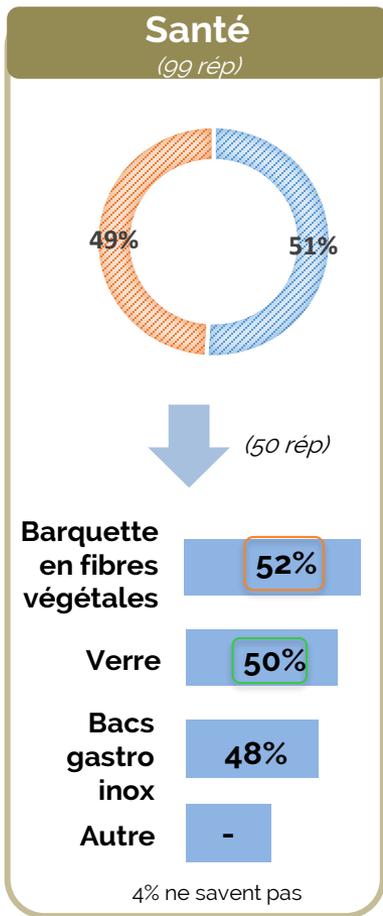
Disposez-vous ou envisagez-vous une solution de substitution aux contenants alimentaires en plastique ? Si oui, de quel matériau de substitution disposez-vous actuellement ou envisagez-vous d'utiliser à l'avenir ?



Solution de substitution aux contenants plastique

(Si oui)

Matériau de substitution



Légende : ■ Oui ■ Non ■ Ne sait pas

6. Tri sélectif



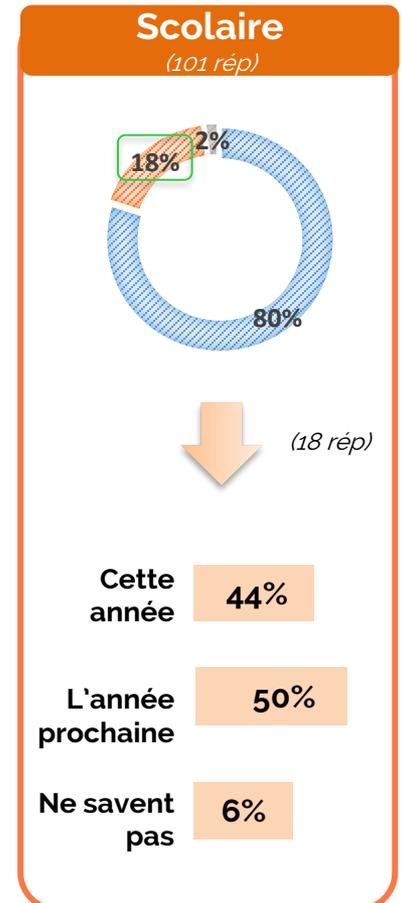
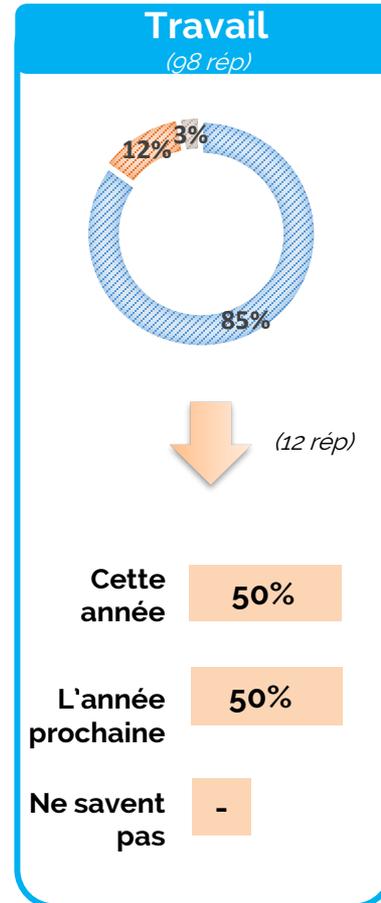
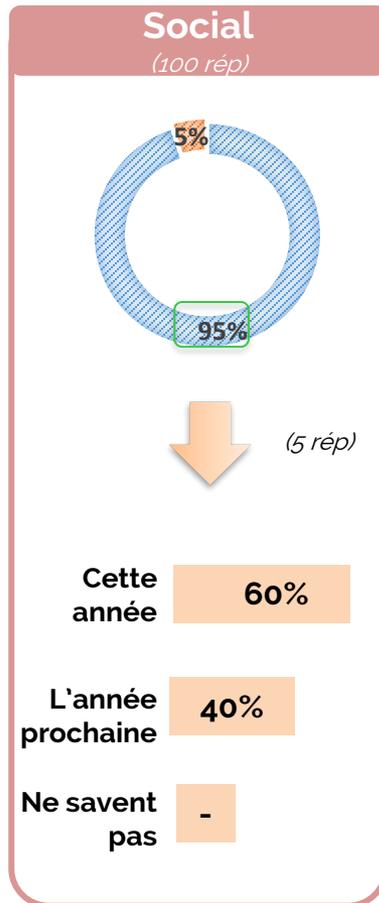
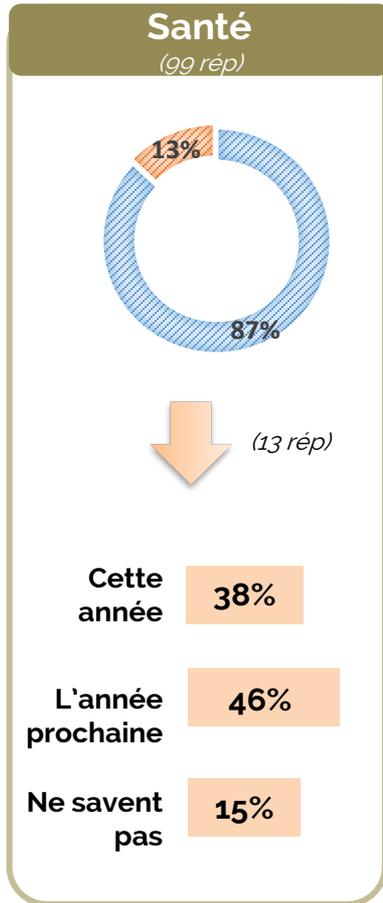
Mise en place du tri sélectif pour bio déchets

Avez-vous mis en place un tri sélectif pour les bio déchets ?
Si non, quand envisagez-vous de le faire ?



Mise en place
du tri

(Si non)
Projection de
mise en place



Légende: ■ Oui ■ Non ■ Ne sait pas

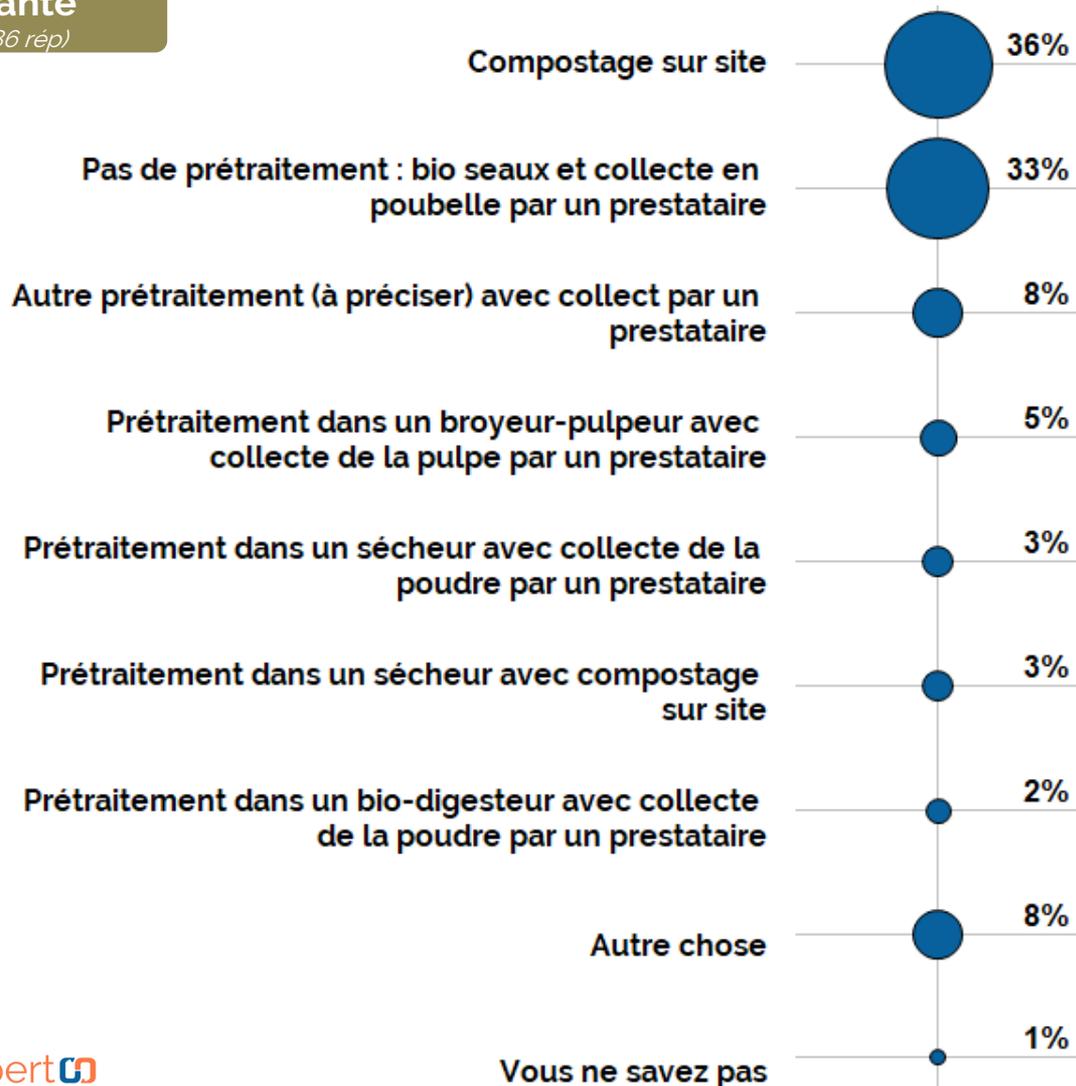
Types de solution choisi



Santé

(86 rép)

Si oui, quel type de solution avez-vous choisi ?



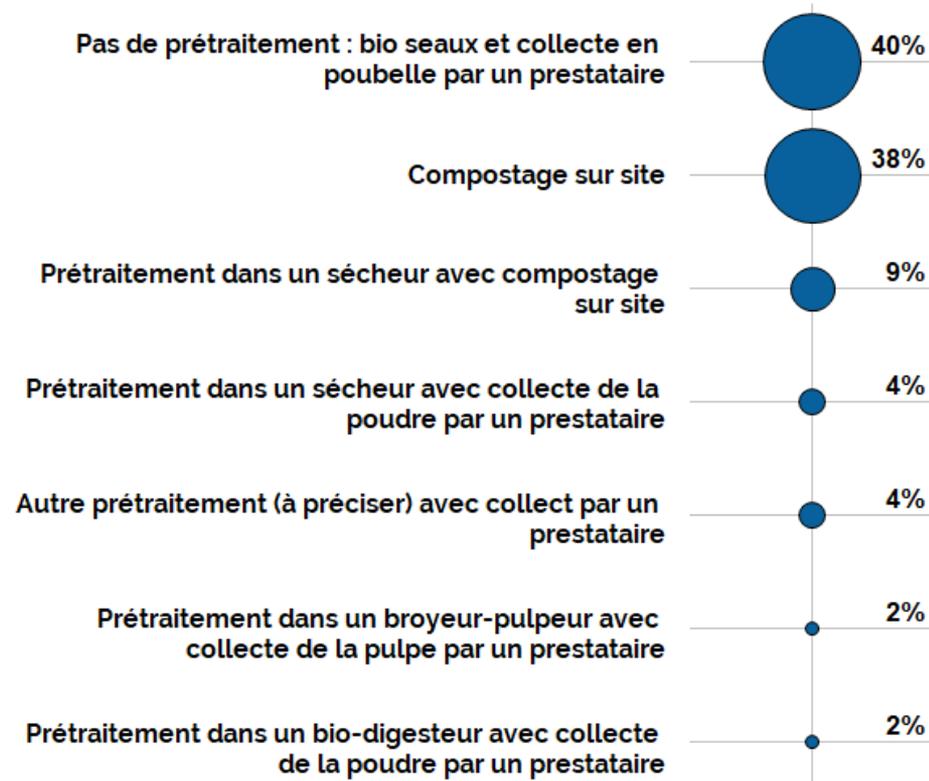
Types de solution choisi

Si oui, quel type de solution avez-vous choisi ?



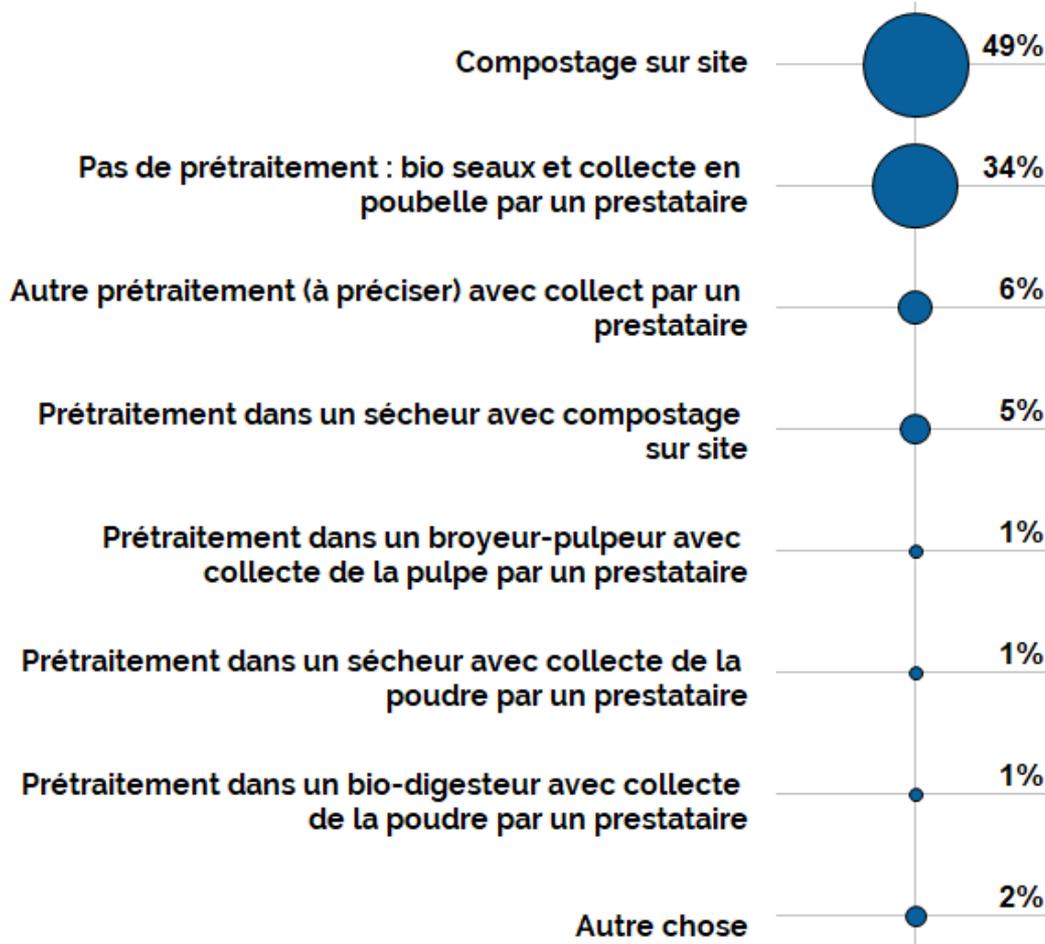
Social

(95 rép)



Types de solution choisi

Si oui, quel type de solution avez-vous choisi ?



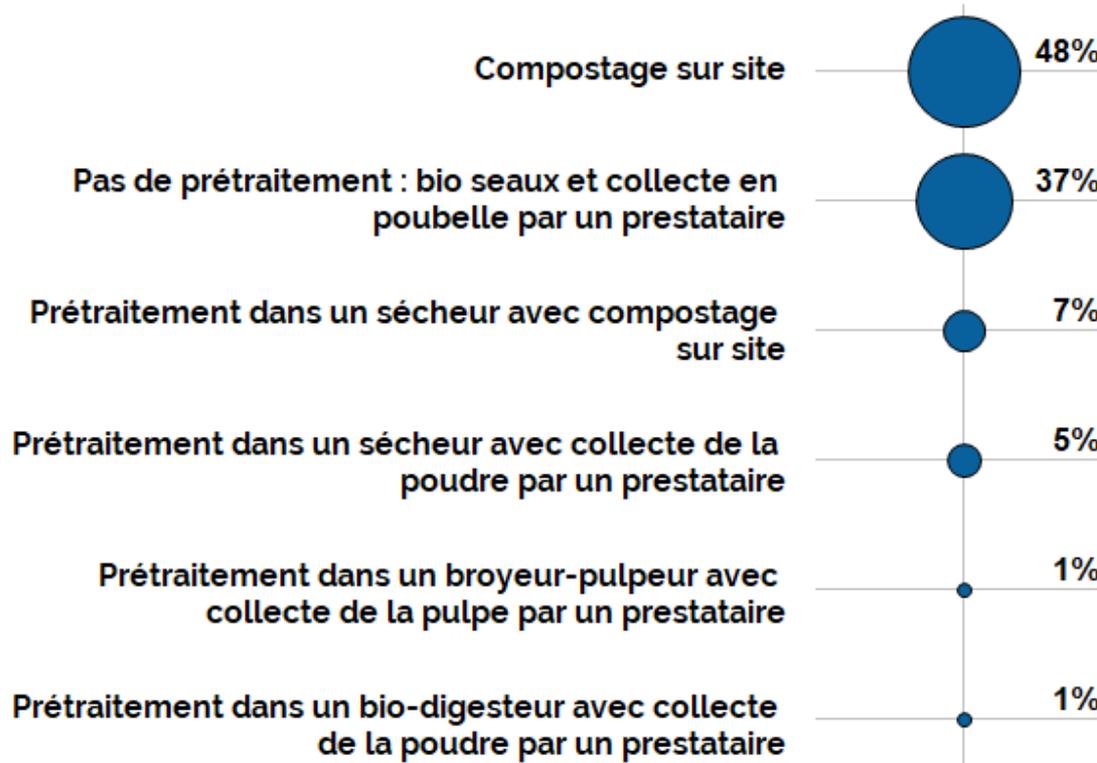
Types de solution choisi



Scolaire

(81 rép)

Si oui, quel type de solution avez-vous choisi ?





7. L'impact du COVID 19

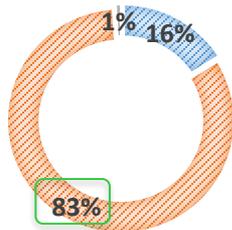
Impacts de la crise sanitaire

Votre restauration a-t-elle été stoppée par la crise sanitaire COVID 19 ?
La crise sanitaire COVID 19 a-t-elle des impacts sur...



Santé

(99 rép)



Restauration stoppée par la crise

La crise a eu des impacts sur ...

La fréquence de vos commandes

38%

L'organisation de la préparation des repas

22%

Le choix des produits

13%

Autre

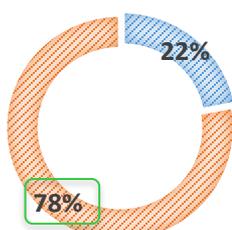
20%

Ne savent pas

14%

Social

(100 rép)



43%

23%

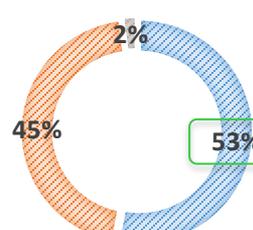
16%

11%

16%

Travail

(98 rép)



56%

22%

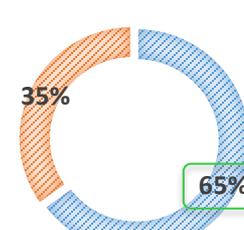
16%

10%

7%

Scolaire

(101 rép)



52%

23%

12%

20%

12%

Légende :



Oui



Non



Ne sait pas

Impacts de la crise sanitaire

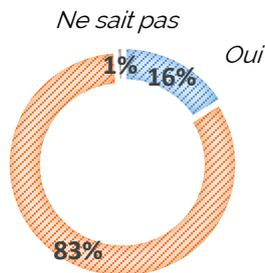


Santé
(99 rép)

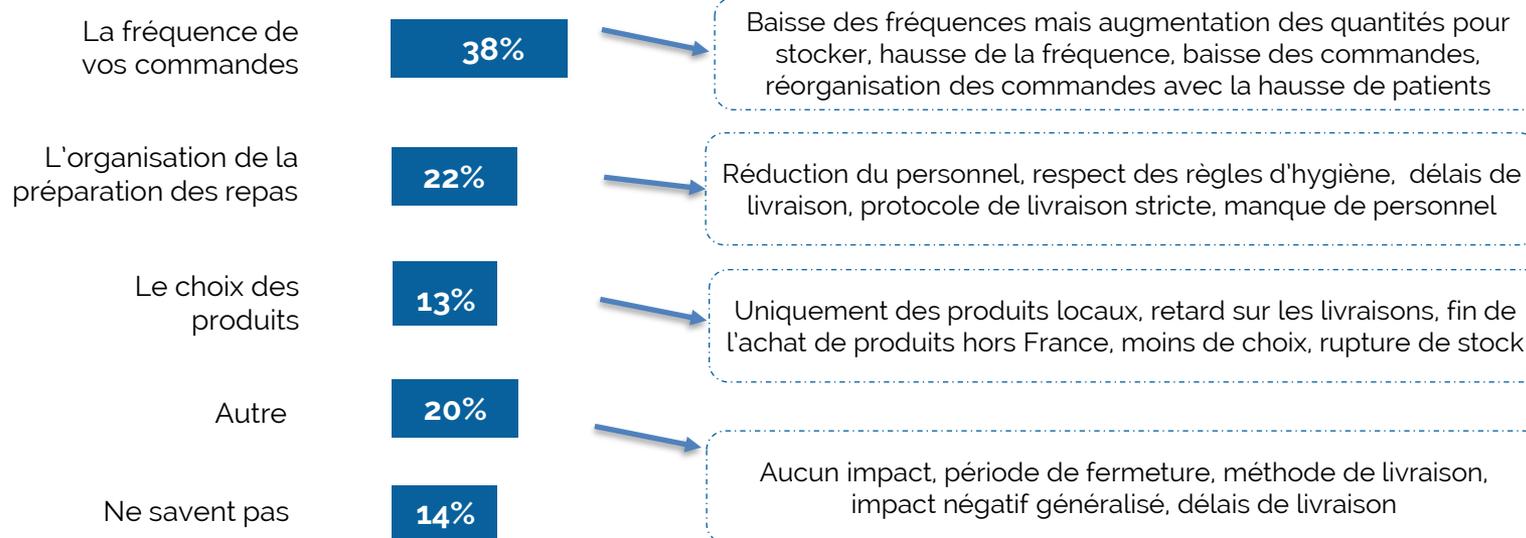
Votre restauration a-t-elle été stoppée par la crise sanitaire COVID 19 ?
La crise sanitaire COVID 19 a-t-elle des impacts sur...



Restauration stoppée par la crise



La crise a eu des impacts sur ...



Aide sur les gammes de produits



Santé
(99 rép)

Sur quelles gammes de produits vos fournisseurs pourraient-ils vous apporter des solutions ?



Type de produits / besoins :

Poisson, légumes précuits, plat principal sans gras et sans sel à réchauffer, viande et poisson en portion, soupe de légumes

Viande, légumes, salades, fromage, lait et œufs

Légumes secs, viande séchée, viande, meilleure conservation

Mais pour les salades, soupes de légumes à réchauffer, sauces et condiments

Fromages pour meilleure conservation, légumes lavés et coupés, fromages en tranches, charcuterie

Impacts de la crise sanitaire



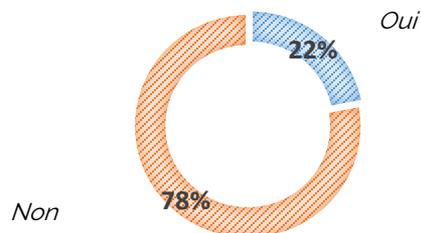
Social

(100 rep)

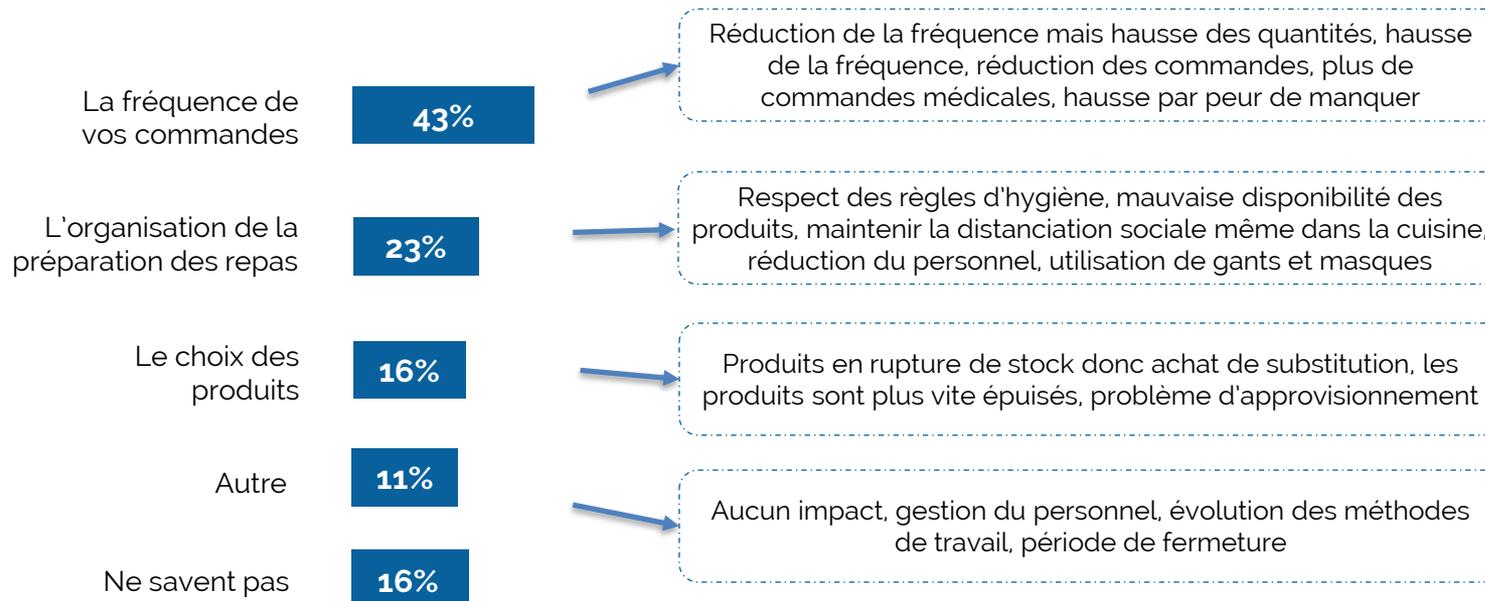
Votre restauration a-t-elle été stoppée par la crise sanitaire COVID 19 ?
La crise sanitaire COVID 19 a-t-elle des impacts sur...



Restauration stoppée par la crise



La crise a eu des impacts sur ...



Aide sur les gammes de produits



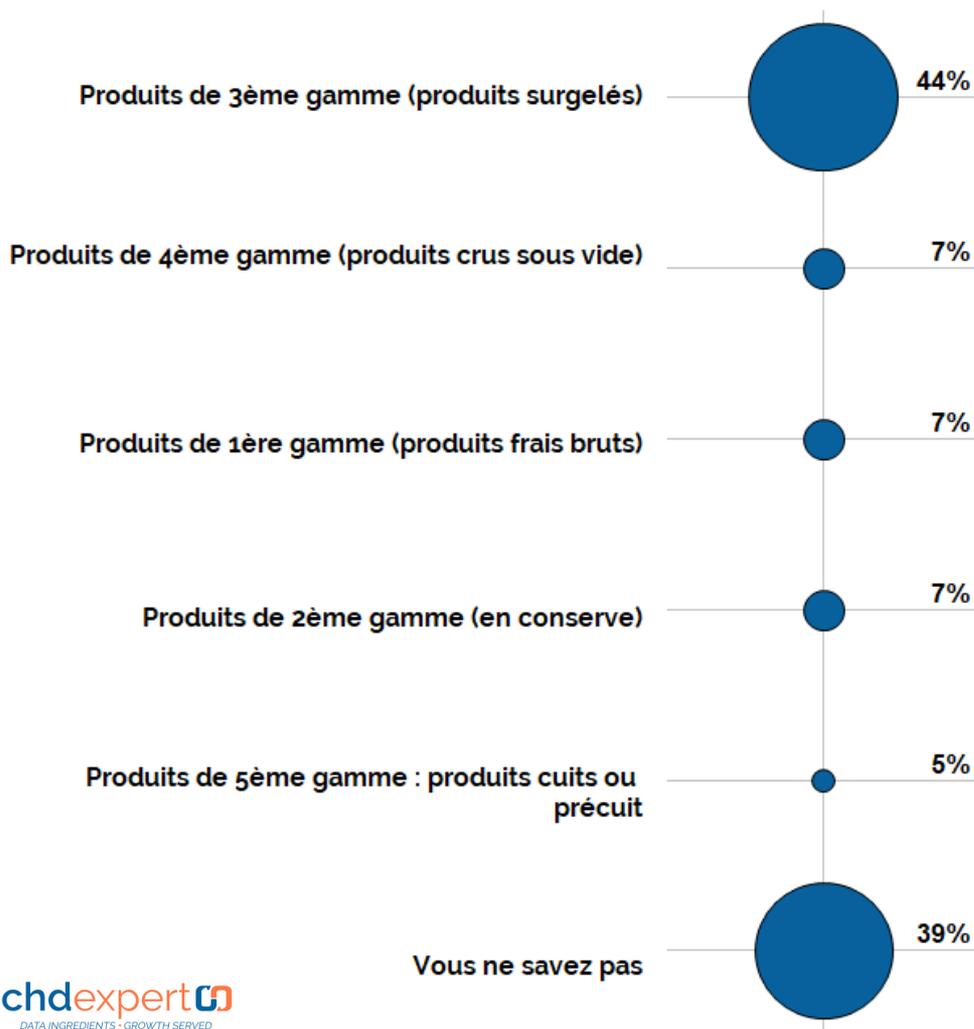
Social

(100 rép)

Sur quelles gammes de produits vos fournisseurs pourraient-ils vous apporter des solutions ?



Type de produits / besoins :



Plats principaux faible en matière grasse et peu salé, viandes / poissons sans matières grasses à réchauffer, soupe de légumes, plats précuits à mettre au four, second plat, plat végétarien...

Fromage et charcuterie en portion individuelle, légumes crus coupés et lavés

Légumes, fruits frais, œufs bio, salades, pour le choix et la qualité

Pour des raisons d'hygiène, soupes et légumes à réchauffer, sauces

Légumes, viande, les seconds plats, salades mixtes et fruits pelés

Impacts de la crise sanitaire

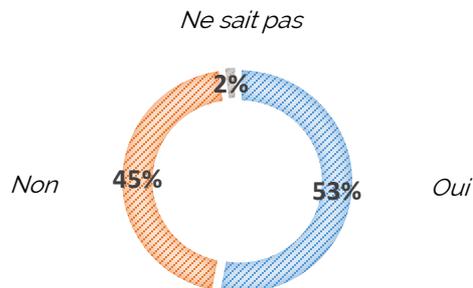
Votre restauration a-t-elle été stoppée par la crise sanitaire COVID 19 ?
La crise sanitaire COVID 19 a-t-elle des impacts sur...



Travail

(98 rép)

Restauration stoppée par la crise



La crise a eu des impacts sur ...

La fréquence de vos commandes

56%

Baisse des commandes, réduction des menus, baisse de la clientèle, baisse des commandes mais augmentation des quantités, suspension de certaines commandes, fermeture...

L'organisation de la préparation des repas

22%

Réduction du personnel, certaines personnes en télétravail, réorganisation des lieux pour respecter les règles sanitaires, roulement dans la cuisine, réduction des menus

Le choix des produits

16%

Produits en rupture de stock donc contraint de changer, produits locaux uniquement, problèmes de disponibilité de fruits et légumes frais, retard de livraison, évite les produits importés...

Autre

10%

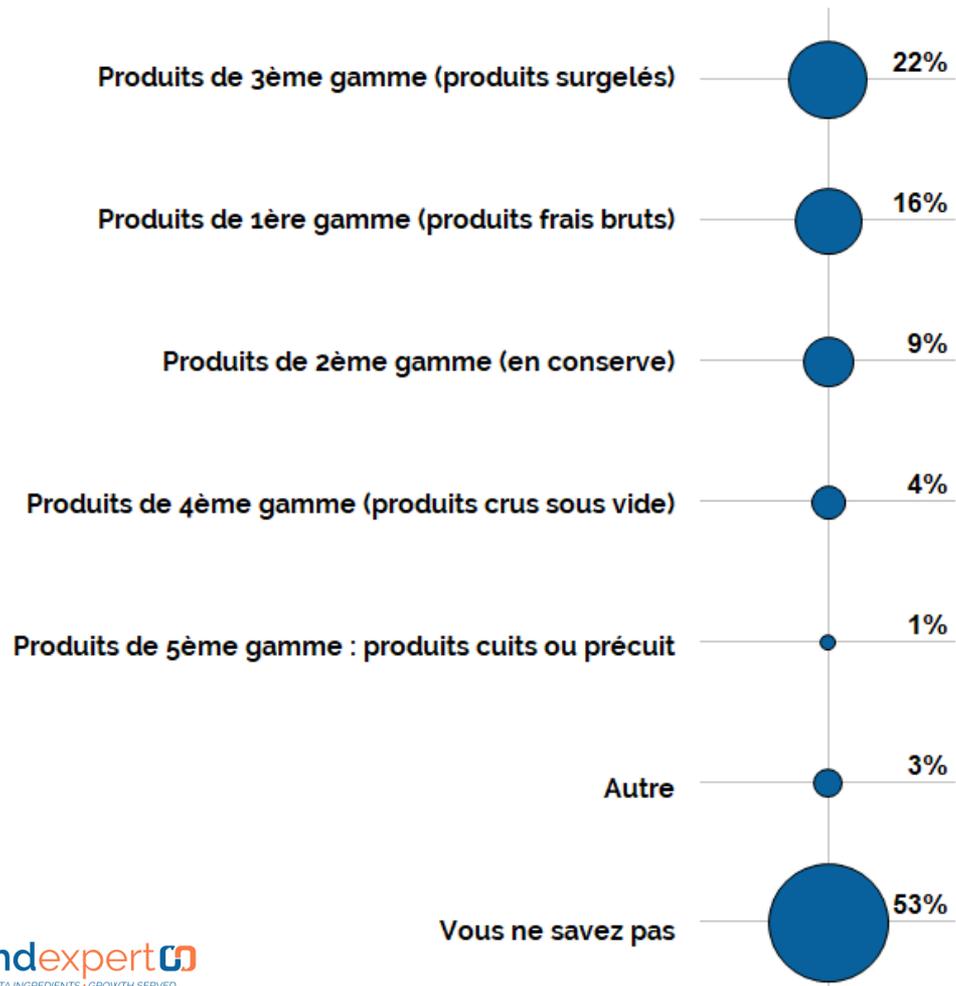
Ne savent pas

7%

Aucun impact, sécurité environnementale, temps de travail, impact négatif généralisé

Aide sur les gammes de produits

Sur quelles gammes de produits vos fournisseurs pourraient-ils vous apporter des solutions ?



Type de produits / besoins :

Poisson, plat végétarien à réchauffer, pâtisseries, plats principaux précuits, soupes, viande / poisson à mettre au four

Viande, fruits bio, garantie la fraîcheur du produit, meilleure qualité, légumes

Thon, produits longue durée, maïs pour salade, soupes, sauces et condiments, légumes

Fromage et charcuterie tranché en portion, conservation

Viande

Bien comme ça, aucune autre solution acceptable

Impacts de la crise sanitaire

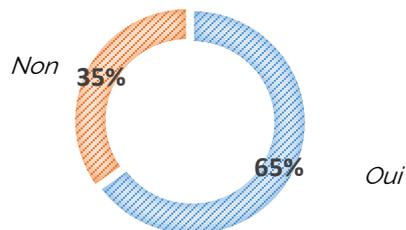
Votre restauration a-t-elle été stoppée par la crise sanitaire COVID 19 ?
La crise sanitaire COVID 19 a-t-elle des impacts sur...



Scolaire
(101 rép)



Restauration stoppée par la crise



La crise a eu des impacts sur ...

La fréquence de vos commandes

52%

Baisse des commandes, fermeture pendant quelques mois, réduction des menus, certains fournisseurs ont suspendu les livraisons, baisse des commandes mais hausse des quantités...

L'organisation de la préparation des repas

23%

Réduction du personnel, dispositif de sécurité, réorganisation des équipes, roulement des équipes pour respecter les règles sanitaires, ...

Le choix des produits

12%

Produits en rupture de stock donc changement de produits, difficile de trouver certains produits sur les marchés, appui sur d'autres fournisseurs, peu de fournisseurs disponibles, manque de variété ...

Autre

20%

Période de fermeture, aucun impact, blocage complet de l'activité, changement des méthodes de travail

Ne savent pas

12%

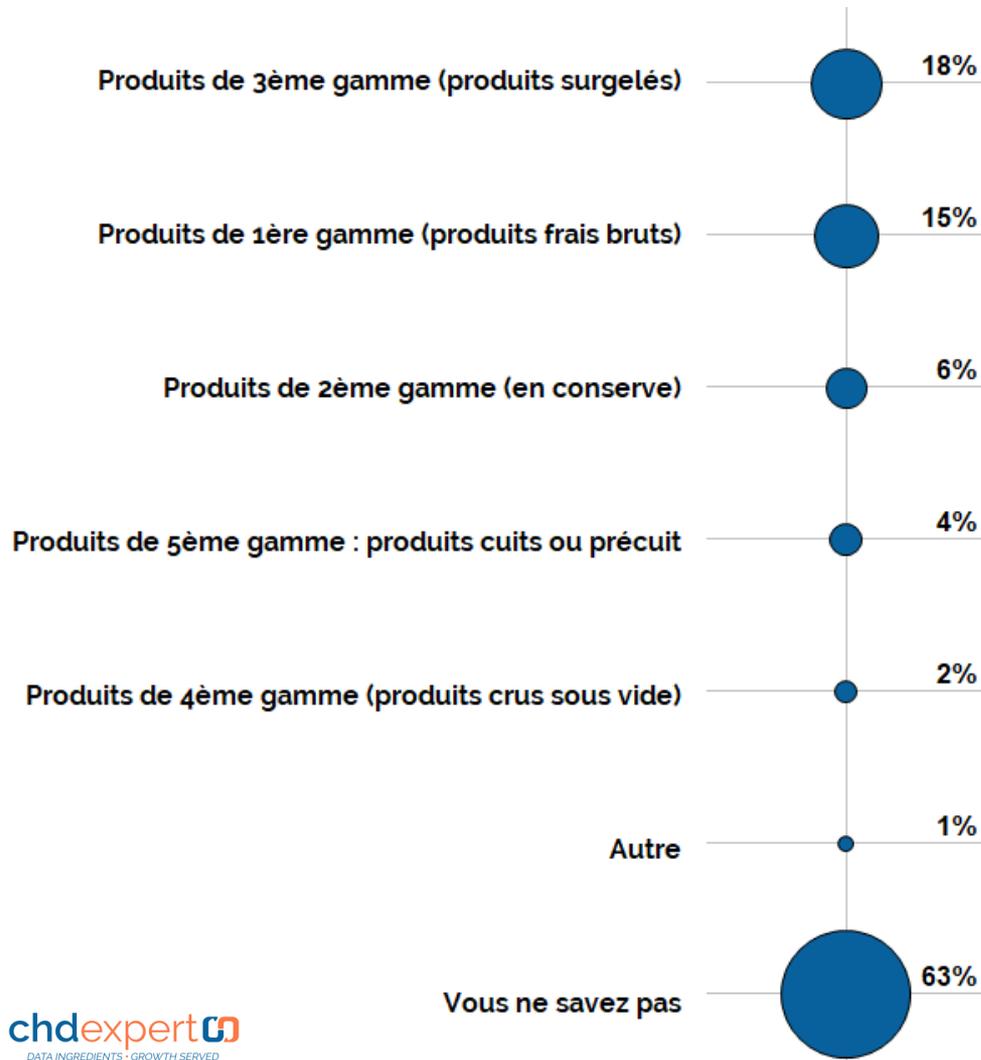
Aide sur les gammes de produits



Scolaire

(101 rép)

Sur quelles gammes de produits vos fournisseurs pourraient-ils vous apporter des solutions ?



Type de produits / besoins :

Poisson, légumes précuits, plat principal précuit sans gras / sain, second plat précuit, plat végétarien à réchauffer

Viande, légumes, fruits frais bio, fruits lavés et coupés, besoin de fraîcheur et commodité, bonne qualité à un prix avantageux, pour la qualité

Maïs, thon, produits de salade, sauces et condiments

Le gaspillage de produits frais est évité, accompagnements de pommes de terre / légumes

Fromage et charcuterie en portion individuelle, une hygiène plus garantie

Projection sur l'avenir



Santé
(99 rép)

Quelles seraient vos projections en termes de fréquentation sur l'année à venir ? Parmi les changements liés à la crise COVID 19 que avez pu constater dans votre restauration, quels sont ceux qui vous semblent devoir rester quand la crise sanitaire sera derrière nous ?



Variation de la fréquentation sur l'année à venir

Baisse Stable Hausse



15%



48%



33%

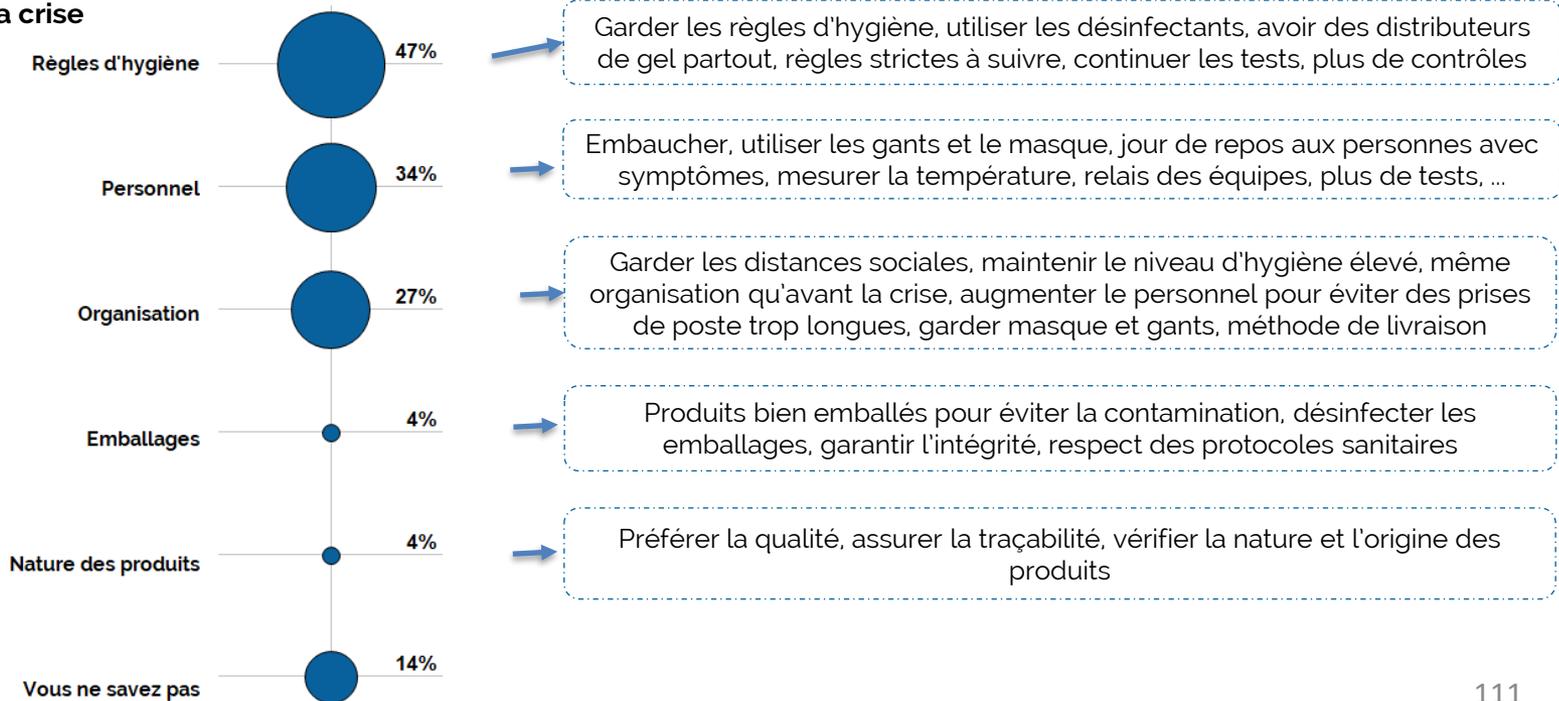
3% ne savent pas

Evolution moyenne

-23%

+13%

Changements qui resteront après la crise



Projection sur l'avenir



Social

(100 rep)

Quelles seraient vos projections en termes de fréquentation sur l'année à venir ? Parmi les changements liés à la crise COVID 19 que avez pu constater dans votre restauration, quels sont ceux qui vous semblent devoir rester quand la crise sanitaire sera derrière nous ?



Variation de la fréquentation sur l'année à venir

Baisse Stable Hausse



3% ne savent pas

7%

52%

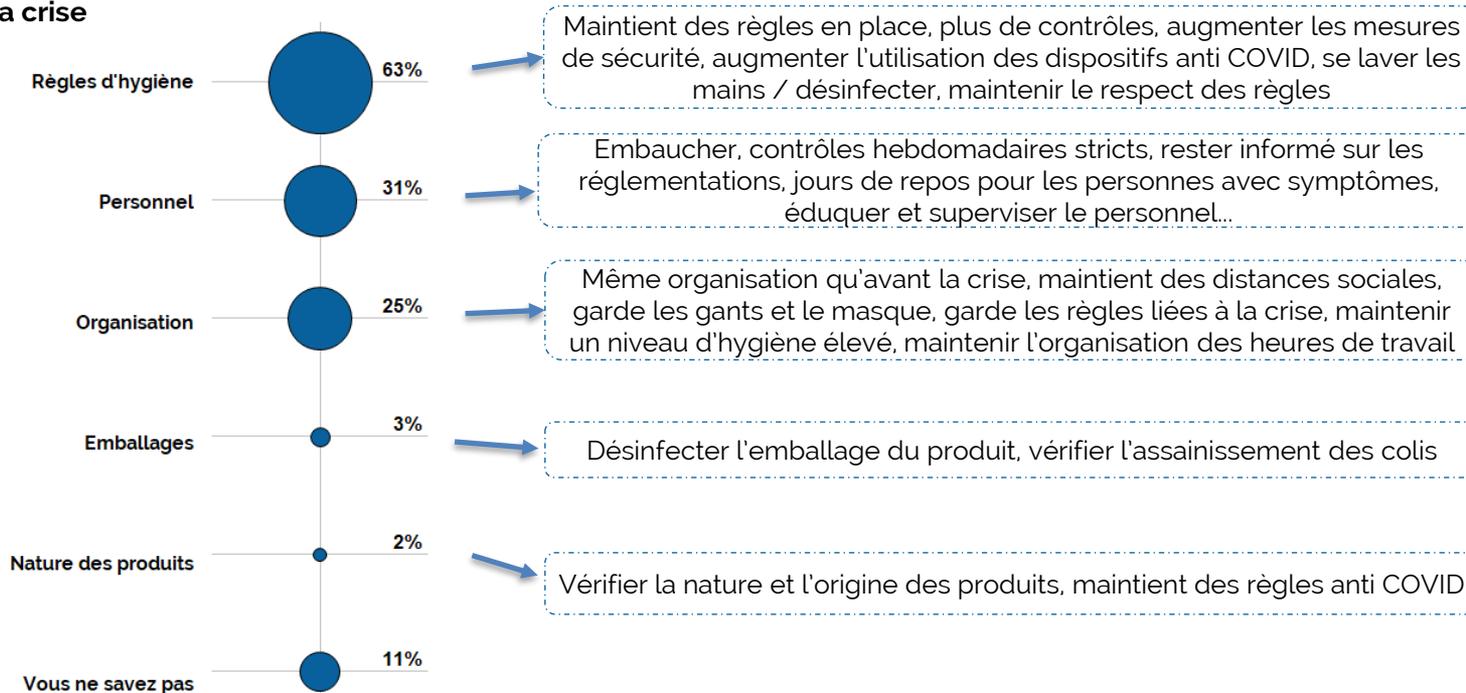
38%

Evolution moyenne

-19%

+11%

Changements qui resteront après la crise



Projection sur l'avenir

Quelles seraient vos projections en termes de fréquentation sur l'année à venir ? Parmi les changements liés à la crise COVID 19 que avez pu constater dans votre restauration, quels sont ceux qui vous semblent devoir rester quand la crise sanitaire sera derrière nous ?



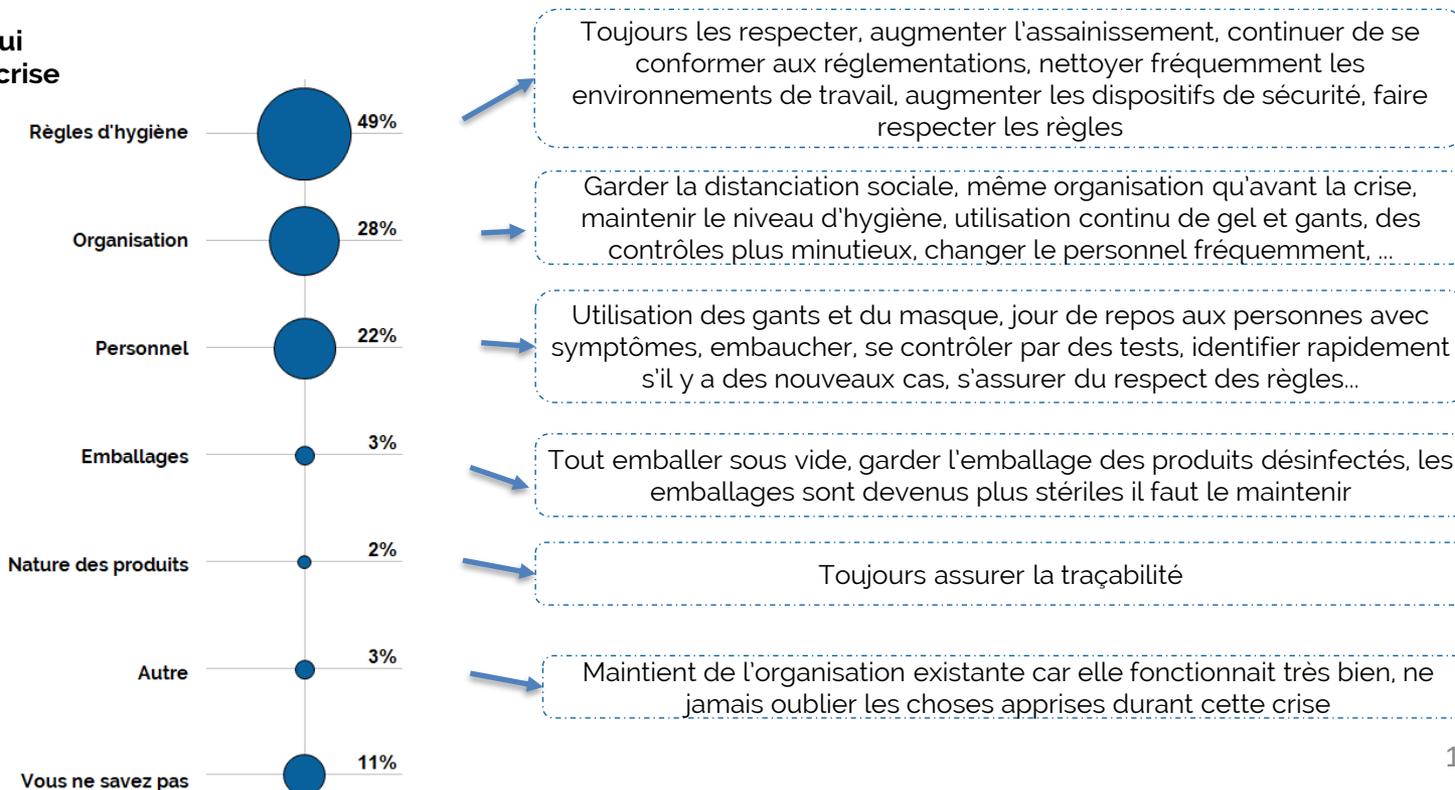
Variation de la fréquentation sur l'année à venir



Evolution moyenne



Changements qui resteront après la crise



Projection sur l'avenir

Quelles seraient vos projections en termes de fréquentation sur l'année à venir ? Parmi les changements liés à la crise COVID 19 que avez pu constater dans votre restauration, quels sont ceux qui vous semblent devoir rester quand la crise sanitaire sera derrière nous ?



Scolaire

(101 rép)

Variation de la fréquentation sur l'année à venir

Baisse Stable Hausse



33%



52%



11%

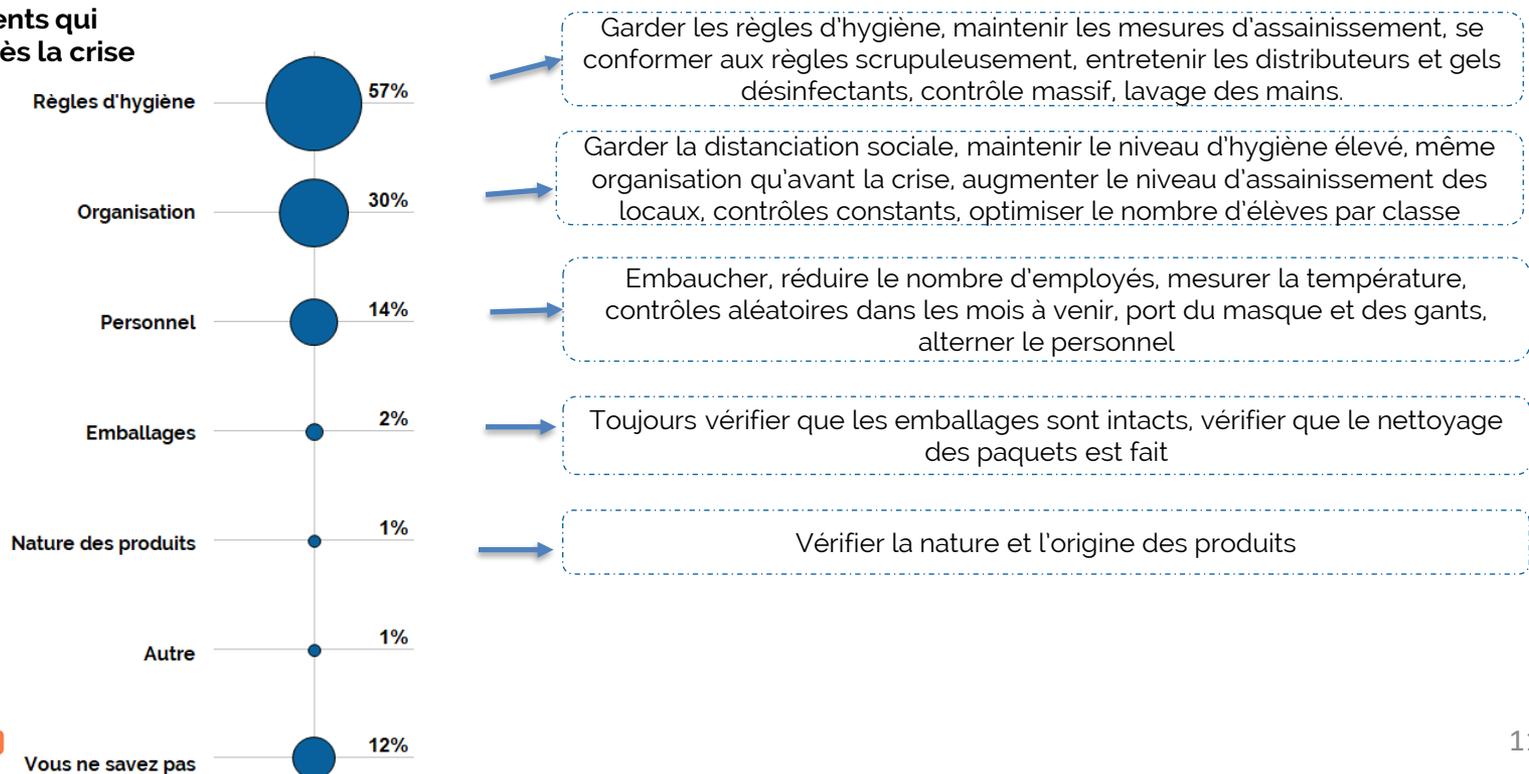
4% ne savent pas

Evolution moyenne

-20%

+12%

Changements qui resteront après la crise



Vos contacts

Nicolas Nouchi

Directeur général

+33(0)6.98.90.42.01

nnouchi@chd-expert.com

Thiébault Epp

Directeur des études

+33(0)4.26.72.90.33

tepp@chd-expert.com

Charlotte Rondeau

Chargée d'études

+33(0)4.26.72.90.32

crondeau@chd-expert.com

www.chd-expert.fr

AMERICAS

CHD Expert

130 S. Jefferson Street

Suite 250

Chicago, IL 60661

1-888-CHD-0154

FRANCE

CHD Expert

92-98 Boulevard Victor Hugo

92110 Clichy

+33 1 73 73 42 00

EMEA

CHD Expert

41 Montefiore St

6520112 Tel-Aviv

972 54-332-9690