

Avril 2019



# Baromètre de santé de la restauration collective en France – Vague 3

**chdexpert**  
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED



# Sommaire

- Contexte, Objectifs et Méthodologie p. 3
- Résultats clés p. 8
- Les évolutions marquantes sur parc constant p. 20
- Résultats détaillés p. 38
  - Profil des établissements P. 39
  - Service de restauration p. 45
  - Fournisseurs p. 58
  - Coûts matières des produits p. 91
  - Projet d'équipement p. 145

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.

# Objectifs 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.



La **vague 1** du baromètre a permis **d'établir des variables de cadrage** sur les **principaux indicateurs de l'état de santé** de l'activité.



La **vague 2** a montré aux membres du GECO **les évolutions** du marché de la restauration collective, de s'y adapter et de remettre en **perspective les résultats de leur action spécifique** sur ce marché.



Une **phase qualitative** a ensuite été menée pour affiner la compréhension du questionnaire et ajuster les formulations pour la **vague 3**, dont les résultats sont présentés dans ce rapport.

# Méthodologie de l'étude



**Mode d'enquête :** Enquête téléphonique réalisée du 27 mars au 9 avril 2019, à l'aide qu'un questionnaire directif composé de 33 questions.



**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).



Au total 403 interviews réalisées :



100 santé



103 social\*

\*Principalement des maisons de retraite / EHPAD



100 travail



100 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.

Lorsqu'une évolution est possible, les chiffres sont sur **parc constant**, c'est-à-dire sur les professionnels ayant répondu en vague 2 et en vague 3. **Cela représente 174 répondants, soit 43% de l'échantillon de la vague 3.**

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

# SUMMARY



2

Résultats clés



# Tendances générales

Plus de 8 répondants sur 10 passent par des **Grossistes nationaux** et principalement **Pomona** pour leurs achats alimentaires

Cette augmentation se ressent principalement sur le **poste alimentaire**, avec la hausse des produits industriels et des matières premières... Les opérateurs ayant la **volonté de s'orienter vers le local**

Tous les opérateurs sont unanimes sur le fait que le **prix des denrées chez les fournisseurs a augmenté** depuis un an

La **sécurité alimentaire** est un sujet qui est **de plus en plus important** pour les établissements

Les budgets consacrés aux achats n'augmentent pas partout pour autant (*cf prix en hausse*). **Certains établissements dépensent plus**, mais rognent peut être sur leur marge...

## Un avenir prometteur

Les opérateurs ont la volonté de se diriger vers plus de fait maison, de bio et de local



Tous les segments en proposent plus qu'en vague 2



Le bio a plus d'avenir en restauration collective qu'en restauration commerciale...



## Les produits locaux

## Qu'est ce qu'un produit local pour la Restauration collective ?

Un produit dont la production est localisé dans les 60 km (100 pour le segment de la restauration en entreprise)



Les produits provenant de la région sont également considérés comme local



Les premiers produits achetés en local sont les fruits et légumes, plus de 8 opérateurs sur 10 en prennent

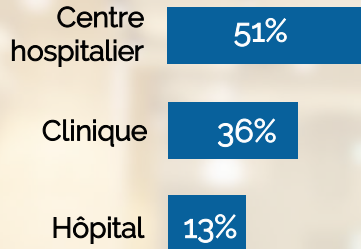


# Chiffres clés – Santé

Santé

(100 rép)

## Type d'établissement

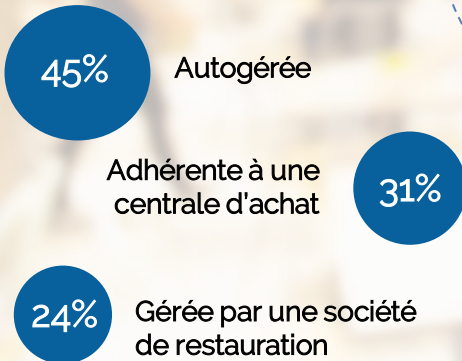


40% de cuisines centrales

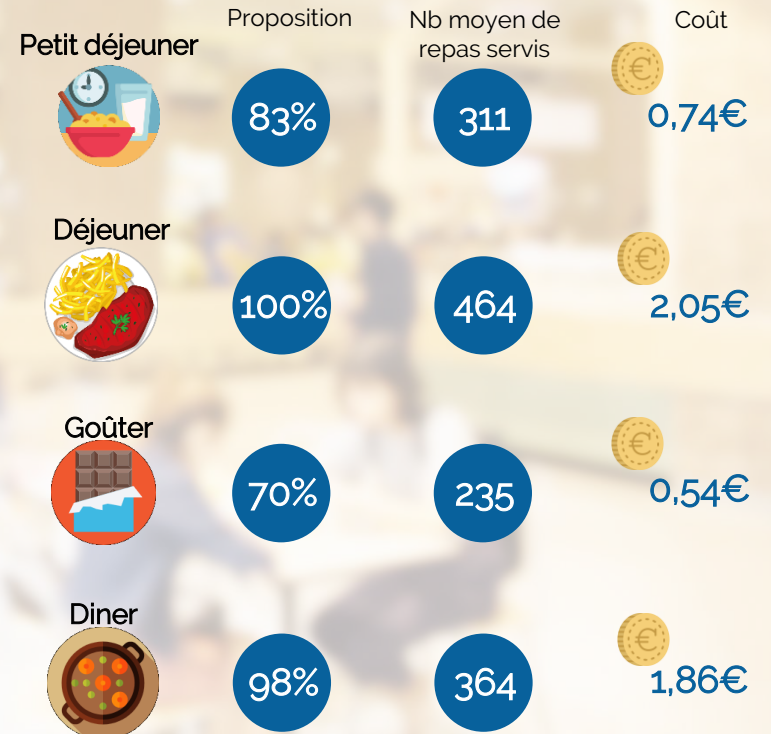


37% des structures en marché public

## Type d'organisation



## Taux de proposition et coûts matières par repas

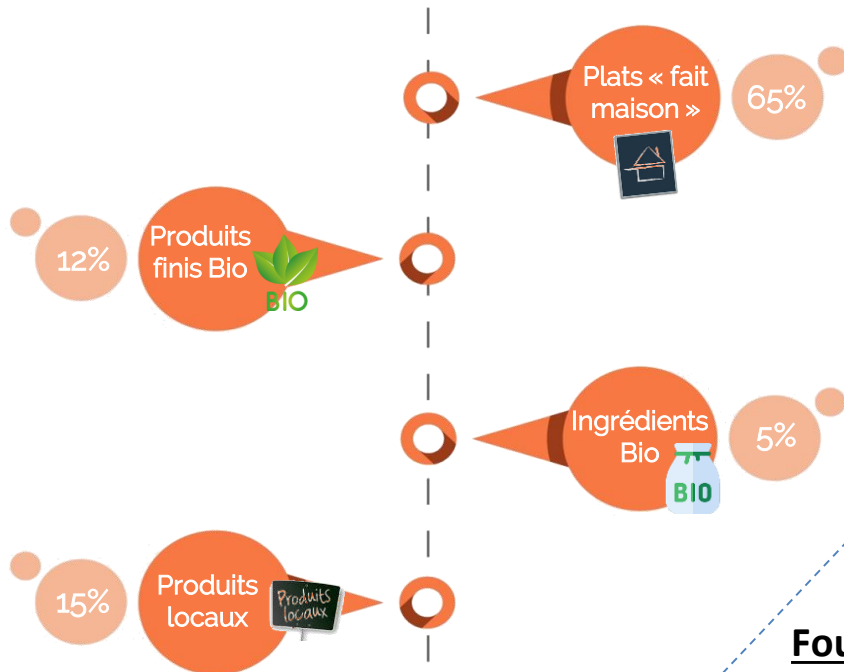




# Chiffres clés – Santé

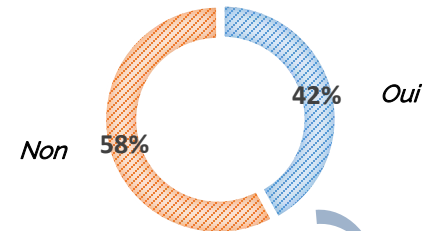
Santé  
(100 rép)

## Composition de l'offre (Proportion)



72 rép

## Projet d'équipement

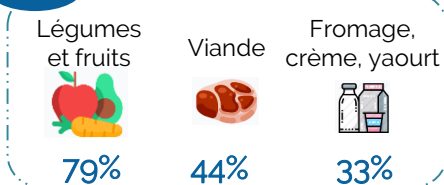


30 rép

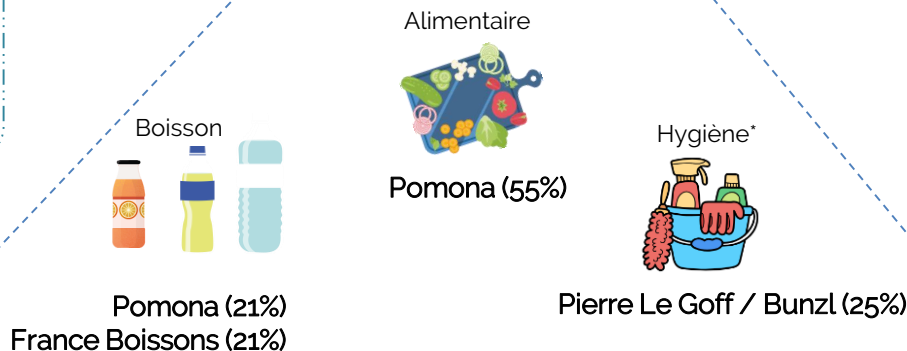
Projets les plus cités

1. Achat d'autre matériel de cuisson (30%)
2. Rénovation intégrale de la cuisine (17%)
3. Achat de petits équipements (17%)

63 rép



## Fournisseurs principaux



Budget moyen



32 708 €

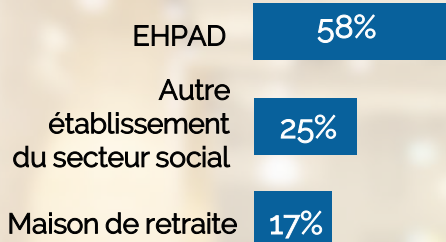


# Chiffres clés – Social

Social

(103 rép)

## Type d'établissement

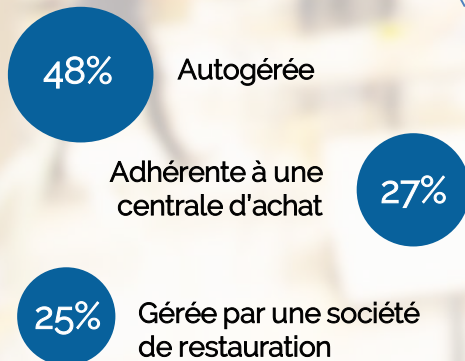


19% de cuisines centrales

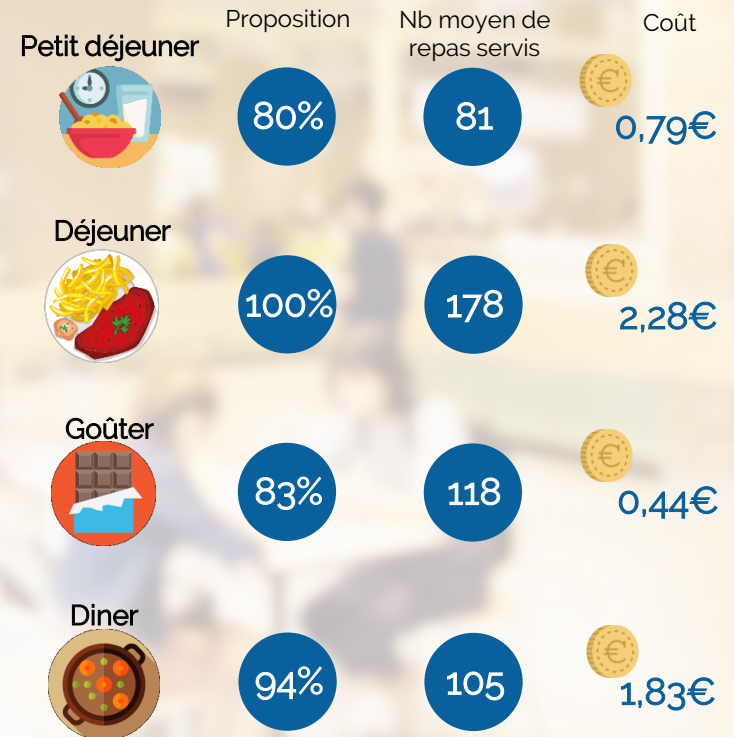


13% des structures en marché public

## Type d'organisation



## Taux de proposition et coûts matières par repas

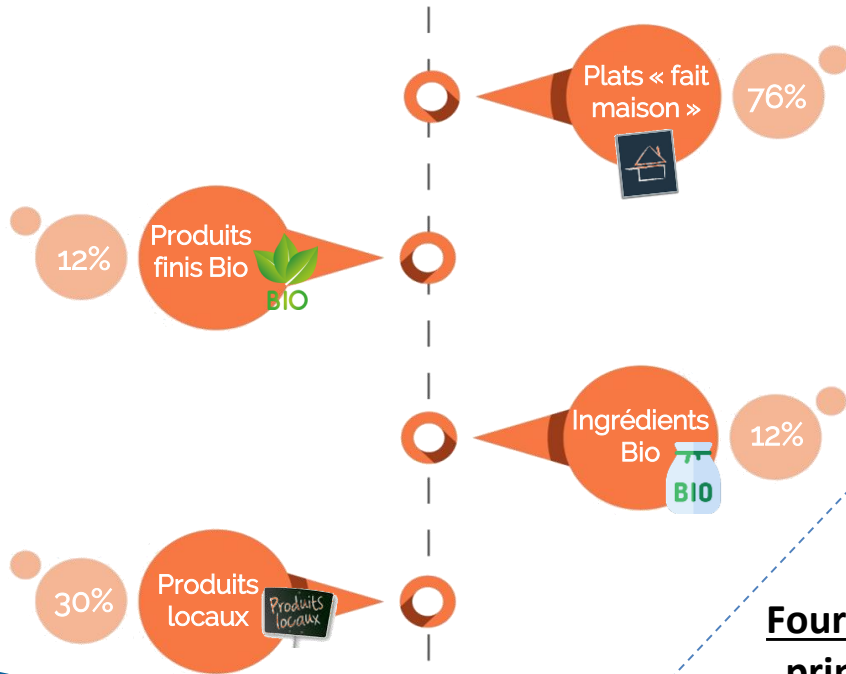




# Chiffres clés – Social

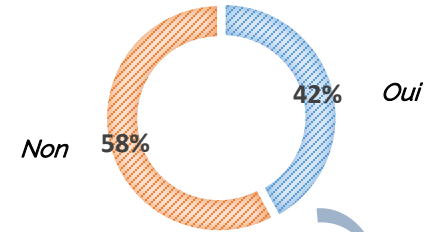
Social  
(103 rép)

## Composition de l'offre (Proportion)



48 rép

## Projet d'équipement



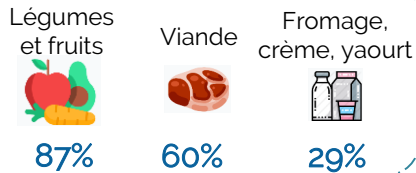
20 rép

### Projets les plus cités

1. Achat de petits équipements (30%)
2. Achat de frigo (15%)
3. Achat d'équipement de lavage, laverie, lave-vaisselle (15%)

## Fournisseurs principaux

75 rép



Pomona (15%)

Alimentaire



Pomona (47%)

Hygiène\*



Orapi / Argos (16%)

Budget moyen



19 813 €



# Chiffres clés – Travail

Travail  
(100 rép)

## Type d'organisation



## Taux de proposition et coûts matières par repas

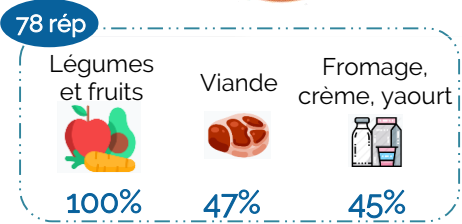
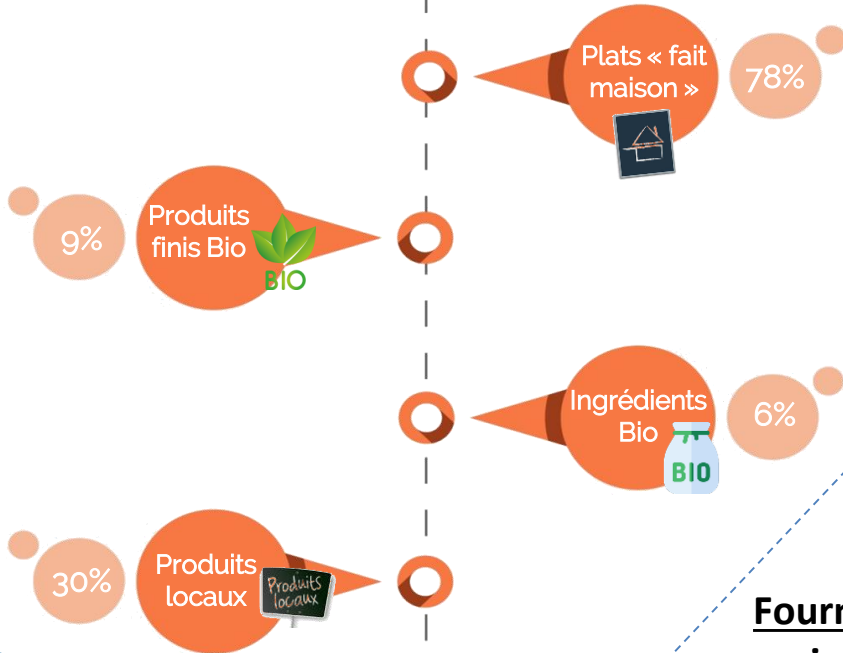


# Chiffres clés – Travail

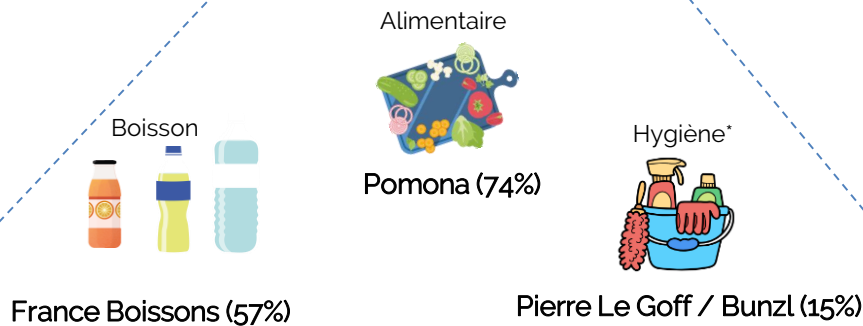


**Travail**  
(100 rép)

## Composition de l'offre (Proportion)

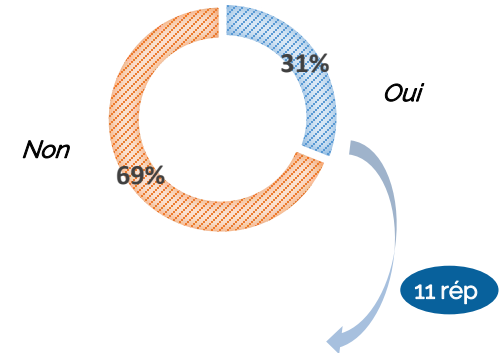


## Fournisseurs principaux



36 rép

## Projet d'équipement



Projets les plus cités

1. Achat d'équipement de lavage, laverie, lave-vaisselle (18%)
2. Achat de four (18%)
3. Rénovation intégrale de la cuisine (18%)

Budget moyen





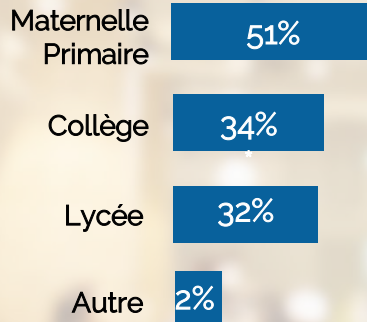


Scolaire

(100 rép)

# Chiffres clés – Scolaire

## Type d'établissement

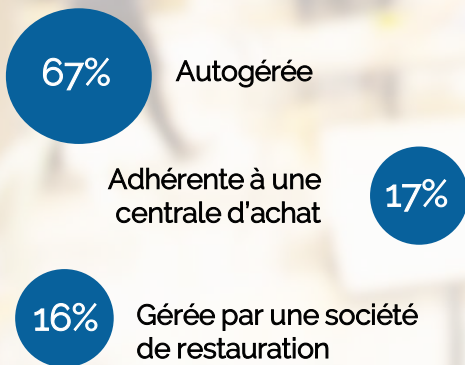


25% de cuisines centrales

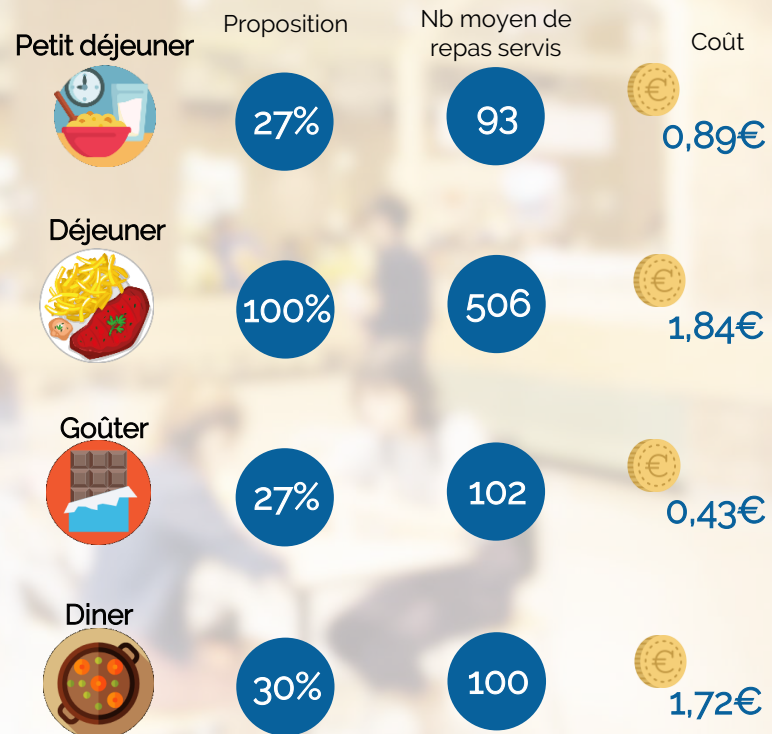


31% des structures en marché public

## Type d'organisation



## Taux de proposition et coûts matières par repas





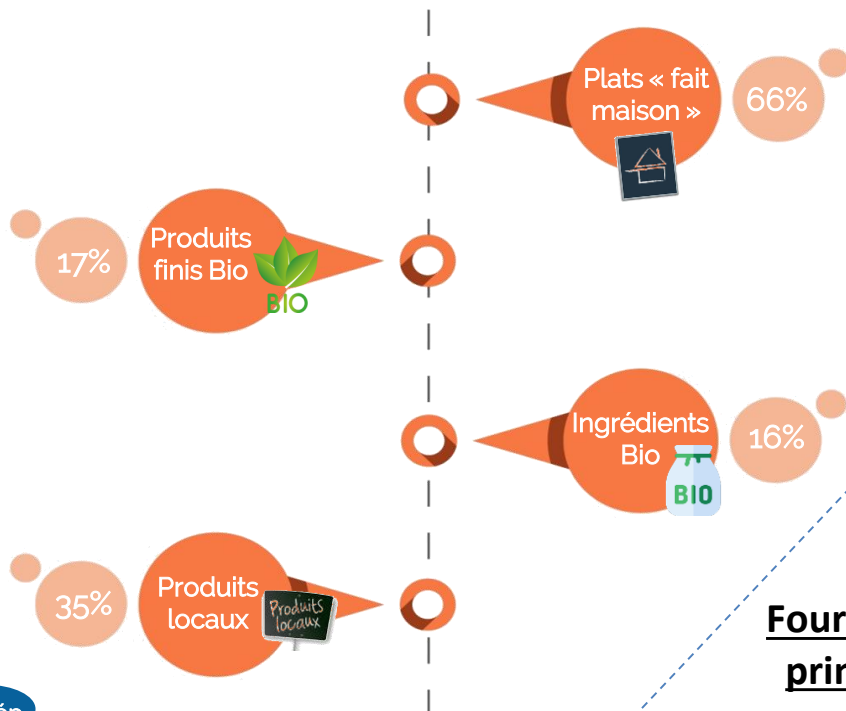
## Scolaire

(100 rép)

# Chiffres clés – Scolaire

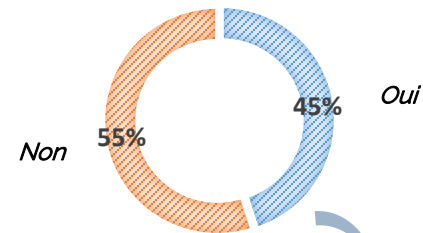
## Composition de l'offre

(Proportion)



49 rép

## Projet d'équipement

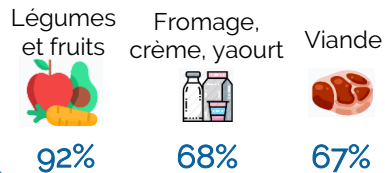


22 rép

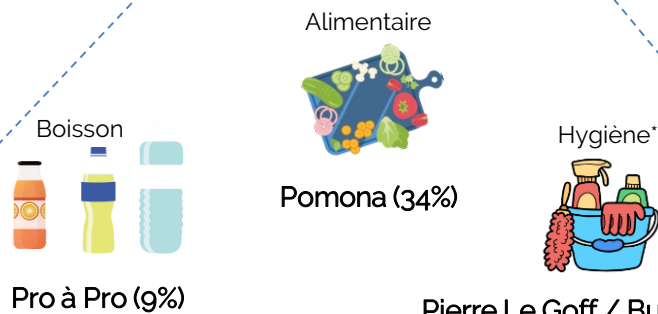
Projets les plus cités

1. Achat d'équipement de lavage, laverie, lave-vaisselle (36%)
2. Achat de chambre froide (18%)
3. Achat d'autre matériel de cuisson (18%)

87 rép



## Fournisseurs principaux



Budget moyen

26 329 €

# Les tendances en matière de Budget depuis un an...



## Santé (100 rép)

71%

Trouvent que les prix ont augmenté en un an



Produits laitiers et crèmes (38%)



Viande (37%)

45%

Ont un budget stable

60%

Ont un budget stable

51%

Ont un budget stable

Prix des denrées chez les fournisseurs

Denrées à la hausse



Budget achat de matières par repas



Budget achat des boissons



Budget achat des produits d'hygiène



## Social (103 rép)

73%

Trouvent que les prix ont augmenté en un an



Produits laitiers et crèmes (47%)



Viande (44%)

49%

Ont un budget stable

58%

Ont un budget stable

42%

Ont un budget stable



## Travail (100 rép)

81%

Trouvent que les prix ont augmenté en un an



Viande (49%)



Légumes (31%)

51%

Ont augmenté leur budget

68%

Ont un budget stable

62%

Ont un budget stable



## Scolaire (100 rép)

68%

Trouvent que les prix ont augmenté en un an



Viande (43%)



Produits laitiers et crèmes (37%)

47%

Ont un budget stable

54%

Ont un budget stable

42%

Ont un budget stable

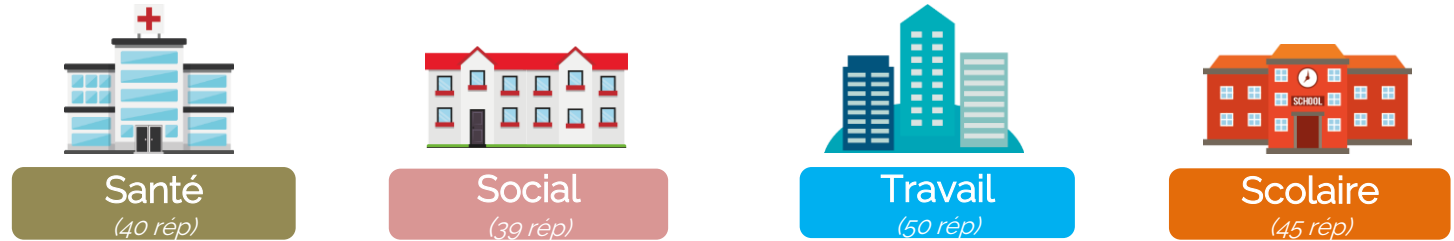
# 3

## Les évolutions marquantes sur parc constant

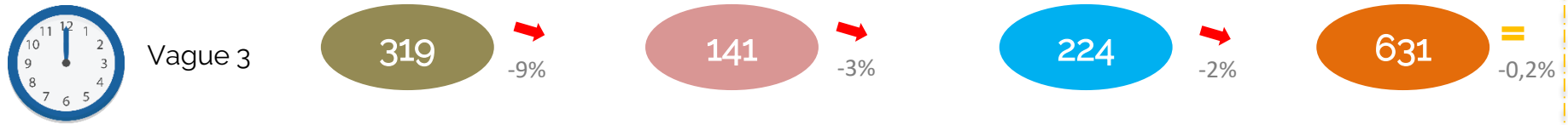
*(174 répondants communs entre la vague 2 et 3)*

# Evolution sur le parc constant

Combien de repas servez-vous en moyenne le midi / le soir ...  
(Question reformulée)

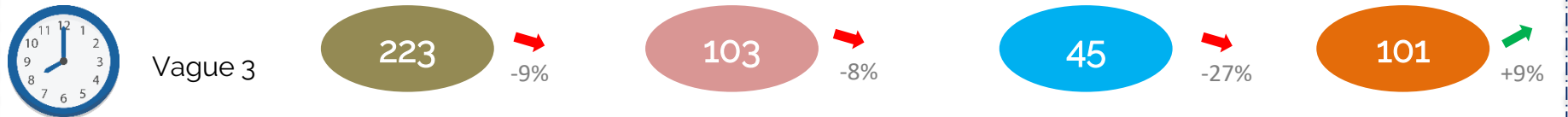


Le midi



La formulation de la question était légèrement différente entre la vague 2 et la vague 3

Le soir



La formulation de la question était légèrement différente en vague 2

# Fournisseurs alimentaires - Parc constant -

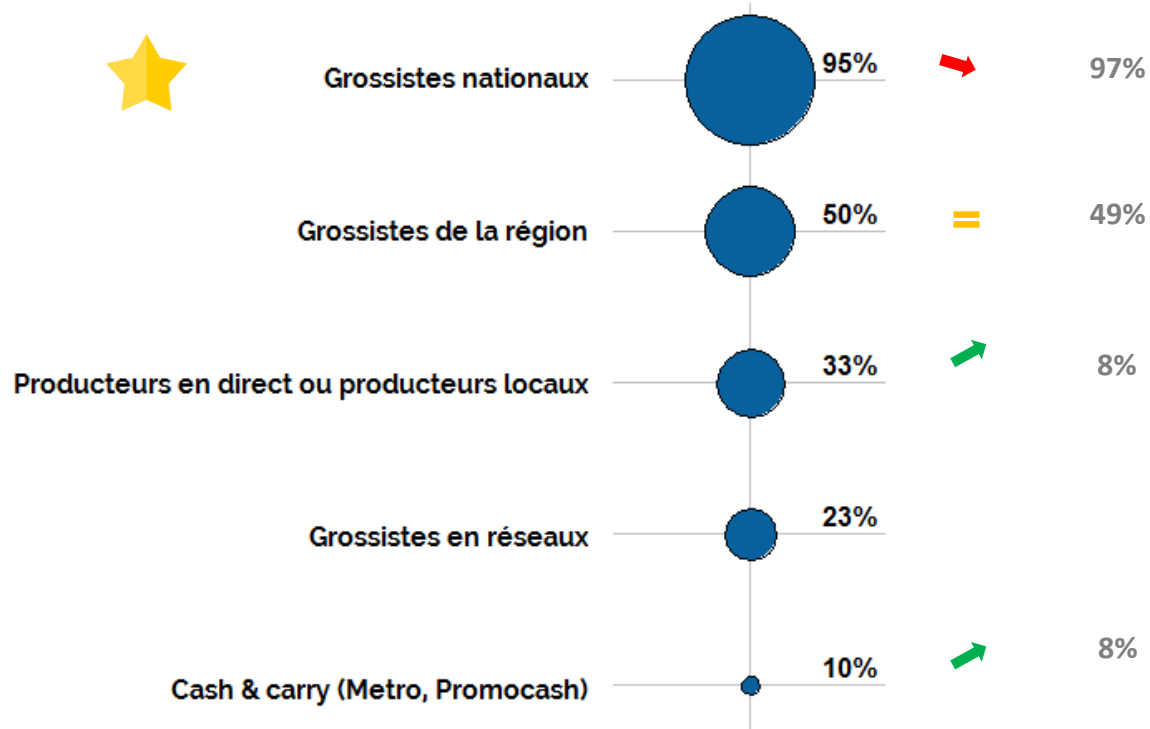


Santé  
(40 rép)

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

## Fournisseurs au global

Résultats de la  
Vague 2



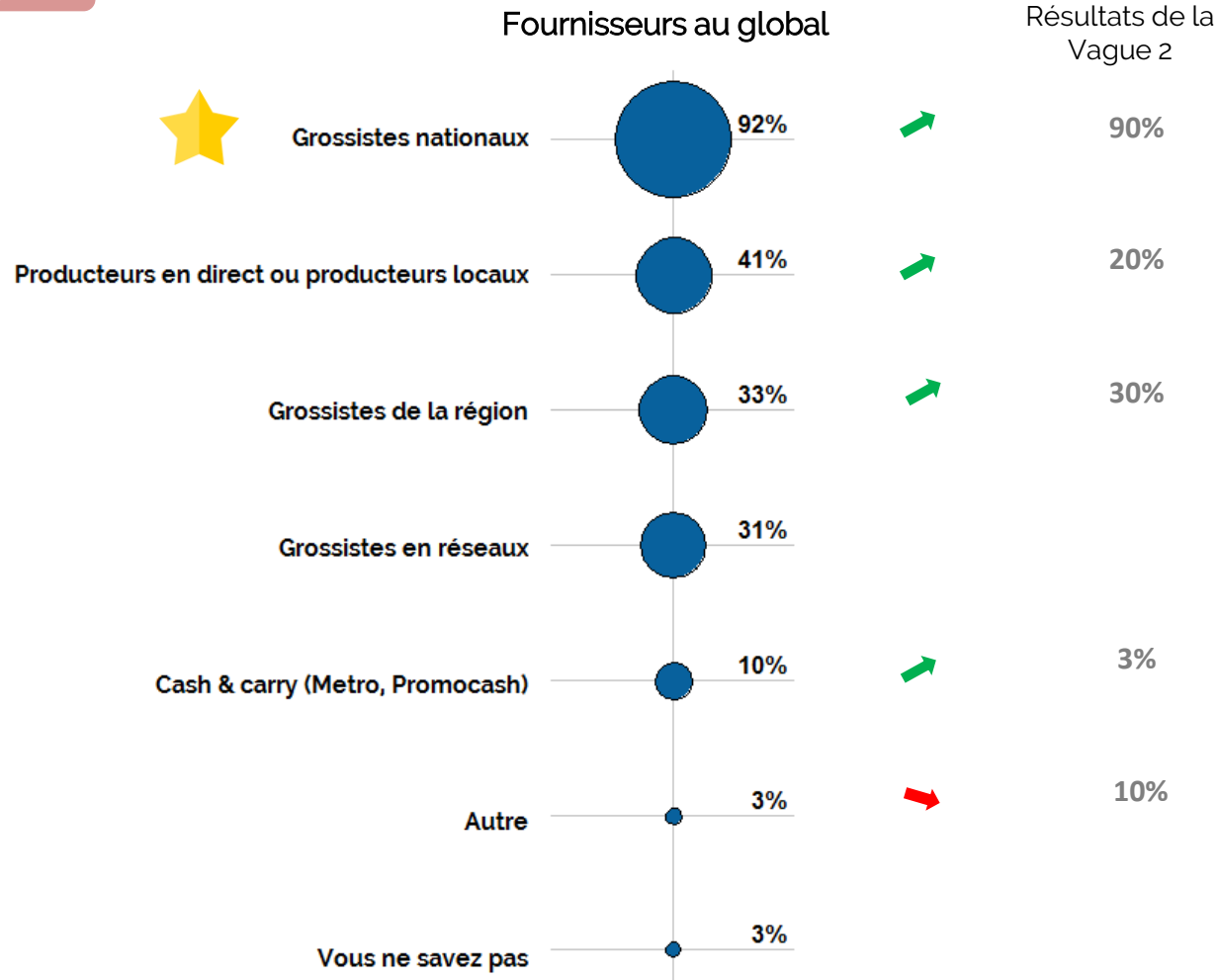
Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. **La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.**

# Fournisseurs alimentaires - Parc constant -



Social  
(39 rép)

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

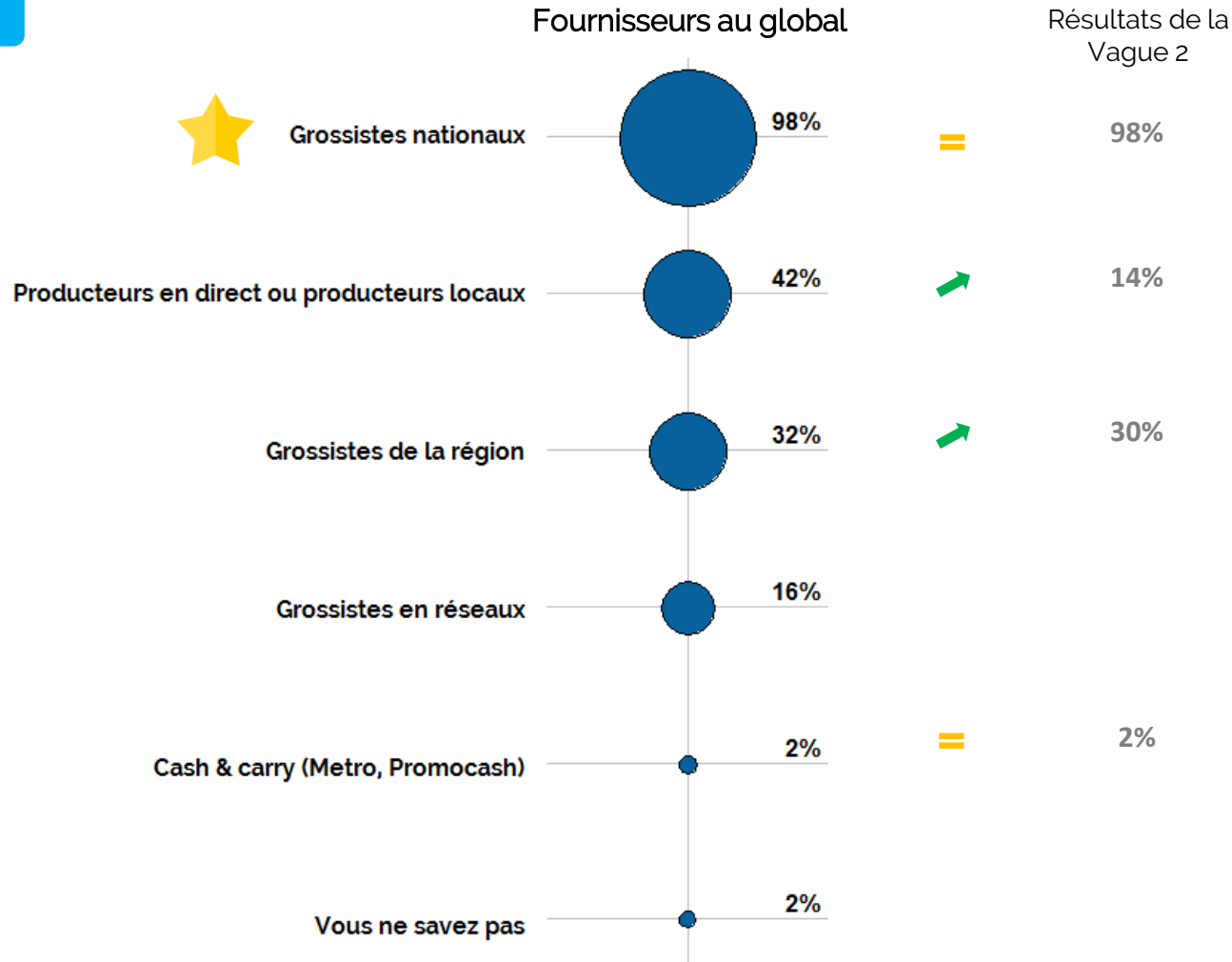


Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. **La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.**

# Fournisseurs alimentaires - Parc constant -



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



Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

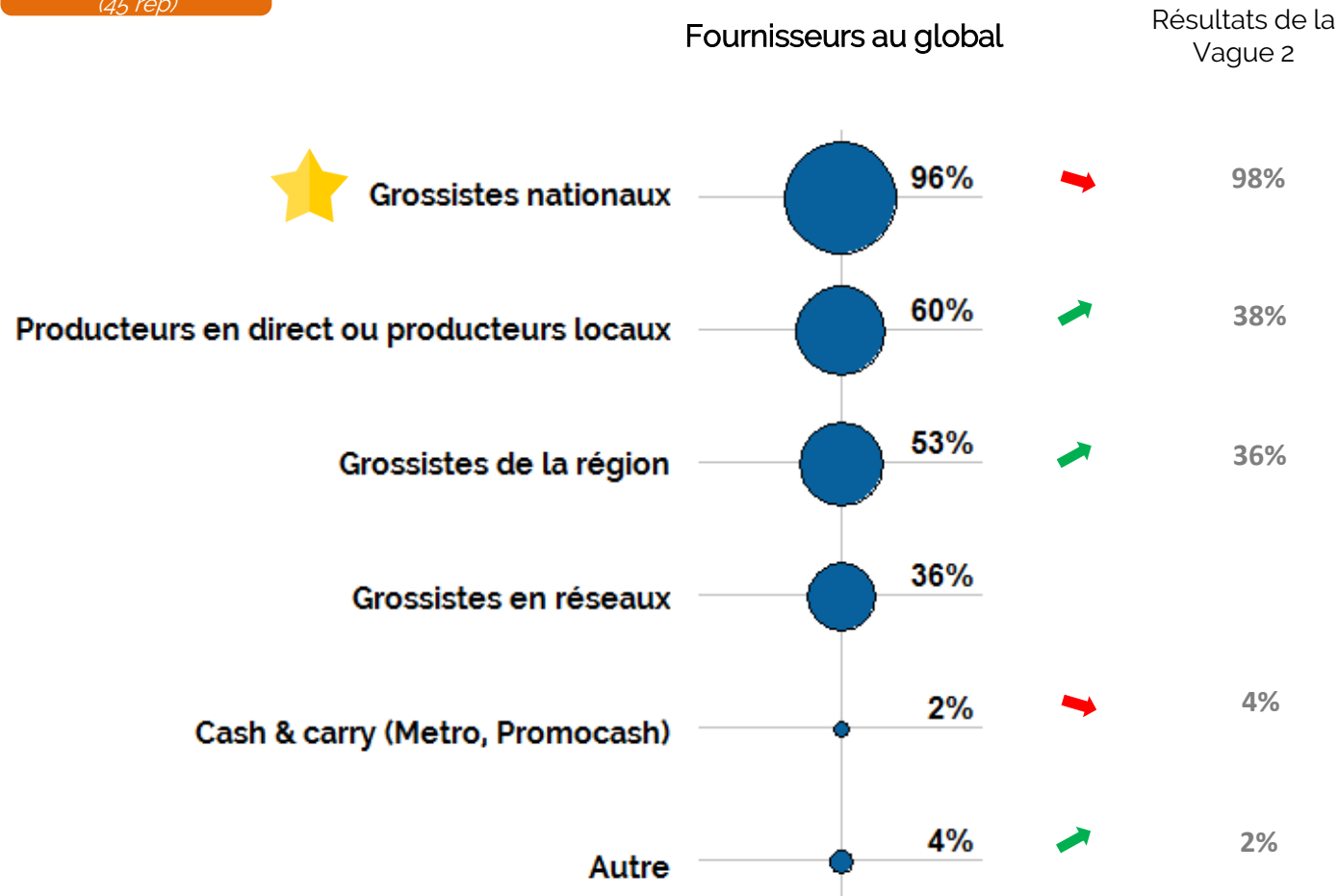


# Fournisseurs alimentaires - Parc constant -



Scolaire  
(45 rép)

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



Producteurs en direct ou producteurs locaux

Cash & carry (Metro, Promocash)

Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

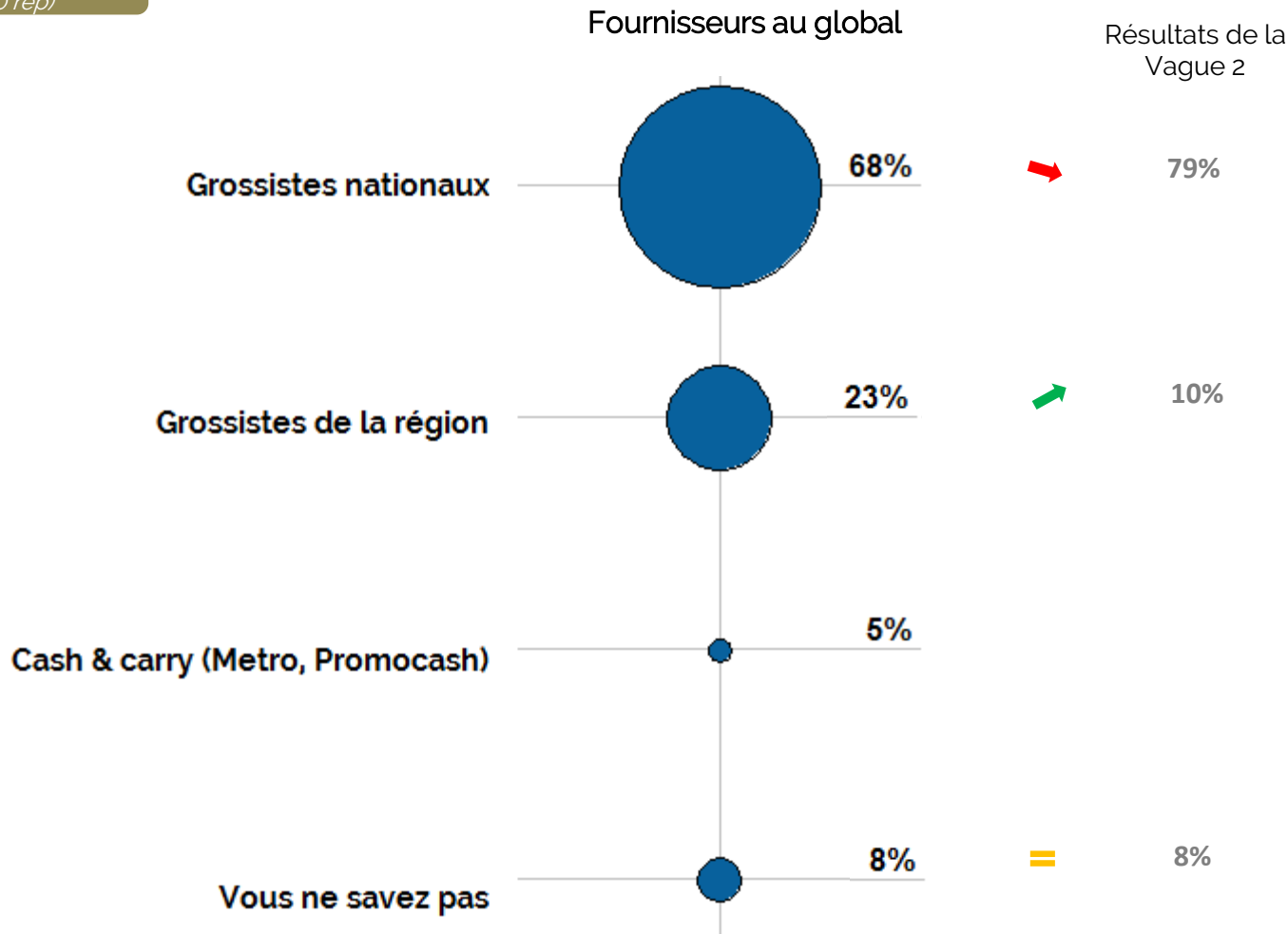


Santé  
(40 rép)

# Fournisseurs de boisson - Parc constant -



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



A noter, pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2..

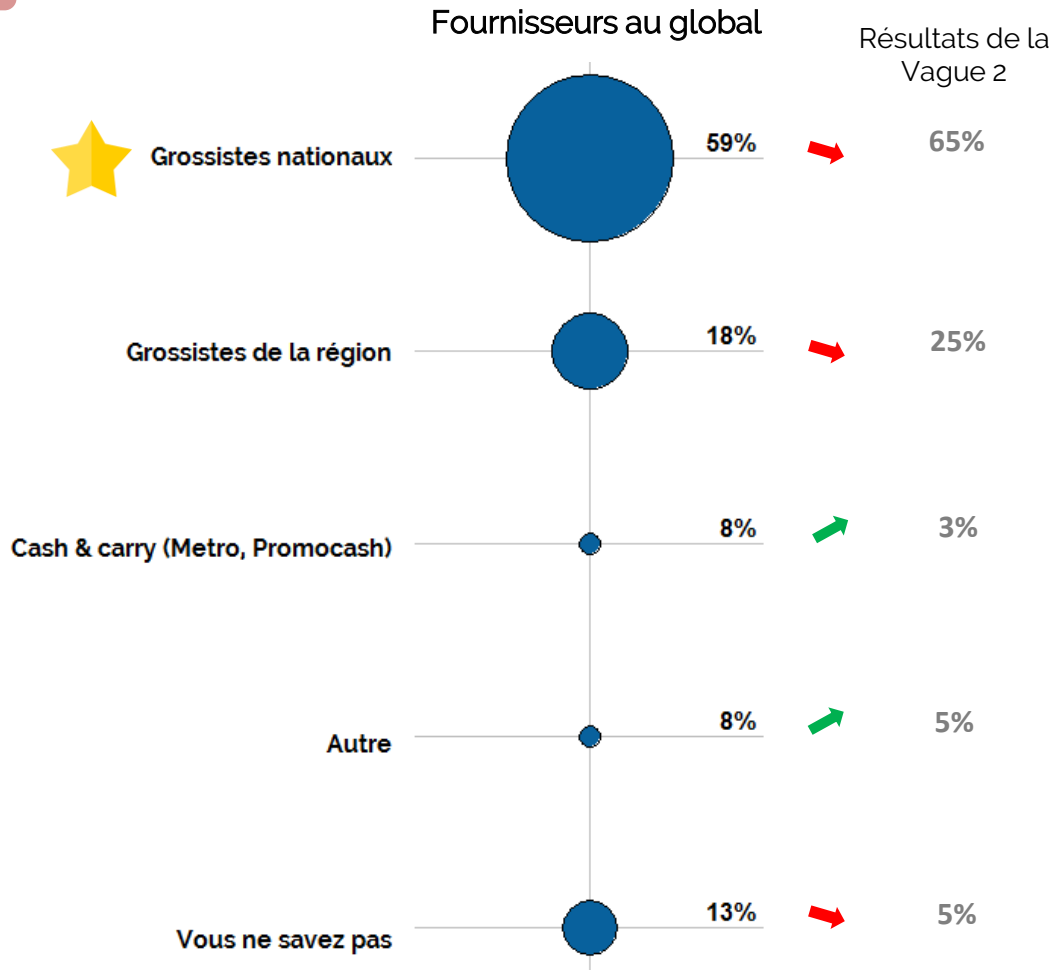
# Fournisseurs de boisson

## - Parc constant -



Social  
(39 rép)

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

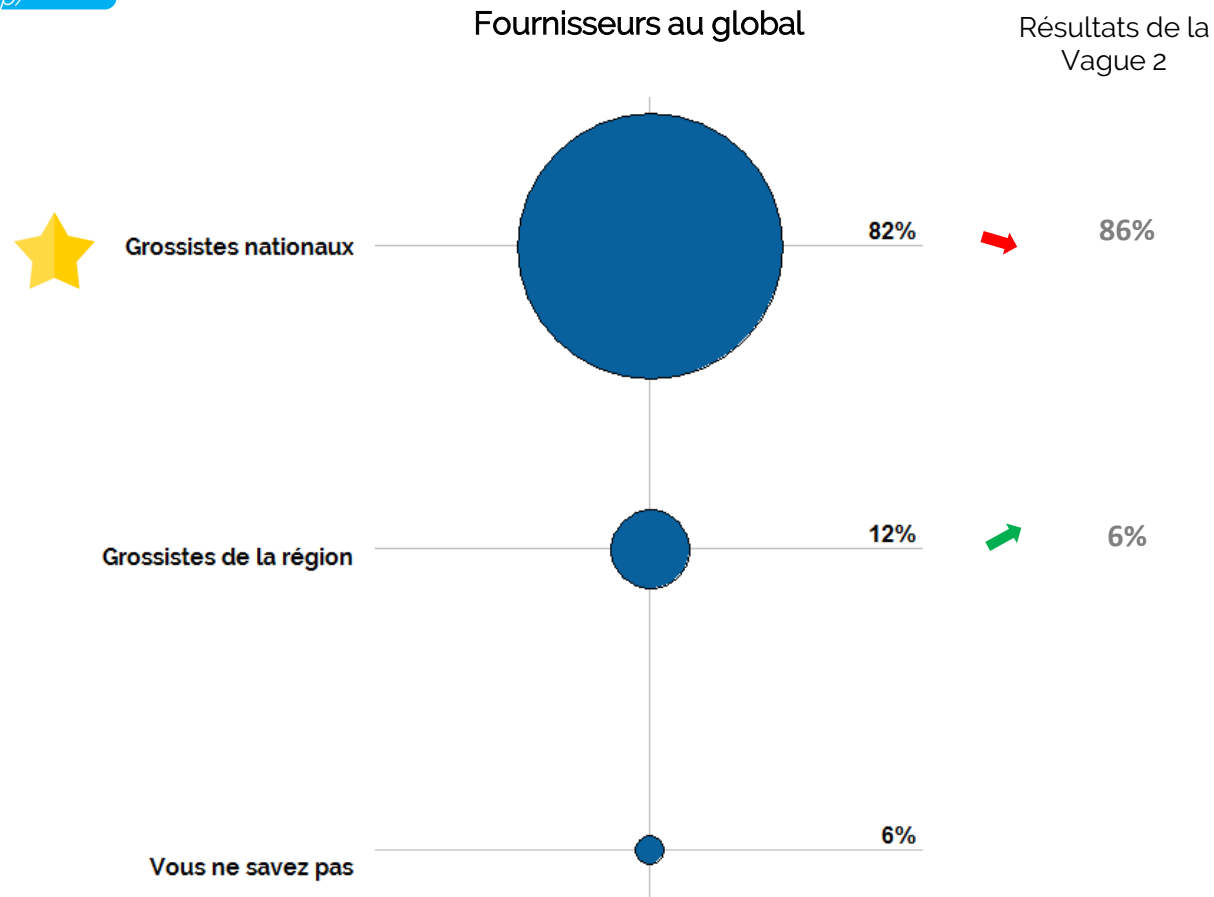


# Fournisseurs de boisson

## - Parc constant -



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



# Fournisseurs de boisson - Parc constant -



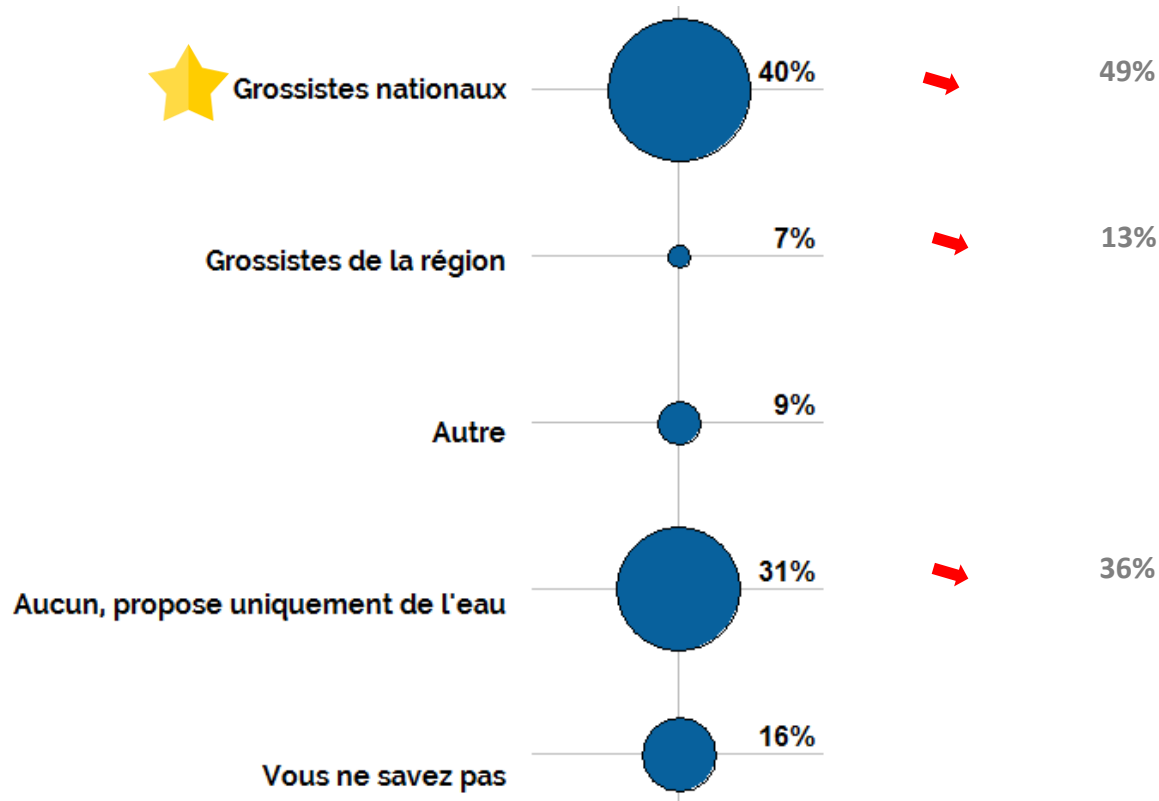
Scolaire  
(45 rép)



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

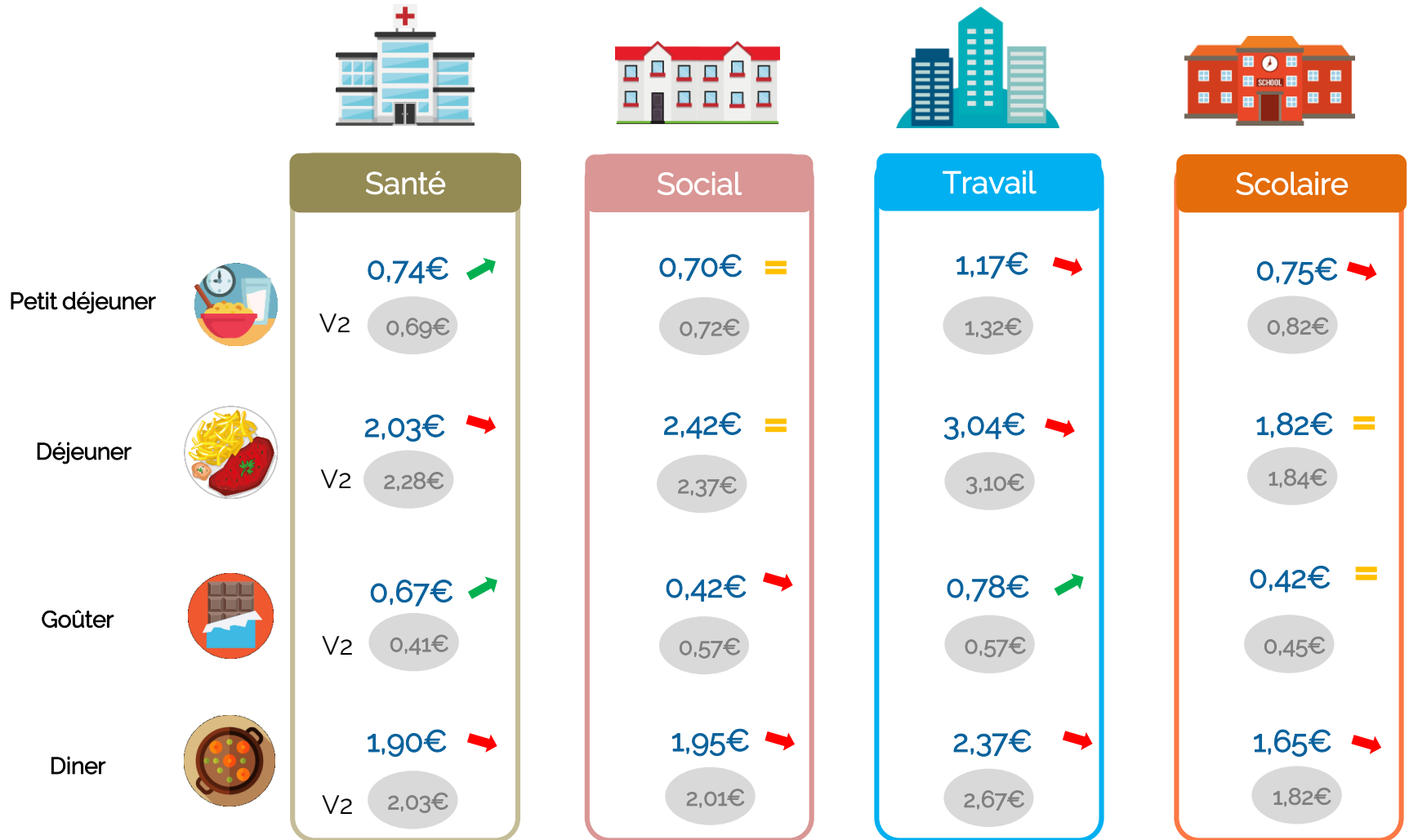
## Fournisseurs au global

Résultats de la  
Vague 2



# Coûts matières repas - Parc constant -

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...



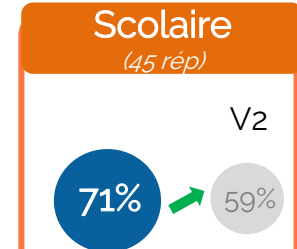
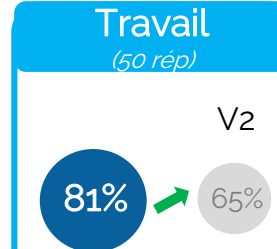
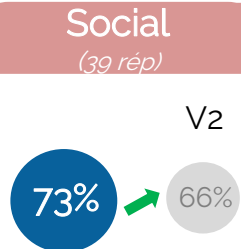
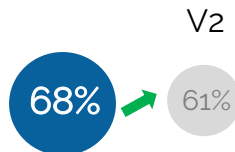
# Composition de l'offre - Parc constant -

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions...

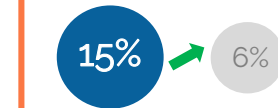
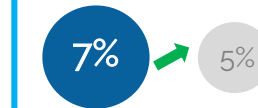
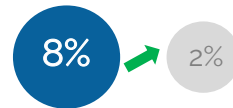


Proportions de ...  
dans l'offre de repas

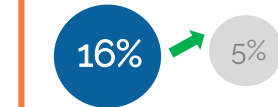
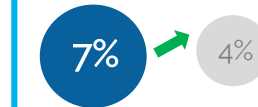
De plats  
« fait maison »



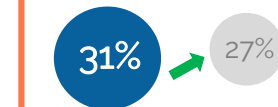
De produits finis Bio  
(type yaourt Bio)



D'ingrédients Bio



De produits locaux



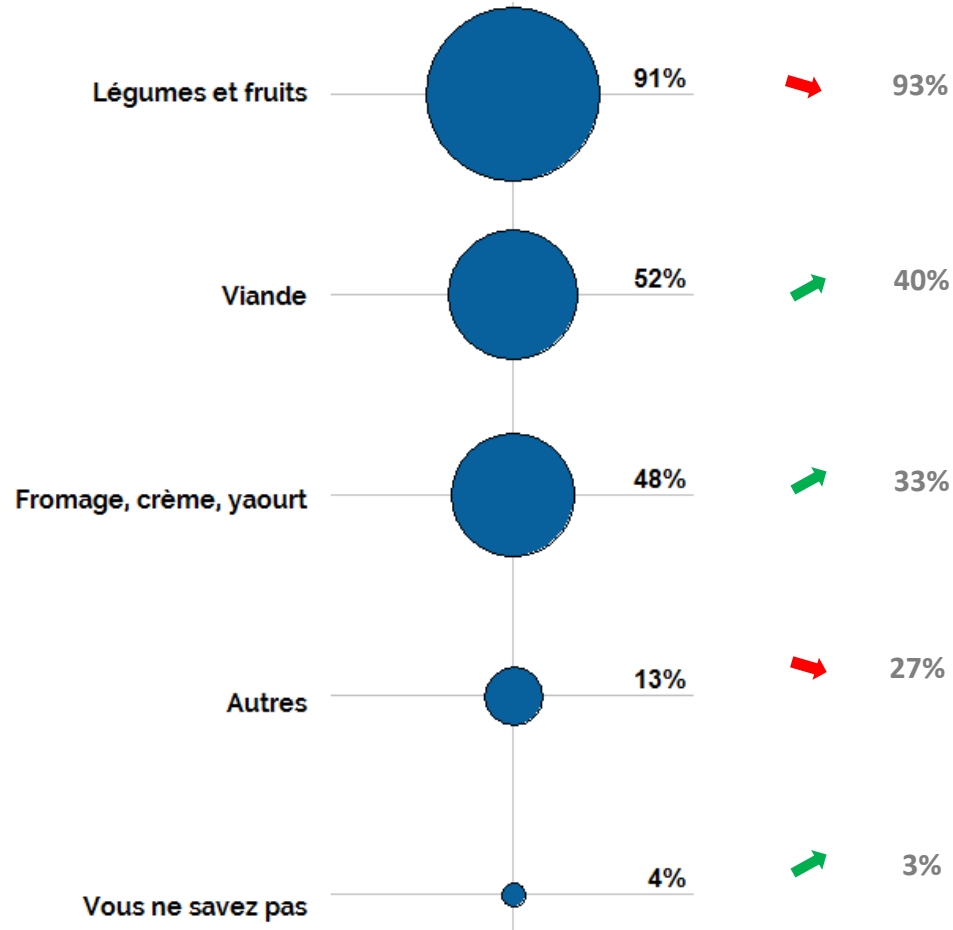
# Types de « Produits locaux » utilisés - Parc constant -



Santé  
(23 rép)

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?

Résultats de la  
Vague 2





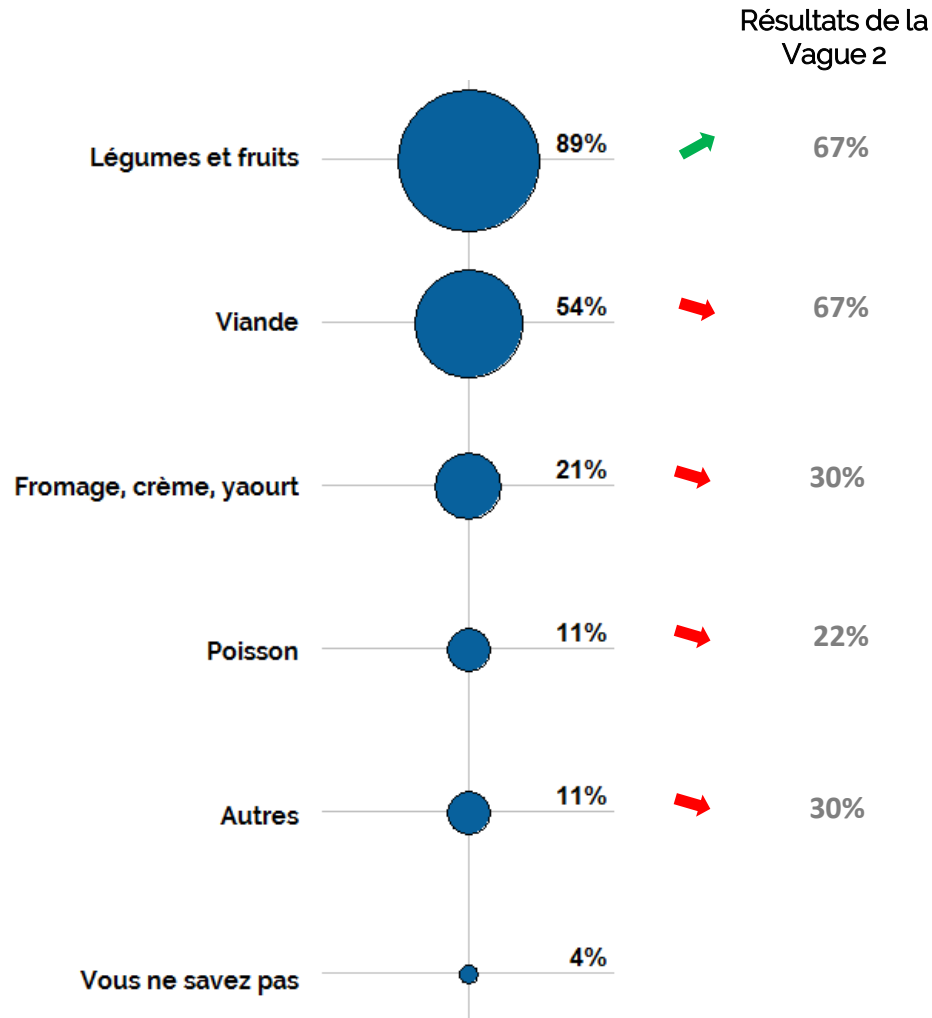
# Types de « Produits locaux » utilisés - Parc constant -



Social

(28 rép)

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



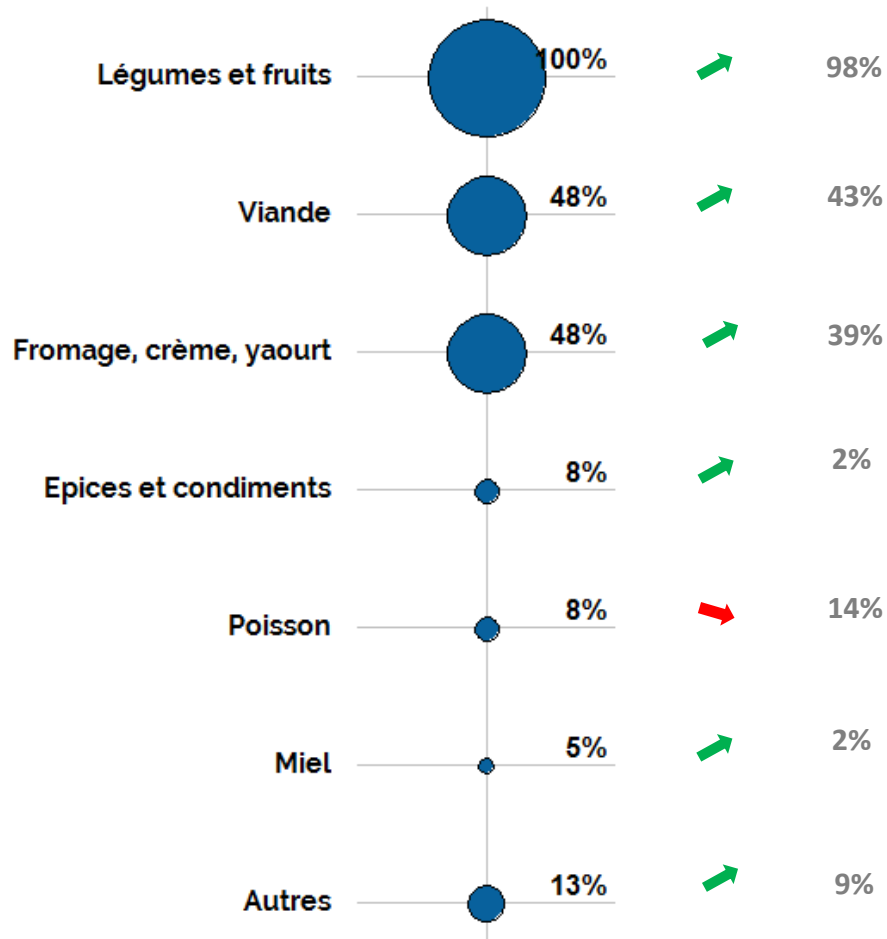
# Types de « Produits locaux » utilisés - Parc constant -

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Travail  
(40 rép)

Résultats de la  
Vague 2



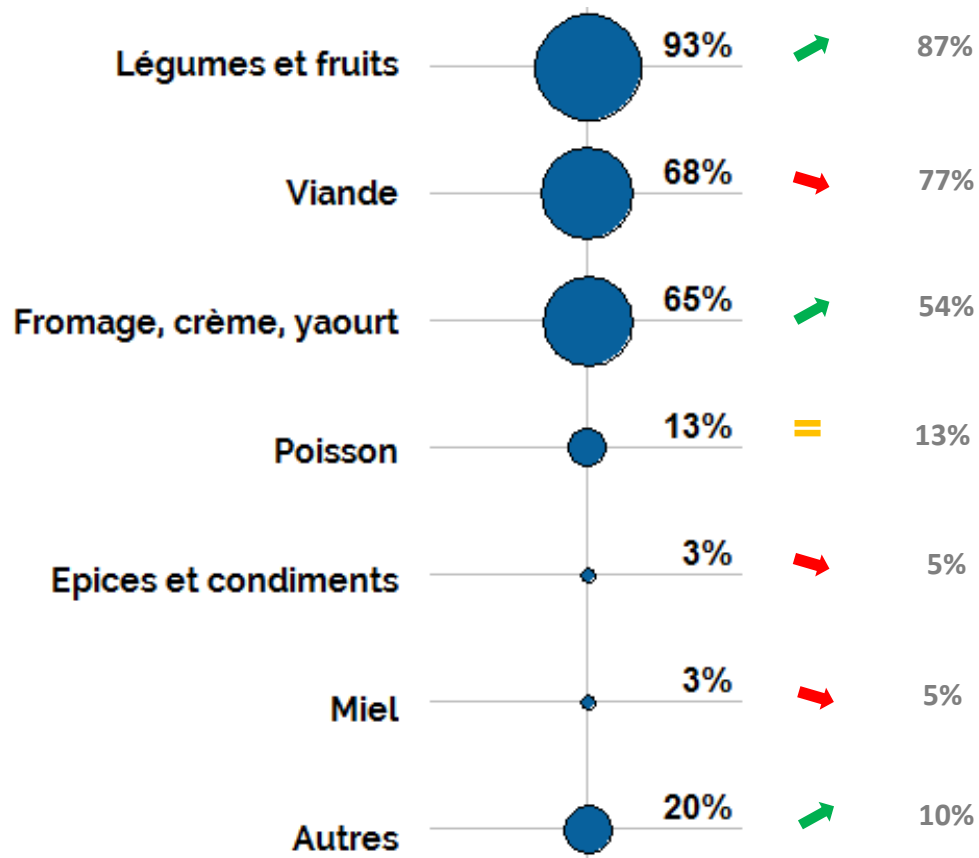
# Types de « Produits locaux » utilisés - Parc constant -

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Scolaire  
(40 rép)

Résultats de la  
Vague 2



# Achat d'équipement - Parc constant -

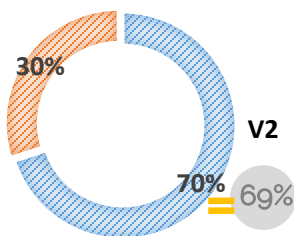
Etes-vous intégré au processus d'achat d'équipement (préparation-froid-cuisson-laverie) ?  
(Si oui) Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?



Santé

(40 rép)

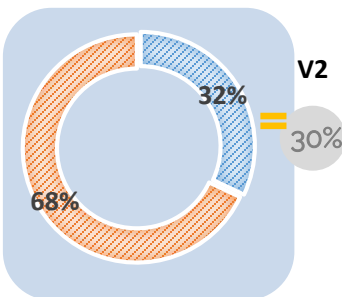
Intégré au processus d'achat d'équipement



(28 rép)

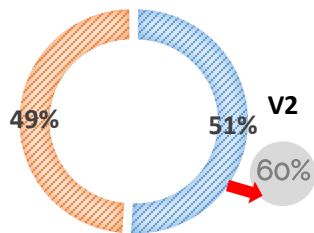
(Si intégré au processus d'achat)

Projet d'équipement en cours et déjà budgété

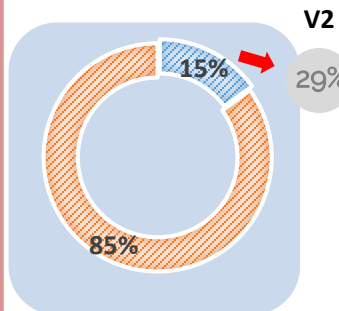


Social

(39 rép)

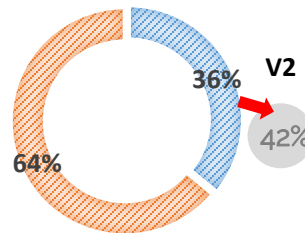


(20 rép)

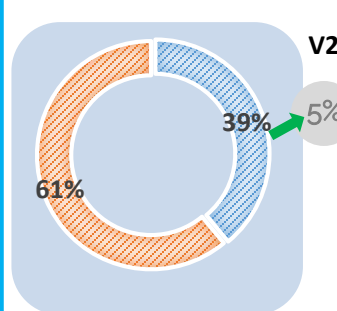


Travail

(50 rép)

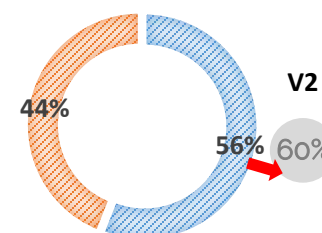


(18 rép)

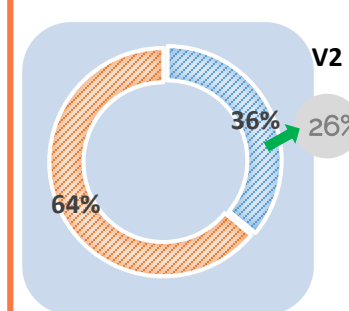


Scolaire

(45 rép)



(25 rép)



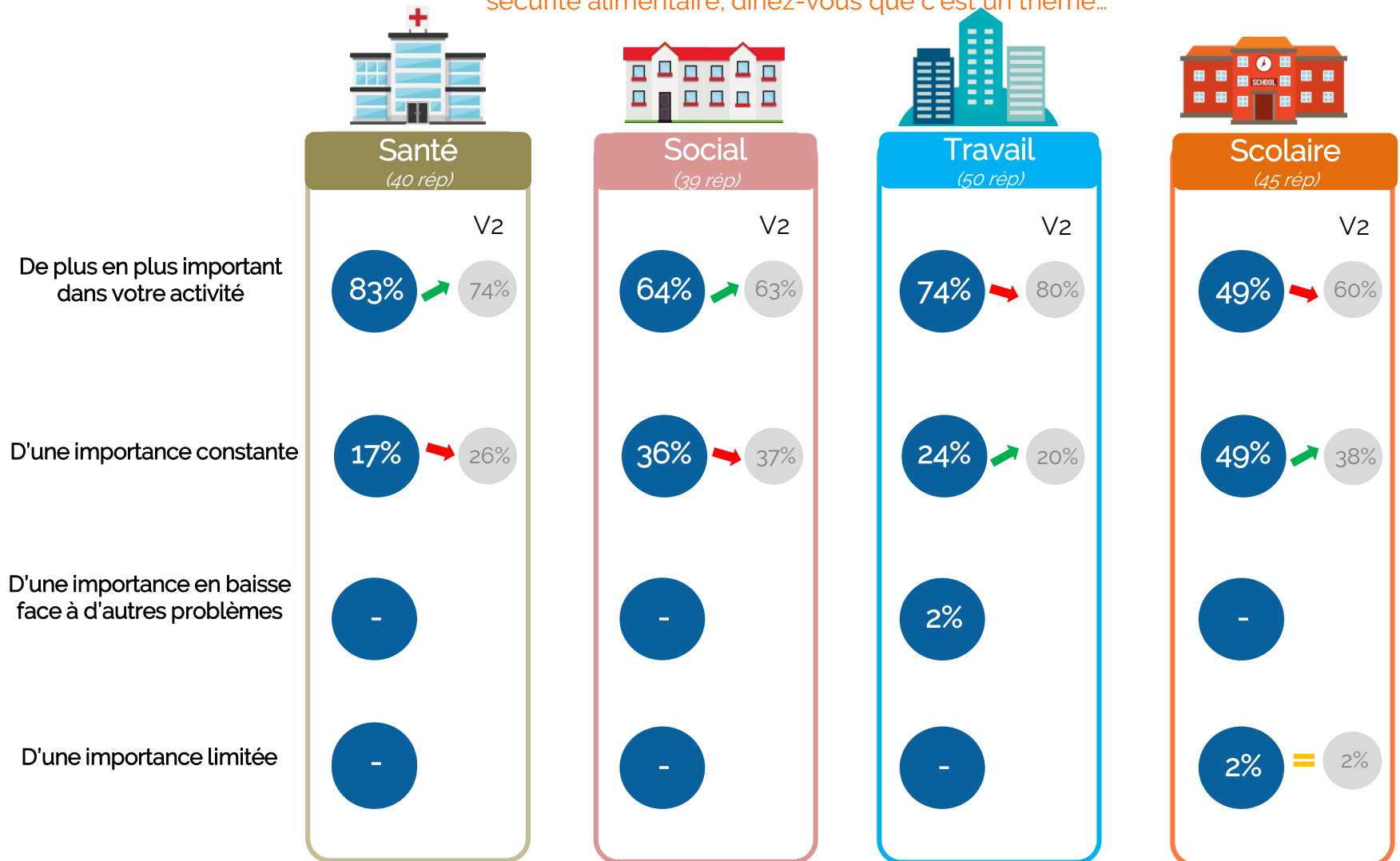
Pour les questions sur le type de projet et le budget, l'effectif est trop faible pour montrer une évolution sur parc constant (inférieur à 10 répondants).

Légende : ■ Oui ■ Non

# Perception de la sécurité alimentaire

## - Parc constant -

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





# 4

## Résultats détaillés



# 1. Profil des établissements

# Profil des établissements

## Vague 3

403 RÉPONDANTS

Quel est votre secteur d'activité principal ?



Santé

25%  
(100 rép.)



Dont 40%  
cuisines centrales  
(40 rép.)

Vague 3 :  
Quotas spécifiques  
sur les sous segments :

Centre  
hospitalier 51%

Clinique 36%

Hôpital 13%



Social

25%  
(103 rép.)



Dont 19%  
cuisines centrales  
(20 rép.)

Segment essentiellement  
constitué de EHPAD et  
maison de retraite



Travail

25%  
(100 rép.)



Dont 10%  
cuisines centrales  
(10 rép.)



Scolaire

25%  
(100 rép.)



Dont 25%  
cuisines centrales  
(25 rép.)

Vague 3 :  
Quotas spécifiques  
sur les sous segments :

Maternelle  
Primaire 51%

Collège 34%

Lycée 32%

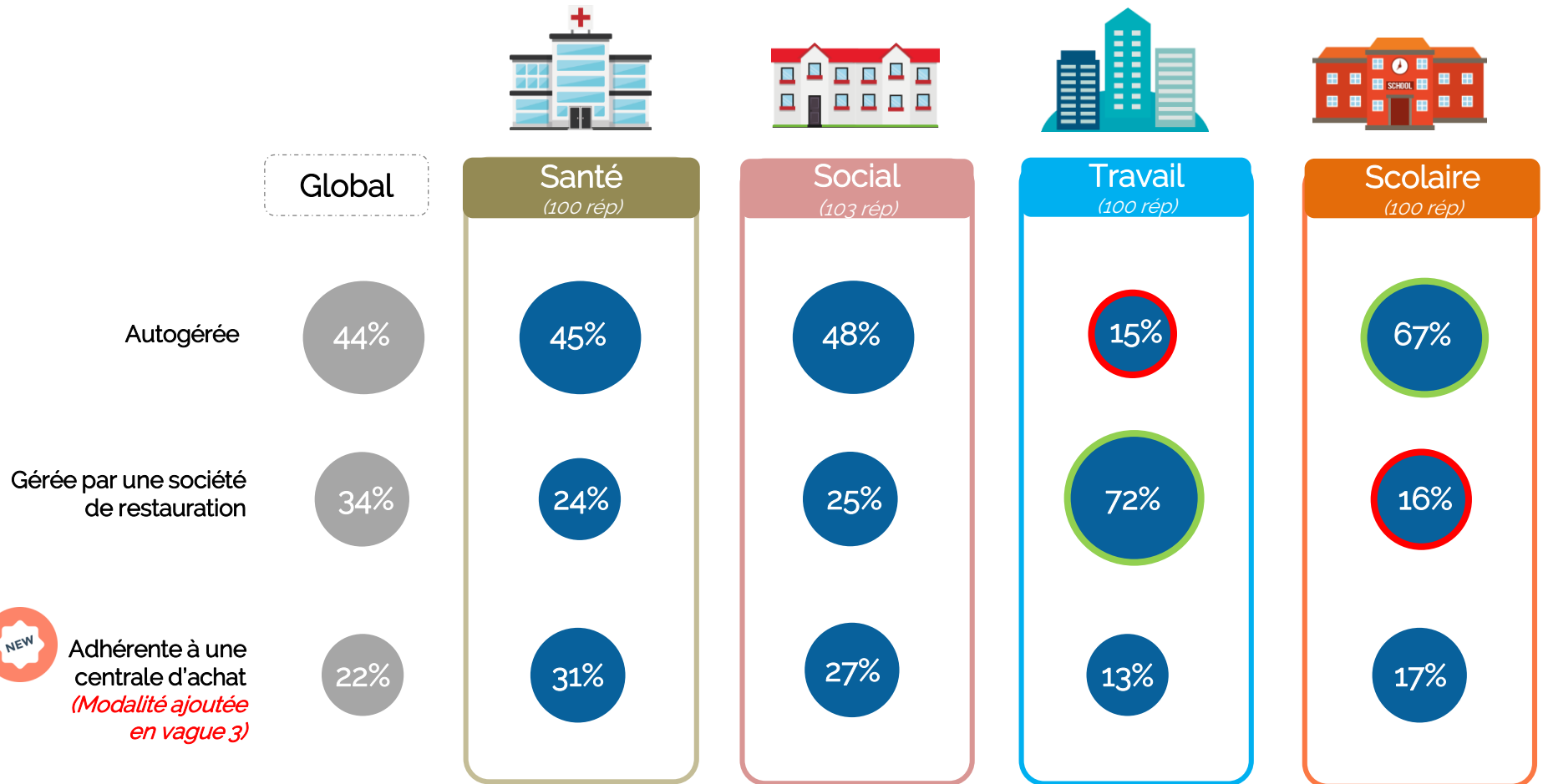
Autre 2%



# Type d'organisation

403 RÉPONDANTS

Votre restaurant est...  
(Question modifiée en vague 3)



La liste des noms des sociétés de restauration et des centrales d'achat sont dans un fichier excel joint avec le rapport.

# Préparation des repas

La préparation des repas se fait...



Santé

(100 rép)

90%

5%

5%



Social

(103 rép)

93%

5%

2%



Travail

(100 rép)

93%

4%

3%



Scolaire

(100 rép)

87%

8%

5%



Sur place dans l'établissement

A l'extérieur de l'établissement, vous êtes livré en liaison froide

A l'extérieur de l'établissement, vous êtes livré en liaison chaude

# Produits utilisés

A date pour l'élaboration de vos plats / composantes repas, vous utilisez majoritairement des produits...  
*(Items reformulés en vague 3)*



## Santé

(100 rép)

70%

24%

6%



## Social

(103 rép)

83%

13%

4%



## Travail

(100 rép)

85%

12%

3%



## Scolaire

(100 rép)

70%

22%

8%



**Bruts**, c'est-à-dire que vous faites

**Semi-élaborés**, c'est-à-dire que vous cuisinez à partir d'une base

**Elaborés**, c'est-à-dire avec des denrées toutes faites, prêtes à l'emploi, à réchauffer ou à servir

# Marché public : achats en gré à gré

Si vous êtes issu d'un marché public, connaissez-vous votre % d'achats en gré à gré (ou « hors marché ») ?

*(Question modifiée en vague 3)*



**Santé**  
(100 rép)



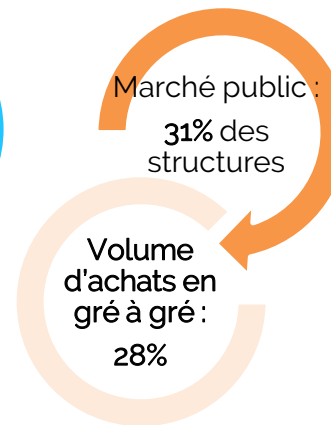
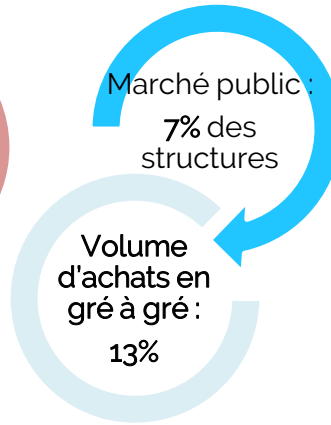
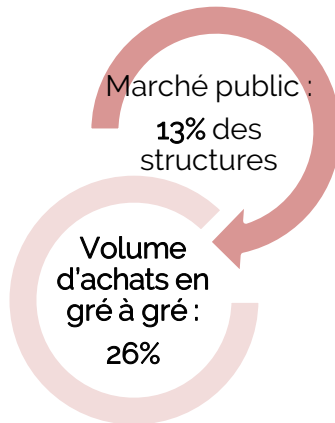
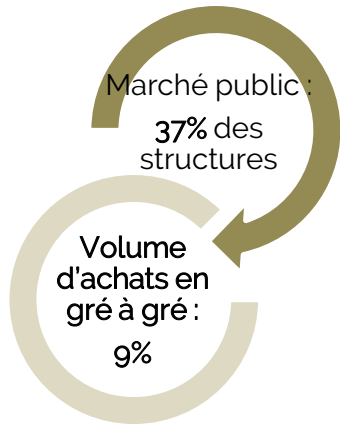
**Social**  
(103 rép)



**Travail**  
(100 rép)



**Scolaire**  
(100 rép)



## 2. Service de restauration



# Nombre de repas servi en moyenne



Combien de repas servez-vous en moyenne le midi / le soir ...  
Depuis l'année dernière à la même période, le nombre moyen de repas servis le midi / le soir...  
*(Question reformulée / ajoutée en vague 3)*



Santé  
*(100 rép)*



Social  
*(103 rép)*



Travail  
*(100 rép)*



Scolaire  
*(100 rép)*

Le midi



464

178

338

506

*Les établissements proposent tous un repas le midi*

Le soir



364

105

96

100

Pas de repas le soir 2%

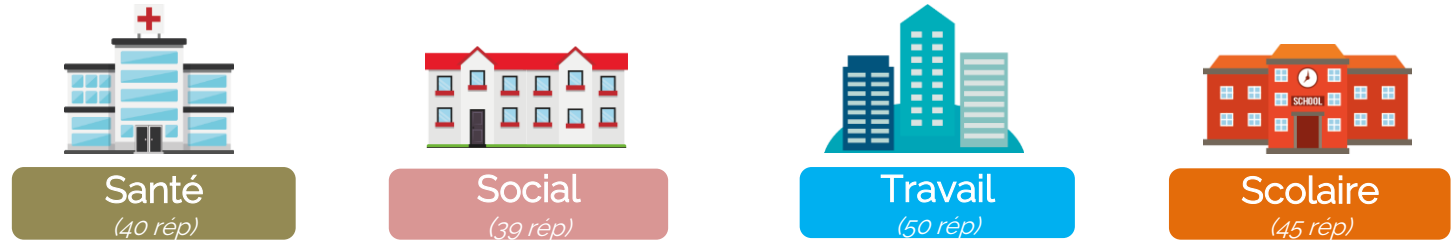
Pas de repas le soir 6%

Pas de repas le soir 81%

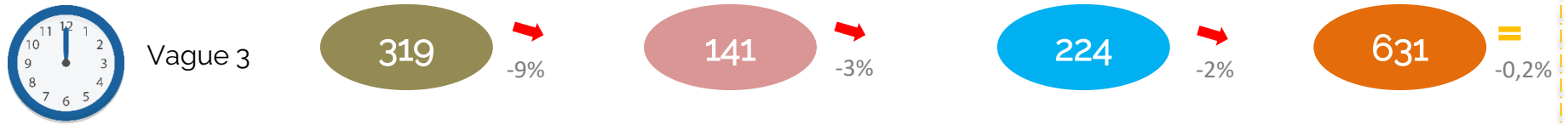
Pas de repas le soir 70%

# Evolution sur le parc constant

Combien de repas servez-vous en moyenne le midi / le soir ...  
(Question reformulée)

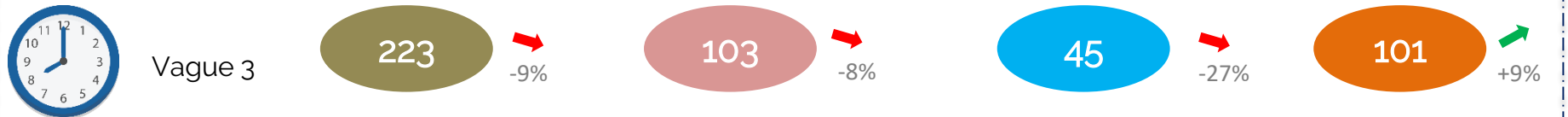


Le midi



La formulation de la question était légèrement différente entre la vague 2 et la vague 3

Le soir



La formulation de la question était légèrement différente en vague 2

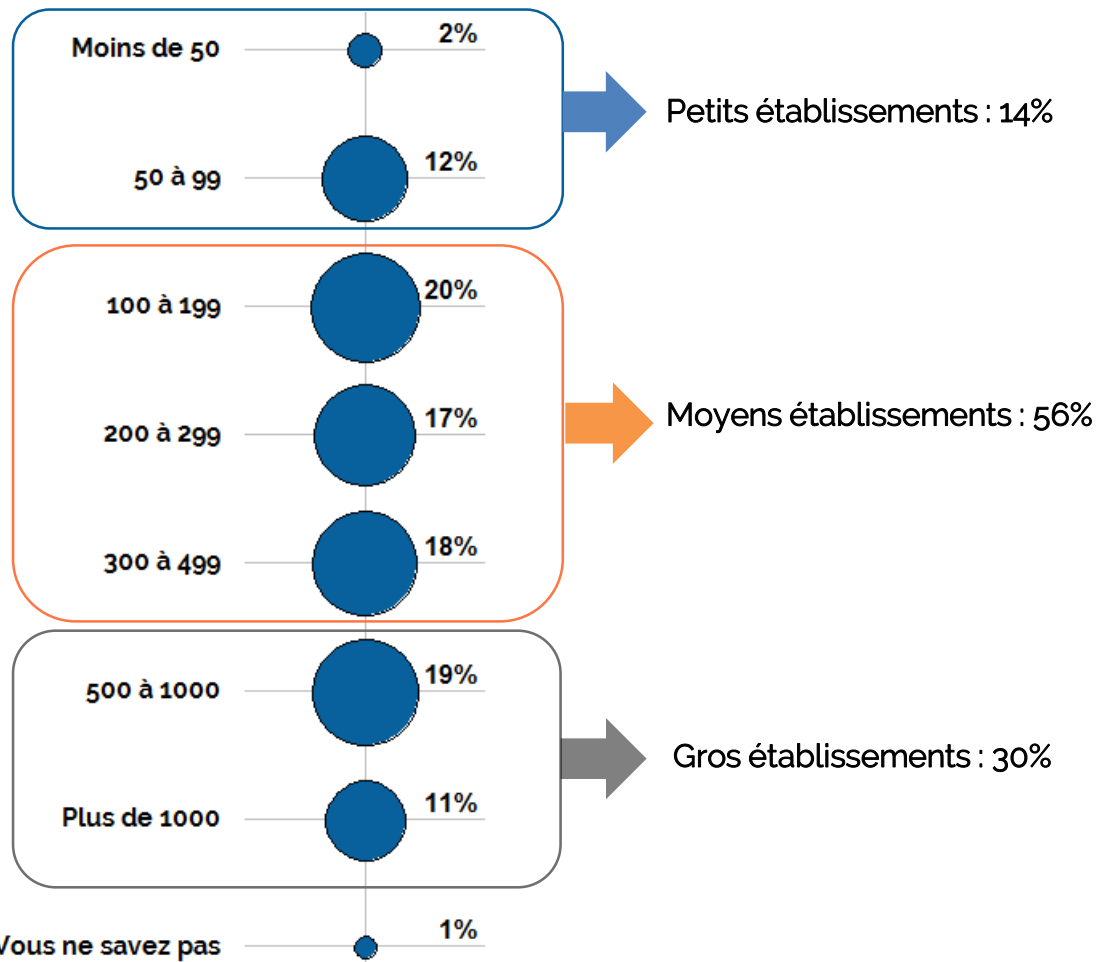
# Taille des établissements



**Santé**  
(100 rép)

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

En moyenne  
464 repas  
le midi



*Note méthodologique : pour estimer la taille d'un établissement, seule la question sur le nombre de convives le MIDI a été prise en compte. Tous les établissements proposent un service de restauration le midi, cela permet donc d'être sur des bases similaires.*

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Petit	11%	25%	10%
Moyen	51%	63%	57%
Gros	38%	13%	33%



# Taille des établissements

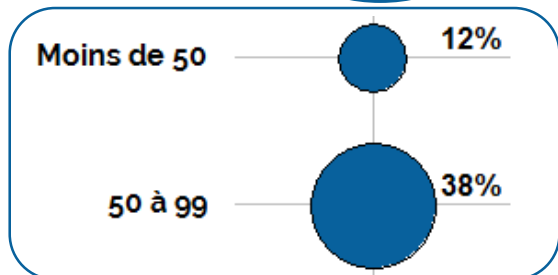


Combien de repas servez-vous en moyenne le midi..

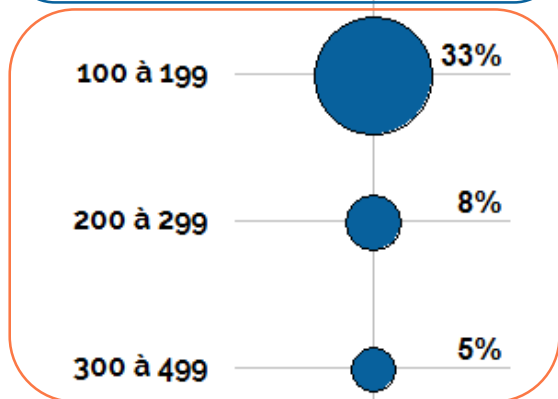


**Social**  
(103 rép)

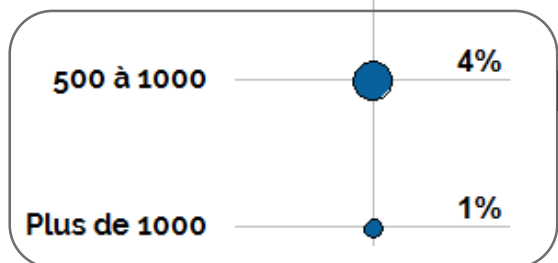
En moyenne  
178 repas  
le midi



Petits établissements : 50%



Moyens établissements : 46%



Gros établissements : 5%

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Petit	55%	58%	32%
Moyen	43%	38%	57%
Gros	2%	4%	11%

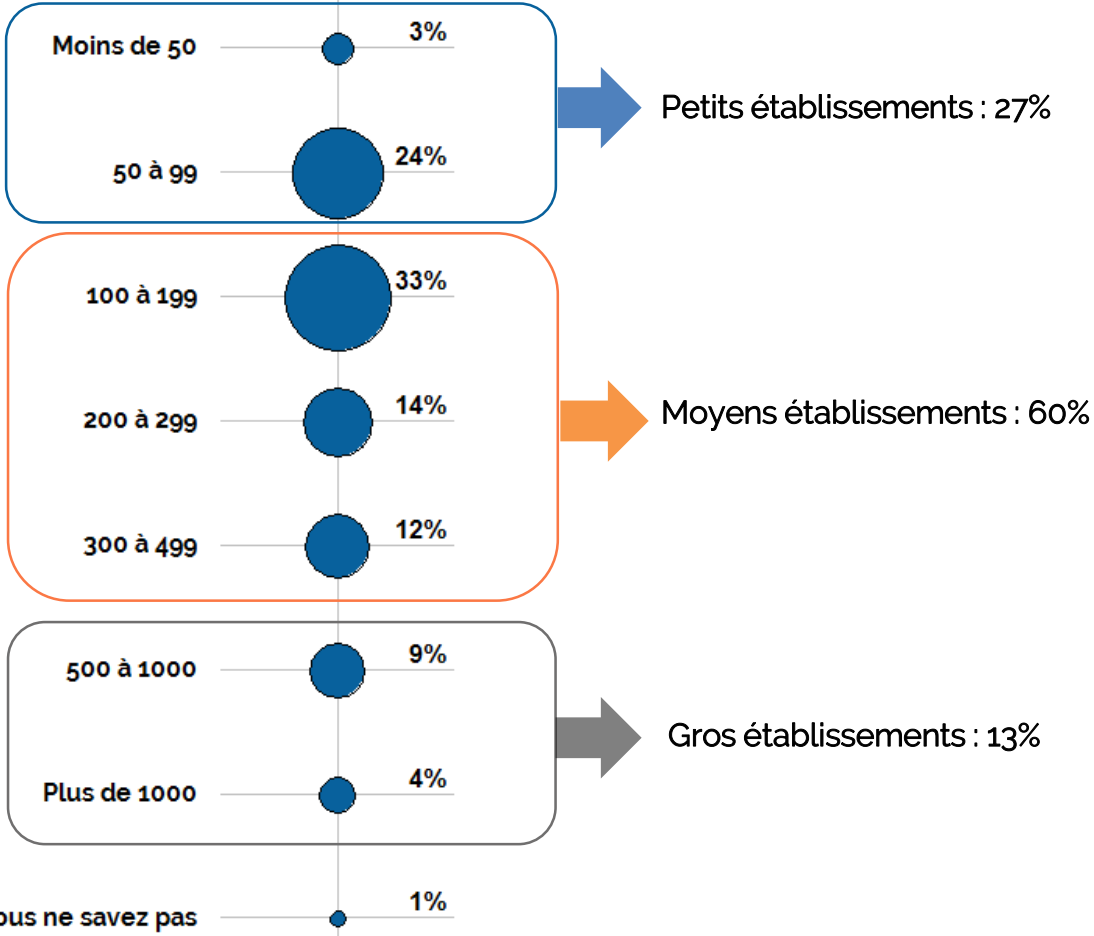
# Taille des établissements



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



En moyenne  
338 repas  
le midi



Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
Petit	33%	26%	25%
Moyen	53%	63%	50%
Gros	13%	11%	25%

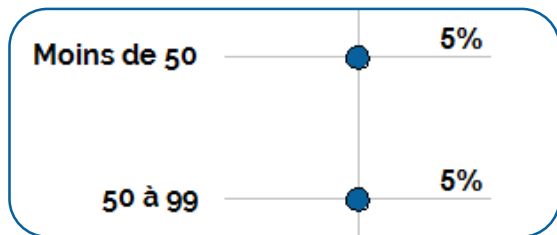
# Taille des établissements



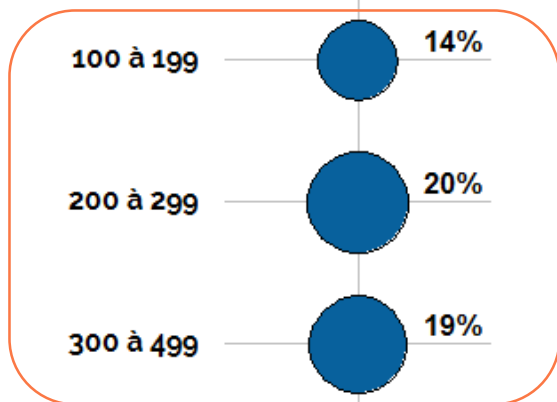
**Scolaire**  
(100 rép)

En moyenne  
506 repas  
le midi

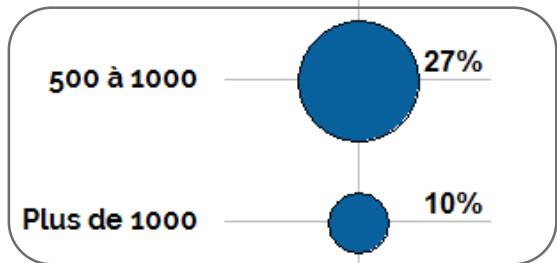
Combien de repas servez-vous en moyenne le midi..



Petits établissements : 10%



Moyens établissements : 53%

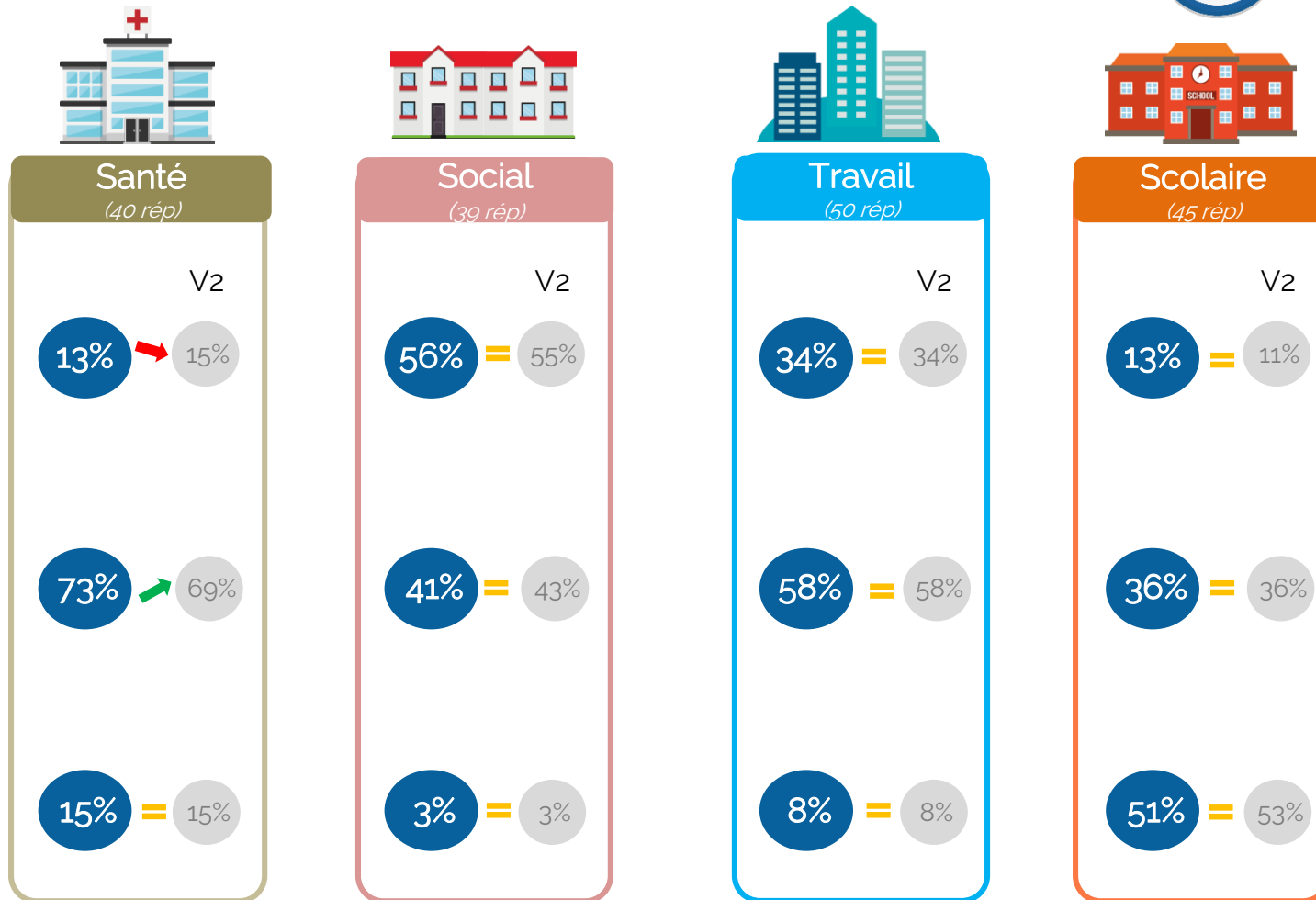


Gros établissements : 37%

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
<b>Petit</b>	10%	6%	12%
<b>Moyen</b>	51%	63%	53%
<b>Gros</b>	39%	31%	35%

# Taille des établissements - Parc constant -

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



D'une vague à l'autre, certains établissements sont passés d'une tranche à l'autre (ex: de 100 à 199 repas le midi à 200-299), la différence pouvant se jouer à quelques repas pour basculer sur une nouvelle tranche. C'est ce qui explique les variations constatées sur le parc constant.

# Service de restauration au global

Pour les résultats suivants sur les services de restauration et nombre de repas, les questions traitées pour obtenir les informations sont les suivantes :

Combien de repas servez-vous en moyenne le midi / le soir :

- (1) Moins de 50
- (2) 50 à 99
- (3) 100 à 199
- (4) 200 à 299
- (5) 300 à 499
- (6) 500 à 1000
- (7) Plus de 1000



Permet de calculer le nombre de repas le midi et le soir

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

- (1) Petit déjeuner : \_\_\_\_\_  NSP – RR
- (2) Goûter et collations : \_\_\_\_\_  NSP – RR
- (3) Aucun autre service en dehors des repas du midi et du soir
- (4) Vous ne savez pas



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

Et au total des différents services, midi, soir, petits déjeuners et goûters, cela représente combien de repas servis par jour en moyenne ? \_\_\_\_\_  NSP – RR



Permet de calculer le nombre de repas global



# Services de restauration au global



**Santé**  
(100 rép)

Taux de proposition

Poids de l'instant

Petit déjeuner



83%



311 petit-déjeuners

23%\*

Déjeuner



100%



464 déjeuners

34%

Goûter



70%



235 goûters

17%

Dîner



98%



364 dîners

26%

Gestion	Autogérée 45 répondants		Gérée par une SRC 24 répondants		Adhérente à une CA 31 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	87%	377	88%	132	74%	371
Déjeuner	100%	508	100%	304	100%	526
Goûter	84%	243	58%	121	58%	303
Dîner	98%	379	96%	242	100%	436

Taille	Petit 14 répondants		Moyen 55 répondants		Gros 30 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	86%	60	84%	175	83%	707
Déjeuner	100%	69	100%	262	100%	1018
Goûter	43%	41	73%	118	80%	480
Dîner	93%	62	98%	193	100%	802

# Services de restauration au global



Social  
(103 rép)

Taux de proposition

Poids de l'instant

Petit déjeuner



80%

81 petit-déjeuners

17%

Déjeuner



100%

178 déjeuners

37%

Goûter



83%

118 goûters

24%

Dîner



94%

105 dîners

22%

Gestion	Autogérée 49 répondants		Gérée par une SRC 26 répondants		Adhérente à une CA 30 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	78%	72	81%	73	82%	101
Déjeuner	100%	179	100%	144	100%	210
Goûter	86%	155	81%	68	82%	99
Dîner	94%	98	88%	86	100%	131

Taille	Petit 51 répondants		Moyen 47 répondants		Gros 5 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	80%	57	83%	99	40%	215
Déjeuner	100%	64	100%	193	100%	1200
Goûter	82%	56	87%	96	60%	1293
Dîner	92%	58	98%	130	80%	362

# Services de restauration au global



Taux de proposition

Poids de l'instant

Petit déjeuner



25%

57 petit-déjeuners

11%

Déjeuner



100%

338 déjeuners

63%

Goûter



19%

45 goûters

8%

Dîner



19%

96 dîners

18%

Gestion	Autogérée 15 répondants		Gérée par une SRC 72 répondants		Adhérente à une CA 13 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	40%	31	22%	63	23%	75
Déjeuner	100%	436	100%	311	100%	381
Goûter	13%	14	18%	15	31%	165
Dîner	27%	110	15%	103	31%	63

Taille	Petit 27 répondants		Moyen 59 répondants		Gros 13 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	15%	21	29%	34	31%	180
Déjeuner	100%	71	100%	224	100%	1412
Goûter	15%	14	17%	15	38%	165
Dîner	11%	15	22%	81	23%	241



# Services de restauration au global



**Scolaire**  
(100 rép)

Taux de proposition

Poids de l'instant

Petit déjeuner



27%

93 petit-déjeuners

12%

Déjeuner



100%

506 déjeuners

63%

Goûter



27%

102 goûters

13%

Dîner



30%

100 dîners

12%

Gestion	Autogérée 67 répondants		Gérée par une SRC 16 répondants		Adhérente à une CA 17 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	31%	93	13%	95	24%	89
Déjeuner	100%	532	100%	474	100%	432
Goûter	31%	106	25%	98	12%	50
Dîner	34%	108	13%	112	29%	57

Taille	Petit 10 répondants		Moyen 53 répondants		Gros 37 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	10%	26	30%	84	27%	113
Déjeuner	100%	52	100%	277	100%	956
Goûter	20%	11	30%	85	24%	144
Dîner	10%	26	30%	96	35%	109

### 3. Fournisseurs



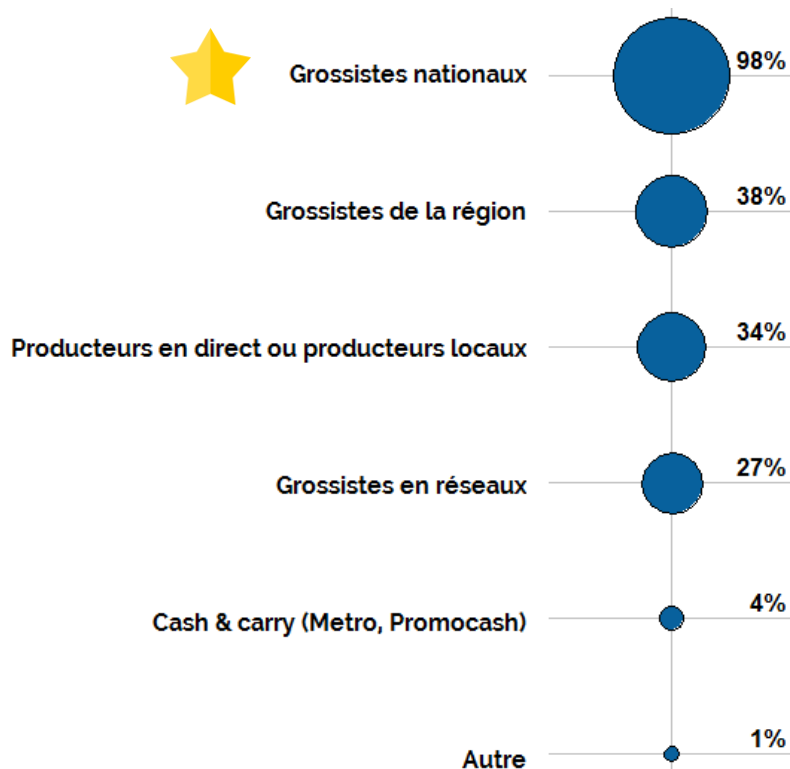
# Fournisseurs alimentaires



Santé  
(100 rép)

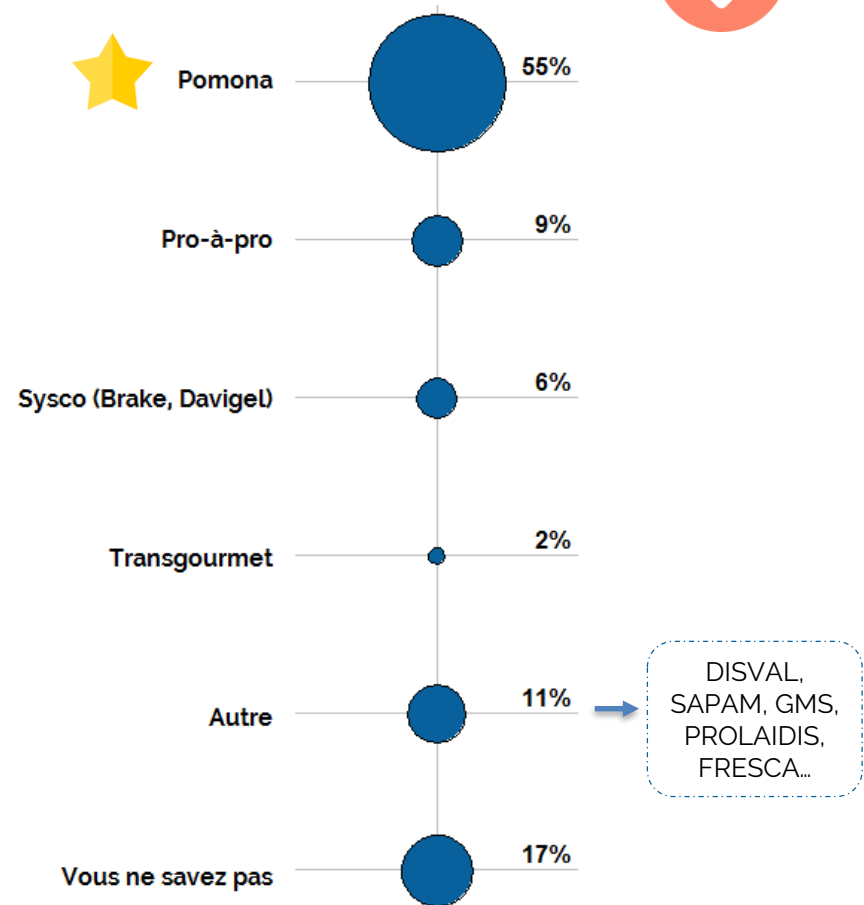
Pour vos achats alimentaires, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?  
Qui est votre principal fournisseur alimentaire ?

## Fournisseurs au global



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

## Fournisseur principal



Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. **La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.**

# Fournisseurs alimentaires - Parc constant -

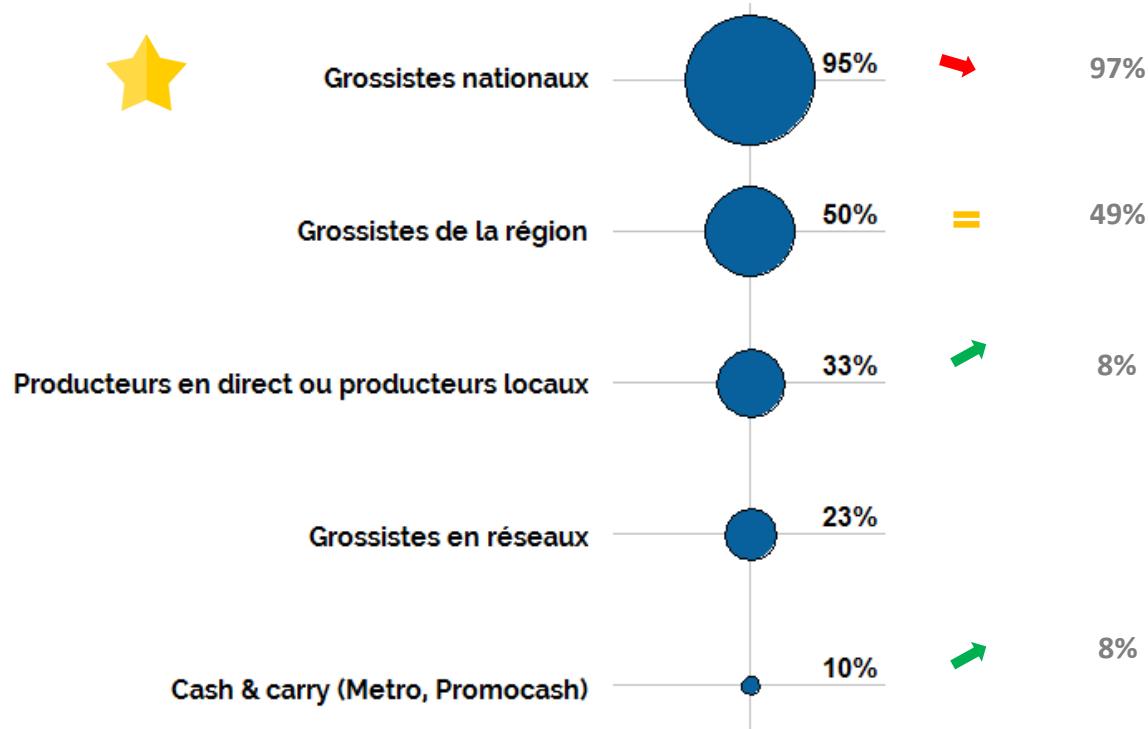


Santé  
(40 rép)

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

## Fournisseurs au global

Résultats de la  
Vague 2



Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

# Fournisseurs alimentaires



Santé  
(100 rép)

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

## Fournisseurs au global

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Grossistes nationaux	98%	96%	100%
Grossistes de la région	33%	42%	42%
Producteurs en direct ou producteurs locaux	33%	29%	39%
Grossistes en réseaux	27%	21%	32%
Cash & carry (Metro, Promocash)	2%	4%	6%
Autre	2%		

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
Grossistes nationaux	100%	96%	100%
Grossistes de la région	36%	42%	33%
Producteurs en direct ou producteurs locaux	14%	42%	27%
Grossistes en réseaux	14%	33%	23%
Cash & carry (Metro, Promocash)	7%	5%	
Autre			3%

## Fournisseur principal



Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Pomona	44%	79%	52%
Pro-à-pro	7%	4%	16%
Sysco (Brake, Davigel)	7%		10%
Transgourmet	4%		
Autre	16%	8%	6%
Vous ne savez pas	22%	8%	16%

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
Pomona	79%	64%	30%
Pro-à-pro		9%	10%
Sysco (Brake, Davigel)	7%	4%	10%
Transgourmet		2%	3%
Autre	7%	9%	17%
Vous ne savez pas	7%	13%	30%

# Fournisseurs alimentaires



Social  
(103 rép)

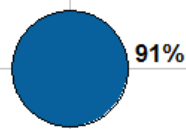
Pour vos achats alimentaires, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?  
Qui est votre principal fournisseur alimentaire ?

## Fournisseurs au global

## Fournisseur principal



Grossistes nationaux



Producteurs en direct ou producteurs locaux



Grossistes de la région



Grossistes en réseaux



Cash & carry (Metro, Promocash)



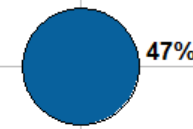
Autre



Vous ne savez pas



Pomona



Sysco (Brake, Davigel)



Pro-à-pro



Transgourmet



Metro



Autre



KRILL, France FRAIS, LODIFRAIS, ...

Vous ne savez pas



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

Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. **La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.**

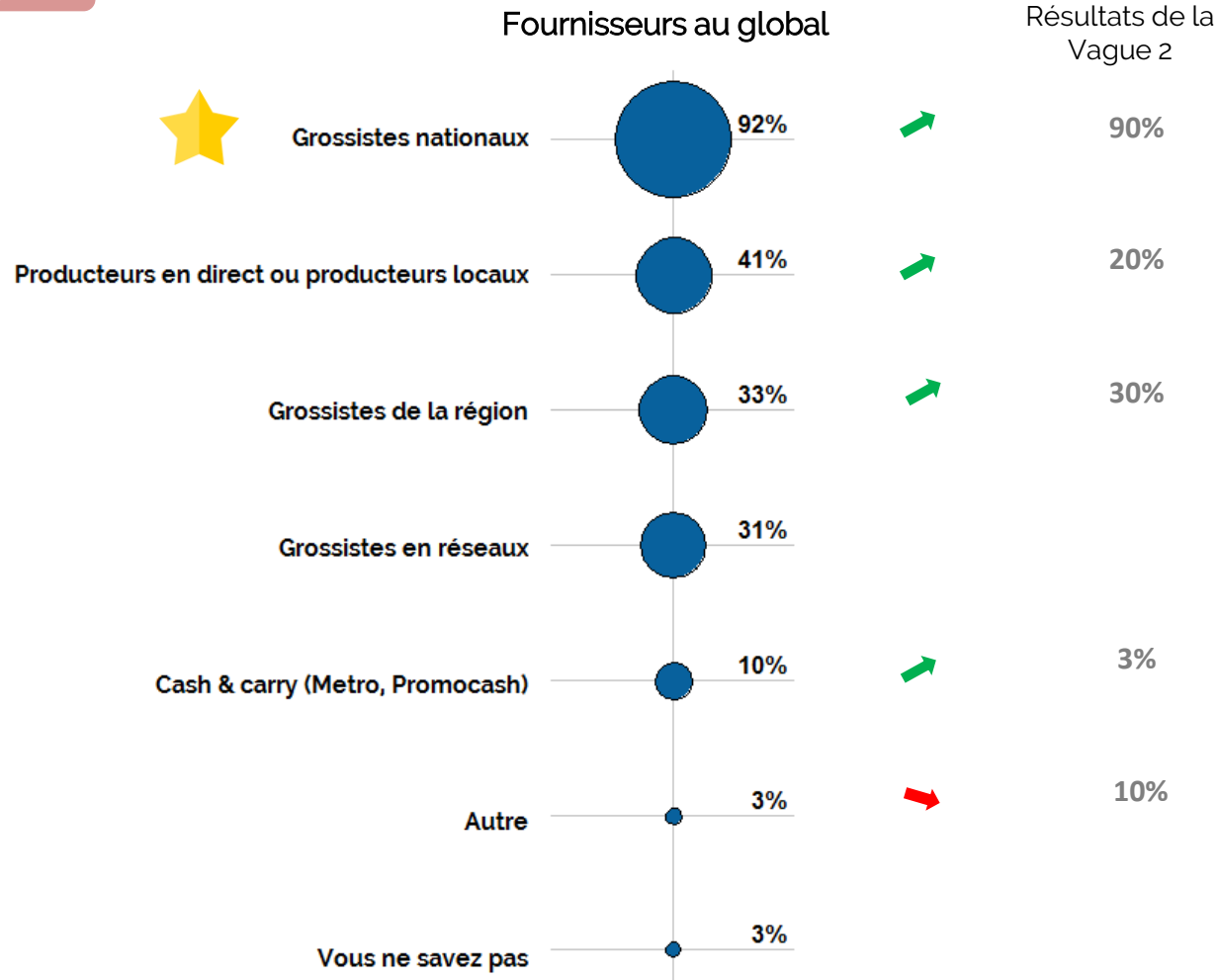
# Fournisseurs alimentaires

## - Parc constant -



Social  
(39 rép)

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



Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

# Fournisseurs alimentaires



Social  
(103 rép)

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

## Fournisseurs au global

## Fournisseur principal



Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Grossistes nationaux	94%	81%	96%
Producteurs en direct ou producteurs locaux	43%	31%	36%
Grossistes de la région	31%	23%	43%
Grossistes en réseaux	31%	23%	32%
Cash & carry (Metro, Promocash)	6%	4%	4%
Autre	2%	8%	4%
Vous ne savez pas	2%	8%	

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Pomona	45%	46%	50%
Sysco (Brake, Davigel)	18%	12%	21%
Pro-à-pro	8%	19%	4%
Transgourmet	8%		11%
Metro		4%	
Autre	14%	8%	
Vous ne savez pas	6%	12%	14%

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Grossistes nationaux	88%	94%	100%
Producteurs en direct ou producteurs locaux	35%	40%	40%
Grossistes de la région	29%	34%	40%
Grossistes en réseaux	25%	34%	20%
Cash & carry (Metro, Promocash)	8%	2%	
Autre	4%	4%	
Vous ne savez pas	4%	2%	

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Pomona	45%	47%	60%
Sysco (Brake, Davigel)	22%	15%	
Pro-à-pro	10%	11%	
Transgourmet	8%	6%	
Metro	2%		
Autre	6%	13%	
Vous ne savez pas	8%	9%	40%



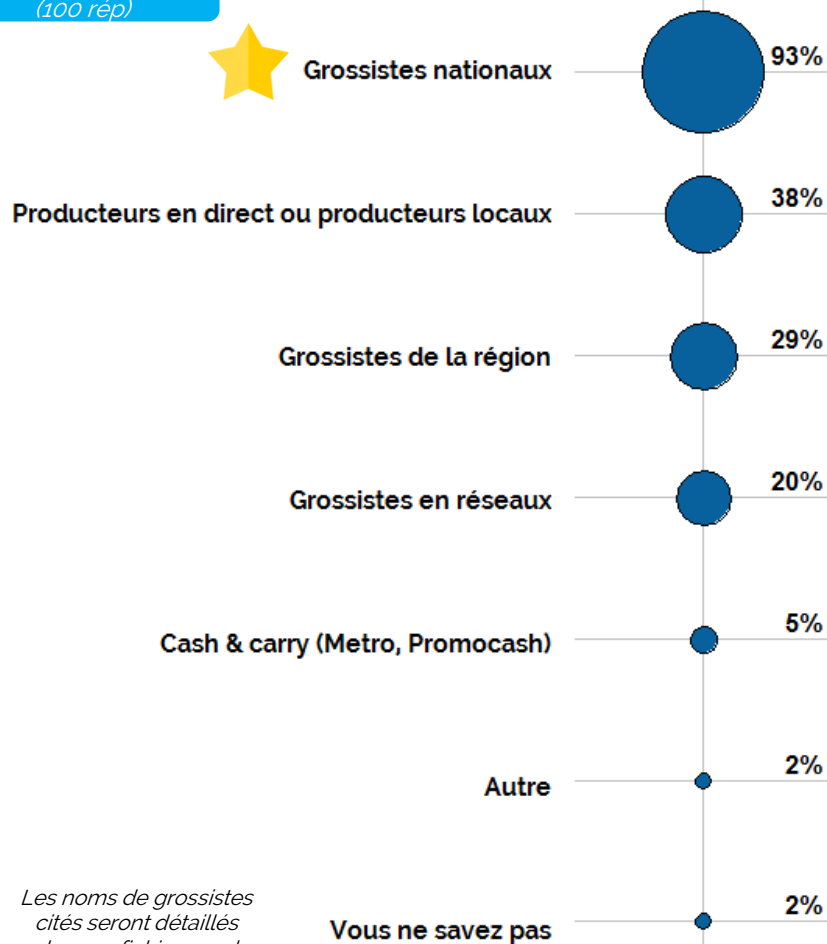
# Fournisseurs alimentaires



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

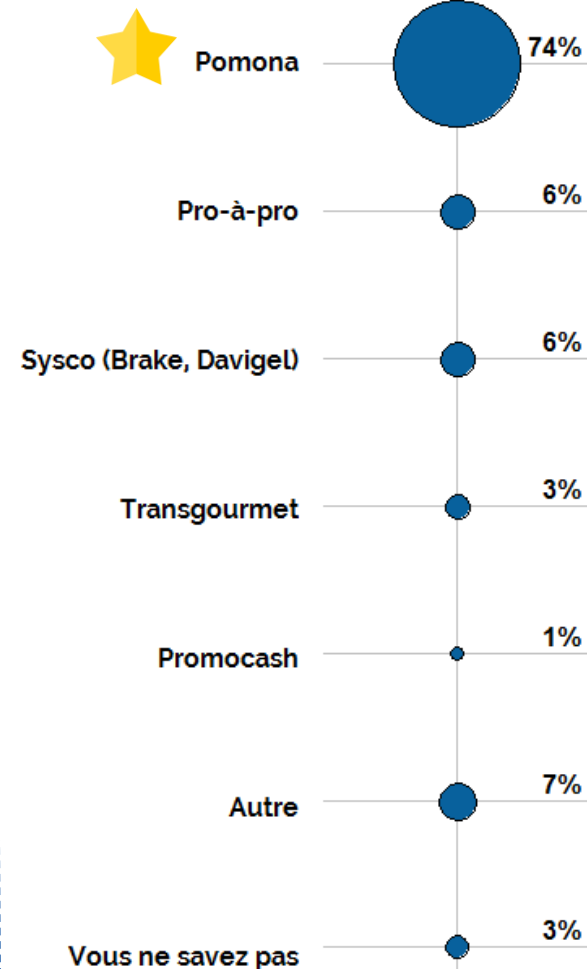


## Fournisseurs au global



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

## Fournisseur principal



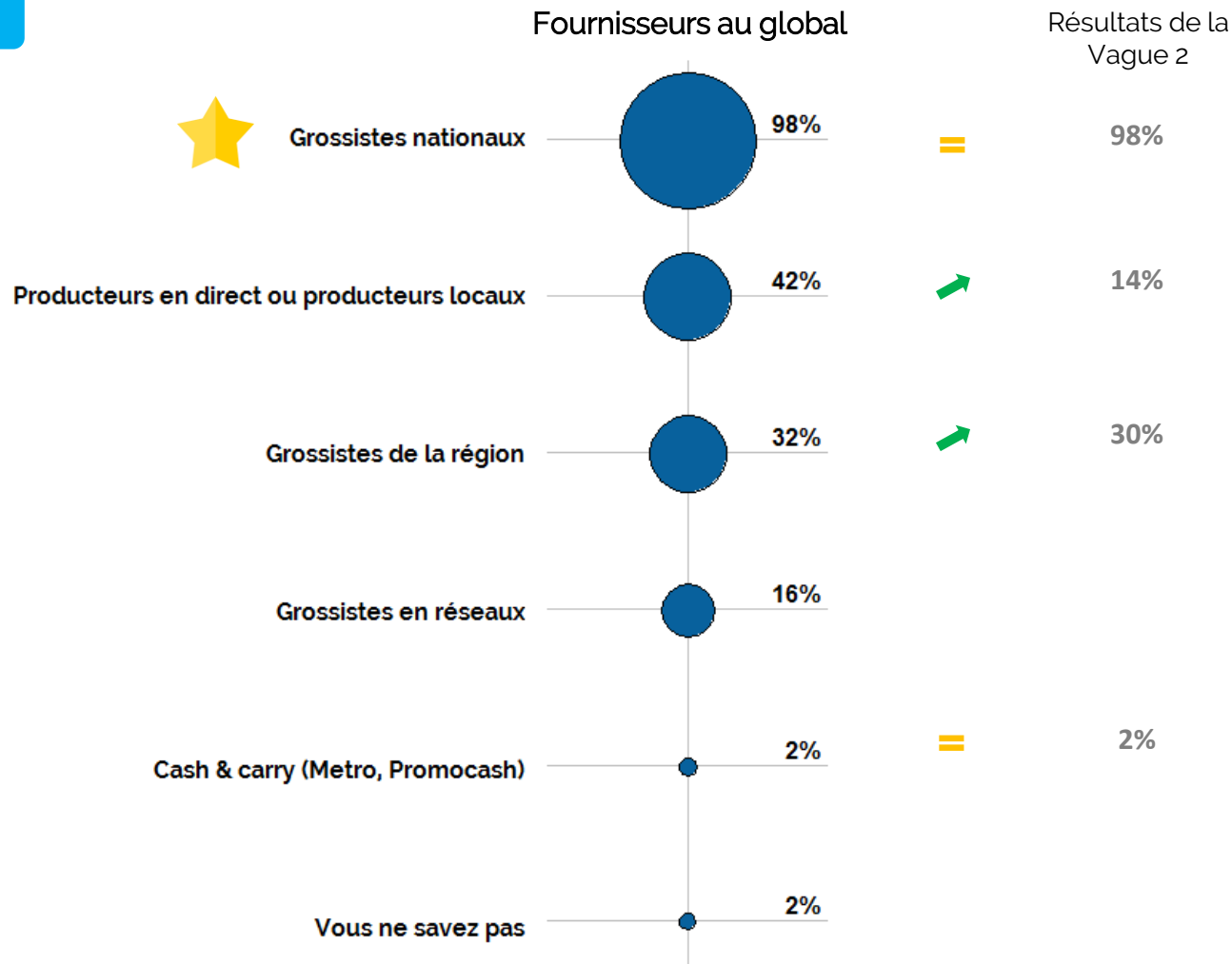
CERCLE VERT, BROC, GMS, SALESSE ...

Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

# Fournisseurs alimentaires - Parc constant -



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



Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

# Fournisseurs alimentaires



**Travail**  
(100 rép)

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

## Fournisseurs au global

Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
Grossistes nationaux	87%	94%	92%
Producteurs en direct ou producteurs locaux	53%	36%	31%
Grossistes de la région	33%	28%	31%
Grossistes en réseaux	27%	14%	46%
Cash & carry (Metro, Promocash)	7%	4%	8%
Autre	7%	1%	
Vous ne savez pas		3%	

## Fournisseur principal



Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
Pomona	60%	79%	62%
Pro-à-pro		8%	
Sysco (Brake, Davigel)	7%	3%	23%
Transgourmet	13%	1%	
Promocash	7%		
Autre	13%	6%	8%
Vous ne savez pas		3%	8%

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
Grossistes nationaux	93%	95%	85%
Producteurs en direct ou producteurs locaux	44%	34%	38%
Grossistes de la région	19%	31%	46%
Grossistes en réseaux	11%	25%	15%
Cash & carry (Metro, Promocash)		7%	8%
Autre	4%	2%	
Vous ne savez pas	4%	2%	

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
Pomona	67%	78%	69%
Pro-à-pro	15%	3%	
Sysco (Brake, Davigel)	4%	5%	15%
Transgourmet	4%	3%	
Promocash		2%	
Autre	7%	5%	15%
Vous ne savez pas	4%	3%	

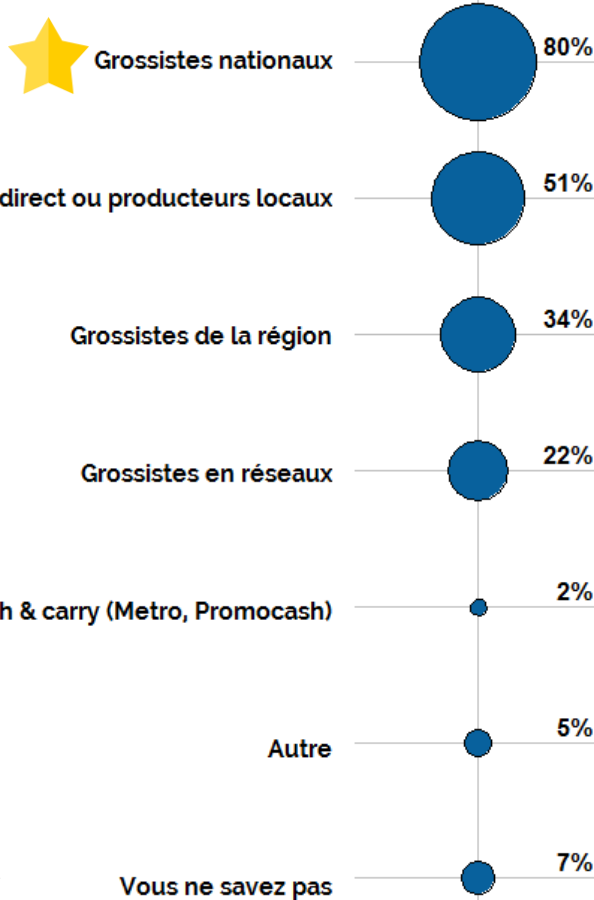
# Fournisseurs alimentaires



**Scolaire**  
(100 rép)

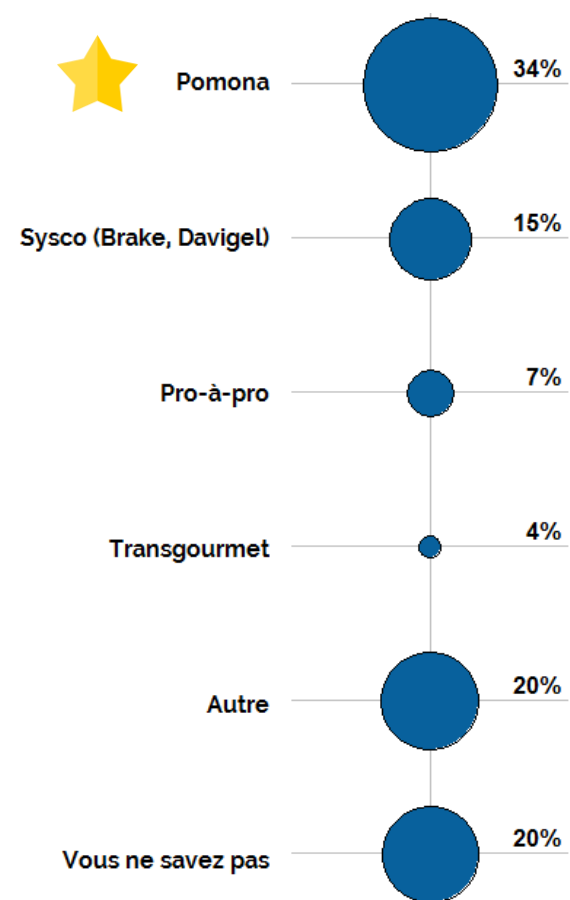
Pour vos achats alimentaires, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?  
Qui est votre principal fournisseur alimentaire ?

## Fournisseurs au global



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

## Fournisseur principal



CERCLE VERT,  
TEAM OUEST,  
LES HERBIERS,  
ACHILLE  
BERTRAND,....

Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. **La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.**

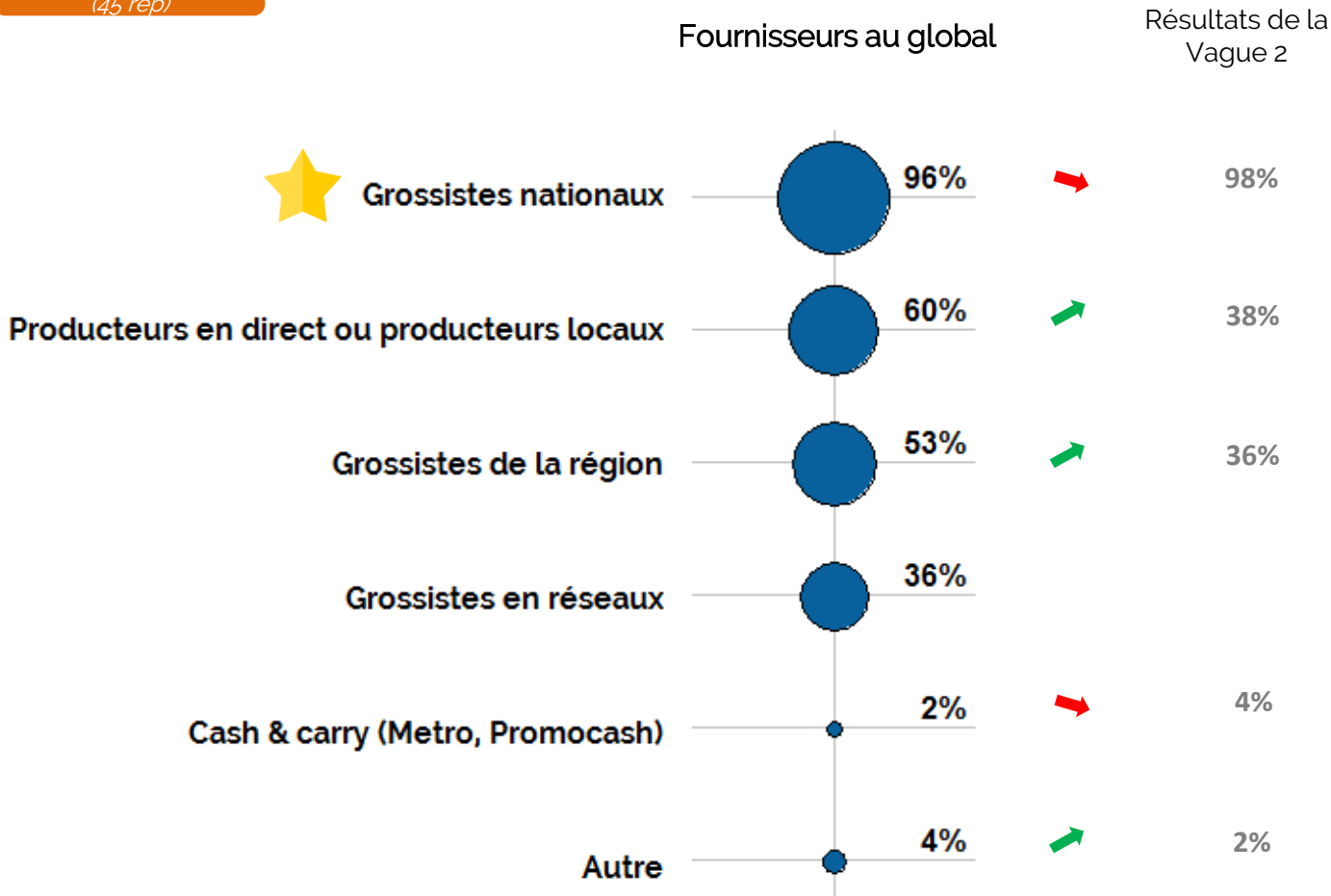
# Fournisseurs alimentaires

## - Parc constant -



**Scolaire**  
(45 rép)

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



Pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2. Les répondants ont mentionné des fournisseurs appartenant à des réseaux (Terre Azur, Passion Froid, Episaveurs, Krill...), et il était difficile de les classer en national ou régional donc nous avons créé une rubrique supplémentaire : Grossistes en réseaux. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

# Fournisseurs alimentaires



**Scolaire**  
(100 rép)

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

## Fournisseurs au global

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
Grossistes nationaux	84%	63%	82%
Producteurs en direct ou producteurs locaux	58%	25%	47%
Grossistes de la région	37%	13%	41%
Grossistes en réseaux	21%	13%	35%
Cash & carry (Metro, Promocash)	3%		
Autre	3%	6%	12%
Vous ne savez pas		31%	12%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
Grossistes nationaux	100%	64%	97%
Producteurs en direct ou producteurs locaux	70%	47%	51%
Grossistes de la région	30%	36%	32%
Grossistes en réseaux	20%	19%	27%
Cash & carry (Metro, Promocash)		2%	3%
Autre		9%	
Vous ne savez pas		13%	

## Fournisseur principal



Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
Pomona	33%	38%	35%
Sysco (Brake, Davigel)	18%	6%	12%
Pro-à-pro	6%	6%	12%
Transgourmet	6%		
Autre	22%	13%	18%
Vous ne savez pas	15%	38%	24%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
Pomona	20%	28%	46%
Sysco (Brake, Davigel)	60%	11%	8%
Pro-à-pro		2%	16%
Transgourmet	10%	6%	
Autre	10%	26%	14%
Vous ne savez pas		26%	16%

# Fournisseurs de boisson



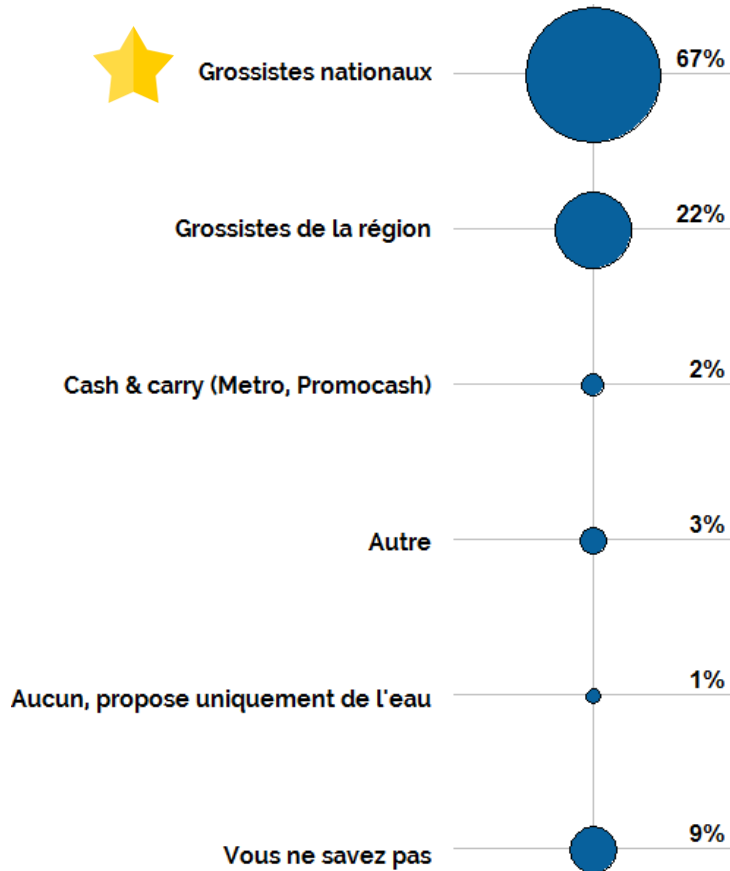
Santé  
(100 rép)

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

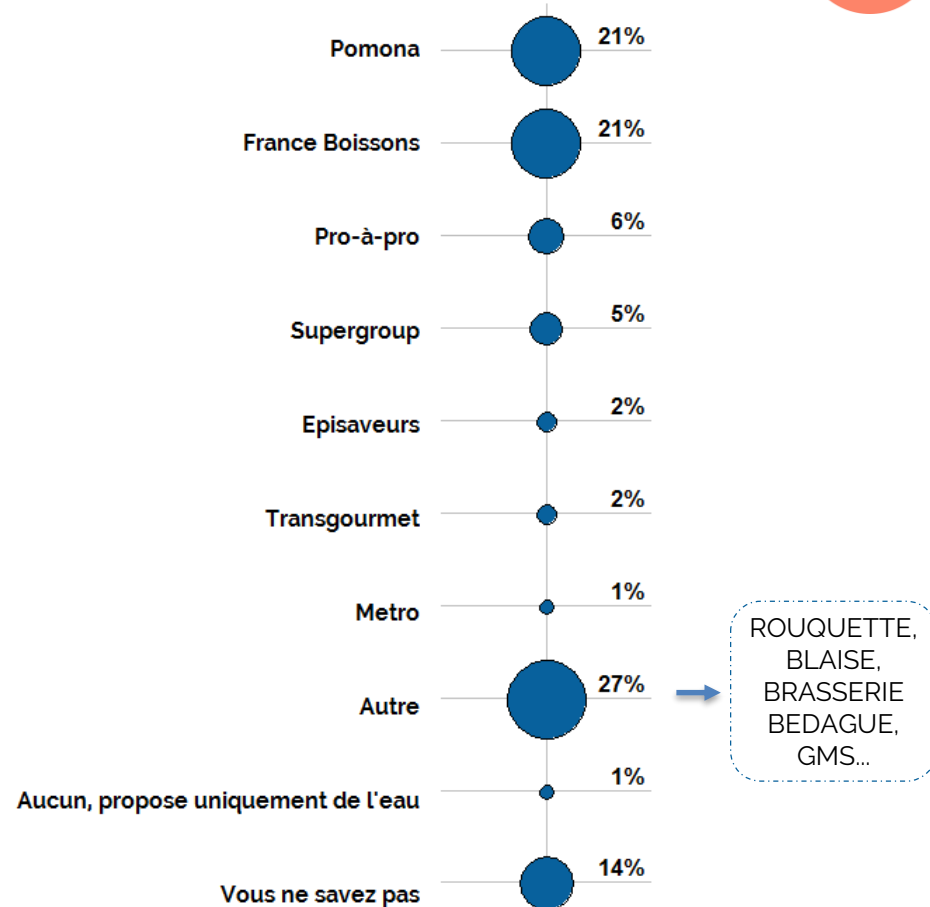
Qui est votre principal fournisseur de boisson ?



## Fournisseurs au global



## Fournisseur principal



A noter, pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2.

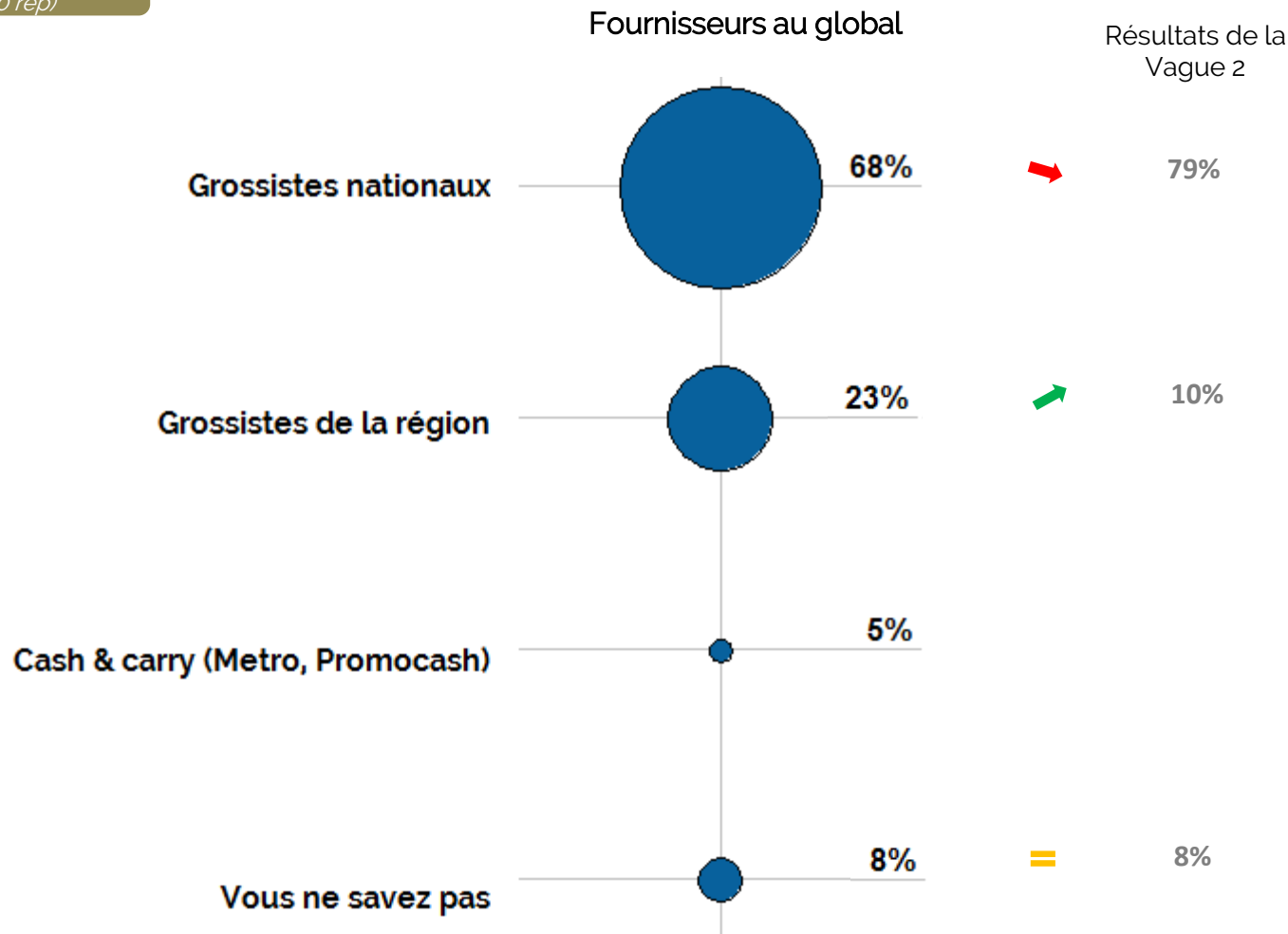
# Fournisseurs de boisson - Parc constant -



Santé  
(40 rép)



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



A noter, pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2..



# Fournisseurs de boisson



Santé  
(100 rép)

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

Qui est votre principal fournisseur de boisson ?



Fournisseur principal

Fournisseurs au global

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Grossistes nationaux	64%	79%	61%
Grossistes de la région	29%		29%
Cash & carry (Metro, Promocash)	2%		3%
Autre			10%
Aucun, propose uniquement de l'eau		4%	
Vous ne savez pas	9%	17%	3%

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Pomona	22%	4%	32%
France Boissons	18%	42%	10%
Pro-à-pro	7%	4%	6%
Supergroup		21%	
Episaveurs	2%		3%
Transgourmet	2%		3%
Metro			3%
Autre	36%	8%	29%
Aucun, propose uniquement de l'eau		4%	
Vous ne savez pas	13%	17%	13%

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
Grossistes nationaux	57%	75%	57%
Grossistes de la région	14%	15%	40%
Cash & carry (Metro, Promocash)	7%	2%	
Autre			10%
Aucun, propose uniquement de l'eau	7%		
Vous ne savez pas	14%	11%	3%

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
France Boissons		29%	17%
Pomona	29%	22%	13%
Pro-à-pro	14%	5%	3%
Supergroup	14%	5%	
Episaveurs		4%	
Transgourmet		2%	3%
Metro		2%	
Autre	21%	18%	47%
Aucun, propose uniquement de l'eau	7%		
Vous ne savez pas	14%	13%	17%

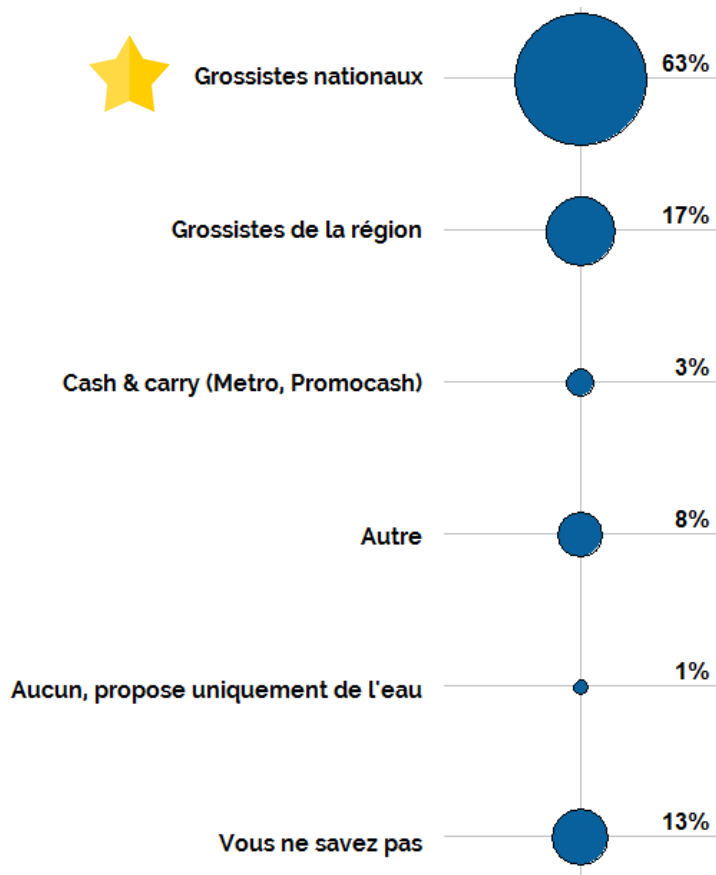
# Fournisseurs de boisson



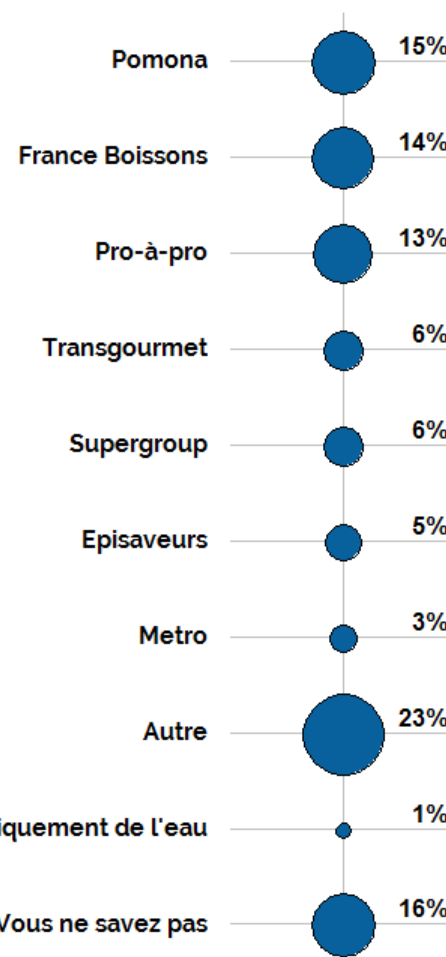
Social  
(103 rép)

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

## Fournisseurs au global



## Fournisseur principal



CERCLE VERT,  
FOLLIET, KRILL,  
TROIS CAVES,  
POITIERS  
BOISSON ...

Aucun, propose uniquement de l'eau

A noter, pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2..

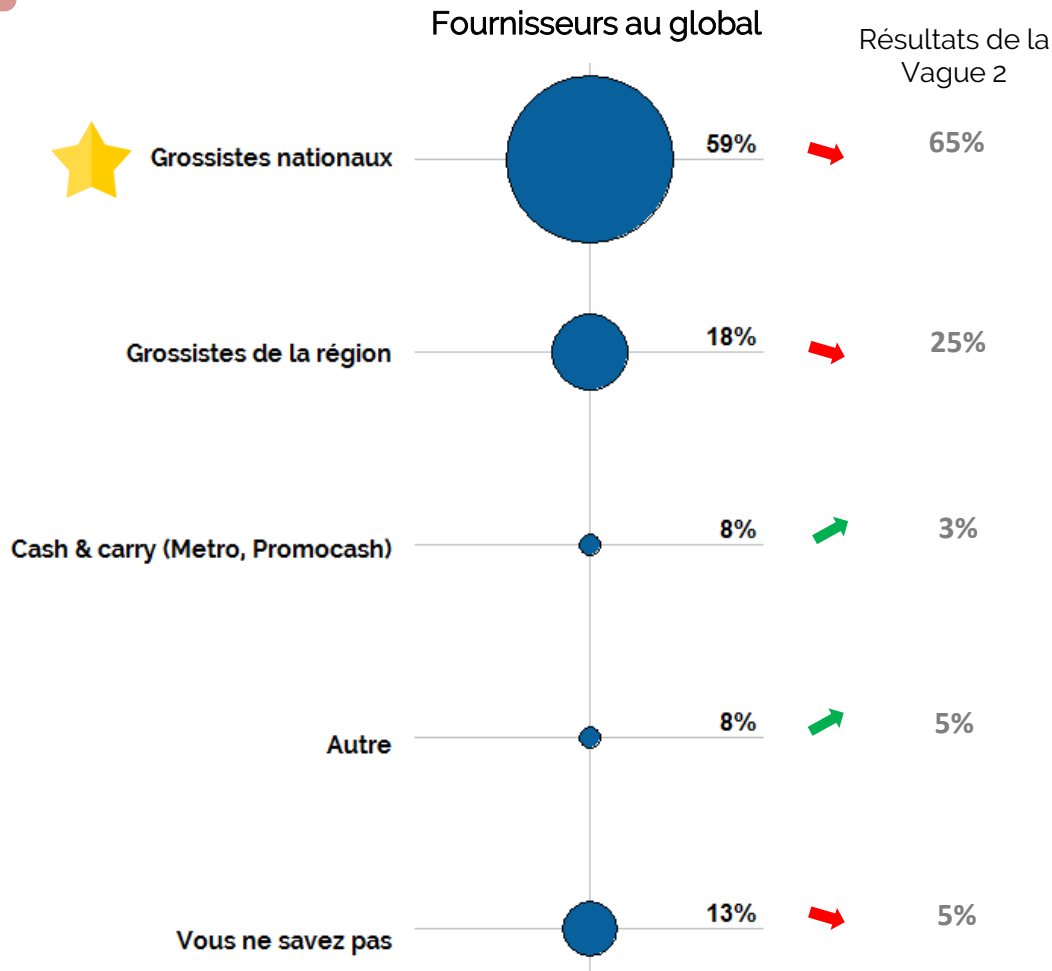
# Fournisseurs de boisson

## - Parc constant -



Social  
(39 rép)

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



# Fournisseurs de boisson



Social  
(103 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

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Grossistes nationaux	61%	73%	57%
Grossistes de la région	14%	8%	32%
Cash & carry (Metro, Promocash)	4%	4%	
Autre	10%	8%	4%
Aucun, propose uniquement de l'eau		4%	
Vous ne savez pas	14%	8%	14%

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Pomona	16%	8%	18%
France Boissons	14%	15%	11%
Pro-à-pro	12%	27%	
Transgourmet	6%		11%
Supergroup	4%	15%	
Episaveurs	4%	4%	7%
Metro	4%	4%	
Autre	22%	15%	32%
Aucun, propose uniquement de l'eau		4%	
Vous ne savez pas	16%	8%	21%

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Grossistes nationaux	71%	57%	40%
Grossistes de la région	10%	26%	20%
Cash & carry (Metro, Promocash)	6%		
Autre	8%	6%	20%
Aucun, propose uniquement de l'eau		2%	
Vous ne savez pas	12%	13%	20%

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Pomona	10%	19%	20%
France Boissons	10%	19%	
Pro-à-pro	22%	2%	20%
Transgourmet	6%	6%	
Supergroup	10%	2%	
Episaveurs	8%	2%	
Metro	6%		
Autre	18%	28%	40%
Aucun, propose uniquement de l'eau		2%	
Vous ne savez pas	12%	19%	20%

# Fournisseurs de boisson



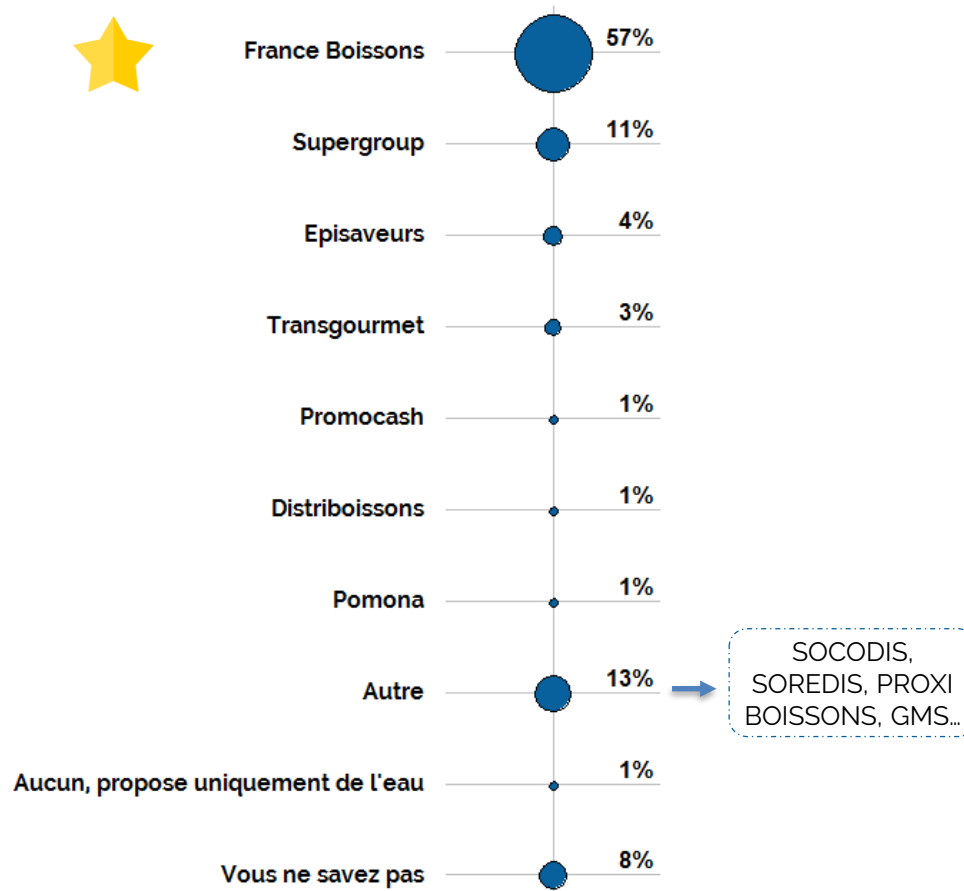
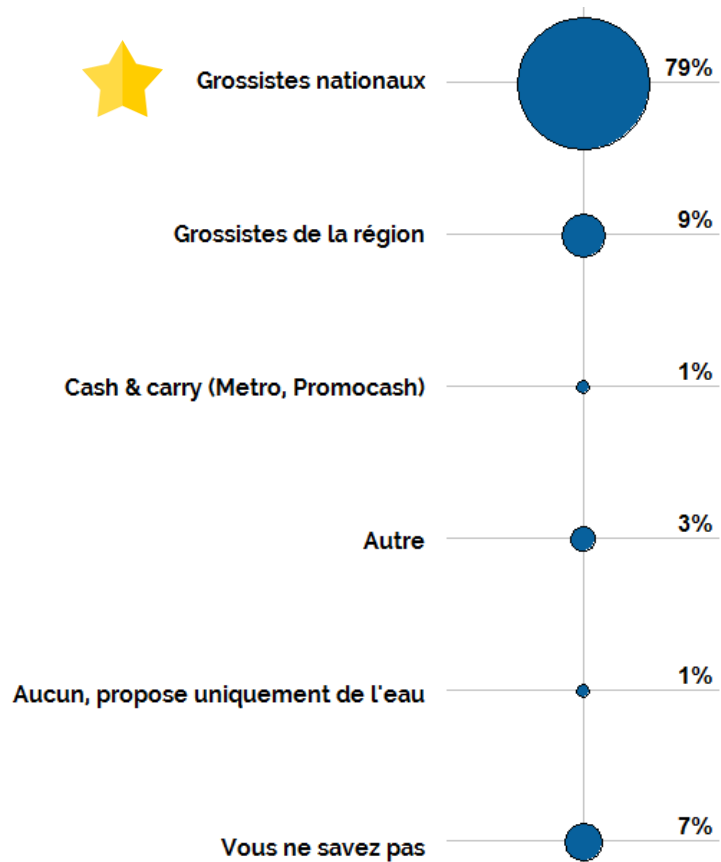
Pour vos achats de boisson, avec quels types de fournisseurs travaillez-vous ?  
Qui est votre principal fournisseur de boisson ?

## Fournisseurs au global

## Fournisseur principal



Travail  
(100 rép)



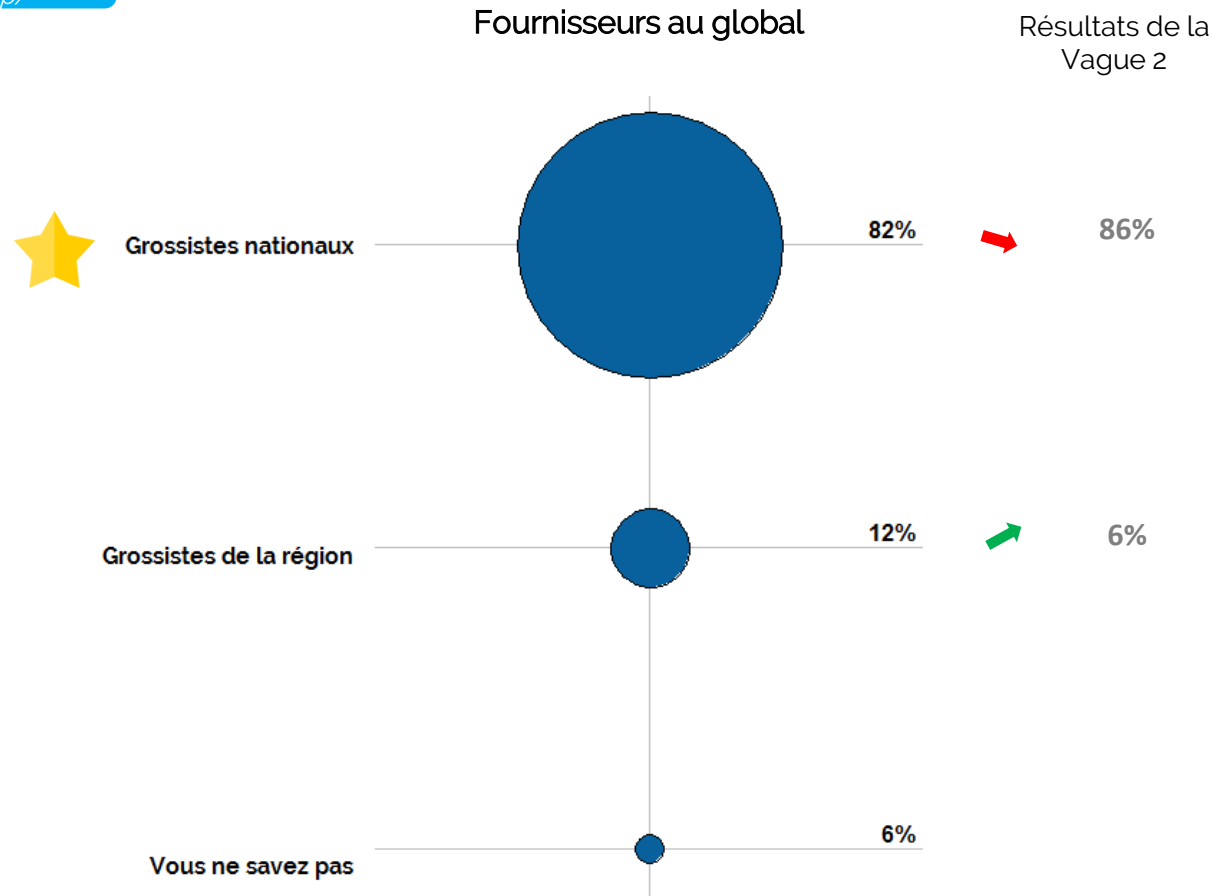
A noter, pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2..

# Fournisseurs de boisson

## - Parc constant -



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



# Fournisseurs de boisson



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



## Fournisseurs au global

Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
Grossistes nationaux	67%	81%	85%
Grossistes de la région		11%	8%
Cash & carry (Metro, Promocash)	7%		
Autre	13%	1%	
Aucun, propose uniquement de l'eau	7%		
Vous ne savez pas	7%	7%	8%

## Fournisseur principal



Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
France Boissons	40%	63%	46%
Supergroup	13%	11%	8%
Episaveurs	13%	1%	8%
Transgourmet		1%	15%
Promocash	7%		
Distriboissans		1%	
Pomona		1%	
Autre	13%	13%	15%
Aucun, propose uniquement de l'eau	7%		
Vous ne savez pas	7%	8%	8%

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
Grossistes nationaux	59%	85%	92%
Grossistes de la région	19%	5%	8%
Cash & carry (Metro, Promocash)		2%	
Autre	4%	3%	
Aucun, propose uniquement de l'eau	4%		
Vous ne savez pas	15%	5%	

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
France Boissons	37%	63%	69%
Supergroup	15%	12%	
Episaveurs	7%	2%	8%
Transgourmet		5%	
Promocash		2%	
Distriboissans		2%	
Pomona		2%	
Autre	22%	8%	15%
Aucun, propose uniquement de l'eau	4%		
Vous ne savez pas	15%	5%	8%

# Fournisseurs de boisson

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

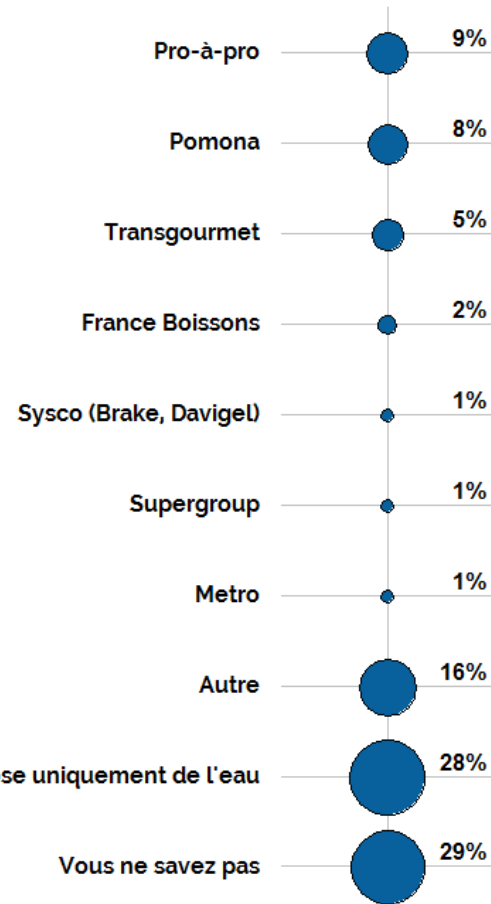
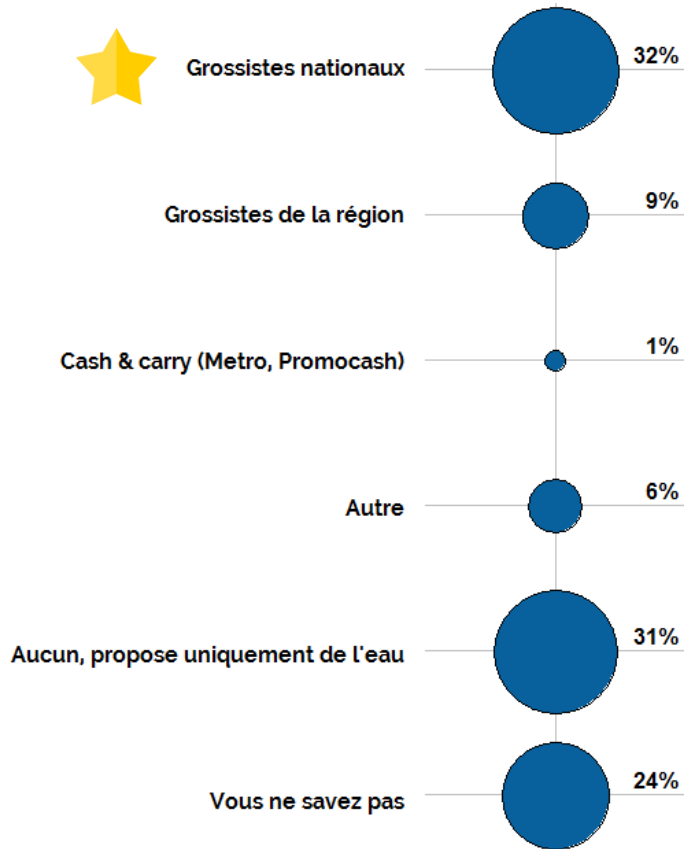
Qui est votre principal fournisseur de boisson ?



**Scolaire**  
(100 rép)

## Fournisseurs au global

## Fournisseur principal



CROUZIL, CERCLE VERT, SOCODIS, MAISON RICHARD, BRASSERIE BEDAGUE ...

A noter, pour cette vague, on demandait la précision du fournisseur national, en plus du fournisseur régional comme en vague 2..



# Fournisseurs de boisson - Parc constant -

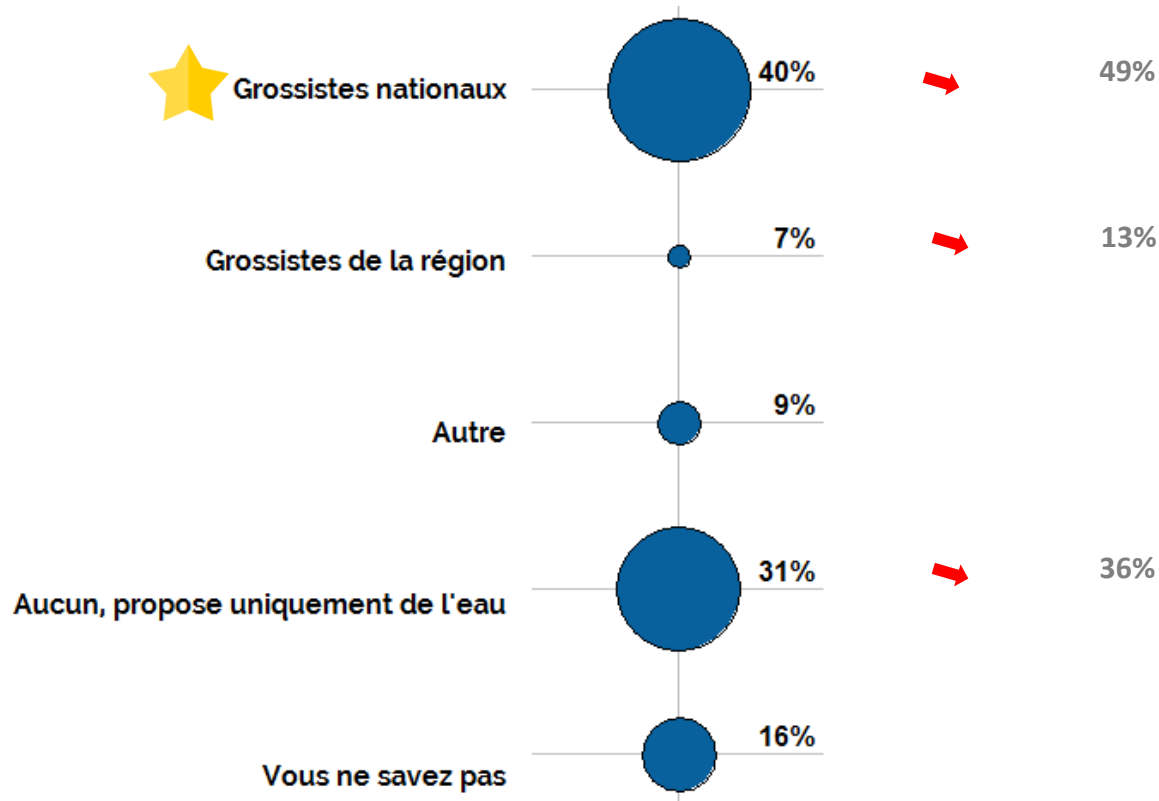


**Scolaire**  
(45 rép)

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

## Fournisseurs au global

Résultats de la  
Vague 2



# Fournisseurs de boisson



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



**Scolaire**  
(100 rép)



## Fournisseurs au global

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
Grossistes nationaux	34%	31%	24%
Grossistes de la région	9%	6%	12%
Cash & carry (Metro, Promocash)	1%		
Autre	7%		6%
Aucun, propose uniquement de l'eau	37%	13%	24%
Vous ne savez pas	15%	50%	35%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
Grossistes nationaux	20%	32%	35%
Grossistes de la région		8%	14%
Cash & carry (Metro, Promocash)	10%		
Autre		6%	8%
Aucun, propose uniquement de l'eau	30%	32%	30%
Vous ne savez pas	50%	25%	16%

## Fournisseur principal

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
Pro-à-pro	12%		6%
Pomona	7%	13%	6%
Transgourmet	6%		6%
France Boissons	1%	6%	
Sysco (Brake, Davigel)	1%		
Supergroup		6%	
Metro	1%		
Autre	16%	6%	24%
Aucun, propose uniquement de l'eau	33%	13%	24%
Vous ne savez pas	21%	56%	35%

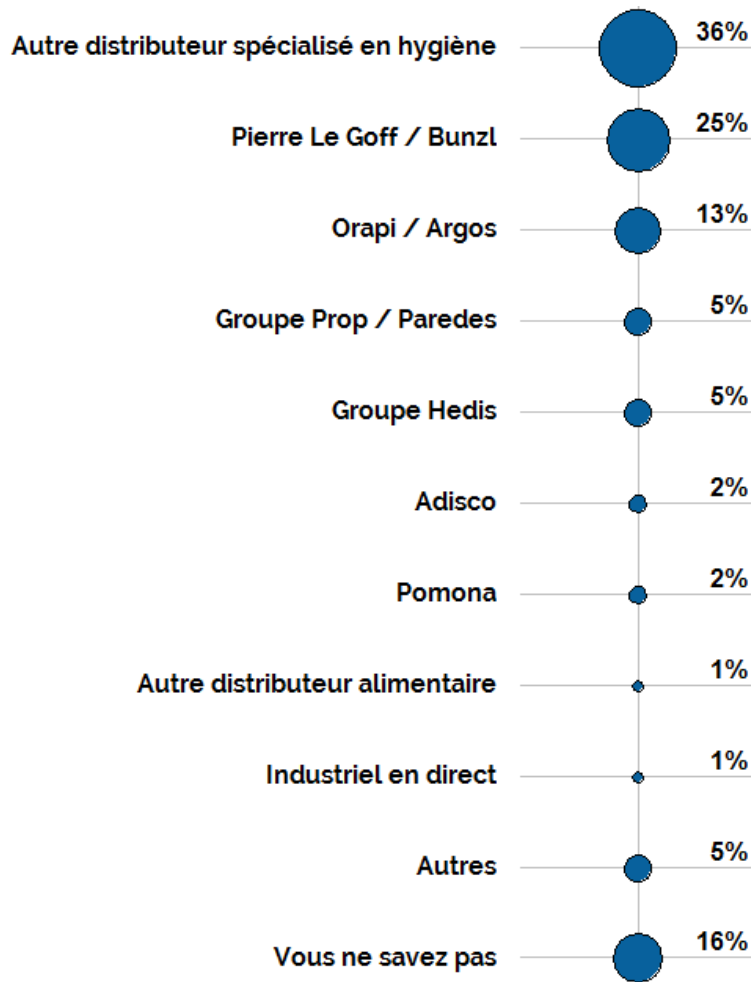
Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
Pro-à-pro		11%	8%
Pomona		6%	14%
Transgourmet		6%	5%
France Boissons		2%	3%
Sysco (Brake, Davigel)	10%		
Supergroup			3%
Metro	10%		
Autre		15%	22%
Aucun, propose uniquement de l'eau	30%	28%	27%
Vous ne savez pas	50%	32%	19%

# Fournisseur de produits d'hygiène



Santé  
(100 rép)

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



Budget moyen annuel  
6 685 €

V2  
6094€

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	45 rép	24 rép	31 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	24%	54%	39%
Pierre Le Goff / Bunzl	27%	25%	23%
Orapi / Argos	16%		19%
Groupe Prop / Paredes	7%		6%
Groupe Hedis	9%		3%
Adisco	4%		
Pomona	2%	4%	
Autre distributeur alimentaire		4%	
Industriel en direct	2%		
Autres	9%	4%	
Vous ne savez pas	13%	13%	23%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	14 rép	55 rép	30 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	29%	40%	33%
Pierre Le Goff / Bunzl	36%	22%	23%
Orapi / Argos	7%	16%	10%
Groupe Prop / Paredes	7%	2%	10%
Groupe Hedis		4%	10%
Adisco		4%	
Pomona	7%		3%
Autre distributeur alimentaire		2%	
Industriel en direct	7%		
Autres		5%	7%
Vous ne savez pas	14%	18%	13%

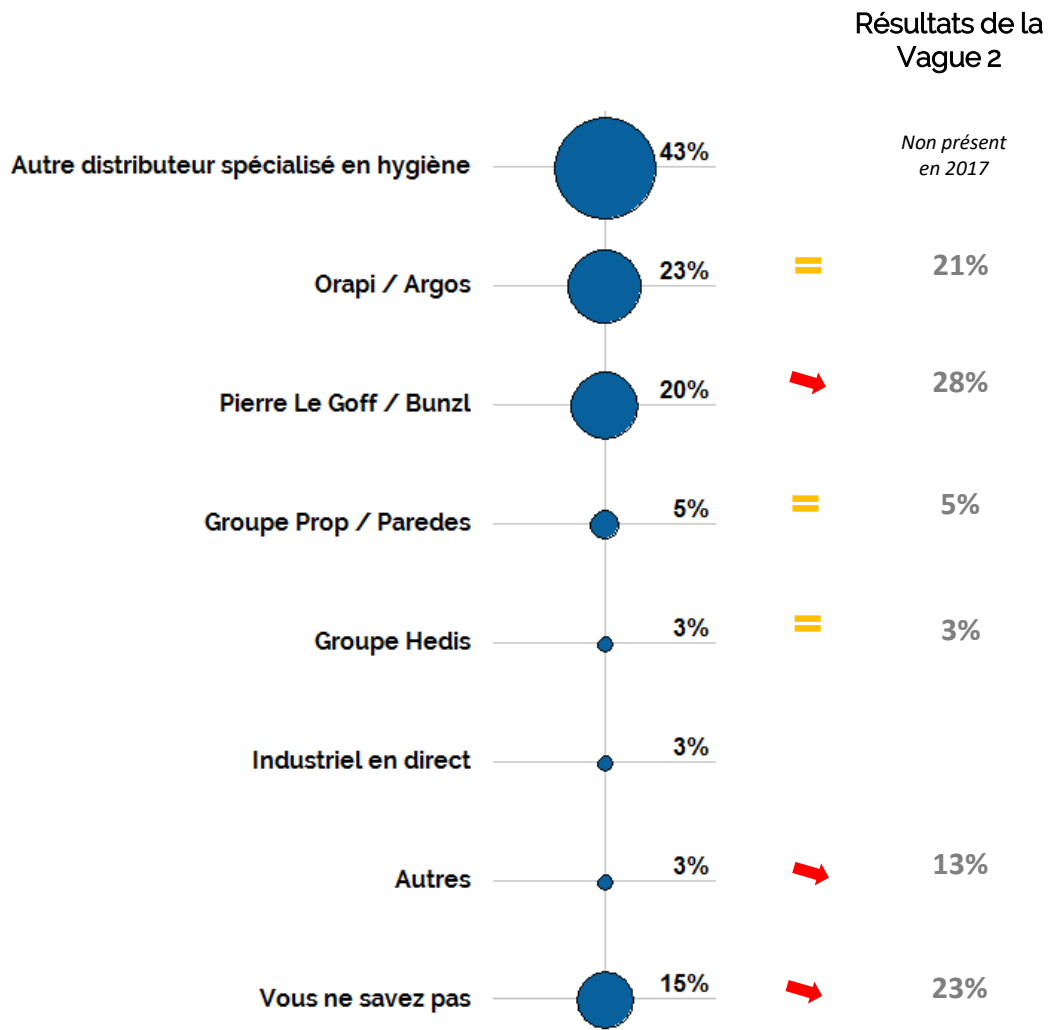
# Fournisseur de produits d'hygiène

## - Parc constant -



Santé  
(40 rép)

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



Pour cette vague, nous avons ajouté des exemples pour illustrer les entreprises des groupes Hedis, Adisco et Adelya. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

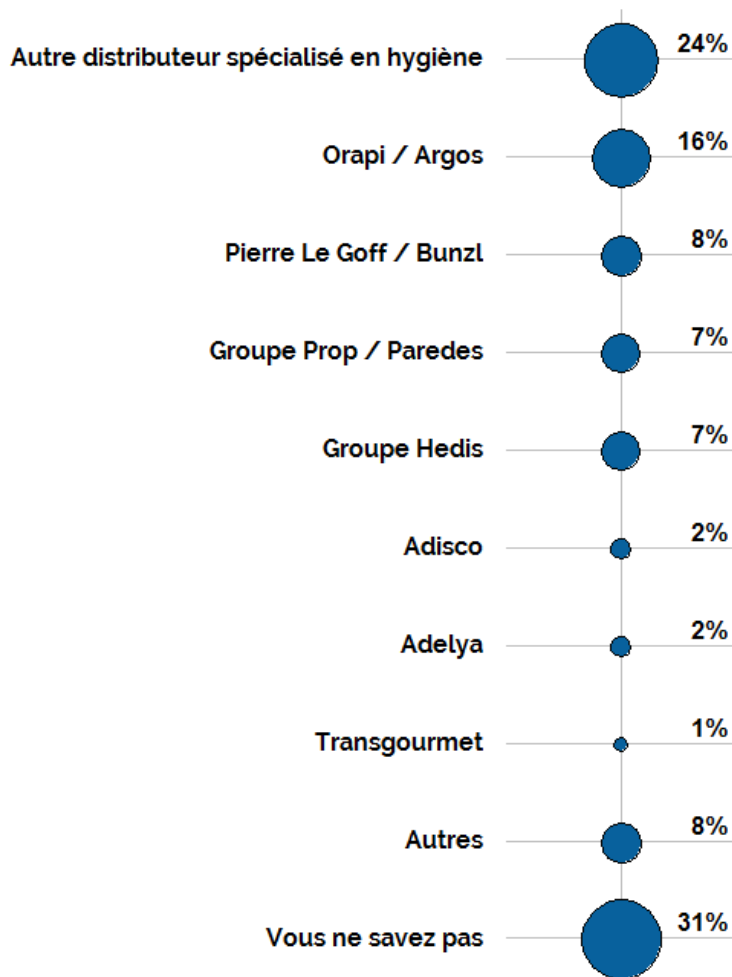
# Fournisseur de produits d'hygiène



Social  
(103 rép)

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

V2  
Budget moyen annuel  
4 503 €  
4902€



Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	12%	58%	14%
Orapi / Argos	10%	12%	29%
Pierre Le Goff / Bunzl	6%	4%	14%
Groupe Prop / Paredes	10%		7%
Groupe Hedis	10%	4%	4%
Adisco	4%		
Adelya	2%	4%	
Transgourmet			4%
Autres	6%	15%	4%
Vous ne savez pas	43%	12%	29%

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	27%	21%	20%
Orapi / Argos	10%	21%	20%
Pierre Le Goff / Bunzl	8%	9%	
Groupe Prop / Paredes	6%	9%	
Groupe Hedis	8%	4%	20%
Adisco	2%	2%	
Adelya	2%	2%	
Transgourmet		2%	
Autres	8%	9%	
Vous ne savez pas	35%	26%	40%

# Fournisseur de produits d'hygiène

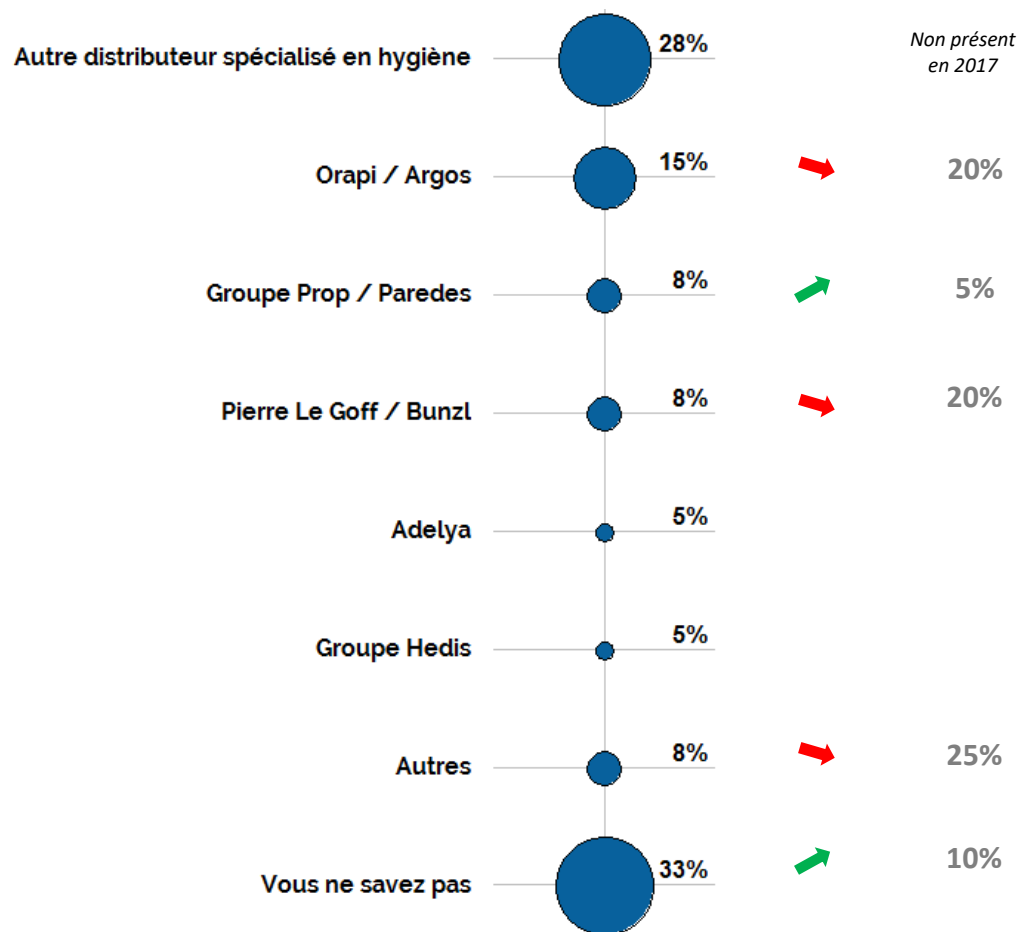
## - Parc constant -



Social  
(39 rép)

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

Résultats de la  
Vague 2



Pour cette vague, nous avons ajouté des exemples pour illustrer les entreprises des groupes Hedis, Adisco et Adelya. *La comparaison avec la vague 2 est donc une tendance.*

# Fournisseur de produits d'hygiène



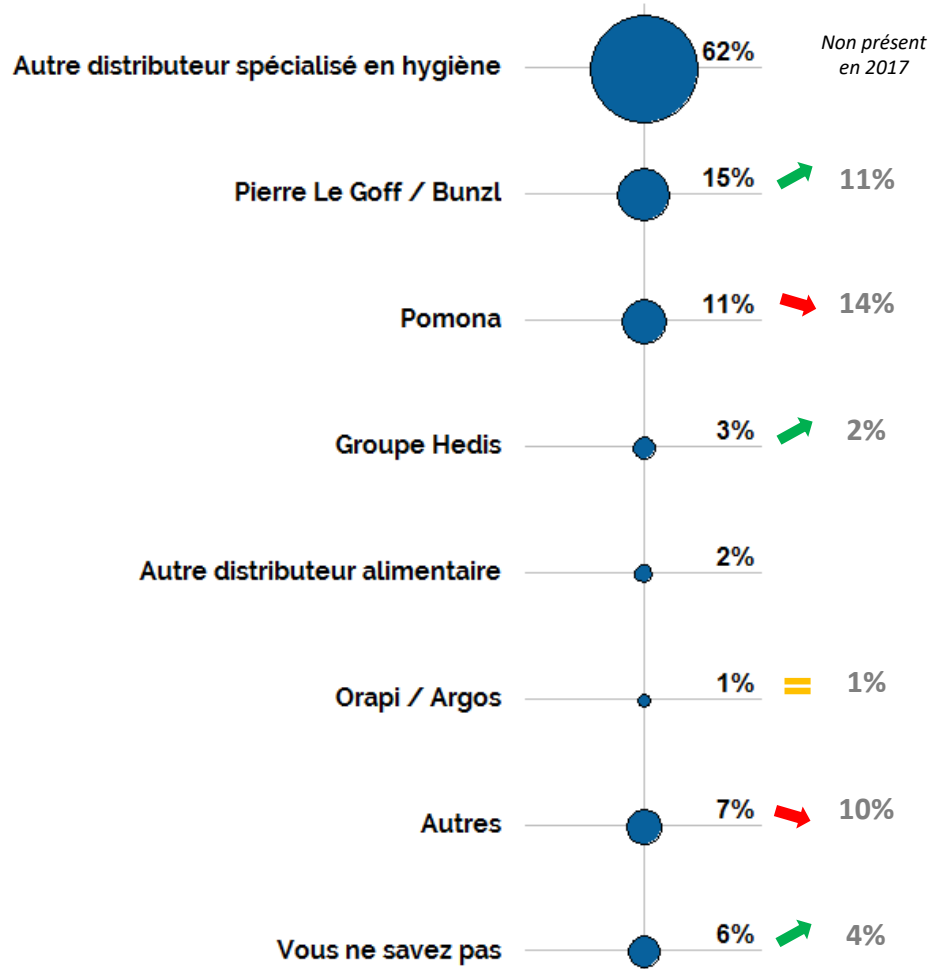
Qui sont vos fournisseurs de produits d'hygiène ?  
A combien évaluez-vous vos dépenses en produits d'hygiène en restauration ?



Résultats de la Vague 2 (Tendance)

Budget moyen annuel  
4 863 €

V2  
4181€



Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	40%	67%	62%
Pierre Le Goff / Bunzl	7%	15%	23%
Pomona		15%	
Groupe Hedis	20%		
Autre distributeur alimentaire	7%	1%	
Orapi / Argos			8%
Autres	20%	3%	15%
Vous ne savez pas	20%	4%	

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	67%	64%	46%
Pierre Le Goff / Bunzl	15%	14%	23%
Pomona	4%	15%	8%
Groupe Hedis	7%	2%	
Autre distributeur alimentaire			15%
Orapi / Argos			8%
Autres		8%	8%
Vous ne savez pas	15%	2%	8%

# Fournisseur de produits d'hygiène

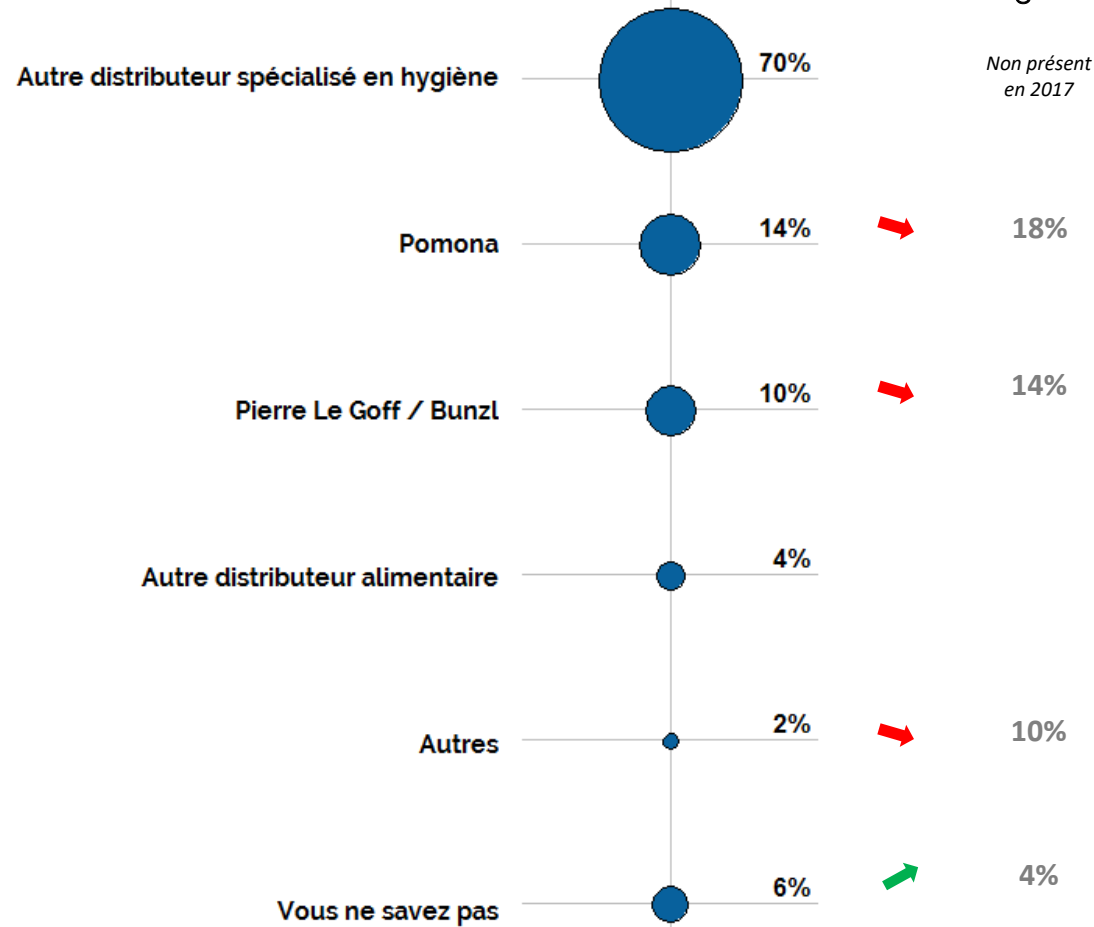
## - Parc constant -



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

Travail  
(50 rép)

Résultats de la  
Vague 2





# Fournisseur de produits d'hygiène



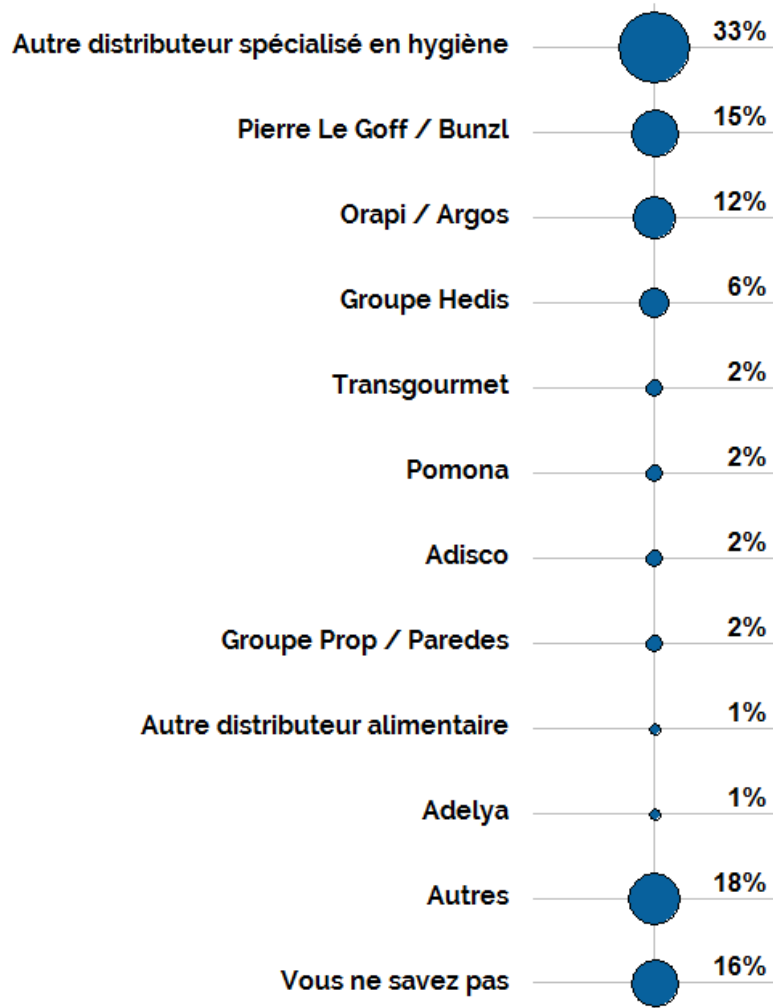
**Scolaire**  
(100 rép)

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

Budget moyen  
annuel  
**4 528 €**



V2  
4542€



Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	30%	38%	41%
Pierre Le Goff / Bunzl	16%	6%	18%
Orapi / Argos	12%	6%	18%
Groupe Hedis	9%		
Transgourmet	3%		
Pomona	3%		
Adisco	1%	6%	
Groupe Prop / Paredes	3%		
Autre distributeur alimentaire		6%	
Adelya	1%		
Autres	19%	13%	18%
Vous ne savez pas	15%	25%	12%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
Autre distributeur spécialisé en hygiène	30%	23%	49%
Pierre Le Goff / Bunzl	10%	17%	14%
Orapi / Argos		13%	14%
Groupe Hedis		6%	8%
Transgourmet	10%	2%	
Pomona		4%	
Adisco		4%	
Groupe Prop / Paredes		2%	3%
Autre distributeur alimentaire			3%
Adelya		2%	
Autres	20%	25%	8%
Vous ne savez pas	30%	15%	14%

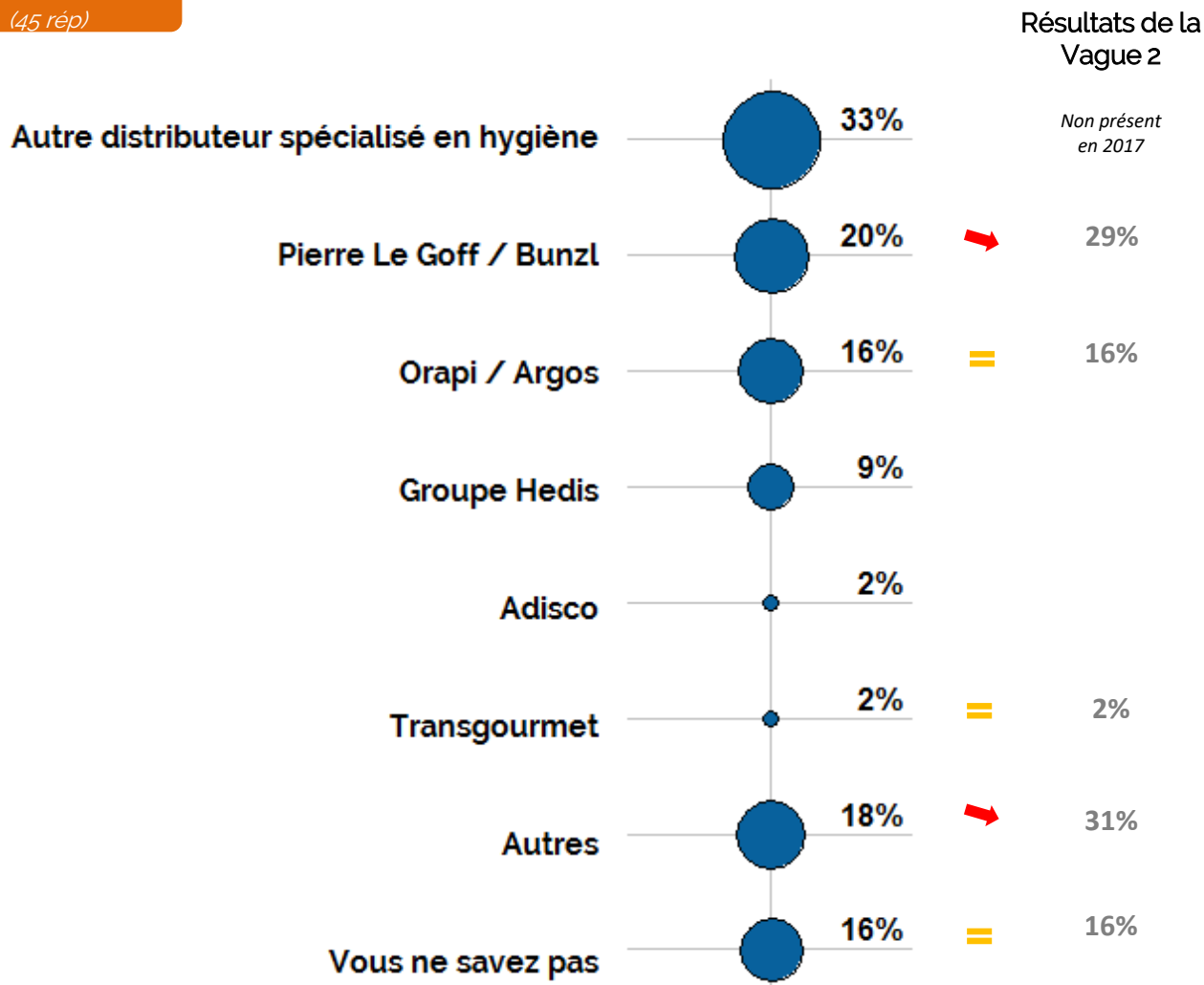
# Fournisseur de produits d'hygiène

## - Parc constant -



Scolaire  
(45 rép)

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











## 4. Coûts matières des produits

# 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...

		 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL
Petit déjeuner 		0,75€ 37 répondants	0,67€ 5 répondants		0,74€ 42 répondants
Déjeuner 		2,11€ 35 répondants	1,92€ 17 répondants		2,05€ 52 répondants
Goûter 		0,61€ 21 répondants	0,41€ 10 répondants	0,37€ 1 répondant	0,54€ 32 répondants
Dîner 		1,86€ 34 répondants	1,85€ 17 répondants	2,20€ 1 répondant	1,86€ 52 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**.

Budget moyen / repas TOTAL	Autogérée 45 répondants	Gérée par une SRC 24 répondants	Adhérente à une CA 31 répondants
Petit-déjeuner	0,74€	0,75€	0,74€
Déjeuner	2,09€	2,13€	1,93€
Goûter	0,44€	0,95€	0,38€
Dîner	1,76€	1,96€	1,91€

Budget moyen / repas TOTAL	Petit 14 répondants	Moyen 55 répondants	Gros 30 répondants
Petit-déjeuner	0,68€	0,77€	0,74€
Déjeuner	2,06€	1,99€	2,15€
Goûter	0,55€	0,59€	0,42€
Dîner	1,90€	1,85€	1,85€







# Coûts matières repas

## - Parc constant -



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...

		 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	TOTAL
		V2	V2	V2
Petit déjeuner		0,76€ → 0,68€	0,63€ → 0,74€	0,74€ → 0,69€
Déjeuner		2,09€ → 2,02€	1,94€ → 2,45€	2,03€ → 2,28€
Goûter		0,74€ → 0,41€	0,53€ → 0,37€	0,67€ → 0,41€
Dîner		1,81€ → 1,96€	2,00€ → 2,09€	1,90€ → 2,03€

*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...

		Budget avec boissons	Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL
Petit déjeuner		0,80€ 43 répondants	0,70€ 4 répondants	0,81€ 2 répondants	0,79€ 49 répondants
Déjeuner		2,27€ 53 répondants	2,30€ 10 répondants	2,35€ 3 répondants	2,28€ 66 répondants
Goûter		0,45€ 46 répondants	0,37€ 7 répondants	0,37€ 1 répondant	0,44€ 54 répondants
Dîner		1,80€ 50 répondants	2,13€ 8 répondants	2,10€ 3 répondants	1,83€ 61 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**.







Budget moyen / repas TOTAL	Autogérée 49 répondants			Gérée par une SRC 26 répondants			Adhérente à une CA 28 répondants			Budget moyen / repas TOTAL	Petit 51 répondants		Moyen 47 répondants		Gros 5 répondants									
	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner	Petit-déjeuner		Déjeuner	Goûter	Dîner	Petit-déjeuner	Déjeuner	Goûter	Dîner							
	0,82€	2,35€	0,42€	1,85€	0,93€	2,36€	0,43€	1,70€	0,59€	2,08€	0,49€	1,90€	0,74€	2,46€	0,42€	1,85€	0,85€	2,11€	0,47€	1,80€	0,50€	2,08€	0,35€	1,98€

# Coûts matières repas - Parc constant -



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...

		 Budget avec boissons V2	 Budget sans boissons V2	Vous ne savez pas	TOTAL V2
Petit déjeuner 		0,69€ = 0,72€	0,50€	1,00€	0,70€ = 0,72€
Déjeuner 		2,44€ → 2,35€	1,98€ → 2,42€	2,75€	2,42€ = 2,37€
Goûter 		0,42€ → 0,57€	0,37€	0,37€	0,42€ → 0,57€
Dîner 		1,92€ = 1,95€	2,06€ → 2,14€	2,20€	1,95€ → 2,01€

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...



		Budget avec boissons	Budget sans boissons	TOTAL
Petit déjeuner		1,03€ 13 répondants	0,97€ 4 répondants	1,02€ 17 répondants
Déjeuner		3,22€ 38 répondants	3,05€ 42 répondants	3,13€ 80 répondants
Goûter		1,02€ 9 répondants	0,66€ 8 répondants	0,85€ 17 répondants
Dîner		3,83€ 5 répondants	2,11€ 9 répondants	2,73€ 14 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**.

Budget moyen / repas TOTAL	Autogérée 15 répondants	Gérée par une SRC 72 répondants	Adhérente à une CA 13 répondants
Petit-déjeuner	0,88€	1,07€	1,07€
Déjeuner	2,92€	3,25€	2,59€
Goûter	1,38€	0,88€	0,49€
Dîner	2,85€	2,64€	2,83€

Budget moyen / repas TOTAL	Petit 27 répondants	Moyen 59 répondants	Gros 13 répondants
Petit-déjeuner	1,42€	0,93€	0,87€
Déjeuner	3,45€	2,94€	3,33€
Goûter	0,65€	0,98€	0,67€
Dîner	3,15€	2,46€	3,65€









# Coûts matières repas - Parc constant -



Travail

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...

		 Budget avec boissons V2	 Budget sans boissons V2	TOTAL V2
Petit déjeuner		1,10€ → 1,58€	1,75€ → 0,93€	1,17€ → 1,32€
Déjeuner		3,23€ → 3,64€	2,87€ = 2,85€	3,04€ → 3,10€
Goûter		0,91€ → 0,53€	0,65€ = 0,60€	0,78€ → 0,57€
Dîner		3,08€ → 2,75€	2,13€ → 2,65€	2,37€ → 2,67€

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



Scolaire

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...

		Budget avec boissons	Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL
Petit déjeuner		0,78€ 16 répondants	1,32€ ⚠️ 4 répondants		0,89€ 20 répondants
Déjeuner		1,85€ 27 répondants	1,83€ 51 répondants		1,84€ 78 répondants
Goûter		0,45€ 9 répondants	0,45€ 8 répondants	0,10€ 1 répondant	0,43€ 18 répondants
Dîner		1,85€ 11 répondants	1,60€ 12 répondants		1,72€ 23 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**.

Budget moyen / repas TOTAL	Autogérée 67 répondants	Gérée par une SRC 16 répondants	Adhérente à une CA 17 répondants
Petit-déjeuner	0,79€	1,25€	1,29€
Déjeuner	1,82€	1,84€	1,90€
Goûter	0,38€	0,60€	0,37€
Dîner	1,62€	2,25€	1,89€







Budget moyen / repas TOTAL	Petit 10 répondants	Moyen 53 répondants	Gros 37 répondants
Petit-déjeuner	0,62€	0,99€	0,79€
Déjeuner	2,00€	1,79€	1,85€
Goûter	0,62€	0,42€	0,41€
Dîner	1,75€	1,79€	1,66€

# Coûts matières repas - Parc constant -



Scolaire

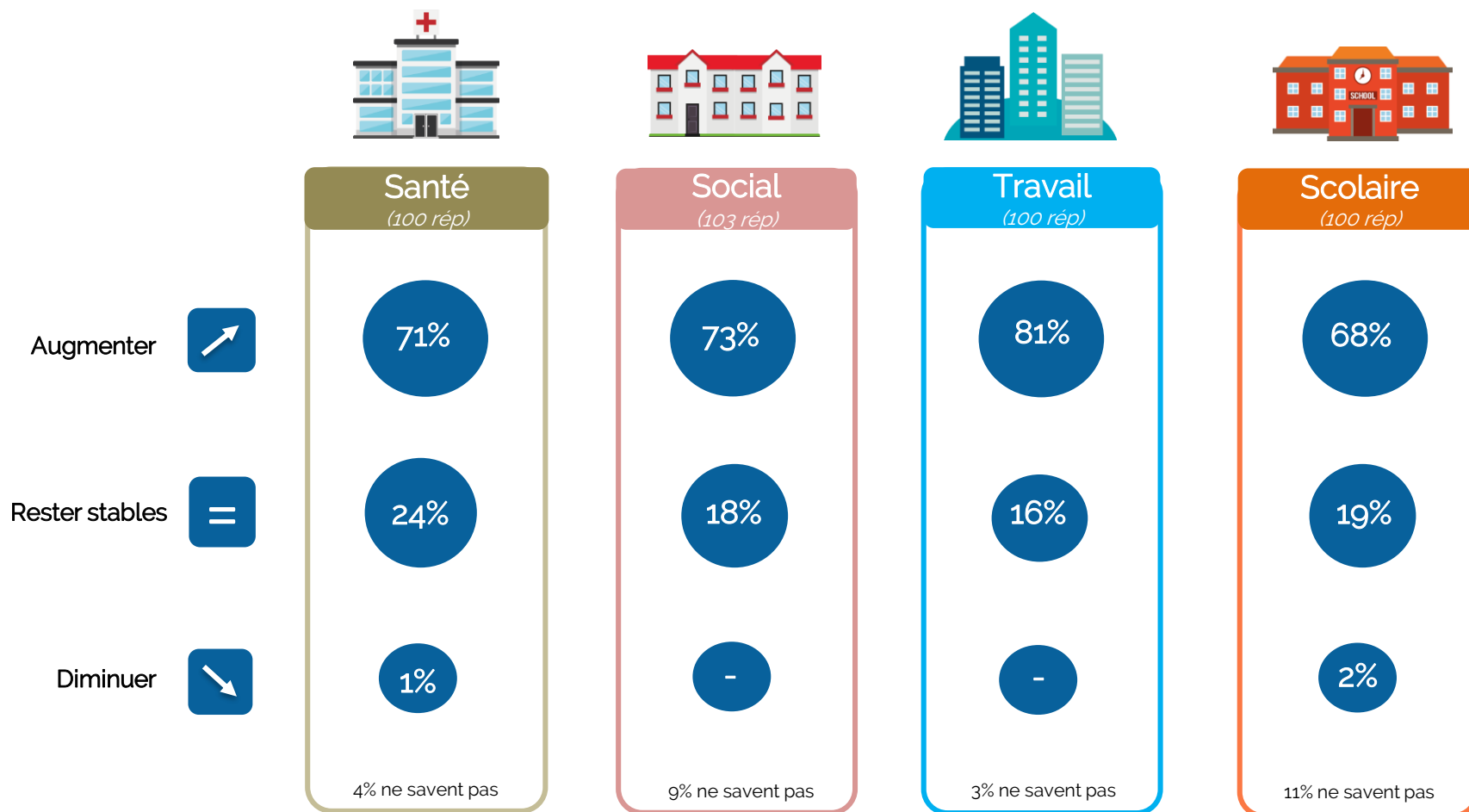
Quel est votre coût matières par repas, c'est-à-dire la somme payée en moyenne par repas pour les denrées, hors salaires et frais de fonctionnement, pour...

		 Budget avec boissons V2	 Budget sans boissons V2	TOTAL V2
Petit déjeuner		0,79€ → 0,88€	0,51€ → 0,60€	0,75€ → 0,82€
Déjeuner		1,85€	1,79€ → 1,84€	1,82€ = 1,84€
Goûter		0,40€ = 0,43€	0,46€ = 0,45€	0,42€ = 0,45€
Dîner		1,87€	1,34€ → 1,82€	1,65€ → 1,82€

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**.

# Tendances générales sur les coûts des denrées

Diriez-vous que depuis 1 an les prix des denrées chez les fournisseurs ont tendance à ...  
*(Question reformulée en vague 3)*



Pas d'évolution possible avec la Vague 2 car la question ne porte pas sur la même période (6 mois en vague 2).

# Tendances générales sur les coûts des denrées



Santé  
(100 rép)

Diriez-vous que depuis 1 an les prix des denrées chez les fournisseurs ont tendance à ...  
(Question reformulée en vague 3)

Indice\* :  
+70

Augmenter



71%

Rester stables



24%

Diminuer



1%

4% ne savent pas

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Augmenter	73%	79%	61%
Rester stables	20%	17%	35%
Diminuer			3%
Vous ne savez pas	7%	4%	

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
Augmenter	71%	67%	80%
Rester stables	29%	27%	13%
Diminuer		2%	
Vous ne savez pas		4%	7%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Tendances générales sur les coûts des denrées



Social

(103 rép)

Diriez-vous que depuis 1 an les prix des denrées chez les fournisseurs ont tendance à ...  
(Question reformulée en vague 3)

Indice\* :  
+73

Augmenter



73%

Rester stables



18%

Diminuer



-

9% ne savent pas

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Augmenter	67%	77%	79%
Rester stables	24%	15%	11%
Vous ne savez pas	8%	8%	11%

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Augmenter	73%	72%	80%
Rester stables	18%	19%	20%
Vous ne savez pas	10%	9%	

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Tendances générales sur les coûts des denrées

Diriez-vous que depuis 1 an les prix des denrées chez les fournisseurs ont tendance à ...  
*(Question reformulée en vague 3)*



Indice\* :  
+81

Augmenter



81%

Rester stables



16%

Diminuer



-

3% ne savent pas

Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
Augmenter	87%	82%	69%
Rester stables	13%	14%	31%
Vous ne savez pas		4%	

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
Augmenter	85%	76%	92%
Rester stables	7%	22%	8%
Vous ne savez pas	7%	2%	

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Tendances générales sur les coûts des denrées

Diriez-vous que depuis 1 an les prix des denrées chez les fournisseurs ont tendance à ...  
*(Question reformulée en vague 3)*



Scolaire  
 (100 rép)

Indice\* :  
 +66

Augmenter



68%

Rester stables



19%

Diminuer



2%

11% ne savent pas

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
Augmenter	73%	44%	71%
Rester stables	18%	25%	18%
Diminuer	3%		
Vous ne savez pas	6%	31%	12%

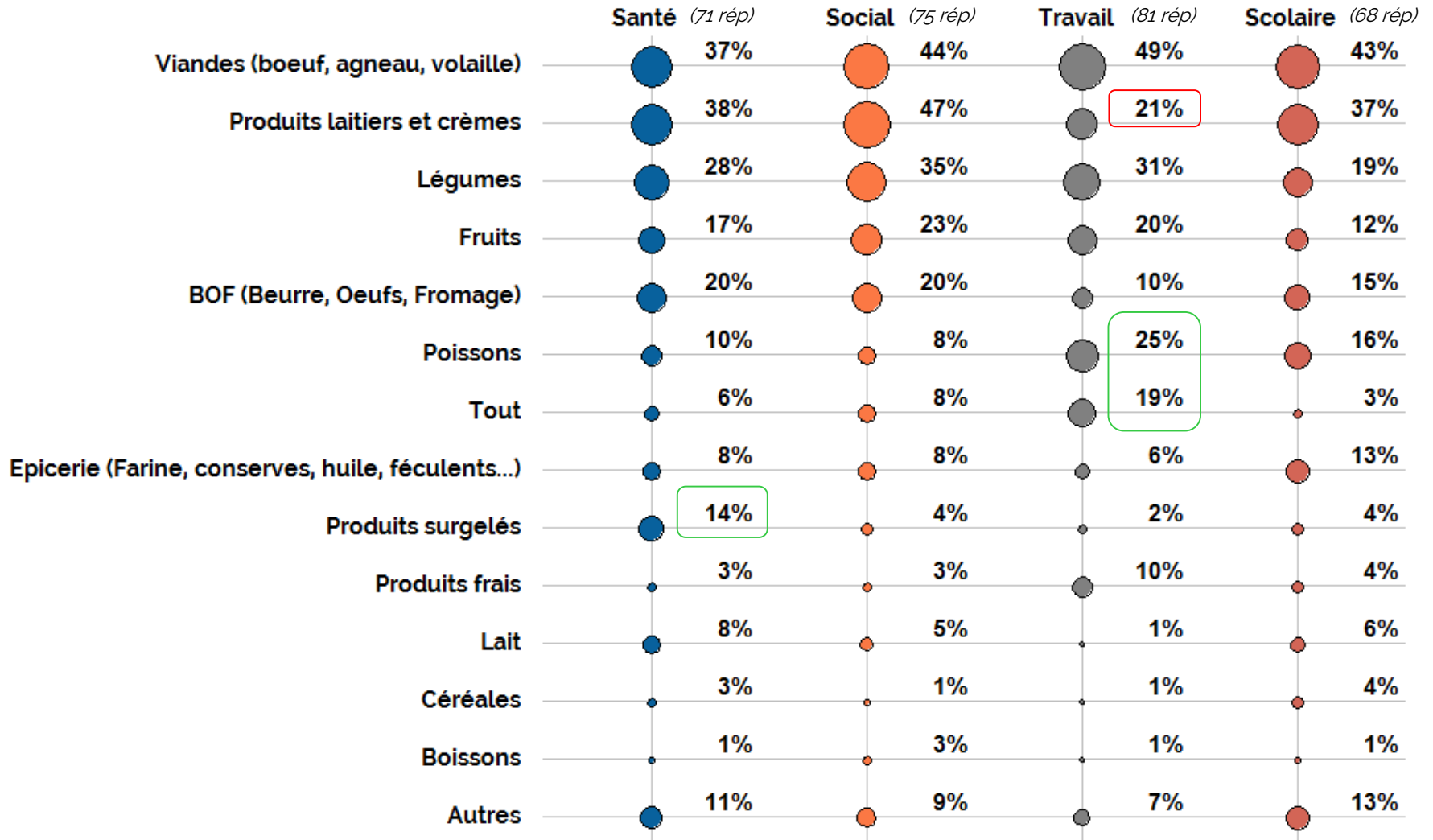
Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
Augmenter	70%	70%	65%
Rester stables	10%	17%	24%
Diminuer			5%
Vous ne savez pas	20%	13%	5%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer



# Denrées en hausse

De quelles matières premières s'agit-il ?



# Evolution du budget achat

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**  
(100 rép)



**Social**  
(103 rép)



**Travail**  
(100 rép)



**Scolaire**  
(100 rép)

*(Question reformulée en vague 3)*

Achat de matières par repas



Diminue Stable Augmente



5% ne savent pas



10% ne savent pas



3% ne savent pas



8% ne savent pas

Pas d'évolution possible avec la Vague 2 car la question ne porte pas sur la même période (6 mois en V2).

NEW

Achat des boissons



14% ne savent pas



17% ne savent pas



6% ne savent pas



38% ne savent pas

NEW

Achat des produits d'hygiène



37% ne savent pas



43% ne savent pas



12% ne savent pas



36% ne savent pas

# Evolution du budget achat des matières premières par repas



Santé  
(100 rép)

Diriez-vous que depuis un an, le budget que vous consacrez à l'achat des matières par repas a tendance à...  
*(Question reformulée en vague 3)*

Indice\* :  
+34

Augmenter



42%

Rester stables



45%

Diminuer



8%

5% ne savent pas

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Augmenter	36%	63%	35%
Rester stables	47%	33%	52%
Diminuer	11%		10%
Vous ne savez pas	7%	4%	3%

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
Augmenter	71%	45%	23%
Rester stables	14%	51%	50%
Diminuer	7%		20%
Vous ne savez pas	7%	4%	7%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des matières premières par repas



Social  
(103 rép)

Diriez-vous que **depuis un an**, le budget que vous consacrez à l'achat des matières par repas a tendance à...  
*(Question reformulée en vague 3)*

Indice\* :  
+40

Augmenter



41%

Rester stables



49%

Diminuer



1%

10% ne savent pas

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Augmenter	43%	42%	36%
Rester stables	47%	50%	50%
Diminuer			4%
Vous ne savez pas	10%	8%	11%

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Augmenter	43%	43%	
Rester stables	45%	49%	80%
Diminuer	2%		
Vous ne savez pas	10%	9%	20%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des matières premières par repas



Diriez-vous que **depuis un an**, le budget que vous consacrez à l'achat des matières par repas a tendance à...  
*(Question reformulée en vague 3)*



Indice\* :  
+48

Augmenter



51%

Rester stables



43%

Diminuer



3%

3% ne savent pas

Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
Augmenter	60%	53%	31%
Rester stables	33%	40%	69%
Diminuer	7%	3%	
Vous ne savez pas		4%	

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
Augmenter	63%	46%	54%
Rester stables	26%	51%	38%
Diminuer		3%	8%
Vous ne savez pas	11%		

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des matières premières par repas



**Scolaire**  
(100 rép)

Diriez-vous que **depuis un an**, le budget que vous consacrez à l'achat des matières par repas a tendance à...  
*(Question reformulée en vague 3)*

Indice\* :  
+37

Augmenter



41%

Rester stables



47%

Diminuer



4%

8% ne savent pas

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
Augmenter	48%	19%	35%
Rester stables	48%	44%	47%
Diminuer	3%	13%	
Vous ne savez pas	1%	25%	18%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
Augmenter	50%	43%	35%
Rester stables	40%	42%	57%
Diminuer		2%	8%
Vous ne savez pas	10%	13%	

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Comparaison coûts matières VS budget



Santé  
(100 rép)

## Evolution des coûts matières

Evolution du budget

Méthode calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Diminuer	Vous ne savez pas
Augmenter	39%	2%		1%
Stable	24%	19%	1%	1%
Diminuer	6%	2%		
Vous ne savez pas	2%	1%		2%

39% des établissements de santé considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas ont augmenté depuis 1 an.

24% des établissements de santé considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs ont augmenté mais pour autant leur budget achat reste inchangé.

# Comparaison coûts matières VS budget



Social  
(103 rép)

## Evolution Achat matières

Evolution du budget

Méthode calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Diminuer	Vous ne savez pas
Augmenter	39%	2%		
Stable	33%	15%		1%
Diminuer		1%		
Vous ne savez pas	1%	1%		8%

39% des établissements du secteur social considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas ont augmenté depuis 1 an.



# Comparaison coûts matières VS budget



## Evolution Achat matières

Evolution du budget

Méthode calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Diminuer	Vous ne savez pas
Augmenter	47%	3%		1%
Stable	30%	13%		
Diminuer	3%			
Vous ne savez pas	1%			2%

47% des restaurants d'entreprises considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas ont augmenté depuis 1 an.

30% des restaurants d'entreprises considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs ont augmenté mais pour autant leur budget achat reste inchangé.

# Comparaison coûts matières VS budget



Scolaire  
(100 rép)

## Evolution Achat matières

Evolution du budget

Méthode calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Diminuer	Vous ne savez pas
Augmenter	39%			2%
Stable	26%	18%	1%	2%
Diminuer	2%	1%	1%	
Vous ne savez pas	1%			7%

39% des établissements scolaires considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas ont augmenté depuis 1 an.

26% des établissements scolaires considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs ont augmenté mais pour autant leur budget achat reste inchangé.

# Evolution du budget achat des boissons



Santé  
(100 rép)

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

Indice\* :  
+12

Augmenter



19%

Rester stables



60%

Diminuer



7%

14% ne savent pas

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Augmenter	27%	17%	10%
Rester stables	47%	75%	68%
Diminuer	9%	4%	6%
Vous ne savez pas	18%	4%	16%

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
Augmenter	21%	18%	20%
Rester stables	71%	69%	37%
Diminuer		2%	20%
Vous ne savez pas	7%	11%	23%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des boissons



Social  
(103 rép)

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

Indice\* :  
+23

Augmenter



24%

Rester stables



58%

Diminuer



1%

17% ne savent pas

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Augmenter	20%	27%	29%
Rester stables	61%	58%	54%
Diminuer	2%		
Vous ne savez pas	16%	15%	18%

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Augmenter	27%	23%	
Rester stables	55%	60%	80%
Diminuer	2%		
Vous ne savez pas	16%	17%	20%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des boissons



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



Indice\* :  
+22

Augmenter



24%

Rester stables



68%

Diminuer



2%

6% ne savent pas

Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
Augmenter	20%	25%	23%
Rester stables	67%	68%	69%
Diminuer	7%	1%	
Vous ne savez pas	7%	6%	8%

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
Augmenter	26%	22%	31%
Rester stables	56%	73%	69%
Diminuer	4%	2%	
Vous ne savez pas	15%	3%	

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des boissons



**Scolaire**  
(100 rép)

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

Indice\* :  
+4

Augmenter



6%

Rester stables



54%

Diminuer



2%

38% ne savent pas

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
<b>Augmenter</b>	8%		6%
<b>Rester stables</b>	50%	56%	65%
<b>Diminuer</b>	3%		
<b>Vous ne savez pas</b>	39%	44%	29%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
<b>Augmenter</b>		6%	8%
<b>Rester stables</b>	50%	49%	61%
<b>Diminuer</b>	10%		3%
<b>Vous ne savez pas</b>	40%	45%	28%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des produits d'hygiène



Santé  
(100 rép)

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

Indice\* :  
+2

Augmenter



7%

Rester stables



51%

Diminuer



5%

37% ne savent pas

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
Augmenter	13%		3%
Rester stables	47%	67%	45%
Diminuer	4%	4%	6%
Vous ne savez pas	36%	29%	45%

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
Augmenter	21%	5%	3%
Rester stables	50%	56%	40%
Diminuer		2%	13%
Vous ne savez pas	29%	36%	43%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des produits d'hygiène



Social  
(103 rép)

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

Indice\* :  
+12

Augmenter



14%

Rester stables



42%

Diminuer



2%

43% ne savent pas

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
Augmenter	6%	27%	14%
Rester stables	37%	50%	43%
Diminuer	2%		4%
Vous ne savez pas	55%	23%	39%

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
Augmenter	14%	13%	20%
Rester stables	43%	43%	20%
Diminuer	2%	2%	
Vous ne savez pas	41%	43%	60%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer



# Evolution du budget achat des produits d'hygiène



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



Indice\* :  
+23

Augmenter



25%

Rester stables



61%

Diminuer



2%

12% ne savent pas

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	15 rép	72 rép	13 rép
Augmenter	27%	24%	31%
Rester stables	40%	64%	69%
Diminuer	7%	1%	
Vous ne savez pas	27%	11%	

Taille	Petit	Moyen	Gros
	27 rép	59 rép	13 rép
Augmenter	33%	20%	31%
Rester stables	44%	69%	54%
Diminuer	4%	2%	
Vous ne savez pas	19%	8%	15%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Evolution du budget achat des produits d'hygiène



**Scolaire**  
(100 rép)

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

Indice\* :  
+14

Augmenter



18%

Rester stables



42%

Diminuer



4%

36% ne savent pas

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
Augmenter	24%	6%	6%
Rester stables	45%	44%	29%
Diminuer	4%	6%	
Vous ne savez pas	27%	44%	65%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
Augmenter	20%	17%	19%
Rester stables	30%	38%	51%
Diminuer		4%	5%
Vous ne savez pas	50%	42%	24%

Méthode de calcul de l'indice : % Augmenter - % Diminuer

# Composition de l'offre

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions...



Proportions de ...  
dans l'offre de repas

Santé  
(100 rép)

Social  
(103 rép)

Travail  
(100 rép)

Scolaire  
(100 rép)

De plats  
« fait maison »



65%

76%

78%

66%

De produits finis Bio  
(type yaourt Bio)



12%

12%

9%

17%

D'ingrédients Bio



5%

12%

6%

16%

De produits locaux



15%

30%

30%

35%

# Composition de l'offre - Parc constant -

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions...



Proportions de ...  
dans l'offre de repas

De plats  
« fait maison »



**Santé**  
(40 rép)

**Social**  
(39 rép)

**Travail**  
(50 rép)

**Scolaire**  
(45 rép)

V2

V2

V2

V2

68% → 61%

73% → 66%

81% → 65%

71% → 59%

12% → 2%

8% → 2%

7% → 5%

15% → 6%

5% → 1%

5% → 2%

7% → 4%

16% → 5%

18% → 12%

28% → 19%

29% → 22%

31% → 27%

De produits finis Bio  
(type yaourt Bio)



D'ingrédients Bio



De produits locaux



# Composition de l'offre

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions...



**Santé**  
(100 rép)

De plats  
« fait maison »



65%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Fait maison	68%	64%	61%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Fait maison	76%	64%	62%

De produits finis Bio  
(type yaourt Bio)



12%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Produits finis bio	10%	14%	17%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Produits finis bio	18%	11%	11%

D'ingrédients Bio



5%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Ingrédients Bio	5%	5%	3%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Ingrédients Bio	5%	5%	3%

De produits locaux



15%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Produits locaux	12%	21%	15%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Produits locaux	19%	17%	7%

# Composition de l'offre

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions...



Social  
(103 rép)

De plats  
« fait maison »



76%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Fait maison	79%	76%	71%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Fait maison	78%	74%	74%

De produits finis Bio  
(type yaourt Bio)



12%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Produits finis bio	9%	20%	8%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Produits finis bio	8%	14%	20%

D'ingrédients Bio



12%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Ingrédients Bio	7%	19%	12%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Ingrédients Bio	8%	15%	29%

De produits locaux



30%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Produits locaux	30%	32%	28%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Produits locaux	25%	37%	16%

# Composition de l'offre

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions...



**Travail**  
(100 rép)

De plats  
« fait maison »



78%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Fait maison	81%	78%	74%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Fait maison	76%	77%	83%

De produits finis Bio  
(type yaourt Bio)



9%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Produits finis bio	4%	10%	6%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Produits finis bio	5%	9%	14%

D'ingrédients Bio



6%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Ingrédients Bio	4%	6%	5%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Ingrédients Bio	3%	7%	4%

De produits locaux



30%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Produits locaux	45%	27%	32%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Produits locaux	29%	31%	28%

# Composition de l'offre

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions...



**Scolaire**  
(100 rép)

De plats  
« fait maison »



66%

De produits finis Bio  
(type yaourt Bio)



17%

D'ingrédients Bio



16%

De produits locaux



35%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Fait maison	67%	67%	59%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Fait maison	78%	63%	66%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Produits finis bio	14%	24%	24%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Produits finis bio	9%	21%	14%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Ingrédients Bio	16%	7%	22%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Ingrédients Bio	27%	14%	15%

Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
Produits locaux	35%	41%	30%

Taille	Petit	Moyen	Gros
Produits locaux	52%	39%	26%



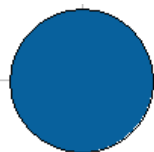
# Définition de « Produits locaux »



Santé  
(63 rép)

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?  
*(Items reformulés en vague 3)*

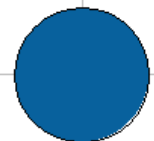
Des produits dont le producteur est localisé dans un rayon kilométrique donné



67%

Rayon kilométrique moyen : 61 km

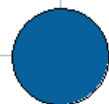
Des produits dont la production est localisée dans un territoire géographique



59%

Commune : 11%  
Département : 32%  
Région : 57%

Des produits dont la production est localisée en France



32%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un rayon kilométrique donné



21%

Rayon kilométrique moyen : 100 km

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un territoire géographique



14%

Département : 11%  
Région : 89%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé en France



5%



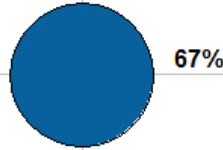
# Définition de « Produits locaux »



**Santé**  
(63 rép)

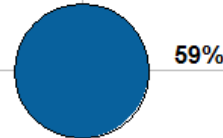
Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?  
(Items reformulés en vague 3)

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



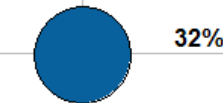
67%

Des produits dont la production est localisée dans un territoire géographique



59%

Des produits dont la production est localisée en France



32%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un rayon kilométrique donné



21%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un territoire géographique



14%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé en France



5%

Gestion	Autogérée 32 rép	Gérée par une SRC 15 rép	Adhérente à une CA 16 rép
Producteur localisé dans rayon km donné	72%	80%	44%
Production localisée dans territoire géographique	56%	53%	69%
Production en France	34%	33%	25%
Produits industriels localisés dans rayon km donné	22%	20%	19%
Produits industriels dans territoire géographique	16%	13%	13%
Produits industriels en France	6%	7%	-

Taille	Petit 10 rép	Moyen 35 rép	Gros 17 rép
Producteur localisé dans rayon km donné	80%	63%	65%
Production localisée dans territoire géographique	50%	57%	65%
Production en France	40%	34%	18%
Produits industriels localisés dans rayon km donné	10%	20%	29%
Produits industriels dans territoire géographique	10%	11%	24%
Produits industriels en France	-	9%	-

# Définition de « Produits locaux »



Social

(75 rép)

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?  
*(Items reformulés en vague 3)*

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



68%

Rayon kilométrique moyen : 66 km

Des produits dont la production est localisée dans un territoire géographique



59%

Commune : 5%  
Département : 48%  
Région : 48%

Des produits dont la production est localisée en France



21%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un rayon kilométrique donné



7%

Rayon kilométrique moyen : 53 km

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un territoire géographique



5%

Département : 25%  
Région : 75%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé en France



4%



# Définition de « Produits locaux »

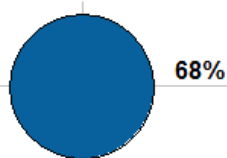


Social

(75 rép)

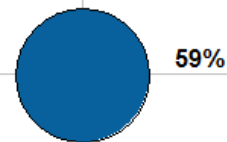
Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?  
(Items reformulés en vague 3)

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



68%

Des produits dont la production est localisée dans un territoire géographique



59%

Des produits dont la production est localisée en France



21%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un rayon kilométrique donné



7%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un territoire géographique



5%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé en France



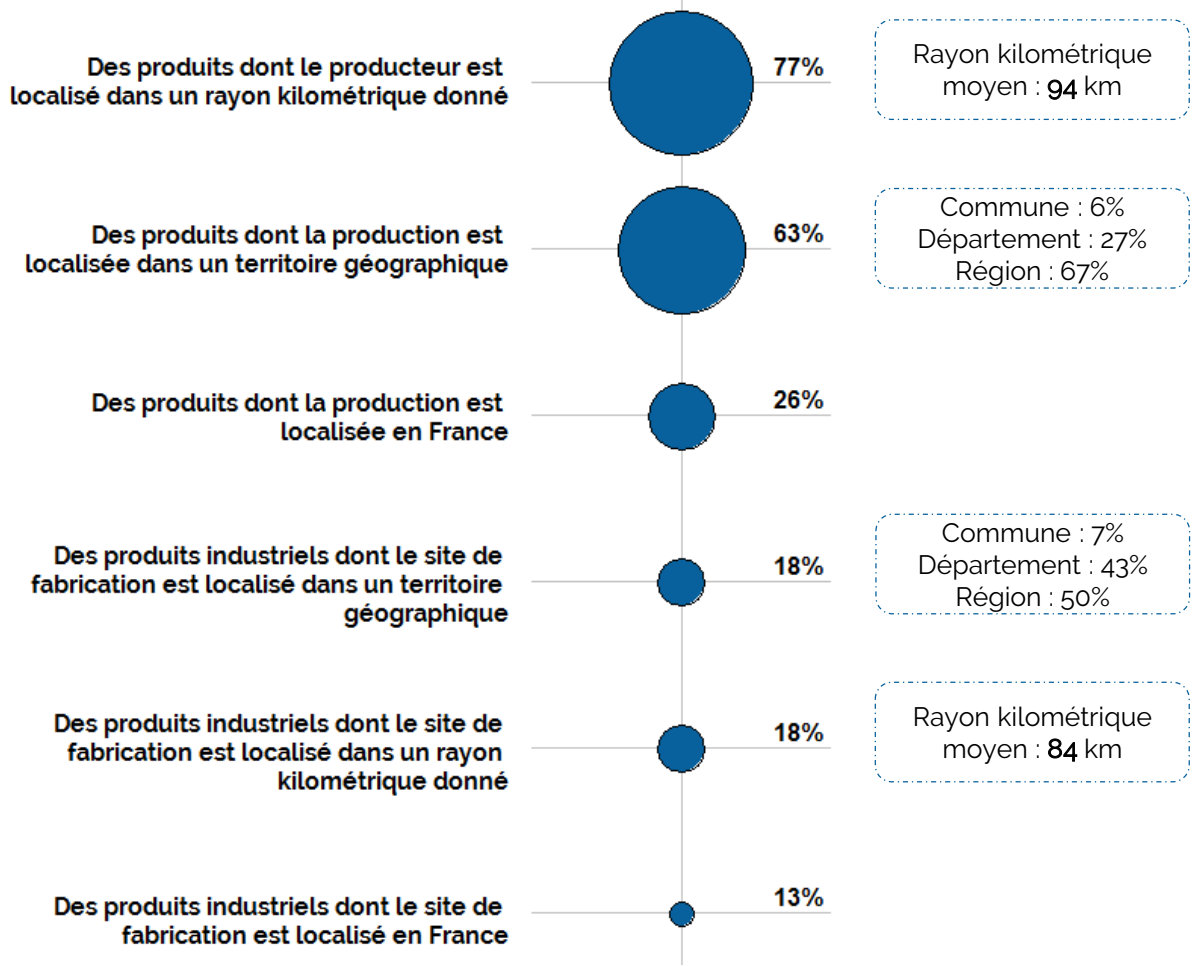
4%

Gestion	Autogérée 35 rép	Gérée par une SRC 21 rép	Adhérente à une CA 19 rép
Producteur localisé dans rayon km donné	63%	81%	63%
Production localisée dans territoire géographique	51%	52%	79%
Production en France	17%	29%	21%
Produits industriels localisés dans rayon km donné	6%	5%	11%
Produits industriels dans territoire géographique	6%	5%	5%
Produits industriels en France	6%	5%	-

Taille	Petit 36 rép	Moyen 34 rép	Gros 5 rép
Producteur localisé dans rayon km donné	75%	62%	60%
Production localisée dans territoire géographique	56%	62%	60%
Production en France	22%	15%	60%
Produits industriels localisés dans rayon km donné	3%	6%	40%
Produits industriels dans territoire géographique	3%	9%	-
Produits industriels en France	3%	6%	-

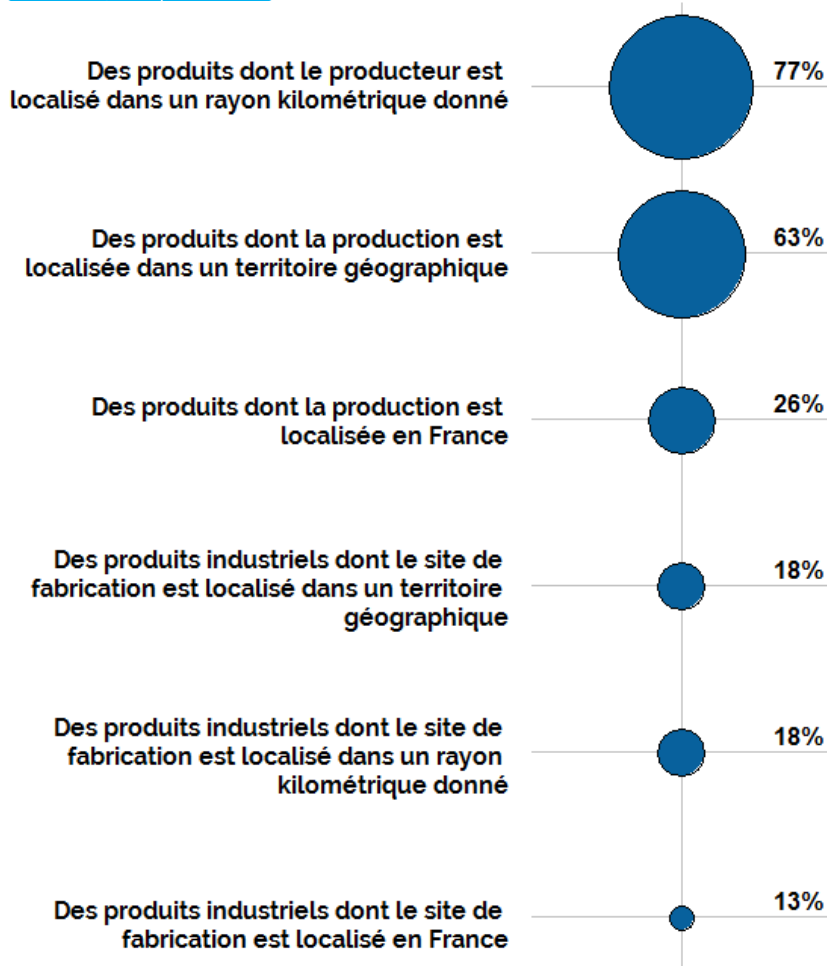
# Définition de « Produits locaux »

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?  
*(Items reformulés en vague 3)*



# Définition de « Produits locaux »

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?  
(Items reformulés en vague 3)



Gestion	Autogérée 13 rép	Gérée par une SRC 55 rép	Adhérente à une CA 10 rép
Producteur localisé dans rayon km donné	69%	78%	80%
Production localisée dans territoire géographique	62%	64%	60%
Production en France	8%	31%	20%
Produits industriels dans territoire géographique	-	20%	30%
Produits industriels localisés dans rayon km donné	-	20%	30%
Produits industriels en France	8%	15%	10%

Taille	Petit 19 rép	Moyen 48 rép	Gros 11 rép
Producteur localisé dans rayon km donné	74%	75%	91%
Production localisée dans territoire géographique	58%	67%	55%
Production en France	16%	29%	27%
Produits industriels dans territoire géographique	11%	19%	27%
Produits industriels localisés dans rayon km donné	5%	21%	27%
Produits industriels en France	11%	13%	18%

# Définition de « Produits locaux »



Scolaire

(87 rép)

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?  
*(Items reformulés en vague 3)*

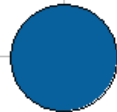
Des produits dont le producteur est localisé dans un rayon kilométrique donné



76%

Rayon kilométrique  
moyen : 65 km

Des produits dont la production est localisée dans un territoire géographique



43%

Commune : 3%  
Département : 32%  
Région : 65%

Des produits dont la production est localisée en France



20%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un rayon kilométrique donné



13%

Rayon kilométrique  
moyen : 162 km

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé dans un territoire géographique



10%

Département : 56%  
Région : 44%

Des produits industriels dont le site de fabrication est localisé en France



5%

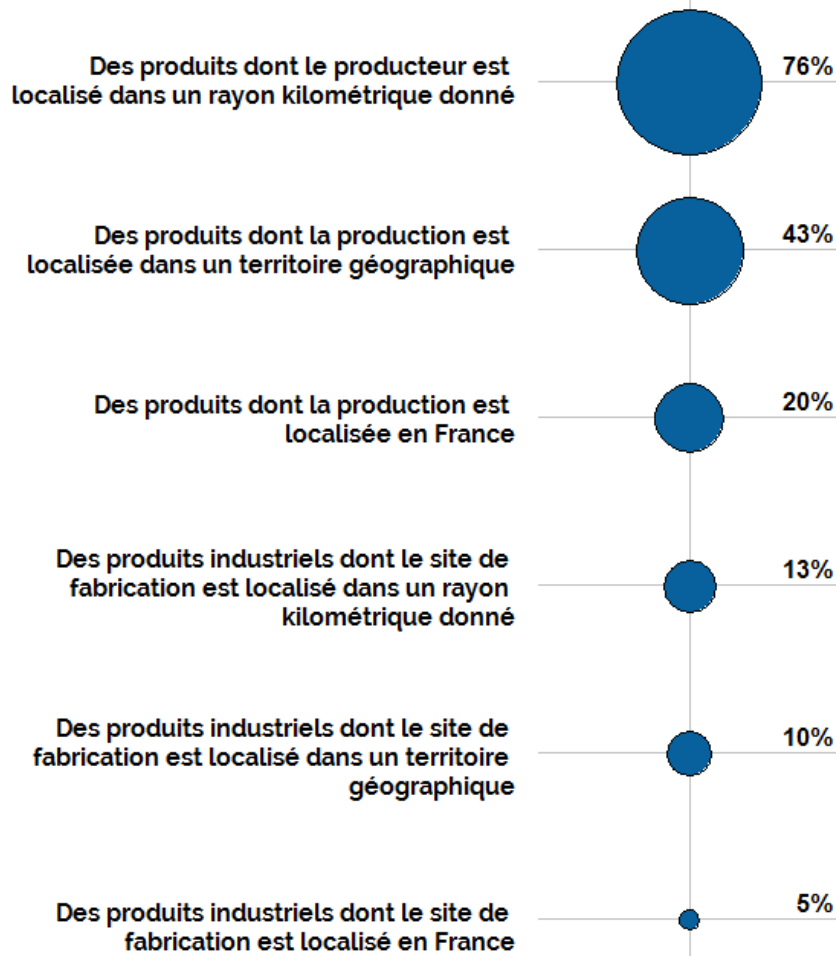


# Définition de « Produits locaux »



## Scolaire

(87 rép)



Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?  
(Items reformulés en vague 3)

Gestion	Autogérée 62 rép	Gérée par une SRC 11 rép	Adhérente à une CA 14 rép
Producteur localisé dans rayon km donné	76%	73%	79%
Production localisée dans territoire géographique	37%	45%	64%
Production en France	19%	9%	29%
Produits industriels localisés dans rayon km donné	10%	9%	29%
Produits industriels dans territoire géographique	6%	9%	29%
Produits industriels en France	5%	9%	-

Taille	Petit 10 rép	Moyen 43 rép	Gros 34 rép
Producteur localisé dans rayon km donné	70%	84%	68%
Production localisée dans territoire géographique	60%	35%	47%
Production en France	30%	19%	18%
Produits industriels localisés dans rayon km donné	10%	9%	18%
Produits industriels dans territoire géographique	10%	12%	9%
Produits industriels en France	-	7%	3%

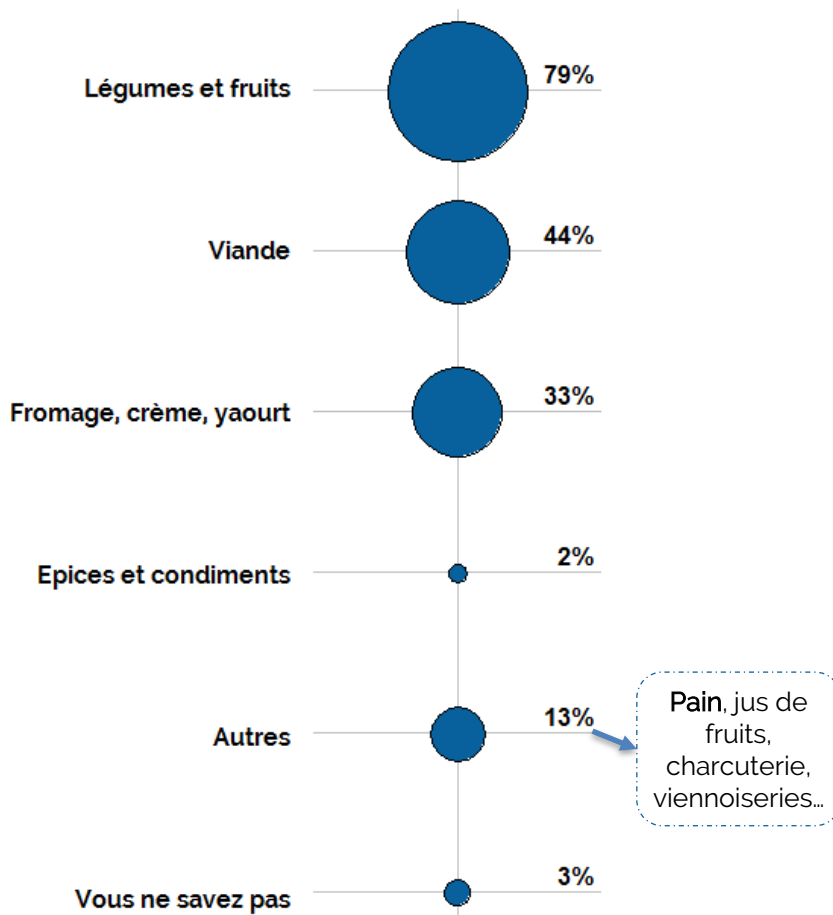


# Types de « Produits locaux » utilisés



Santé  
(63 rép)

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Gestion	Autogérée 32 rép	Gérée par une SRC 15 rép	Adhérente à une CA 16 rép
Légumes et fruits	75%	87%	81%
Viande	50%	40%	38%
Fromage, crème, yaourt	31%	20%	50%
Epices et condiments		7%	
Autres	19%	13%	
Vous ne savez pas		7%	6%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 35 rép	Gros 17 rép
Légumes et fruits	100%	80%	65%
Viande	70%	43%	35%
Fromage, crème, yaourt	40%	34%	29%
Epices et condiments	10%		
Autres	10%	17%	6%
Vous ne savez pas		6%	

# Types de « Produits locaux » utilisés

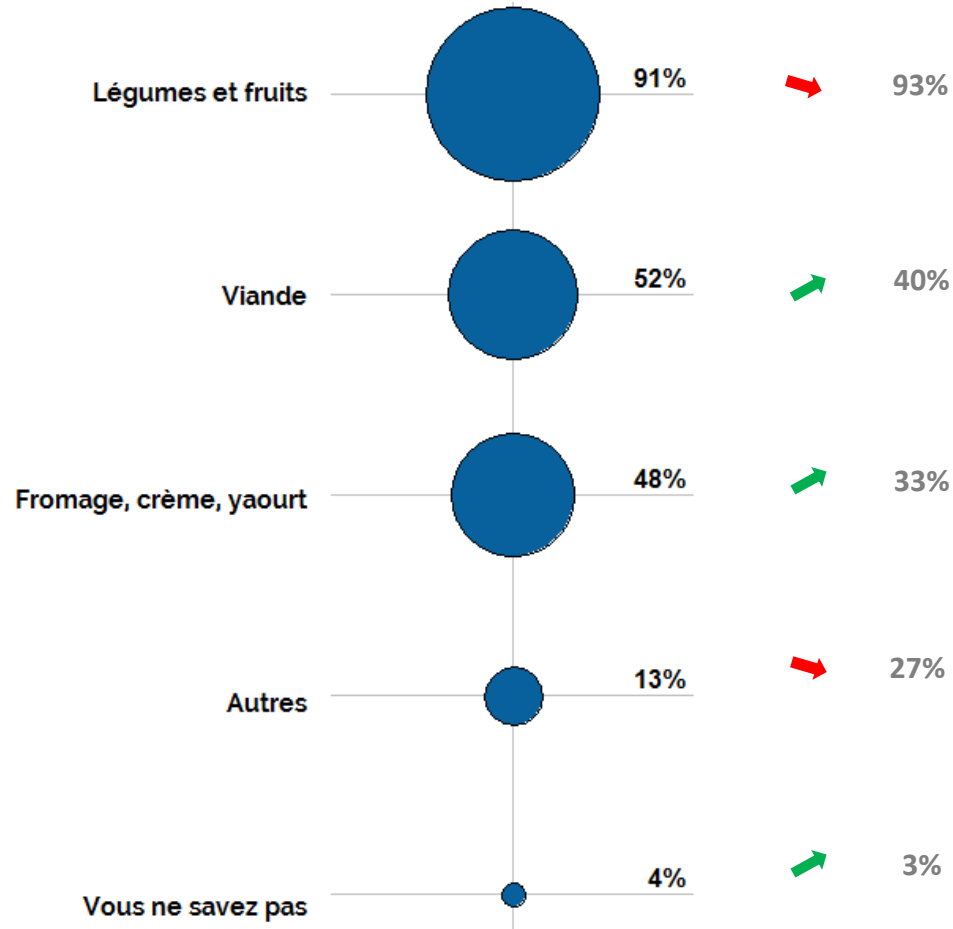
## - Parc constant -

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Santé  
(23 rép)

Résultats de la  
Vague 2



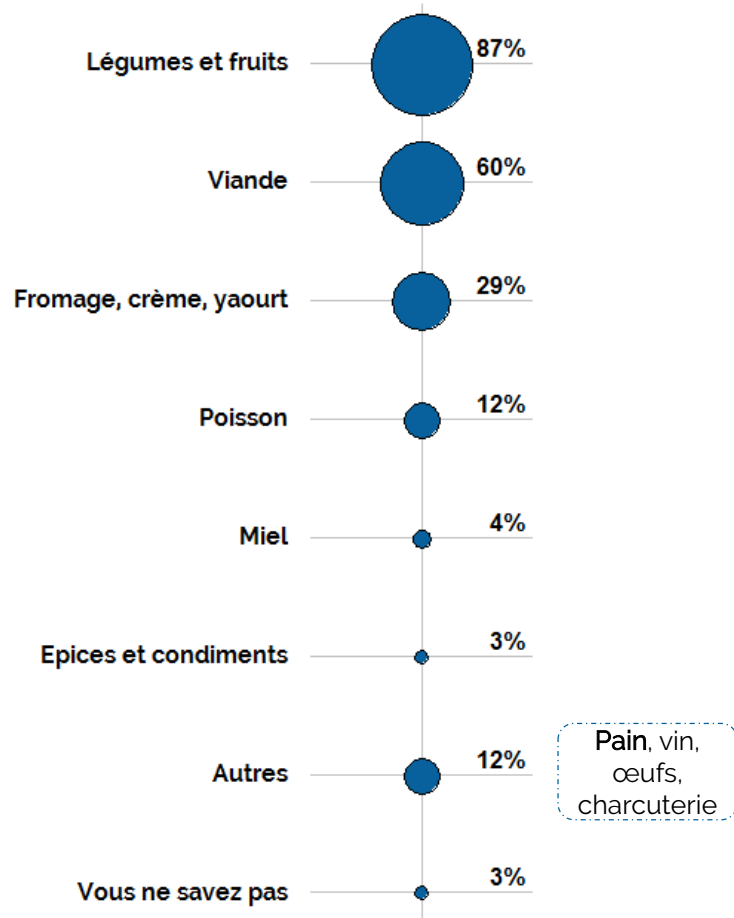
# Types de « Produits locaux » utilisés



Social

(75 rép)

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Gestion	Autogérée 35 rép	Gérée par une SRC 21 rép	Adhérente à une CA 19 rép
Légumes et fruits	89%	95%	74%
Viande	63%	52%	63%
Fromage, crème, yaourt	29%	24%	37%
Poisson	20%	5%	5%
Miel	3%	5%	5%
Epices et condiments	3%		5%
Autres	6%	10%	26%
Vous ne savez pas	3%	5%	

Taille	Petit 36 rép	Moyen 34 rép	Gros 5 rép
Légumes et fruits	92%	82%	80%
Viande	53%	62%	100%
Fromage, crème, yaourt	31%	26%	40%
Poisson	17%	6%	20%
Miel	3%	3%	20%
Epices et condiments	3%		20%
Autres	14%	12%	
Vous ne savez pas	6%		

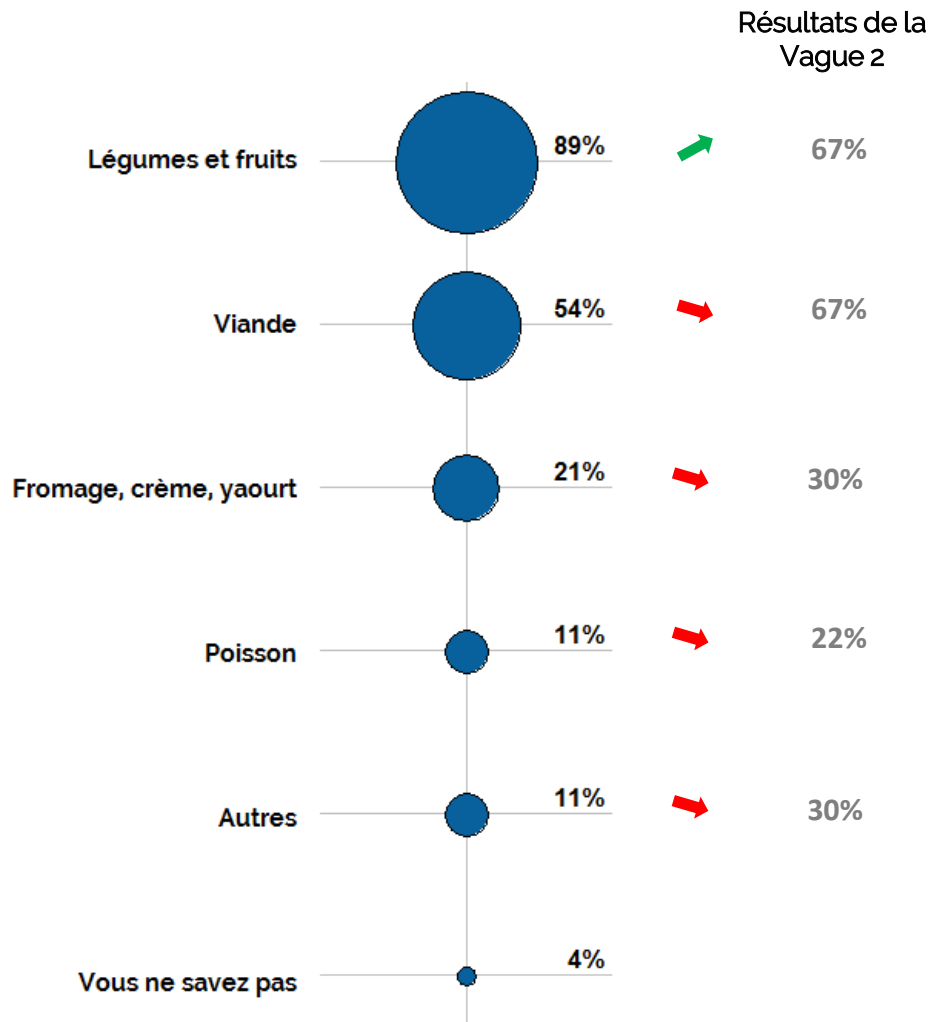
# Types de « Produits locaux » utilisés - Parc constant -



Social

(28 rép)

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?

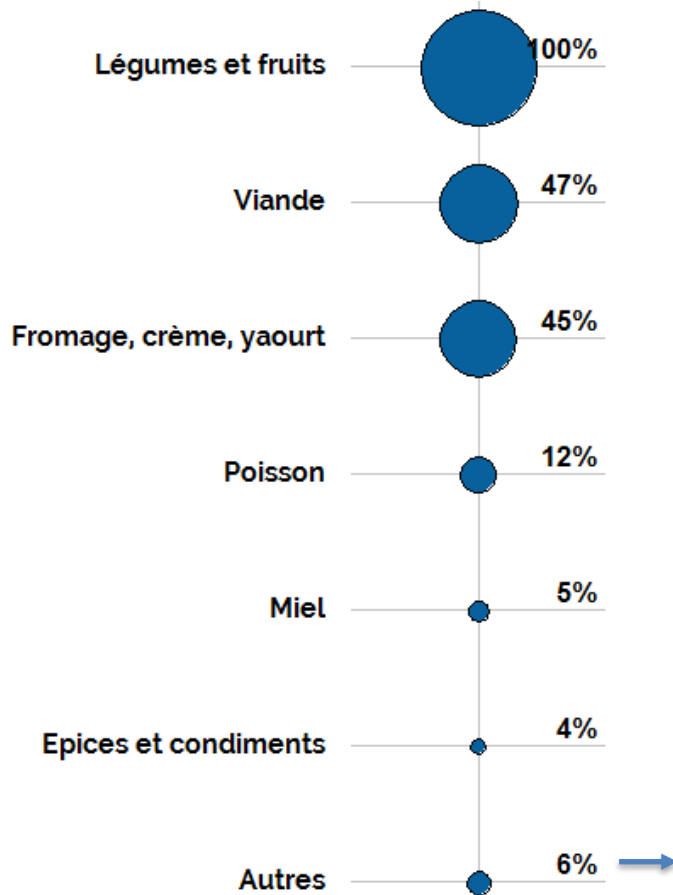


# Types de « Produits locaux » utilisés



Travail  
(78 rép)

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Pain, pâtes,  
légumes secs,  
charcuterie

Gestion	Autogérée 13 rép	Gérée par une SRC 55 rép	Adhérente à une CA 10 rép
Légumes et fruits	100%	100%	100%
Viande	46%	45%	60%
Fromage, crème, yaourt	69%	44%	20%
Poisson	15%	9%	20%
Miel	8%	5%	
Epices et condiments		5%	
Autres	8%	7%	

Taille	Petit 19 rép	Moyen 48 rép	Gros 11 rép
Légumes et fruits	100%	100%	100%
Viande	32%	52%	55%
Fromage, crème, yaourt	47%	42%	55%
Poisson	5%	15%	9%
Miel	5%	6%	
Epices et condiments		6%	
Autres	5%	8%	

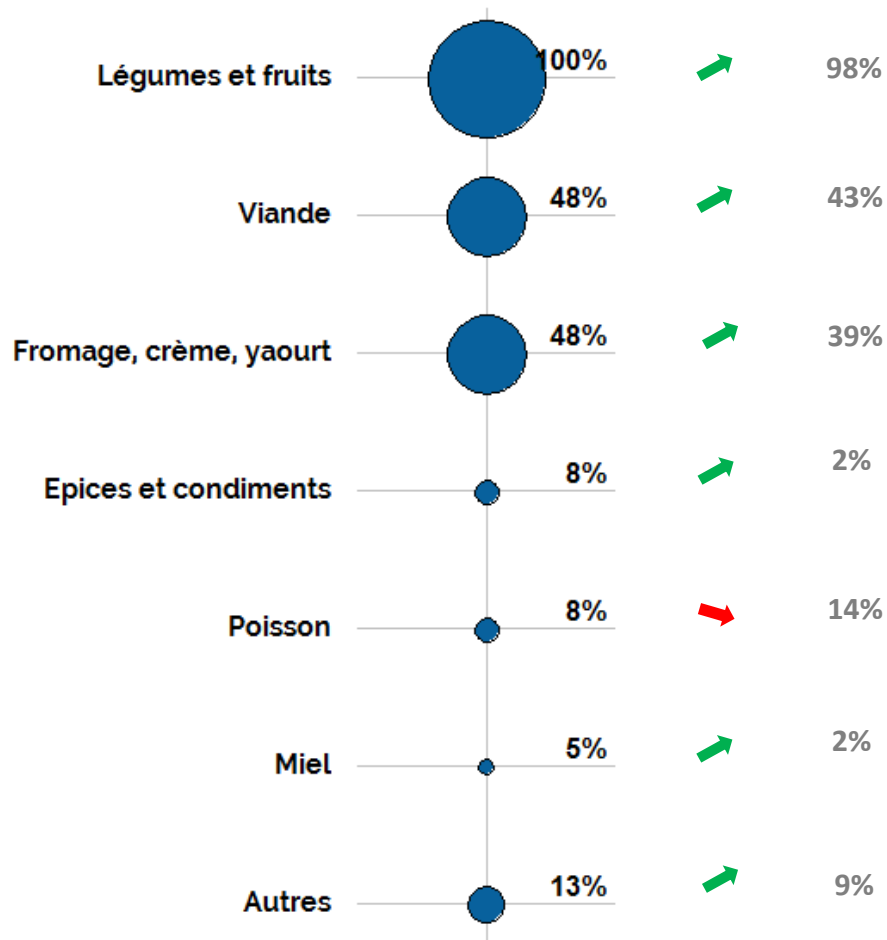
# Types de « Produits locaux » utilisés - Parc constant -

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Travail  
(40 rép)

Résultats de la  
Vague 2

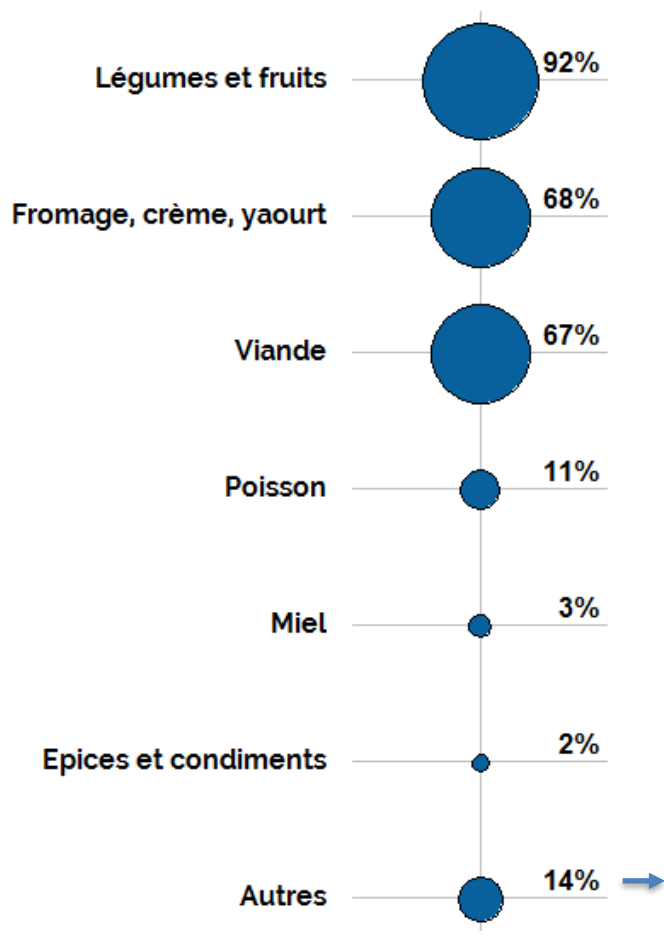


# Types de « Produits locaux » utilisés



**Scolaire**  
(87 rép)

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Pain, jus de fruits, farine, porc, féculents, huile, biscuit,...

Gestion	Autogérée 62 rép	Gérée par une SRC 11 rép	Adhérente à une CA 14 rép
Légumes et fruits	92%	91%	93%
Fromage, crème, yaourt	68%	64%	71%
Viande	66%	55%	79%
Poisson	15%		7%
Miel	5%		
Epices et condiments	3%		
Autres	13%	18%	14%

Taille	Petit 10 rép	Moyen 43 rép	Gros 34 rép
Légumes et fruits	100%	91%	91%
Fromage, crème, yaourt	30%	67%	79%
Viande	70%	70%	62%
Poisson	20%	12%	9%
Miel		7%	
Epices et condiments		5%	
Autres	10%	14%	15%

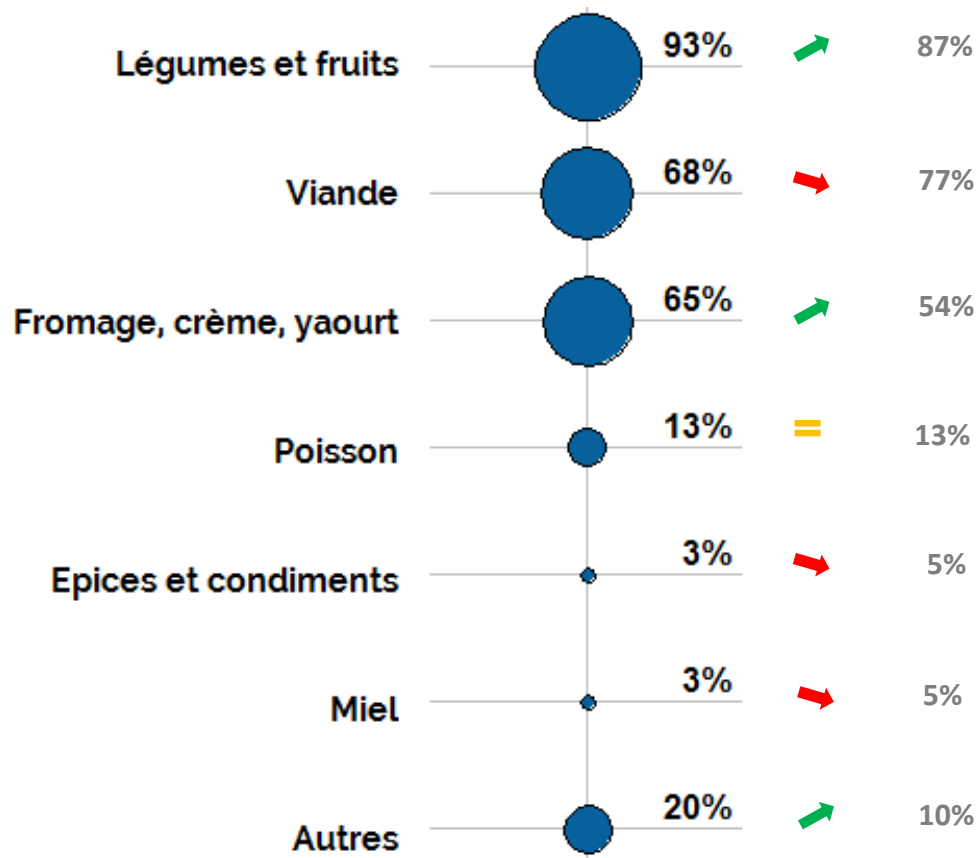
# Types de « Produits locaux » utilisés - Parc constant -

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Scolaire  
(40 rép)

Résultats de la  
Vague 2







## 5. Projet d'équipement

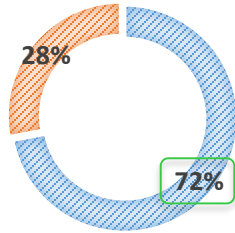
# Achat d'équipement

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

(100 rép)

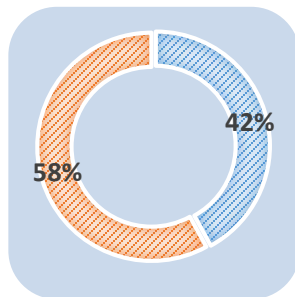


Intégré au processus d'achat d'équipement



(72 rép)

(Si intégré au processus d'achat)

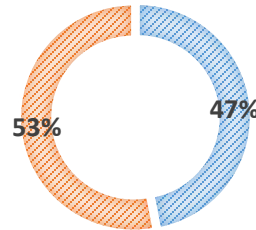


Projet d'équipement en cours et déjà budgété

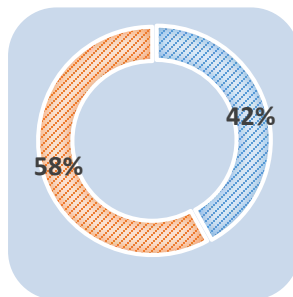


Social

(103 rép)

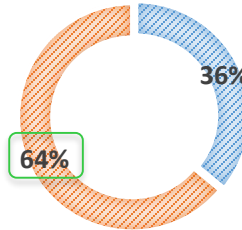


(48 rép)

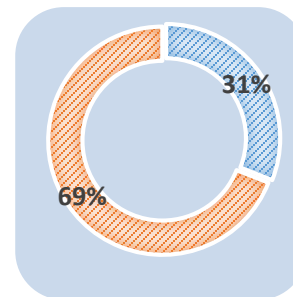


Travail

(100 rép)

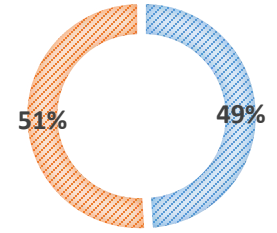


(36 rép)

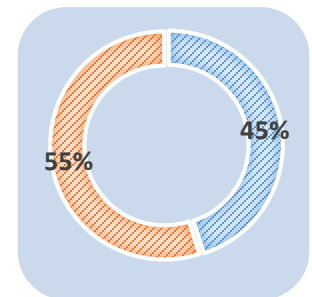


Scolaire

(100 rép)



(49 rép)



Légende :

Oui

Non

# Achat d'équipement - Parc constant -

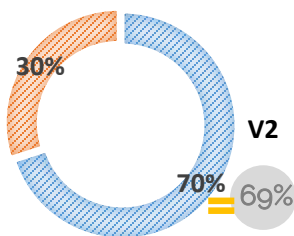
Etes-vous intégré au processus d'achat d'équipement (préparation-froid-cuisson-laverie) ?  
(Si oui) Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?



Santé

(40 rép)

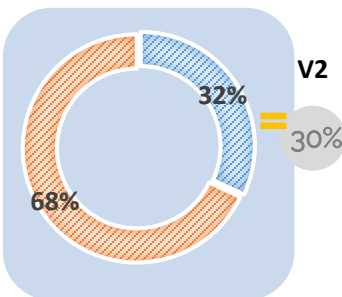
Intégré au processus d'achat d'équipement



(28 rép)

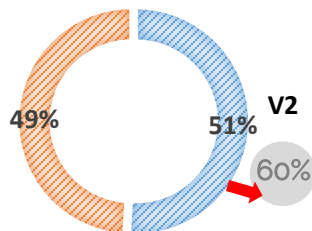
(Si intégré au processus d'achat)

Projet d'équipement en cours et déjà budgété

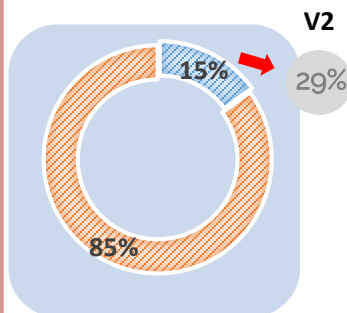


Social

(39 rép)

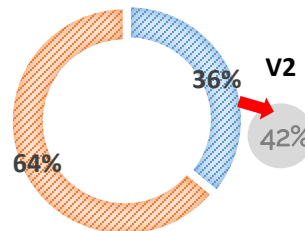


(20 rép)

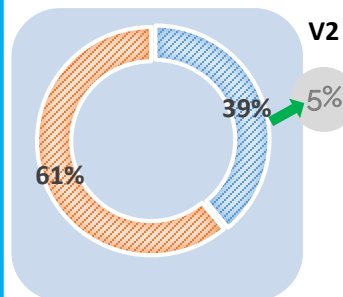


Travail

(50 rép)

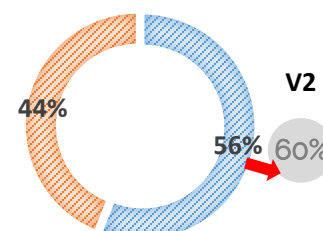


(18 rép)

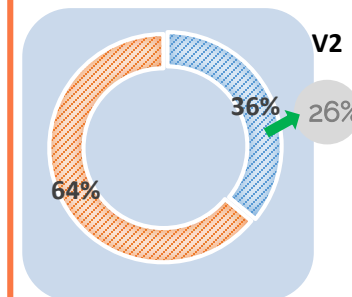


Scolaire

(45 rép)



(25 rép)



Pour les questions sur le type de projet et le budget, l'effectif est trop faible pour montrer une évolution sur parc constant (inférieur à 10 répondants).

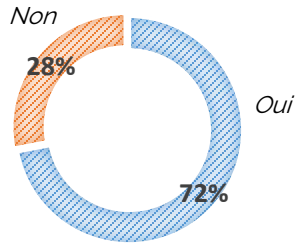
# Achat d'équipement



**Santé**  
(100 rép)

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 ?

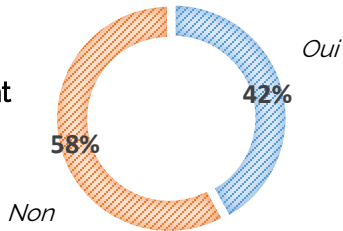
Intégré au processus d'achat d'équipement



Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	45 rép	24 rép	31 rép
Oui	82%	50%	74%
Non	18%	50%	26%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	14 rép	55 rép	30 rép
Oui	71%	65%	83%
Non	29%	35%	17%

Projet d'équipement en cours et déjà budgété  
(72 rép)



Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	37 rép	12 rép	23 rép
Oui	43%	25%	48%
Non	57%	75%	52%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	10 rép	36 rép	25 rép
Oui	30%	31%	64%
Non	70%	69%	36%

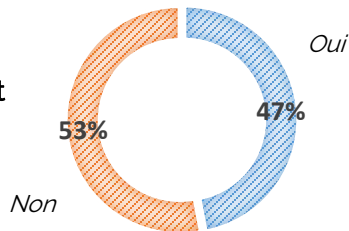
# Achat d'équipement



Social  
(103 rép)

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 ?

Intégré au processus d'achat d'équipement



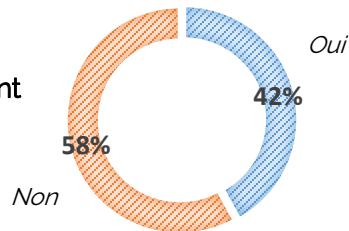
Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	49 rép	26 rép	28 rép
Oui	53%	31%	50%
Non	47%	69%	50%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	51 rép	47 rép	5 rép
Oui	49%	45%	40%
Non	51%	55%	60%



Projet d'équipement en cours et déjà budgété

(48 rép)



Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	26 rép	8 rép	14 rép
Oui	27%	63%	57%
Non	73%	38%	43%

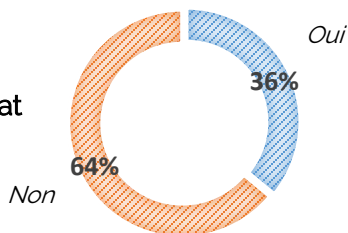
Taille	Petit	Moyen	Gros
	25 rép	21 rép	2 rép
Oui	32%	52%	50%
Non	68%	48%	50%

# 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 ?



Intégré au processus d'achat d'équipement

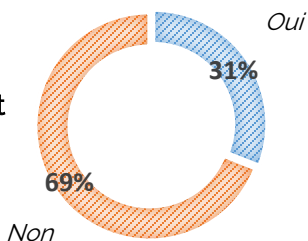


Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	15 rép	72 rép	13 rép
Oui	40%	35%	38%
Non	60%	65%	62%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	27 rép	59 rép	13 rép
Oui	22%	39%	46%
Non	78%	61%	54%



Projet d'équipement en cours et déjà budgété  
(36 rép)



Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	6 rép	25 rép	5 rép
Oui	17%	32%	40%
Non	83%	68%	60%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	6 rép	23 rép	6 rép
Oui	17%	39%	
Non	83%	61%	100%

# Achat d'équipement

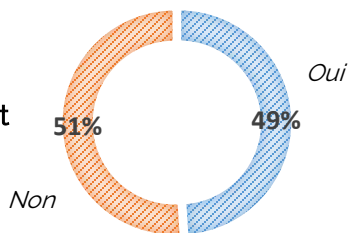


Scolaire

(100 rép)

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 ?

Intégré au processus d'achat d'équipement



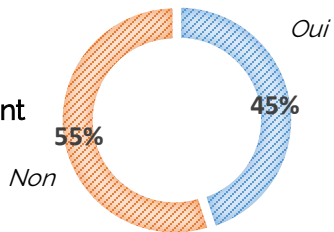
Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	67 rép	16 rép	17 rép
Oui	46%	56%	53%
Non	54%	44%	47%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	10 rép	53 rép	37 rép
Oui	40%	51%	49%
Non	60%	49%	51%



Projet d'équipement en cours et déjà budgété

(49 rép)



Gestion	Autogérée	Gérée par une SRC	Adhérente à une CA
	31 rép	9 rép	9 rép
Oui	48%	33%	44%
Non	52%	67%	56%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	4 rép	27 rép	18 rép
Oui	25%	52%	39%
Non	75%	48%	61%

# Type de projet d'équipement



## Santé

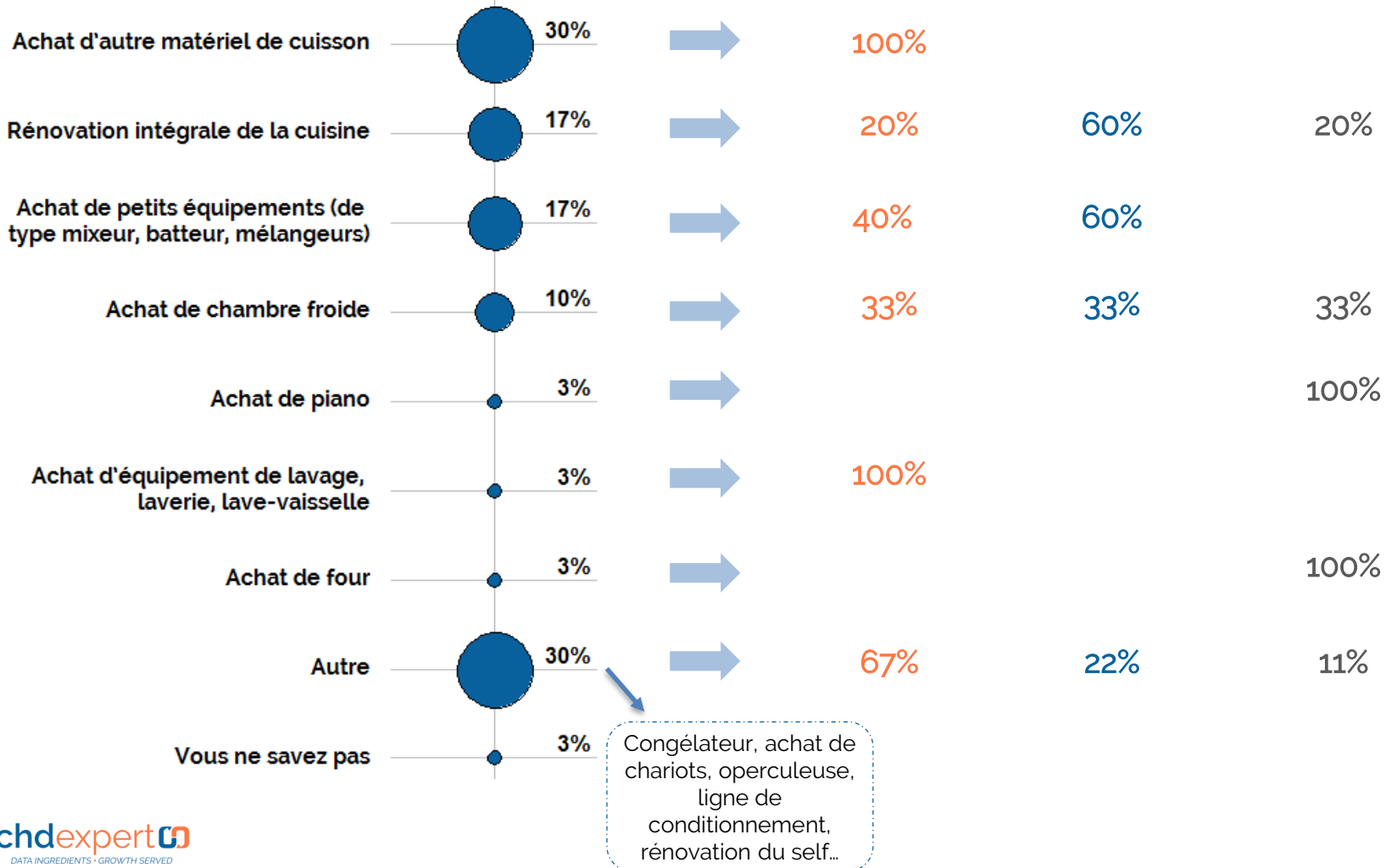
(30 rép ayant un projet)

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

Court terme

Moyen terme

Long terme





# Type de projet d'équipement



**Social**

(20 rép avant un projet)



Effectif faible

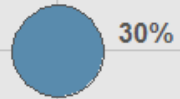
Quel type de projet d'équipement avez-vous en cours ou déjà budgété et à quel terme ?

Court terme

Moyen terme

Long terme

Achat de petits équipements (de type mixeur, batteur, mélangeurs)



50%

17%

33%

Achat de frigo



100%

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



67%

33%

Rénovation intégrale de la cuisine



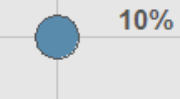
100%

Achat d'autre matériel de cuisson



100%

Achat de chambre froide



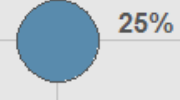
100%

Achat de four



100%

Autre

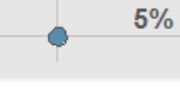


40%

40%

20%

Vous ne savez pas



Cellule de refroidissement, friteuse, chariots, armoire chaude...

# 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)*

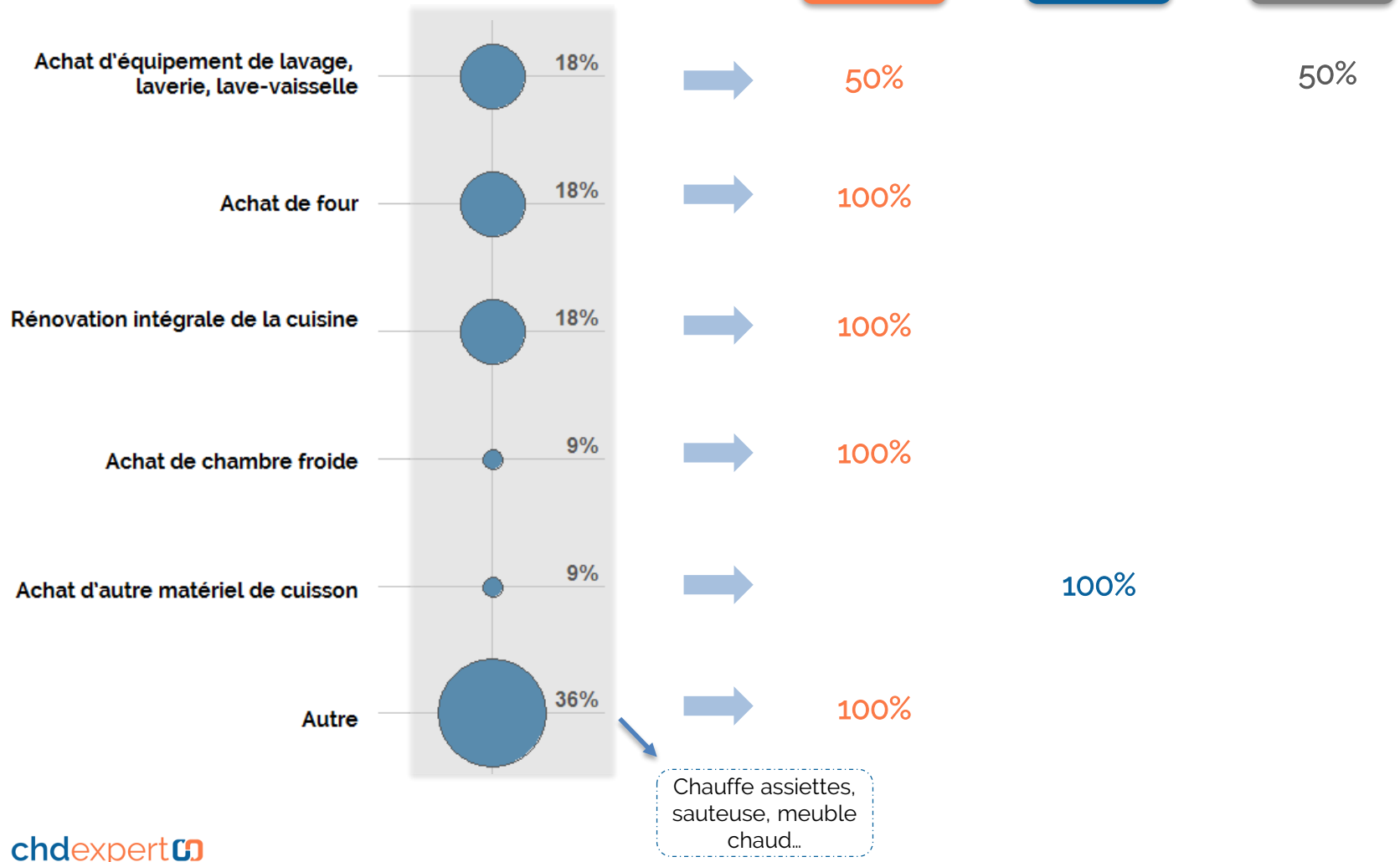


Effectif faible

Court terme

Moyen terme

Long terme



Chauffe assiettes, sauteuse, meuble chaud...

# Type de projet d'équipement



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

**Scolaire**

(22 rép ayant un projet)

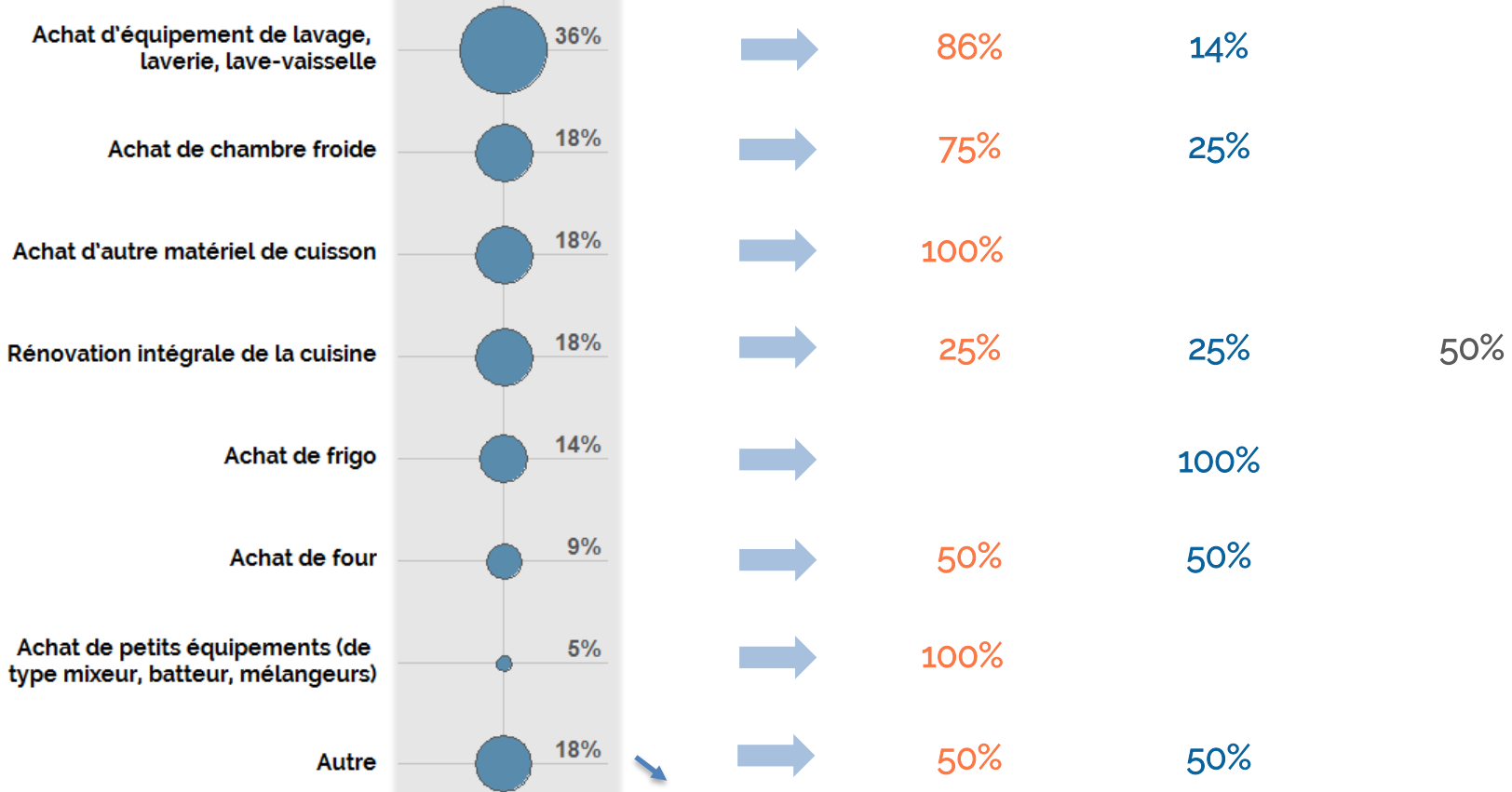


Effectif faible

Court terme

Moyen terme

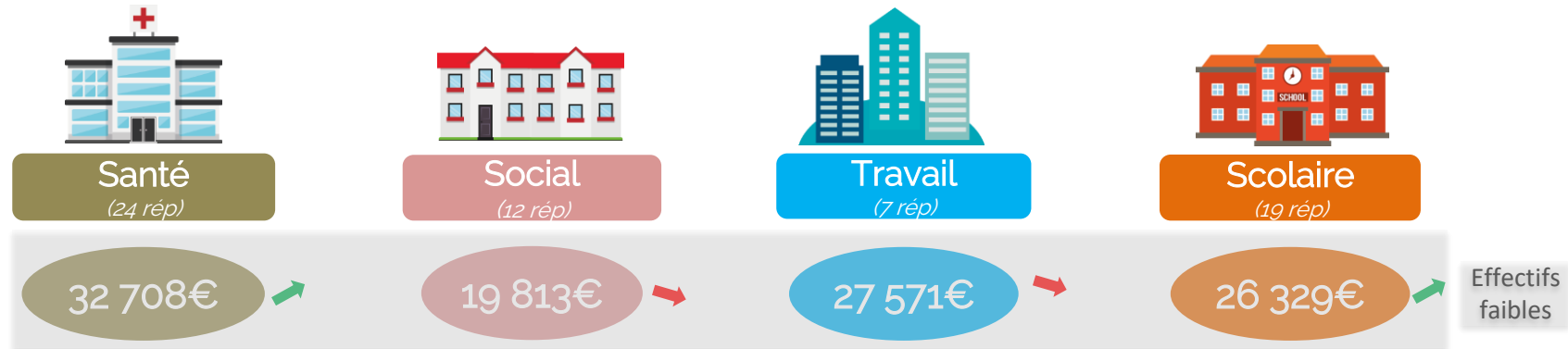
Long terme



Sauteuse, cellule de refroidissement, chariots, chauffe assiette, table de tri sélectif...

# Montant de l'investissement

Quel montant d'investissement consacrez-vous ou prévoyez-vous pour ce projet ?



Gestion	Budget
<b>Autogérée</b> 13 rép	31 115€
<b>Gérée par une SRC</b> 2 rép	17 500€
<b>Adhérente à une CA</b> 9 rép	38 389€

Gestion	Budget
<b>Autogérée</b> 5 rép	11 500€
<b>Gérée par une SRC</b> 4 rép	33 625€
<b>Adhérente à une CA</b> 3 rép	15 250€

Gestion	Budget
<b>Autogérée</b> 1 rép	17 500€
<b>Gérée par une SRC</b> 5 rép	27 600€
<b>Adhérente à une CA</b> 1 rép	37 500€

Gestion	Budget
<b>Autogérée</b> 13 rép	21 769€
<b>Gérée par une SRC</b> 3 rép	30 083€
<b>Adhérente à une CA</b> 3 rép	42 333€

Taille	Budget
<b>Petit</b> 3 rép	10 833€
<b>Moyen</b> 9 rép	35 556€
<b>Gros</b> 12 rép	36 042€

Taille	Budget
<b>Petit</b> 6 rép	11 833€
<b>Moyen</b> 5 rép	25 850€
<b>Gros</b> 1 rép	37 500€

Taille	Budget
<b>Petit</b> 0 rép	
<b>Moyen</b> 7 rép	27 571€
<b>Gros</b> 0 rép	

Taille	Budget
<b>Petit</b> 1 rép	7 500€
<b>Moyen</b> 12 rép	25 229€
<b>Gros</b> 6 rép	31 667€

# Perception de la sécurité alimentaire

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



Santé

(100 rép)

Social

(103 rép)

Travail

(100 rép)

Scolaire

(100 rép)

De plus en plus important  
dans votre activité

67%

68%

71%

58%

D'une importance constante

33%

30%

28%

40%

D'une importance en baisse  
face à d'autres problèmes

-

1%

1%

-

D'une importance limitée

-

-

-

1%

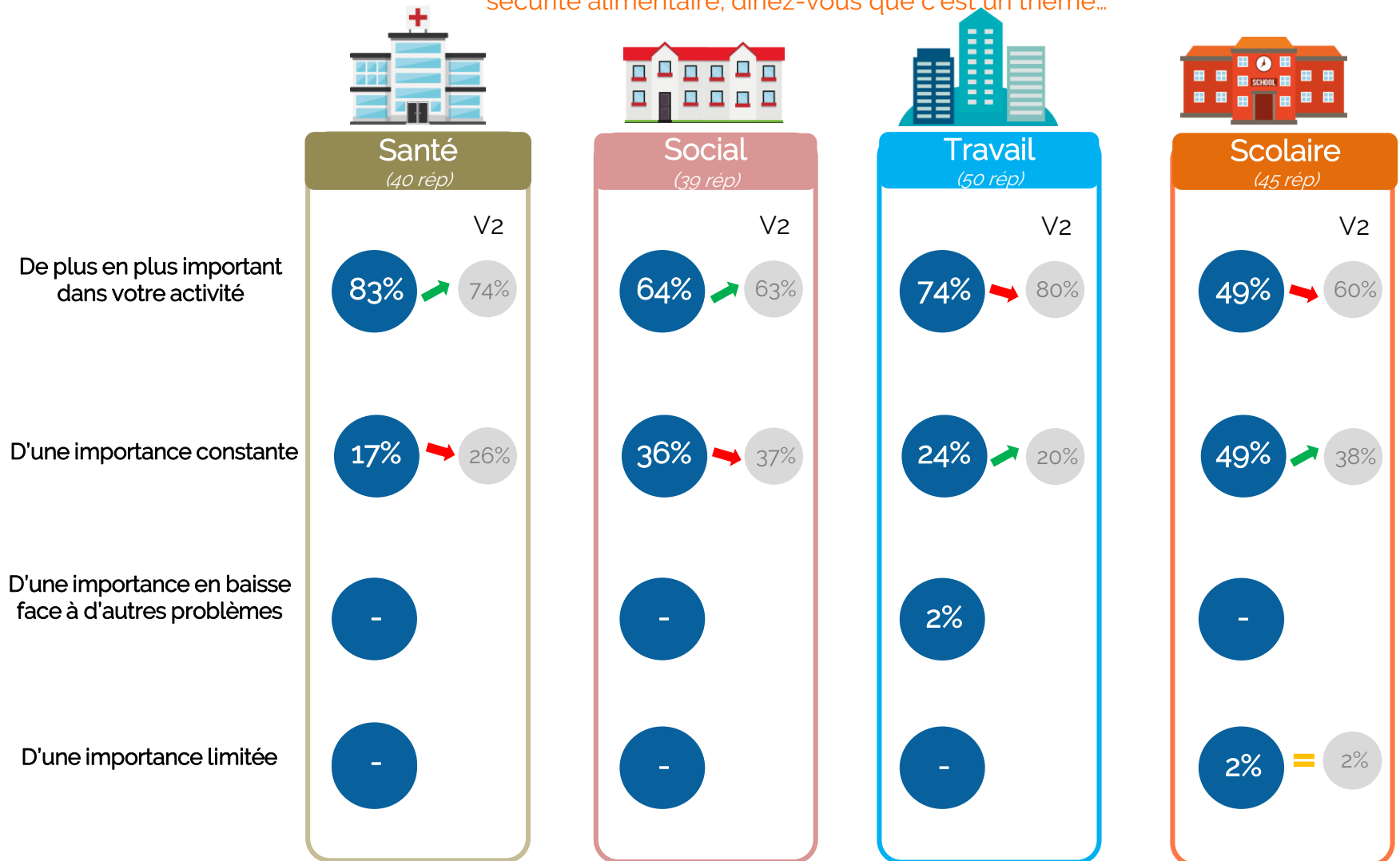
1% ne savent pas

1% ne savent pas

# Perception de la sécurité alimentaire

## - Parc constant -

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



# Perception de la sécurité alimentaire



Santé  
(100 rép)

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

De plus en plus important dans votre activité

67%

D'une importance constante

33%

D'une importance en baisse face à d'autres problèmes

-

D'une importance limitée

-

Gestion	Autogérée 45 rép	Gérée par une SRC 24 rép	Adhérente à une CA 31 rép
De plus en plus important dans votre activité	64%	79%	61%
D'une importance constante	36%	21%	39%

Taille	Petit 14 rép	Moyen 55 rép	Gros 30 rép
De plus en plus important dans votre activité	57%	73%	60%
D'une importance constante	43%	27%	40%

# Perception de la sécurité alimentaire



Social  
(103 rép)

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

De plus en plus important dans votre activité

68%

D'une importance constante

30%

D'une importance en baisse face à d'autres problèmes

1%

D'une importance limitée

-

1% ne savent pas

Gestion	Autogérée 49 rép	Gérée par une SRC 26 rép	Adhérente à une CA 28 rép
De plus en plus important dans votre activité	55%	88%	71%
D'une importance constante	43%	12%	25%
D'une importance en baisse face à d'autres problèmes			4%
Vous ne savez pas	2%		

Taille	Petit 51 rép	Moyen 47 rép	Gros 5 rép
De plus en plus important dans votre activité	71%	66%	60%
D'une importance constante	27%	34%	20%
D'une importance en baisse face à d'autres problèmes			20%
Vous ne savez pas	2%		



# Perception de la sécurité alimentaire



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

De plus en plus important dans votre activité

71%

D'une importance constante

28%

D'une importance en baisse face à d'autres problèmes

1%

D'une importance limitée

-

Gestion	Autogérée 15 rép	Gérée par une SRC 72 rép	Adhérente à une CA 13 rép
De plus en plus important dans votre activité	80%	71%	62%
D'une importance constante	20%	28%	38%
D'une importance en baisse face à d'autres problèmes		1%	

Taille	Petit 27 rép	Moyen 59 rép	Gros 13 rép
De plus en plus important dans votre activité	70%	76%	54%
D'une importance constante	26%	24%	46%
D'une importance en baisse face à d'autres problèmes	4%		

# Perception de la sécurité alimentaire

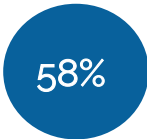


Scolaire

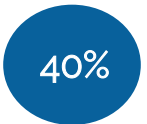
(100 rép)

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

De plus en plus important dans votre activité



D'une importance constante



D'une importance en baisse face à d'autres problèmes



D'une importance limitée



1% ne savent pas

Gestion	Autogérée 67 rép	Gérée par une SRC 16 rép	Adhérente à une CA 17 rép
De plus en plus important dans votre activité	51%	75%	71%
D'une importance constante	46%	25%	29%
D'une importance limitée	1%		
Vous ne savez pas	1%		

Taille	Petit 10 rép	Moyen 53 rép	Gros 37 rép
De plus en plus important dans votre activité	60%	66%	46%
D'une importance constante	30%	34%	51%
D'une importance limitée	10%		
Vous ne savez pas			3%

# 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](http://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