Baromètre de santé de la restauration collective en France

chd expert

DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED

GECO Food Service

PARTIE 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.

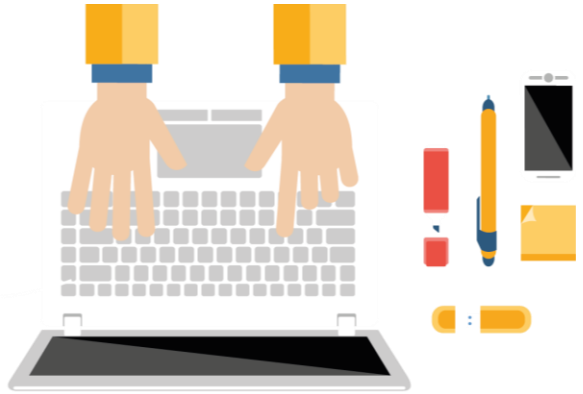
- **CHD EXPERT**, cabinet d'études spécialisé sur les marchés de la Consommation Hors Domicile, a été chargé d'effectuer cette enquête par sondage téléphonique auprès des professionnels de la restauration collective. Ce document présente les résultats détaillés des 400 interviews qualifiées.

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 permet aux membre du GECO de suivre 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.



Méthodologie de l'étude

- Questionnaire d'enquête directif (questions fermées) mais comportant quelques questions ouvertes.

- 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, **400 interviews** ont été réalisées :

*Principalement des maisons de retraite

Comparaison vague 1 VS vague 2

- Vague 1 : Mars 2017
  Vague 2 : Décembre 2017

- Des modifications ont été apportées au questionnaire par rapport à la vague 1 (menée en Mars 2017) : l'objectif étant de résoudre les problèmes survenus lors de la première administration et de rectifier certaines questions. Notamment la question portant sur les budgets moyen par repas à la vague 1 ne sont pas cohérents (erreur de compréhension de la question, budgets plus élevés que la réalité du marché), les budgets de référence sont donc ceux déclarés à la vague 2.
  Lorsque cela est possible des évolutions ont été estimées par rapport aux résultats de la vague 1.

PARTIE 2 : Résultats clés

Segments interrogés

Tirage aléatoire de la sélection de l'échantillon d'appel et des appels

Santé

100
25%

dont 30% de cuisines centrales

Social
(maisons de retraite)

100
25%

dont 23% de cuisines centrales

Travail

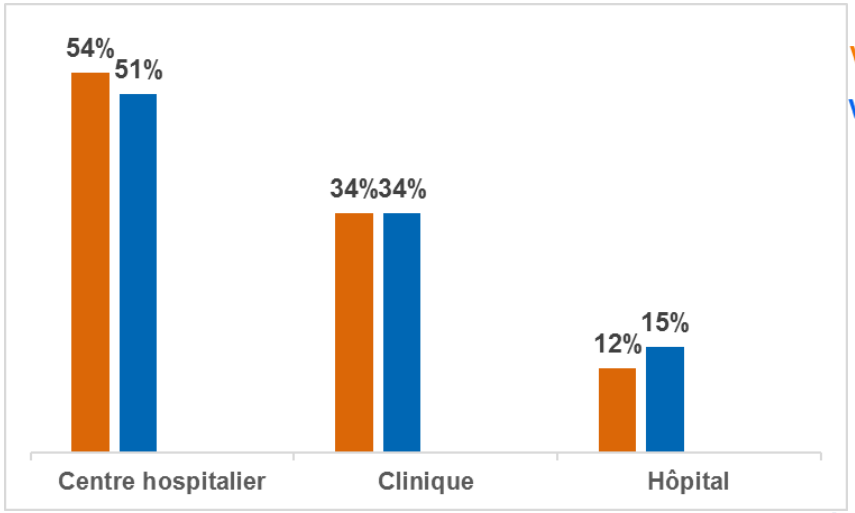
100
25%

dont 8% de cuisines centrales

Scolaire

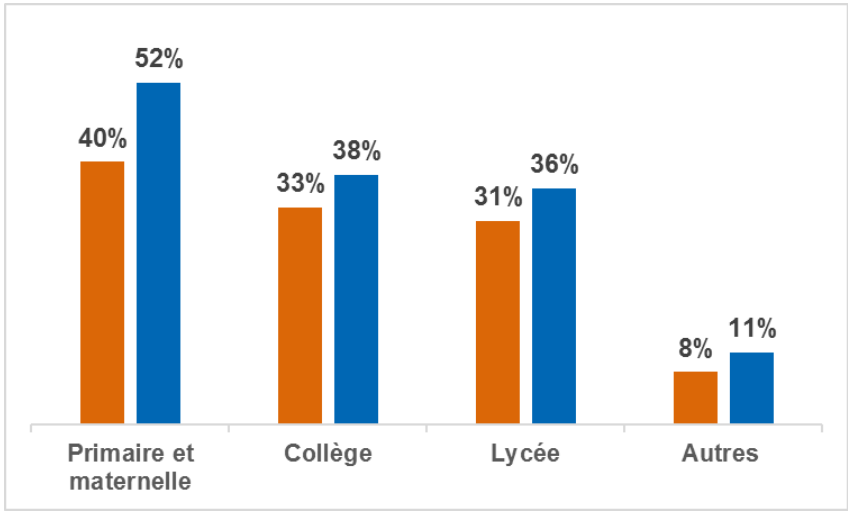
100
25%

dont 33% de cuisines centrales



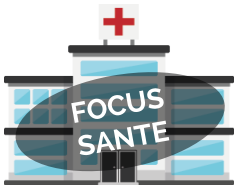
Vague 1

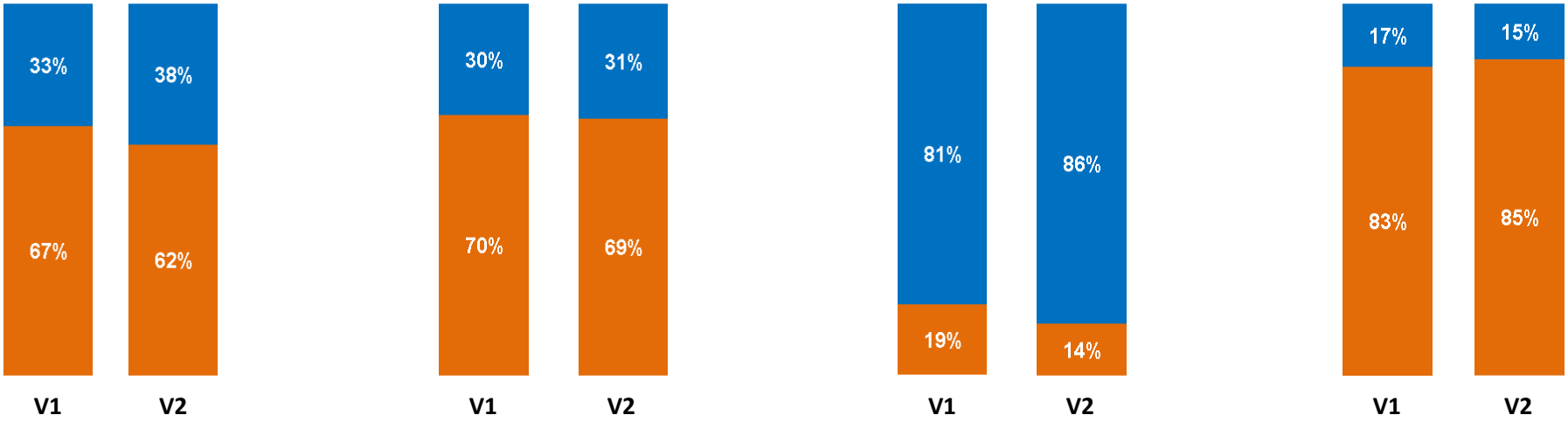
Vague 2



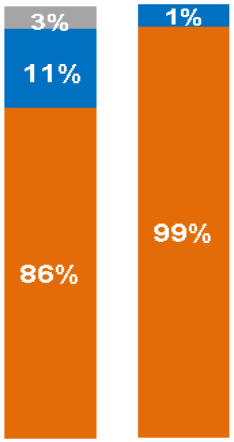
Type de gestion

- Description de l'échantillon interrogé sur la base aléatoire, non illustratif dans un contexte d'évolution

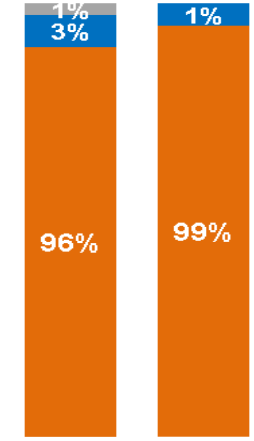




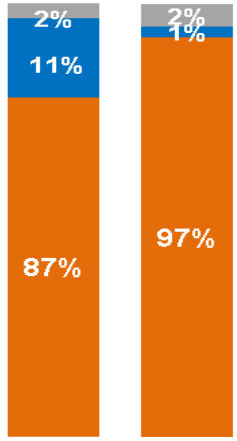
La préparation des repas



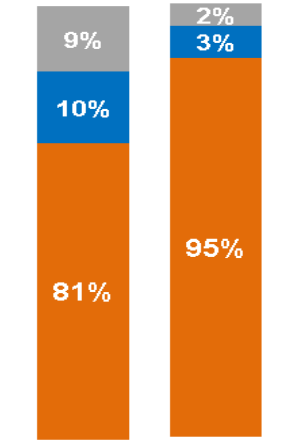
V1 V2



V1 V2



V1 V2



V1 V2

Les modalités de réponse ont été reformulées entre la V1 et la V2

- En cuisine centrale, vous êtes livré en liaison chaude
- En cuisine centrale, vous êtes livré en liaison froide
- Sur place dans l'établissement

- Préparation à l'extérieur de l'établissement, vous êtes livré en liaison chaude
- Préparation à l'extérieur de l'établissement, vous êtes livré en liaison froide
- Sur place dans l'établissement

Achats en gré à gré

Si vous êtes issu d'un marché public quel est votre % d'achats en gré à gré ?

Santé

100 répondants

Marché public : 46% des structures

Achat en gré à gré : 80% des structures

Volume d'achats en gré à gré : 14%

Social

100 répondants

Marché public : 29% des structures

Achat en gré à gré : 83% des structures

Volume d'achats en gré à gré : 21%

Travail

100 répondants

Marché public : 23% des structures

Achat en gré à gré : 65% des structures

Volume d'achats en gré à gré : 15%

Scolaire

100 répondants

Marché public : 68% des structures

Achat en gré à gré : 87% des structures

Volume d'achats en gré à gré : 29%

Nombre de convives

Question reformulée en vague 2

Vague 1 *= nombre de convives en moyenne par repas (dimension la plus vaste)*

Q6. Vous avez combien de convives en moyenne par repas… (***Ne pas citer, une seule réponse***)

- **(1)** Moins de 50 convives (***précisez combien***) : _____
- **(2)** 50 à 100 convives
- **(3)** 100 à 199 convives
- **(4)** 200 à 299 convives
- **(5)** 300 à 499 convives
- **(6)** 500 à 1.000 convives
- **(7)** 1.000 convives ou plus (***précisez combien***) : _____
- **(8)** NSP – RR

Vague 2 *= Nombre moyen de convives splitté entre midi et soir*
=> Reconstitution pour obtenir le nombre de convives moyen par repas (moyenne midi/soir)

Q8. Vous avez combien de convives en moyenne le midi… (**Convives = nombre de repas servis - *Ne pas citer, une seule réponse***)

- **(1)** Moins de 50 convives (***précisez combien***) : _____
- **(2)** 50 à 100 convives
- **(3)** 100 à 199 convives
- **(4)** 200 à 299 convives
- **(5)** 300 à 499 convives
- **(6)** 500 à 1.000 convives
- **(7)** 1.000 convives ou plus (***précisez combien***) : _____
- **(8)** Pas de convives le midi
- **(9)** NSP – RR

Q9. Vous avez combien de convives en moyenne le soir… (**Convives = nombre de repas servis - *Ne pas citer, une seule réponse***)

- **(1)** Moins de 50 convives (***précisez combien***) : _____
- **(2)** 50 à 100 convives
- **(3)** 100 à 199 convives
- **(4)** 200 à 299 convives
- **(5)** 300 à 499 convives
- **(6)** 500 à 1.000 convives
- **(7)** 1.000 convives ou plus (***précisez combien***) : _____
- **(8)** Pas de convives le soir
- **(9)** NSP – RR

Nombre de convives

Question reformulée en vague 2.

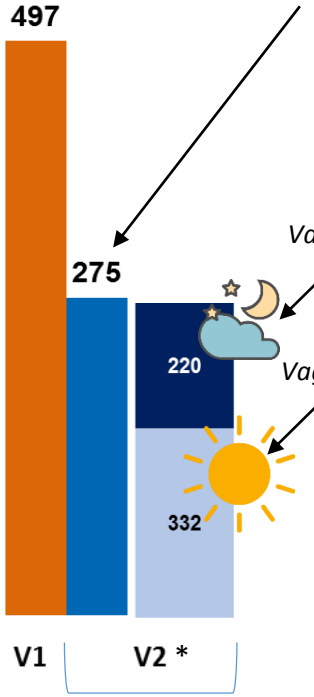
Vague 1 = nombre de convives en moyenne par repas (dimension la plus vaste)
Vague 2 = Nombre de convives en moyenne le midi + Nombre de convives en moyenne le soir
=> nombre de convives en moyenne par repas reconstitué (moyenne midi/soir)

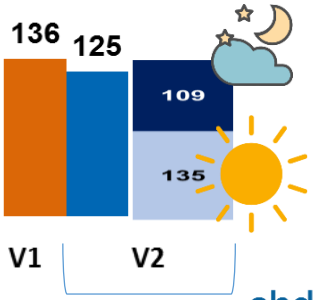
Vague 1 = nombre de convives en moyenne par repas

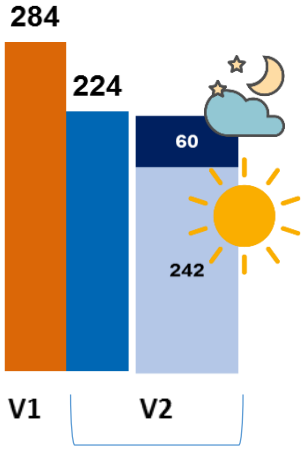
Vague 2 = nombre de convives en moyenne par repas reconstitué (moyenne midi/soir)

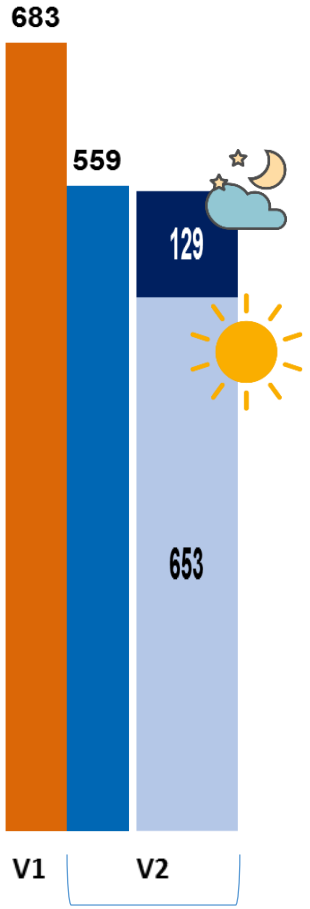
Vague 2 = Nombre de convives en moyenne le soir

Vague 2 = Nombre de convives en moyenne le midi









Services de restauration

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

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ? (Plusieurs réponses possibles)

(1) Petit déjeuner
(2) Déjeuner
(3) Dîner
(4) Goûter et collations
(5) NSP – RR

→ **Permet de connaître les services de restauration proposés**

Combien vous en servez par jour en moyenne ?

(1) Petit déjeuner : _____ □ NSP – RR
(2) Déjeuner : _____ □ NSP – RR
(3) Dîner : _____ □ NSP – RR
(4) Goûter et collations : _____ □ NSP – RR

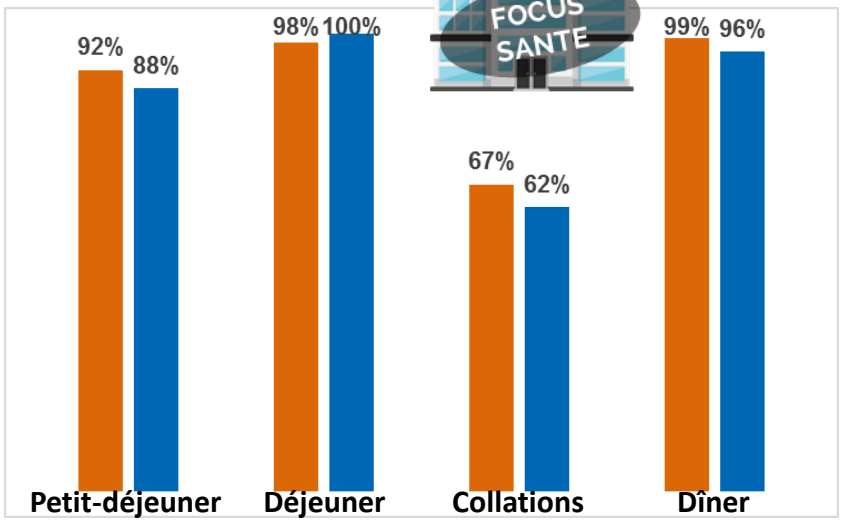
→ **Permet de calculer le nombre de repas pour chaque service de restauration**

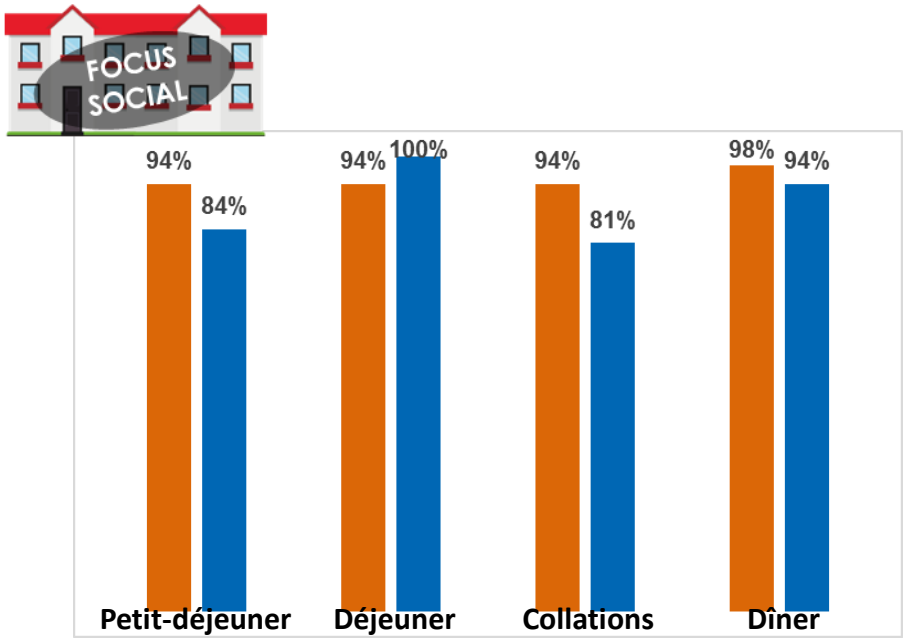
Et au total des différents services, cela représente combien de repas servis par jour en moyenne ? _____ □ NSP – RR

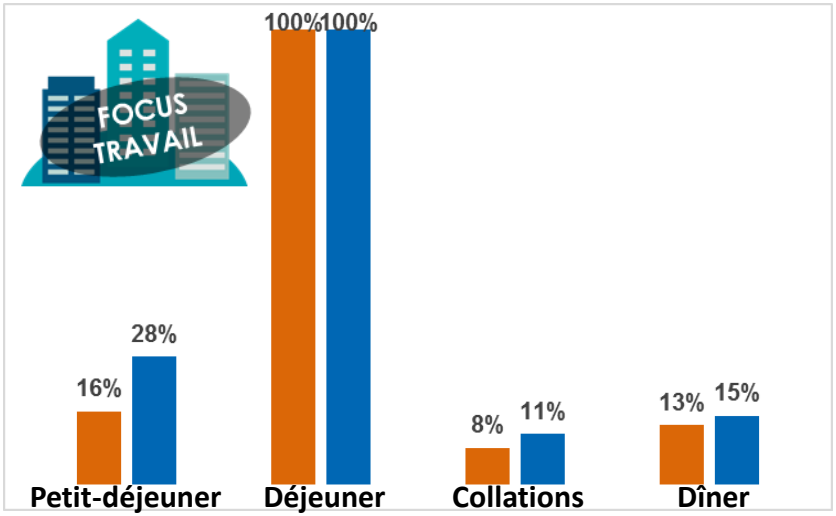
→ **Permet de calculer le nombre de repas global**

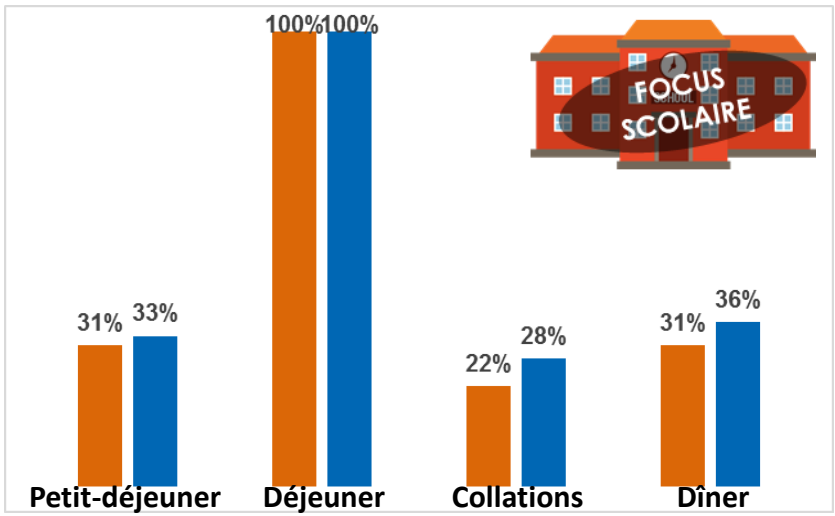
Note méthodologique : ces questions sont complémentaires à celles posées sur le nombre de convives (midi et soir). Des écarts sont constatables : ils sont dû aux modalités de réponses des différentes questions (moyenne VS centres de classe). La question sur le nombre de convives a été posée via des tranches (application de centres de classe pour obtenir une moyenne). Tandis que la question sur le nombre de repas pour chaque service de restauration a été posée en clair (calcul d'une moyenne à partir des déclarations des répondants).

Services de restauration



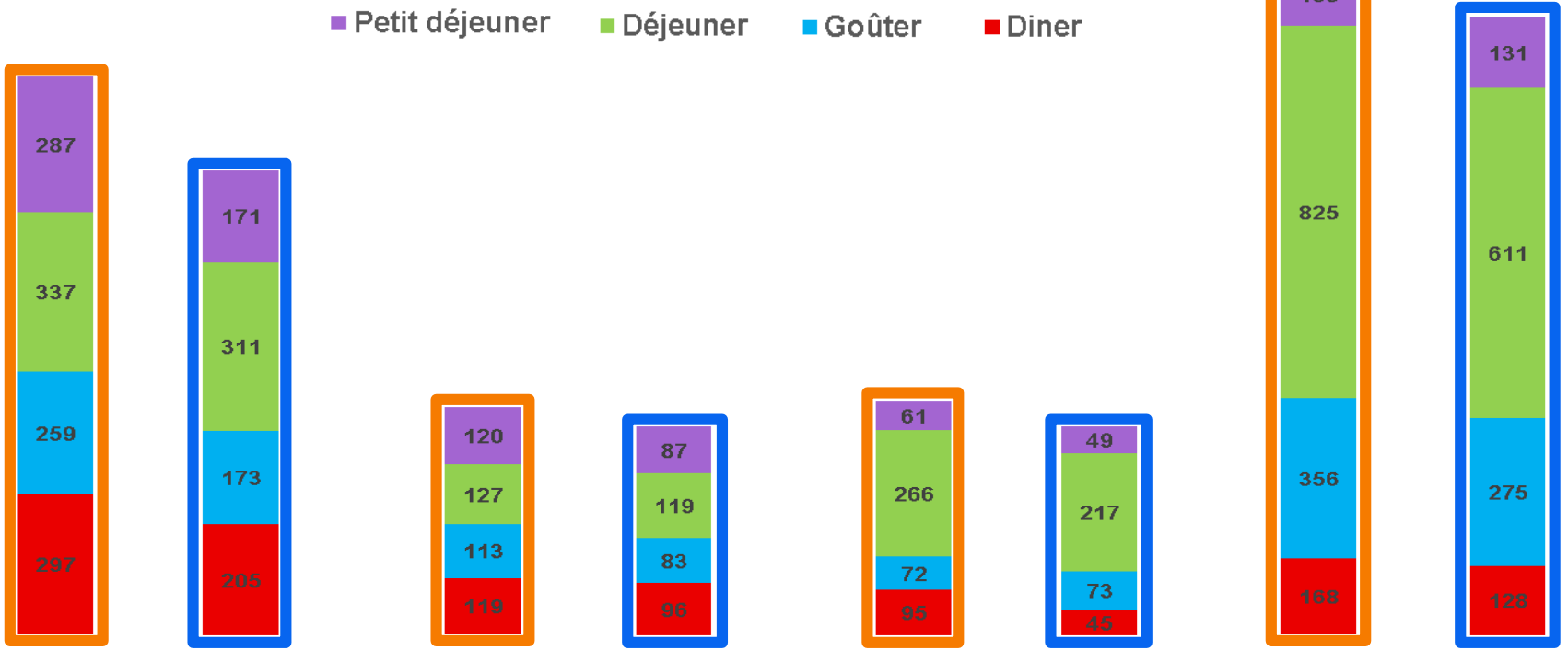






Nombre de convives par service

Vague 1
Vague 2

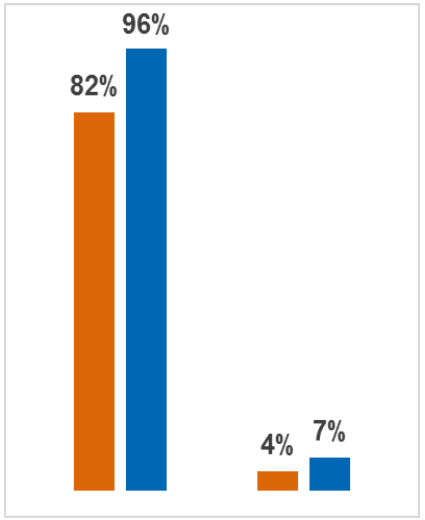


Moyenne du TOTAL sur les différents services	899	750	351	347	289	230	973	774

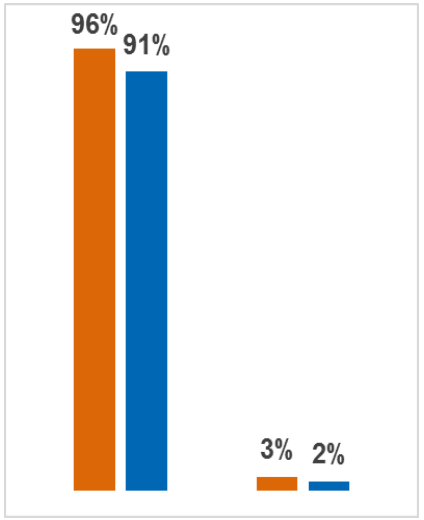
Fournisseurs alimentaires

Vague 1
Vague 2

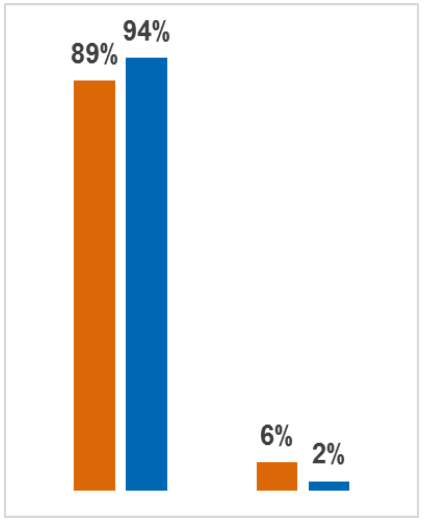
Modalités de réponses reformulées entre V1 et V2 : nous ne comparons ici que celles qui sont identiques (Grossistes nationaux et Cash&Carry)



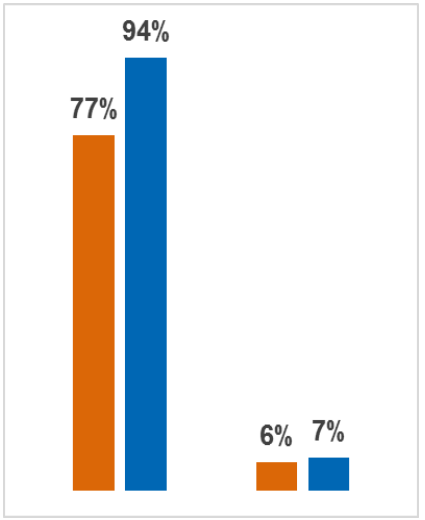
- Grossiste régional : 38%
- Producteur local : 15%



- Grossiste régional : 26%
- Producteur local : 18%



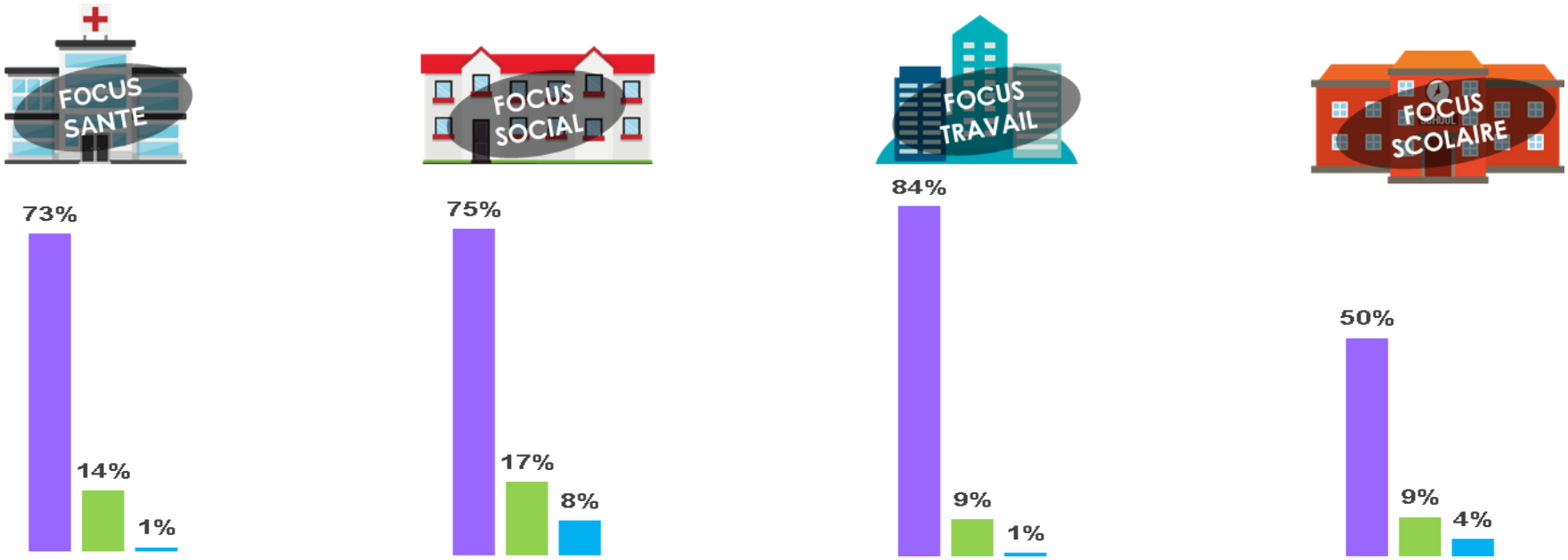
- Grossiste régional : 38%
- Producteur local : 14%



- Grossiste régional : 37%
- Producteur local : 43%

Fournisseurs de boissons

NEW



- Cash and carry : 2%
- Autre : 7%
- Pas de boissons : 7%
- Vous ne savez pas : 3%

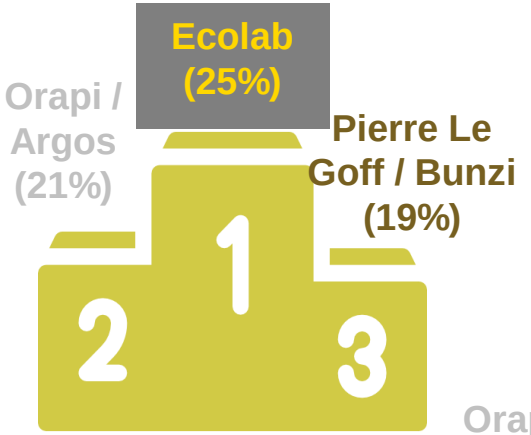
- Cash and carry : 2%
- Autre : 4%
- Pas de boissons : 3%
- Vous ne savez pas : 1%

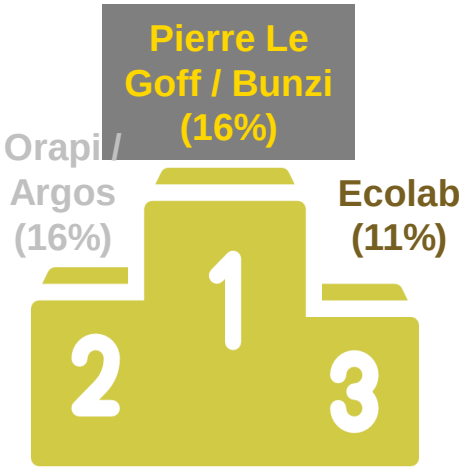
- Cash and carry : 0%
- Autre : 7%
- Pas de boissons : 3%
- Vous ne savez pas : 0%

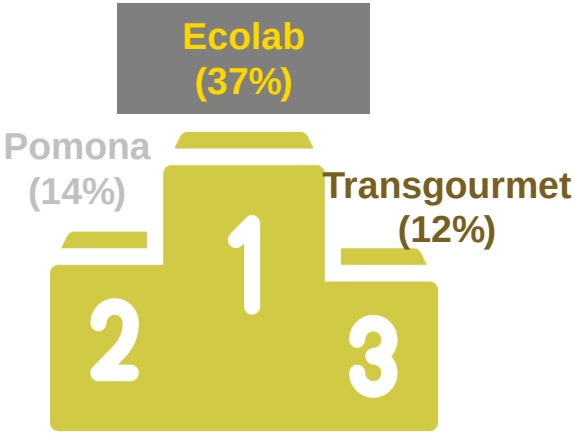
- Cash and carry : 2%
- Autre : 1%
- Pas de boissons : 36%
- Vous ne savez pas : 1%

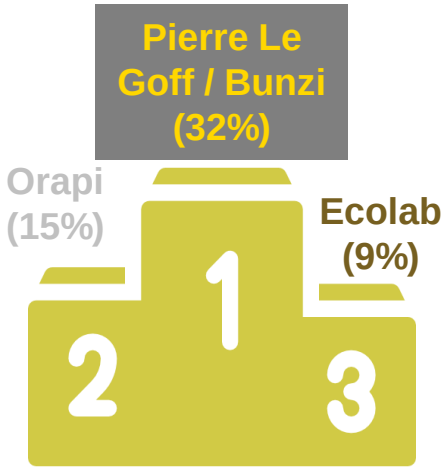
Fournisseurs de produits d'hygiène

NEW









Budget par repas

Quel est votre budget moyen par repas, en termes de coûts matières…

	FOCUS SANTE	FOCUS SOCIAL	FOCUS TRAVAIL	FOCUS SCOLAIRE
Petit-déjeuner	0,99€ → 0,71€	1,15€ → 0,75€	1,44€ → 1,43€	0,89€ → 0,85€
Déjeuner	2,72€ → 2,24€	3,47€ → 2,24€	3,66€ → 3,25€	1,96€
Goûter	0,57€ → 0,41€	0,94€ → 0,54€	1,20€ → 0,86€	0,70€ → 0,40€
Dîner	2,72€ → 1,96€	3,47€ → 1,97€	3,66€ → 3,14€	1,96€ → 1,90€

Vague 1
Vague 2

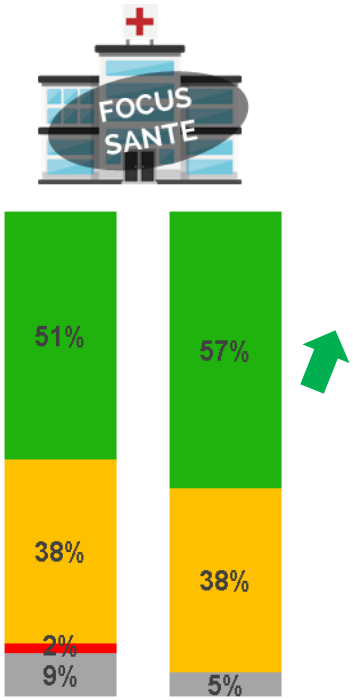
La question a été reformulée entre la V1 et la V2 ;
Split entre Déjeuner et Dîner dans la V2
(en V1, pas distinction entre ces 2 instants, c'est pourquoi les moyennes affichées sont identiques entre déjeuner et dîner

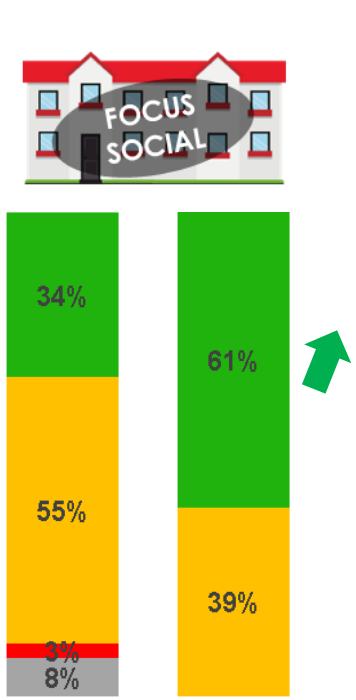
Evolution des coûts matières

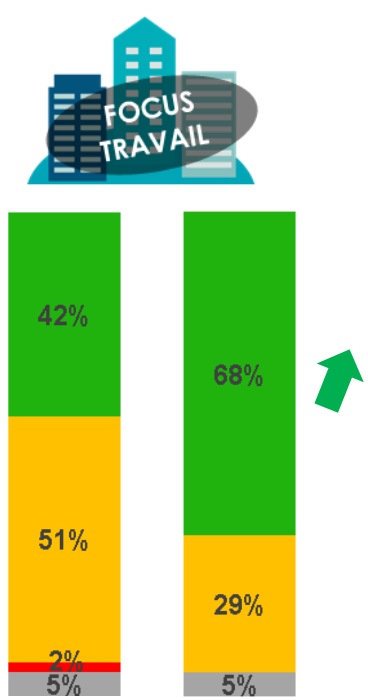
Diriez-vous que depuis 6 mois les coûts matières chez les fournisseurs ont tendance à…

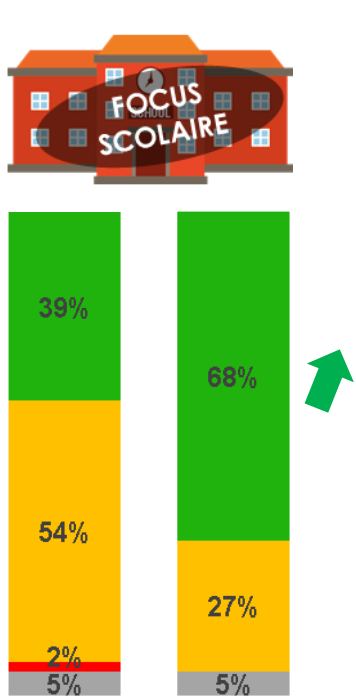
Augmenter | Stable | Diminuer | NSP-RR

** Indice calculé : % Augmenter - % Diminuer*







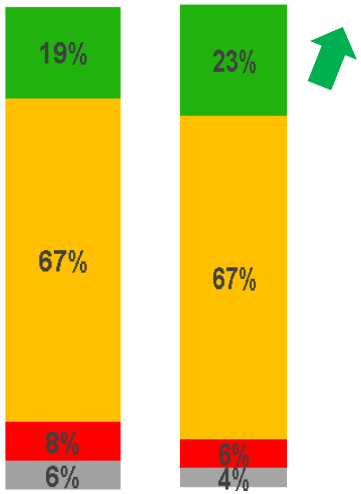


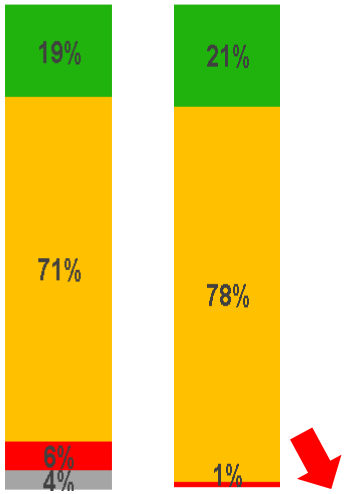
Evolution du budget repas

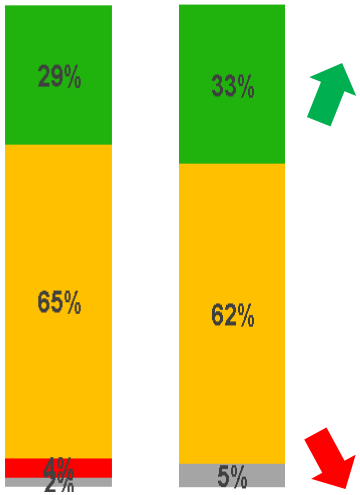
Diriez-vous que depuis 6 mois le budget que vous consacrez par repas a tendance à …

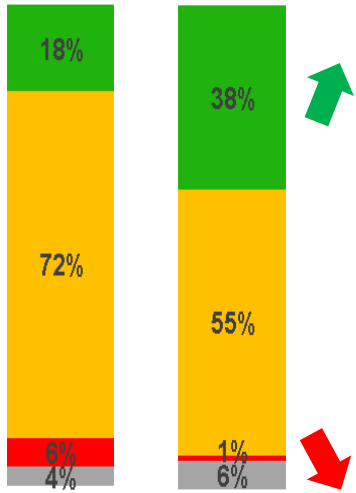
Augmenter | Stable | Diminuer | NSP-RR

** Indice calculé : % Augmenter - % Diminuer*





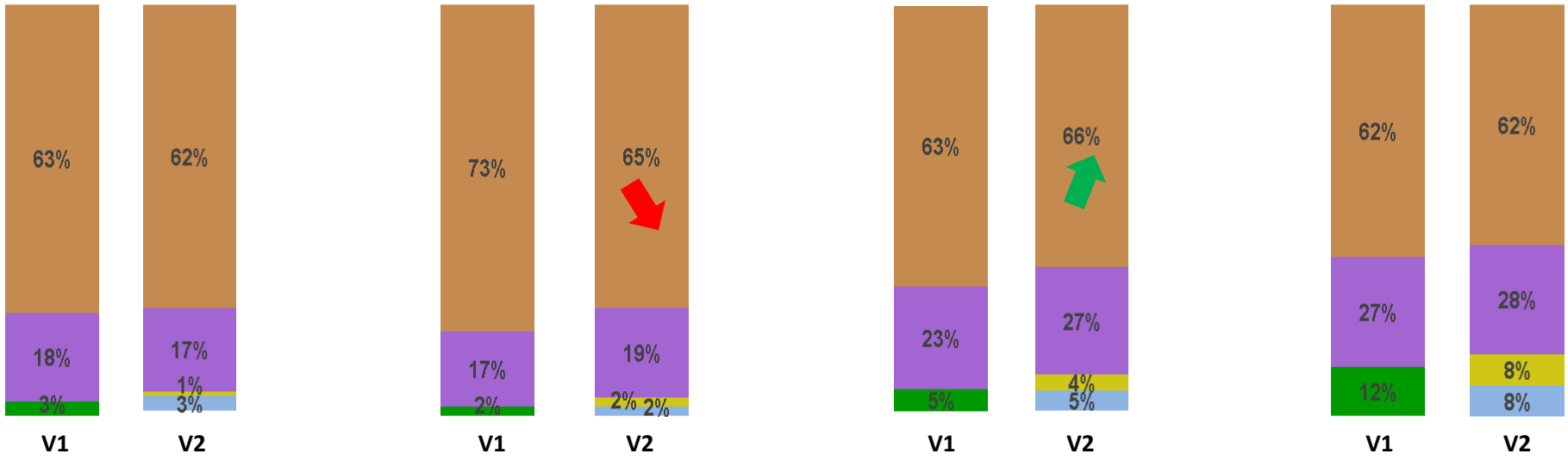




	V1	V2
	10 *	17
	13	20
	25	33
	12	37

Type d'offre de repas

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



Modalités Vague 1

■ Produits ou ingrédients Bio ■ Produits locaux ■ Fait maison

Modalités Vague 2

■ Produits finis Bio ■ Ingrédients Bio ■ Produits locaux ■ Fait maison

Les modalités de réponse ont été reformulés entre la V1 et la V2 : modalités BIO divisées en 2

Définition des produits locaux

NEW

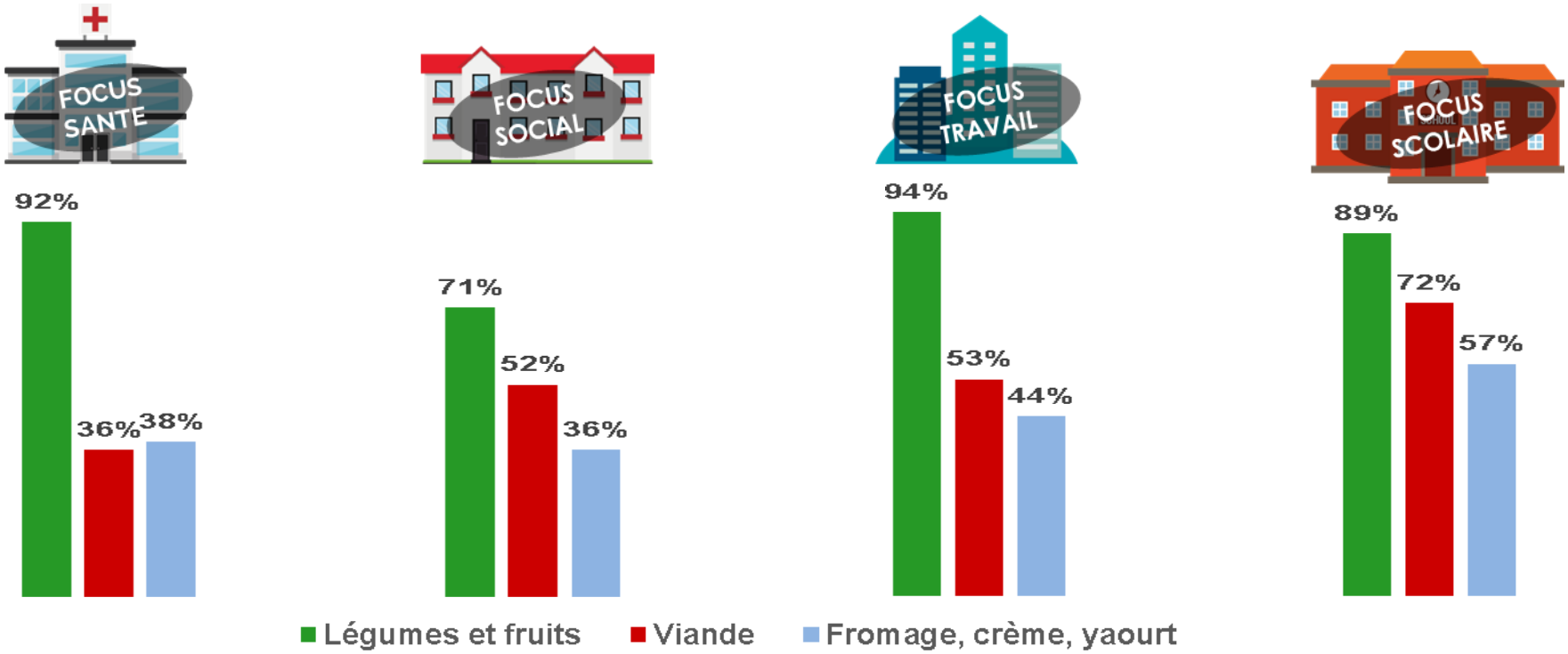
Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?

Des produits dont le producteur est localisé dans un rayon de 50km	93%	91%	96%	94%
Des produits dont la production est réalisée sur le territoire français	11%	11%	6%	9%
Des produits industriels dont l'usine est dans un rayon de 50km	1%	0%	2%	9%
Des produits industriels dont l'usine est située sur le territoire français	0%	0%	1%	2%
Vous ne savez pas	0%	2%	1%	0%

chdexpert
DATA INGREDIENTS · GROWTH SERVED

Type de produits locaux utilisés

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



- Poisson : 7%
- Epices et condiments : 3%
- Miel : 3%
- Autre : 18%
- Vous ne savez pas : 3%

- Poisson : 24%
- Epices et condiments : 8%
- Miel : 8%
- Autre : 27%
- Vous ne savez pas : 0%

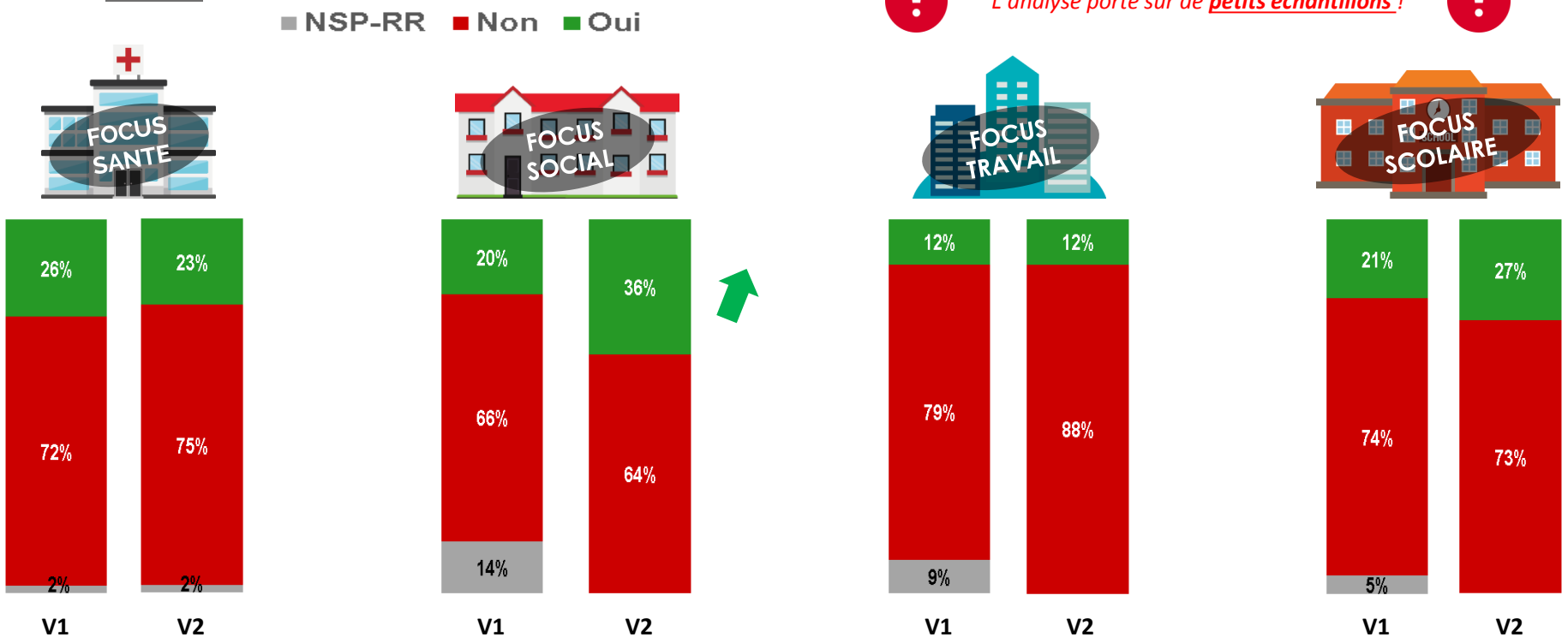
- Poisson : 14%
- Epices et condiments : 4%
- Miel : 6%
- Autre : 7%
- Vous ne savez pas : 0%

- Poisson : 10%
- Epices et condiments : 6%
- Miel : 3%
- Autre : 13%
- Vous ne savez pas : 1%

Projet d'équipement

Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?

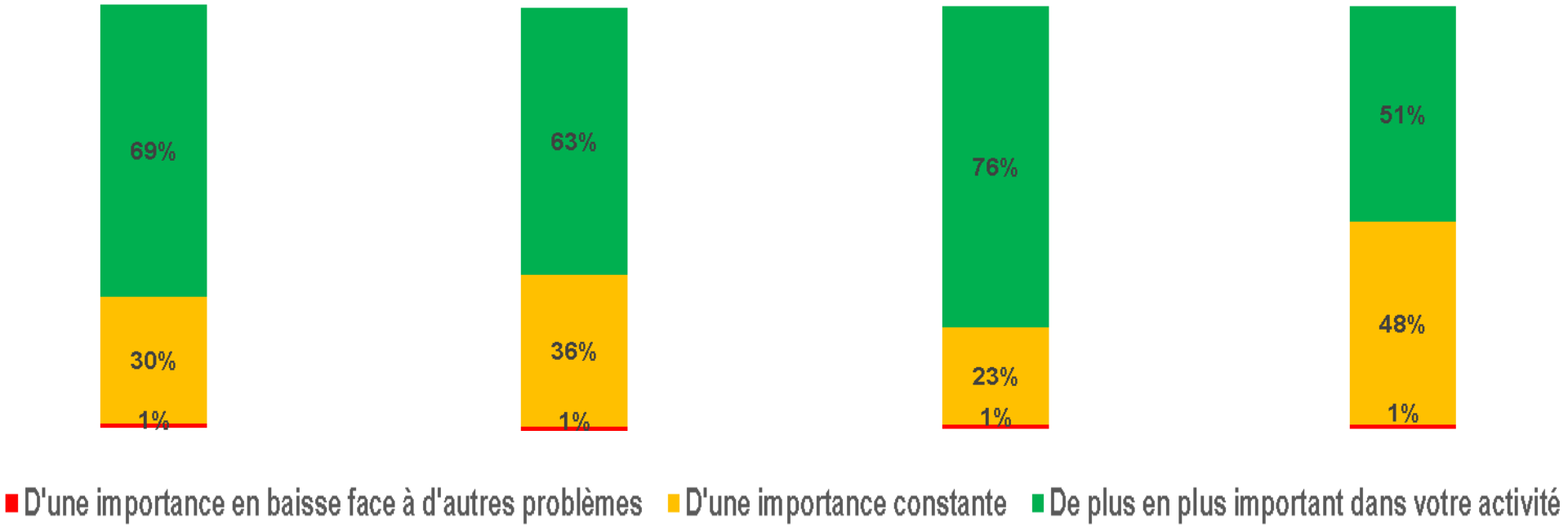
*L'analyse porte sur de **petits échantillons** !*



Le projet d'équipement qui termine en tête pour chaque vague et chaque segment est :
l'achat d'un nouveau matériel de cuisson

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…



Vos interlocuteurs CHD Expert

Nicolas Nouchi
Email : nnouchi@chd-expert.com
Téléphone : +(0)1 73 73 42 01
www.chd-expert.fr

Géraldine Amsellen
Email : gamsellem@chd-expert.com
Téléphone : +(0)4 26 72 90 26
www.chd-expert.fr

Pauline Guilbon
Email : pguilbon@chd-expert.com
Téléphone : +(0)4 26 72 90 05
www.chd-expert.fr

chd expert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED