



VAGUE 2

Baromètre de santé de la restauration collective en France – Décembre 2017



chdexpert 
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED



SOMMAIRE

Contexte, Objectifs et Méthodologie	P.3
Résultats détaillés de l'étude	P.9
I. Profil des établissements	P.10
• <i>Secteur d'activité et type de gestion</i>	<i>p.11</i>
• <i>Service de restauration</i>	<i>p.17</i>
• <i>Fournisseurs</i>	<i>p.28</i>
• <i>Budget</i>	<i>p.41</i>
II. Etat de santé du secteur	P.46
• <i>Fournisseurs alimentaires</i>	<i>p.47</i>
• <i>Budget</i>	<i>p.52</i>
• <i>Tendance de fond</i>	<i>p.61</i>
• <i>Equipements</i>	<i>p.74</i>
III. Perception du marché	P.84
• <i>Sécurité alimentaire</i>	<i>p.85</i>
Résultats clés de l'étude	P.90

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 membres 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

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.

Des nouvelles questions ont été ajoutées à la vague 2 : elles sont identifiables via le logo suivant...



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.



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

Résultat significativement supérieur

Résultat significativement inférieur

PARTIE 2 : Résultats détaillés





Résultats détaillés

I. Profil des établissements



Résultats détaillés

- I. Profil des établissements
 - Secteur d'activité et type de gestion

400
répondants

Profil des établissements



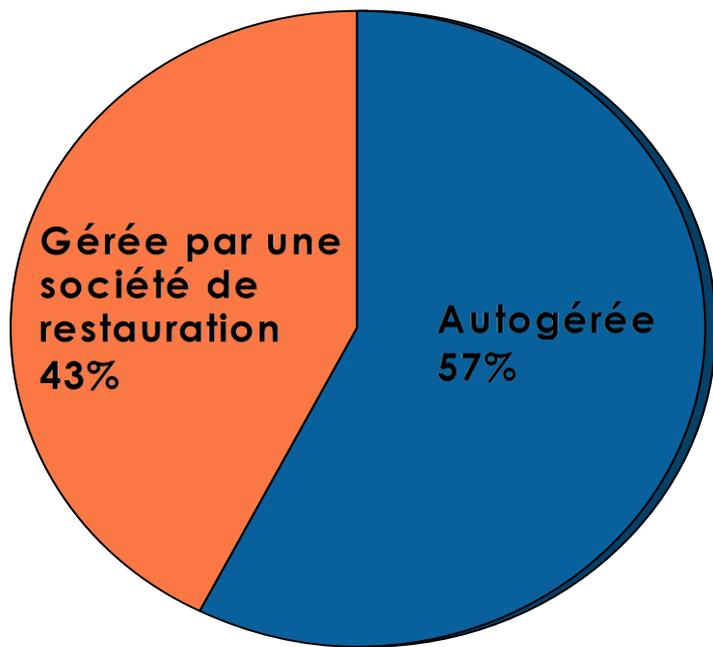
*Le social comprend principalement des maisons de retraite.

400
répondants

Type d'organisation

Comment est gérée votre restauration ?

Au global :



Selon le secteur d'activité (% ligne) :

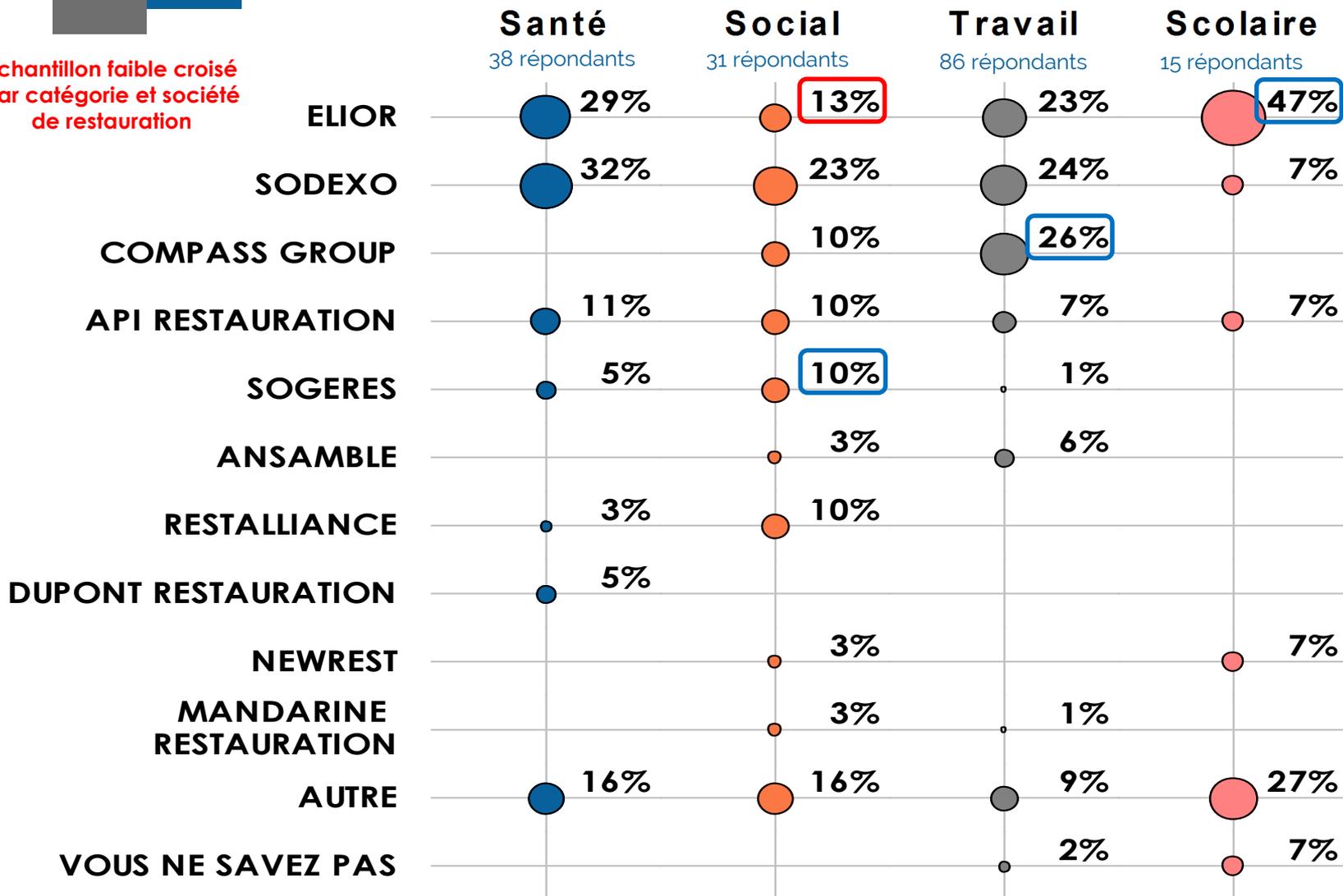
Segment	Autogérée 230 répondants	Gérée par une société de restauration 170 répondants
Santé 100 répondants	62%	38%
Social 100 répondants	69%	31%
Travail 100 répondants	14%	86%
Scolaire 100 répondants	85%	15%

170 établissements
concedés

Echantillon faible croisé
par catégorie et société
de restauration

Société de restauration

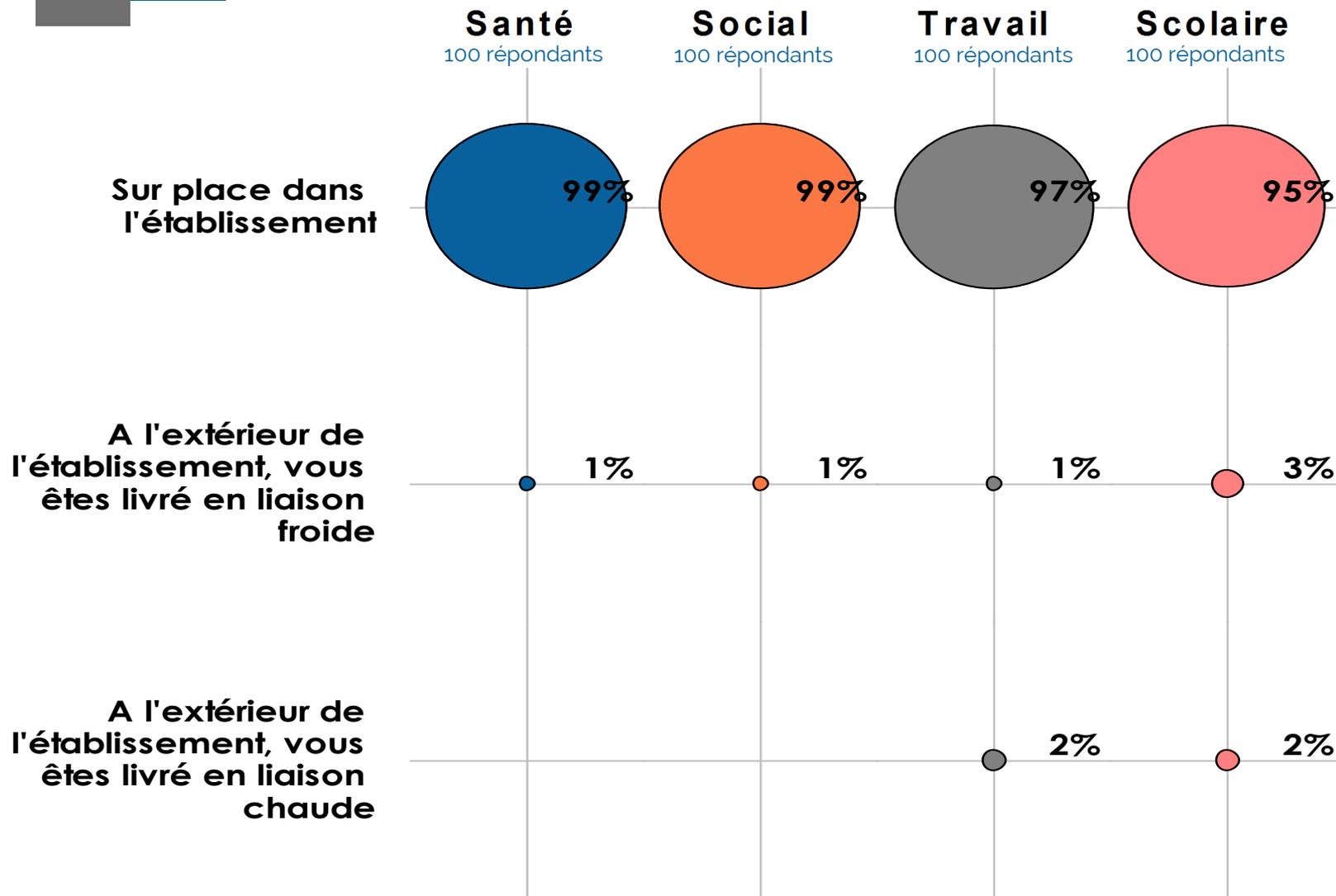
Précisez par quelle société de restauration :



400
répondants

Préparation

La préparation des repas se fait :



400
répondants

FOCUS
MARCHÉ
PUBLIC



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%



Résultats détaillés

- I. Profil des établissements
→ Service de restauration

400
répondants

Nombre de convives

Vous avez combien de convives en moyenne par repas...



100 répondants



En moyenne
332 convives
par repas le
midi

En moyenne
220 convives
par repas le
soir



Pas de convives
le soir = 3%

Le nombre de convives en santé est plus élevé le midi : cela s'explique par la présence du personnel + par les hôpitaux de jour



100 répondants



En moyenne
135 convives
par repas le
midi

En moyenne
109 convives
par repas le
soir



Pas de convives
le soir = 5%



100 répondants



En moyenne
242 convives
par repas le
midi

En moyenne
60 convives
par repas le
soir



Pas de convives
le soir = 84%



100 répondants



En moyenne
653 convives
par repas le
midi

En moyenne
129 convives
par repas le
soir



Pas de convives
le soir = 63%

Tous les établissements ont des convives pour le déjeuner.

100
répondants

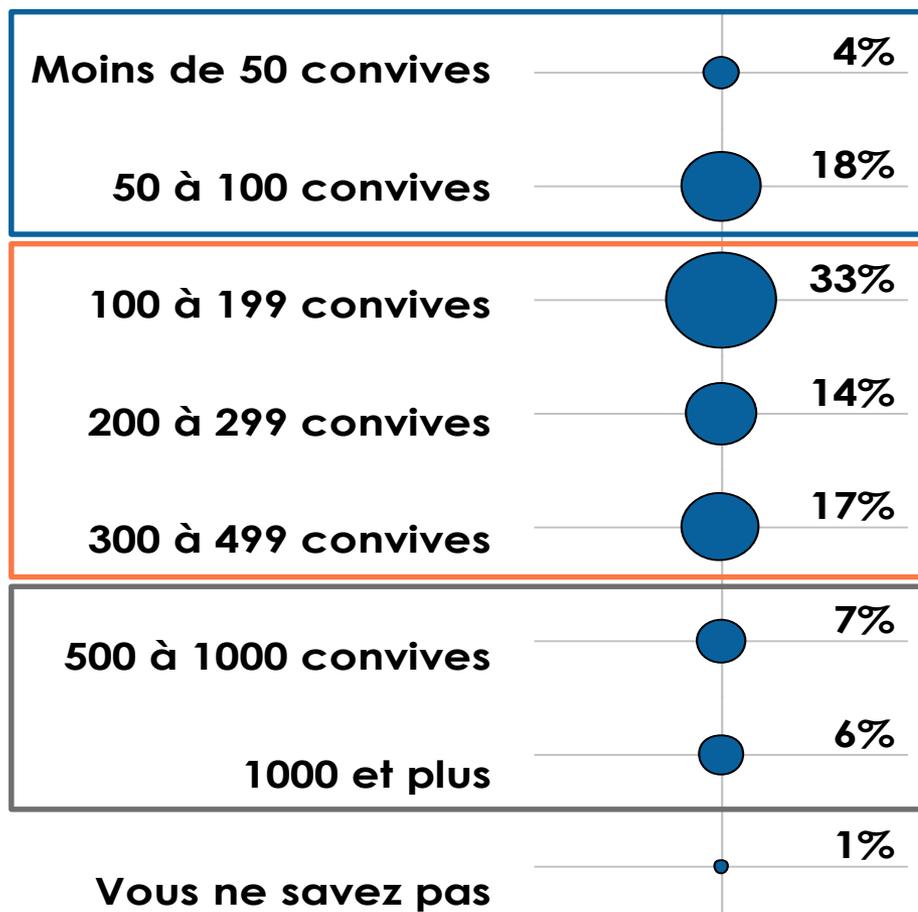


En moyenne 332
convives par
repas le midi

Taille des établissements

Vous avez combien de convives en moyenne par repas...

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.



Petits établissements : 22%

Moyens établissements : 64%

Gros établissements : 13%

Gestion	Autogérée 62 répondants	Concédée 38 répondants
Petit	15%	34%
Moyen	67%	61%
Gros	18%	5%

100
répondants

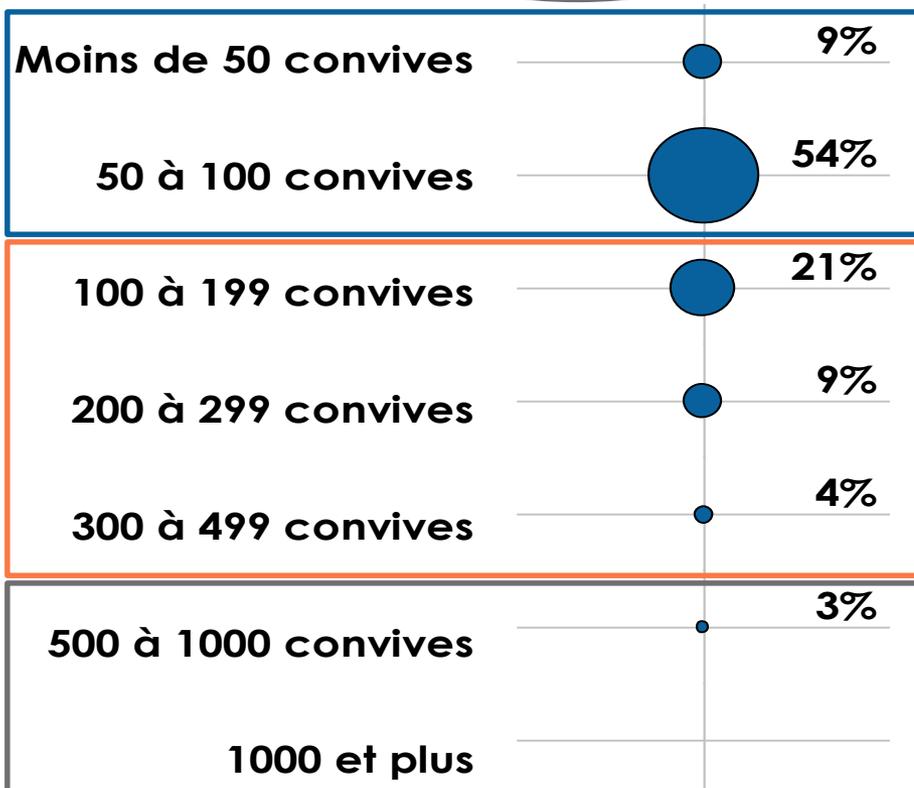


En moyenne 135
convives par
repas le midi

Taille des établissements

Vous avez combien de convives en moyenne par repas...

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.



Petits établissements : 63%

Moyens établissements : 34%

Gros établissements : 3%

Vous ne savez pas

Gestion	Autogérée 69 répondants	Concédée 31 répondants
Petit	55%	81%
Moyen	41%	19%
Gros	4%	0%

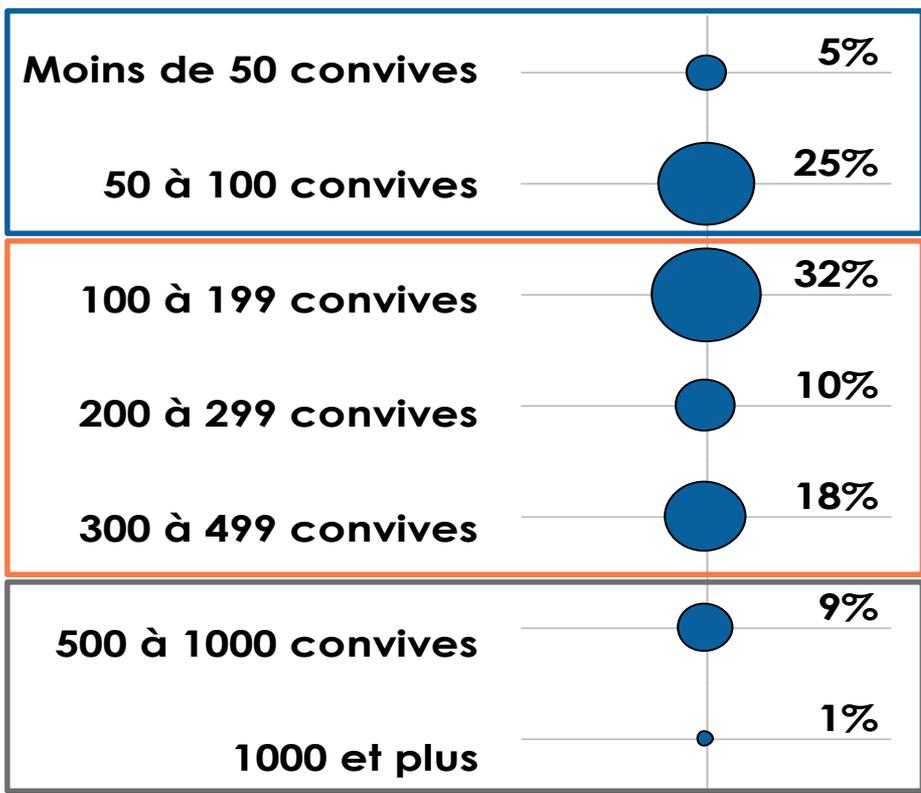
100
répondants



En moyenne 242
convives par
repas le midi

Taille des établissements

Vous avez combien de convives en moyenne par repas...
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.



Petits établissements : 30%

Moyens établissements : 60%

Gros établissements : 10%

Gestion	Autogérée 14 répondants	Concédée 86 répondants
Petit	50%	27%
Moyen	36%	64%
Gros	14%	9%

Vous ne savez pas

100
répondants



En moyenne 653
convives par
repas le midi

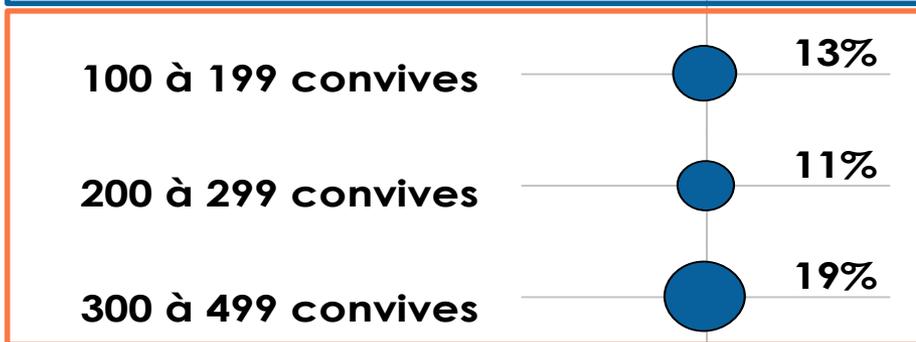
Taille des établissements

Vous avez combien de convives en moyenne par repas...

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.



Petits établissements : 7%



Moyens établissements : 43%



Gros établissements : 50%

Vous ne savez pas

Gestion	Autogérée 85 répondants	Concédée 15 répondants
Petit	7%	0%
Moyen	44%	40%
Gros	49%	60%

400
répondants

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).

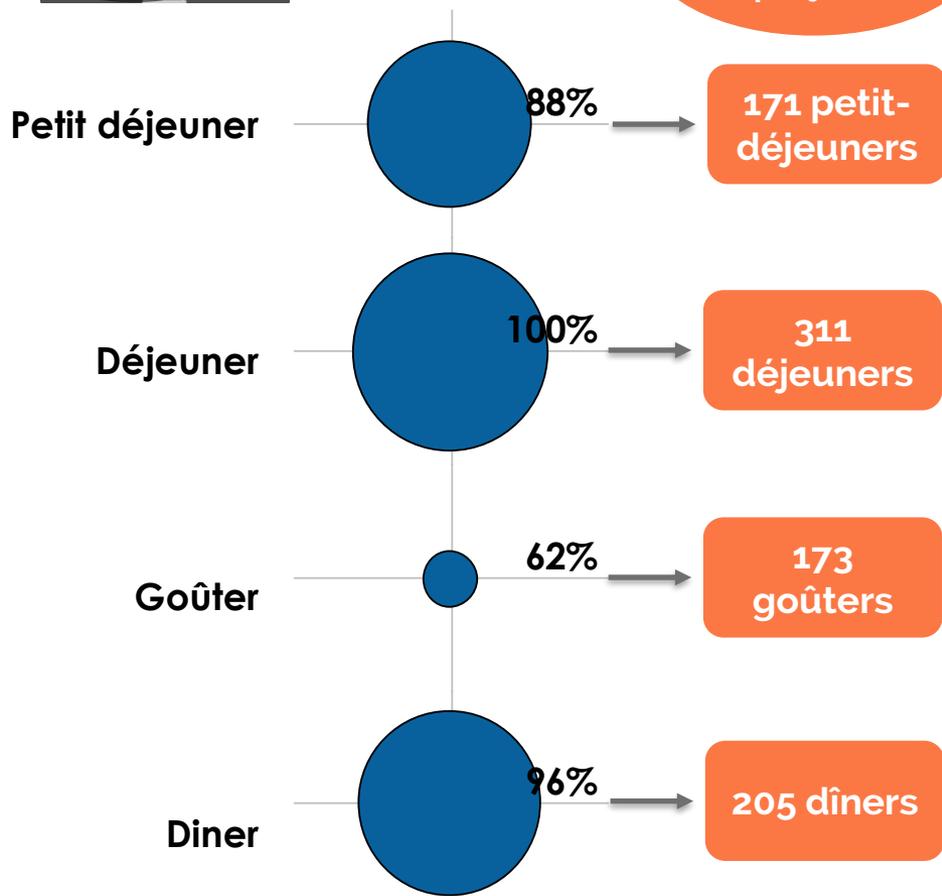
100
répondants



Services de restauration

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ?

En moyenne
750 repas
par jour



	Autogérée 62 répondants		Concédée 38 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	85%	229	92%	171
Déjeuner	100%	363	100%	311
Goûter	58%	256	68%	173
Dîner	97%	274	95%	205

	Petit 22 répondants		Moyen 64 répondants		Gros 13 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	91%	49	88%	149	85%	500
Déjeuner	100%	63	100%	217	100%	1 185
Goûter	59%	50	59%	100	77%	594
Dîner	95%	51	95%	155	100%	686

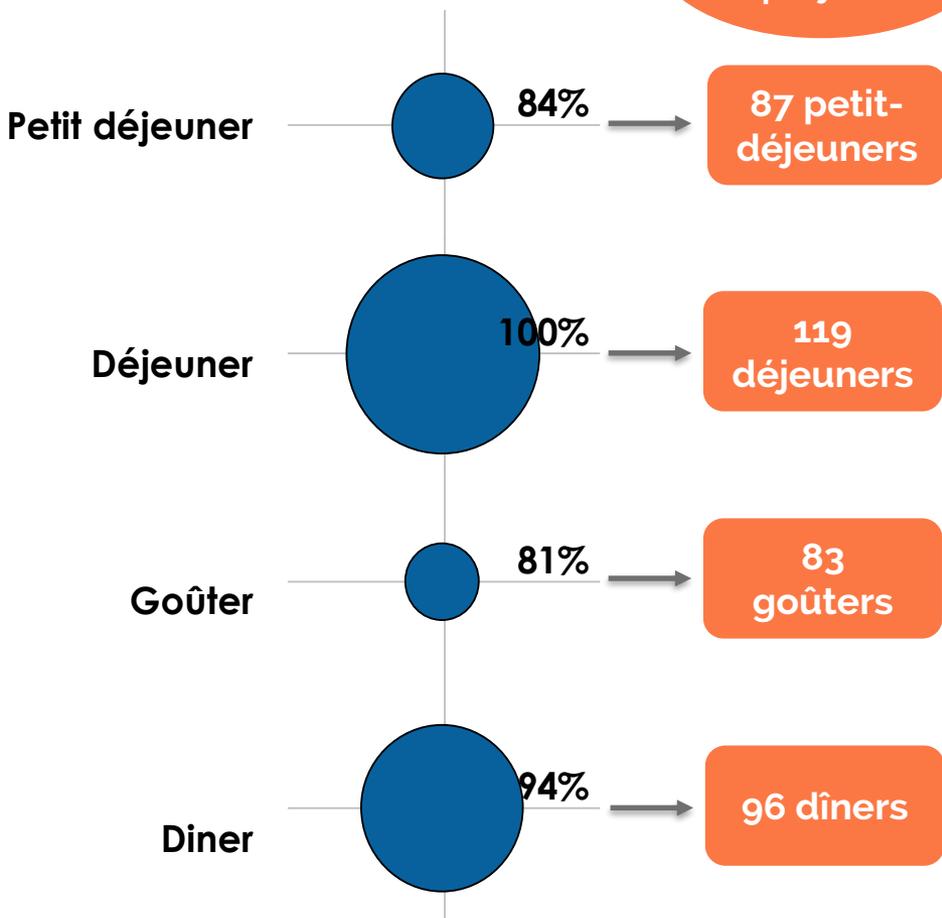
100
répondants

Services de restauration

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ?

FOCUS
SOCIAL

En moyenne
347 repas
par jour



	Autogérée 69 répondants		Concédée 31 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	81%	92	81%	77
Déjeuner	100%	136	100%	83
Goûter	77%	90	77%	69
Dîner	94%	105	94%	76

	Petit 63 répondants		Moyen 34 répondants		Gros 3 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	86%	65	85%	124	33%	180
Déjeuner	100%	69	100%	167	100%	633
Goûter	86%	64	74%	121	67%	115
Dîner	95%	64	94%	131	67%	500

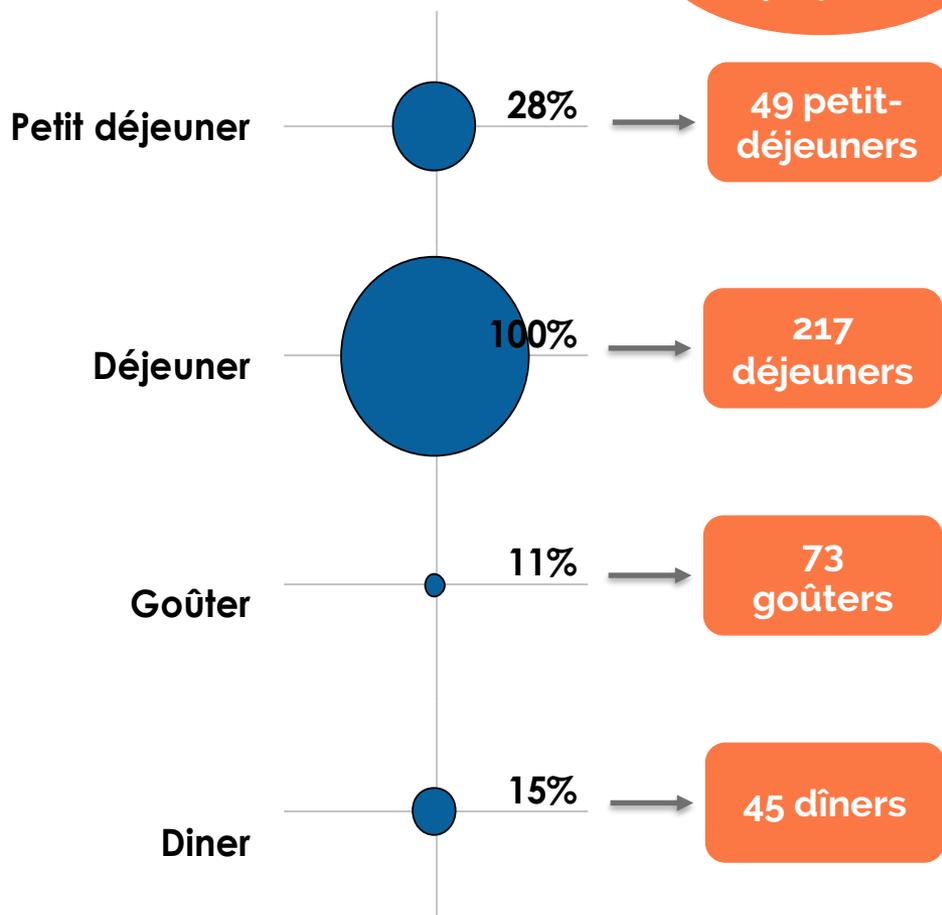
100
répondants

Services de restauration

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ?

FOCUS
TRAVAIL

En moyenne
230 repas
par jour



	Autogérée 14 répondants		Concédée 86 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	29%	30	28%	51
Déjeuner	100%	247	100%	212
Goûter	7%	-	12%	22
Dîner	14%	70	15%	41

	Petit 30 répondants		Moyen 60 répondants		Gros 10 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	23%	28	30%	38	30%	123
Déjeuner	100%	57	100%	212	100%	693
Goûter	10%	30	10%	101	20%	25
Dîner	10%	23	17%	46	20%	65

100
répondants

Services de restauration

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ?



En moyenne
774 repas
par jour

Petit déjeuner

33%

131 petit-
déjeuners

Déjeuner

100%

611
déjeuners

Goûter

28%

275
goûters

Dîner

36%

128 dîners

	Autogérée 85 répondants		Concédée 15 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	36%	111	13%	450
Déjeuner	100%	573	100%	843
Goûter	27%	290	33%	195
Dîner	40%	109	13%	450

	Petit 7 répondants		Moyen 43 répondants		Gros 50 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner			42%	89	30%	182
Déjeuner	100%	47	100%	273	100%	989
Goûter	14%		26%	97	32%	406
Dîner			42%	92	36%	163



Résultats détaillés

- I. Profil des établissements
→ Fournisseurs

100
répondants

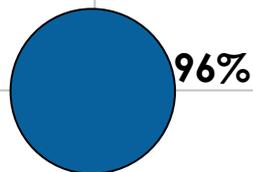


Fournisseurs alimentaires

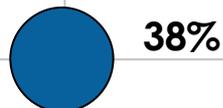
Avec quels types de fournisseurs alimentaires travaillez-vous ?

Les répondants ont cités le nom de leurs grossistes régionaux et de leurs producteurs locaux : les réponses apportées sont très atomisées, reflétant une utilisation variée de grossistes/producteurs provenant de différentes régions. La liste complète est jointe séparément.

Grossistes nationaux (Brake, Pomona...)



Grossistes de votre région



Producteurs en direct ou producteurs locaux



Cash & carry (Metro, Promocash)



Autre



Gestion	Autogérée 62 répondants	Concédée 38 répondants
Grossistes nationaux	97%	95%
Grossistes régionaux	39%	37%
Producteurs locaux	13%	18%
Cash & Carry	8%	5%
Autre	2%	

Taille	Petit 22 répondants	Moyen 64 répondants	Gros 13 répondants
Grossistes nationaux	91%	98%	92%
Grossistes régionaux	32%	39%	38%
Producteurs locaux	18%	13%	23%
Cash & Carry	5%	5%	23%
Autre			8%

Pas d'évolution possible : les modalités de réponses ont été modifiées par rapport à la vague 1

100
répondants

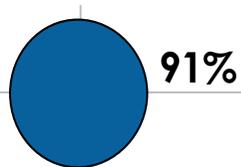
Fournisseurs alimentaires

Avec quels types de fournisseurs alimentaires travaillez-vous ?

Les répondants ont cités le nom de leurs grossistes régionaux et de leurs producteurs locaux : les réponses apportées sont très atomisées, reflétant une utilisation variée de grossistes/producteurs provenant de différentes régions. La liste complète est jointe séparément.



Grossistes nationaux (Brake, Pomona...)



Grossistes de votre région



Producteurs en direct ou producteurs locaux



Cash & carry (Metro, Promocash)



Autre



Gestion	Autogérée 69 répondants	Concédée 31 répondants
Grossistes nationaux	90%	94%
Grossistes régionaux	26%	26%
Producteurs locaux	16%	23%
Cash & Carry	3%	
Autre	9%	

Taille	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
Grossistes nationaux	89%	94%	100%
Grossistes régionaux	24%	32%	
Producteurs locaux	17%	18%	33%
Cash & Carry	3%		
Autre	6%	6%	

Pas d'évolution possible : les modalités de réponses ont été modifiées par rapport à la vague 1

100
répondants

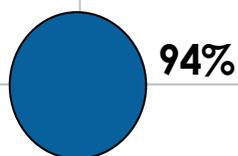


Fournisseurs alimentaires

Avec quels types de fournisseurs alimentaires travaillez-vous ?

Les répondants ont cités le nom de leurs grossistes régionaux et de leurs producteurs locaux : les réponses apportées sont très atomisées, reflétant une utilisation variée de grossistes/producteurs provenant de différentes régions. La liste complète est jointe séparément.

Grossistes nationaux (Brake, Pomona...)



Grossistes de votre région



Producteurs en direct ou producteurs locaux



Cash & carry (Metro, Promocash)



Autre



Gestion	Autogérée 14 répondants	Concédée 86 répondants
Grossistes nationaux	93%	94%
Grossistes régionaux	36%	38%
Producteurs locaux	7%	15%
Cash & Carry		2%
Autre		3%

Taille	Petit 30 répondants	Moyen 60 répondants	Gros 10 répondants
Grossistes nationaux	83%	98%	100%
Grossistes régionaux	30%	37%	70%
Producteurs locaux	13%	15%	10%
Cash & Carry		2%	10%
Autre	7%	2%	

Pas d'évolution possible : les modalités de réponses ont été modifiées par rapport à la vague 1

100
répondants

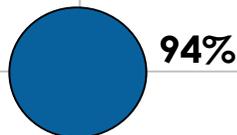
Fournisseurs alimentaires

Avec quels types de fournisseurs alimentaires travaillez-vous ?

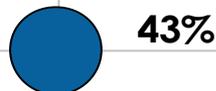
Les répondants ont cités le nom de leurs grossistes régionaux et de leurs producteurs locaux : les réponses apportées sont très atomisées, reflétant une utilisation variée de grossistes/producteurs provenant de différentes régions. La liste complète est jointe séparément.



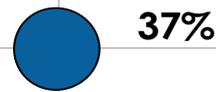
Grossistes nationaux (Brake, Pomona...)



Producteurs en direct ou producteurs locaux



Grossistes de votre région



Cash & carry (Metro, Promocash)



Autre



Vous ne savez pas



Gestion	Autogérée 85 répondants	Concédée 15 répondants
Grossistes nationaux	96%	80%
Producteurs locaux	46%	27%
Grossistes régionaux	42%	7%
Cash & Carry	6%	13%
Autre	1%	13%
Vous ne savez pas		7%

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 43 répondants	Gros 50 répondants
Grossistes nationaux	100%	88%	98%
Producteurs locaux	86%	37%	42%
Grossistes régionaux		37%	42%
Cash & Carry	14%	2%	10%
Autre		7%	
Vous ne savez pas		2%	

Pas d'évolution possible : les modalités de réponses ont été modifiées par rapport à la vague 1

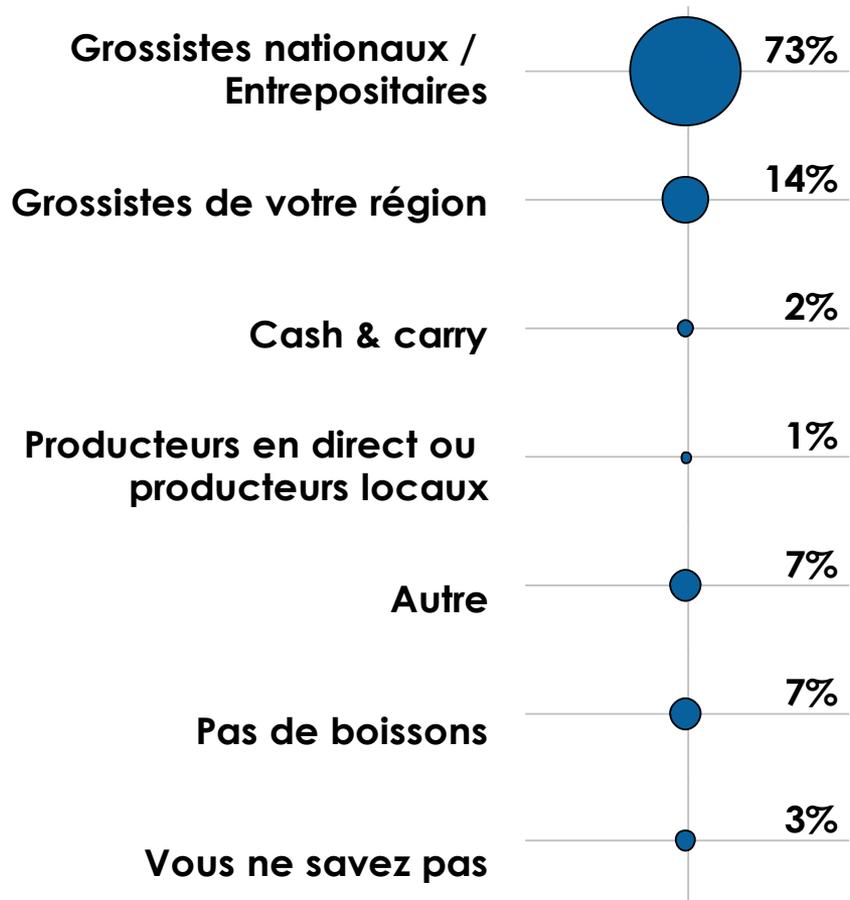
100
répondants



Fournisseurs de boisson

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

Les répondants ont cités le nom de leurs grossistes régionaux et de leurs producteurs locaux : les réponses apportées sont très atomisées, reflétant une utilisation variée de grossistes/producteurs provenant de différentes régions. La liste complète est jointe séparément.



Gestion	Autogérée 62 répondants	Concédée 38 répondants
Grossistes nationaux	68%	82%
Grossistes régionaux	18%	8%
Cash & Carry	2%	3%
Producteurs locaux	2%	
Autre	8%	5%
Pas de boissons	6%	8%
Vous ne savez pas	5%	

Taille	Petit 22 répondants	Moyen 64 répondants	Gros 13 répondants
Grossistes nationaux	77%	75%	62%
Grossistes régionaux		17%	15%
Cash & Carry	5%		8%
Producteurs locaux	5%		
Autre	5%	8%	8%
Pas de boissons	9%	8%	
Vous ne savez pas		3%	8%

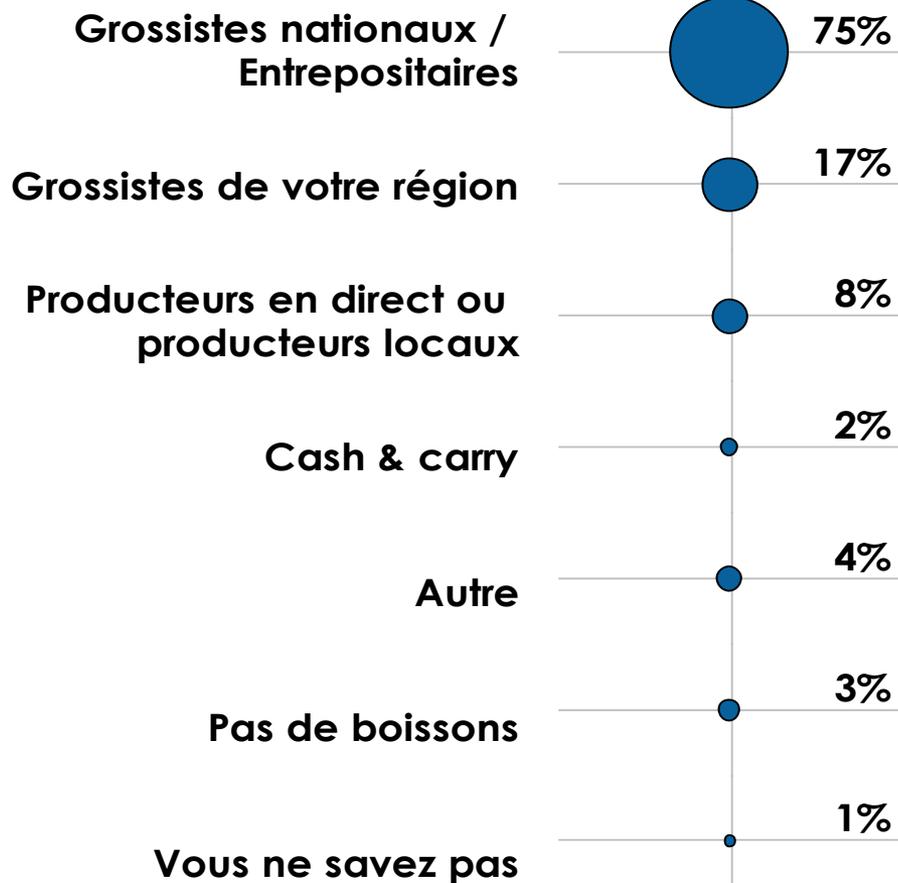
100
répondants



Fournisseurs de boisson

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

Les répondants ont cités le nom de leurs grossistes régionaux et de leurs producteurs locaux : les réponses apportées sont très atomisées, reflétant une utilisation variée de grossistes/producteurs provenant de différentes régions. La liste complète est jointe séparément.



Gestion	Autogérée 69 répondants	Concédée 31 répondants
Grossistes nationaux	75%	74%
Grossistes régionaux	16%	19%
Producteurs locaux	10%	3%
Cash & Carry	3%	
Autre	4%	3%
Pas de boissons	3%	3%
Vous ne savez pas		3%

Taille	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
Grossistes nationaux	75%	74%	100%
Grossistes régionaux	13%	26%	
Producteurs locaux	6%	12%	
Cash & Carry	3%		
Autre	6%		
Pas de boissons	3%	3%	
Vous ne savez pas	2%		

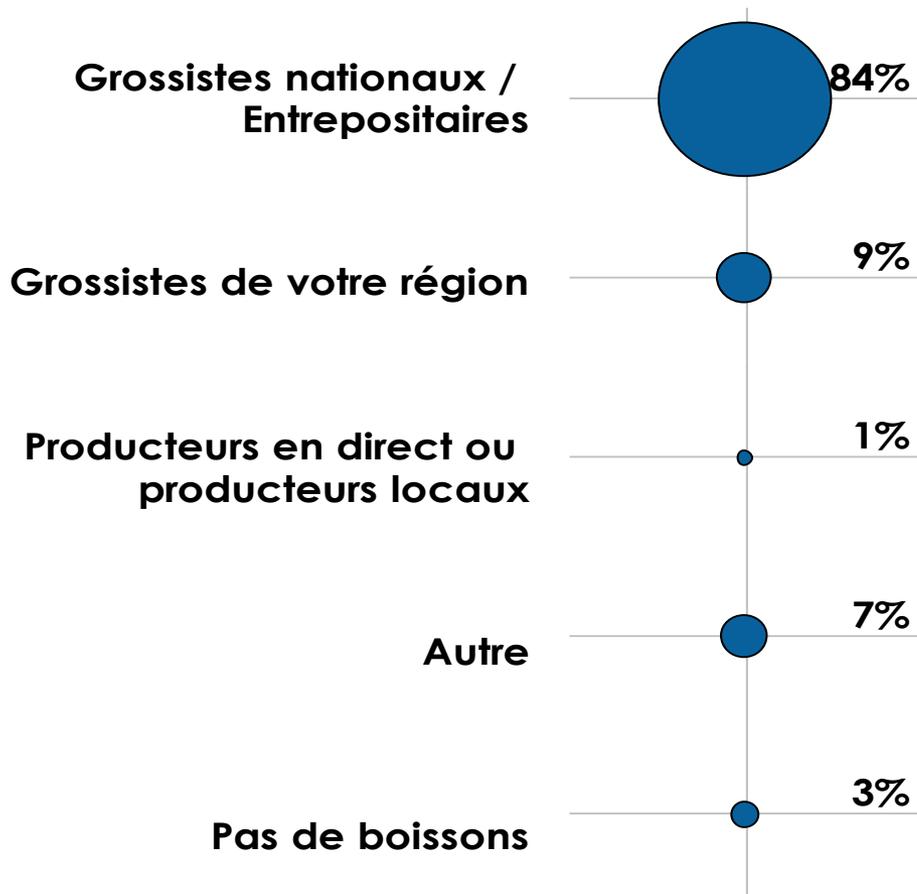
100
répondants



Fournisseurs de boisson

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

Les répondants ont cités le nom de leurs grossistes régionaux et de leurs producteurs locaux : les réponses apportées sont très atomisées, reflétant une utilisation variée de grossistes/producteurs provenant de différentes régions. La liste complète est jointe séparément.



Gestion	Autogérée 14 répondants	Concédée 86 répondants
Grossistes nationaux	79%	85%
Grossistes régionaux	21%	7%
Producteurs locaux		1%
Autre	7%	7%
Pas de boissons		3%

Taille	Petit 30 répondants	Moyen 60 répondants	Gros 10 répondants
Grossistes nationaux	70%	88%	100%
Grossistes régionaux	10%	10%	
Producteurs locaux		2%	
Autre	10%	7%	
Pas de boissons	10%		

100
répondants



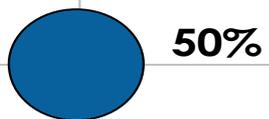
Fournisseurs de boisson

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

Les répondants ont cités le nom de leurs grossistes régionaux et de leurs producteurs locaux : les réponses apportées sont très atomisées, reflétant une utilisation variée de grossistes/producteurs provenant de différentes régions. La liste complète est jointe séparément.



Grossistes nationaux /
Entrepôts



Grossistes de votre région



Producteurs en direct ou
producteurs locaux



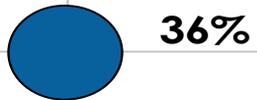
Cash & carry



Autre



Pas de boissons



Vous ne savez pas



Gestion	Autogérée 85 répondants	Concédée 15 répondants
Grossistes nationaux	47%	67%
Grossistes régionaux	11%	
Producteurs locaux	2%	13%
Cash & Carry	1%	7%
Autre	1%	
Pas de boissons	38%	27%
Vous ne savez pas	1%	

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 43 répondants	Gros 50 répondants
Grossistes nationaux		56%	52%
Grossistes régionaux		5%	14%
Producteurs locaux		5%	4%
Cash & Carry		5%	
Autre		2%	
Pas de boissons	100%	33%	30%
Vous ne savez pas			2%

100
répondants

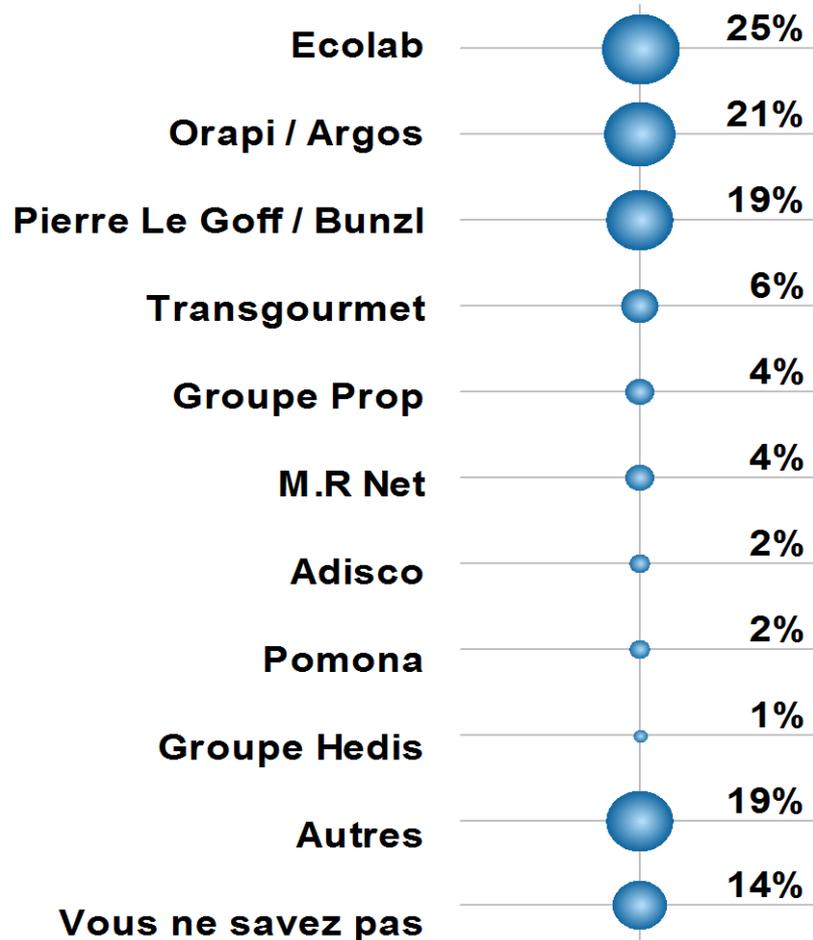


Fournisseurs de produits d'hygiène

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



Budget moyen
annuel :
6 094 €



Gestion	Autogérée 62 répondants	Concédée 38 répondants
Budget annuel	6 181€	6 026€
Ecolab	16%	39%
Orapi / Argos	24%	16%
Pierre Le Goff / Bunzl	19%	18%
Transgourmet		16%
M.R Net	3%	5%
Groupe Prop	6%	
Adisco	3%	
Pomona	2%	3%
Groupe Hedis		3%
Autres	19%	18%
Vous ne savez pas	19%	5%

Taille	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
Budget annuel	4 275€	6 449€	6 538€
Ecolab	23%	23%	31%
Orapi / Argos	18%	20%	31%
Pierre Le Goff / Bunzl	14%	22%	15%
Transgourmet	18%	3%	
M.R Net		6%	
Groupe Prop		6%	
Adisco		3%	
Pomona	5%	2%	
Groupe Hedis		2%	
Autres	32%	17%	8%
Vous ne savez pas	9%	13%	31%

100
répondants

NEW

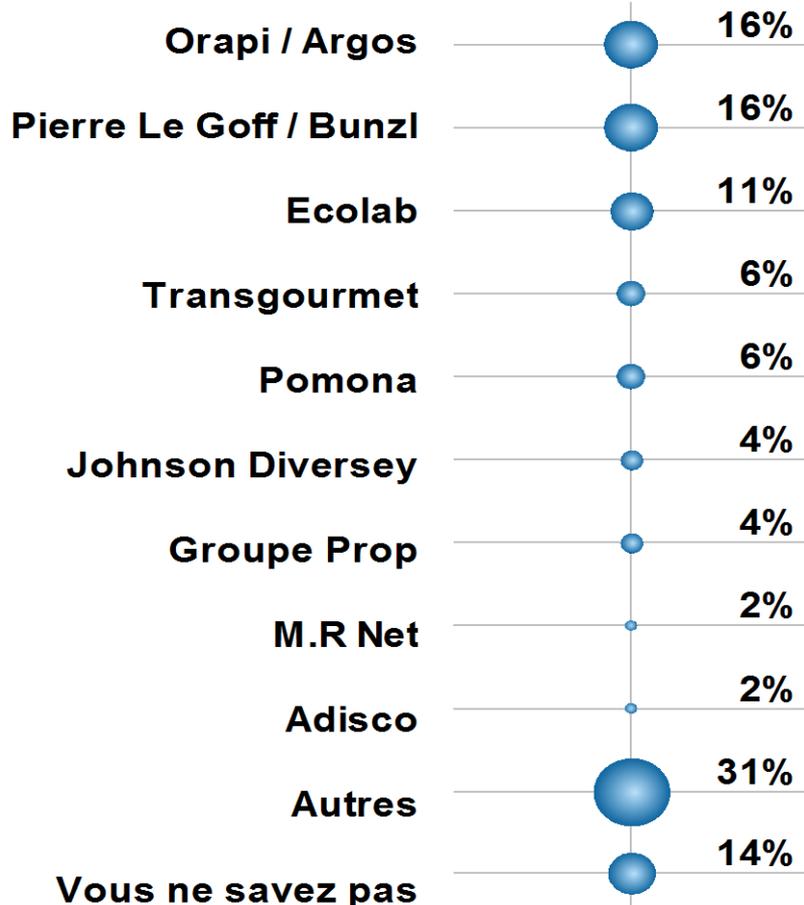
Fournisseurs de produits d'hygiène

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

Budget moyen
annuel :
4 902 €



Gestion	Autogérée 69 répondants	Concédée 31 répondants
Budget annuel	5 150€	4 571€
Orapi / Argos	20%	6%
Pierre Le Goff / Bunzl	20%	6%
Ecolab	3%	29%
Transgourmet		19%
Pomona	1%	16%
Johnson Diversey	3%	6%
Groupe Prop	6%	
Adisco	1%	3%
M.R Net		6%
Autres	36%	19%
Vous ne savez pas	16%	10%



Taille	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
Budget annuel	4 686€	5 187€	6 225€
Orapi / Argos	10%	29%	
Pierre Le Goff / Bunzl	13%	18%	67%
Ecolab	13%	9%	
Transgourmet	8%	3%	
Pomona	10%		
Johnson Diversey	6%		
Groupe Prop	5%	3%	
Adisco	2%	3%	
M.R Net	2%	3%	
Autres	27%	35%	67%
Vous ne savez pas	14%	12%	33%

100
répondants

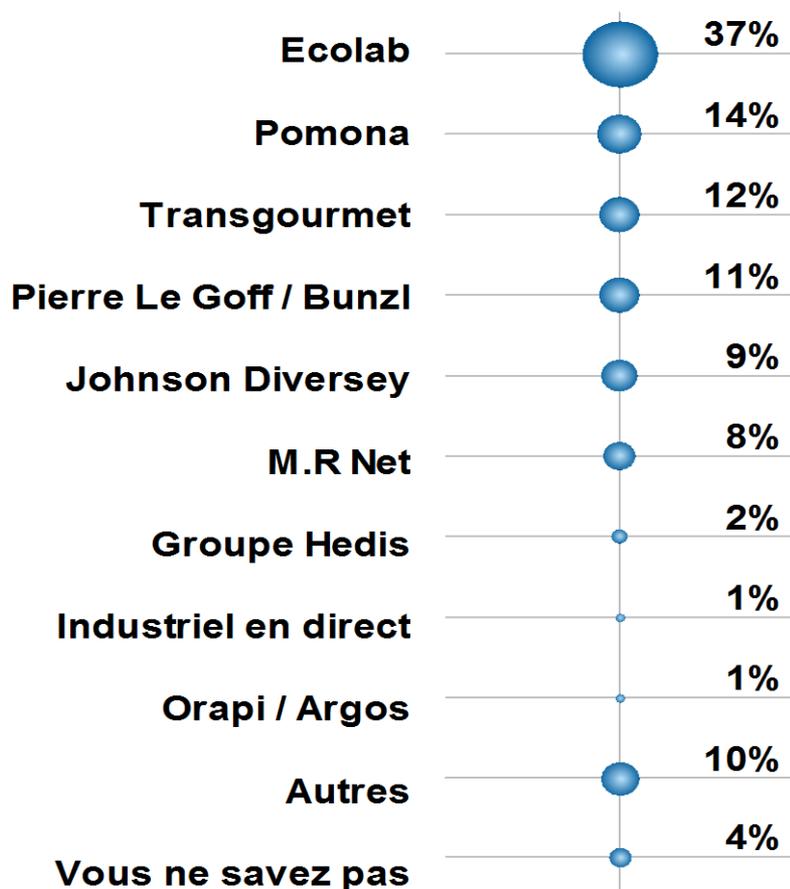


Fournisseurs de produits d'hygiène

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



Budget moyen
annuel :
4 181 €



Gestion	Autogérée 14 répondants	Concédée 86 répondants
Budget annuel	3 106€	4 322€
Ecolab	29%	38%
Pomona	14%	14%
Transgourmet		14%
Pierre Le Goff / Bunzl		13%
Johnson Diversey		10%
M.R Net	21%	6%
Groupe Hedis		2%
Industriel en direct		1%
Orapi / Argos		1%
Autres	29%	7%
Vous ne savez pas	14%	2%

Taille	Petit 30 répondants	Moyen 60 répondants	Gros 10 répondants
Budget annuel	2 613€	4 451€	5 993€
Ecolab	30%	40%	40%
Pomona	3%	17%	30%
Transgourmet	10%	13%	10%
Pierre Le Goff / Bunzl	7%	15%	
Johnson Diversey	10%	8%	10%
M.R Net	10%	7%	10%
Groupe Hedis	3%		10%
Industriel en direct		2%	
Orapi / Argos	3%		
Autres	17%	7%	10%
Vous ne savez pas	10%	2%	

100
répondants



Fournisseurs de produits d'hygiène

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

Budget moyen
annuel :
4 542 €



Pierre Le Goff / Bunzl

32%

Orapi / Argos

15%

Ecolab

9%

M.R Net

7%

Transgourmet

3%

Pomona

2%

Groupe Prop

2%

Autres

33%

Vous ne savez pas

13%

Gestion	Autogérée 85 répondants	Concédée 15 répondants
Budget annuel	4 399€	5 125€
Pierre Le Goff / Bunzl	32%	33%
Orapi / Argos	18%	
Ecolab	4%	40%
M.R Net	5%	20%
Transgourmet	4%	
Pomona	2%	
Groupe Prop	2%	
Autres	36%	13%
Vous ne savez pas	13%	13%

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 43 répondants	Gros 50 répondants
Budget annuel	1 490€	2 680€	6 302€
Pierre Le Goff / Bunzl		30%	38%
Orapi / Argos		14%	18%
Ecolab		5%	14%
M.R Net		5%	10%
Transgourmet	14%	5%	
Pomona		5%	
Groupe Prop		2%	2%
Autres	71%	35%	26%
Vous ne savez pas	14%	14%	12%



Résultats détaillés

I. Profil des établissements

→ Budget

100
répondants

Pour rappel : interviewé = responsable du restaurant impliqué dans le processus d'achat

Budget par repas

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



Budget avec boissons



Budget sans boissons

Vous ne savez pas

TOTAL



Petit-déjeuner

0,72€

44 répondants

0,64€

5 répondants

0,71€

49 répondants



Déjeuner

2,24€

23 répondants

2,22€

43 répondants

2,20€

1 répondant

2,24€

67 répondants



Goûter

0,41€

18 répondants

0,41€

8 répondants

0,41€

26 répondants



Dîner

2,13€

26 répondants

1,84€

37 répondants

1,96€

63 répondants

Budget moyen par repas TOTAL	Autogérée 62 répondants	Concédée 38 répondants
Petit-déjeuner	0,75€	0,66€
Déjeuner	2,21€	2,33€
Goûter	0,31€	0,53€
Dîner	1,94€	2,08€

Budget moyen par repas TOTAL	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
Petit-déjeuner	0,62€	0,76€	0,55€
Déjeuner	2,53€	2,23€	1,85€
Goûter	0,45€	0,41€	0,33€
Dîner	2,21€	1,98€	1,71€

Pour la vague 1 : le budget moyen déclaré semble incohérent et ne pas refléter la réalité. Les évolutions n'ont donc pas été calculées.

100
répondants

Pour rappel : interviewé = responsable du restaurant impliqué dans le processus d'achat

Budget par repas

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



	 Budget avec boissons	 Budget sans boissons	Vous ne savez pas	TOTAL
 Petit-déjeuner	0,75€ 46 répondants	-		0,75€ 46 répondants
 Déjeuner	2,27€ 41 répondants	2,23€ 19 répondants	-	2,24€ 60 répondants
 Goûter	0,55€ 41 répondants	0,50€ 2 répondants		0,54€ 43 répondants
 Dîner	2,00€ 41 répondants	1,94€ 17 répondants		1,97€ 58 répondants

Budget moyen par repas TOTAL	Autogérée 69 répondants	Concédée 31 répondants
Petit-déjeuner	0,74€	0,75€
Déjeuner	2,21€	2,36€
Goûter	0,51€	0,59€
Dîner	1,98€	1,96€

Budget moyen par repas TOTAL	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
Petit-déjeuner	0,76€	0,74€	0,40€
Déjeuner	2,38€	2,11€	1,91€
Goûter	0,59€	0,47€	0,41€
Dîner	2,06€	1,88€	1,50€

Pour la vague 1 : le budget moyen déclaré semble incohérent et ne pas refléter la réalité. Les évolutions n'ont donc pas été calculées.

100
répondants

Pour rappel : interviewés= responsable du restaurant impliqué dans le processus d'achat

Budget par repas

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



Budget avec boissons

Budget sans boissons

TOTAL

Petit-déjeuner

Déjeuner

Goûter

Dîner

1,52€
18 répondants

0,93€
3 répondants

1,44€
21 répondants

3,62€
31 répondants

3,02€
51 répondants

3,25€
82 répondants

0,93€
7 répondants

0,60€
2 répondants

0,86€
9 répondants

3,62€
6 répondants

2,73€
7 répondants

3,14€
13 répondants

Budget moyen par repas TOTAL	Autogérée 14 répondants	Concédée 86 répondants
Petit-déjeuner	1,63€	1,41€
Déjeuner	3,66€	3,17€
Goûter	-	0,86€
Dîner	3,40€	3,09€

Budget moyen par repas TOTAL	Petit 30 répondants	Moyen 60 répondants	Gros 10 répondants
Petit-déjeuner	1,86€	1,39€	0,75€
Déjeuner	3,09€	3,32€	3,20€
Goûter	0,60€	0,89€	1,05€
Dîner	3,77€	2,88€	3,25€

Pour la vague 1 : le budget moyen déclaré semble incohérent et ne pas refléter la réalité. Les évolutions n'ont donc pas été calculées.

100
répondants

Pour rappel : interviewé = responsable du restaurant impliqué dans le processus d'achat

Budget par repas

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



Budget avec boissons



Budget sans boissons

TOTAL



Petit-déjeuner

0,91€

22 répondants

0,56€

5 répondants

0,85€

27 répondants



Déjeuner

2,05€

4 répondants

1,96€

85 répondants

1,96€

89 répondants



Goûter

0,40€

5 répondants

0,39€

17 répondants

0,40€

22 répondants



Dîner

2,15€

2 répondants

1,88€

31 répondants

1,90€

33 répondants

Budget moyen par repas TOTAL	Autogérée 85 répondants	Concédée 15 répondants
Petit-déjeuner	0,82€	1,20€
Déjeuner	1,92€	2,28€
Goûter	0,38€	0,45€
Dîner	1,90€	1,90€

Budget moyen par repas TOTAL	Petit 7 répondants	Moyen 43 répondants	Gros 50 répondants
Petit-déjeuner	-	0,75€	0,94€
Déjeuner	2,25€	2,12€	1,79€
Goûter	0,20€	0,30€	0,48€
Dîner	-	1,86€	1,94€

Pour la vague 1 : le budget moyen déclaré semble incohérent et ne pas refléter la réalité. Les évolutions n'ont donc pas été calculées.



Résultats détaillés

II. Etat de santé du secteur



Résultats détaillés

II. Etat de santé du secteur

→ Fournisseurs alimentaires

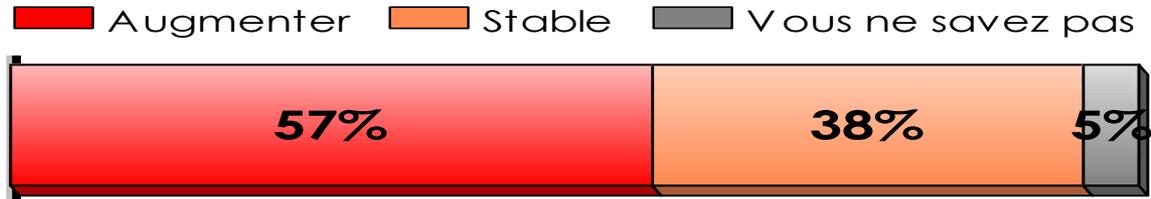
Des coûts matières en forte hausse par rapport à la précédente vague dans tous les secteurs de la restauration collective : les hausses sont notamment constatées sur les produits de types beurre, produits laitiers, viandes. Ces augmentations peuvent s'expliquer par le contexte alimentaire actuel (pénurie de beurre en France,...).

100
répondants



Evolution des coûts matières

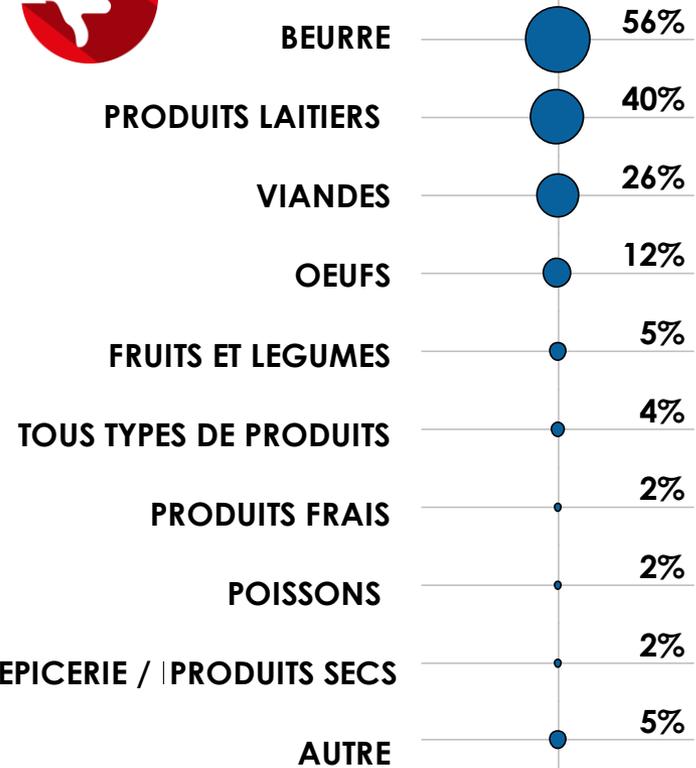
Depuis 6 mois, les coûts matières chez les fournisseurs ont tendance à... :



Vague 1 : Augmenter = 51% (+6pts) / Stable = 38% (+0pt) / Diminuer = 2% (-2pts)



Matières premières en hausse :



Gestion	Autogérée 62 répondants	Concédée 38 répondants
Augmenter	58%	55%
Rester stable	35%	42%
Vous ne savez pas	6%	3%

Taille	Petit 22 répondants	Moyen 64 répondants	Gros 13 répondants
Augmenter	45%	61%	54%
Rester stable	41%	36%	46%
Vous ne savez pas	14%	3%	

Fournisseurs alimentaires	Grossiste 98 répondants	Local 15 répondants	Cash&Carry 7 répondants
Augmenter	57%	60%	100%
Rester stable	38%	33%	
Vous ne savez pas	5%	7%	

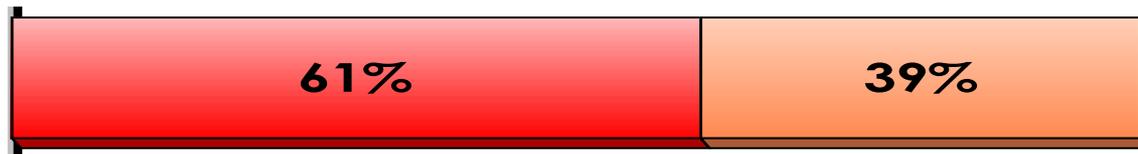
100
répondants

Evolution des coûts matières

Depuis 6 mois, les coûts matières chez les fournisseurs ont tendance à... :

Augmenter Stable Vous ne savez pas

Social



Vague 1 : Augmenter = 34% (+27pts) / Stable = 55% (-16pts) / Diminuer = 3% (-3pts)



Matières premières en hausse :

BEURRE 34%

PRODUITS LAITIERS 33%

VIANDES 30%

OEUFS 10%

FRUITS ET LEGUMES 8%

EPICERIE / PRODUITS SECS 5%

PRODUITS FRAIS 2%

TOUS TYPES DE PRODUITS 2%

POISSONS 2%

AUTRE 5%

Gestion	Autogérée 69 répondants	Concédée 31 répondants
Augmenter	64%	55%
Rester stable	36%	45%
Vous ne savez pas		

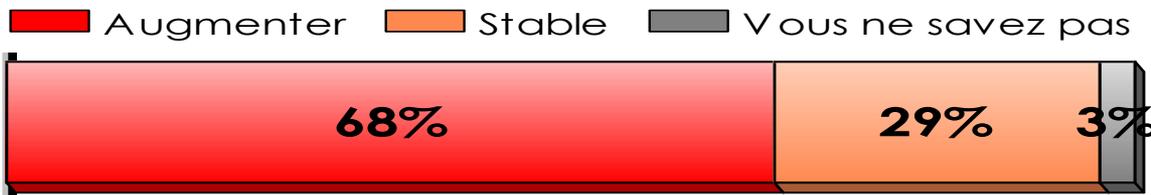
Taille	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
Augmenter	62%	56%	100%
Rester stable	38%	44%	
Vous ne savez pas			

Fournisseurs alimentaires	Grossiste 95 répondants	Local 18 répondants	Cash&Carry 2 répondants
Augmenter	61%	44%	
Rester stable	39%	56%	100%
Vous ne savez pas			

100
répondants

Evolution des coûts matières

Depuis 6 mois, les coûts matières chez les fournisseurs ont tendance à... :

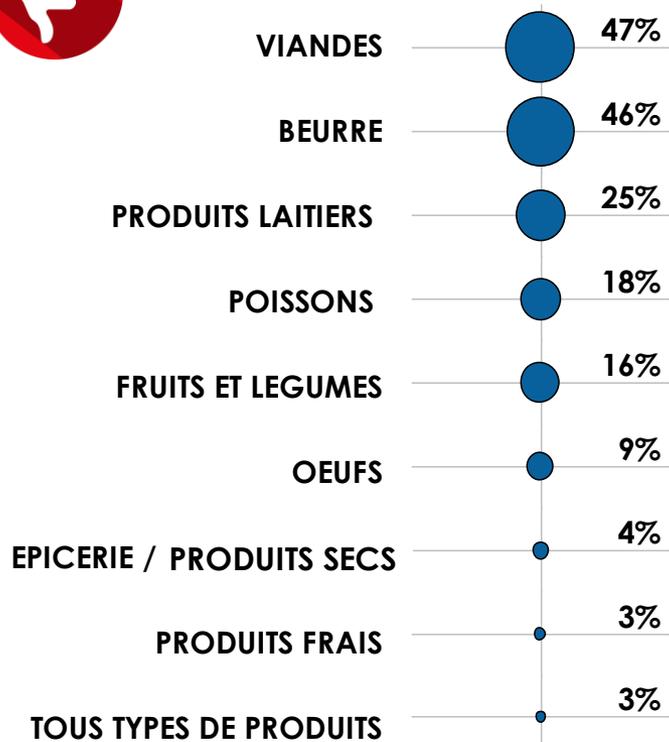


Travail

Vague 1 : Augmenter = 42% (+26pts) / Stable = 51% (-22pts) / Diminuer = 2% (-2pts)



Matières premières en hausse :



Gestion	Autogérée 14 répondants	Concédée 86 répondants
Augmenter	71%	67%
Rester stable	21%	30%
Vous ne savez pas	7%	2%

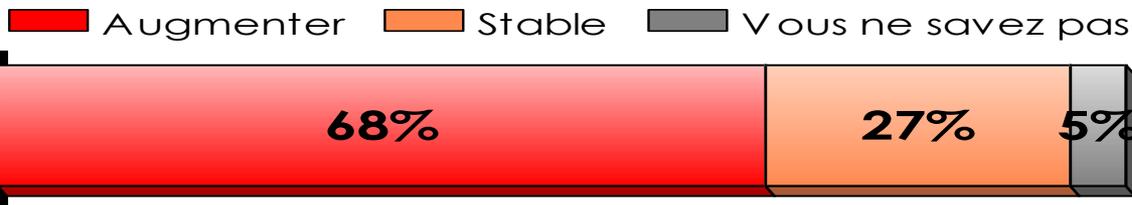
Taille	Petit 30 répondants	Moyen 60 répondants	Gros 10 répondants
Augmenter	63%	77%	30%
Rester stable	30%	22%	70%
Vous ne savez pas	7%	2%	

Fournisseurs alimentaires	Grossiste 98 répondants	Local 14 répondants	Cash&Carry 2 répondants
Augmenter	68%	71%	50%
Rester stable	29%	29%	50%
Vous ne savez pas	3%		

100
répondants

Evolution des coûts matières

Depuis 6 mois, les coûts matières chez les fournisseurs ont tendance à... :

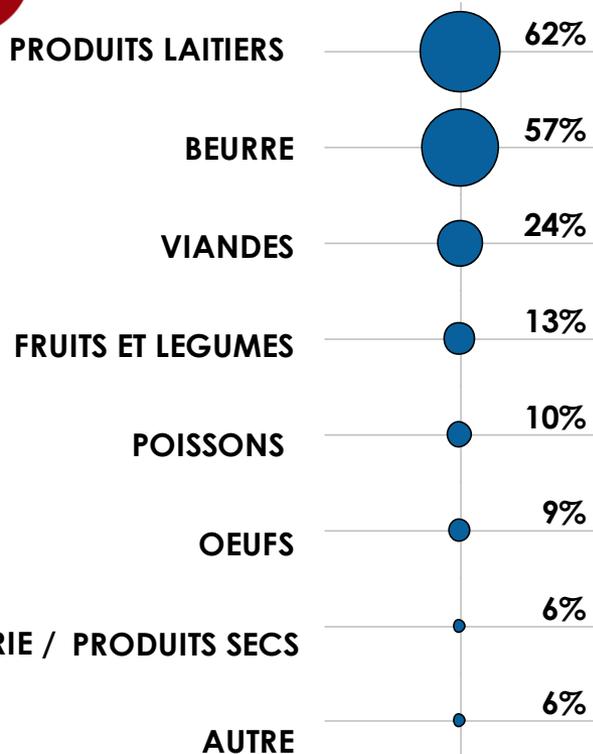


Vague 1 : Augmenter = 39% (+29pts) / Stable = 54% (-27pts) / Diminuer = 2% (-2pts)

Scolaire



Matières premières en hausse :



Gestion	Autogérée 85 répondants	Concédée 15 répondants
Augmenter	71%	53%
Rester stable	27%	27%
Vous ne savez pas	2%	20%

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 43 répondants	Gros 50 répondants
Augmenter	86%	63%	70%
Rester stable	14%	30%	26%
Vous ne savez pas		7%	4%

Fournisseurs alimentaires	Grossiste 96 répondants	Local 43 répondants	Cash&Carry 7 répondants
Augmenter	70%	88%	71%
Rester stable	26%	12%	14%
Vous ne savez pas	4%		14%



Résultats détaillés

II. Etat de santé du secteur

→ Budget

100
répondants



Budget

Depuis 6 mois, le budget que vous consacrez par repas a tendance à...

■ Augmenter
 ■ Stable
 ■ Diminuer
 ■ Vous ne savez pas



Vague 1 : Augmenter = 19% (+4pts) / Stable = 67% (+0pt) / Diminuer = 8% (-2pts)

Gestion	Autogérée	Concédée
	62 répondants	38 répondants
Augmenter	23%	24%
Stable	68%	66%
Diminuer	5%	8%
Vous ne savez pas	5%	3%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	22 répondants	64 répondants	13 répondants
Augmenter	14%	25%	23%
Stable	59%	70%	69%
Diminuer	14%	3%	8%
Vous ne savez pas	14%	2%	

Fournisseurs alimentaires	Grossiste	Local	Cash&Carry
	98 répondants	15 répondants	7 répondants
Augmenter	22%	13%	29%
Stable	67%	67%	57%
Diminuer	6%	13%	14%
Vous ne savez pas	4%	7%	

100
répondants

Budget

Depuis 6 mois, le budget que vous consacrez par repas a tendance à...

FOCUS
SOCIAL

Augmenter Stable Diminuer Vous ne savez pas

Social

21%

78%

1%

Vague 1 : Augmenter = 19% (+2pts) / Stable = 71% (+7pts) / Diminuer = 6% (-5pts)

Gestion	Autogérée 69 répondants	Concédée 31 répondants
Augmenter	25%	13%
Stable	75%	84%
Diminuer		3%
Vous ne savez pas		

Taille	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
Augmenter	19%	21%	67%
Stable	79%	79%	33%
Diminuer	2%		
Vous ne savez pas			

Fournisseurs alimentaires	Grossiste 95 répondants	Local 18 répondants	Cash&Carry 2 répondants
Augmenter	22%	28%	
Stable	77%	67%	100%
Diminuer	1%	6%	
Vous ne savez pas			

100
répondants



Budget

Depuis 6 mois, le budget que vous consacrez par repas a tendance à...

■ Augmenter
 ■ Stable
 ■ Diminuer
 ■ Vous ne savez pas



Vague 1 : Augmenter = 29% (+4pts) / Stable = 65% (-3pts) / Diminuer = 4% (-4pts)

Gestion	Autogérée	Concédée
	14 répondants	86 répondants
Augmenter	36%	33%
Stable	57%	63%
Diminuer		
Vous ne savez pas	7%	5%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	30 répondants	60 répondants	10 répondants
Augmenter	33%	33%	30%
Stable	57%	63%	70%
Diminuer			
Vous ne savez pas	10%	3%	

Fournisseurs alimentaires	Grossiste	Local	Cash&Carry
	98 répondants	14 répondants	2 répondants
Augmenter	33%	29%	
Stable	62%	71%	100%
Diminuer			
Vous ne savez pas	5%		

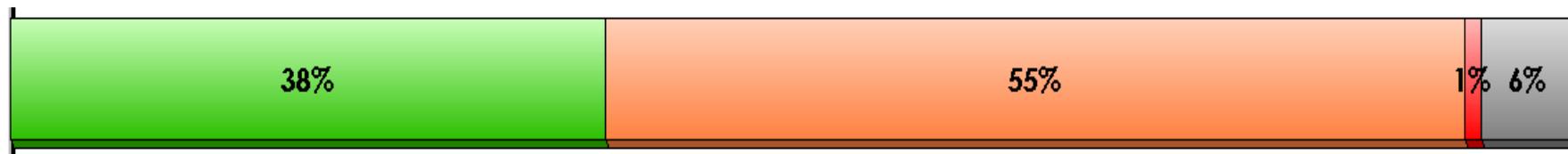
100
répondants

Budget

Depuis 6 mois, le budget que vous consacrez par repas a tendance à...

Augmenter Stable Diminuer Vous ne savez pas

Scolaire



Vague 1 : Augmenter = 18% (+20pts) / Stable = 72% (-17pts) / Diminuer = 6% (-5pts)

Gestion	Autogérée 85 répondants	Concédée 15 répondants
Augmenter	41%	20%
Stable	54%	60%
Diminuer	1%	
Vous ne savez pas	4%	20%

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 43 répondants	Gros 50 répondants
Augmenter	43%	40%	36%
Stable	57%	49%	60%
Diminuer		2%	
Vous ne savez pas		9%	4%

Fournisseurs alimentaires	Grossiste 96 répondants	Local 43 répondants	Cash&Carry 7 répondants
Augmenter	40%	53%	29%
Stable	54%	47%	57%
Diminuer	1%		
Vous ne savez pas	5%		14%

100
répondants



Comparaison coûts matières VS budget

Evolution des coûts matières

Evolution
du budget

Méthode de calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Vous ne savez pas
Augmenter	21%	2%	
Stable	31%	35%	1%
Diminuer	5%	1%	
Vous ne savez pas			4%

35% des établissements de santé considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas sont stables depuis ces 6 derniers mois.

100
répondants

Comparaison coûts matières VS budget

FOCUS
SOCIAL

Evolution des coûts matières

Evolution
du budget

Méthode de calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Vous ne savez pas
Augmenter	19%	2%	
Stable	42%	36%	
Diminuer		1%	
Vous ne savez pas			

36% des établissements du secteur social considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas sont stables depuis ces 6 derniers mois.

100
répondants

Comparaison coûts matières VS budget

FOCUS
TRAVAIL

Evolution des coûts matières

Evolution
du budget

Méthode de calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Vous ne savez pas
Augmenter	30%	3%	
Stable	36%	26%	
Diminuer			
Vous ne savez pas	2%		3%

30% des restaurants d'entreprises considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas augmentent depuis ces 6 derniers mois.

100
répondants

Comparaison coûts matières VS budget

FOCUS
SCOLAIRE

Evolution des coûts matières

Evolution
du budget

Méthode de calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Vous ne savez pas
Augmenter	35%	3%	
Stable	31%	23%	1%
Diminuer	1%		
Vous ne savez pas	1%	1%	4%

35% des établissements scolaires considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas augmentent depuis ces 6 derniers mois.



Résultats détaillés

II. Etat de santé du secteur

→ Tendances de fond

100
répondants

FOCUS
SANTE

Tendances de fond

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



BIO



BIO



Produits
locaux

Segment	% plats « fait maison »
Santé 100 répondants	62% (- 1 point)

Segment	% produits bio
Santé 100 répondants	3%

Segment	% ingrédients bio
Santé 100 répondants	1%

Segment	% produits locaux
Santé 100 répondants	17% (- 1 point)

Gestion	« Fait maison »
Autogérée 62 répondants	60%
Concédée 38 répondants	64%

Gestion	Produits bio
Autogérée 62 répondants	3%
Concédée 38 répondants	3%

Gestion	Ingrédients bio
Autogérée 62 répondants	1%
Concédée 38 répondants	1%

Gestion	Produits locaux
Autogérée 62 répondants	17%
Concédée 38 répondants	18%

Taille	« Fait maison »
Petit 22 répondants	60%
Moyen 64 répondants	60%
Gros 13 répondants	72%

Taille	Produits bio
Petit 22 répondants	3%
Moyen 64 répondants	2%
Gros 13 répondants	5%

Taille	Ingrédients bio
Petit 22 répondants	0%
Moyen 64 répondants	1%
Gros 13 répondants	3%

Taille	Produits locaux
Petit 22 répondants	12%
Moyen 64 répondants	20%
Gros 13 répondants	18%

Pour la vague 2 : les items produits bio et ingrédients bio ont été séparés

100
répondants

Tendances de fond

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

FOCUS
SOCIAL



Segment	% plats « fait maison »
Social 100 répondants	65% (- 8 points)

Segment	% produits bio
Social 100 répondants	2%

Segment	% ingrédients bio
Social 100 répondants	2%

Segment	% produits locaux
Social 100 répondants	19% (+ 2 points)

Gestion	« Fait maison »
Autogérée 69 répondants	66%
Concédée 31 répondants	64%

Gestion	Produits bio
Autogérée 69 répondants	2%
Concédée 31 répondants	2%

Gestion	Ingrédients bio
Autogérée 69 répondants	2%
Concédée 31 répondants	1%

Gestion	Produits locaux
Autogérée 69 répondants	21%
Concédée 31 répondants	14%

Taille	« Fait maison »
Petit 63 répondants	63%
Moyen 34 répondants	70%
Gros 3 répondants	64%

Taille	Produits bio
Petit 63 répondants	2%
Moyen 34 répondants	2%
Gros 3 répondants	3%

Taille	Ingrédients bio
Petit 63 répondants	1%
Moyen 34 répondants	2%
Gros 3 répondants	3%

Taille	Produits locaux
Petit 63 répondants	17%
Moyen 34 répondants	21%
Gros 3 répondants	18%

Pour la vague 2 : les items produits bio et ingrédients bio ont été séparés

100
répondants

FOCUS
TRAVAIL



Tendances de fond

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



Segment	% plats « fait maison »
Travail 100 répondants	66% (+3 points)

Segment	% produits bio
Travail 100 répondants	5%

Segment	% ingrédients bio
Travail 100 répondants	4%

Segment	% produits locaux
Travail 100 répondants	27% (+4 points)

Gestion	« Fait maison »
Autogérée 14 répondants	62%
Concédée 86 répondants	67%

Gestion	Produits bio
Autogérée 14 répondants	3%
Concédée 86 répondants	3%

Gestion	Ingrédients bio
Autogérée 14 répondants	1%
Concédée 86 répondants	5%

Gestion	Produits locaux
Autogérée 14 répondants	25%
Concédée 86 répondants	27%

Taille	« Fait maison »
Petit 30 répondants	65%
Moyen 60 répondants	65%
Gros 10 répondants	76%

Taille	Produits bio
Petit 30 répondants	5%
Moyen 60 répondants	5%
Gros 10 répondants	15%

Taille	Ingrédients bio
Petit 30 répondants	3%
Moyen 60 répondants	4%
Gros 10 répondants	12%

Taille	Produits locaux
Petit 30 répondants	24%
Moyen 60 répondants	28%
Gros 10 répondants	27%

Pour la vague 2 : les items produits bio et ingrédients bio ont été séparés

100
répondants

Tendances de fond

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

FOCUS
SCOLAIRE



Segment	% plats « fait maison »
Scolaire 100 répondants	62% (+0 point)

Segment	% produits bio
Scolaire 100 répondants	8%

Segment	% ingrédients bio
Scolaire 100 répondants	8%

Segment	% produits locaux
Scolaire 100 répondants	28% (+1 point)

Gestion	« Fait maison »
Autogérée 85 répondants	63%
Concédée 15 répondants	56%

Gestion	Produits bio
Autogérée 85 répondants	7%
Concédée 15 répondants	9%

Gestion	Ingrédients bio
Autogérée 85 répondants	8%
Concédée 15 répondants	10%

Gestion	Produits locaux
Autogérée 85 répondants	28%
Concédée 15 répondants	25%

Taille	« Fait maison »
Petit 7 répondants	67%
Moyen 43 répondants	61%
Gros 50 répondants	62%

Taille	Produits bio
Petit 7 répondants	1%
Moyen 43 répondants	7%
Gros 50 répondants	9%

Taille	Ingrédients bio
Petit 7 répondants	0%
Moyen 43 répondants	5%
Gros 50 répondants	11%

Taille	Produits locaux
Petit 7 répondants	44%
Moyen 43 répondants	24%
Gros 50 répondants	28%

Pour la vague 2 : les items produits bio et ingrédients bio ont été séparés

72
répondants
proposant des
produits locaux



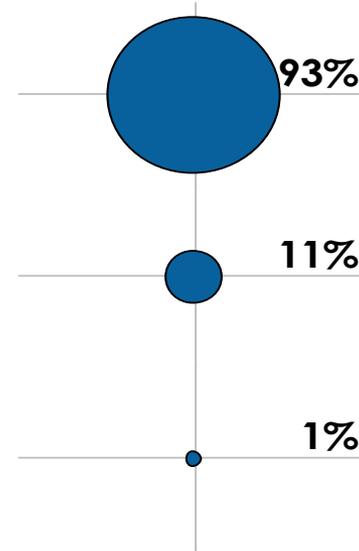
Définition des produits locaux

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?

Des produits dont le producteur est localisé dans un rayon de 50km

Des produits dont la production est réalisée sur le territoire français

Des produits industriels dont l'usine est dans un rayon de 50km



Gestion	Autogérée 44 répondants	Concédée 28 répondants
Production rayon 50km	91%	96%
Production en France	11%	11%
Usine rayon 50km	2%	

Taille	Petit 13 répondants	Moyen 48 répondants	Gros 11 répondants
Production rayon 50km	92%	91%	100%
Production en France	8%	13%	9%
Usine rayon 50km		2%	

Fournisseurs alimentaires	Grossiste 71 répondants	Local 13 répondants	Cash&Carry 6 répondants
Production rayon 50km	93%	100%	100%
Production en France	11%		
Usine rayon 50km	1%		

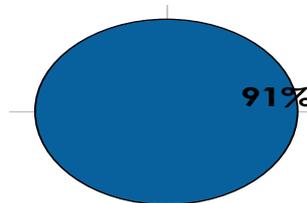
66
répondants
proposant des
produits locaux



Définition des produits locaux

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?

Des produits dont le producteur est localisé dans un rayon de 50km



Des produits dont la production est réalisée sur le territoire français



Vous ne savez pas



Gestion	Autogérée 46 répondants	Concédée 20 répondants
Production rayon 50km	91%	90%
Production en France	9%	15%
Vous ne savez pas	2%	

Taille	Petit 39 répondants	Moyen 24 répondants	Gros 3 répondants
Production rayon 50km	92%	88%	100%
Production en France	10%	13%	
Vous ne savez pas		4%	

Fournisseur	Grossiste 63 répondants	Local 14 répondants
Production rayon 50km	90%	86%
Production en France	11%	7%
Vous ne savez pas	2%	7%

90
répondants
proposant des
produits locaux

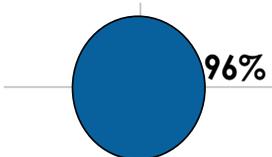


Définition des produits locaux

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?



Des produits dont le producteur est localisé dans un rayon de 50km



Des produits dont la production est réalisée sur le territoire français



Des produits industriels dont l'usine est dans un rayon de 50km



Des produits industriels dont l'usine est située sur le territoire français



Vous ne savez pas



Gestion	Autogérée 14 répondants	Concédée 76 répondants
Production rayon 50km	86%	97%
Production en France		7%
Usine rayon 50km	7%	1%
Usine en France	7%	
Vous ne savez pas		1%

Taille	Petit 26 répondants	Moyen 54 répondants	Gros 10 répondants
Production rayon 50km	100%	93%	100%
Production en France		9%	
Usine rayon 50km		4%	
Usine en France		2%	
Vous ne savez pas		2%	

Fournisseur	Grossiste 88 répondants	Local 13 répondants	Cash&Carry 1 répondants
Production rayon 50km	95%	100%	100%
Production en France	6%		
Usine rayon 50km	2%		
Usine en France	1%		
Vous ne savez pas	1%		

88
répondants
proposant des
produits locaux

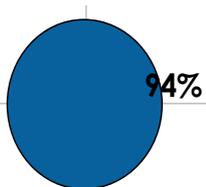


Définition des produits locaux

Pour vous, que signifie des « produits locaux » ?



Des produits dont le producteur est localisé dans un rayon de 50km



Des produits dont la production est réalisée sur le territoire français



Des produits industriels dont l'usine est dans un rayon de 50km



Des produits industriels dont l'usine est située sur le territoire français



Gestion	Autogérée 77 répondants	Concédée 11 répondants
Production rayon 50km	96%	82%
Production en France	9%	9%
Usine rayon 50km	8%	18%
Usine en France	1%	9%

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 37 répondants	Gros 44 répondants
Production rayon 50km	100%	97%	91%
Production en France		3%	16%
Usine rayon 50km		3%	16%
Usine en France			5%

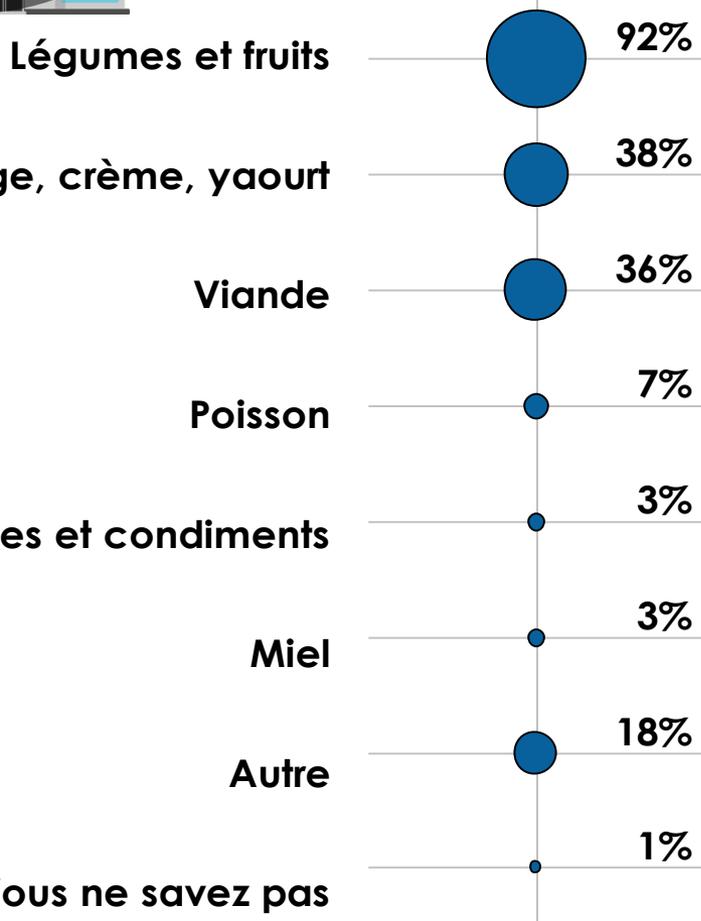
Fournisseur	Grossiste 85 répondants	Local 41 répondants	Cash&Carry 7 répondants
Production rayon 50km	95%	100%	100%
Production en France	8%	2%	29%
Usine rayon 50km	9%	2%	
Usine en France	2%		

72
répondants
proposant des
produits locaux



Type de produits locaux utilisés

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Gestion	Autogérée 44 répondants	Concédée 29 répondants
Légumes et fruits	91%	93%
Fromage, crème, yaourt	45%	28%
Viande	41%	28%
Poisson	9%	3%
Epices et condiments	2%	3%
Miel	2%	3%
Autre	23%	10%
Vous ne savez pas		3%

Taille	Petit 13 répondants	Moyen 48 répondants	Gros 11 répondants
Légumes et fruits	93%	89%	100%
Fromage, crème, yaourt	36%	36%	45%
Viande	36%	38%	27%
Poisson	7%	9%	
Epices et condiments	7%	2%	
Miel	7%	2%	
Autre	14%	17%	27%
Vous ne savez pas	7%		

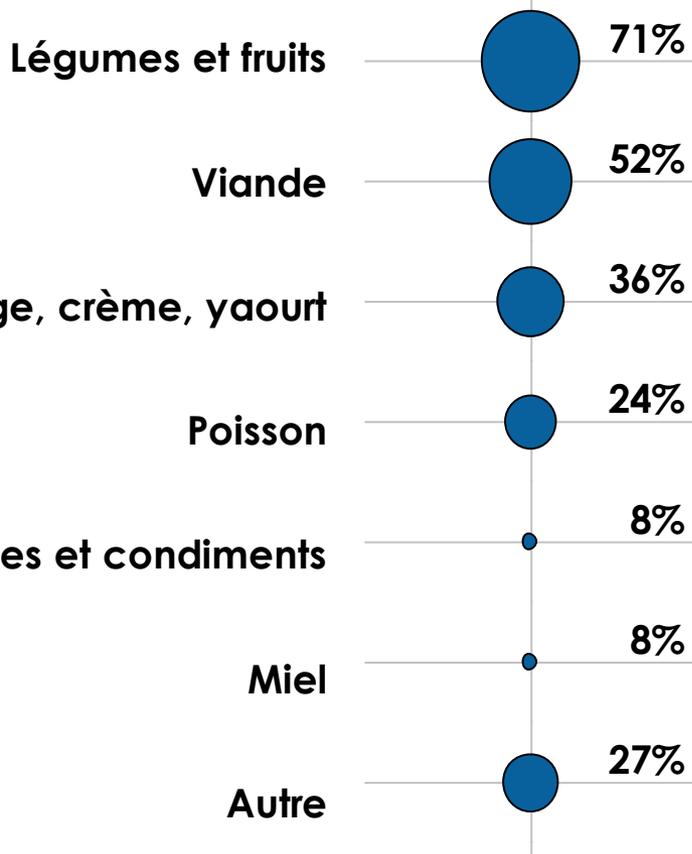
66
répondants
proposant des
produits locaux



Type de produits locaux utilisés

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?

FOCUS
SOCIAL



Gestion	Autogérée 46 répondants	Concédée 20 répondants
Légumes et fruits	70%	75%
Viande	65%	20%
Fromage, crème, yaourt	43%	20%
Poisson	28%	15%
Epices et condiments	7%	10%
Miel	7%	10%
Autre	20%	45%

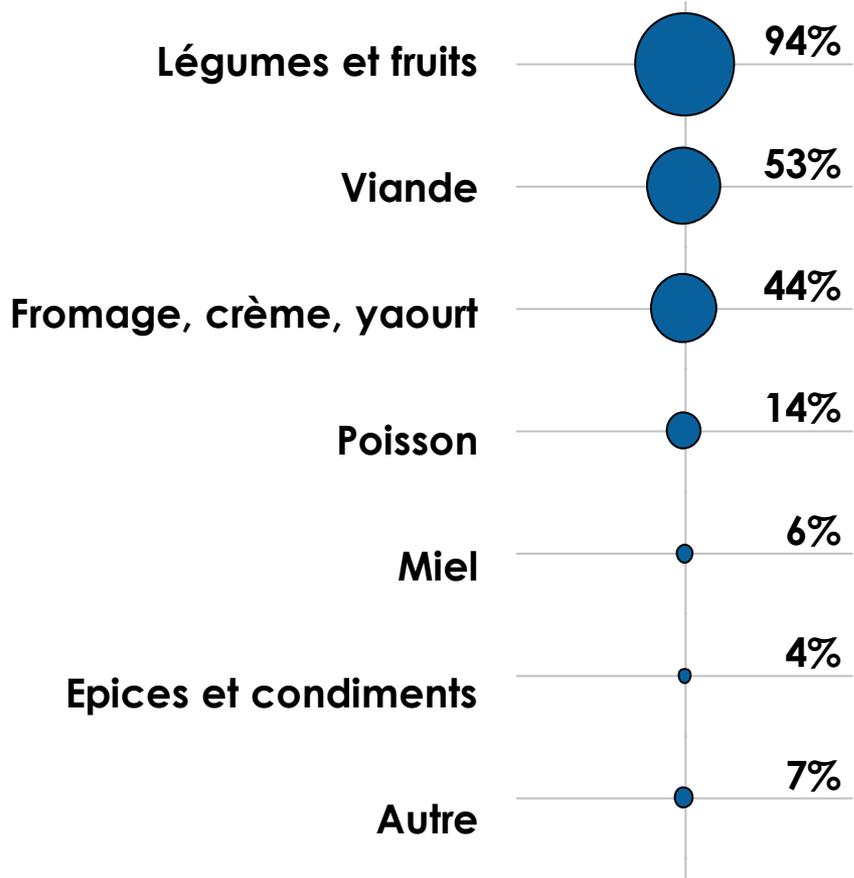
Taille	Petit 39 répondants	Moyen 24 répondants	Gros 3 répondants
Légumes et fruits	72%	75%	33%
Viande	41%	63%	100%
Fromage, crème, yaourt	49%	21%	
Poisson	21%	29%	33%
Epices et condiments	13%		
Miel	13%		
Autre	28%	29%	

90
répondants
proposant des
produits locaux



Type de produits locaux utilisés

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Gestion	Autogérée 14 répondants	Concédée 76 répondants
Légumes et fruits	86%	96%
Viande	36%	57%
Fromage, crème, yaourt	29%	47%
Poisson	14%	14%
Miel	14%	4%
Epices et condiments	7%	4%
Autre	7%	7%

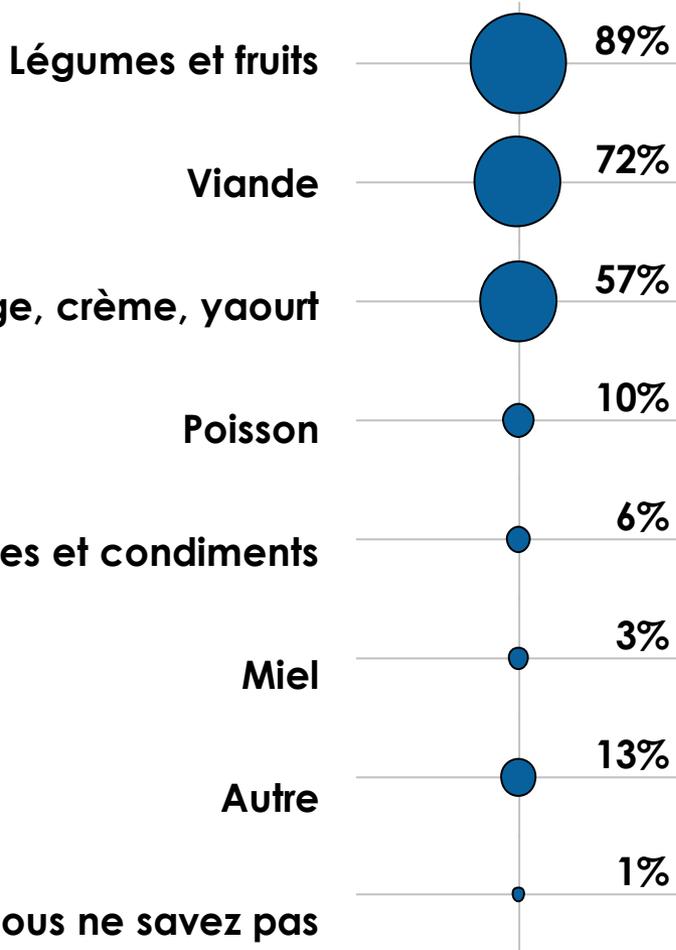
Taille	Petit 26 répondants	Moyen 54 répondants	Gros 10 répondants
Légumes et fruits	96%	94%	90%
Viande	42%	56%	70%
Fromage, crème, yaourt	38%	48%	40%
Poisson	15%	17%	
Miel	8%	6%	
Epices et condiments		7%	
Autre		9%	10%

88
répondants
proposant des
produits locaux



Type de produits locaux utilisés

Quels types de produits locaux utilisez-vous ?



Gestion	Autogérée 77 répondants	Concédée 11 répondants
Légumes et fruits	88%	91%
Viande	75%	45%
Fromage, crème, yaourt	57%	55%
Poisson	10%	9%
Epices et condiments	5%	9%
Miel	3%	9%
Autre	10%	27%
Vous ne savez pas	1%	

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 37 répondants	Gros 44 répondants
Légumes et fruits	86%	86%	91%
Viande	71%	62%	80%
Fromage, crème, yaourt	43%	49%	66%
Poisson	14%	8%	11%
Epices et condiments		3%	9%
Miel		3%	5%
Autre	14%	8%	16%
Vous ne savez pas		3%	



Résultats détaillés

II. Etat de santé du secteur

→ Equipements

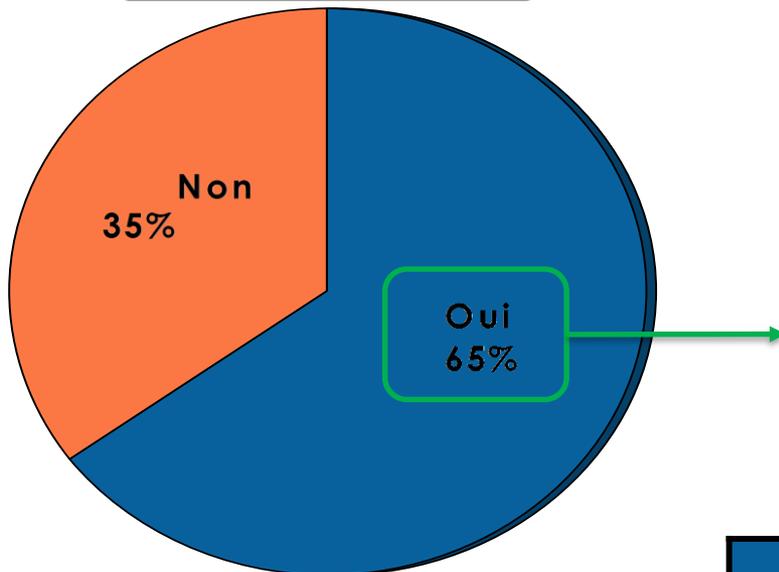
100
répondants



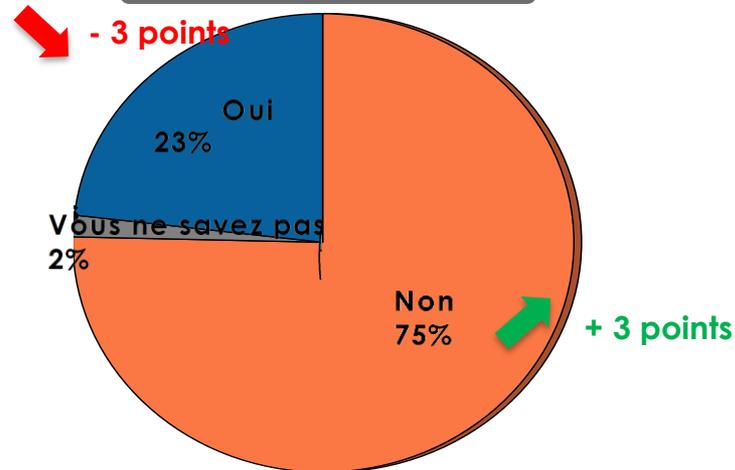
Achat d'équipement

Etes-vous intégré au processus d'achat d'équipement ?
Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?

Processus d'achat



Projet d'équipement



Gestion	Autogérée 62 répondants	Concédée 38 répondants
Oui	79%	42%
Non	21%	58%

Gestion	Autogérée 49 répondants	Concédée 16 répondants
Oui	20%	31%
Non	78%	69%
Vous ne savez pas	2%	

Taille	Petit 22 répondants	Moyen 64 répondants	Gros 13 répondants
Oui	55%	69%	62%
Non	45%	31%	38%

Taille	Petit 12 répondants	Moyen 45 répondants	Gros 8 répondants
Oui	17%	25%	25%
Non	75%	75%	75%
Vous ne savez pas	8%		

15
répondants
ayant un projet
d'équipement



Effectifs faibles

Projet d'équipement

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



Achat d'autre matériel de cuisson



40%



Court
terme

67%

Moyen
terme

33%

Achat d'équipement de lavage



27%



50%

50%

Achat de four



20%



100%

Rénovation intégrale de la cuisine



13%



50%

50%

Achat de petits équipements



13%



100%

Achat de chambre froide



7%



100%

Achat de frigo



7%



100%

Achat de piano



7%



100%

Autre



33%



20%

80%

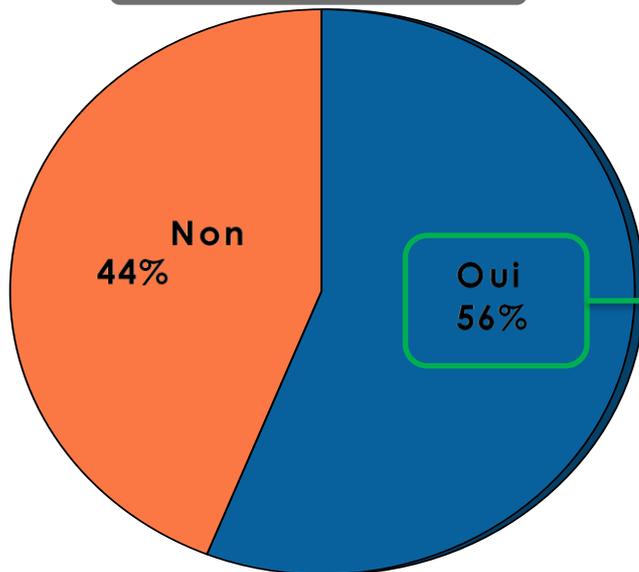
100
répondants



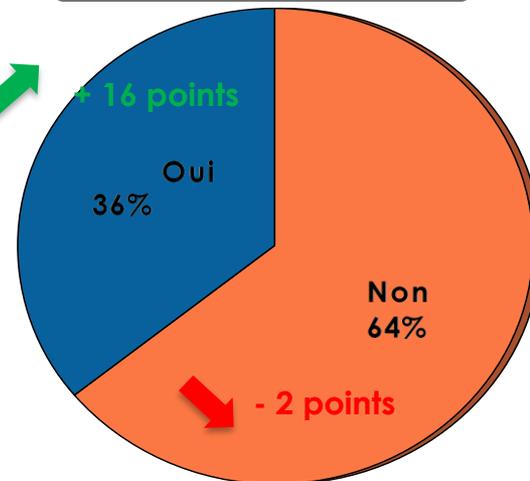
Achat d'équipement

Etes-vous intégré au processus d'achat d'équipement ?
Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?

Processus d'achat



Projet d'équipement



Gestion	Autogérée	Concédée
	69 répondants	31 répondants
Oui	64%	39%
Non	36%	61%

Gestion	Autogérée	Concédée
	44 répondants	12 répondants
Oui	39%	25%
Non	61%	75%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	63 répondants	34 répondants	3 répondants
Oui	49%	68%	67%
Non	51%	32%	33%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	31 répondants	23 répondants	2 répondants
Oui	29%	39%	100%
Non	71%	61%	

20
répondants ayant
un projet
d'équipement



Effectifs faibles

Projet d'équipement

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 four



30%



67%

17%

17%

Achat de chambre froide



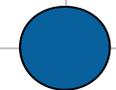
25%



80%

20%

Achat d'équipement de lavage



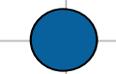
25%



40%

60%

Achat d'autre matériel de cuisson



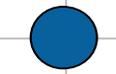
20%



50%

50%

Achat de frigo



20%

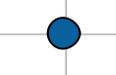


25%

50%

25%

Achat de petits équipements



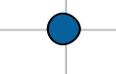
15%



67%

33%

Rénovation intégrale de la cuisine



15%

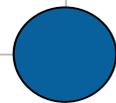


67%

67%

33%

Autre



30%



83%

17%

100
répondants

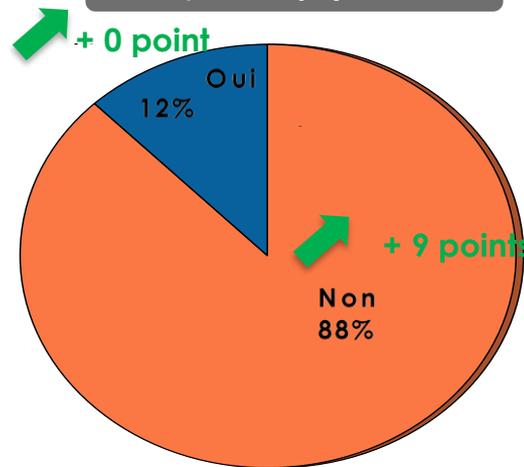
Achat d'équipement

Etes-vous intégré au processus d'achat d'équipement ?
Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?



Processus d'achat

Projet d'équipement



Gestion	Auto 14 répondants	Concédée 86 répondants
Oui	14%	45%
Non	86%	55%

Gestion	Autogérée 2 répondants	Concédée 39 répondants
Oui		13%
Non	100%	87%

Taille	Petit 30 répondants	Moyen 60 répondants	Gros 10 répondants
Oui	30%	45%	50%
Non	70%	55%	50%

Taille	Petit 9 répondants	Moyen 27 répondants	Gros 5 répondants
Oui		11%	40%
Non	100%	89%	60%

5
répondants
ayant un projet
d'équipement



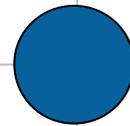
Effectifs faibles

Projet d'équipement

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



Rénovation intégrale de la cuisine



40%



Court
terme

Long
terme

100%

Achat de chambre froide



20%



100%

Achat de petits équipements



20%



100%

Achat d'équipement de lavage



20%



100%

Achat de frigo



20%



100%

Achat d'autre matériel de cuisson



20%



100%

Autre



20%



100%

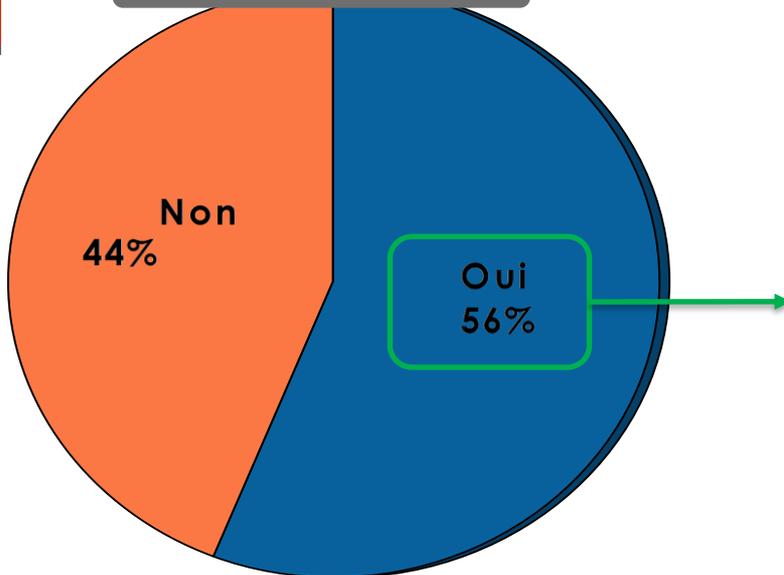
100
répondants



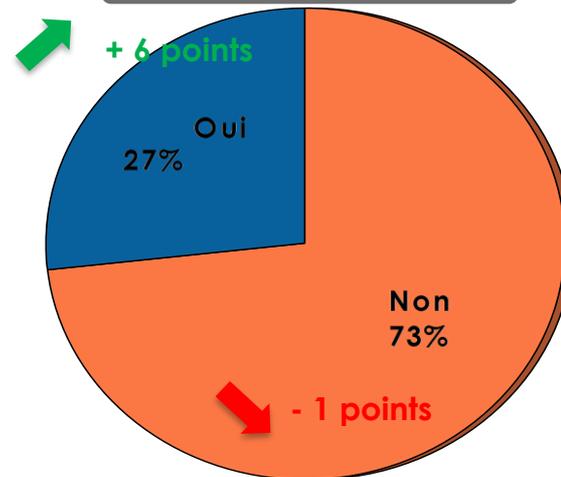
Achat d'équipement

Etes-vous intégré au processus d'achat d'équipement ?
Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?

Processus d'achat



Projet d'équipement



Gestion	Autogérée	Concédée
	85 répondants	15 répondants
Oui	58%	47%
Non	42%	53%

Gestion	Autogérée	Concédée
	49 répondants	7 répondants
Oui	29%	14%
Non	71%	86%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	7 répondants	43 répondants	50 répondants
Oui	57%	49%	62%
Non	43%	51%	38%

Taille	Petit	Moyen	Gros
	4 répondants	21 répondants	31 répondants
Oui	25%	38%	19%
Non	75%	62%	81%

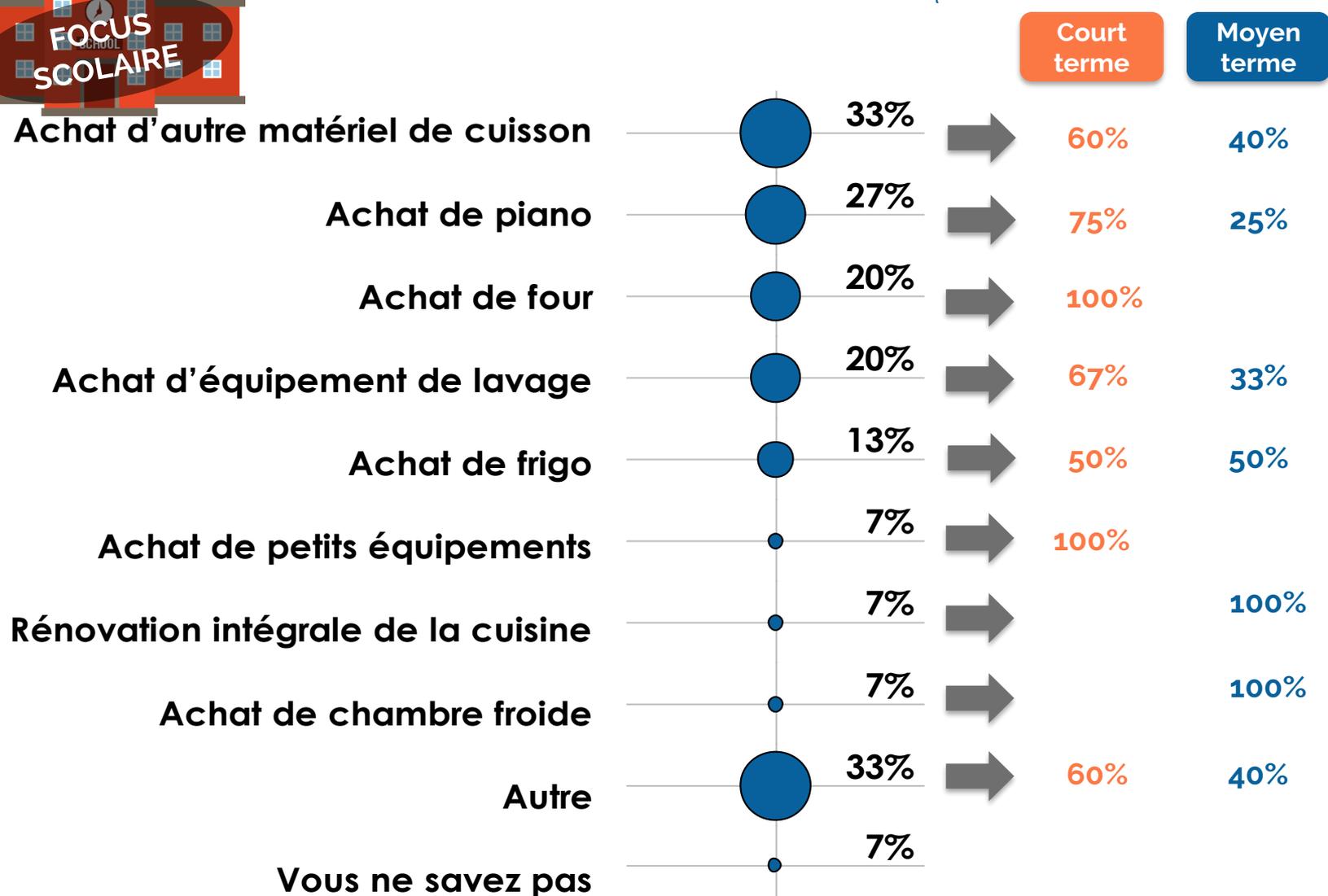
15
répondants
ayant un projet
d'équipement



Effectifs faibles

Projet d'équipement

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



55
répondants
ayant un projet
d'équipement



Budget pour le projet d'équipement

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



	Budget
Social 11 répondants*	22 659€

*4 répondants n'ont pas répondu

Segment	Budget
Social 14 répondants*	24 089€

*6 répondants n'ont pas répondu

Segment	Budget
Social 2 répondants*	34 750€

*3 répondants n'ont pas répondu

Segment	Budget
Social 13 répondants*	23 269€

*2 répondants n'ont pas répondu

Gestion	Budget
Autogérée 8 répondants	23 625€
Concédée 3 répondants	20 083€

Gestion	Budget
Autogérée 12 répondants	23 521€
Concédée 2 répondants	27 500€

Gestion	Budget
Autogérée 0 répondants	-
Concédée 2 répondants	34 750€

Gestion	Budget
Autogérée 12 répondants	23 750€
Concédée 1 répondants	17 500€

Taille	Budget
Petit 2 répondants	12 500€
Moyen 8 répondants	25 844€
Gros 1 répondants	17 500€

Taille	Budget
Petit 6 répondants	20 833€
Moyen 6 répondants	23 792€
Gros 2 répondants	34 750€

Taille	Budget
Petit 0 répondants	-
Moyen 1 répondants	52 000€
Gros 1 répondants	17 500€

Taille	Budget
Petit 1 répondants	7 500€
Moyen 6 répondants	15 833€
Gros 6 répondants	33 333€



Résultats détaillés

III. Perception du marché



Résultats détaillés

III. Perception du marché

→ Sécurité alimentaire

100
répondants



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...



Gestion	Autogérée 62 répondants	Concédée 38 répondants
En hausse	73%	63%
Constant	26%	37%
En baisse	2%	

Taille	Petit 22 répondants	Moyen 64 répondants	Gros 13 répondants
En hausse	77%	66%	77%
Constant	23%	33%	23%
En baisse		2%	

100
répondants

NEW

FOCUS
SOCIAL

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...

Gestion	Autogérée 69 répondants	Concédée 31 répondants
En hausse	58%	74%
Constant	41%	26%
En baisse	1%	

Taille	Petit 63 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 3 répondants
En hausse	70%	53%	33%
Constant	30%	44%	67%
En baisse		3%	

100
répondants

NEW

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...

FOCUS
TRAVAIL

Gestion	Autogérée 14 répondants	Concédée 86 répondants
En hausse	57%	79%
Constant	43%	20%
En baisse		1%

Taille	Petit 30 répondants	Moyen 60 répondants	Gros 10 répondants
En hausse	73%	83%	40%
Constant	23%	17%	60%
En baisse	3%		

100
répondants

NEW

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...

FOCUS
SCOLAIRE

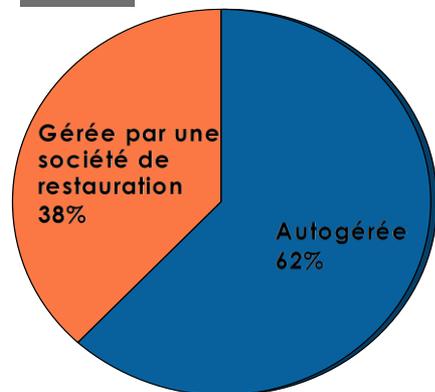
Gestion	Autogérée 85 répondants	Concédée 15 répondants
En hausse	48%	67%
Constant	51%	33%
Limitée	1%	

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 43 répondants	Gros 50 répondants
En hausse	57%	56%	46%
Constant	43%	44%	52%
En baisse			2%

PARTIE 3 : Résultats clés



Profil des établissements de santé en France



En moyenne 332 convives par repas le midi

En moyenne 220 convives par repas le soir

Service de restauration proposés & budget moyen par repas

Petit-déjeuner 88% - 0,71€

Déjeuner 100% - 2,24€

Goûter 62% - 0,41€

Dîner 96% - 1,96€

Santé
100 répondants

Centre hospitalier 51%

Clinique 34%

Hôpital 15%

TOP 3...

Fournisseurs alimentaires :

1. Grossistes nationaux 96%
2. Grossistes régionaux 38%
3. Producteurs locaux 15%

Fournisseurs de boissons :

1. Grossistes nationaux 73%
2. Grossistes régionaux 14%
3. Cash & Carry 2%

Fournisseurs de produits d'hygiène :

1. Ecolab 25%
 2. Orapi / Argos 21%
 3. Pierre Le Goff / Bunzl 19%
- Budget moyen annuel = 6 094€

Projet d'équipement : 23%

Projets – TOP 3 :

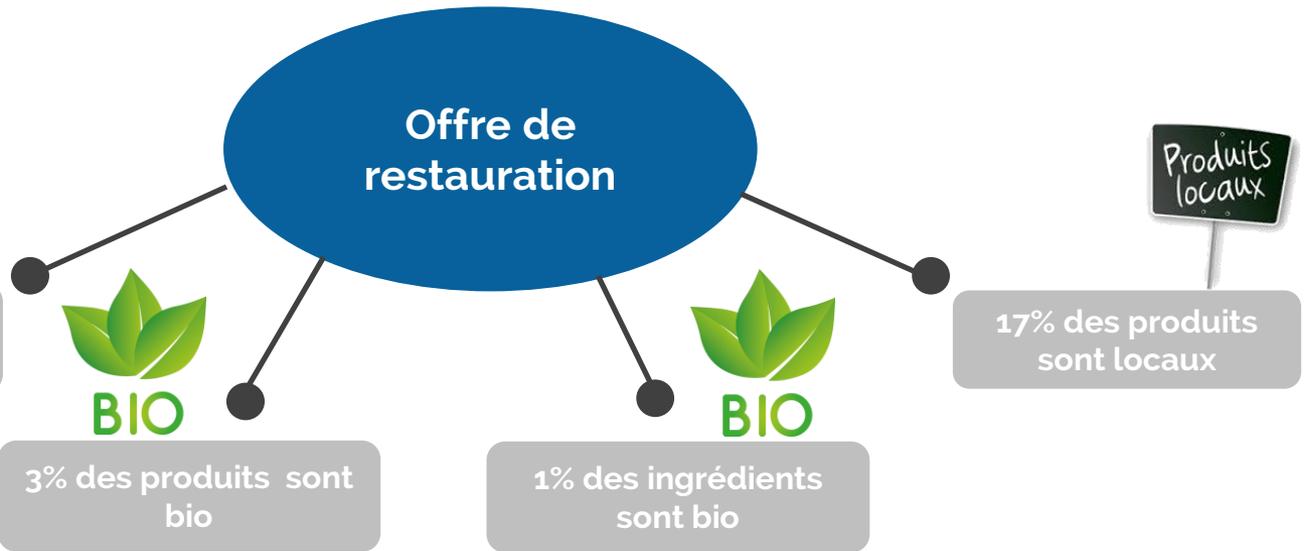
1. Achat d'autre matériel de cuisson – 40%
2. Achat d'équipement de lavage – 27%
3. Achat de four – 20%

Budget : 22 659€

Tendances de restauration dans la santé



62% des plats sont fait maison



FOCUS sur les produits locaux

72 établissements utilisent des produits locaux

Définition des produits locaux

1. Le producteur est localisé dans un rayon de 50km – 93%
2. La production est réalisée sur le territoire français – 11%
3. L'usine est dans un rayon de 50 km – 1%

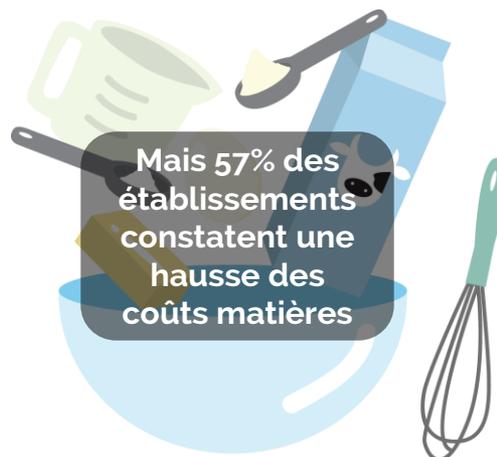
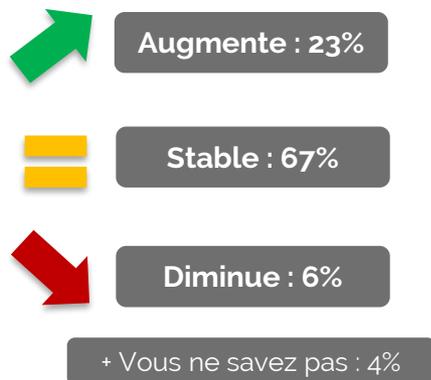
Type de produits utilisés

1. Légumes et fruits 92%
2. Fromage, crème, yaourt 38%
3. Viande 36%
4. Poisson 7%
5. Epices et condiments 3%
6. Miel 3%

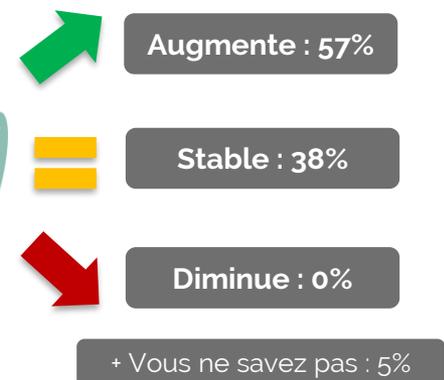
Perception du secteur de la santé par ses acteurs



Santé
100 répondants



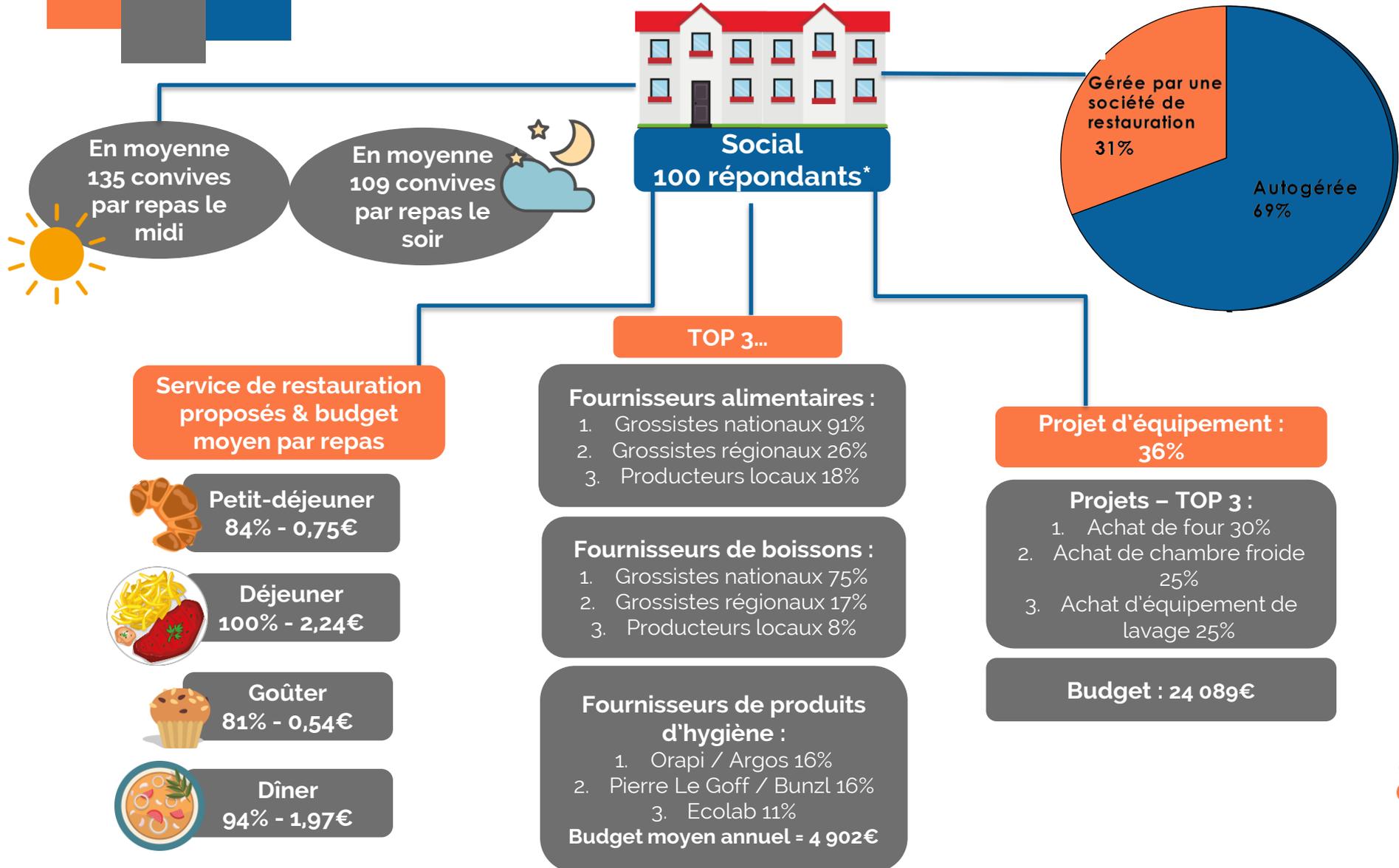
Mais 57% des établissements constatent une hausse des coûts matières



Principales matières premières en hausse : beurre (56%), produits laitiers (40%), viandes (26%)

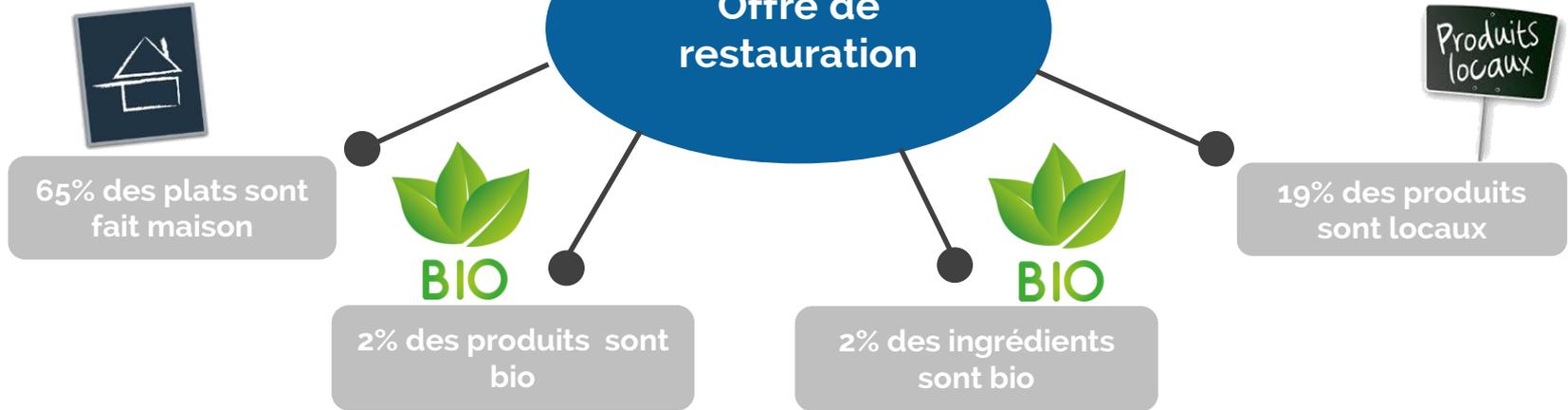


Profil des établissements du secteur social en France



*Le social comprend principalement des maisons de retraite.

Tendances de restauration dans la social



FOCUS sur les produits locaux

66 établissements utilisent des produits locaux

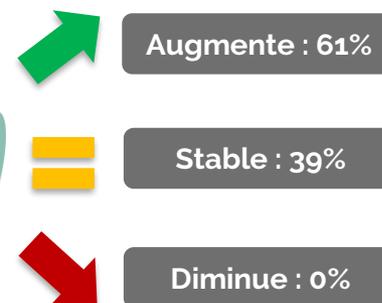
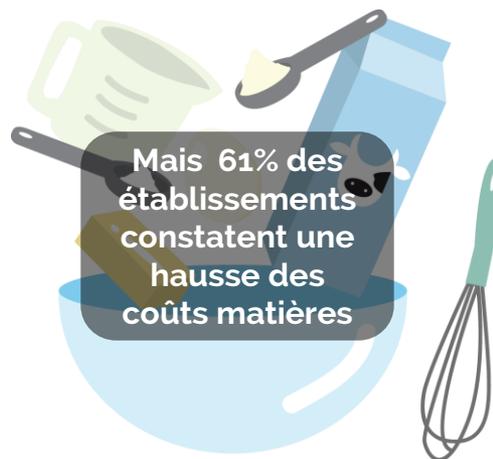
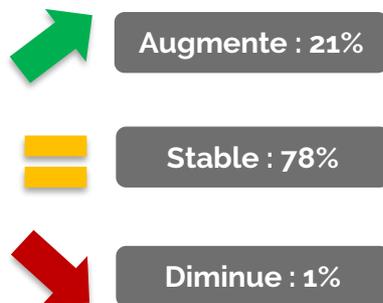
Définition des produits locaux

1. Le producteur est localisé dans un rayon de 50km – 91%
2. La production est réalisée sur le territoire français – 11%
3. Vous ne savez pas – 2%

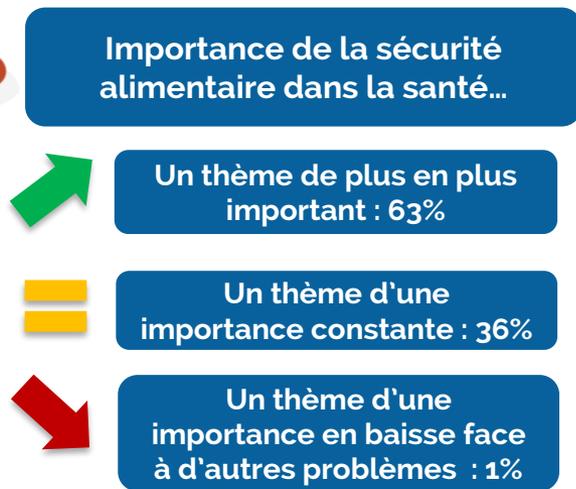
Type de produits utilisés

1. Légumes et fruits 71%
2. Viande 52%
3. Fromage, crème, yaourt 36%
4. Poisson 24%
5. Epices et condiments 8%
6. Miel 8%

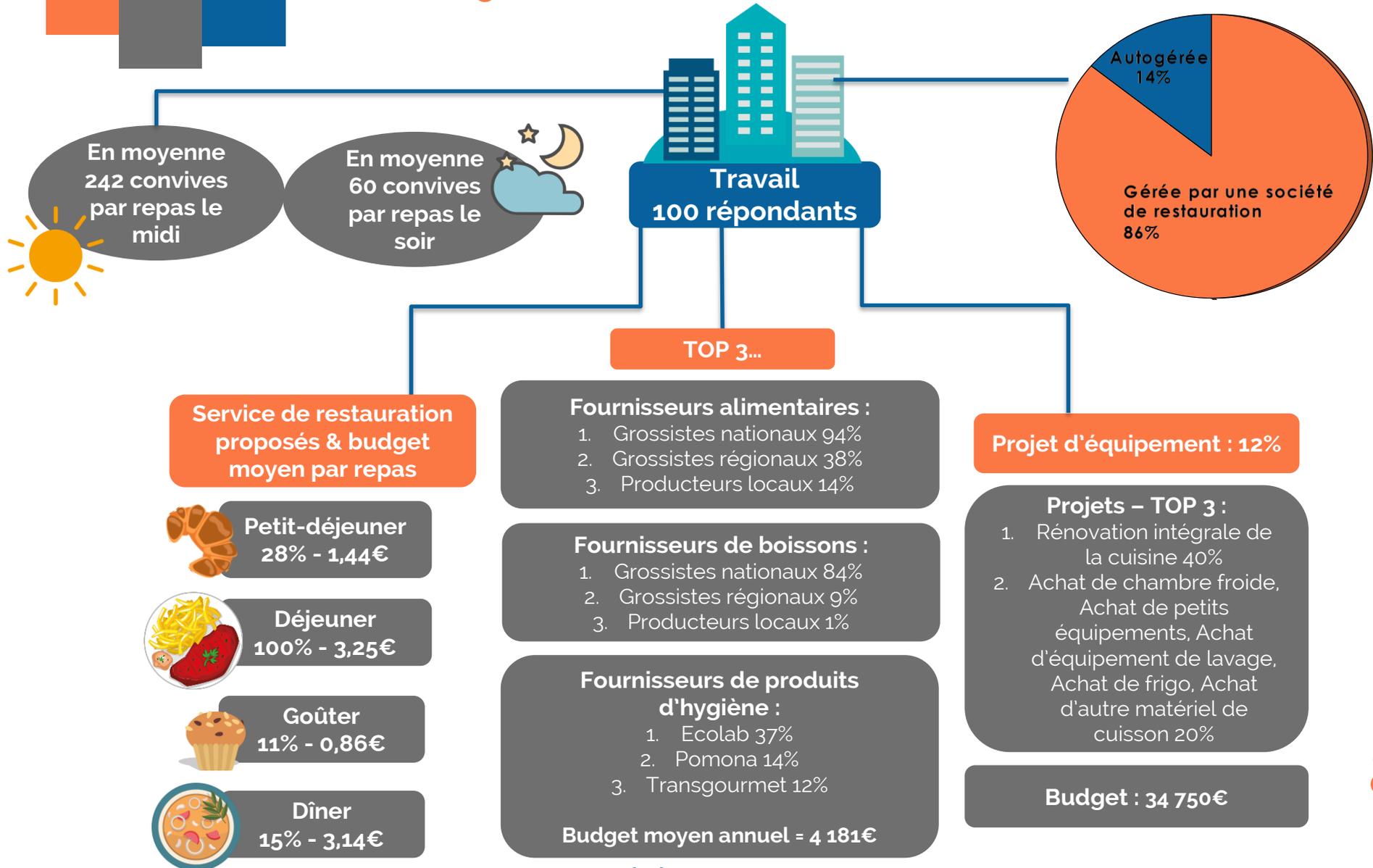
Perception du secteur social par ses acteurs



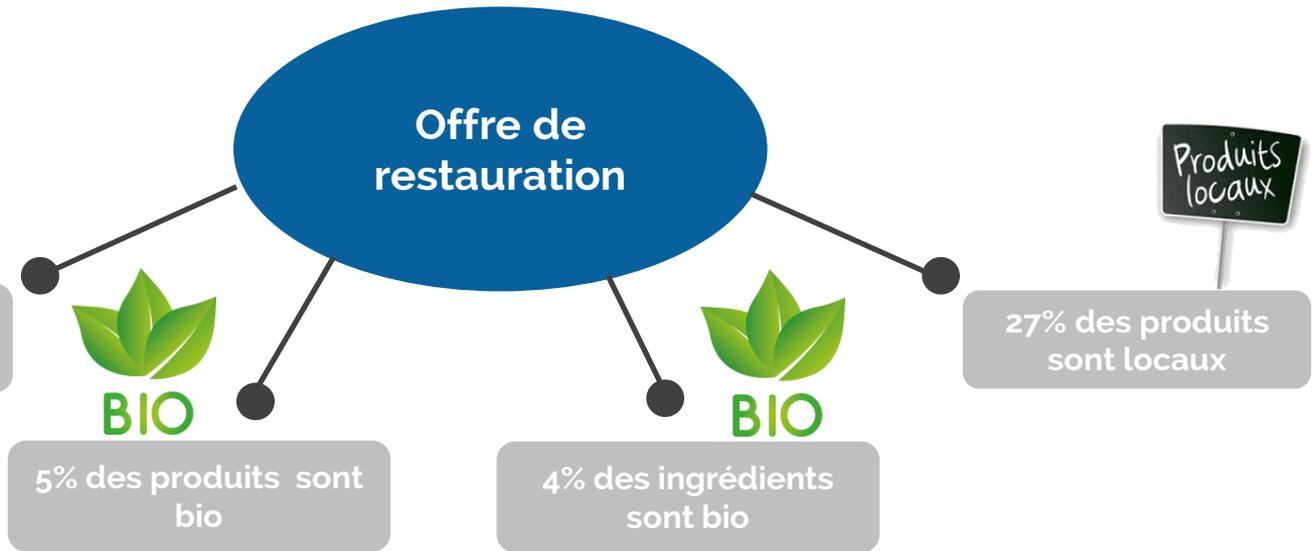
Principales matières premières en hausse : beurre (34%), produits laitiers (33%), viandes (30%)



Profil des restaurants d'entreprise en France



Tendances de restauration dans l'entreprise



Produits locaux

FOCUS sur les produits locaux

90 établissements utilisent des produits locaux

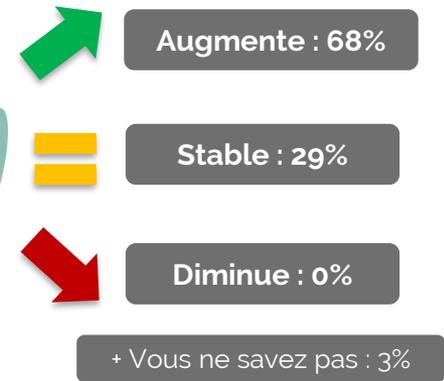
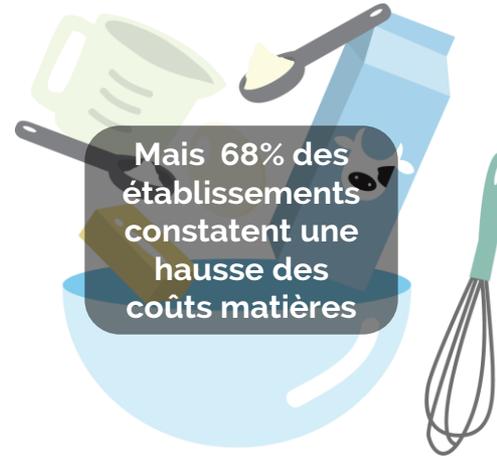
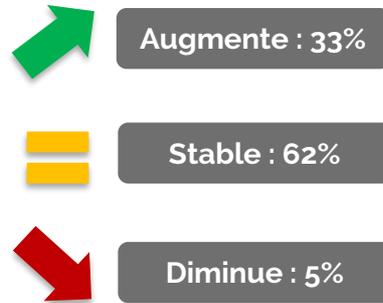
Définition des produits locaux

1. Le producteur est localisé dans un rayon de 50km – 96%
2. La production est réalisée sur le territoire français – 6%
3. L'usine est dans un rayon de 50km – 2%
4. L'usine est situé sur le territoire français – 1%

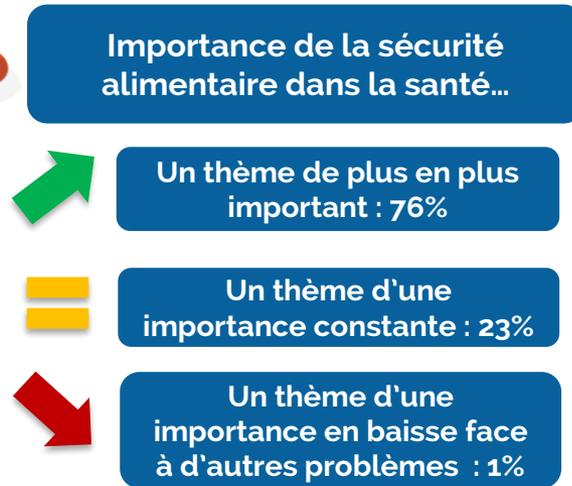
Type de produits utilisés

1. Légumes et fruits 94%
2. Viande 53%
3. Fromage, crème, yaourt 44%
4. Poisson 14%
5. Miel 6%
6. Epices et condiments 4%

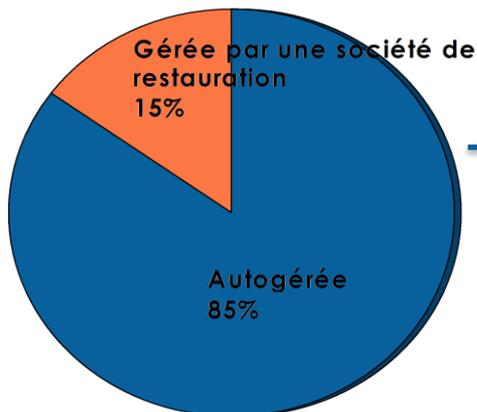
Perception du secteur du travail par ses acteurs



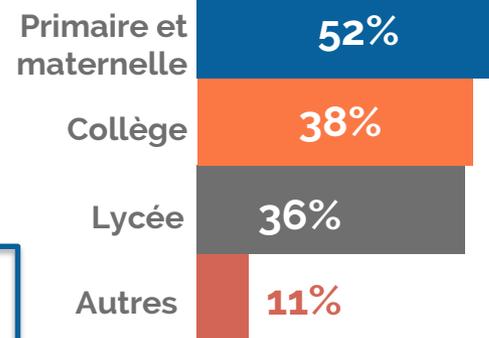
Principales matières premières en hausse : viandes (47%), beurre (46%), produits laitiers (25%)



Profil des établissements scolaires en France



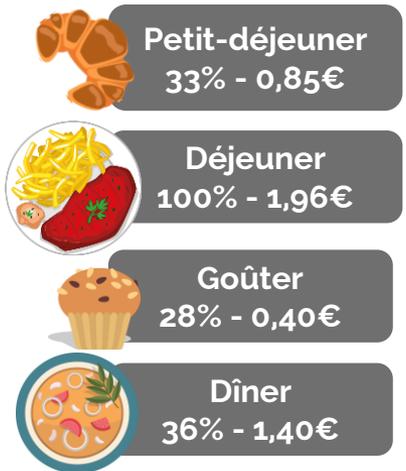
Scolaire
100 répondants



En moyenne 653 convives par repas le midi

En moyenne 129 convives par repas le soir

Service de restauration proposés & budget moyen par repas



TOP 3...

Fournisseurs alimentaires :

- Grossistes nationaux 94%
- Producteurs locaux 43%
- Grossistes régionaux 37%

Fournisseurs de boissons :

- Grossistes nationaux 50%
- Grossistes régionaux 9%
- Producteurs locaux 4%

Fournisseurs de produits d'hygiène :

- Pierre Le Goff / Bunzl 32%
- Orapi/Argos 15%
- Ecolab 9%

Budget moyen annuel = 4 542€

Projet d'équipement : 27%

Projets – TOP 3 :

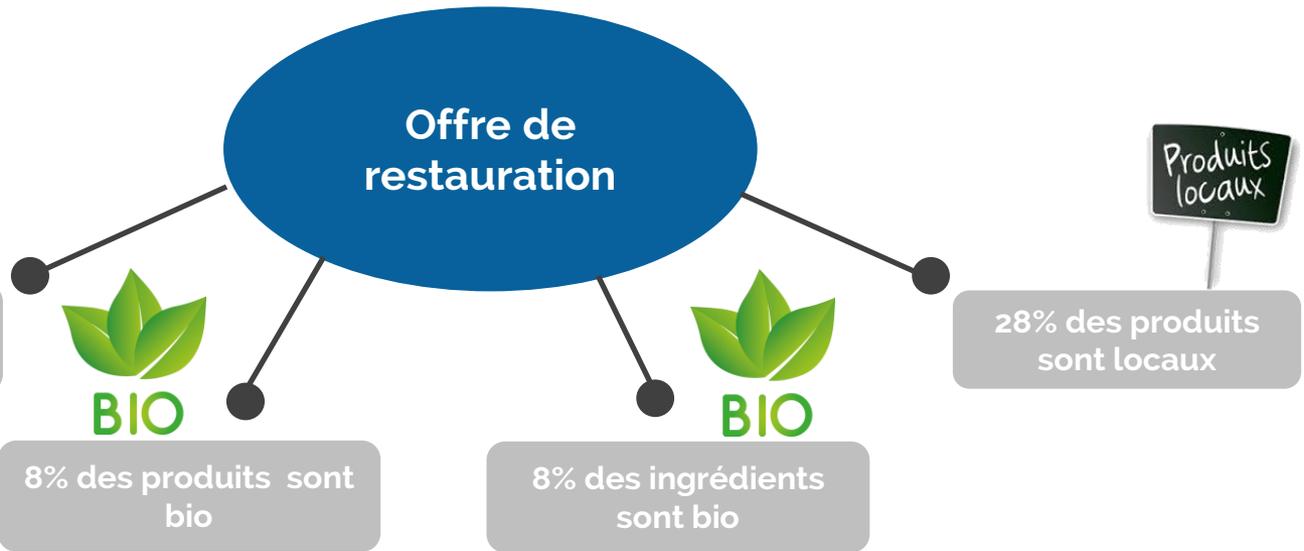
- Achat d'autre matériel de cuisson – 33%
- Achat de piano 27%
- Achat de four, Achat d'équipement de lavage 20%

Budget : 23 269€

Tendances de restauration dans le scolaire



62% des plats sont fait maison



28% des produits sont locaux



FOCUS sur les produits locaux

88 établissements utilisent des produits locaux

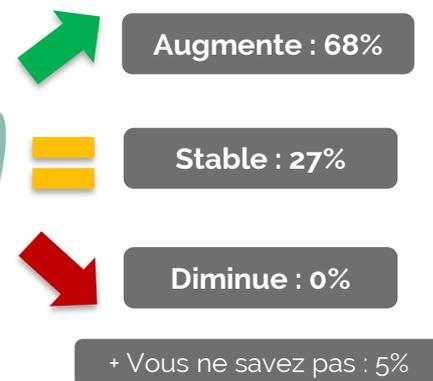
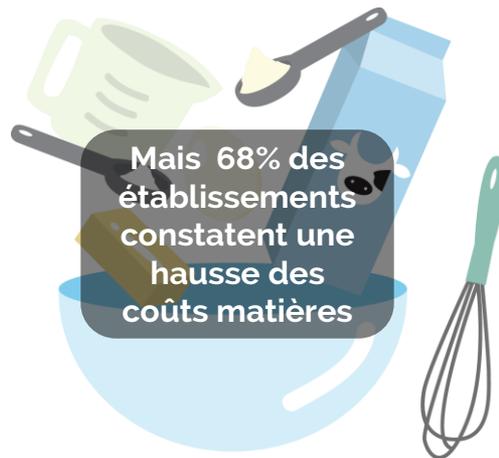
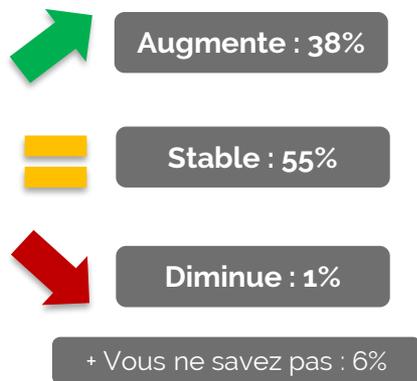
Définition des produits locaux

1. Le producteur est localisé dans un rayon de 50km – 94%
2. La production est réalisée sur le territoire français – 9%
3. L'usine est dans un rayon de 50km – 9%
4. L'usine est situé sur le territoire français – 2%

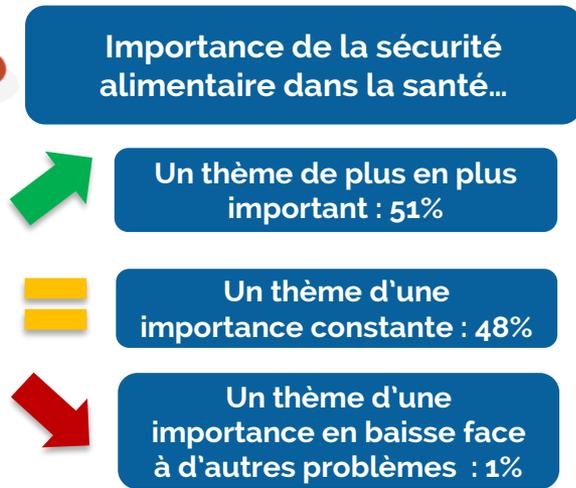
Type de produits utilisés

1. Légumes et fruits 89%
2. Viande 72%
3. Fromage, crème, yaourt 57%
4. Poisson 10%
5. Epices et condiments 6%
6. Miel 3%

Perception du secteur scolaire par ses acteurs



Principales matières premières en hausse : produits laitiers (62%), beurre (57%), viandes (24%)



Vos interlocuteurs CHD Expert

Géraldine Amsellen

Email : gamsellem@chd-expert.com

Téléphone : + (0)4 26 72 90 26

www.chd-expert.fr

Nicolas Nouchi

Email : nnouchi@chd-expert.com

Téléphone : + (0)1 73 73 42 01

www.chd-expert.fr

Pauline Guilbon

Email : pguilbon@chd-expert.com

Téléphone : + (0)4 26 72 90 05

www.chd-expert.fr

Cécile Roubert

Email : croubert@chd-expert.com

Téléphone : + (0)4 26 72 90 21

www.chd-expert.fr

chdexpert 

DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED