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

chd expert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED

GECO Food Service

SOMMAIRE

Contexte & Objectifs de l'étude **P.3**

Méthodologie **P.6**

Résultats détaillés de l'étude **P.9**

I. Profil des établissements P.10

- *Secteur d'activité et type de gestion* *p.11*
- *Service de restauration* *p.16*
- *Fournisseurs alimentaires* *p.31*
- *Budget* *p.44*

II. Etat de santé du secteur P.49

- *Fournisseurs alimentaires* *p.50*
- *Budget* *p.55*
- *Tendance de fond* *p.64*
- *Postes de travail* *p.69*
- *Equipements* *p.75*

III. Perception du marché P.84

- *Evolution générale* *p.85*
- *Evolution de l'offre* *p.90*
- *Attractivité* *p.97*

IV. Evolutions pour les prochaines vagues du baromètre P.102

Résultats clés de l'étude **P.104**

PARTIE 1 :
CONTEXTE & OBJECTIFS

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 permet d'établir des variables de cadrage sur les principaux indicateurs de l'état de santé de l'activité.
La vague 2 permettra 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.

PARTIE 1 : MÉTHODOLOGIE

Mode d'enquête

- 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).

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

100 santé

100 scolaire

100 social*

100 travail

chdexpert
DATA INGREDIENTS · GROWTH SERVED

*Principalement des maisons de retraite

Précisions statistiques

Test statistique :

La majorité des résultats du rapport sont croisés par plusieurs variables logiques (questions à réponse unique ou multiples essentiellement), 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 :
LES RÉSULTATS DÉTAILLÉS

I. Profil des établissements

I. Profil des établissements

→ Secteur d'activité et type de gestion

Profil des établissements

Base totale = 400 répondants

Santé

100
25%

- Centre hospitalier : 54%
- Clinique : 34%
- Hôpital : 12%

Scolaire

100
25%

- Primaire* et maternelle : 40%
- Collège : 33%
- Lycée : 31%
- Autres : 8%

*Pour les écoles primaires, il s'agit principalement de cuisine de mairies et de cuisine centrale

Social*

100
25%

*Le social comprend principalement des maisons de retraite.

Travail

100
25%

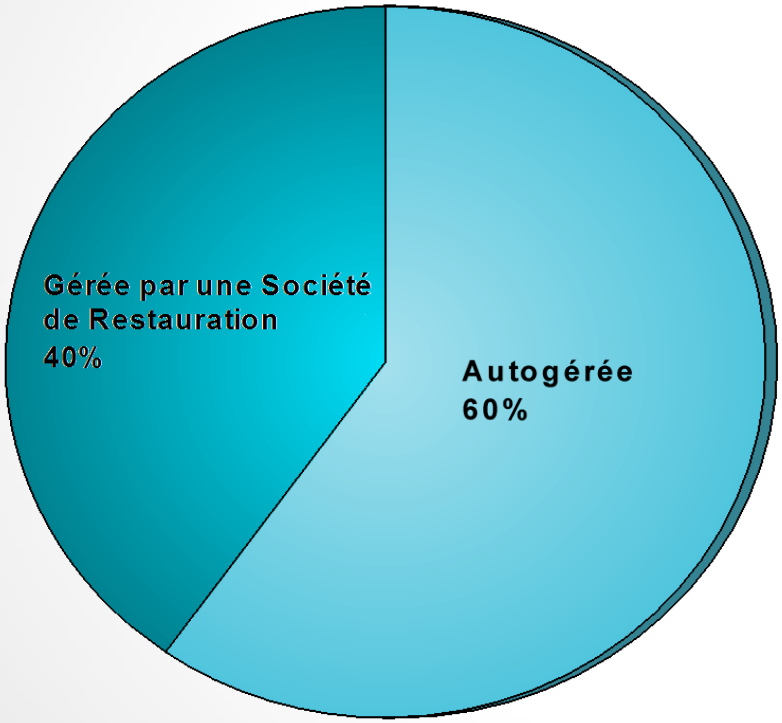
En moyenne les répondants ont 23 ans d'expérience dans le métier de la restauration.

Type d'organisation

Base totale = 400 répondants

Comment est gérée votre restauration ?

Au global :



Selon le secteur d'activité (% ligne) :

Segment	Autogérée 239 répondants	Gérée par une société de restauration 161 répondants
Santé (100 répondants)	67%	33%
Social (100 répondants)	70%	30%
Travail (100 répondants)	19%	81%
Scolaire (100 répondants)	83%	17%

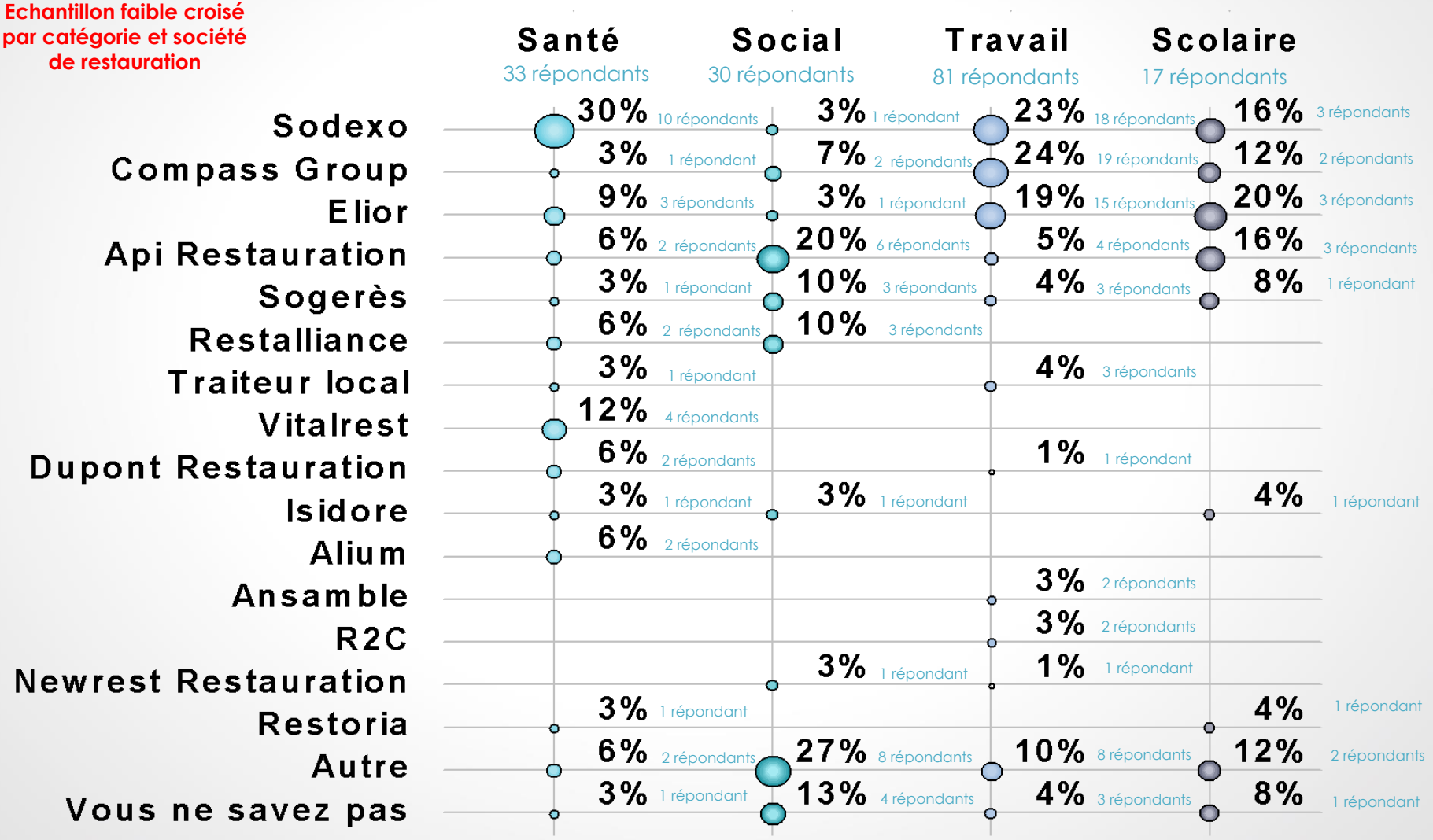
Les restaurants d'entreprise sont davantage gérés par une société de restauration comparé aux autres segments de la restauration collective. Tandis que les établissements scolaires sont plus souvent autogérés.

Société de restauration

Base = 161 établissements concédés

Précisez par quelle société de restauration :

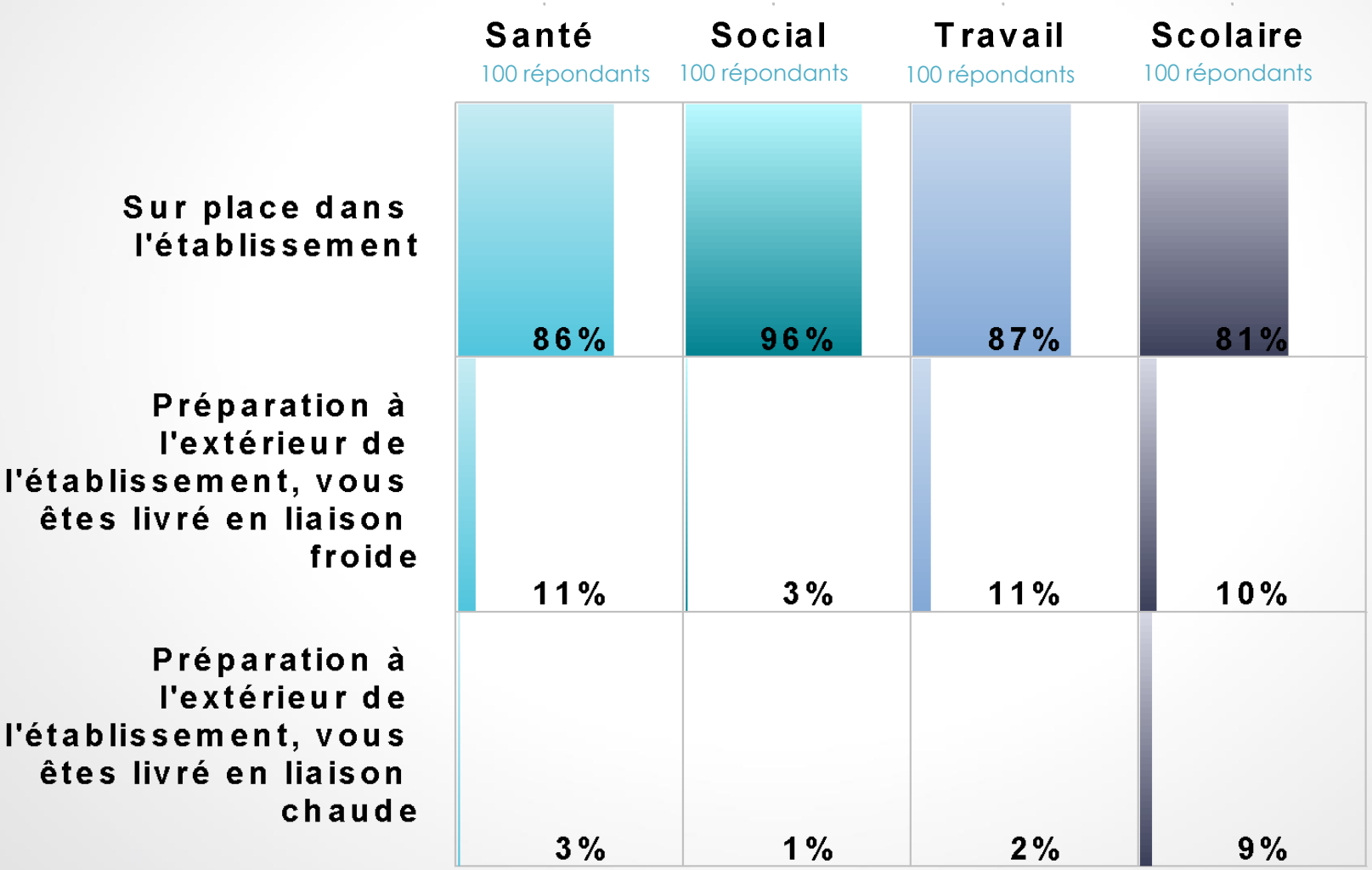
Echantillon faible croisé par catégorie et société de restauration



Préparation

Base totale = 400 répondants

La préparation des repas se fait :



I. Profil des établissements
→ Service de restauration

Nombre de convives

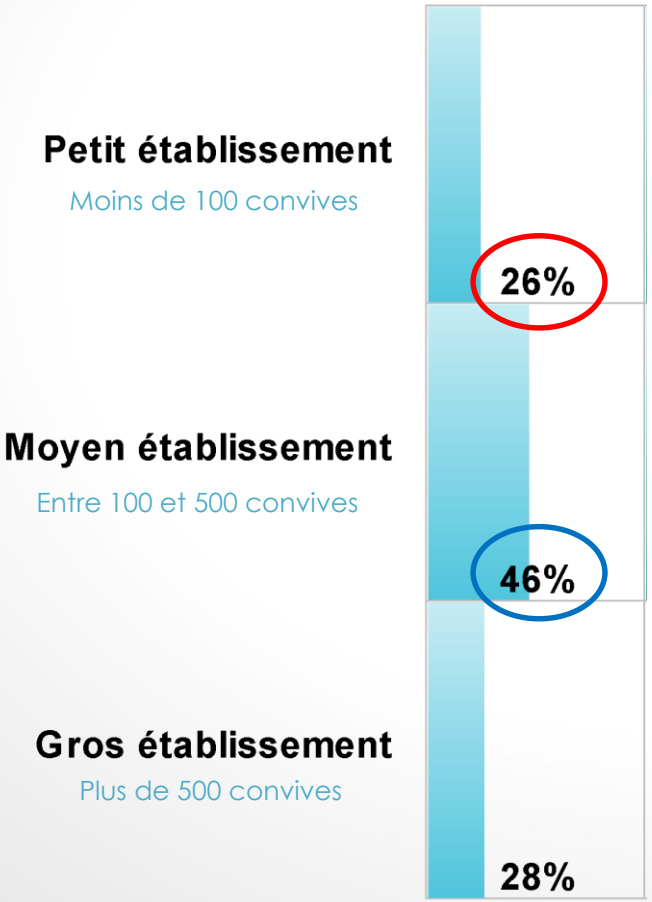
Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Vous avez combien de convives en moyenne par repas…

Santé

100 répondants



En moyenne 497 convives par repas

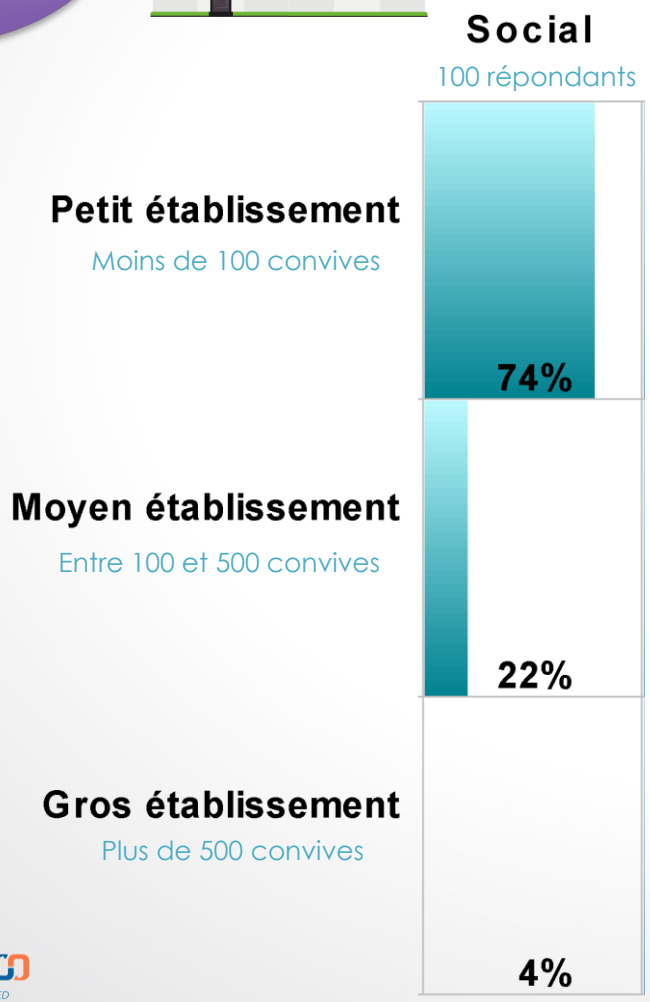
Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Petit	16%	45%
Moyen	49%	39%
Gros	34%	15%

Nombre de convives

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

Vous avez combien de convives en moyenne par repas…



En moyenne 136 convives par repas

Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Petit	69%	87%
Moyen	26%	13%
Gros	6%	

Nombre de convives

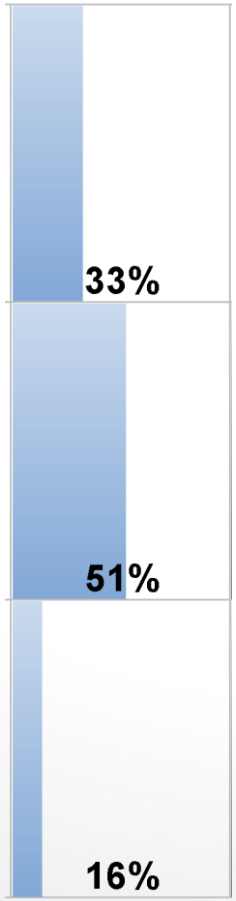
Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

Vous avez combien de convives en moyenne par repas…

Travail

100 répondants



En moyenne 284 convives par repas

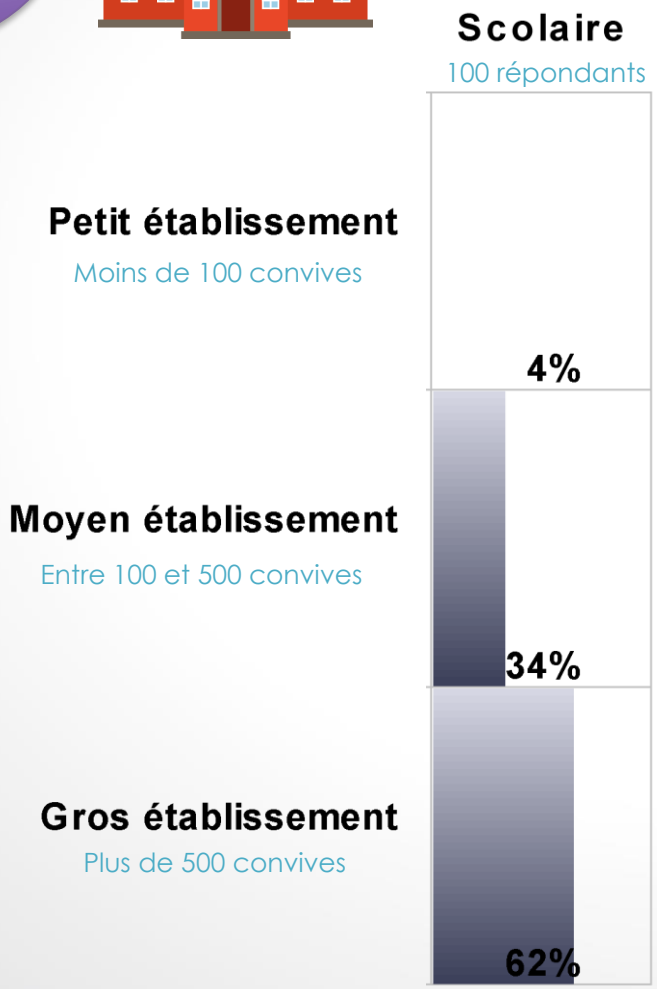
Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Petit	32%	33%
Moyen	42%	53%
Gros	26%	14%

Nombre de convives

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

Vous avez combien de convives en moyenne par repas…



En moyenne 683 convives par repas

Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Petit	2%	12%
Moyen	34%	36%
Gros	64%	52%

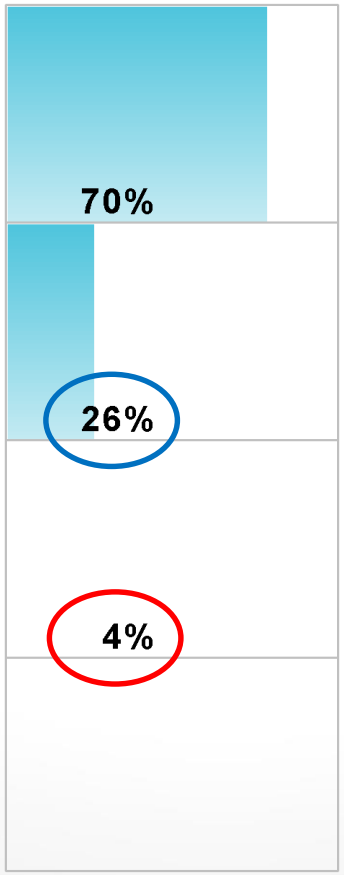
Profil des convives

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Vos convives sont principalement des personnes…

Santé
100 répondants



Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Qui sont inscrites à l'avance	67%	76%
Que vous servez en chambre	28%	21%
Qui viennent manger chez vous par choix	5%	3%

Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Qui sont inscrites à l'avance	73%	78%	54%
Que vous servez en chambre	15%	22%	43%
Qui viennent manger chez vous par choix	12%		3%

Profil des convives

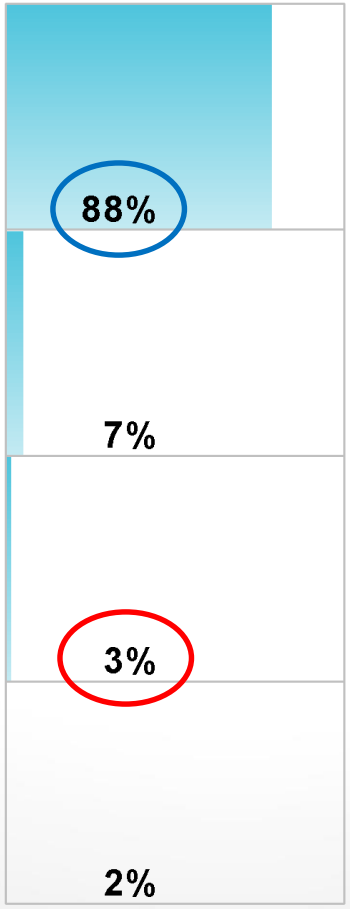
Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

Vos convives sont principalement des personnes…

Social

100 répondants



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Qui sont inscrites à l'avance	86%	93%
Que vous servez en chambre	10%	
Qui viennent manger chez vous par choix	1%	7%
Que vous servez à domicile	3%	

Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Qui sont inscrites à l'avance	95%	77%	25%
Que vous servez en chambre	3%	9%	75%
Qui viennent manger chez vous par choix	1%	9%	
Que vous servez à domicile	1%	5%	

Profil des convives

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

Vos convives sont principalement des personnes…

Travail

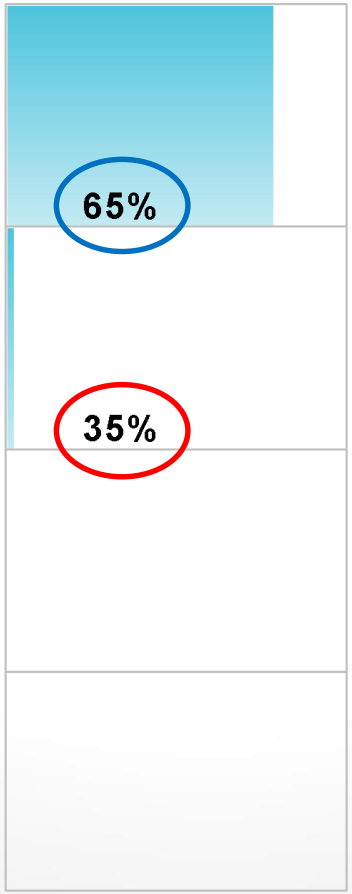
100 répondants

Qui viennent manger chez vous par choix

Qui sont inscrites à l'avance pour le service de restauration

Que vous servez à domicile

Que vous servez en chambre



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Qui viennent manger chez vous par choix	74%	63%
Qui sont inscrites à l'avance	26%	37%

Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Qui viennent manger chez vous par choix	64%	65%	69%
Qui sont inscrites à l'avance	36%	35%	31%

Profil des convives

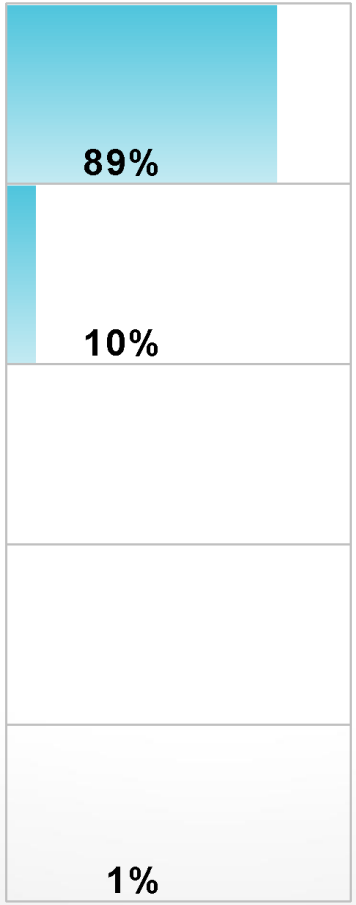
Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

Vos convives sont principalement des personnes…

Scolaire

100 répondants



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Qui sont inscrites à l'avance	89%	92%
Qui viennent manger chez vous par choix	11%	4%
Vous ne savez pas		4%

Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Qui sont inscrites à l'avance	100%	92%	86%
Qui viennent manger chez vous par choix		8%	13%
Vous ne savez pas			1%

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 calculer les services de restauration

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

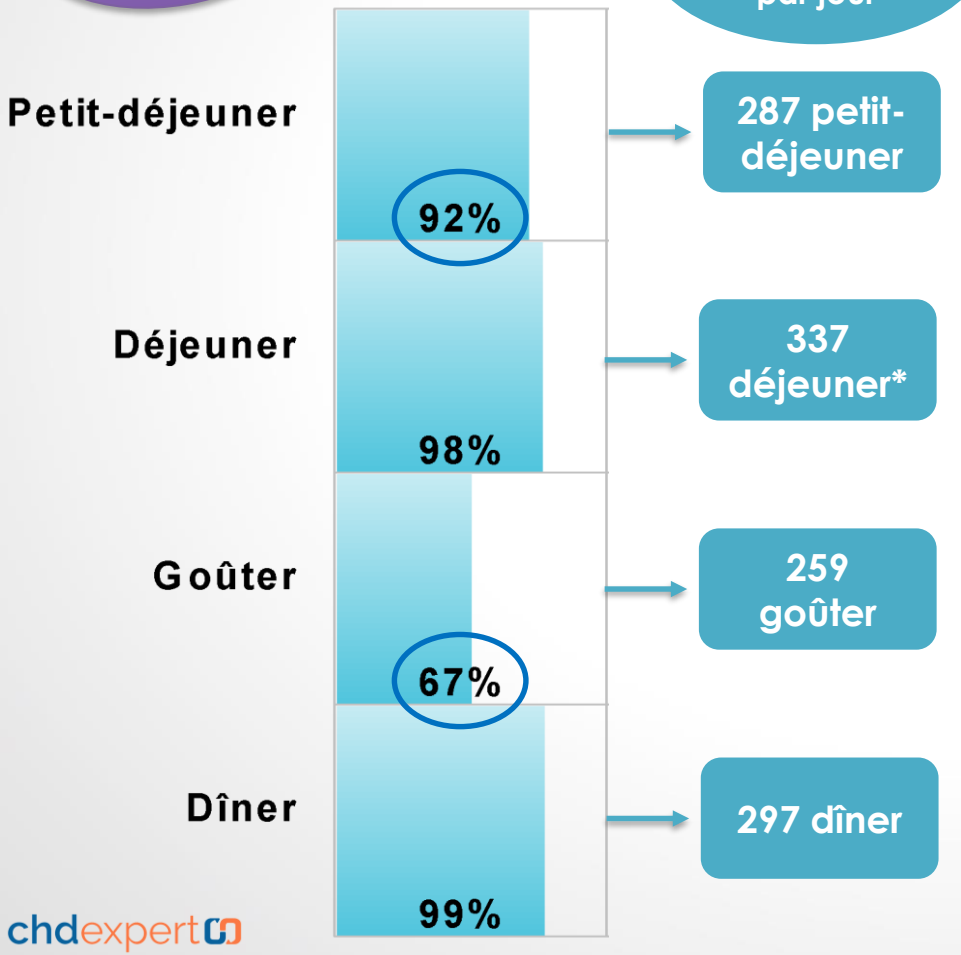
Services de restauration

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ?

En moyenne 899 repas par jour



	Autogérée 67 répondants		Concédée 33 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	**93%**	368	**91%**	119
Déjeuner	**99%**	422	**97%**	161
Goûter	**69%**	372	**64%**	139
Dîner	**100%**	329	**97%**	116

	Petit 26 répondants		Moyen 46 répondants		Gros 28 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	**92%**	56	**89%**	179	**96%**	657
Déjeuner	**96%**	62	**98%**	214	**100%**	779
Goûter	**50%**	52	**70%**	133	**79%**	566
Dîner	**96%**	55	**100%**	172	**100%**	718

*Note de lecture : 98% des établissements de santé proposent un service au moment du déjeuner, ils servent en moyenne 337 déjeuners par jour.

chdexpert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED

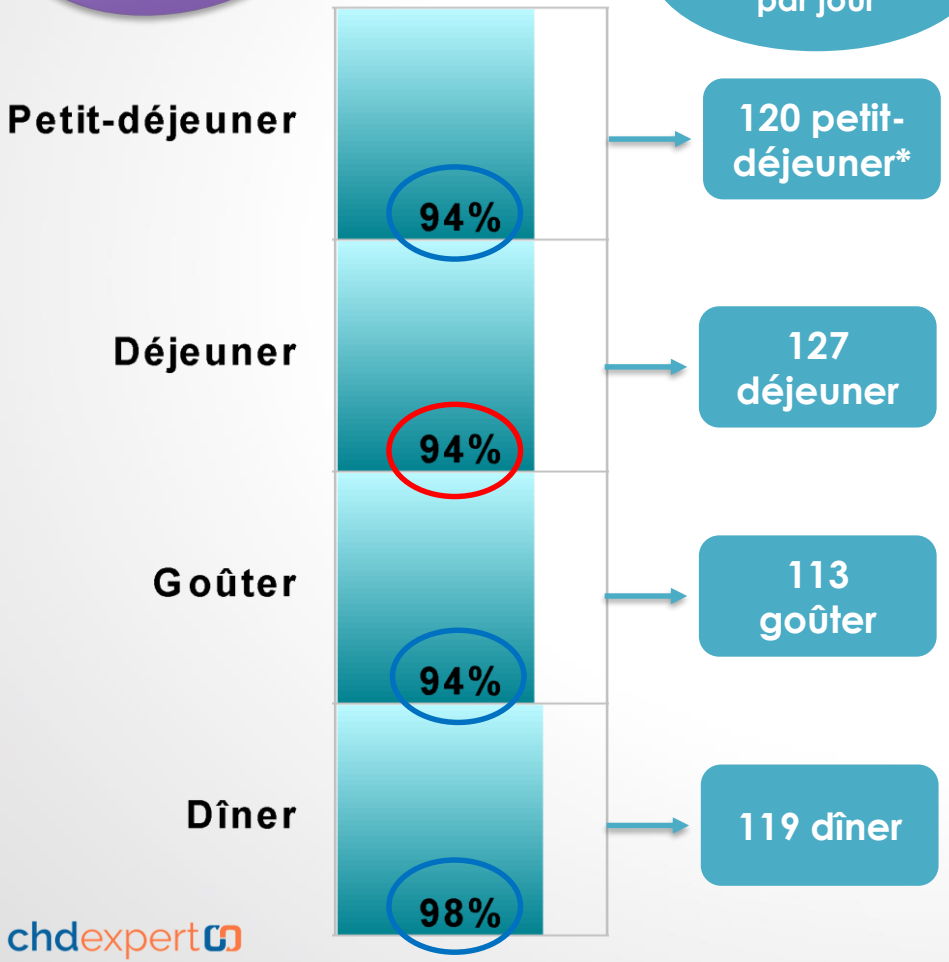
Services de restauration

Base = 100 répondants

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ?

FOCUS SOCIAL

En moyenne 351 repas par jour



	Autogérée 70 répondants		Concédée 30 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	**96%**	138	**90%**	72
Déjeuner	**93%**	150	**97%**	74
Goûter	**97%**	137	**87%**	73
Dîner	**100%**	130	**93%**	65

	Petit 74 répondants		Moyen 22 répondants		Gros 4 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	**93%**	64	**95%**	136	**100%**	963
Déjeuner	**93%**	64	**95%**	158	**100%**	1013
Goûter	**95%**	64	**91%**	129	**100%**	845
Dîner	**97%**	65	**100%**	136	**100%**	963

*Note de lecture : 94% des établissements du secteur social proposent un petit-déjeuner, ils servent en moyenne 120 petit-déjeuners par jour.

chdexpert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED

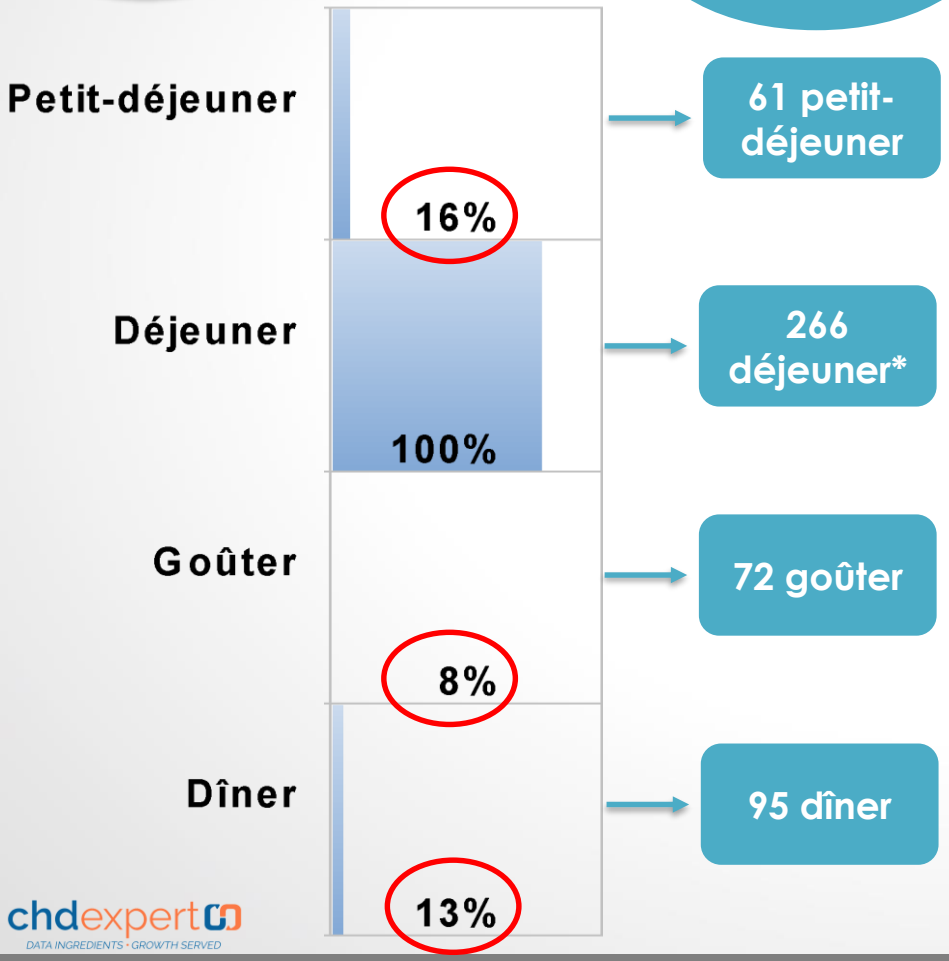
Services de restauration

Base = 100 répondants

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ?

FOCUS TRAVAIL

En moyenne 289 repas par jour



	Autogérée 19 répondants		Concédée 81 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	**16%**	29	**16%**	66
Déjeuner	**100%**	421	**100%**	229
Goûter	**5%**	67	**9%**	103
Dîner	**16%**	80	**12%**	70

	Petit 33 répondants		Moyen 51 répondants		Gros 16 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	**12%**	36	**18%**	56	**19%**	103
Déjeuner	**100%**	61	**100%**	224	**100%**	768
Goûter	**3%**		**8%**	43	**19%**	100
Dîner	**9%**	53	**12%**	42	**25%**	205

*Note de lecture : 100% des restaurants d'entreprise proposent un service au moment du déjeuner, ils servent en moyenne 266 déjeuners par jour.

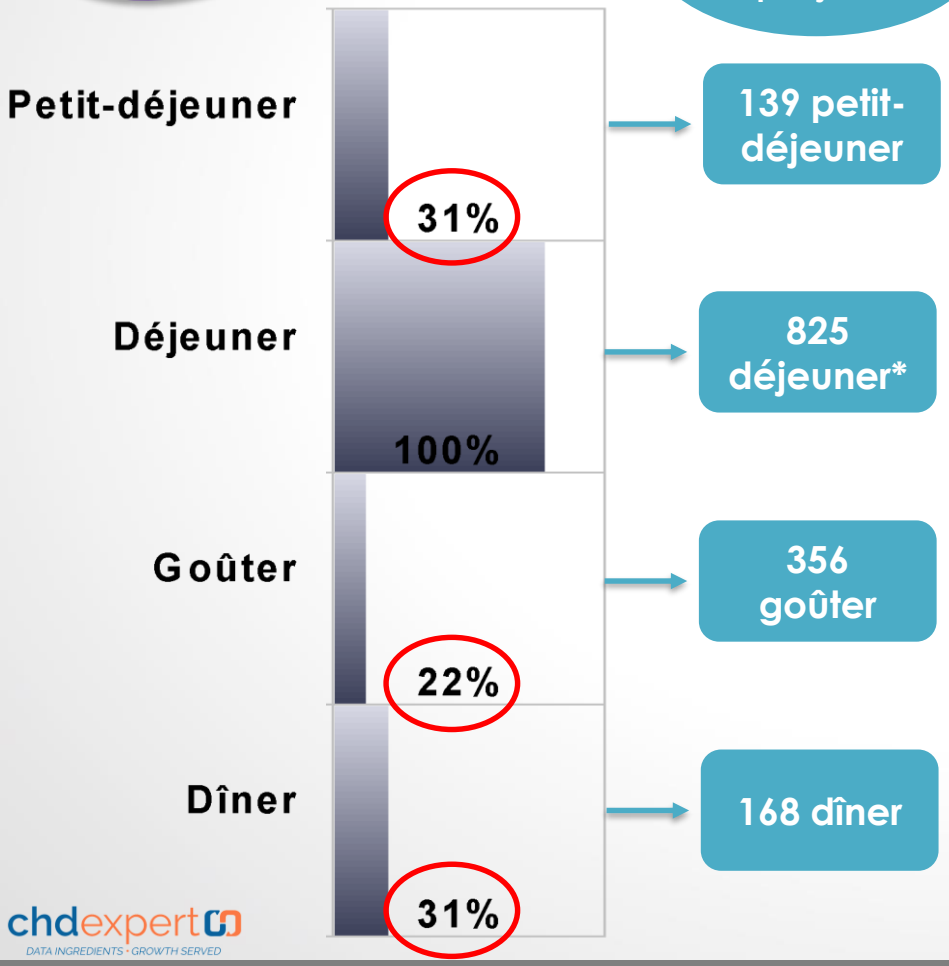
Services de restauration

Base = 100 répondants

Vous proposez quels services de restauration à vos convives ?

FOCUS SCOLAIRE

En moyenne 973 repas par jour



139 petit-déjeuner

825 déjeuner*

356 goûter

168 dîner

	Autogérée 83 répondants		Concédée 17 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner	**33%**	147	**24%**	80
Déjeuner	**100%**	685	**100%**	1486
Goûter	**17%**	156	**48%**	247
Dîner	**33%**	216	**24%**	602

	Petit 4 répondants		Moyen 34 répondants		Gros 62 répondants	
	Service	Nb repas	Service	Nb repas	Service	Nb repas
Petit-déjeuner			**31%**	112	**33%**	153
Déjeuner	**100%**	59	**100%**	310	**100%**	1174
Goûter	**50%**	30	**16%**	127	**24%**	484
Dîner			**29%**	125	**34%**	188

*Note de lecture : 100% des établissements scolaires proposent un service au moment du déjeuner, ils servent en moyenne 825 déjeuners par jour.

chdexpert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED

Extrapolation du nombre de repas par an en France

Reconstitution du nombre de repas par an sur la base du nombre de repas par jour et du nombre d'établissement. Calculs ramenés à l'année en fonction du nombre de jours d'ouverture.

3 700* établissements de santé en France

En moyenne 120 millions de repas par an

58%

des repas en France sont servis par des établissements de santé

10 600* établissements du secteur social en France

En moyenne 47 millions de repas par an

23%

des repas en France sont servis par des établissements du secteur social

9 100* restaurants d'entreprise en France

En moyenne 15 millions de repas par an

7%

des repas en France sont servis par des restaurants d'entreprise

54 000* établissements scolaires en France

En moyenne 26 millions de repas par an

12%

des repas en France sont servis par des établissements scolaires

chdexpert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED

Source : FACET Data – Rapport FACET

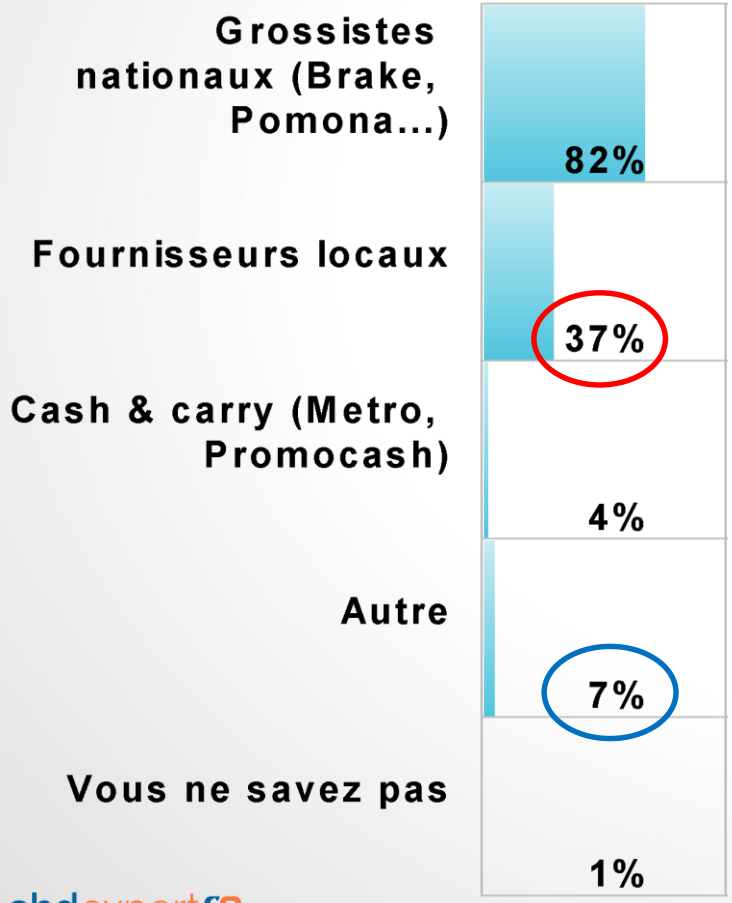
I. Profil des établissements
→ Fournisseurs alimentaires

Fournisseurs

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Avec quels types de fournisseurs alimentaires travaillez-vous ?



Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Grossistes nationaux	82%	82%
Fournisseurs locaux	40%	30%
Cash & carry	4%	3%
Autre	7%	6%
Vous ne savez pas		3%

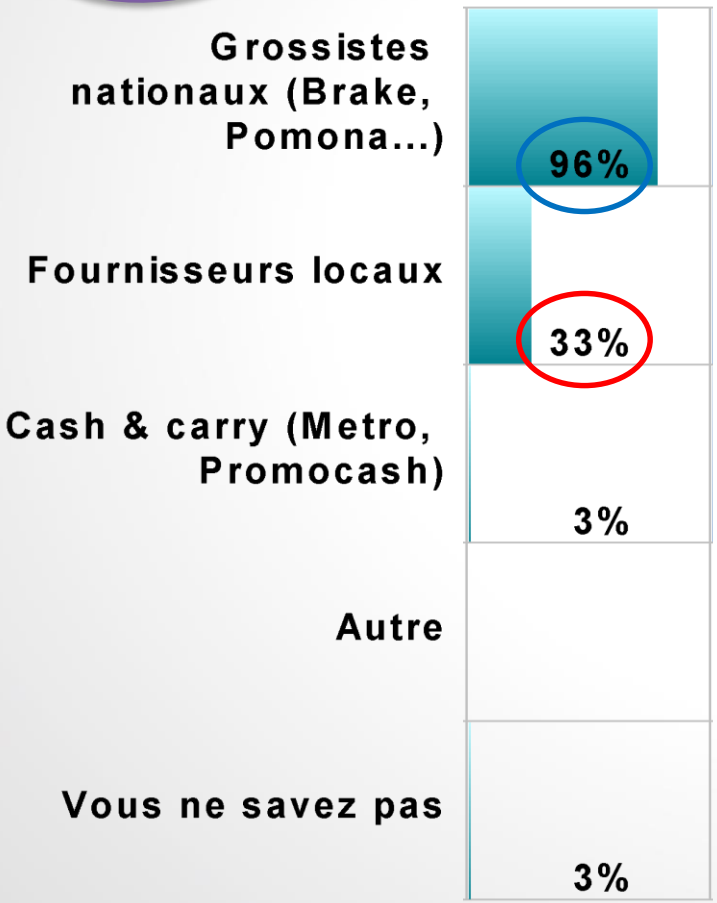
Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Grossistes nationaux	73%	87%	82%
Fournisseurs locaux	46%	37%	29%
Cash & carry	4%	2%	7%
Autre	4%	11%	4%
Vous ne savez pas	4%		

Fournisseurs

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

Avec quels types de fournisseurs alimentaires travaillez-vous ?



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Grossistes nationaux	100%	87%
Fournisseurs locaux	31%	37%
Cash & carry	3%	3%
Autre		
Vous ne savez pas	1%	7%

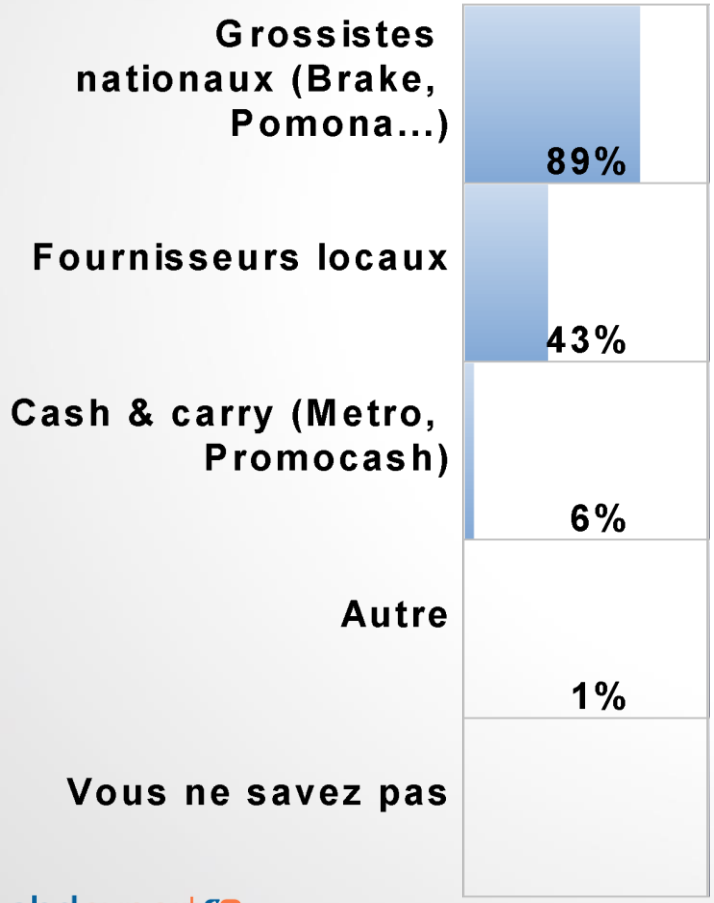
Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Grossistes nationaux	95%	100%	100%
Fournisseurs locaux	35%	23%	50%
Cash & carry	4%		
Autre			
Vous ne savez pas	3%	5%	

Fournisseurs

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

Avec quels types de fournisseurs alimentaires travaillez-vous ?



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Grossistes nationaux	95%	88%
Fournisseurs locaux	63%	38%
Cash & carry	16%	4%
Autre		1%
Vous ne savez pas		

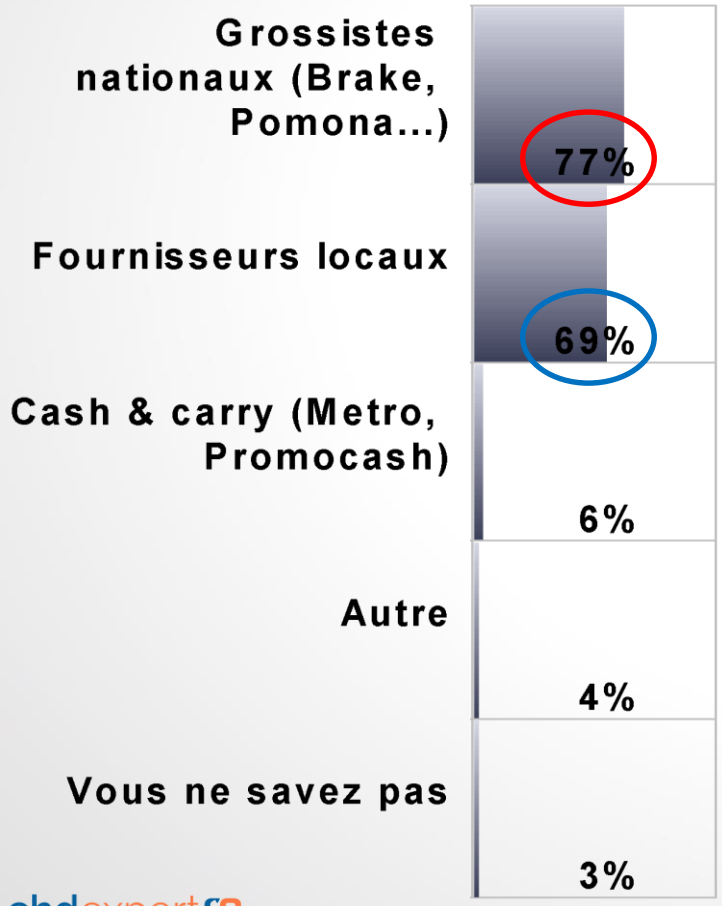
Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Grossistes nationaux	82%	92%	94%
Fournisseurs locaux	36%	47%	44%
Cash & carry	6%	8%	
Autre	3%		
Vous ne savez pas			

Fournisseurs

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

Avec quels types de fournisseurs alimentaires travaillez-vous ?



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Grossistes nationaux	80%	60%
Fournisseurs locaux	73%	48%
Cash & carry	6%	8%
Autre	4%	4%
Vous ne savez pas		20%

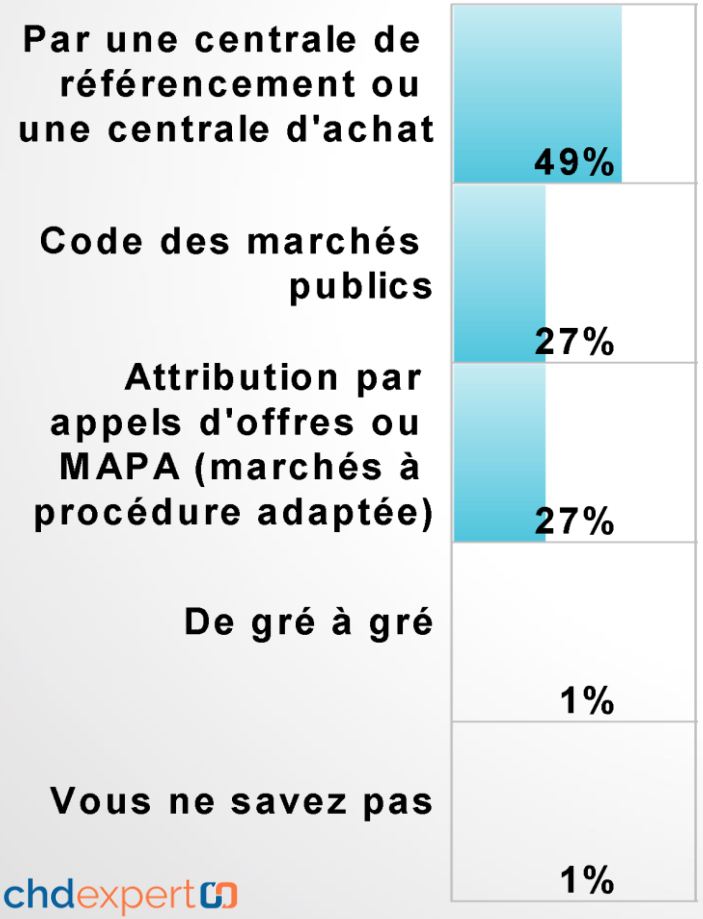
Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Grossistes nationaux	50%	65%	85%
Fournisseurs locaux	33%	61%	75%
Cash & carry	17%	2%	8%
Autre		6%	3%
Vous ne savez pas	17%	8%	

Régime de passation de marchés

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Sous quel régime de passation de marchés êtes-vous pour vos fournisseurs alimentaires ?



Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Centrale d'achat	40%	67%
Code des marchés publics	40%	
Appels d'offres	25%	30%
Gré à gré	1%	
Vous ne savez pas		3%

Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Centrale d'achat	65%	48%	36%
Code des marchés publics	15%	33%	29%
Appels d'offres	15%	24%	43%
Gré à gré			4%
Vous ne savez pas	4%		

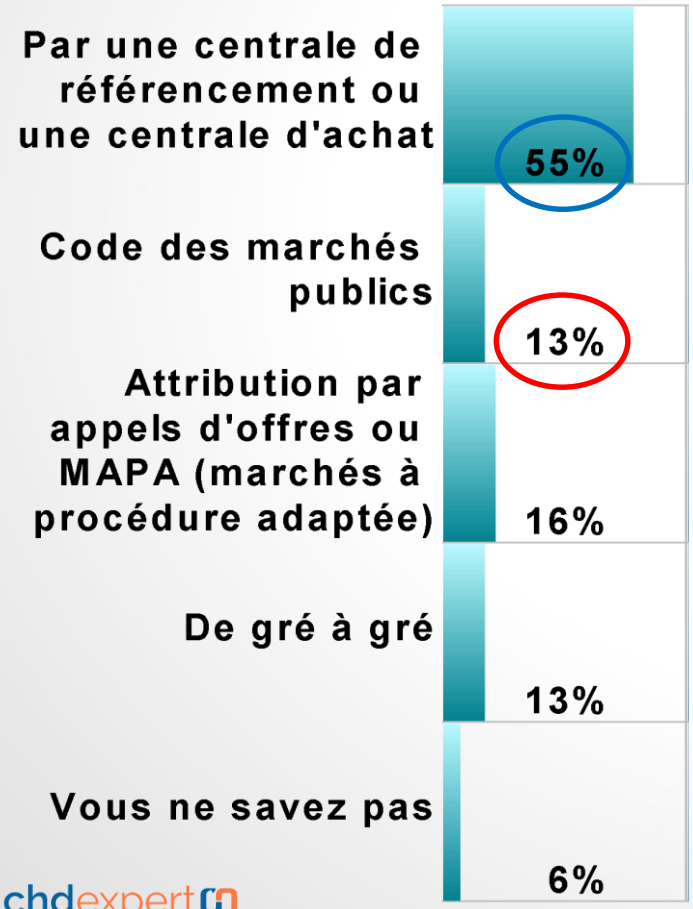
Fournisseur	Grossiste 82 répondants	Local 37 répondants	Cash&Carry 4 répondants
Centrale d'achat	49%	49%	
Code des marchés publics	28%	22%	25%
Appels d'offres	28%	30%	50%
Gré à gré			25%
Vous ne savez pas	1%		

Régime de passation de marchés

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

Sous quel régime de passation de marchés êtes-vous pour vos fournisseurs alimentaires ?



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Centrale d'achat	56%	53%
Code des marchés publics	17%	3%
Appels d'offres	14%	20%
Gré à gré	13%	3%
Vous ne savez pas	4%	10%

Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Centrale d'achat	62%	41%	
Code des marchés publics	8%	18%	75%
Appels d'offres	9%	36%	25%
Gré à gré	16%	5%	
Vous ne savez pas	7%	5%	

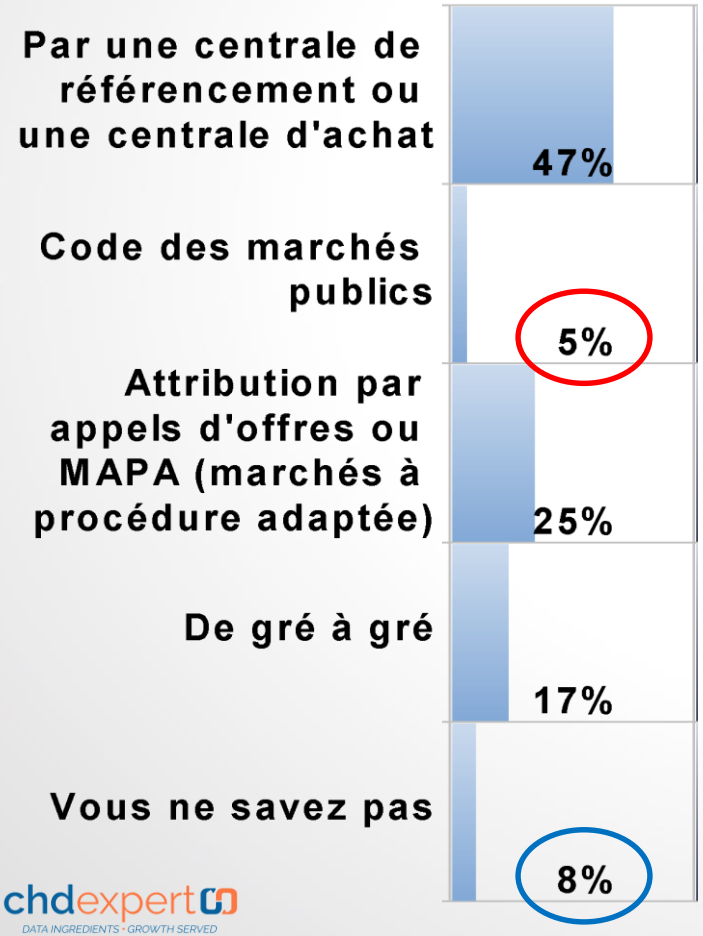
Fournisseur	Grossiste 96 répondants	Local 33 répondants	Cash&Carry 3 répondants
Centrale d'achat	54%	55%	67%
Code des marchés publics	13%	12%	
Appels d'offres	17%	24%	33%
Gré à gré	14%	3%	
Vous ne savez pas	6%	6%	

Régime de passation de marchés

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

Sous quel régime de passation de marchés êtes-vous pour vos fournisseurs alimentaires ?



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Centrale d'achat	5%	57%
Code des marchés publics	16%	2%
Appels d'offres	16%	27%
Gré à gré	47%	10%
Vous ne savez pas	16%	6%

Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Centrale d'achat	42%	53%	38%
Code des marchés publics	3%	4%	13%
Appels d'offres	18%	25%	38%
Gré à gré	27%	14%	6%
Vous ne savez pas	15%	4%	6%

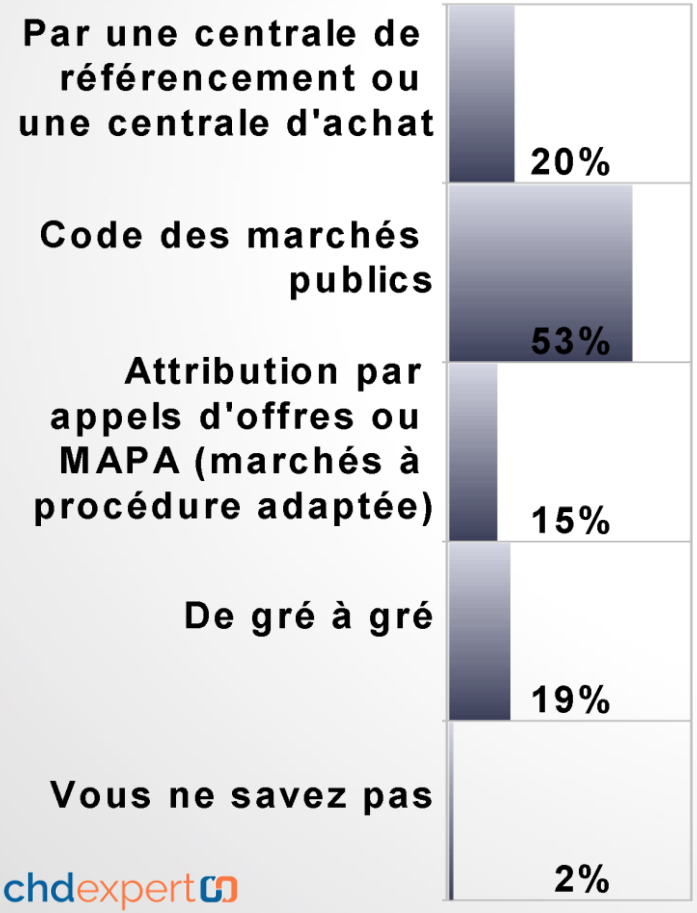
Fournisseur	Grossiste 89 répondants	Local 43 répondants	Cash&Carry 6 répondants
Centrale d'achat	47%	53%	33%
Code des marchés publics	4%	9%	
Appels d'offres	26%	12%	
Gré à gré	17%	23%	67%
Vous ne savez pas	8%	2%	

Régime de passation de marchés

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

Sous quel régime de passation de marchés êtes-vous pour vos fournisseurs alimentaires ?



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Centrale d'achat	11%	64%
Code des marchés publics	59%	24%
Appels d'offres	14%	20%
Gré à gré	22%	
Vous ne savez pas	2%	4%

Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Centrale d'achat	33%	27%	15%
Code des marchés publics		49%	59%
Appels d'offres	33%	14%	14%
Gré à gré	17%	16%	20%
Vous ne savez pas	17%		2%

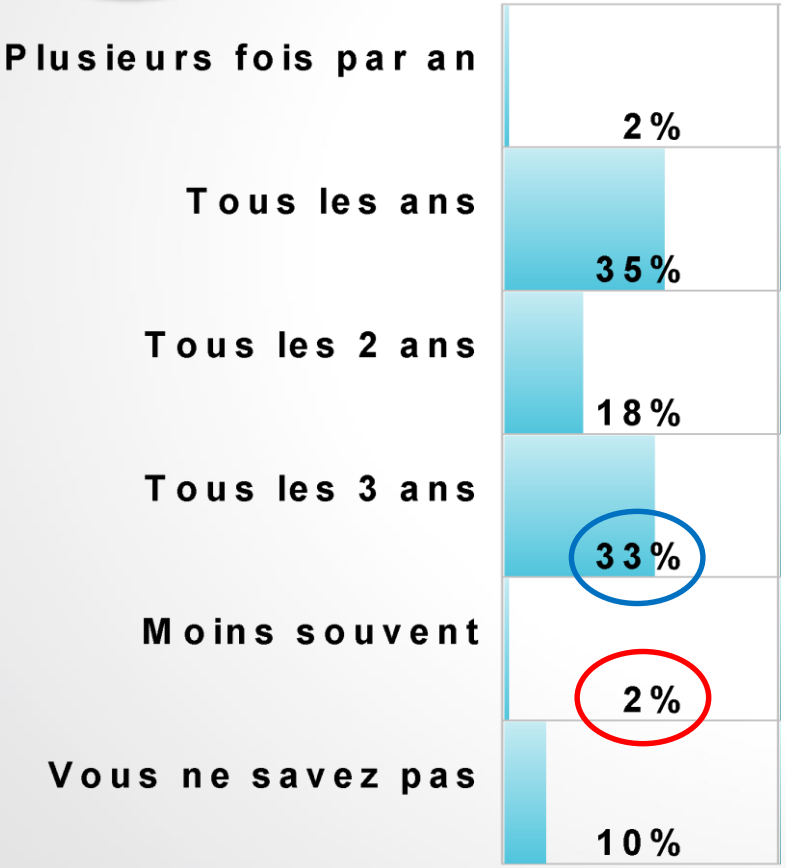
Fournisseur	Grossiste 77 répondants	Local 69 répondants	Cash&Carry 6 répondants
Centrale d'achat	22%	12%	11%
Code des marchés publics	52%	57%	44%
Appels d'offres	16%	14%	22%
Gré à gré	20%	25%	22%
Vous ne savez pas	1%	1%	11%

Appels d'offres pour les fournitures alimentaires

Base = 51 répondants utilisant des appels d'offres

FOCUS SANTE

Moyenne : 1 fois tous les 2 ans



Gestion	Autogérée 41 répondants	Concédée 10 répondants
Plusieurs fois par an	2%	
Tous les ans	32%	50%
Tous les 2 ans	15%	30%
Tous les 3 ans	41%	
Moins souvent	2%	
Vous ne savez pas	7%	20%

Taille	Petit 8 répondants	Moyen 25 répondants	Gros 18 répondants
Plusieurs fois par an			6%
Tous les ans	75%	28%	28%
Tous les 2 ans		16%	28%
Tous les 3 ans		40%	39%
Moins souvent	13%		
Vous ne savez pas	13%	16%	

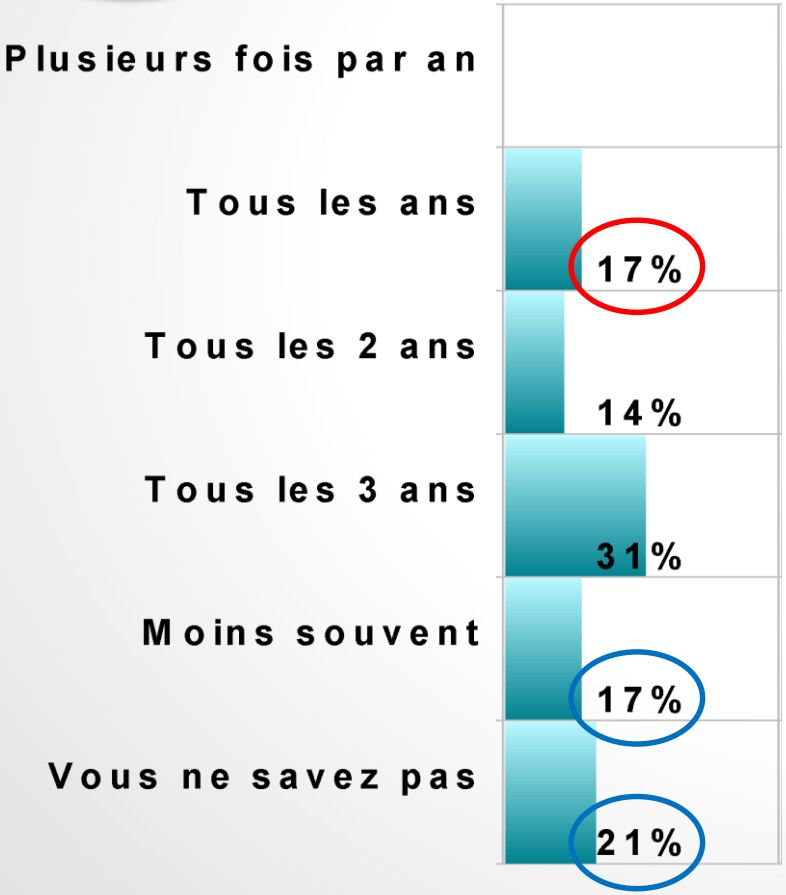
Taille	Marchés publics 27 répondants	Appels d'offres 24 Répondants
Plusieurs fois par an	4%	
Tous les ans	37%	33%
Tous les 2 ans	7%	26%
Tous les 3 ans	37%	33%
Moins souvent	4%	
Vous ne savez pas	11%	7%

Appels d'offres pour les fournitures alimentaires

Base = 29 répondants utilisant des appels d'offres

FOCUS SOCIAL

Moyenne : 1 fois tous les 3 ans



Gestion	Autogérée 22 répondants	Concédée 7 répondants
Plusieurs fois par an		
Tous les ans	18%	14%
Tous les 2 ans	14%	14%
Tous les 3 ans	36%	14%
Moins souvent	23%	
Vous ne savez pas	9%	57%

Taille	Petit 13 répondants	Moyen 12 répondants	Gros 4 répondants
Plusieurs fois par an			
Tous les ans	15%	25%	
Tous les 2 ans	15%	17%	
Tous les 3 ans		42%	100%
Moins souvent	31%	8%	
Vous ne savez pas	38%	8%	

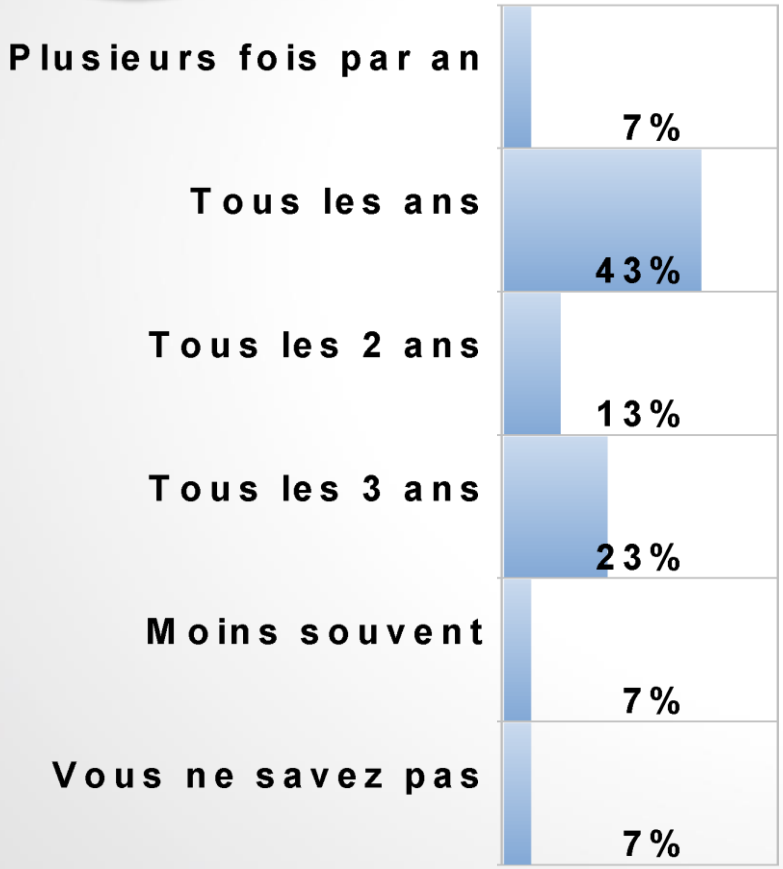
Taille	Marchés publics 13 répondants	Appels d'offres 16 Répondants
Plusieurs fois par an		
Tous les ans		31%
Tous les 2 ans	8%	19%
Tous les 3 ans	46%	19%
Moins souvent	31%	6%
Vous ne savez pas	15%	25%

Appels d'offres pour les fournitures alimentaires

Base = 30 répondants utilisant des appels d'offres

FOCUS TRAVAIL

Moyenne : 1 fois tous les 2 ans



Gestion	Autogérée 6 répondants	Concédée 24 répondants
Plusieurs fois par an	17%	4%
Tous les ans	67%	38%
Tous les 2 ans		17%
Tous les 3 ans		29%
Moins souvent	17%	4%
Vous ne savez pas		8%

Taille	Petit 7 répondants	Moyen 15 répondants	Gros 8 répondants
Plusieurs fois par an	14%		13%
Tous les ans	29%	40%	63%
Tous les 2 ans		20%	13%
Tous les 3 ans	29%	27%	13%
Moins souvent		13%	
Vous ne savez pas	29%		

Taille	Marchés publics 5 répondants	Appels d'offres 25 répondants
Plusieurs fois par an		8%
Tous les ans	60%	40%
Tous les 2 ans		16%
Tous les 3 ans	20%	24%
Moins souvent	20%	4%
Vous ne savez pas		8%

Appels d'offres pour les fournitures alimentaires

Base = 64 répondants utilisant des appels d'offres

FOCUS SCOLAIRE

Moyenne : 1 fois tous les 2 ans

Gestion	Autogérée 57 répondants	Concédée 7 répondants
Plusieurs fois par an	2%	10%
Tous les ans	50%	20%
Tous les 2 ans	23%	20%
Tous les 3 ans	16%	10%
Moins souvent	1%	
Vous ne savez pas	7%	40%

Taille	Petit 1 répondants	Moyen 21 répondants	Gros 42 répondants
Plusieurs fois par an	50%		3%
Tous les ans		47%	48%
Tous les 2 ans		37%	16%
Tous les 3 ans		6%	21%
Moins souvent	50%		
Vous ne savez pas		9%	11%

Taille	Marchés publics 53 répondants	Appels d'offres 15 répondants
Plusieurs fois par an	1%	9%
Tous les ans	46%	55%
Tous les 2 ans	26%	5%
Tous les 3 ans	16%	18%
Moins souvent		5%
Vous ne savez pas	10%	9%

I. Profil des établissements
→ Budget

Budget

Base déjeuner et dîner = 400 répondants

La question posée est :

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

A. Le déjeuner et dîner

B. Le petit déjeuner

C. Le goûter ou les collations hors repas

Pour les prochaines vagues : distinguer le budget au déjeuner et au dîner !

A noter que la question sur le coût denrée par repas a été posée simultanément pour le déjeuner et le dîner. Il est donc difficile d'évaluer le budget séparément pour ces deux types de service.

Pour pouvoir être interprété la question a été retravaillé selon le type de service de restauration proposé par les établissements :

- **Au global** : interprétation du budget pour le déjeuner si les établissements proposent ce service de restauration / même méthodologie pour le dîner

- **Par segment** :

Pour le scolaire et le travail → interprétation du budget pour le déjeuner uniquement (la majorité de ces établissements ne proposent qu'un seul service de restauration qui est au déjeuner)

Pour la santé et le social → interprétation du budget des établissements proposant des services de restauration à la fois pour le déjeuner et le dîner (majorité des établissements) et recalcule des valeurs en divisant par deux les budgets incohérents (établissements ayant additionner leur budget déjeuner + dîner)

- Par gestion et par taille : interprétation du budget pour le déjeuner si les établissements proposent ce service de restauration / même méthodologie pour le dîner

A noter : Les budgets moyen par repas ci-après sont issus des déclarations faites par les personnes interviewés. Ces budgets déclarés semblent déconnectés de la réalité du marché (montant très élevé) : il est possible qu'il y ai eu une mauvaise compréhension par les répondants de la question posée.

Focus : Déjeuner et dîner

Base déjeuner et dîner = 400 répondants

Quel est votre budget moyen par repas, en termes de coûts matières pour le déjeuner et le dîner ?

En moyenne, 2,86€ par repas pour le déjeuner et 2,84€ pour le dîner*

Segment	Budget moyen par repas *
Santé	2,72€
Social	3,47€
Travail (déjeuner)	3,66€
Scolaire (déjeuner)	1,96€
TOTAL	2,86€ (déjeuner) 2,84€ (dîner)

⚠ **Les budgets ne reflètent pas la réalité du marché ! Les montants résultent des réponses apportées par les interviewés.**

Gestion	Budget moyen par repas DEJEUNER*	Budget moyen par repas DINER*
Autogérée	2,59€	2,07€
Concédée	3,24€	2,82€
TOTAL	2,86€	2,84€

Taille	Budget moyen par repas DEJEUNER*	Budget moyen par repas DINER*
Petit	3,45€	3,17€
Moyen	2,86€	2,85€
Gros	2,31€	2,35€
TOTAL	2,86€	2,84€

*Explication des calculs : page 45

Focus : Petit-déjeuner

Base petits déjeuner = 244 répondants

Quel est votre budget moyen par repas, en termes de coûts matières pour le petit déjeuner ?

En moyenne, 1,07€ par repas pour le petit-déjeuner.

Segment	Budget moyen par repas
Santé	0,99€
Social	1,15€
Travail	1,43€
Scolaire	0,89€
TOTAL	1,07€

Gestion	Budget moyen par repas
Autogérée	1,02€
Concédée	1,18€
TOTAL	1,07€

Taille	Budget moyen par repas
Petit	1,11€
Moyen	1,17€
Gros	0,87€
TOTAL	1,07€

Les budgets ne reflètent pas la réalité du marché ! Les montants résultent des réponses apportées par les interviewés.

Focus : Goûter ou collation hors repas

Base goûter ou collation = 185 répondants

Quel est votre budget moyen par repas, en termes de coûts matières pour le goûter ou les collations hors repas ?

En moyenne, 0,78€ par repas pour le goûter.

Activité	Budget moyen par repas
Santé	0,57€
Social	**0,94€**
Travail	**1,20€**
Scolaire	0,70€
TOTAL	**0,78€**

Gestion	Budget moyen par repas
Autogérée	0,71€
Concédée	**0,95€**
TOTAL	**0,78€**

Taille	Budget moyen par repas
Petit	**0,97€**
Moyen	0,70€
Gros	0,61€
TOTAL	**0,78€**

Les budgets ne reflètent pas la réalité du marché ! Les montants résultent des réponses apportées par les interviewés.

II. Etat de santé du secteur

II. Etat de santé du secteur
→ Fournisseurs alimentaires

Evolution des coûts matières

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

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

Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Augmenter	49%	55%
Stable	42%	30%
Diminuer	3%	
Vous ne savez pas	6%	15%

Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Augmenter	46%	57%	46%
Stable	46%	28%	46%
Diminuer		4%	
Vous ne savez pas	8%	11%	8%

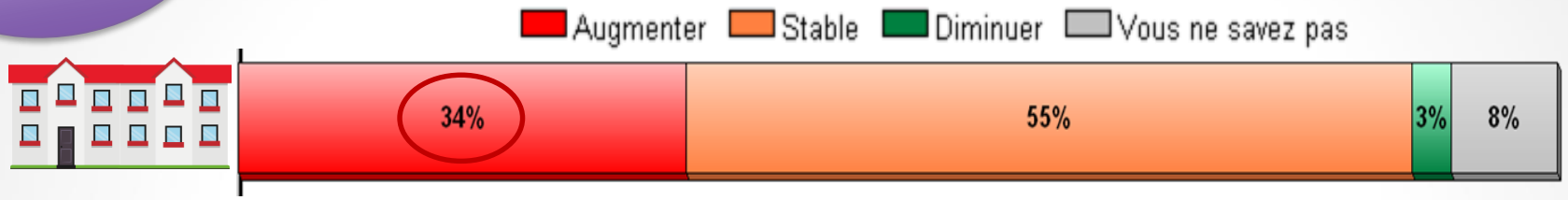
Fournisseur	Grossiste 82 répondants	Local 37 répondants	Cash&Carry 4 répondants
Augmenter	51%	46%	75%
Stable	37%	46%	25%
Diminuer	2%	3%	
Vous ne savez pas	10%	5%	

Evolution des coûts matières

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

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



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Augmenter	34%	33%
Stable	61%	40%
Diminuer	3%	3%
Vous ne savez pas	2%	24%

Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Augmenter	31%	41%	50%
Stable	57%	50%	50%
Diminuer	4%		
Vous ne savez pas	8%	9%	

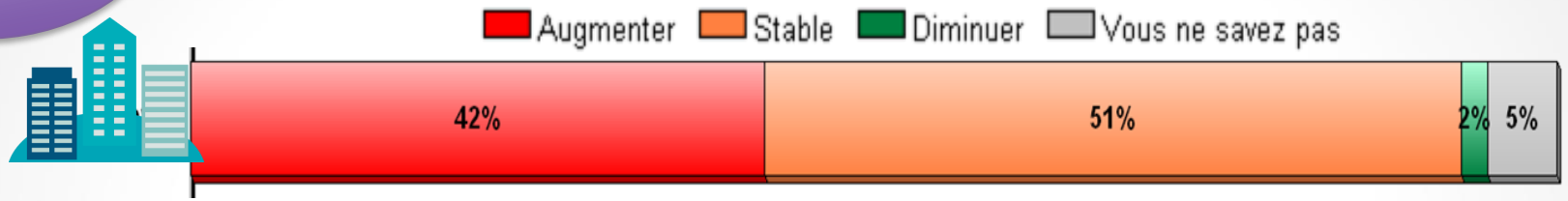
Fournisseur	Grossiste 96 répondants	Local 33 répondants	Cash&Carry 3 répondants
Augmenter	33%	48%	67%
Stable	57%	36%	33%
Diminuer	4%		
Vous ne savez pas	6%	16%	

Evolution des coûts matières

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

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



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Augmenter	32%	44%
Stable	58%	49%
Diminuer	5%	1%
Vous ne savez pas	5%	5%

Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Augmenter	30%	51%	38%
Stable	61%	43%	56%
Diminuer		2%	6%
Vous ne savez pas	9%	4%	

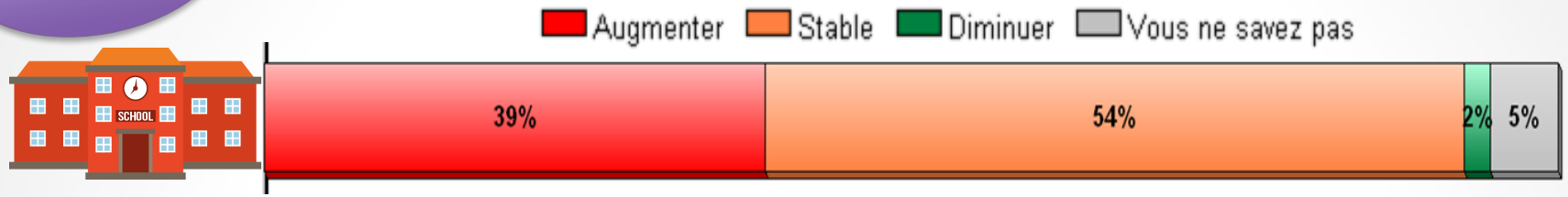
Fournisseur	Grossiste 89 répondants	Local 43 répondants	Cash&Carry 6 répondants
Augmenter	43%	37%	33%
Stable	49%	58%	67%
Diminuer	2%		
Vous ne savez pas	6%	5%	

Evolution des coûts matières

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

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



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Augmenter	41%	28%
Stable	54%	56%
Diminuer	2%	
Vous ne savez pas	3%	16%

Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Augmenter	17%	53%	32%
Stable	50%	39%	62%
Diminuer		2%	2%
Vous ne savez pas	33%	6%	4%

Fournisseur	Grossiste 77 répondants	Local 69 répondants	Cash&Carry 6 répondants
Augmenter	38%	39%	22%
Stable	57%	55%	67%
Diminuer	3%	3%	
Vous ne savez pas	2%	3%	11%

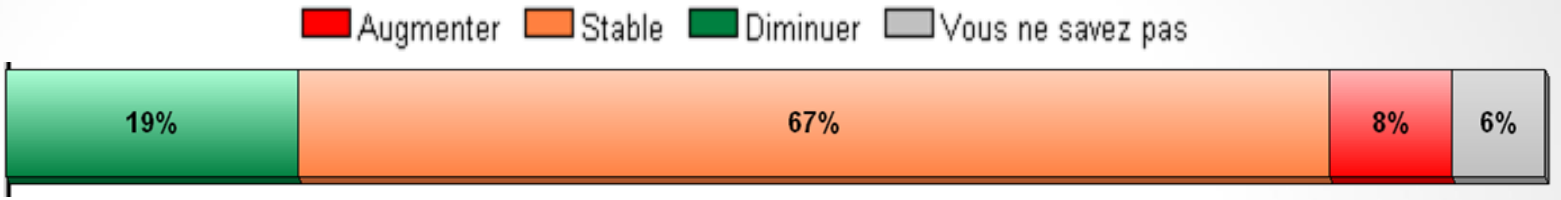
II. Etat de santé du secteur
→ Budget

Budget

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

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



Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Augmenter	21%	15%
Stable	67%	67%
Diminuer	9%	6%
Vous ne savez pas	3%	12%

Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Augmenter	19%	22%	14%
Stable	73%	65%	64%
Diminuer		7%	18%
Vous ne savez pas	8%	6%	4%

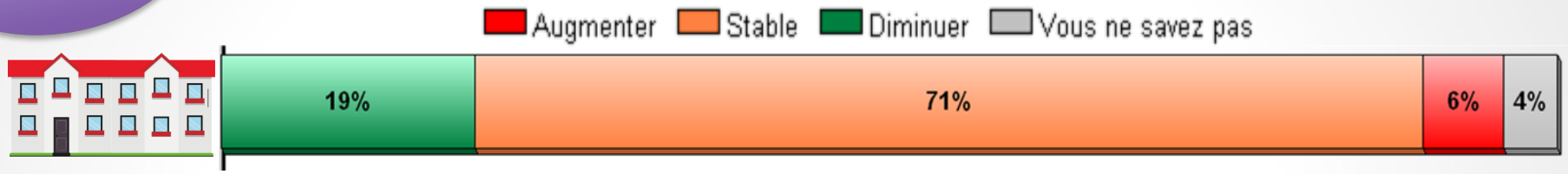
Fournisseur	Grossiste 82 répondants	Local 37 répondants	Cash&Carry 4 répondants
Augmenter	16%	22%	50%
Stable	71%	65%	50%
Diminuer	9%	5%	
Vous ne savez pas	4%	8%	

Budget

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

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



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Augmenter	19%	20%
Stable	73%	67%
Diminuer	7%	3%
Vous ne savez pas	1%	10%

Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Augmenter	19%	23%	
Stable	72%	73%	50%
Diminuer	5%		50%
Vous ne savez pas	4%	4%	

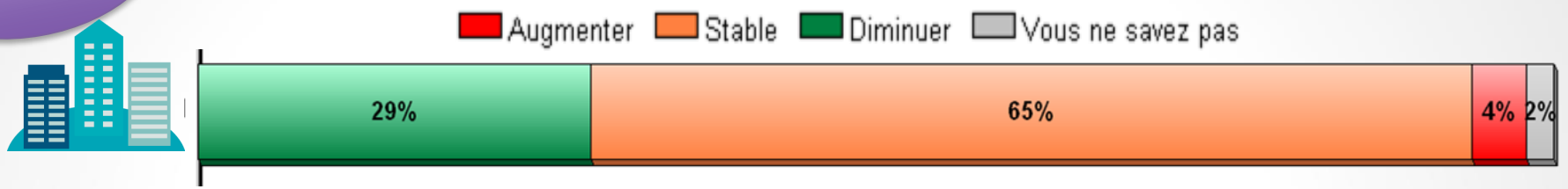
Fournisseur	Grossiste 96 répondants	Local 33 répondants	Cash&Carry 3 répondants
Augmenter	18%	27%	67%
Stable	72%	58%	33%
Diminuer	6%	6%	
Vous ne savez pas	4%	9%	

Budget

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

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



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Augmenter	11%	33%
Stable	79%	62%
Diminuer	5%	4%
Vous ne savez pas	5%	1%

Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Augmenter	24%	35%	19%
Stable	73%	57%	75%
Diminuer	3%	4%	6%
Vous ne savez pas		4%	

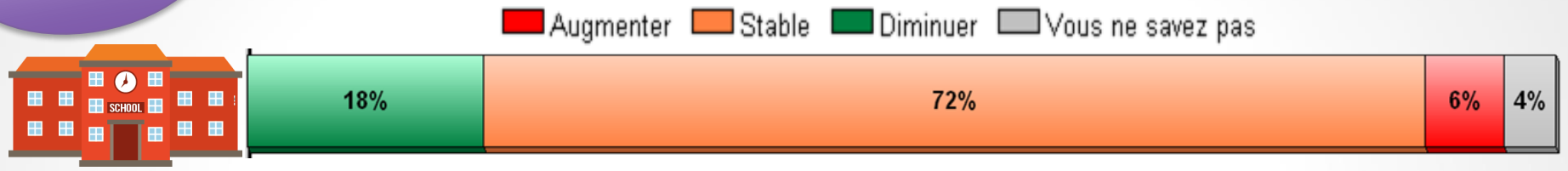
Fournisseur	Grossiste 89 répondants	Local 43 répondants	Cash&Carry 6 répondants
Augmenter	28%	33%	50%
Stable	65%	63%	50%
Diminuer	4%		
Vous ne savez pas	3%	4%	

Budget

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

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



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Augmenter	18%	16%
Stable	74%	64%
Diminuer	6%	4%
Vous ne savez pas	2%	16%

Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Augmenter	17%	22%	16%
Stable	50%	67%	76%
Diminuer		8%	5%
Vous ne savez pas	33%	4%	2%

Fournisseur	Grossiste 77 répondants	Local 69 répondants	Cash&Carry 6 répondants
Augmenter	18%	16%	
Stable	74%	77%	89%
Diminuer	7%	7%	
Vous ne savez pas	1%	1%	11%

Budget

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

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

Evolution des coûts matières

Evolution du budget — Méthode de calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Diminuer	Vous ne savez pas
Augmenter	18%	1%		
Stable	30%	32%	2%	3%
Diminuer	3%	4%		1%
Vous ne savez pas		1%		5%

30% des établissements de santé considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas sont stables depuis ces 6 derniers mois.

Budget

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

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

Evolution des coûts matières

Evolution du budget — Méthode de calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Diminuer	Vous ne savez pas
Augmenter	12%	4%	1%	2%
Stable	19%	50%		2%
Diminuer	3%	1%	2%	
Vous ne savez pas				4%

12% des établissements du secteur social considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas ont augmenté depuis ces 6 derniers mois.

Budget

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

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

Evolution des coûts matières

Evolution du budget — Méthode de calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Diminuer	Vous ne savez pas
Augmenter	21%	7%		1%
Stable	18%	43%	1%	3%
Diminuer	3%		1%	
Vous ne savez pas		1%		1%

21% des restaurants d'entreprise considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas ont augmenté depuis ces 6 derniers mois.

Budget

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

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

Evolution des coûts matières

Evolution du budget

Méthode de calcul : % TOTAL	Augmenter	Stable	Diminuer	Vous ne savez pas
Augmenter	15%	3%		
Stable	21%	49%	1%	1%
Diminuer	3%	2%	1%	
Vous ne savez pas				4%

49% des établissements scolaires considèrent que les coûts matières chez les fournisseurs et le budget par repas sont stables depuis ces 6 derniers mois.

II. Etat de santé du secteur
→ Tendance de fond

Tendances de fond

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions…

BIO

Segment	% de plats « fait maison »
Santé 100 répondants	63%

Segment	% de produits ou ingrédients bio
Santé 100 répondants	3%

Segment	% de produits locaus
Santé 100 répondants	18%

Gestion	« Fait maison »
Autogérée 67 répondants	68%
Concédée 33 répondants	53%

Gestion	Bio
Autogérée 67 répondants	2%
Concédée 33 répondants	4%

Gestion	Produits locaux
Autogérée 67 répondants	17%
Concédée 33 répondants	20%

Taille	« Fait maison »
Petit 26 répondants	65%
Moyen 46 répondants	68%
Gros 28 répondants	55%

Taille	Bio
Petit 26 répondants	2%
Moyen 46 répondants	3%
Gros 28 répondants	3%

Taille	Produits locaux
Petit 26 répondants	16%
Moyen 46 répondants	21%
Gros 28 répondants	15%

Tendances de fond

Base = 100 répondants

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions…

FOCUS SOCIAL

Segment	% de plats « fait maison »
Social 100 répondants	73%

Gestion	« Fait maison »
Autogérée 70 répondants	76%
Concédée 30 répondants	65%

Taille	« Fait maison »
Petit 74 répondants	74%
Moyen 22 répondants	71%
Gros 4 répondants	56%

Segment	% de produits ou ingrédients bio
Social 100 répondants	2%

Gestion	Bio
Autogérée 70 répondants	1%
Concédée 30 répondants	3%

Taille	Bio
Petit 74 répondants	2%
Moyen 22 répondants	2%
Gros 4 répondants	0%

Segment	% de produits locaus
Social 100 répondants	17%

Gestion	Produits locaux
Autogérée 70 répondants	17%
Concédée 30 répondants	17%

Taille	Produits locaux
Petit 74 répondants	18%
Moyen 22 répondants	14%
Gros 4 répondants	23%

Tendances de fond

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions…

Segment	% de plats « fait maison »
Travail 100 répondants	63%

Gestion	« Fait maison »
Autogérée 19 répondants	61%
Concédée 81 répondants	64%

Taille	« Fait maison »
Petit 33 répondants	55%
Moyen 51 répondants	64%
Gros 16 répondants	79%

Segment	% de produits ou ingrédients bio
Travail 100 répondants	5%

Gestion	Bio
Autogérée 19 répondants	4%
Concédée 81 répondants	6%

Taille	Bio
Petit 33 répondants	4%
Moyen 51 répondants	5%
Gros 16 répondants	9%

Segment	% de produits locaus
Travail 100 répondants	23%

Gestion	Produits locaux
Autogérée 19 répondants	28%
Concédée 81 répondants	22%

Taille	Produits locaux
Petit 33 répondants	19%
Moyen 51 répondants	22%
Gros 16 répondants	33%

Tendances de fond

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

Dans votre offre de repas, vous avez quelles proportions…

Segment	% de plats « fait maison »
Scolaire 100 répondants	62%

Gestion	« Fait maison »
Autogérée 83 répondants	64%
Concédée 17 répondants	49%

Taille	« Fait maison »
Petit 4 répondants	51%
Moyen 34 répondants	56%
Gros 62 répondants	65%

Segment	% de produits ou ingrédients bio
Scolaire 100 répondants	12%

Gestion	Bio
Autogérée 83 répondants	11%
Concédée 17 répondants	19%

Taille	Bio
Petit 4 répondants	18%
Moyen 34 répondants	8%
Gros 62 répondants	14%

Segment	% de produits locaus
Scolaire 100 répondants	27%

Gestion	Produits locaux
Autogérée 83 répondants	28%
Concédée 17 répondants	23%

Taille	Produits locaux
Petit 4 répondants	40%
Moyen 34 répondants	25%
Gros 62 répondants	28%

II. Etat de santé du secteur
→ Postes de travail

Postes pourvus
Situation actuelle

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

POSTES POURVUS

Postes à TEMPS PLEINS

Postes à TEMPS PARTIEL

Segment	Postes à temps pleins
Santé 100 répondants	16

Gestion	Postes à temps pleins
Autogérée 67 répondants	20
Concédée 33 répondants	7

Taille	Postes à temps pleins
Petit 26 répondants	4
Moyen 46 répondants	11
Gros 28 répondants	33

Segment	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Santé 100 répondants	1	23 h./semaine

Gestion	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Autogérée 67 répondants	2	23
Concédée 33 répondants	1	24

Taille	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Petit 26 répondants	1	22
Moyen 46 répondants	1	23
Gros 28 répondants	2	23

Postes pourvus
Situation actuelle

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

POSTES POURVUS

Postes à TEMPS PLEINS

Postes à TEMPS PARTIEL

Segment	Postes à temps pleins
Social 100 répondants	5

Gestion	Postes à temps pleins
Autogérée 70 répondants	6
Concédée 30 répondants	5

Taille	Postes à temps pleins
Petit 74 répondants	4
Moyen 22 répondants	7
Gros 4 répondants	22

Segment	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Social 100 répondants	1	24 h./semaine

Gestion	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Autogérée 70 répondants	1	24
Concédée 30 répondants	1	23

Taille	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Petit 74 répondants	1	24
Moyen 22 répondants	1	24
Gros 4 répondants	1	28

Postes pourvus
Situation actuelle

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

POSTES POURVUS

Postes à TEMPS PLEINS

Postes à TEMPS PARTIEL

Segment	Postes à temps pleins
Travail 100 répondants	6

Gestion	Postes à temps pleins
Autogérée 19 répondants	10
Concédée 81 répondants	5

Taille	Postes à temps pleins
Petit 33 répondants	2
Moyen 51 répondants	5
Gros 16 répondants	17

Segment	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Travail 100 répondants	1	23 h./semaine

Gestion	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Autogérée 19 répondants	0	
Concédée 81 répondants	1	23

Taille	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Petit 33 répondants	0	
Moyen 51 répondants	1	22
Gros 16 répondants	2	26

Postes pourvus
Situation actuelle

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

POSTES POURVUS

Postes à TEMPS PLEINS

Postes à TEMPS PARTIEL

Segment	Postes à temps pleins
Scolaire 100 répondants	11

Gestion	Postes à temps pleins
Autogérée 83 répondants	14
Concédée 17 répondants	14

Taille	Postes à temps pleins
Petit 4 répondants	3
Moyen 34 répondants	5
Gros 62 répondants	14

Segment	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Scolaire 100 répondants	2	24 h./semaine

Gestion	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Autogérée 83 répondants	2	24
Concédée 17 répondants	1	26

Taille	Postes à temps partiel	Durée du temps partiel
Petit 4 répondants	2	26
Moyen 34 répondants	1	23
Gros 62 répondants	2	25

Postes non pourvus
Besoins en recrutement

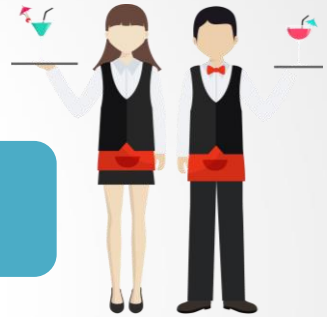
Base totale = 400 répondants

Et vous avez combien de postes qui sont non pourvus à l'heure actuelle, tout d'abord en cuisine ? Et combien au service ?

POSTES NON POURVUS

CUISINE

SERVICE



TEMPS PLEINS	Postes
Moyenne	1

TEMPS PARTIELS	Postes	Durée du temps partiel
Moyenne	2	23 h./semaine

TEMPS PLEINS	Postes
Moyenne	1

TEMPS PARTIELS	Postes	Durée du temps partiel
Moyenne	1	22 h./semaine

Les résultats sont similaires pour chaque segment, type de gestion et la taille des établissements.

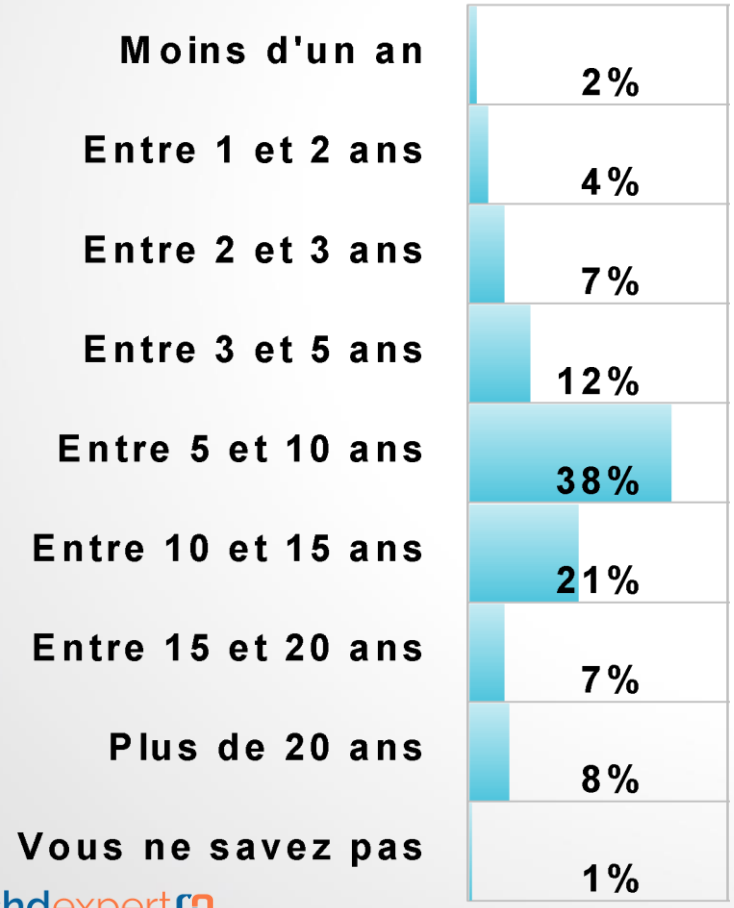
II. Etat de santé du secteur
→ Equipements

Équipement principal

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Quel est l'âge de votre principal équipement de cuisson (four, piano…) ?



	Santé
Moyenne	9 ans

Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Moyenne	9 ans	10 ans

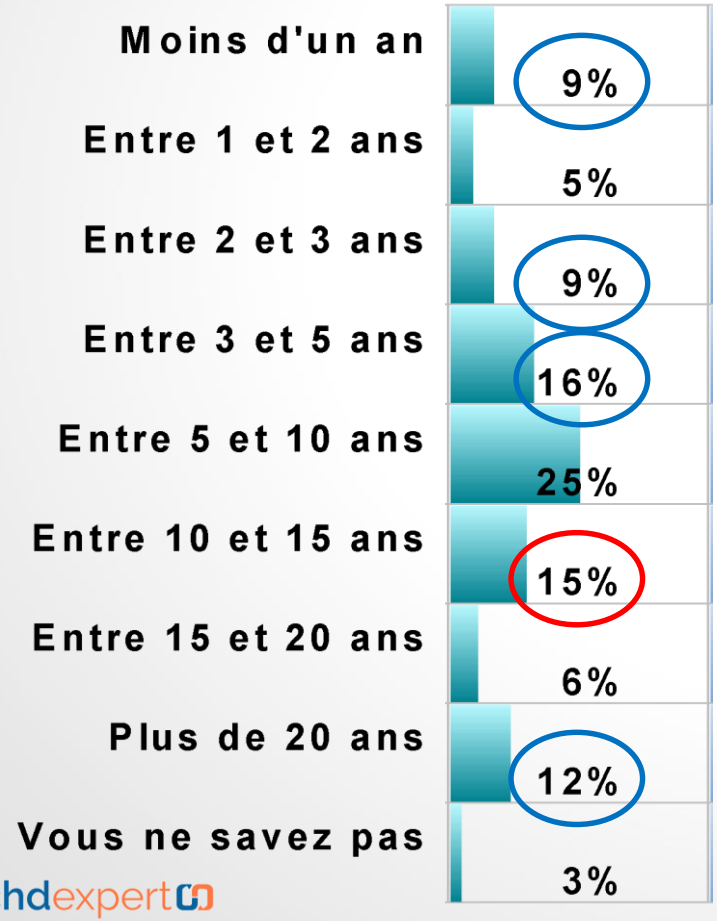
Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Moyenne	10 ans	10 ans	8 ans

Équipement principal

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

Quel est l'âge de votre principal équipement de cuisson (four, piano…) ?



	Social
Moyenne	9 ans

Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Moyenne	8 ans	11 ans

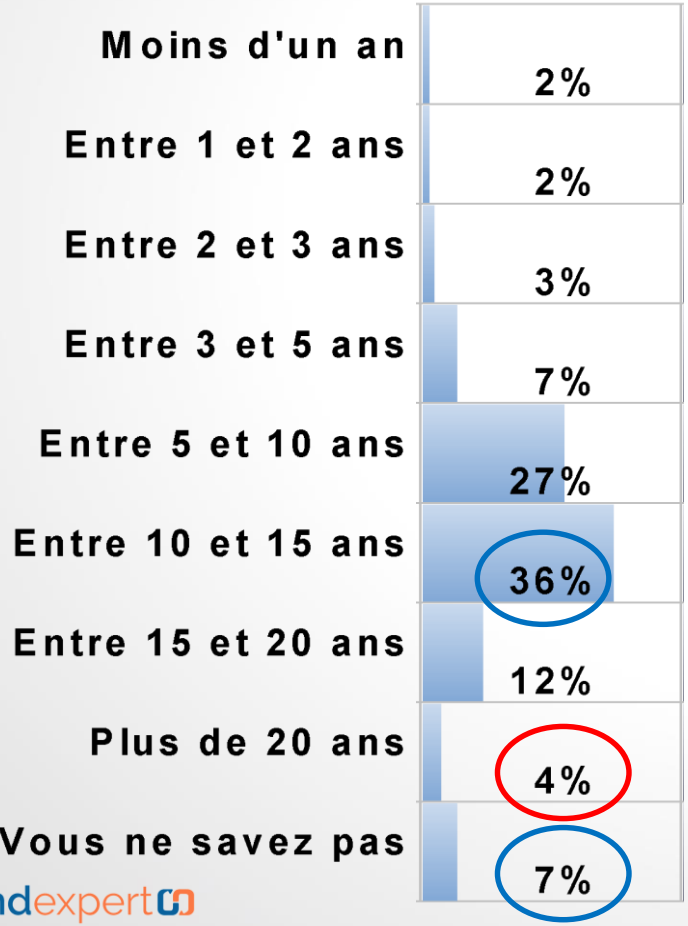
Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Moyenne	9 ans	8 ans	6 ans

Équipement principal

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

Quel est l'âge de votre principal équipement de cuisson (four, piano…) ?



	Travail
Moyenne	11 ans

Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Moyenne	10 ans	11 ans

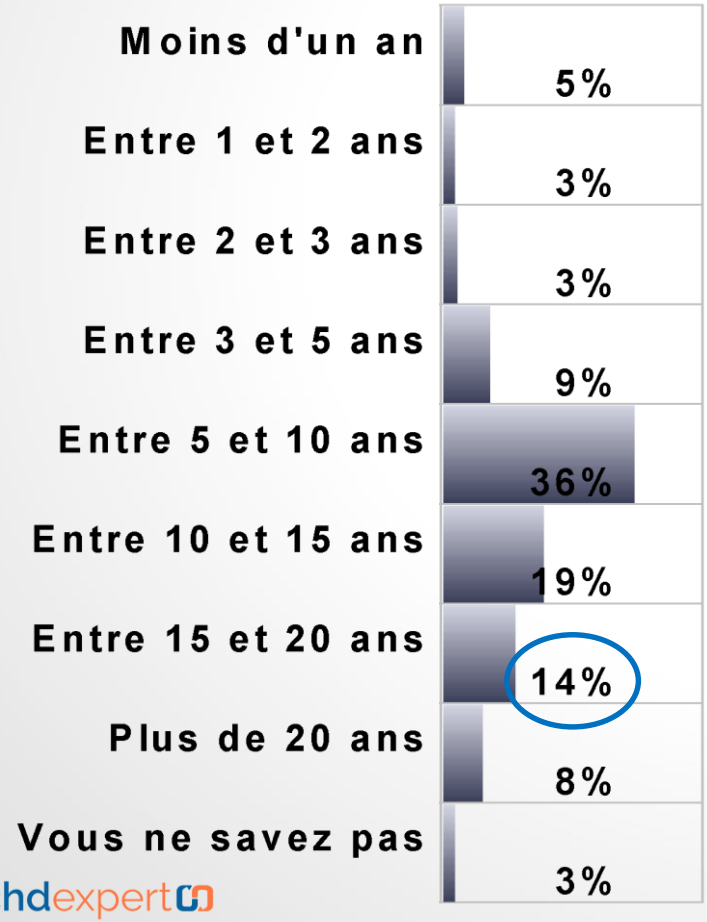
Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Moyenne	11 ans	10 ans	11 ans

Équipement principal

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

Quel est l'âge de votre principal équipement de cuisson (four, piano…) ?



	Scolaire
Moyenne	10 ans

Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Moyenne	10 ans	11 ans

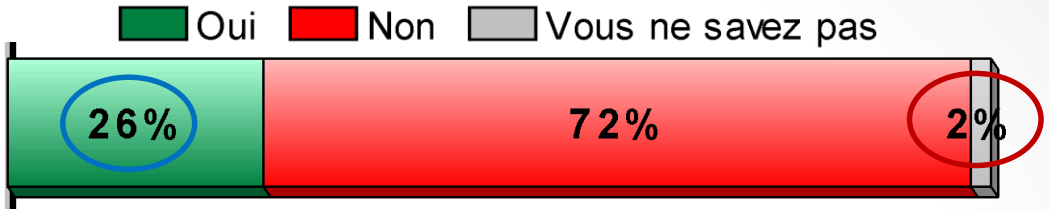
Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Moyenne	11 ans	10 ans	11 ans

Projet d'équipement

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

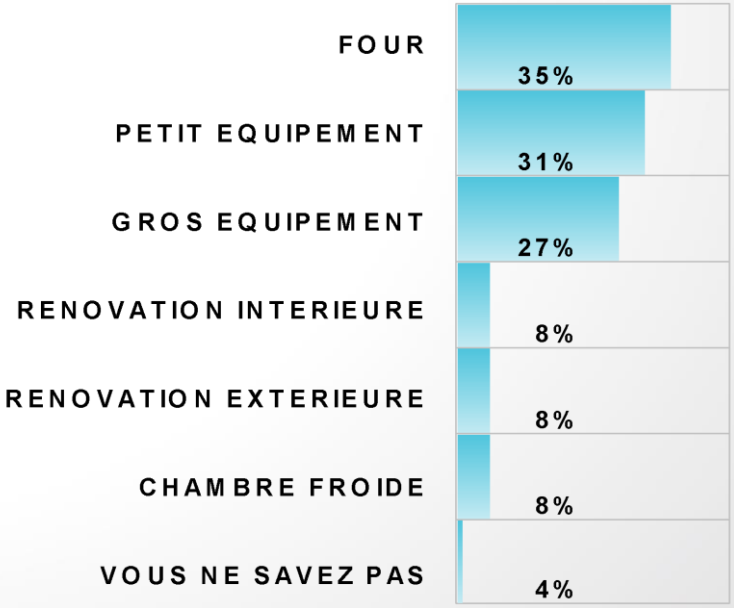
Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?



Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Oui	31%	15%
Non	67%	82%
Vous ne savez pas	1%	3%

Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Oui	12%	33%	29%
Non	85%	65%	71%
Vous ne savez pas	4%	2%	

Projets principaux :
26 répondants

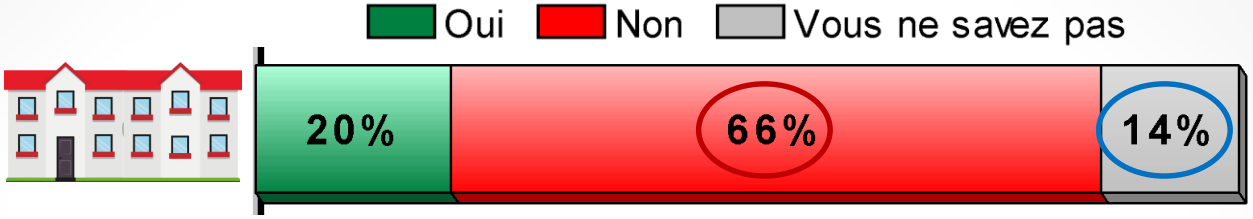


Projet d'équipement

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

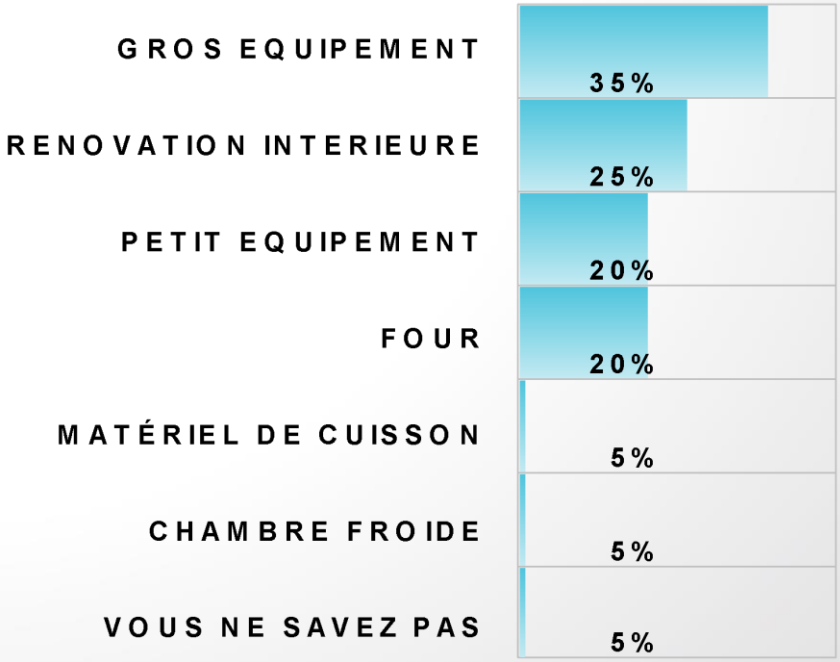
Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Oui	19%	23%
Non	71%	53%
Vous ne savez pas	10%	23%

Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Oui	16%	68%	16%
Non	27%	64%	9%
Vous ne savez pas	50%	50%	

Projets principaux :
20 répondants

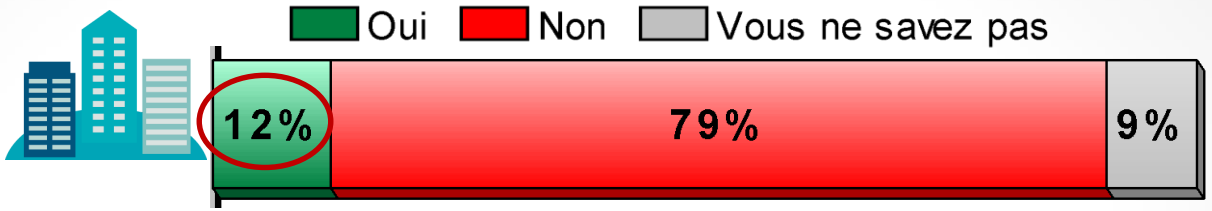


Projet d'équipement

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

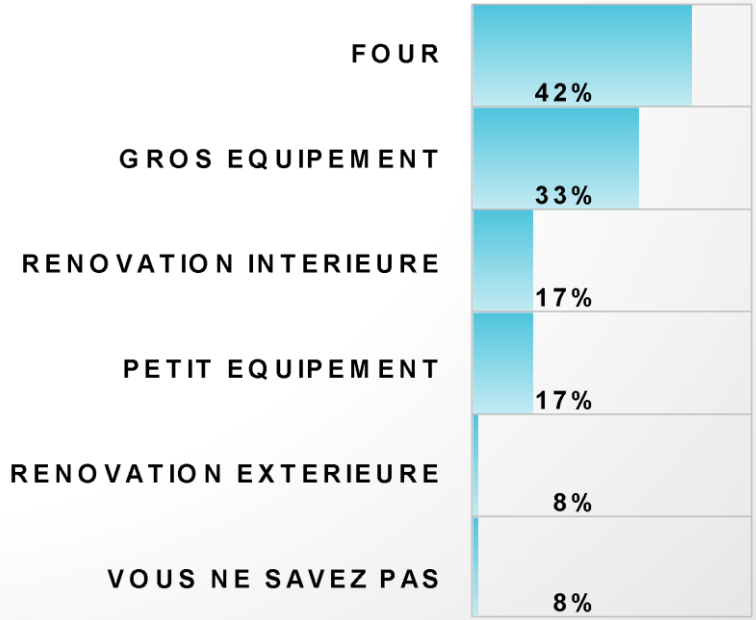
Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Oui	5%	14%
Non	89%	77%
Vous ne savez pas	5%	10%

Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Oui	6%	16%	13%
Non	79%	78%	81%
Vous ne savez pas	15%	6%	6%

Projets principaux :
12 répondants

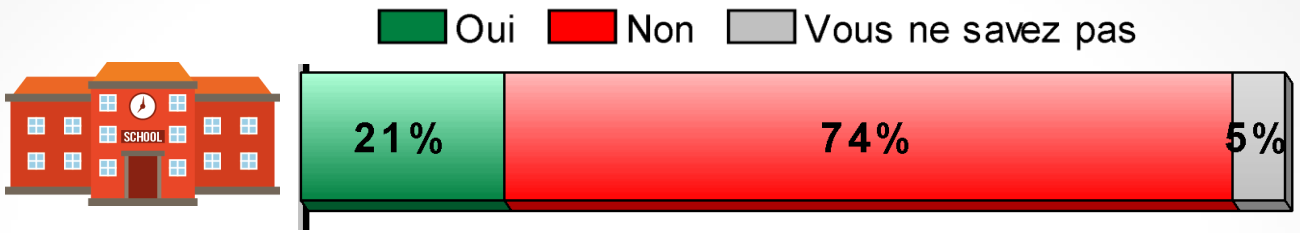


Projet d'équipement

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

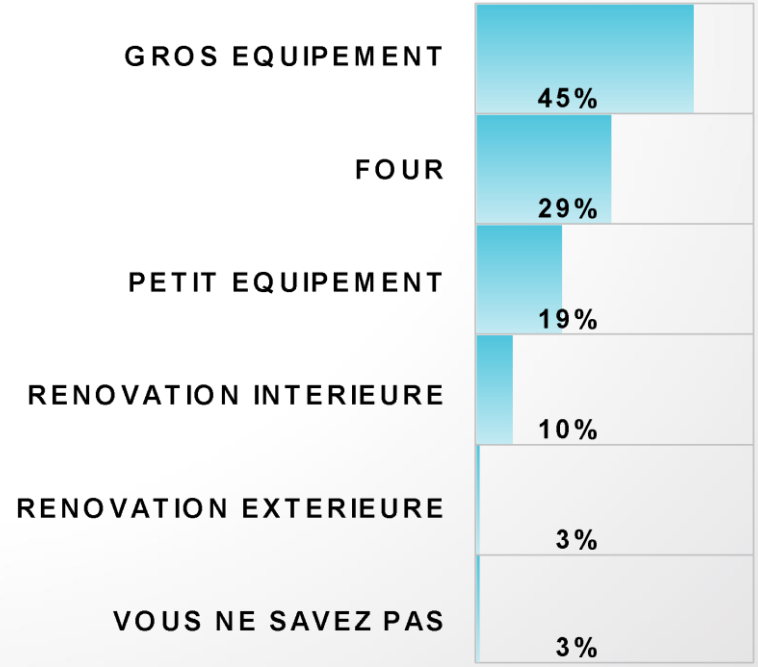
Avez-vous un projet d'équipement en cours et déjà budgété ?



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Oui	21%	20%
Non	75%	68%
Vous ne savez pas	4%	12%

Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Oui		14%	26%
Non	100%	84%	67%
Vous ne savez pas		2%	8%

Projets principaux :
21 répondants



III. Perception du marché

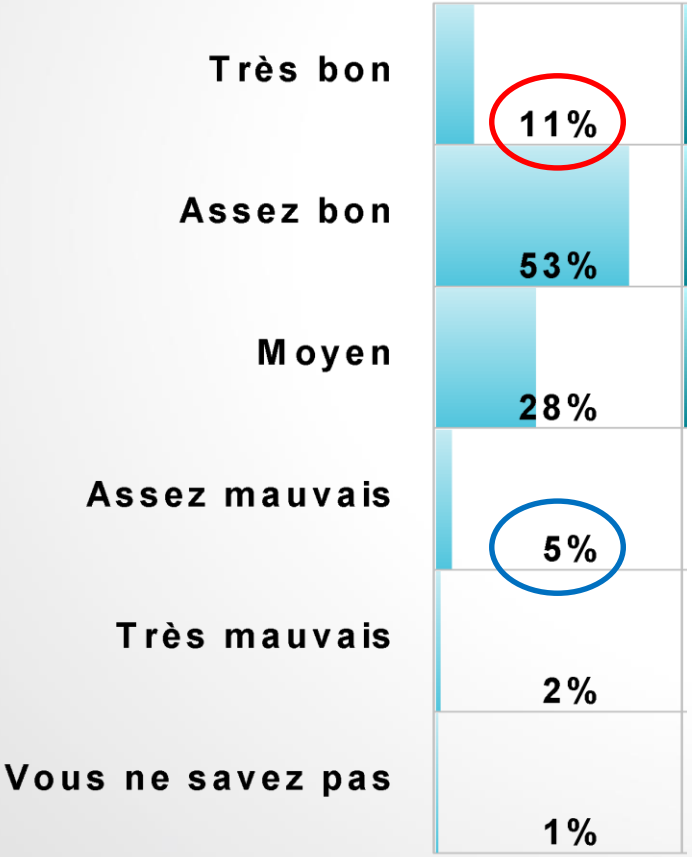
III. Perception du marché
→ Evolution générale

État de santé du secteur d'activité

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

De façon générale, quel est votre sentiment sur l'état de santé de votre secteur d'activité ?



Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Très bon	13%	6%
Assez bon	55%	48%
Moyen	25%	33%
Assez mauvais	4%	6%
Très mauvais	1%	3%
Vous ne savez pas		3%

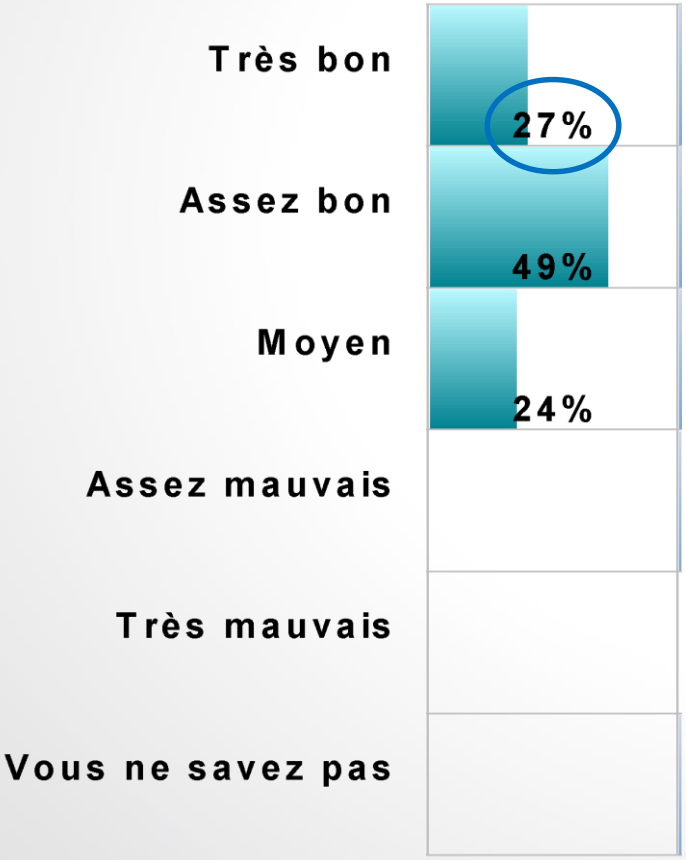
Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Très bon	19%	9%	7%
Assez bon	54%	48%	61%
Moyen	19%	33%	29%
Assez mauvais	4%	9%	
Très mauvais		2%	4%
Vous ne savez pas	4%		

État de santé du secteur d'activité

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

De façon générale, quel est votre sentiment sur l'état de santé de votre secteur d'activité ?



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Très bon	27%	27%
Assez bon	44%	60%
Moyen	29%	13%
Assez mauvais		
Très mauvais		
Vous ne savez pas		

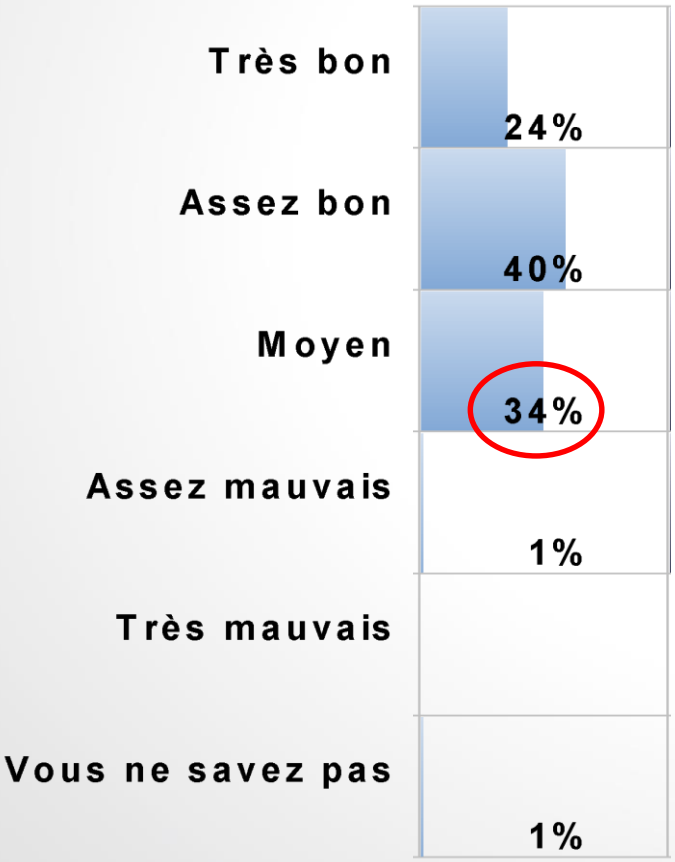
Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Très bon	27%	32%	
Assez bon	47%	50%	75%
Moyen	26%	18%	25%
Assez mauvais			
Très mauvais			
Vous ne savez pas			

État de santé du secteur d'activité

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

De façon générale, quel est votre sentiment sur l'état de santé de votre secteur d'activité ?



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Très bon	21%	25%
Assez bon	32%	42%
Moyen	47%	31%
Assez mauvais		1%
Très mauvais		
Vous ne savez pas		1%

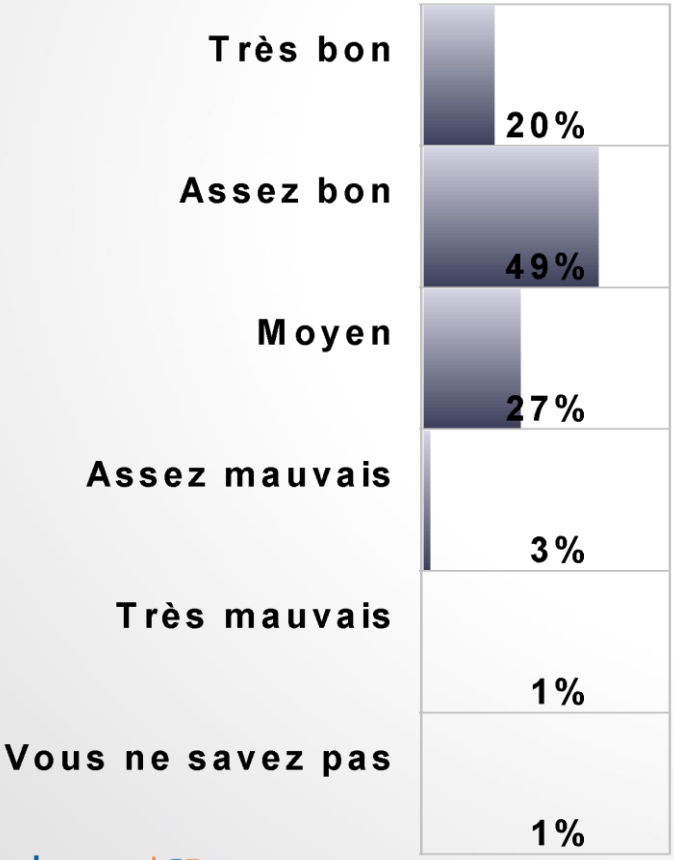
Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Très bon	12%	29%	31%
Assez bon	42%	43%	25%
Moyen	42%	27%	38%
Assez mauvais			
Très mauvais			
Vous ne savez pas	3%		

État de santé du secteur d'activité

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

De façon générale, quel est votre sentiment sur l'état de santé de votre secteur d'activité ?



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Très bon	20%	20%
Assez bon	46%	64%
Moyen	30%	12%
Assez mauvais	3%	
Très mauvais	1%	
Vous ne savez pas		4%

Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Très bon		12%	26%
Assez bon	83%	57%	42%
Moyen	17%	24%	30%
Assez mauvais		4%	2%
Très mauvais		2%	
Vous ne savez pas		2%	

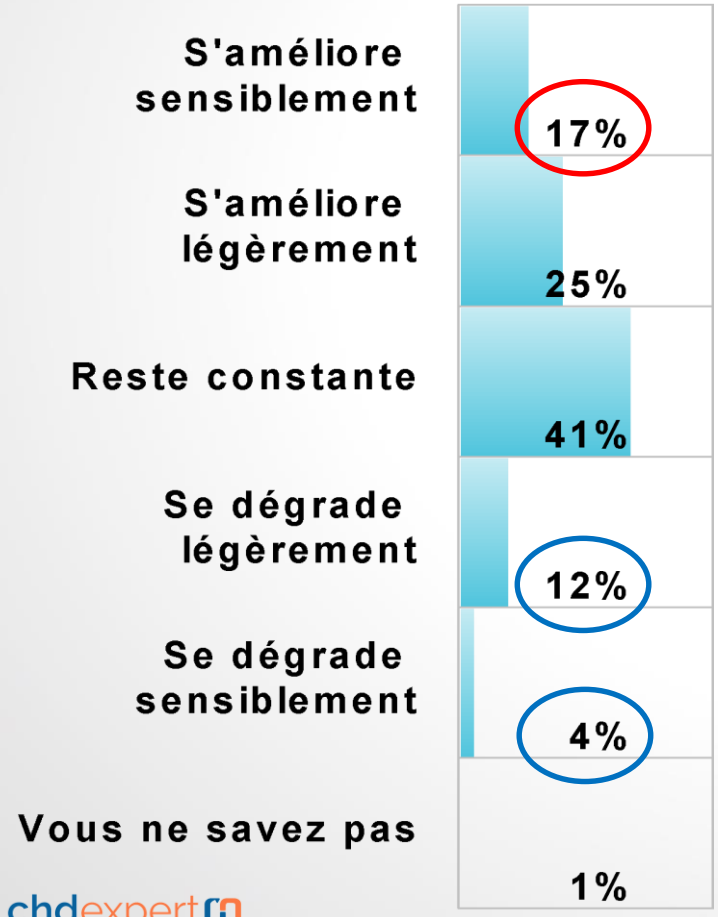
III. Perception du marché
→ Evolution de l'offre

Évolution de la qualité de l'offre de restauration

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Comment percevez-vous l'évolution de la qualité de l'offre de restauration dans votre secteur d'activité :



Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
S'améliore sensiblement	18%	15%
S'améliore légèrement	21%	33%
Reste constante	46%	30%
Se dégrade légèrement	10%	15%
Se dégrade sensiblement	4%	3%
Vous ne savez pas		3%

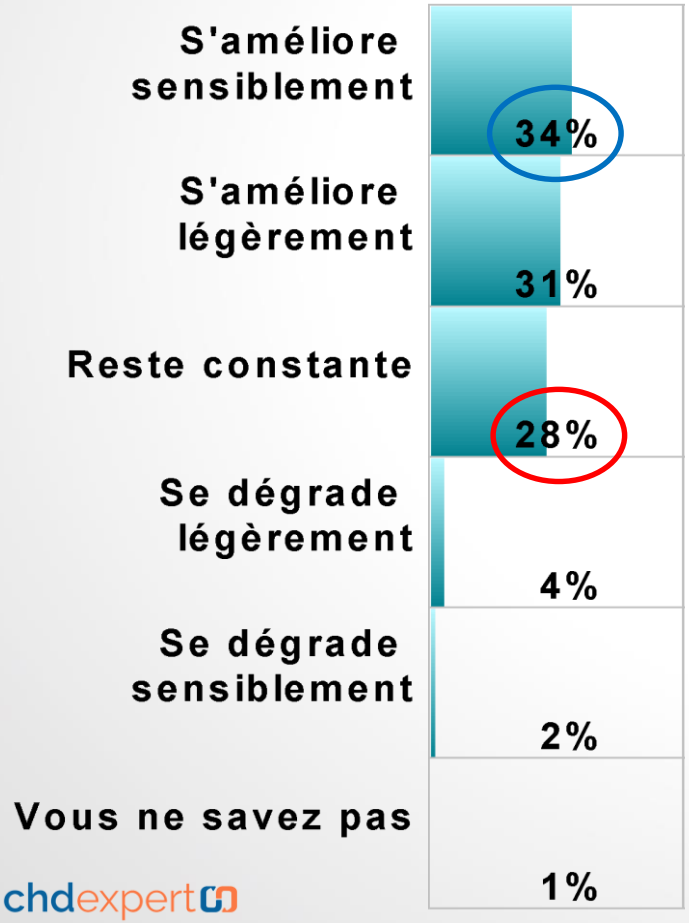
Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
S'améliore sensiblement	15%	13%	25%
S'améliore légèrement	23%	28%	21%
Reste constante	54%	37%	36%
Se dégrade légèrement	4%	13%	18%
Se dégrade sensiblement		9%	
Vous ne savez pas	4%		

Évolution de la qualité de l'offre de restauration

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

Comment percevez-vous l'évolution de la qualité de l'offre de restauration dans votre secteur d'activité :



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
S'améliore sensiblement	30%	43%
S'améliore légèrement	33%	27%
Reste constante	30%	23%
Se dégrade légèrement	4%	3%
Se dégrade sensiblement	3%	
Vous ne savez pas		3%

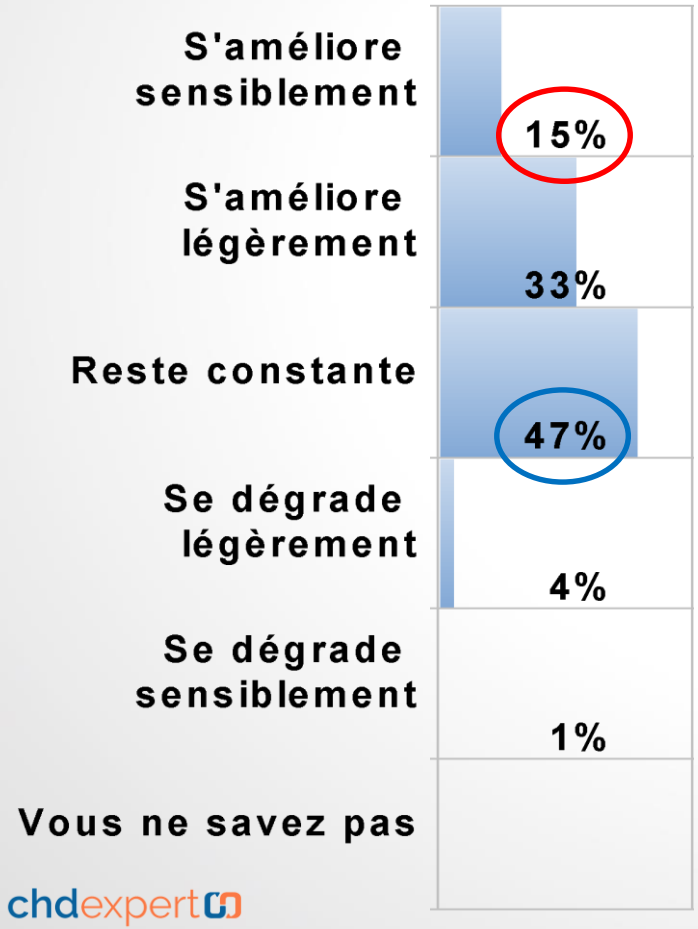
Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
S'améliore sensiblement	35%	27%	50%
S'améliore légèrement	28%	36%	50%
Reste constante	31%	23%	
Se dégrade légèrement	3%	9%	
Se dégrade sensiblement	1%	5%	
Vous ne savez pas	1%		

Évolution de la qualité de l'offre de restauration

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

Comment percevez-vous l'évolution de la qualité de l'offre de restauration dans votre secteur d'activité :



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
S'améliore sensiblement	16%	15%
S'améliore légèrement	37%	32%
Reste constante	37%	49%
Se dégrade légèrement	11%	2%
Se dégrade sensiblement		1%
Vous ne savez pas		

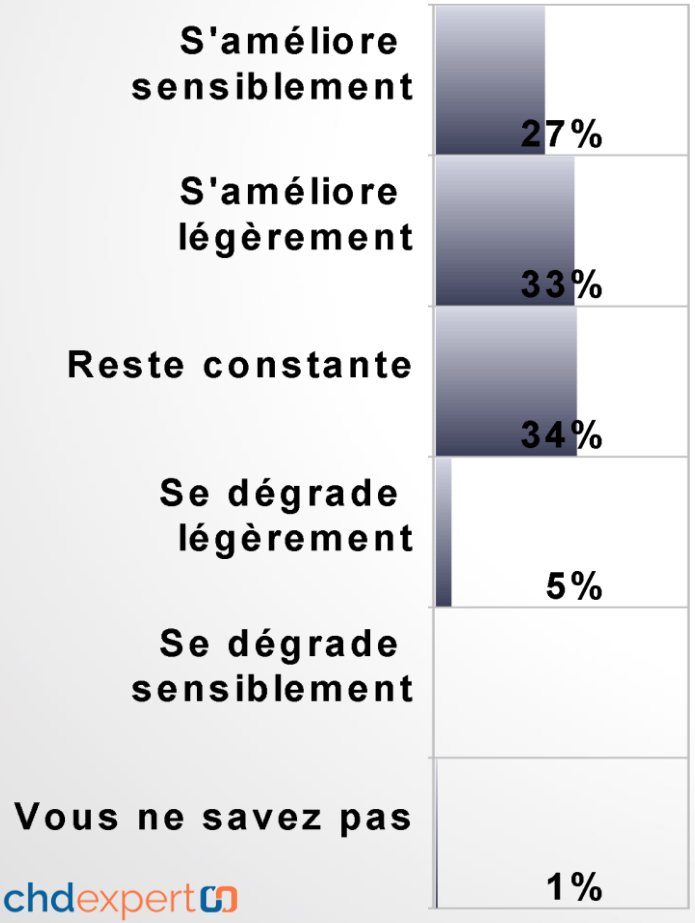
Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
S'améliore sensiblement	6%	20%	19%
S'améliore légèrement	42%	29%	25%
Reste constante	48%	45%	50%
Se dégrade légèrement	3%	4%	6%
Se dégrade sensiblement		2%	
Vous ne savez pas			

Évolution de la qualité de l'offre de restauration

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

Comment percevez-vous l'évolution de la qualité de l'offre de restauration dans votre secteur d'activité :



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
S'améliore sensiblement	27%	24%
S'améliore légèrement	34%	32%
Reste constante	34%	32%
Se dégrade légèrement	4%	8%
Se dégrade sensiblement		
Vous ne savez pas	1%	4%

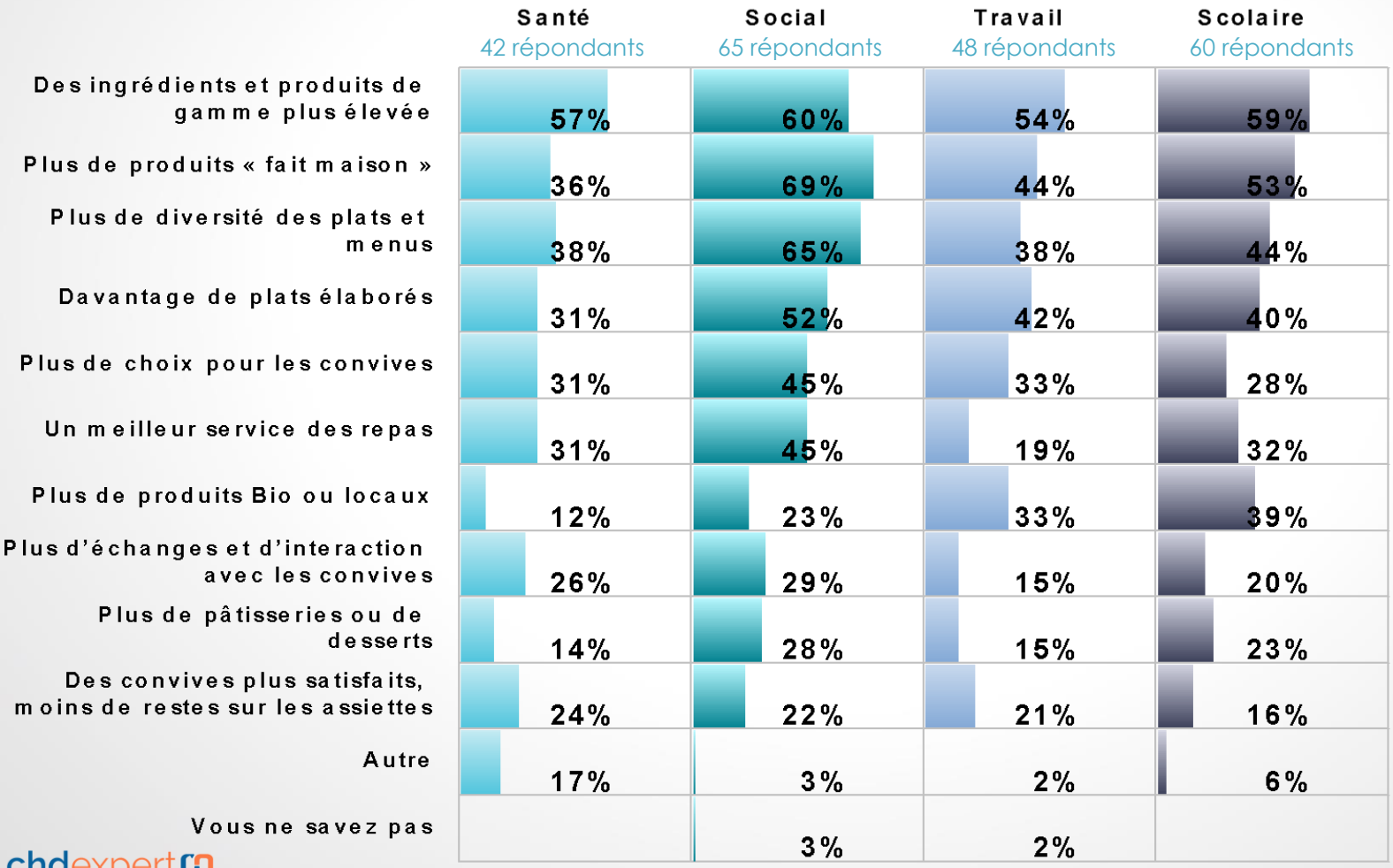
Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
S'améliore sensiblement	17%	22%	30%
S'améliore légèrement	33%	31%	34%
Reste constante	50%	35%	32%
Se dégrade légèrement		10%	2%
Se dégrade sensiblement			
Vous ne savez pas		2%	1%

Facteurs d'amélioration de l'offre

Base amélioration de l'offre = 215 répondants

En quoi diriez-vous que la qualité de l'offre s'améliore ?

Parmi les établissements constatant une amélioration de l'offre de restauration :



Autres : Fournisseurs plus qualifiés – Des plats de qualité – Personnel performant – Variété des plats – Personnalisation des plats

Facteurs de dégradation de l'offre

Base dégradation de l'offre = 32 répondants

En quoi diriez-vous que la qualité de l'offre se dégrade ?

Parmi les établissements constatant une dégradation de l'offre de restauration :

Effectifs faibles

	Santé (16 répondants)	Social (6 répondants)	Travail (5 répondants)	Scolaire (5 répondants)
Des ingrédients et produits de gamme moins élevée	50%	50%	80%	71%
Moins de choix pour les convives	50%	50%	20%	43%
Moins de plats élaborés	44%	50%	20%	43%
Moins de diversité des plats et menus	38%	50%	20%	57%
Moins d'échanges et d'interaction avec les convives	44%			29%
Moins de produits Bio ou locaux	25%	33%	20%	14%
Un moins bon service des repas	31%	17%		14%
Moins de produits « fait maison »	31%	17%		14%
Moins de pâtisseries ou de desserts	25%	33%		
Des convives moins satisfaits, plus de restes sur les assiettes	25%	17%		
Autre	25%	17%		29%

Autres : Baisse des budgets – Problème de personnel – Hausse des coûts

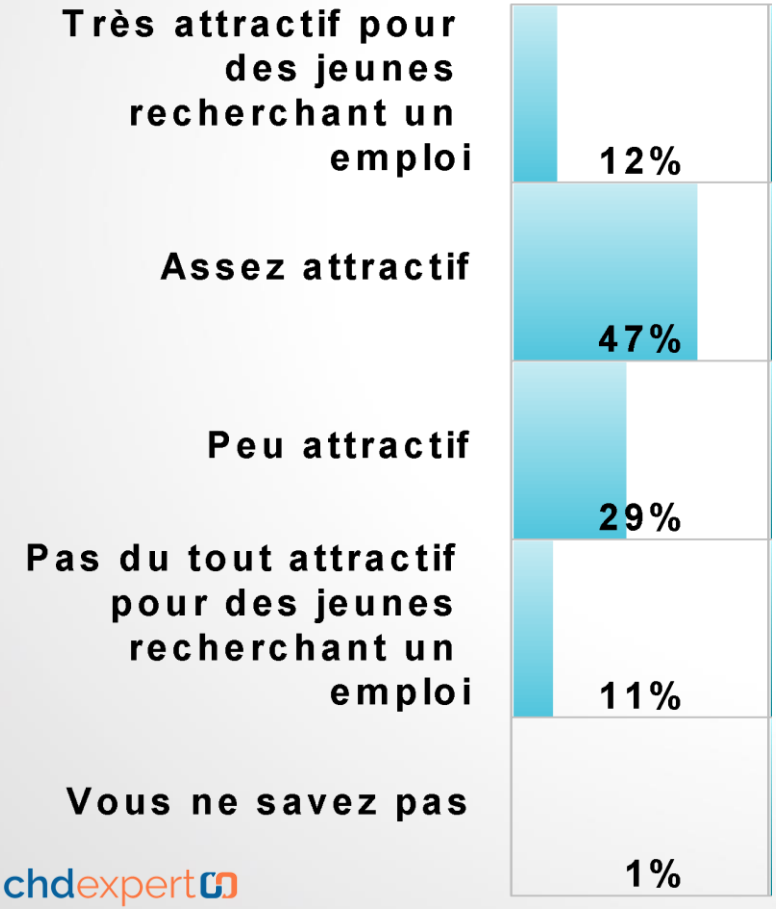
III. Perception du marché
→ Attractivité

Attractivité

Base = 100 répondants

FOCUS SANTE

Comment percevez-vous l'attractivité de votre secteur d'activité pour les jeunes qui recherchent un emploi ?



Gestion	Autogérée 67 répondants	Concédée 33 répondants
Très attractif	15%	6%
Assez attractif	48%	45%
Peu attractif	28%	30%
Pas du tout attractif	7%	18%
Vous ne savez pas	1%	

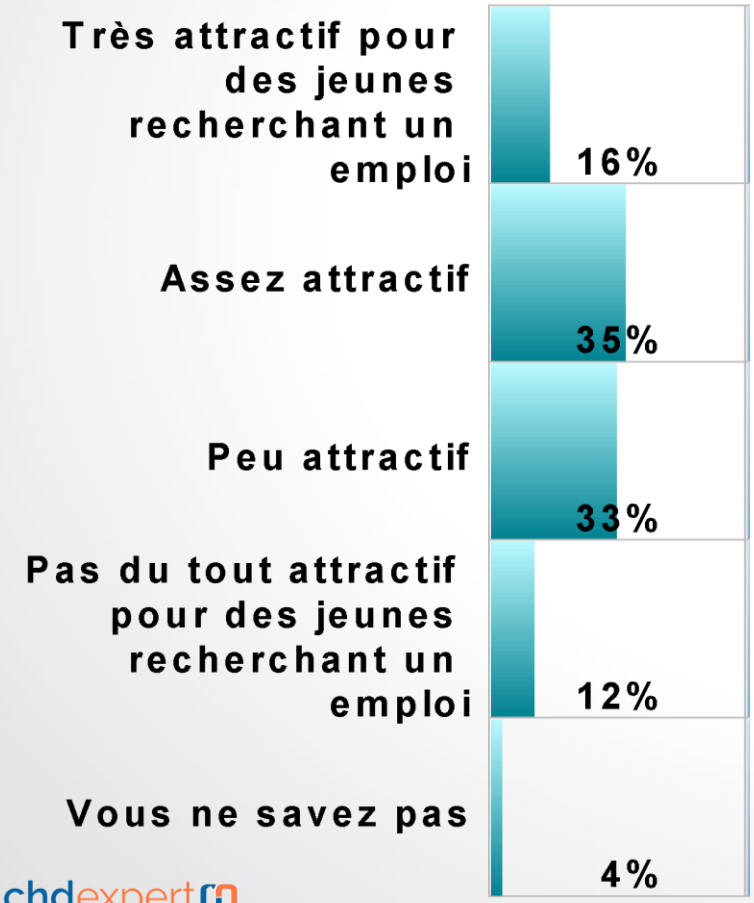
Taille	Petit 26 répondants	Moyen 46 répondants	Gros 28 répondants
Très attractif	8%	13%	14%
Assez attractif	65%	46%	32%
Peu attractif	19ù	26%	43%
Pas du tout attractif	8%	13%	11%
Vous ne savez pas		2%	

Attractivité

Base = 100 répondants

FOCUS SOCIAL

Comment percevez-vous l'attractivité de votre secteur d'activité pour les jeunes qui recherchent un emploi ?



Gestion	Autogérée 70 répondants	Concédée 30 répondants
Très attractif	20%	7%
Assez attractif	36%	33%
Peu attractif	33%	33%
Pas du tout attractif	10%	17%
Vous ne savez pas	1%	10%

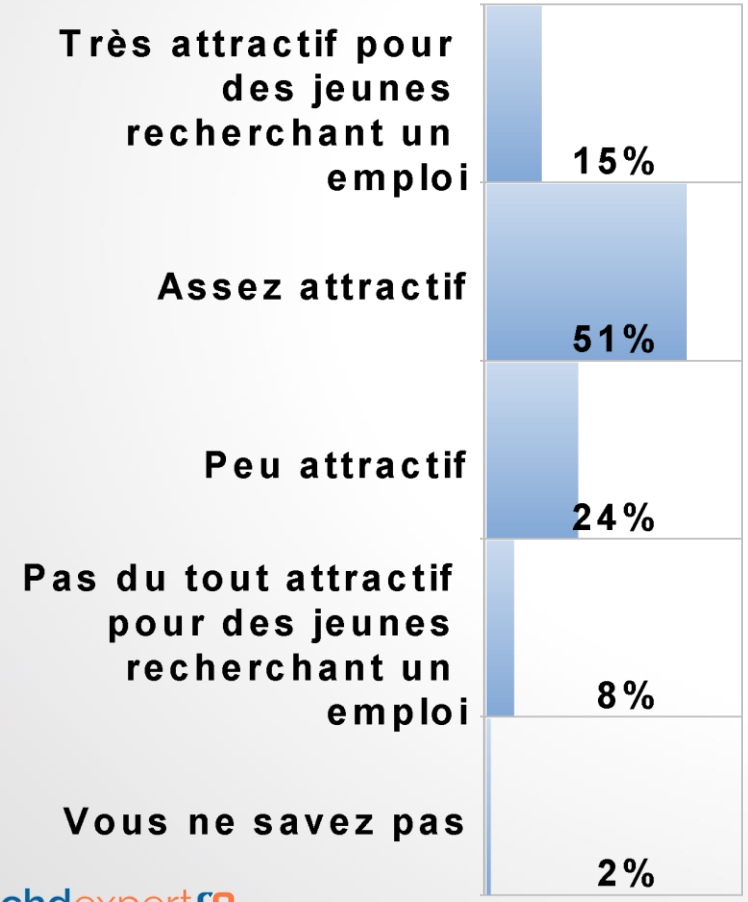
Taille	Petit 74 répondants	Moyen 22 répondants	Gros 4 répondants
Très attractif	12%	27%	25%
Assez attractif	43%	9%	25%
Peu attractif	32%	36%	25%
Pas du tout attractif	8%	23%	25%
Vous ne savez pas	4%	5%	

Attractivité

Base = 100 répondants

FOCUS TRAVAIL

Comment percevez-vous l'attractivité de votre secteur d'activité pour les jeunes qui recherchent un emploi ?



Gestion	Autogérée 19 répondants	Concédée 81 répondants
Très attractif	5%	17%
Assez attractif	68%	47%
Peu attractif	16%	26%
Pas du tout attractif	5%	9%
Vous ne savez pas	5%	1%

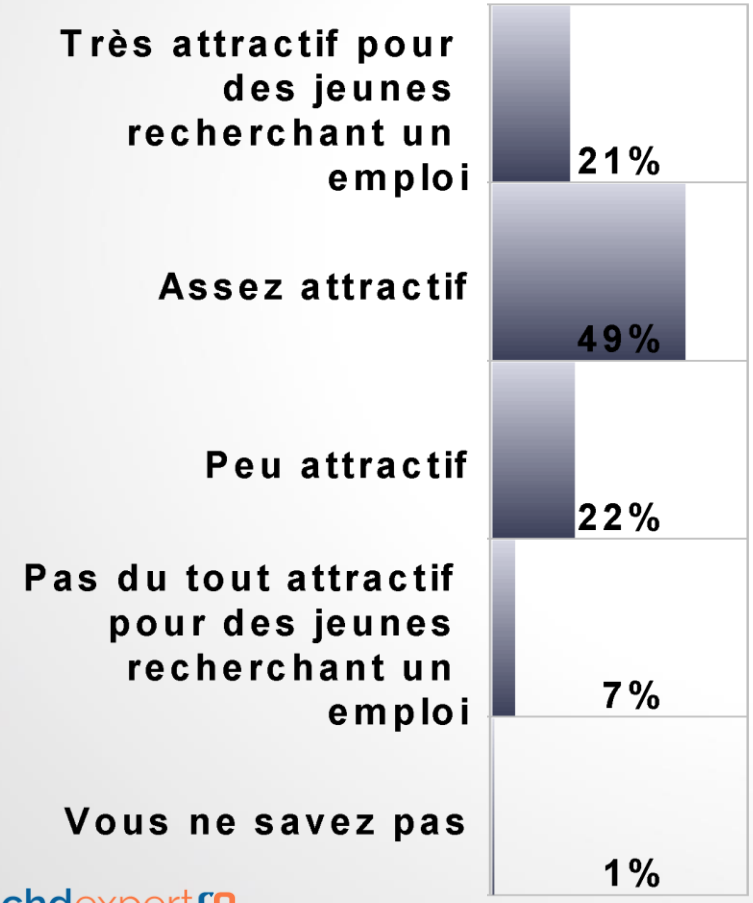
Taille	Petit 33 répondants	Moyen 51 répondants	Gros 16 répondants
Très attractif	6%	22%	13%
Assez attractif	42%	51%	69%
Peu attractif	39%	16%	19%
Pas du tout attractif	9%	10%	
Vous ne savez pas	3%	2%	

Attractivité

Base = 100 répondants

FOCUS SCOLAIRE

Comment percevez-vous l'attractivité de votre secteur d'activité pour les jeunes qui recherchent un emploi ?



Gestion	Autogérée 83 répondants	Concédée 17 répondants
Très attractif	22%	12%
Assez attractif	46%	64%
Peu attractif	23%	16%
Pas du tout attractif	7%	4%
Vous ne savez pas	1%	4%

Taille	Petit 4 répondants	Moyen 34 répondants	Gros 62 répondants
Très attractif		20%	23%
Assez attractif	83%	41%	52%
Peu attractif	17%	29%	18%
Pas du tout attractif		8%	6%
Vous ne savez pas		2%	1%

IV. Evolutions pour les prochaines vagues du baromètre

Quels indicateurs conservés pour les prochaines vagues ?

Vague 1 initial

Indicateurs mis en place :

- Signalétique détaillée (activité, type de gestion…)
- Nb de convives
- Type de services
- Nb de services / repas
- Fournisseurs
- Régime de passation
- Fréquence d'appel d'offre
- Budget par repas
- Evolution des coûts matières
- Evolution du budget
- Evolution de l'offre
- Nb de postes
- Equipement de cuisson + projet d'équipement
- Etat de santé du secteur
- Qualité de l'offre
- Attractivité du secteur

Vague 2 + 6 mois

Indicateurs à conserver pour étudier l'évolution :

- Signalétique détaillée
- Nb de convives
- Type de services
- Nb de services / repas
- Budget par repas
- Evolution des coûts matières
- Evolution du budget
- Evolution de l'offre (ajout de nouvelles tendances)
- Nb de postes
- Projet d'équipement

Vague 3 + 1 an

Indicateurs à conserver pour étudier l'évolution :

- Signalétique détaillée
- Nb de convives
- Type de services
- Nb de services / repas
- Budget par repas
- Evolution des coûts matières
- Evolution du budget
- Evolution de l'offre
- Nb de postes
- Projet d'équipement

+

- Fournisseurs
- Régime de passation
- Fréquence d'appel d'offre
- Equipement (plus spécifique ou autre type d'équipement)
- Etat de santé du secteur
- Qualité de l'offre (facteurs d'amélioration)
- Attractivité du secteur

PARTIE 3 :
LES RÉSULTATS CLÉS

Profil des établissements

RESTAURATION COLLECTIVE

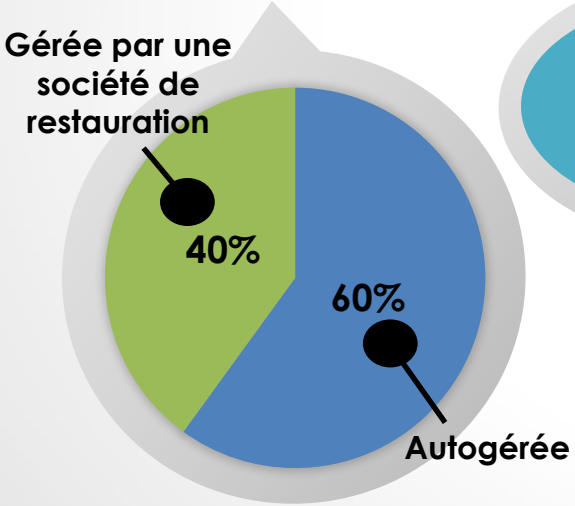
Santé – 25%

Social* – 25%

Travail – 25%

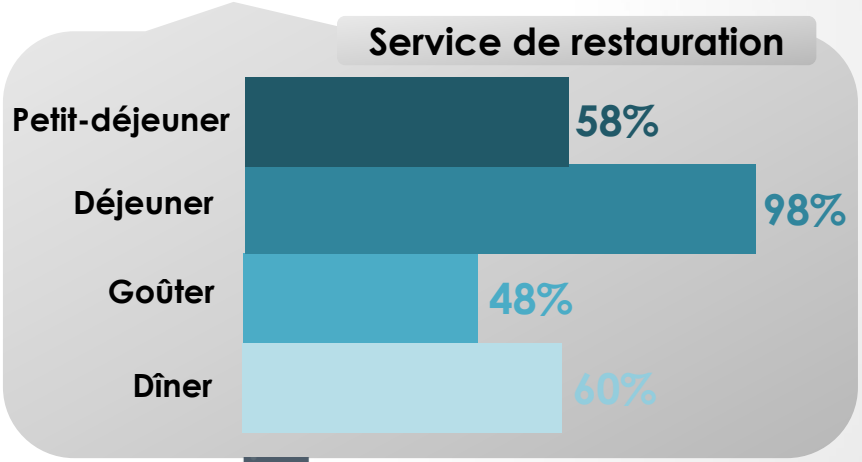
Scolaire – 25%

*Principalement des maisons de retraite



→ 400 convives par repas
→ 630 repas servis par jour

86% se fournissent auprès de grossistes nationaux



Budget par repas
-Petit-déjeuner : 1,07€
-Déjeuner : 2,86€
-Goûter : 0,78€
-Dîner : 2,84€

Indicateurs de santé du secteur

69% des établissements ont un budget stable par repas

Augmente : 19%
Stable : 67%
Diminue : 8%
+ NSP : 6%

Augmente 19%
Stable : 71%
Diminue : 6%
+ NSP : 4%

Augmente 29%
Stable : 65%
Diminue : 4%
+ NSP : 2%

Augmente 18%
Stable : 72%
Diminue : 6%
+ NSP : 4%

Ce qui traduit une modification de la composition des assiettes

Mais 41% des établissements constatent une hausse des coûts matières

Augmente : 51%
Stable : 38%
Diminue : 2%
+ NSP : 9%

Augmente : 34%
Stable : 55%
Diminue : 3%
+ NSP : 8%

Augmente : 42%
Stable : 51%
Diminue : 2%
+ NSP : 5%

Augmente : 39%
Stable : 54%
Diminue : 2%
+ NSP : 5%

Evolution de l'offre

- 65% des plats sont faits maison
- 6% des produits ou ingrédients sont bio
- 21% des produits sont locaux

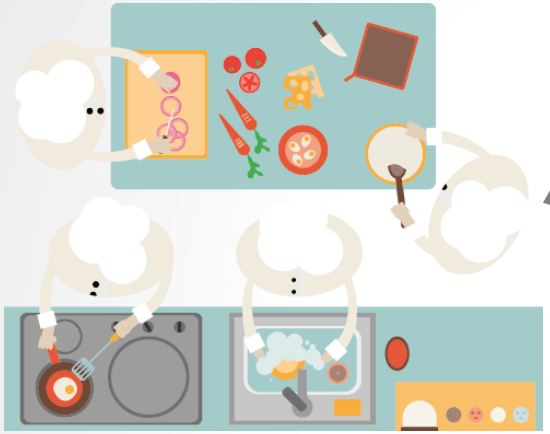
Organisation structurelle

Situation actuelle :
9 postes à temps plein et 1 poste à temps partiel

Besoins de recrutement en cuisine :
1 poste à temps plein et 2 postes à temps partiel

Besoins de recrutement au service :
1 poste à temps plein et 1 poste à temps partiel

Indicateurs de santé du secteur



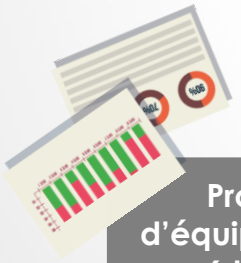
Age moyen du principal équipement de cuisson : 10 ans

9 ans

9 ans

11 ans

10 ans



Projet d'équipement (déjà budgété)

Oui : 20%

26%

20%

12%

21%

Non : 73%

72%

66%

79%

74%

+ Vous ne savez pas : 7%

RÉSULTATS CLÉS

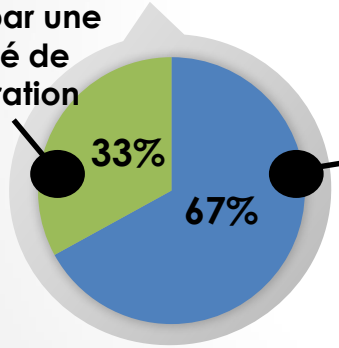
Etablissements de santé

Santé – 25%

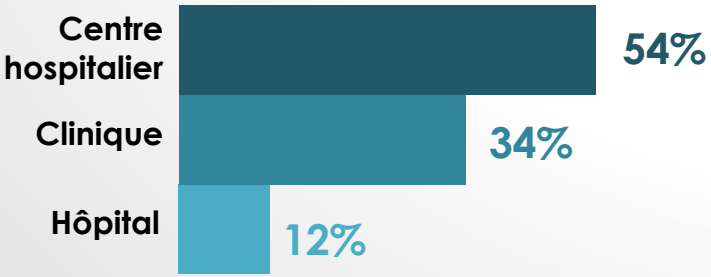
497 convives par repas

16 postes à temps plein

Gérée par une société de restauration



Autogérée



92% proposent un petit-déjeuner
Budget moyen : 0,99€

98% proposent un déjeuner
Budget moyen : 2,71€*

67% proposent un goûter
Budget moyen : 0,57€

99% proposent un dîner
Budget moyen : 2,71€*

Service de restauration

*Question sur les budgets posées au global pour le déjeuner et le dîner.

Evolution de l'offre

63% des plats sont faits maison

3% des produits ou ingrédients sont bio

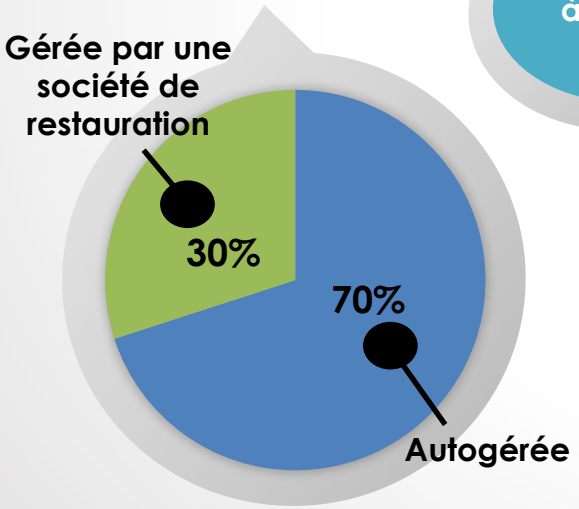
18% des produits sont locaux

Etablissements du secteur social

Social – 25%

136 convives par repas

5 postes à temps plein



94% proposent un petit-déjeuner
Budget moyen : 1,15€

94% proposent un déjeuner
Budget moyen : 3,47€*

94% proposent un goûter
Budget moyen : 0,94€

98% proposent un dîner
Budget moyen : 3,47€*

Service de restauration

*Question sur les budgets posées au global pour le déjeuner et le dîner.

Evolution de l'offre

73% des plats sont faits maison

2% des produits ou ingrédients sont bio

17% des produits sont locaux

RÉSULTATS CLÉS

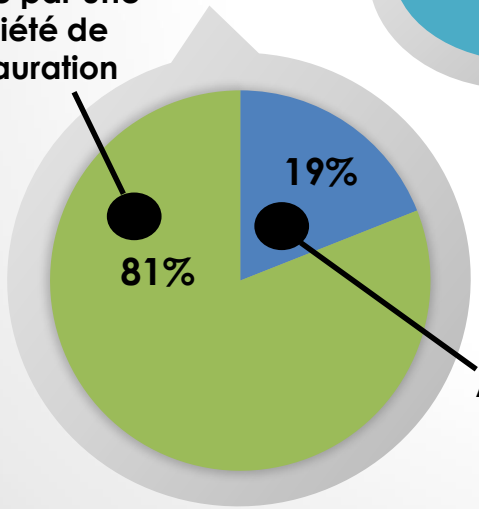
Restaurant d'entreprise

Travail – 25%

284 convives par repas

6 postes à temps plein

Gérée par une société de restauration



16% proposent un petit-déjeuner
Budget moyen : 1,43€

100% proposent un déjeuner
Budget moyen : 3,66€

8% proposent un goûter
Budget moyen : 1,20€

13% proposent un dîner*

Service de restauration

*Question sur les budgets posées au global pour le déjeuner et le dîner : le budget pour le dîner seul n'a pas été identifié, aucun établissement propose uniquement un dîner.

Evolution de l'offre

63% des plats sont faits maison

5% des produits ou ingrédients sont bio

23% des produits sont locaux

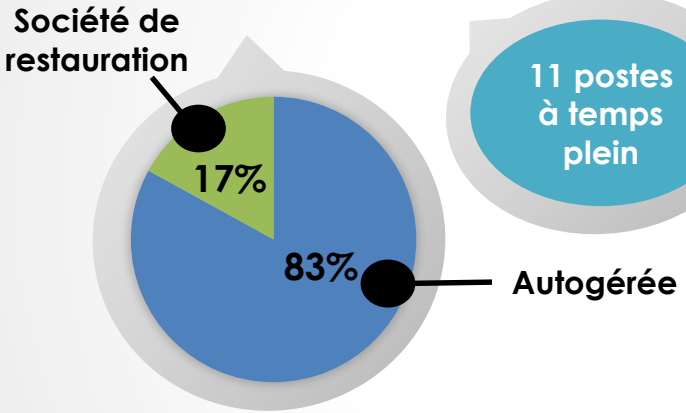
RÉSULTATS CLÉS

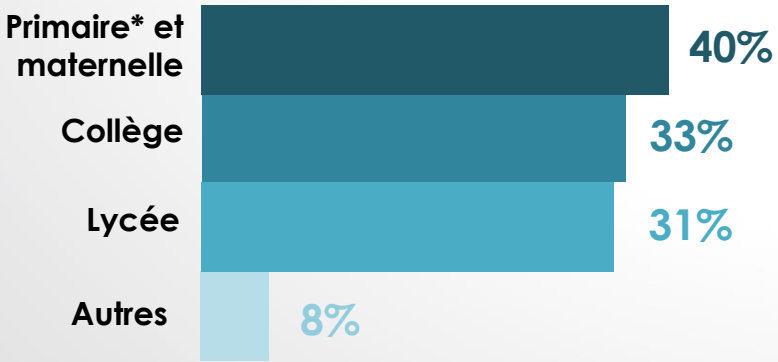
Etablissements scolaire

Scolaire – 25%

683 convives par repas

11 postes à temps plein





*Pour les écoles primaires, il s'agit principalement de cuisine de mairies et de cuisine centrale

31% proposent un petit-déjeuner
Budget moyen : 0,89€

100% proposent un déjeuner
Budget moyen : 1,96€

22% proposent un goûter
Budget moyen : 0,70€

31% proposent un dîner**

Service de restauration

*Question sur les budgets posées au global pour le déjeuner et le dîner : le budget pour le dîner seul n'a pas été identifié, aucun établissement propose uniquement un dîner.

Evolution de l'offre

62% des plats sont faits maison

12% des produits ou ingrédients sont bio

27% des produits sont locaux

Etat d'esprit des acteurs

TOP 5 des facteurs d'amélioration :
1. Une gamme plus élevée
2. Du « fait maison »
3. Plus de diversité
4. Plus de plats élaborés
5. Plus de choix

Une qualité de l'offre qui s'améliore pour 54% des établissements.

Un secteur d'activité en bonne santé selon 68% des personnes interrogées.

Améliore : 42%
Constant : 41%
Dégrade : 16%
+ NSP : 1%

Améliore : 65%
Constant : 28%
Dégrade : 6%
+ NSP : 1%

Améliore : 48%
Constant : 47%
Dégrade : 5%

Améliore : 60%
Constant : 34%
Dégrade : 5%
+ NSP : 1%

Bon : 64%
Moyen : 28%
Mauvais : 7%
+ NSP : 1%

Bon : 76%
Moyen : 24%
Mauvais : 0%

Bon : 64%
Moyen : 34%
Mauvais : 1%
+ NSP : 1%

Bon : 69%
Moyen : 27%
Mauvais : 3%
+ NSP : 1%

Pour 1/3 des répondants le secteur est perçu comme attractif pour les jeunes qui recherchent un emploi.

CONTACTS

Vos interlocuteurs

Géraldine AMSELLEM
Production Manager
04.26.72.90.26

Nicolas NOUCHI
Directeur Général
01.73.73.42.03

Cécile ROUBERT
Chargée d'Etudes
04.26.72.90.21

chdexpert
DATA INGREDIENTS • GROWTH SERVED