

### Une érosion généralisée des grammages

- **Recherche d'une maîtrise du coût portion**

=> mode de service modifié en collectivité où les produits d'accompagnement sont mis en avant par rapport aux produits protidiques

=> simplification des cartes avec une offre moins large en restauration commerciale

=> fréquence de proposition moindre en collectivité

=> lutte contre le gaspillage alimentaire et réduction des quantités dans l'assiette

=> qualité privilégiée au détriment de la quantité

- **Développement de la restauration rapide au détriment de la restauration à table**

### Des mouvements de consommation

- **Recul des viandes et volailles brutes au profit des produits élaborés**, notamment cuits en restauration collective

- **Croissance des volailles brutes** au détriment des viandes de boucherie brutes

- **Au sein des volailles:**

- **augmentation des achats de poulet au détriment de la dinde**, dont les prix ont fortement augmenté
- les volailles surgelées prennent des parts de marché aux volailles fraîches, notamment auprès de la restauration structurée

- **Au sein des viandes de boucherie:**

- **croissance des achats de bœuf haché** en raison de l'essor de l'offre burger, au détriment du bœuf brut
- les viandes fraîches brutes résistent mieux que les produits surgelés
- la consommation de bœuf brut se maintient grâce à une offre très présente en restauration commerciale

- **Recul des achats de charcuteries et salaisons**, notamment en collectivités, seuls les lardons/poitrines progressent grâce à une utilisation accrue de ce produit-ingrédient dans les préparations

# Méthodologie

## Recueil des données

Une **triple approche de recueil de données** recouvrant l'ensemble des grands marchés de la restauration a été utilisée:

- **Distributeurs:** base de données issues de distributeurs spécialisés dans l'approvisionnement des restaurateurs
  - **Grands Comptes de la restauration:** base de données issues des groupes de restauration
  - **Structures de restauration indépendantes:** enquêtes téléphoniques auprès de la restauration commerciale indépendante et base de données issues de structures de collectivités en gestion directe
- Une analyse **restaurateurs** qui a porté sur **plus du 1/3 de l'ensemble des repas servis en RHF**, soit une base de **plus de 2 mrd de repas**
- Une analyse **distributeurs** qui a porté sur **1 850 millions € HT de ventes de produits carnés par la RHF (51%)**
- Une **couverture** de près de **100 %** de la **restauration structurée**
- Une **couverture** proche de **60%** pour l'ensemble de la **restauration indépendante**

## Méthode d'évaluation: schéma d'extrapolation et de consolidation du marché



