



MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE



Rapport d'étude

Mai 2017
Étude n° 1601231

SOMMAIRE

I	INTRODUCTION	3
	Contexte	4
	Objectifs de l'étude	5
	Méthodologie	6
	Grille de lecture des résultats	7
II	STRUCTURE DE L'ECHANTILLON	8
III	RESULTATS DETAILLES DE LA VAGUE 9	16
	Les produits biologiques en restauration collective	18
	Focus sur l'achat de produits biologiques parmi les acheteurs bio	33
	Acheteurs de produits biologiques: le bilan	47
	Projection du marché du bio en 2018	58



I



INTRODUCTION

CONTEXTE DE L'ÉTUDE



L'introduction des produits biologiques en restauration collective a connu une forte croissance depuis le Grenelle de l'Environnement de 2008 et aujourd'hui le programme Ambition Bio 2017.

Une première collecte et analyse d'informations sur ce secteur a été initiée par l'Agence Bio en 2009 (étude Gressard/CSA/Agence Bio 2009).

Une actualisation des principaux résultats est depuis effectuée chaque année. Elle est complétée depuis 2015 par un focus réalisé en parallèle sur le marché de la RHD (étude Agence Bio / ANDi).



OBJECTIFS DE L'ÉTUDE

Actualiser et compléter les estimations du marché des produits biologiques en restauration collective

Disposer d'une évaluation globale des besoins et attentes en produits biologiques par secteur, famille de produits, segment de marché, type d'établissement au plan national et par zone géographique (grande région)

Mettre les résultats en perspective générale et suivre leur évolution d'ici 2018.

Approfondir la question des coûts et de la perception de l'introduction des produits bio par les convives et le personnel

MÉTHODOLOGIE



QUI ?

Responsables de la restauration en charge du choix ou des achats de produits alimentaires dans un établissement de la restauration collective sur le territoire français



QUAND ET COMMENT ?

Enquête annuelle, réalisée par téléphone du 5 au 20 avril 2017

Questionnaire de 15 minutes



COMBIEN ?

403 interviews téléphoniques structurées sur les mêmes bases que les études précédentes (quotas sur le type d'établissement, zone géographique, secteur d'activité)

GRILLE DE LECTURE DES RÉSULTATS

LES ÉCARTS SIGNIFICATIFS SONT INDIQUÉS COMME SUIT :



++/+

Ecart significatif supérieur à 99% par rapport à la base ensemble 2016 (chiffres en gras)

+/+

Ecart significatif supérieur à 95% par rapport à la base ensemble 2016 (chiffres en gras)



--/-

Ecart significatif inférieur à 99% par rapport à la base ensemble 2016 (chiffres soulignés)

-/-

Ecart significatif inférieur à 95% par rapport à la base ensemble 2016 (chiffres soulignés)



Evolution significative supérieure à 99% par rapport à la précédente vague



Evolution significative supérieure à 95% par rapport à la précédente vague



Evolution significative inférieure à 99% par rapport à la précédente vague



Evolution significative inférieure à 95% par rapport à la précédente vague

* Remarque, le total présenté n'est parfois pas égal à 100% compte tenu des arrondis.



II

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON:

Les quotas

Information fichier

Base : ensemble (n=403)

% calculés sur la base ensemble



STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON:

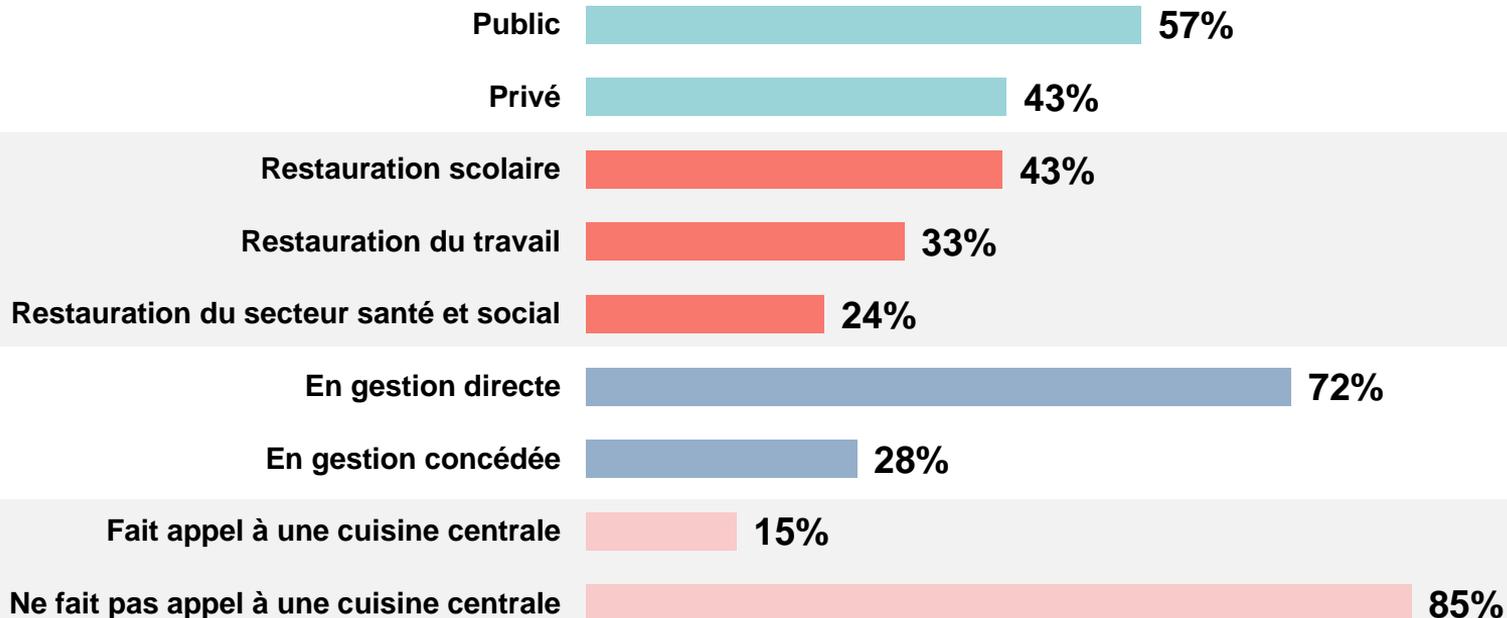
Le statut, la catégorie et le mode de gestion

Lecture : 57% des établissements de l'échantillon sont des établissements publics

Information fichier

QF3. Votre restaurant collectif est-il :

Base : ensemble (n=403)



STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON:

Les cibles selon le statut de l'établissement

Lecture : 53% des établissements du privé sont des restaurants du travail

Base : ensemble (n=403)

	Ensemble	Statut de l'établissement	
		Privé	Public
Total brut	403	173	230
<i>Catégorie de l'établissement</i>			
Restauration scolaire	43%	19%	60%
Restauration du travail	33%	53%	17%
Restauration du secteur santé et social	24%	27%	22%
Autres	<1%	-	1%
<i>Mode de gestion du restaurant</i>			
En gestion directe : il n'y a pas de prestataires extérieurs pour les repas	72%	58%	83%
En gestion concédée à une société de restauration ...	28%	42%	17%
<i>Appel à une cuisine centrale</i>			
Fait appel à une cuisine centrale	15%	9%	21%
Ne fait pas appel à une cuisine centrale	85%	91%	79%
<i>Nombre moyen de repas servis par jour dans le restaurant</i>			
Entre 1 et 200 repas	36%	55%	22%
Entre 201 et 500 repas	33%	27%	37%
Plus de 500 repas	31%	19%	40%
<i>Coût matière des denrées au couvert</i>			
Moins de 2 euros	30%	24%	35%
De 2 à 3 euros	36%	30%	40%
Plus de 3 euros	23%	31%	17%
Ne veut pas répondre	6%	10%	3%
Nsp	4%	5%	4%

Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective – étude n°1601231 – Mai 2017

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: Les cibles selon les types de restauration

Lecture : 56% des restaurations du travail sont en gestion directe

Base : ensemble (n=403)

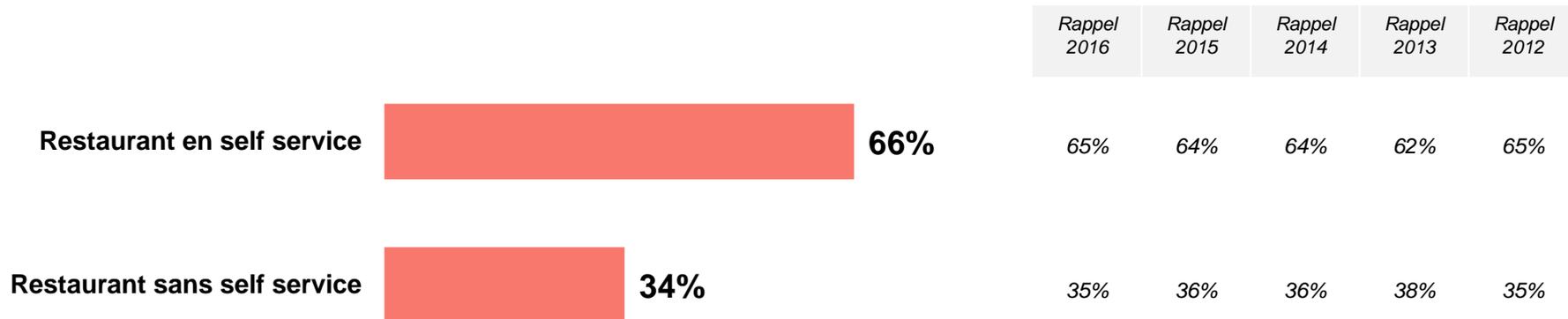
	Ensemble	Catégorie de l'établissement		
		Restauration du travail	Restauration scolaire	Restauration du secteur santé et social
Total brut	403	130	174	98
<i>Statut de l'établissement</i>				
Privé	43%	70%	20%	48%
Public	57%	30%	80%	52%
<i>Mode de gestion du restaurant</i>				
En gestion directe : il n'y a pas de prestataires extérieurs pour les repas	72%	56%	82%	78%
En gestion concédée à une société de restauration ...	28%	44%	18%	22%
<i>Appel à une cuisine centrale</i>				
Fait appel à une cuisine centrale	15%	7%	20%	19%
Ne fait pas appel à une cuisine centrale	85%	93%	80%	81%
<i>Nombre moyen de repas servis par jour dans le restaurant</i>				
Entre 1 et 200 repas	36%	58%	5%	62%
Entre 201 et 500 repas	33%	26%	40%	27%
Plus de 500 repas	31%	16%	54%	11%
<i>Coût matière des denrées au couvert</i>				
Moins de 2 euros	30%	8%	51%	24%
De 2 à 3 euros	36%	36%	36%	35%
Plus de 3 euros	23%	45%	5%	28%
Ne veut pas répondre	6%	7%	5%	5%
Nsp	4%	4%	3%	8%

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: Restauration en self service

Lecture : 66% des RC sont des restaurations en self service.

QF3c. S'agit-il d'un restaurant en self service ?

Base : ensemble (n=403)



Aucune évolution significative

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: Possibilité de préparer des légumes bruts

Lecture : 91% des RC du secteur public ont la possibilité de préparer eux-mêmes des légumes bruts.

QF10bis. Dans votre établissement, avez-vous la possibilité de préparer/cuisiner des légumes bruts (main d'œuvre, matériel adapté,...) ?

Base : ensemble (n=403)

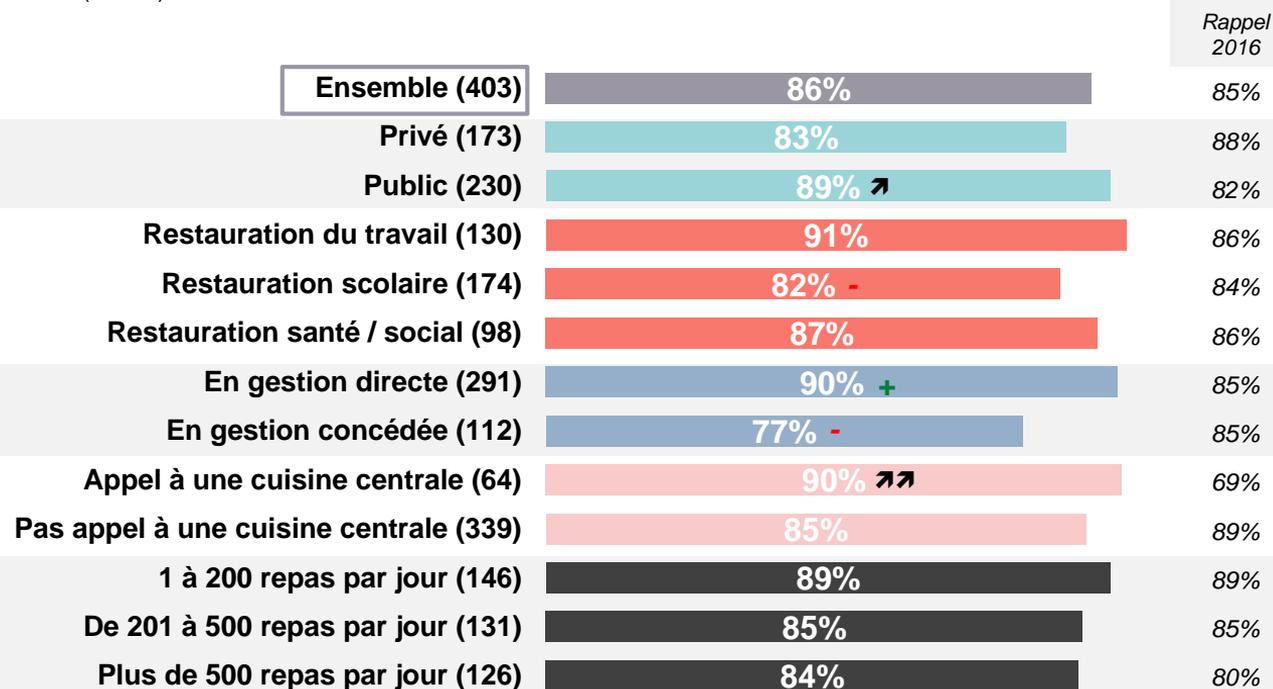
		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014
Ensemble (403)	89%	87%	89% ↗	84%
Privé (173)	85%	91%	89%	82%
Public (230)	91% ↗	84%	89%	85%
Restauration du travail (130)	92%	89%	91%	86%
Restauration scolaire (174)	84% -	87%	89%	83%
Restauration santé / social (98)	92%	88%	87%	83%
En gestion directe (291)	91% +	87%	90%	85%
En gestion concédée (112)	82% -	88%	87%	82%
Appel à une cuisine centrale (64)	93% ↗↗	71% ↘↘	87%	-
Pas appel à une cuisine centrale (339)	88%	91%	90%	-
1 à 200 repas par jour (146)	92%	92%	92%	87%
De 201 à 500 repas par jour (131)	87%	87%	86%	85%
Plus de 500 repas par jour (126)	87%	82%	88% ↗	78%

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: A la possibilité de préparer des légumes bruts

Lecture : 89% des RC du secteur public préparent eux-mêmes des légumes bruts.

QF10bisbis. Et le faites-vous ?

Base : ensemble (n=403)





III

RÉSULTATS DÉTAILLÉS

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

57% des établissements de la restauration collective proposent des produits bio début 2017, résultat stable depuis 2012.

Des résultats également stables selon le profil des établissements :

- Les établissements publics proposent plus largement du bio que les établissements privés (74% vs 34%). Cet écart semblant même se creuser depuis quelques années (23 pts de différence en 2012 vs 40 pts en 2017).
- Même constat selon le mode de gestion des établissements, 60% des établissements en gestion directe proposent du bio (score identique à 2016), alors que ceux en gestion concédée sont 47% à le faire (53% en 2016).
- Enfin, près de 8 établissements de la restauration scolaire sur 10 proposent du bio (75% en 2016) alors que ceux de la restauration du travail ne sont que 47% à le faire (vs 59% en 2016), et 30% pour la restauration de la santé et du social (25% en 2016).

Léger changement dans le classement des produits les plus introduits, avec les produits laitiers passant pour la première fois devant les fruits frais.

- Les produits laitiers frais (48% au global des établissements), en particulier les yaourts ;
- Les fruits frais (46%), en particulier les pommes ;
- Les légumes frais (41%), en particulier les carottes.

Le potentiel de **nouveaux acheteurs** reste stable (16%) de même que la part des réfractaires (27%).



III.A

**LES PRODUITS BIOLOGIQUES EN
RESTAURATION COLLECTIVE**

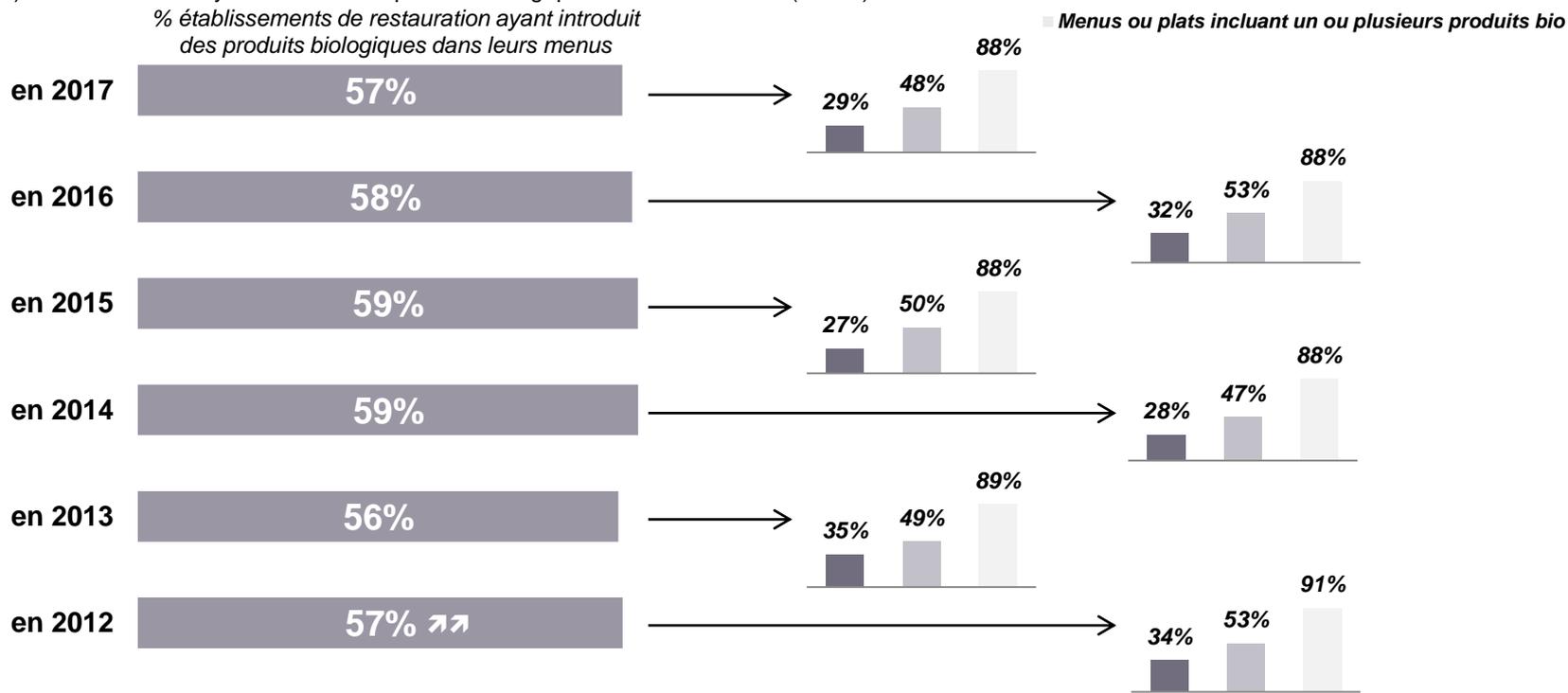
Evolution de l'introduction du bio en restauration collective

Lecture : en 2017, 57% des établissements proposent des produits bio dans leurs menus

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Q7. Proposez-vous à vos convives ?

Base : ensemble (n=403) / Etablissements ayant introduit des produits biologiques dans leurs menus (n=230)



Evolution de l'introduction du bio en RC selon les cibles

Lecture : dans le secteur public, 74% des établissements proposent des produits bio

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Base : ensemble (n=403)

		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
Ensemble (403)	57%	58%	59%	59%	56%	57% ↗↗
Privé (173)	34% --	41%	41%	44%	41%	44% ↗
Public (230)	74% ++	71%	72%	70%	68%	67% ↗
Restauration du travail (130)	47% -	59%	62%	55%	50%	53%
Restauration scolaire (174)	79% ++	75%	74%	79%	73%	73% ↗
Restauration santé / social (98)	30% --	25%	26%	27%	30%	29%
En gestion directe (291)	60% +	60%	60%	59%	58%	61% ↗↗
En gestion concédée (112)	47% -	53%	55%	58%	52%	48%
Appel à une cuisine centrale (64)	69% +	78%	69%	-	-	-
Pas appel à une cuisine centrale (339)	55% -	53%	53%	-	-	-

Aucune évolution significative

Evolution de l'introduction du bio en RC selon le nombre et prix des repas

Lecture : 73% des établissements de plus de 500 repas par jour proposent des produits bio

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Base : ensemble (n=403)

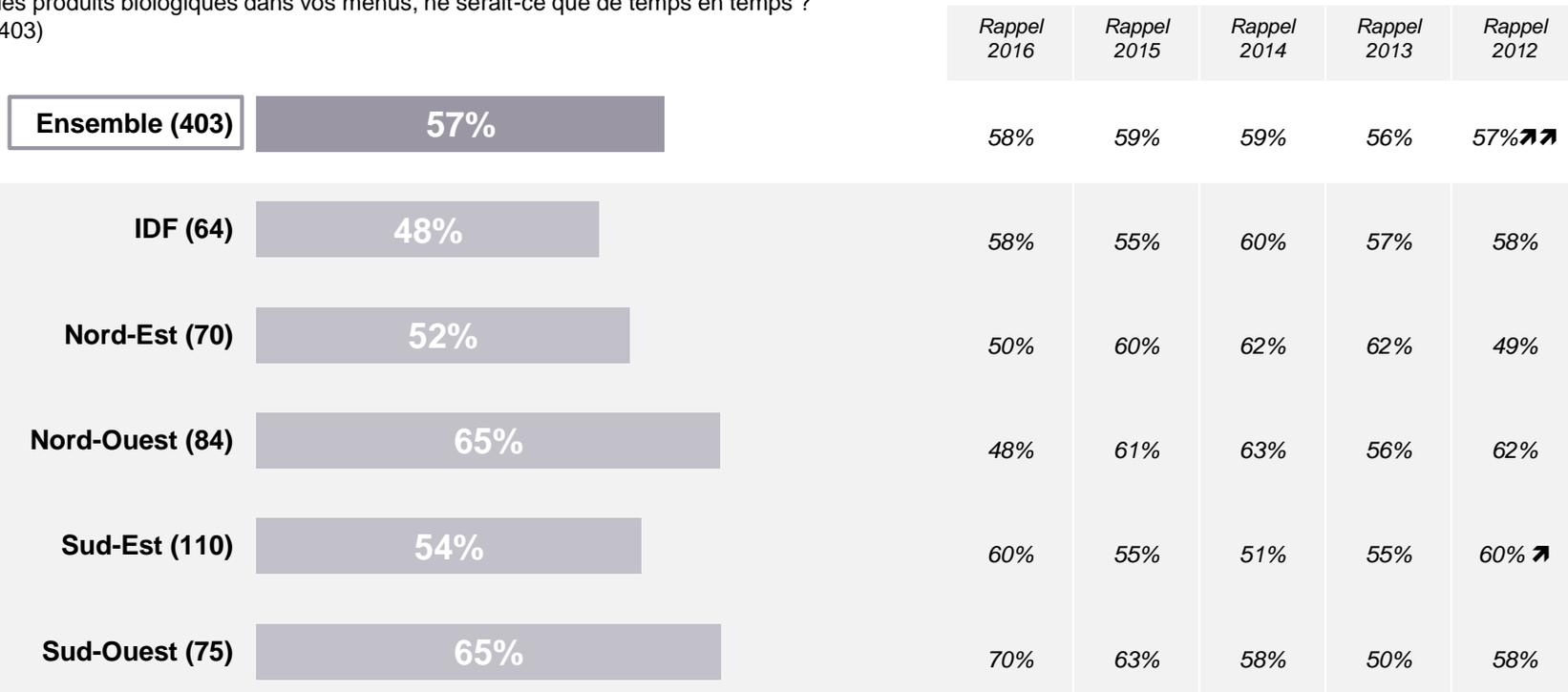
		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
Ensemble (403)	57%	58%	59%	59%	56%	57% ↗↗
1 à 200 repas par jour (146)	36% --	39%	42%	43%	43%	40%
De 201 à 500 repas par jour (131)	65% +	60%	67%	64%	58%	58%
Plus de 500 repas par jour (126)	73% ++	79%	72%	72%	74%	75%
Moins de 2 euros (126)	65%	62%	63%	66%	62%	67%
De 2 à 3 euros (145)	64% +	59%	58%	65%	55%	51% ↗
Plus de 3 euros (90)	43% --	53%	53%	45%	50%	51%
Restaurant en self service (266)	61% +	62%	65%	65%	62%	62%
Restaurant sans self service (137)	49% -	51%	48%	48%	48%	48%

Evolution de l'introduction du bio en RC selon les régions

Lecture : 48% des établissements d'Ile-de-France proposent des produits bio

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Base : ensemble (n=403)



Evolution de l'introduction du bio en RC selon le mode de gestion

Lecture : 84% des établissements d'enseignement en gestion directe proposent du bio dans leur menu

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Base : ensemble (n=403)

		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
Ensemble (403)	57%	58%	59%	59%	56%	57% ↗↗
Travail / concession (57)	49%	60%	66%	59%	48%	46%
Travail / gestion directe (73)	46% -	58%	59%	50%	53%	60% ↗
Enseignement / concession (32*)	59%	64%	53% ↘	78%	63%	67%
Enseignement / gestion directe (142)	84% ++	78%	79%	80%	76%	75% ↗
Santé, social / concession (23*)	26%	22%	26%	28%	38%	21%
Santé, social / gestion directe (75)	31% --	26%	26%	27%	28%	32%

* Base faible (n<40)

Structure des établissements selon leur nature

Lecture : 62% des établissements proposant du bio sont dans le secteur de l'enseignement

Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

Base : ensemble (n=403)

	Ensemble	Introduction du bio	
		Propose des produits bio	Ne propose pas de produits bio
Total brut	403	230	173
Total enseignement	45%	62%	22%
Lycées & Collèges publics	18%	27%	7%
Cuisines Centrales d'écoles	9%	15%	1%
Ecoles Privées	8%	6%	10%
Ecoles sans CC	6%	10%	1%
Universités	2%	1%	2%
Ecoles supérieures	1%	2%	-
Sous-Total Travail	29%	23%	38%
Entreprises	29%	23%	38%
Sous-Total Social	18%	9%	29%
Maisons de retraite	18%	9%	29%
Sous-Total Santé	7%	4%	11%
Cliniques	4%	2%	7%
Hôpitaux	3%	1%	4%
Sous-total Divers Collectivités	1%	2%	0%
Armées	1%	2%	-
Centre de détention	0%	0%	0%

LE MARCHÉ DES PRODUITS BIO

L'année d'introduction du bio

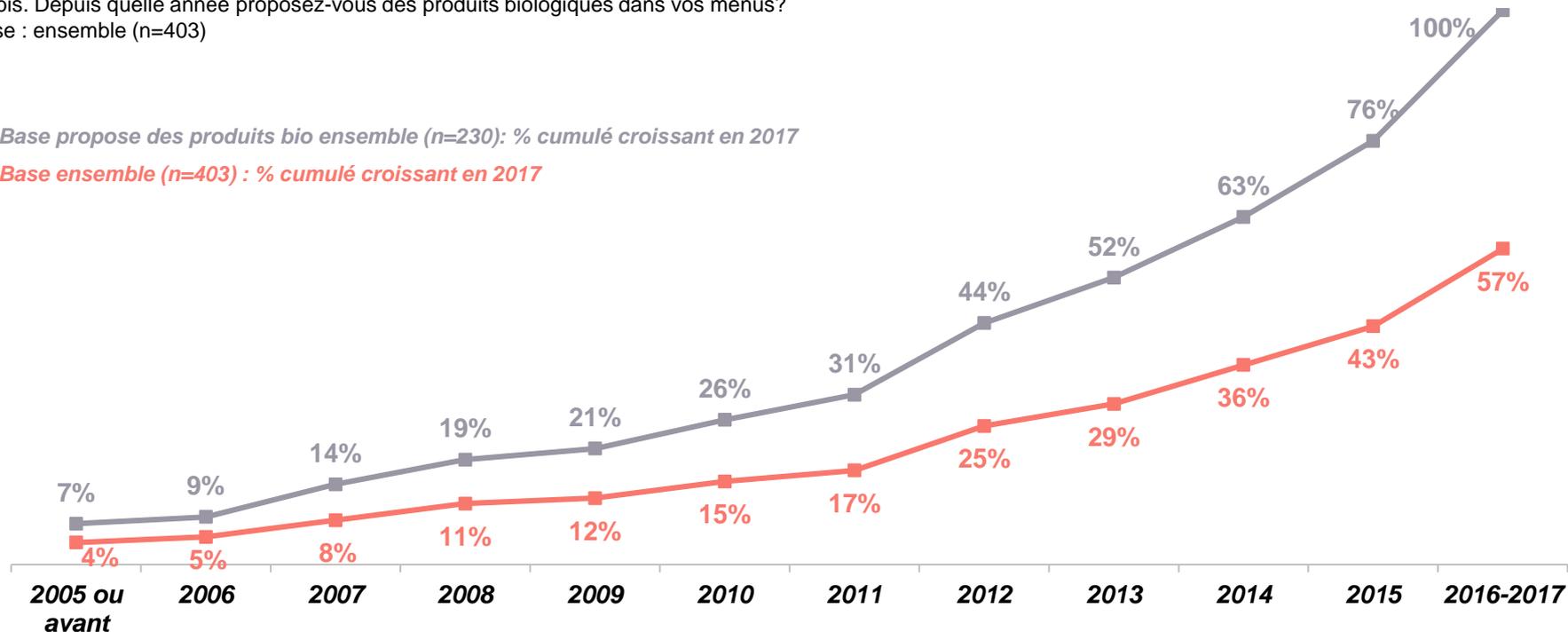
Lecture : parmi l'ensemble des établissements proposant des produits bio début 2017, seuls 7% avaient introduit du bio en 2005 ou avant

Q0bis. Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus?

Base : ensemble (n=403)

Base propose des produits bio ensemble (n=230) : % cumulé croissant en 2017

Base ensemble (n=403) : % cumulé croissant en 2017



L'année d'introduction du bio focus privé / public

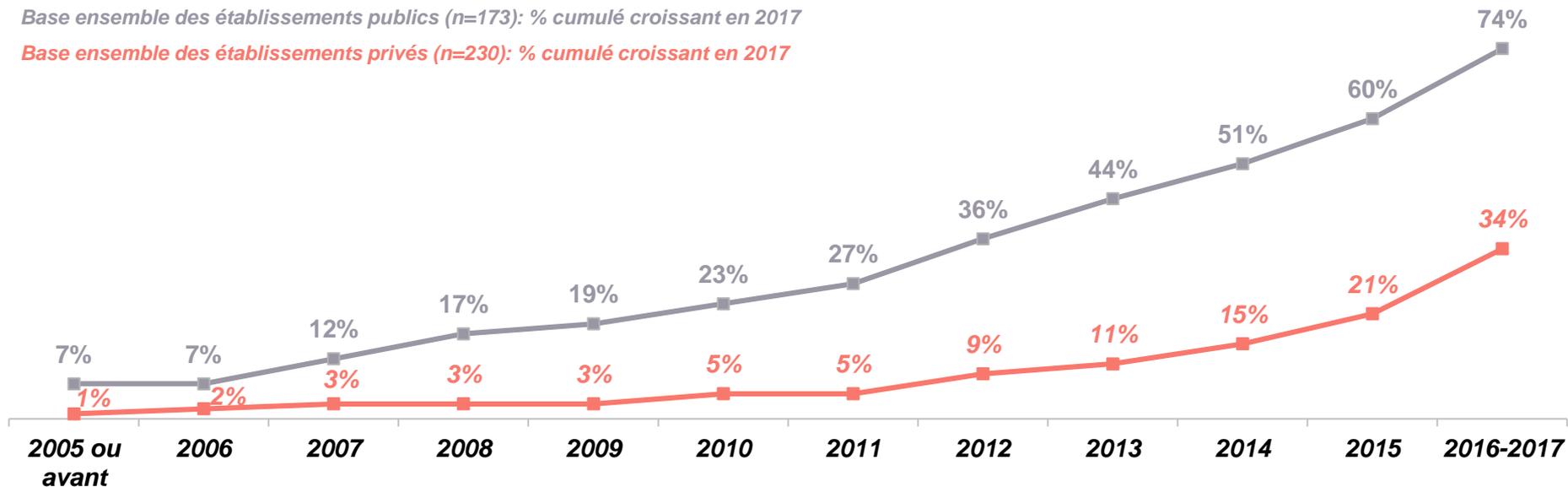
Lecture : 19% des établissements publics proposant des produits bio début 2017 ont introduit des produits bio avant 2010, alors qu'ils ne sont que 3% à être dans ce cas dans le privé

Q0bis. Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus?

Base : ensemble (n=403)

Base ensemble des établissements publics (n=173): % cumulé croissant en 2017

Base ensemble des établissements privés (n=230): % cumulé croissant en 2017



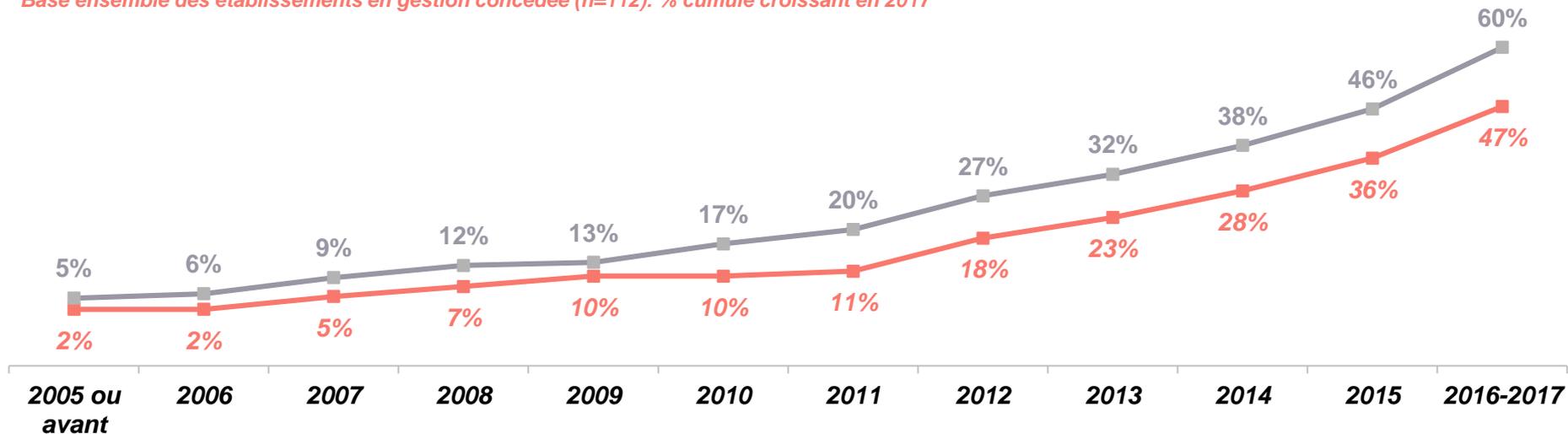
L'année d'introduction du bio focus gestion directe/concédée

Q0bis. Depuis quelle année proposez-vous des produits biologiques dans vos menus?

Base : ensemble (n=403)

Base ensemble des établissements en gestion directe (n=291): % cumulé croissant en 2017

Base ensemble des établissements en gestion concédée (n=112): % cumulé croissant en 2017



Pénétration du bio par famille

Lecture : 46% des établissements achètent des fruits frais bio.

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base : ensemble (n=403)



	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
Produits frais : produits laitiers	46%	44%	46%	45%	47%↗↗
Produits frais : fruits	50%	51%	50%	49%	49%↗
Produits frais : légumes	45%	44%	44%	44%	44%↗↗
Produits d'épicerie : aliments	34%↗	27%	31%	27%	31%↗
Produits surgelés : légumes	25%	21%	23%	23%	23%↗
Produits carnés frais : volailles	23%	20%	23%	20%	25%↗
Produits carnés frais : autres viandes	23%	19%	22%	21%	24%↗↗
Produits d'épicerie : pain	22%	19%	17%	16%	18%
Produits d'épicerie : boissons	7%	7%	6%	7%	10%↗
Produits carnés surgelés : volailles	8%	7%	9%	9%	10%
Produits carnés surgelés : autres viandes	9%	7%	10%	8%	12%
Produits frais : charcuterie et salaisons	7%	7%	6%	7%	9%
Produits frais : Autres produits frais	5%	6%	6%	7%	7%
Produits surgelés : produits de la mer	6%	-	-	-	-
Produits surgelés : autres produits	4%	4%	4%	4%	6%↗
Produits surgelés : pain	3%	2%	2%	3%	4%
Produits frais : produits de la mer	1%	-	-	-	-

Pénétration du bio par famille selon les cibles

Lecture : 60% des établissements publics achètent des « fruits frais » bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base : ensemble (n=403)

	2017	Statut		Catégorie			Mode de gestion		Cuisine centrale	
		Privé	Public	Restauration du travail	Restauration scolaire	Restauration santé et social	En gestion directe	En gestion concédée	Avec cuisine centrale	Sans cuisine centrale
Total brut	403	173	230	130	174	98	291	112	64	339
Produits frais : produits laitiers	48%	<u>23%</u>	66%	<u>37%</u>	73%	<u>18%</u>	53%	<u>36%</u>	65%	<u>45%</u>
Produits frais : fruits	46%	<u>28%</u>	60%	43%	63%	<u>23%</u>	48%	41%	60%	<u>44%</u>
Produits frais : légumes	41%	<u>20%</u>	56%	35%	57%	<u>18%</u>	43%	35%	56%	<u>38%</u>
Produits d'épicerie : aliments	30%	<u>9%</u>	45%	24%	46%	<u>8%</u>	32%	23%	50%	<u>26%</u>
Produits surgelés : légumes	22%	<u>10%</u>	31%	18%	34%	<u>7%</u>	23%	20%	26%	21%
Produits carnés frais : volailles	20%	<u>7%</u>	29%	18%	26%	<u>10%</u>	21%	17%	28%	18%
Produits carnés frais : autres viandes	18%	<u>7%</u>	27%	14%	30%	<u>5%</u>	18%	19%	27%	17%
Produits d'épicerie : pain	17%	<u>4%</u>	26%	<u>11%</u>	29%	<u>2%</u>	17%	16%	31%	<u>14%</u>
Produits d'épicerie : boissons	10%	<u>3%</u>	15%	9%	15%	<u>1%</u>	11%	5%	16%	8%
Produits carnés surgelés : volailles	6%	4%	8%	5%	9%	2%	6%	7%	10%	6%
Produits carnés surgelés : autres viandes	6%	<u>2%</u>	9%	4%	11%	-	7%	4%	11%	5%
Produits frais : charcuterie et salaisons	4%	<u>0%</u>	8%	4%	5%	4%	4%	6%	8%	4%
Produits frais : Autres produits frais	4%	2%	6%	6%	5%	<u>1%</u>	4%	6%	8%	4%
Produits surgelés : produits de la mer	4%	<u>1%</u>	6%	2%	6%	2%	4%	2%	7%	3%
Produits surgelés : autres produits	3%	2%	4%	1%	6%	1%	3%	4%	2%	4%
Produits surgelés : pain	1%	2%	1%	4%	0%	-	1%	2%	-	1%
Produits frais : produits de la mer	1%	-	2%	2%	1%	1%	1%	1%	1%	1%
Aucun	43%	66%	<u>26%</u>	52%	<u>21%</u>	71%	<u>40%</u>	53%	<u>31%</u>	45%

Pénétration du bio par famille selon le nombre et prix des repas

Lecture : 64% des établissements servant moins de 200 repas par jour n'achètent aucun produit bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base : ensemble (n=403)

	2017	Nombre moyen de repas servis par jour			Coût matière des denrées au couvert		
		1 à 200 repas par jour	De 201 à 500 repas par jour	Plus de 500 repas par jour	Moins de 2 €	De 2 à 3 €	Plus de 3 €
Total brut	403	146	131	126	126	145	90
Produits frais : produits laitiers	48%	<u>21%</u>	58%	69%	58%	53%	<u>32%</u>
Produits frais : fruits	46%	<u>27%</u>	56%	59%	51%	53%	<u>35%</u>
Produits frais : légumes	41%	<u>22%</u>	47%	56%	43%	51%	<u>28%</u>
Produits d'épicerie : aliments	30%	<u>13%</u>	32%	47%	39%	32%	<u>18%</u>
Produits surgelés : légumes	22%	<u>11%</u>	20%	37%	24%	25%	16%
Produits carnés frais : volailles	20%	<u>9%</u>	22%	29%	19%	25%	14%
Produits carnés frais : autres viandes	18%	<u>5%</u>	28%	23%	24%	19%	13%
Produits d'épicerie : pain	17%	<u>3%</u>	20%	29%	18%	21%	<u>9%</u>
Produits d'épicerie : boissons	10%	<u>3%</u>	9%	17%	10%	11%	9%
Produits carnés surgelés : volailles	6%	4%	7%	8%	5%	8%	5%
Produits carnés surgelés : autres viandes	6%	<u>3%</u>	3%	13%	9%	6%	4%
Produits frais : charcuterie et salaisons	4%	2%	6%	6%	4%	5%	4%
Produits frais : Autres produits frais	4%	2%	4%	7%	4%	7%	2%
Produits surgelés : produits de la mer	4%	<u>1%</u>	5%	6%	5%	4%	3%
Produits surgelés : autres produits	3%	<u>1%</u>	5%	5%	4%	4%	3%
Produits surgelés : pain	1%	1%	2%	1%	0%	1%	2%
Produits frais : produits de la mer	1%	1%	1%	2%	-	3%	-
Aucun	43%	64%	36%	<u>27%</u>	36%	<u>35%</u>	57%

Pénétration du bio par famille selon le nombre et prix des repas

Lecture : 42% des établissements du Nord-Ouest achètent des légumes frais biologiques.

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base : ensemble (n=403)

	2017	Zone Géographique				
		IDF	NORD-EST	NORD-OUEST	SUD-EST	SUD-OUEST
Produits frais						
Produits d'épicerie						
Produits surgelés						
Total brut	403	64	70	84	110	75
Produits frais : produits laitiers	48%	43%	45%	53%	47%	51%
Produits frais : fruits	46%	42%	42%	47%	47%	55%
Produits frais : légumes	41%	35%	43%	42%	36%	50%
Produits d'épicerie : aliments	30%	26%	26%	30%	26%	42%
Produits surgelés : légumes	22%	23%	16%	22%	24%	25%
Produits carnés frais : volailles	20%	21%	15%	20%	17%	28%
Produits carnés frais : autres viandes	18%	14%	20%	19%	18%	22%
Produits d'épicerie : pain	17%	18%	12%	15%	17%	21%
Produits d'épicerie : boissons	10%	21%	5%	7%	6%	13%
Produits carnés surgelés : volailles	6%	6%	5%	2%	11%	7%
Produits carnés surgelés : autres viandes	6%	3%	5%	10%	6%	6%
Produits frais : charcuterie et salaisons	4%	5%	6%	6%	3%	2%
Produits frais : Autres produits frais	4%	5%	6%	2%	3%	7%
Produits surgelés : produits de la mer	4%	5%	-	3%	6%	4%
Produits surgelés : autres produits	3%	5%	-	3%	6%	2%
Produits surgelés : pain	1%	-	2%	-	2%	3%
Produits frais : produits de la mer	1%	3%	-	-	1%	2%
Aucun	43%	52%	48%	37%	45%	35%

Pénétration du bio par famille selon l'année d'introduction

Lecture : 88% des établissements ayant introduit les produits bio en 2008 ou avant achètent des fruits frais bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base : ensemble (n=403)

	2017	Depuis quand proposez-vous des produits biologiques dans vos menus ?			
		2008 et avant	2009-2011	2012-2014	2015-2017
Produits frais					
Produits d'épicerie					
Produits surgelés					
Total brut	403	45	29*	72	63
Produits frais : produits laitiers	48%	91%	97%	90%	70%
Produits frais : fruits	46%	88%	89%	81%	72%
Produits frais : légumes	41%	81%	73%	73%	60%
Produits d'épicerie : aliments	30%	60%	66%	55%	32%
Produits surgelés : légumes	22%	48%	57%	29%	27%
Produits carnés frais : volailles	20%	38%	47%	36%	22%
Produits carnés frais : autres viandes	18%	41%	40%	38%	21%
Produits d'épicerie : pain	17%	43%	27%	29%	20%
Produits d'épicerie : boissons	10%	19%	30%	17%	11%
Produits carnés surgelés : volailles	6%	12%	13%	12%	10%
Produits carnés surgelés : autres viandes	6%	13%	16%	13%	8%
Produits frais : charcuterie et salaisons	4%	8%	9%	11%	6%
Produits frais : Autres produits frais	4%	8%	2%	7%	12%
Produits surgelés : produits de la mer	4%	6%	12%	10%	2%
Produits surgelés : autres produits	3%	7%	14%	5%	5%
Produits surgelés : pain	1%	-	8%	2%	1%
Produits frais : produits de la mer	1%	3%	-	1%	1%
Aucun	43%	-	-	-	2%



III.B

**FOCUS SUR L'ACHAT DE PRODUITS
BIOLOGIQUES PARMIS LES ACHETEURS
BIO**

FOCUS SUR LES ACHETEURS DE PRODUITS BIO

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

Les produits biologiques en restauration collective restent le plus souvent introduits par les directions d'établissements (49% des cas), l'équipe en cuisine (46%) et les élus (44%), et dans une moindre mesure, par les parents d'élèves (38%) et les convives (32%).

Les **produits bio d'origine France** sont les plus nombreux (78%). La part des **produits d'origine régionale** est plus importante cette année (59% vs 52% en 2016).

Les **produits frais** restent les produits bio les plus achetés. Dans le détail, on retrouve comme en 2016, le même trio de produits en tête de classement :

- Les **produits laitiers** (84% d'établissements acheteurs, tendance à la hausse). Une catégorie toujours portée par les yaourts (83% d'acheteurs).
- Les **fruits** (82%, stable par rapport à 2016). Les pommes ont toujours autant de succès (plus des trois quarts des acheteurs).
- Les **légumes** (72%, stable) avec une forte part de carottes (65% d'acheteurs).

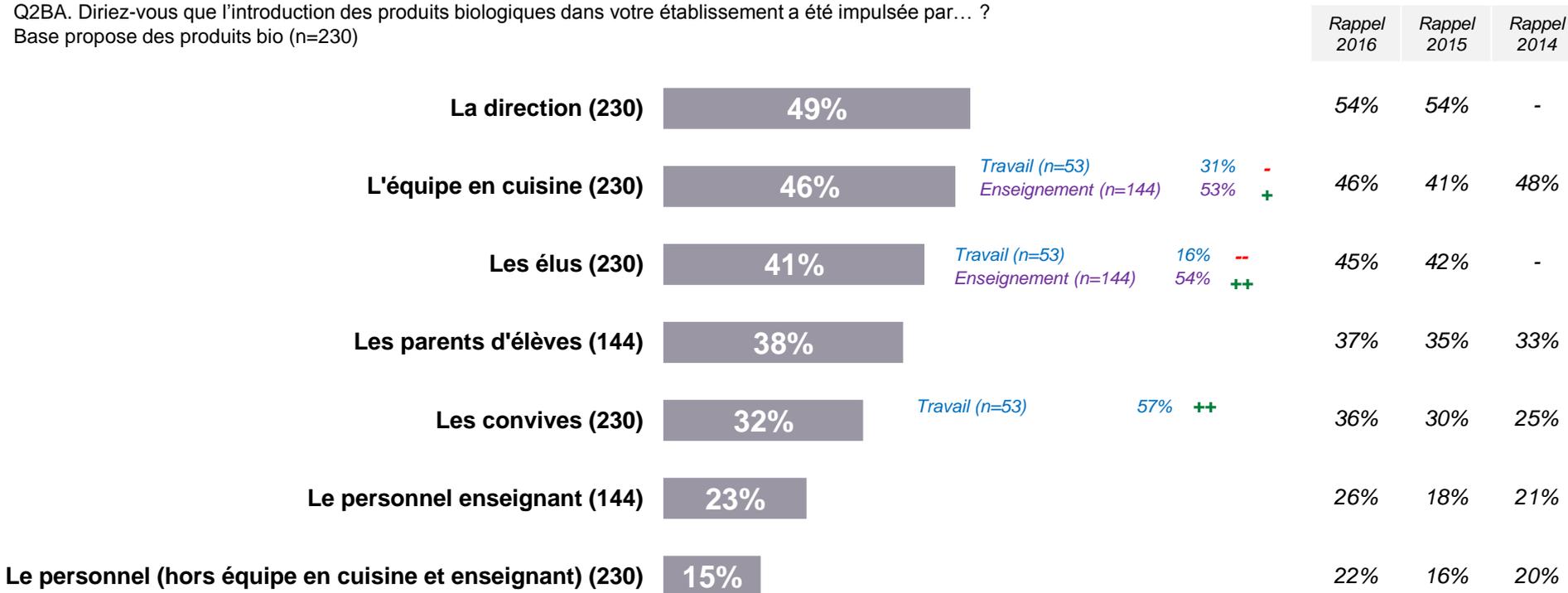
Les produits bio d'épicerie de type **aliments** sont achetés par plus d'un établissement sur deux, en particulier les pâtes et le riz.

LES FACTEURS D'INTRODUCTION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Lecture : Dans 49% des établissements de restauration collective, l'introduction des produits biologiques a été impulsée par la direction.

Q2BA. Diriez-vous que l'introduction des produits biologiques dans votre établissement a été impulsée par... ?

Base propose des produits bio (n=230)



Aucune évolution significative

L'ORIGINE DES PRODUITS BIO

Lecture : 78% des produits bio achetés sont d'origine française

Q2C. (si Q0=1) A combien estimez-vous la part, c'est à dire le pourcentage, de vos achats de produits bio ...
Base propose des produits bio (n=230)

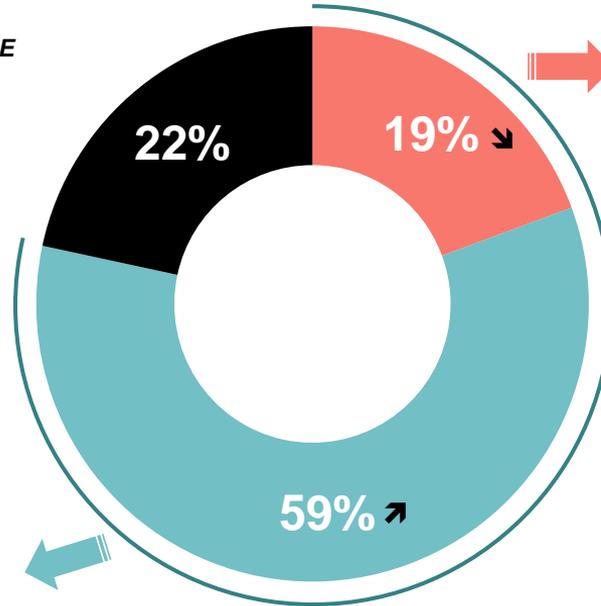
ORIGINE HORS FRANCE

Rappel 2016	22%
Rappel 2015	20%
Rappel 2014	17%
Rappel 2013	14%
Rappel 2012	16%

ORIGINE RÉGIONALE :

IDF	: 44%
Nord-Est	: 57%
Nord-Ouest	: 64%
Sud-Est	: 61%
Sud-Ouest	: 61%

Rappel 2016	52%
Rappel 2015	47%
Rappel 2014	51%
Rappel 2013	57%
Rappel 2012	56%
Public (n=169)	58%
Privé (n=61)	62%



ORIGINE NON RÉGIONALE :

Rappel 2016	27%
Rappel 2015	33%
Rappel 2014	32%
Rappel 2013	29%
Rappel 2012	27%
Public (n=169)	21%
Privé (n=61)	11%

ST ORIGINE FRANCE: 78%

Rappel 2016	78%
Rappel 2015	80%
Rappel 2014	83%
Rappel 2013	85%
Rappel 2012	83%
Public (n=169)	79%
Privé (n=61)	73%

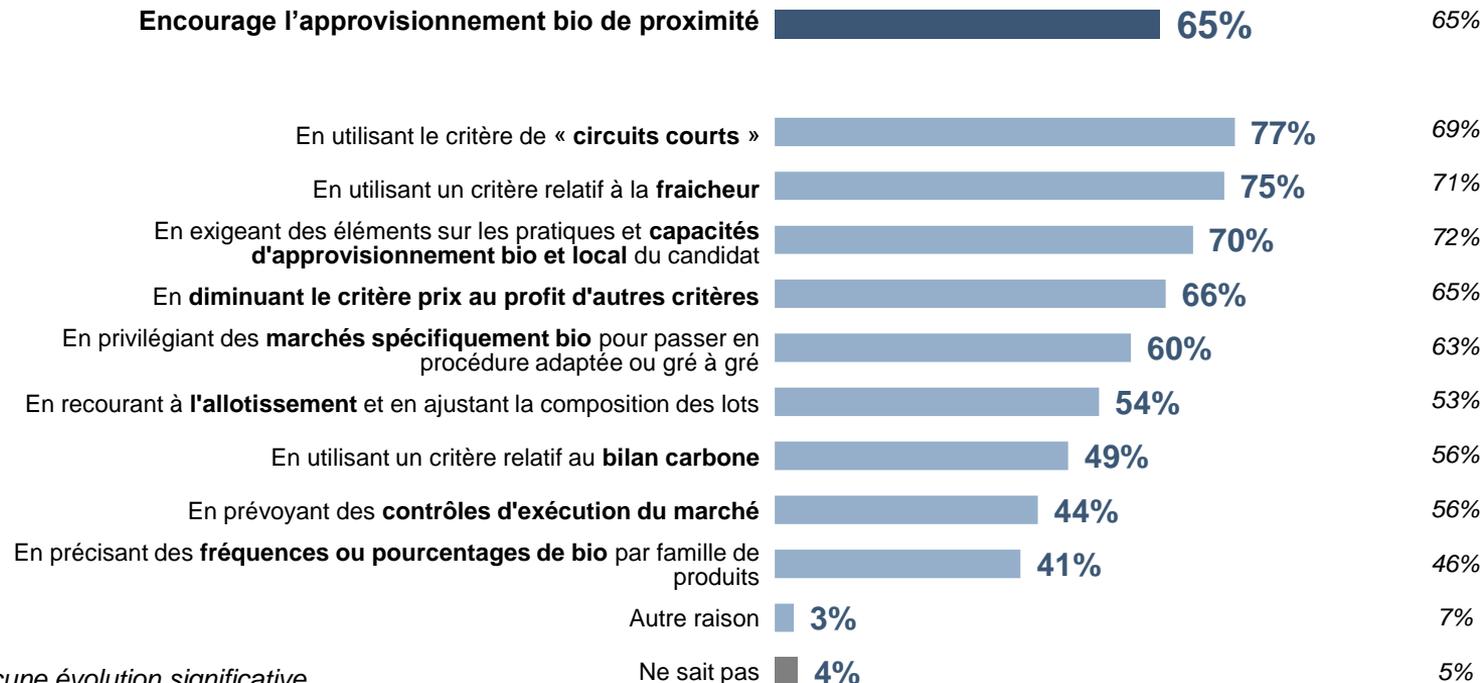
APPROVISIONNEMENT BIO DE PROXIMITE

Q2D1. Dans vos appels d'offre (marché de denrée), encouragez-vous l'approvisionnement bio de proximité ?

Q2D1bis. Si oui, de quelle(s) manière(s) ?

Base propose des produits bio (n=230) / (n=147)

Rappel
2016



Aucune évolution significative

LES ACHETEURS DE PRODUITS BIO PAR FAMILLE

Lecture : 82% des établissements proposant du bio achètent des fruits frais bio.

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio

		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012		
Produits frais	Produits frais : produits laitiers	84%	79%	75%	78%	80%	82%	
Produits d'épicerie	Produits frais : fruits	82%	86%	88%	85%	87%	87%	
Produits surgelés	Produits frais : légumes	72%	77%	75%	75%	78%	77%	
	Produits d'épicerie : Aliments	52%	58%	47%	45%	52%	49%	54%
	Produits surgelés : légumes	39%	43%	37%	39%	42%	41%	
	Produits carnés frais : volailles	34%	39%	33%	39%	36%	44%	
	Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	32%	40%	32%	38%	37%	43%	
	Produits d'épicerie : Pain	29%	38%	32%	29%	28%	32%	
	Produits d'épicerie : Boissons	17%	12%	11%	10%	12%	18%	
	Produits carnés surgelés : volailles	11%	13%	11%	16%	15%	18%	
	Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	11%	16%	12%	17%	14%	21%	
	Produits frais : charcuterie et salaisons	8%	11%	12%	11%	12%	17%	
	Produits frais : Autres produits frais	8%	8%	11%	10%	13%	13%	
	Produits surgelés : produits de la mer	7%	11%	-	-	-	-	
	Produits surgelés : autres produits surgelés	6%	6%	7%	6%	8%	11%	
	Produits surgelés : pain	2%	6%	3%	4%	5%	7%	
	Produits frais : Produits de la mer	2%	1%	-	-	-	-	

Nombre moyen de familles de produits bio proposés: 4,9
(contre 5,4 en 2016, 4,8 en 2015, 5,1 en 2014, 5,1 en 2013, 5,6 en 2012)

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits frais: fruits

Lecture : 77% des établissements proposant du bio achètent des pommes bio.

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio

		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS FRAIS : "FRUIT"	82%	86%	88%	85%	87%	87%
<i>Dont pomme</i>	<i>77%</i>	81%	83%	81%	79%	81%
<i>Dont kiwi</i>	<i>49%</i>	52%↗	41%	37%	44%	46%
<i>Dont poire</i>	<i>46%</i> ↘	61%	54%	55%	49%	56%
<i>Dont orange</i>	<i>44%</i>	41%	44%	41%	40%	43%
<i>Dont banane</i>	<i>37%</i>	39%↗	29%	35%	33%	33%
<i>Dont clémentine</i>	<i>29%</i>	35%	28%	35%	30%	32%
<i>Dont raisin</i>	<i>26%</i>	31%	29%	29%	30%	30%
<i>Dont fraise*</i>	<i>26%</i>	-	-	-	-	-
<i>Dont melon</i>	<i>24%</i>	20%	23%	20%	19%	21%
<i>Dont pêche</i>	<i>21%</i>	26%	25%	21%	22%	22%
<i>Dont abricot*</i>	<i>21%</i>	-	-	-	-	-
<i>Dont citron</i>	<i>17%</i>	20%	16%	10%	10%	10%
<i>Dont pastèque</i>	<i>16%</i>	14%	14%	12%	14%	13%
<i>Dont cerise*</i>	<i>9%</i>	-	-	-	-	-
<i>Dont avocat</i>	<i>9%</i>	13%	10%	9%↘	16%	10%
<i>Dont autres fruits</i>	<i>13%</i> ↘	20%	20%	21%	18%	17%

* Nouvel item 2017

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

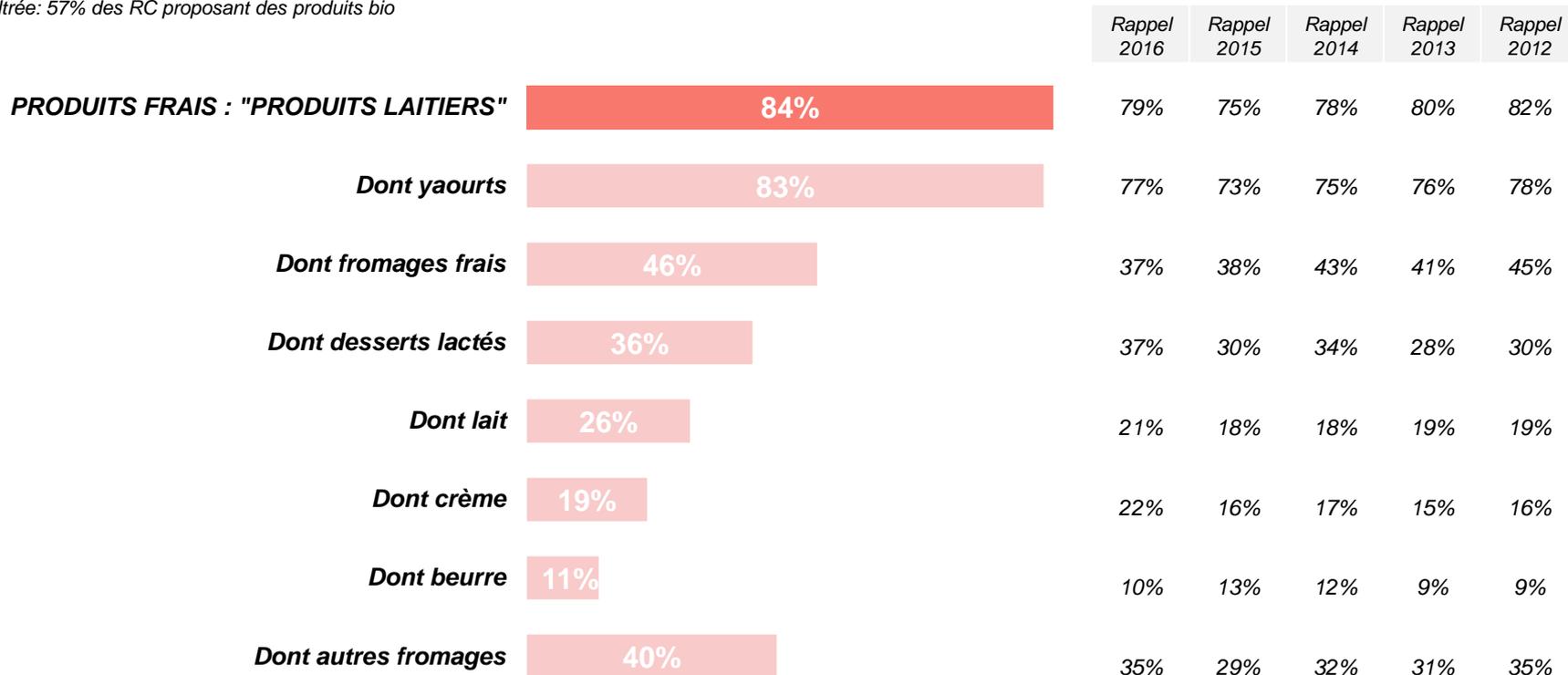
Produits frais: produits laitiers

Lecture : 83% des établissements proposant du bio achètent des yaourts bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio



Aucune évolution significative

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits frais: légumes

Lecture : 65% des établissements proposant du bio achètent des carottes bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio

		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS FRAIS : "LEGUME"	72%	77%	75%	75%	78%	77%
<i>Dont carotte</i>	<i>65%</i>	71%	68%	68%	66%	66%
<i>Dont tomate</i>	<i>48%</i>	48%	45%	46%	44%	48%
<i>Dont crudités</i>	<i>47%</i>	53%	49%	47%	52%	52%
<i>Dont salades</i>	<i>39%</i>	41%	42%	41%	42%	42%
<i>Dont pomme de terre</i>	<i>39%</i>	35%	38%	34%	42%	36%
<i>Dont choux</i>	<i>39%</i>	34%	35%	27%	34%	32%
<i>Dont produits de ratatouille</i>	<i>38%</i>	40%	38%↗	28%	35%↗	26%
<i>Dont poireau</i>	<i>33%</i>	32%	37%	36%	34%	31%
<i>Dont légumineuses</i>	<i>27%</i>	27%	26%	23%	25%	26%
<i>Dont autres courges*</i>	<i>26%</i>	-	-	-	-	-
<i>Dont oignon</i>	<i>24%</i>	24%	25%	22%	21%	20%
<i>Dont herbes aromatiques</i>	<i>12%</i>	11%	14%	9%↘↘	17%↗	10%
<i>Dont autres légumes</i>	<i>12%</i>	12%	18%	15%	13%	14%↗

* Nouvel item 2017

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

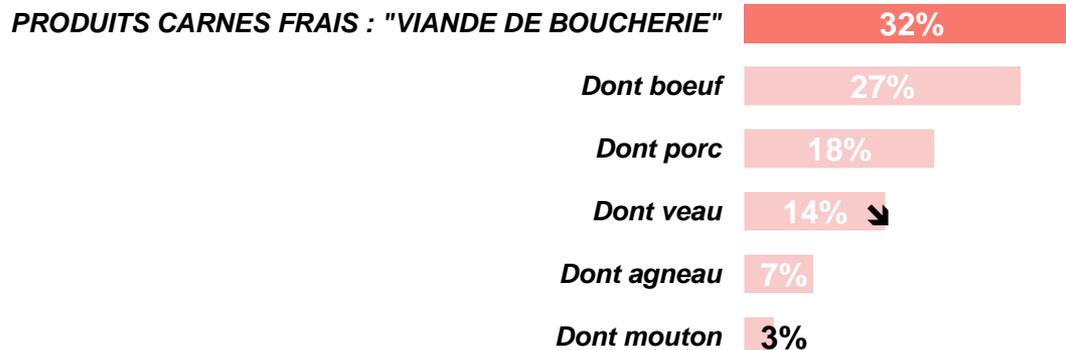
Produits carnés frais

Lecture : 32% des établissements proposant du bio achètent du poulet bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio



	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS CARNES FRAIS : "VOLAILLE"	39%	33%	39%	36%	44%
Dont poulet	37%	29%	36%	34%	42%
Dont dinde	16%	12%	16%	16%	13%
Dont autres volailles	7%	9%	-	-	-
PRODUITS CARNES FRAIS : "VIANDE DE BOUCHERIE"	40%	32%	38%	37%	43%
Dont boeuf	32%	28%	33%	29%	37%
Dont porc	23%	19%	17%	20%	21%
Dont veau	21%	17%	11%	12%	13%
Dont agneau	9%	10%	7%	10%	10%
Dont mouton	6%	3%	4%	5%	4%

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits carnés frais et autres produits frais

Lecture : 6% des établissements proposant du bio achètent du pâté bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio

	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS CARNES FRAIS : "CHARCUTERIE ET SALAISON"					
8%	11%	12%	11%	12%	17%
<i>Dont pâté</i>	9%	8%	9%	8%	9%
<i>Dont jambon</i>	6%	7%	5%	5%	9%
<i>Dont saucisson</i>	7%	6%	5%	6%	7%
AUTRES PRODUITS FRAIS : "AUTRES PRODUITS FRAIS"					
8%	8%	11%	10%	13%	13%
<i>Dont oeufs frais et ovoproduit</i>	3%	6%	5%	8%	8%
<i>Dont produits de la mer</i>	1%	-	-	-	-
<i>Dont plats traiteurs</i>	2%	2%	1%	2%	2%
<i>Dont pâtisseries</i>	1%	3%	1%	4%	4%
<i>Dont autres</i>	1%↘	6%↗	2%	3%	3%

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits surgelés : légumes

Lecture : 28% des établissements proposant du bio achètent des carottes surgelées bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio

		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS SURGELES : "LEGUME"	39%	43%	37%	39%	42%	41%
<i>Dont carotte</i>	28%	33%	25%	28%	27%	30%
<i>Dont légumineuses</i>	25%	23%	17%	20%	24%	27%
<i>Dont choux</i>	23%	22%	20%	19%	21%	20%
<i>Dont produits de ratatouille</i>	18%	22%	16%	18%	17%	17%
<i>Dont poireau</i>	8%	12% ↗	6%	9%	9%	7%
<i>Dont oignon</i>	6%	8%	4%	8%	7%	8%
<i>Dont pomme de terre</i>	5%	9%	5%	6%	6%	4%
<i>Dont herbes aromatiques</i>	4%	4%	1%	4%	5%	5%
<i>Dont autres légumes</i>	9% ↗	4% ↘	8% ↘	15% ↗ ↗	7%	5%

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits surgelés : hors légumes

Lecture : 10% des établissements proposant du bio achètent du poulet surgelé bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio

	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS SURGELES : "VOLAILLE"	13%	11%	16%	15%	18%
Dont poulet	13%	11%	15%	13%	18%
Dont dinde	7%	7%	8%	9%	7%
Dont autres volailles	2%	3%	-	-	-
PRODUITS SURGELES : "AUTRES VIANDES"	16%	12%	17%	14%	21%
Dont boeuf	15%	11%	15%	14%	20%
Dont porc	6%	4%	5%	3%	6%
Dont veau	5%	3%	3%	3%	4%
Dont agneau	5%	3%	2%	3%	4%
Dont mouton	4%	1%	1%	1%	2%
PRODUITS SURGELES : "PAIN SURGELE"	6%	3%	4%	5%	7%
PRODUITS SURGELES : "PRODUITS DE LA MER"	11%	-	-	-	-
PRODUITS SURGELES : "AUTRES PRODUITS"	6%	7%	6%	8%	11%

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits d'épicerie et boissons

Lecture : 39% des établissements proposant du bio achètent des pâtes bio

Q1. Pour chacune des catégories de produit suivantes, dites-moi si vous achetez au moins une partie de ces produits en agriculture biologique ?

Base propose des produits bio (n=230)

Base filtrée: 57% des RC proposant des produits bio

		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS D'EPICERIE : "ALIMENT"	52%	58%↗	45%	52%	49%	54%
Pâtes	39%	42%	35%	40%	37%↘	47%↗↗
Riz	33%	36%	33%	34%	32%	38%
Biscuits	15%	18%	14%	17%	18%	22%
Farine	10%	12%	10%	10%	10%	12%
Huile	9%	12%	9%	9%	10%	11%
Confiture	6%	4%	4%	5%	4%	5%
Fruits secs	6%	6%	5%	4%	3%	4%
Miel	4%	6%	3%	6%	6%	6%
Autres céréales	39%	40%	35%	32%	32%	40%
(couscous, quinoa, épeautre...)						
PRODUITS D'EPICERIE : "PAIN FRAIS"	29%	38%	32%	29%	28%	32%
PRODUITS D'EPICERIE : "BOISSON"	17%	12%	11%	10%	12%	18%
Jus de fruits	15%	10%	9%	8%	8%	14%
Vins	4%	3%	4%	2%	4%	8%↗



IIL.C

**ACHETEURS DE PRODUITS
BIOLOGIQUES
LE BILAN**

BILAN DES ACHETEURS DE PRODUITS BIOLOGIQUES

PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

Les trois quarts des établissements en restauration collective proposent des menus ou des plats avec un ou plusieurs produits bio **au moins une fois par mois**, soit légèrement plus que l'année dernière (69%).

77% des acheteurs de produits bio estiment qu'il y a un **surcoût suite à l'introduction du bio**. Ce surcoût est estimé à 18% pour les matières premières et à 16% au global (respectivement 19% et 18% en 2016). Ces scores sont les plus bas depuis le début du baromètre.

Dans la moitié des cas, le surcoût est lissé sur l'ensemble des repas ; il est également payé par l'ensemble des convives (18%) et pris en charge par le donneur d'ordre (16%).

Parmi ceux ayant observé un surcoût, **54% ont cherché à le limiter**, principalement en limitant le gaspillage (91%), en mettant en concurrence les fournisseurs (73%) et en remplaçant certains produits par d'autres moins coûteux (73%).

ACHETEURS DE PRODUITS BIOLOGIQUES

Modes d'introduction et fréquences proposés

Q7/Q8. Proposez-vous à vos convives ...?

Base propose des produits bio (n=230)

SOUS-TOTAL
« UNE FOIS PAR MOIS »

Des menus ou des plats avec un ou plusieurs produits bio



75%

Des plats entièrement bio



38%

Des menus entièrement bio



16%

■ Jamais ■ Moins souvent ■ Au moins une fois par mois ■ Au moins une fois pas semaine ■ Tous les jours

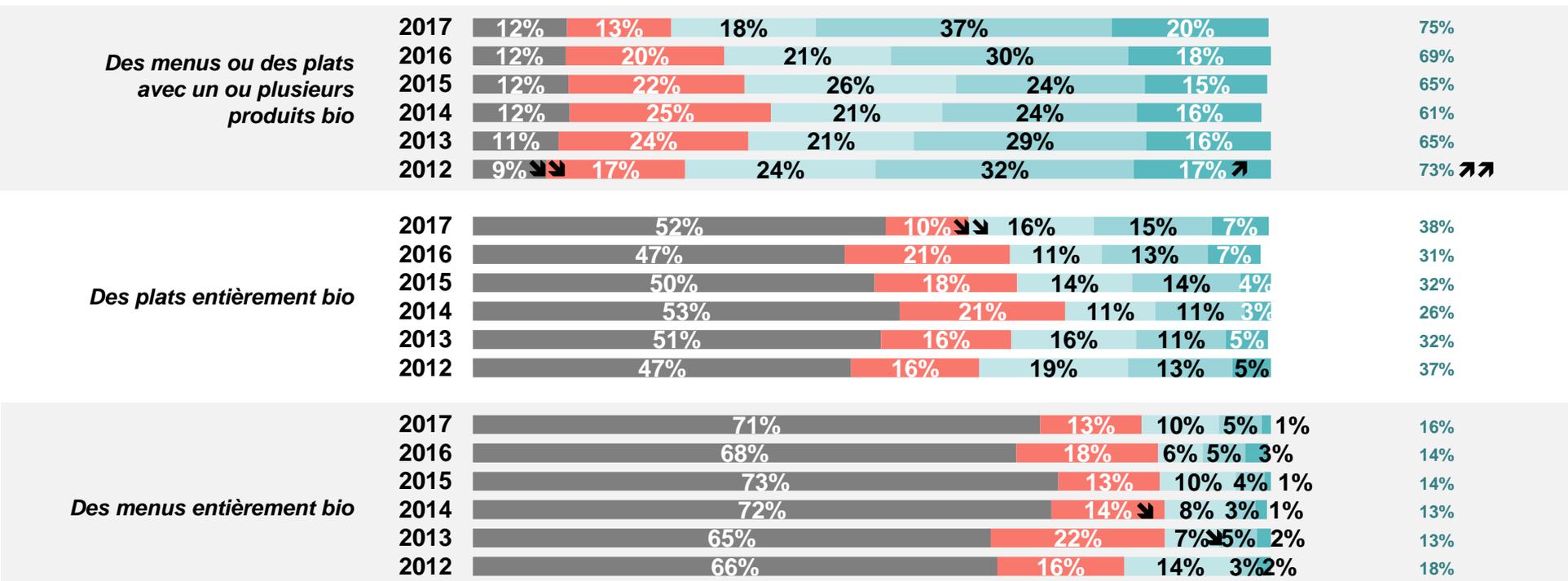
ACHETEURS DE PRODUITS BIOLOGIQUES

Modes d'introduction et fréquences proposés

Q7/Q8. Proposez-vous à vos convives ...?

Base propose des produits bio (n=230)

SOUS-TOTAL
« UNE FOIS PAR MOIS »



■ Jamais ■ Moins souvent ■ Au moins une fois par mois ■ Au moins une fois pas semaine ■ Tous les jours

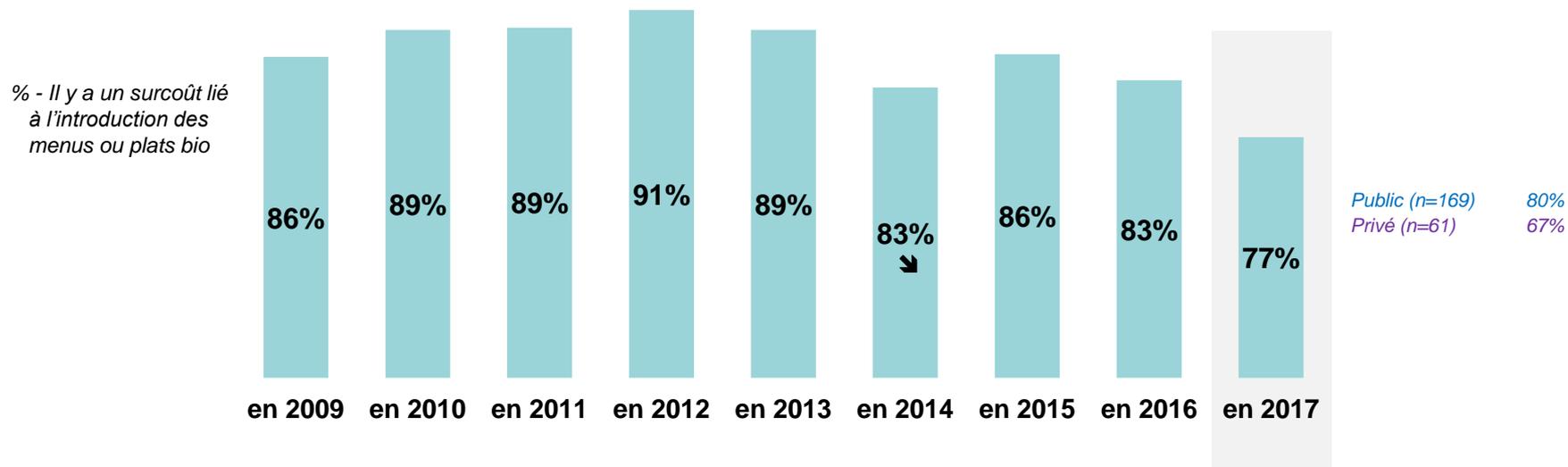
LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

Evolution

Lecture: 77% des établissements proposant des produits bio estiment que leur introduction a généré un surcoût des menus ou des plats

Q12b. Y a-t-il un surcoût des menus ou des plats liés à l'introduction des produits bio ?

Base propose des produits bio (n=230)



LE SURCÔÛ LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

Les surcoûts moyen par type de menus ou plats

Lecture: 39% des établissements estiment que le surcoût global engendré par l'introduction de produits bio est inférieur à 10%

Q12cc. Pour chacun des éléments suivants, à combien estimez-vous ce surcoût ?

Base : Oui, il y a un surcoût lié à l'introduction des produits bio (si oui, en Q12b) (n=182)

Surcoût matière uniquement

Base : Oui, il y a un surcoût lié à l'introduction des produits bio (182)



Surcoût moyen

2017

Rappel	Rappel	Rappel	Rappel	Rappel
2016	2015	2014	2013	2012

18%

19%

20%

19%

19% ↘ ↘

24%

Public (n=139)

19%

Privé (n=43)

15%

Surcoût global lié à l'introduction de produits bio

Base : Oui, il y a un surcoût lié à l'introduction des produits bio (182)



16%

18%

19%

20%

19% ↘ ↘

23%

Public (n=139)

18%

Privé (n=43)

13%

■ Ne sait pas

■ 50% ou plus

■ 40 à moins de 50%

■ 30 à moins de 40%

■ 20 à moins de 30%

■ 10 à moins de 20%

■ 0 à moins de 10%

LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

La prise en charge du surcoût

Lecture: pour 52% des établissements déclarant un surcoût lié à l'introduction du bio, ce surcoût est lissé sur l'ensemble des repas

Q12C. Le surcoût lié à l'introduction des produits bio est-il principalement ...

Base : Oui, il y a un surcoût lié à l'introduction des produits bio (si oui, en Q12b) (n=182)

LE SURCÔT EST ...

		Public (n=139)	Privé (n=43)	Rappel 2016
lissé sur l'ensemble des repas (pas de surcoût pour les convives)	52%	54%	45%	45%
payé par l'ensemble des convives	18%	20%	12%	20%
pris en charge par le donneur d'ordre	16%	17%	15%	24%
payé par les convives consommant bio	11%	8% -	22% +	8%
Rien de cela	2%	1%	3%	2%
Ne veut pas répondre	1%	1%	3%	1%

Aucune évolution significative

LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

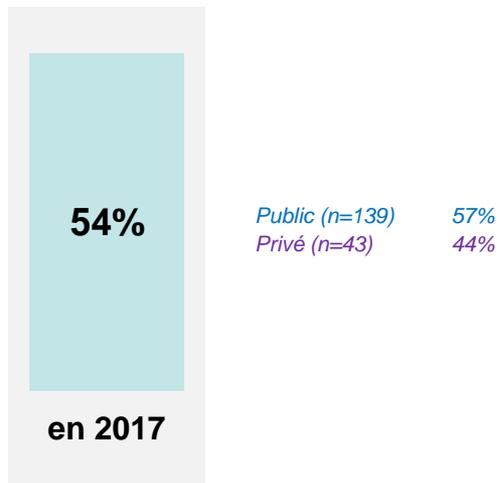
Diminution du surcoût

Lecture: 54% des établissements ayant subi un surcoût lié à l'introduction du bio ont cherché à limiter le surcoût

Q11. Avez-vous cherché à limiter ce surcoût ?

Base : Oui, il y a un surcoût lié à l'introduction des produits bio (si oui, en Q12b) (n=182)

% - ont cherché à limiter le surcoût



NB : Question modifiée en 2017, résultats non comparables en historique

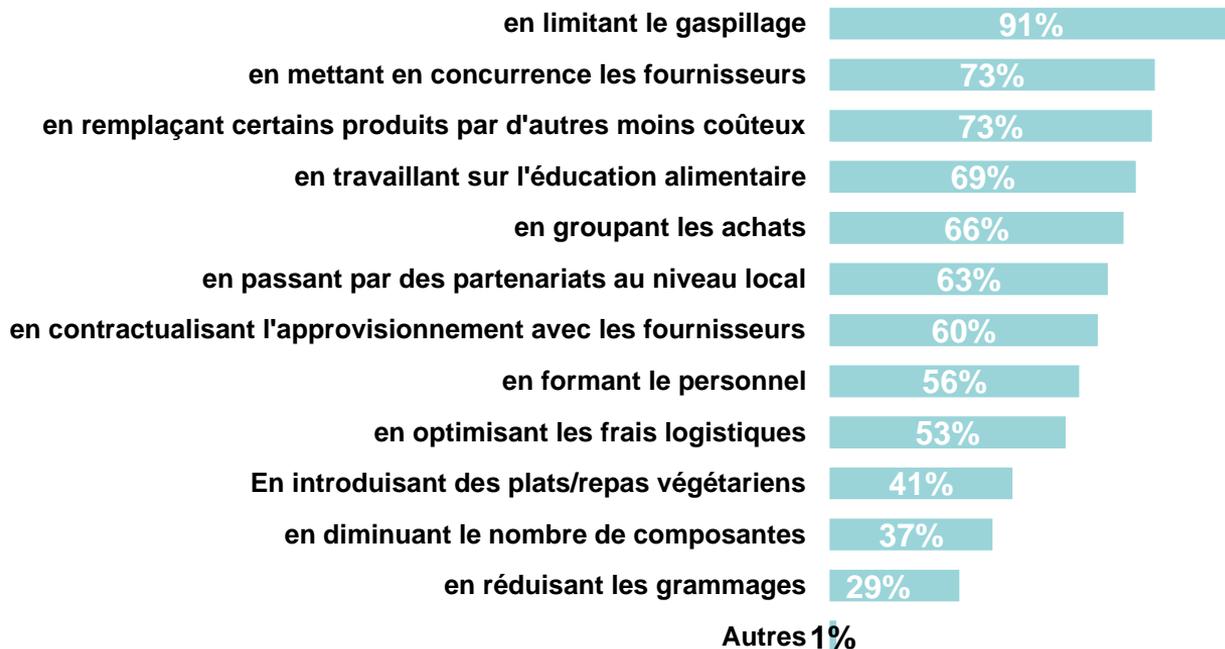
LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

Les moyens mis en œuvre pour diminuer ce surcôt

Lecture: La diminution du surcôt lié à l'introduction, s'explique par la mise en concurrence des fournisseurs pour 73% des établissements

Q12. De quelle manière ? Plusieurs réponses possibles

Base : a constaté une baisse du surcôt (n=103)



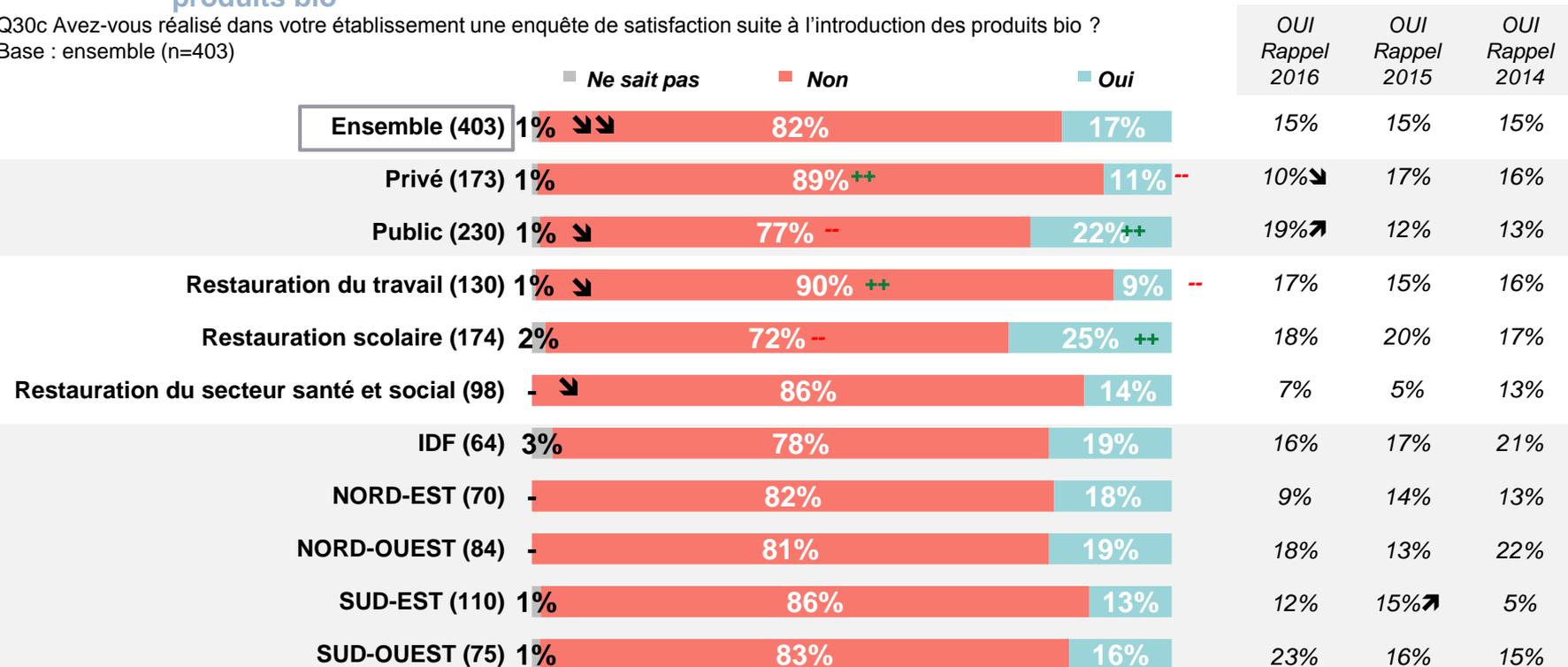
NB : filtre de la question modifiée en 2017, résultats non comparables en historique

ENQUÊTE RÉALISÉE AUPARAVANT

Lecture: 17% des établissements ont réalisé une enquête de satisfaction suite à l'introduction des produits bio

Q30c Avez-vous réalisé dans votre établissement une enquête de satisfaction suite à l'introduction des produits bio ?

Base : ensemble (n=403)



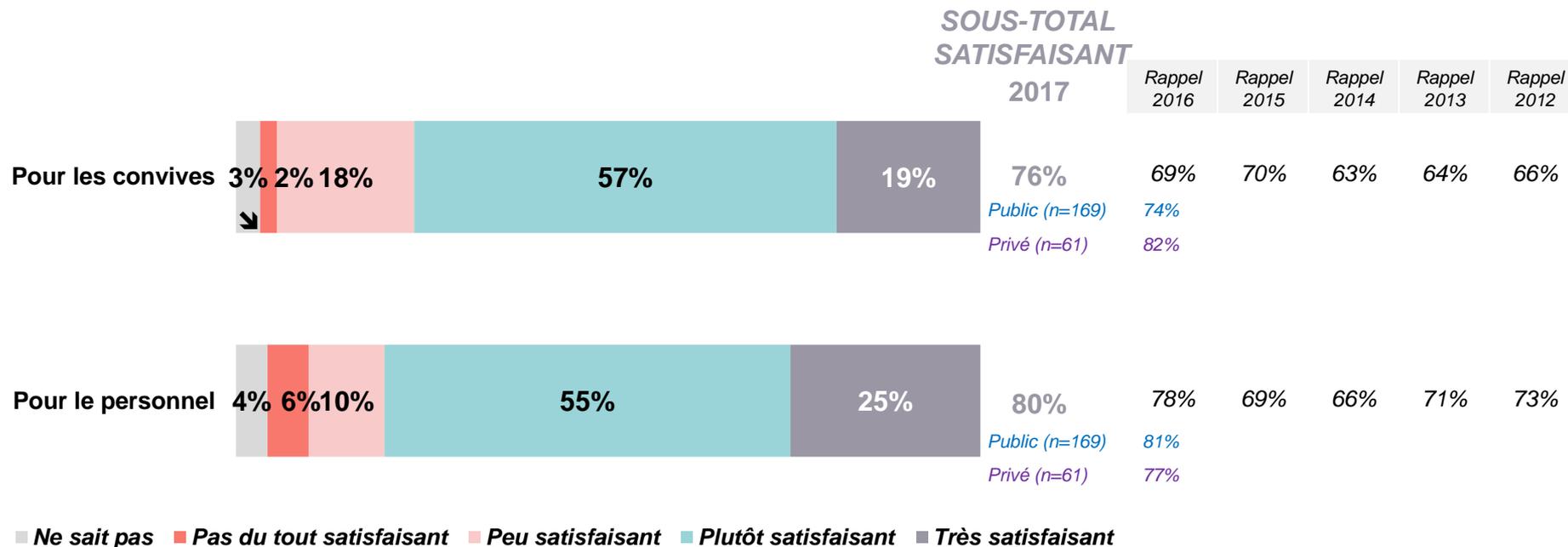
NB : Items proposés modifiés en 2017 (suppression de 'Non, mais cela va se faire'), résultats non comparables en historique sur le 'Non'

BILAN DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO

Lecture: 76% des établissements proposant du bio estiment que l'introduction du bio est satisfaisante pour leurs convives

Q30. Comment caractériseriez-vous le bilan de l'introduction des produits biologiques pour les convives / pour le personnel, est il :

Base propose des produits bio (n=230)





I.I.D

PROJECTION DU MARCHÉ BIO

PROJECTION DU MARCHÉ BIO

Principaux enseignements

La part de **nouveaux acheteurs potentiels** de produits bio d'ici 2018 est de **16%**.

La part de réfractaires augmente légèrement passant de 21% à 27%. La principale raison de non achat de produits bio est, de loin, le coût des produits (pour deux tiers des répondants).

Cette année encore, les premiers **facteurs de croissance** du marché sont :

- les fruits frais (63% des établissements souhaiteraient en introduire en 2018),
- les légumes frais (60%),
- et les produits laitiers (60%).

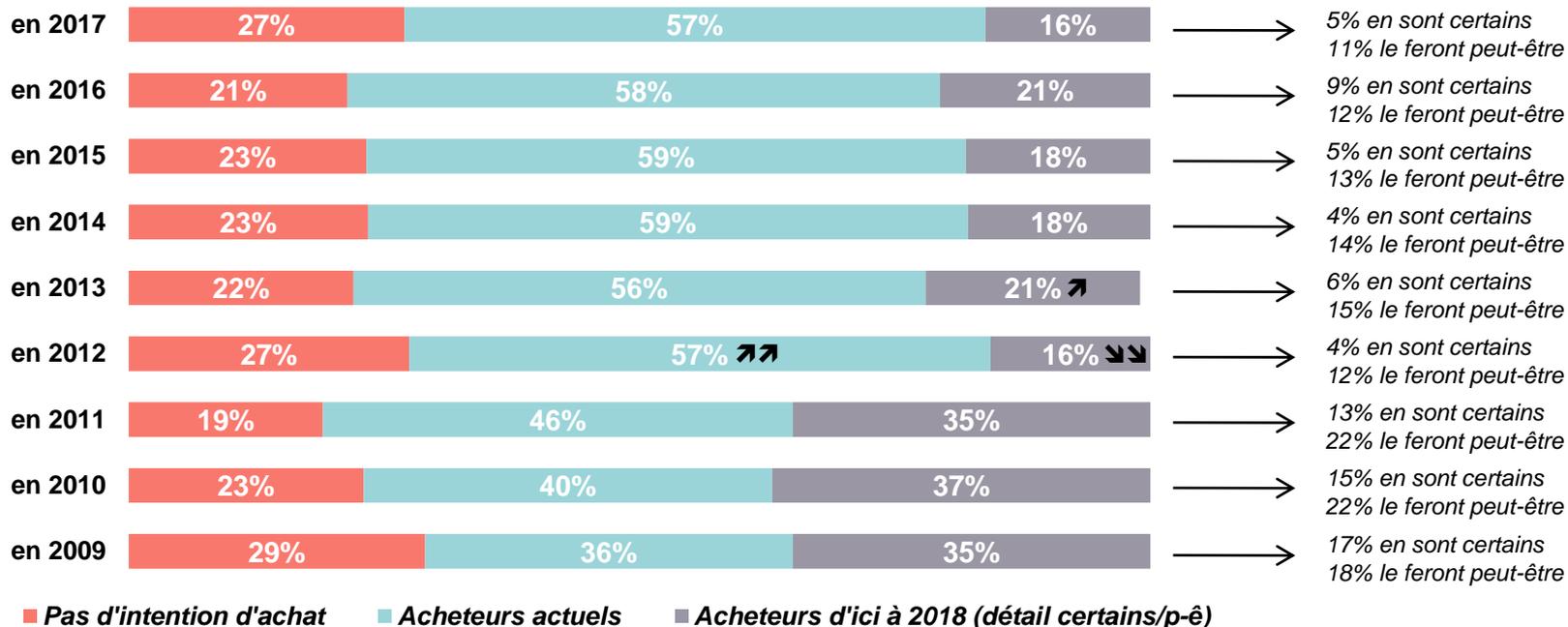
LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

L'évolution

Lecture : en 2017, 16% d'établissements projettent d'introduire du bio dans leur restaurant d'ici à 2018

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

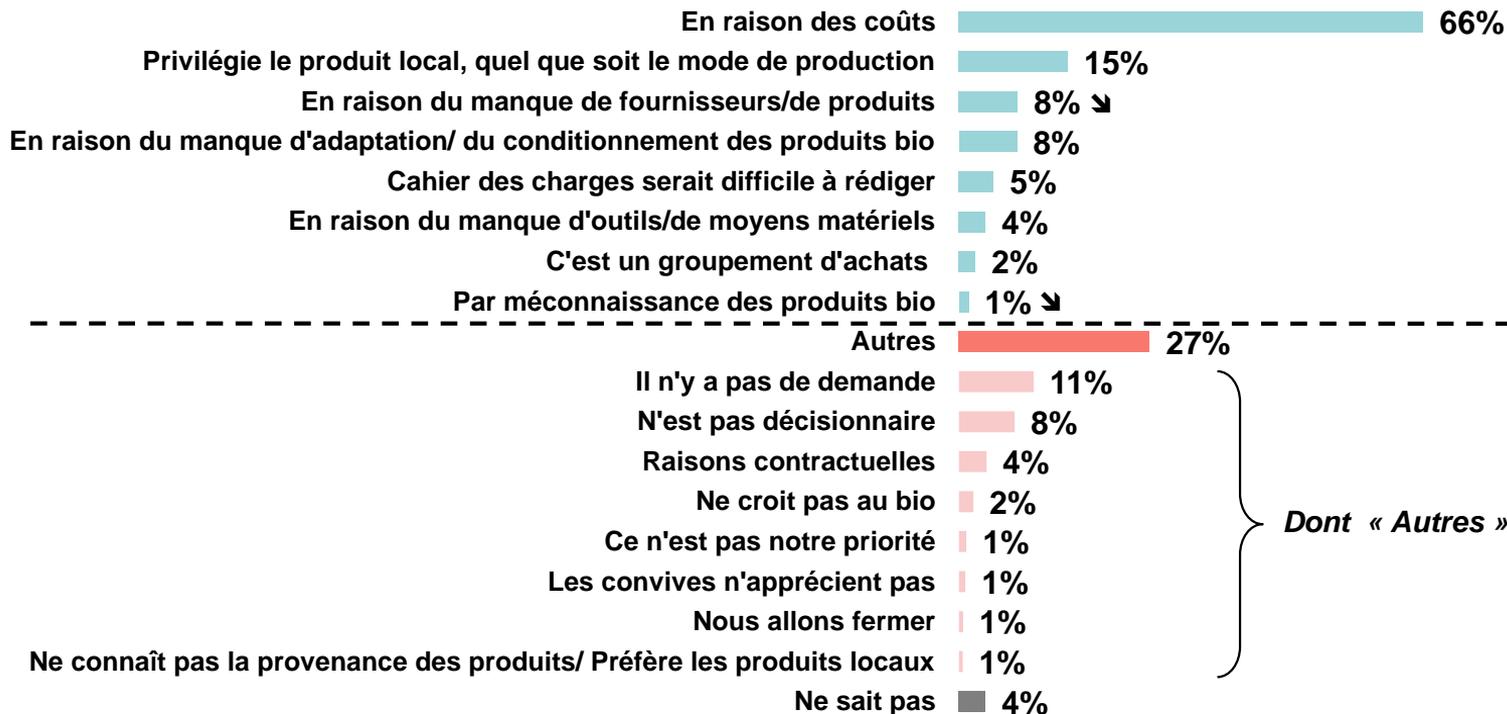
Base : ensemble (n=403)



RAISONS DE NON-INTRODUCTION

Lecture : 66% des établissements n'envisageant pas de proposer des produits de l'agriculture biologique ont comme argument les coûts engendrés.

TRQ16 Pour quelles raisons ne pensez-vous pas introduire de produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant d'ici à 2018 ? (réponses non suggérées)
Base : n'envisage pas de proposer des produits bio d'ici 2018 ou compte diminuer ses achats en produits bio (n=182)



Dont « Autres »

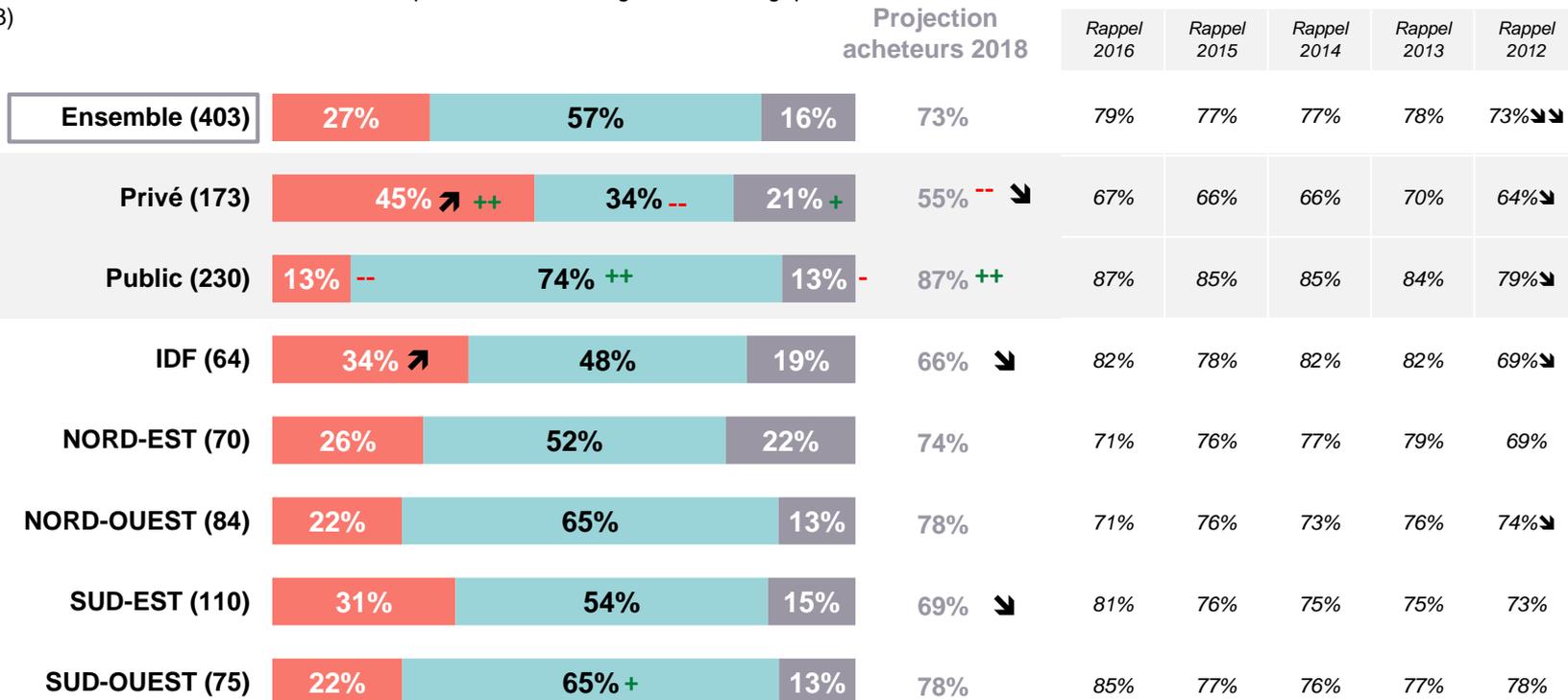
LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Selon les cibles (1/3)

Lecture : 21% des établissements du privé projettent d'introduire du bio dans leur restaurant d'ici à 2018

TRQ15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=403)



■ Pas d'intention d'achat ■ Acheteurs actuels ■ Acheteurs d'ici à 2018 (détail certains/p-ê)



Mesure de l'introduction des produits bio en restauration collective – étude n°1601231 – Mai 2017

66% 66% 70% 64% ↘ ↘ ↘

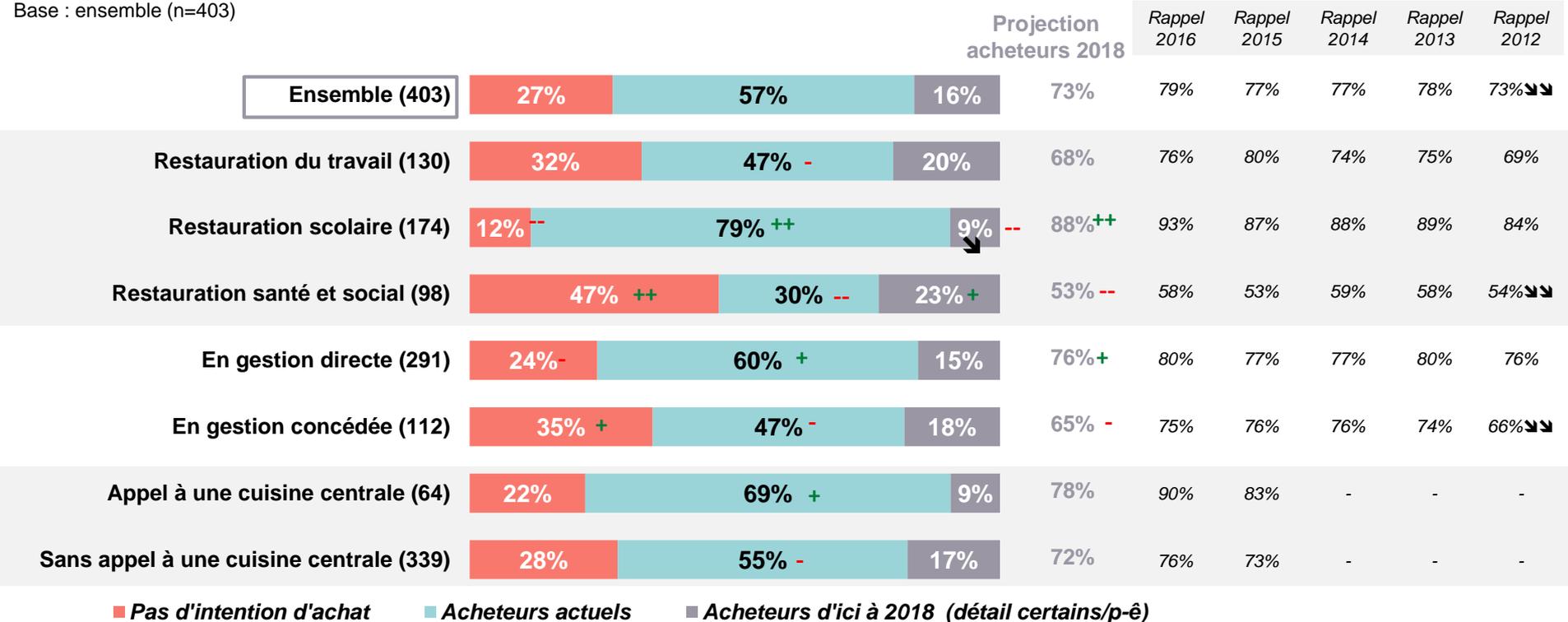
LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Selon les cibles (2/3)

Lecture : 20% des restaurants du travail projettent d'introduire du bio dans leur restaurant d'ici à 2018

TRQ15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=403)



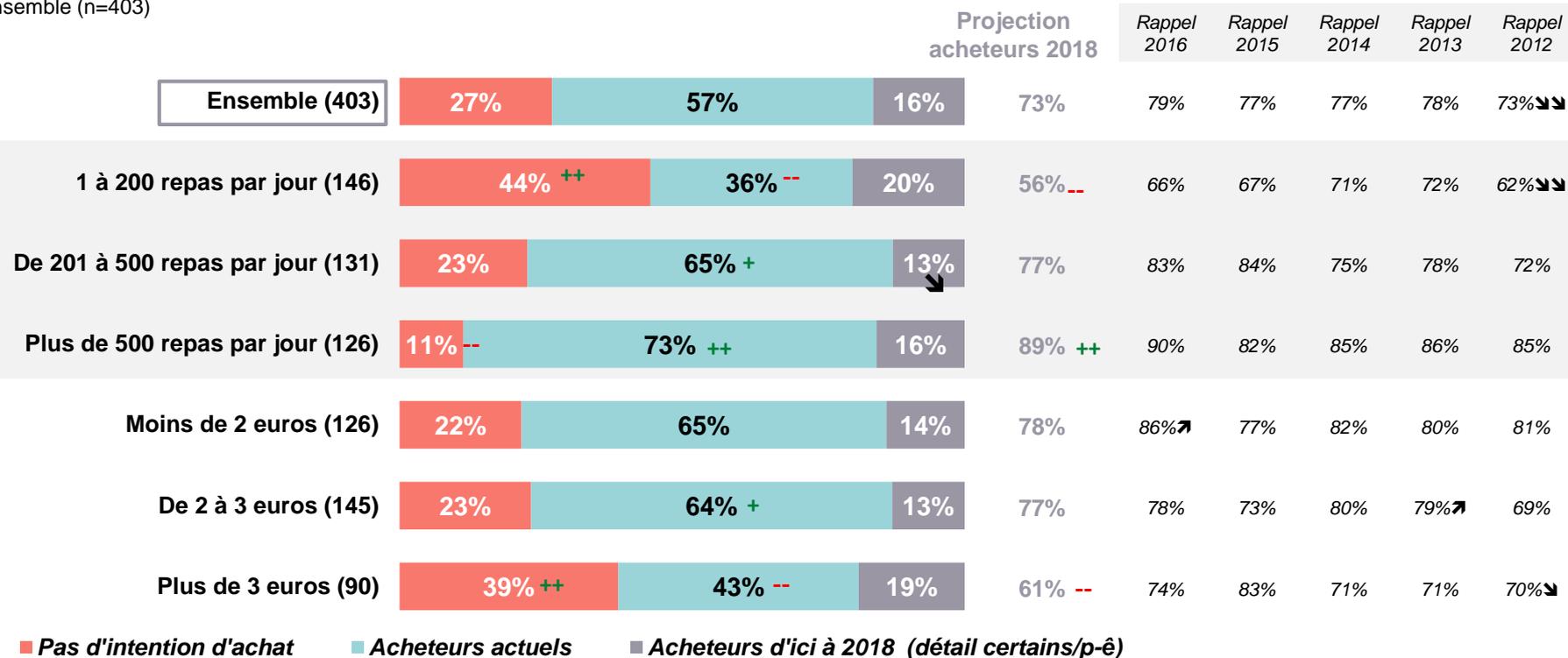
LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Selon les cibles (3/2)

Lecture : 16% des restaurants projettent d'introduire du bio dans leur restaurant d'ici à 2018

TRQ15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=403)



NON-ACHETEURS DE PRODUITS BIO

Les intentions d'achat de produits bio selon les cibles (1/3)

Lecture : 9% des établissements du privé sont certains d'introduire du bio d'ici à 2018

TRQ15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=403)

			Sous-total « Oui »	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
Ensemble (403)	11%	5%	16%	21%	18%	18%	21%↗	16%↘
Privé (173)	11%	9% ++	21% +	26%	25%	22%	29%	20%↘
Public (230)	10%	2% --	13% -	16%	13%	15%	16%	12%↘
IDF (64)	9%	9%	19%	23%	22%	22%	25%↗	11%↘
NORD-EST (70)	20% +	3%	22%	21%	17%	15%	16%	21%↘
NORD-OUEST (84)	9%	5%	13%	23%	15%	10%	21%	12%↘
SUD-EST (110)	9%	6%	15%	21%	21%	24%	20%	13%↘
SUD-OUEST (75)	10%	3%	13%	15%	15%	18%	27%	20%

■ acheteurs d'ici à 2018, peut-être ■ acheteurs d'ici à 2018, certains

NON-ACHETEURS DE PRODUITS BIO

Les intentions d'achat de produits bio selon les cibles (2/3)

Lecture : 7% des restaurants du travail sont certains d'introduire du bio d'ici à 2018

TRQ15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=403)

	Sous-total « Oui »		Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012	
Ensemble (403)	11%	5%	16%	21%	18%	18%	21%	16% ↘ ↘ ↘
Restauration du travail (130)	13%	7%	20%	17%	18%	20%	25%	16% ↘ ↘ ↘
Restauration scolaire (174)	7%	2%	9% ↘	18%	14%	9% ↘	16%	11% ↘ ↘ ↘
Restauration santé et social (98)	15%	8%	23% +	33%	27%	32%	28%	25% ↘ ↘ ↘
En gestion directe (291)	10%	5%	15%	20%	17%	18%	21% ↗	15% ↘ ↘ ↘
En gestion concédée (112)	12%	6%	18%	21%	21%	18%	22%	18% ↘ ↘ ↘
Appel à une cuisine centrale (64)	7%	2%	9%	12%	14%	-	-	-
Sans appel à une cuisine centrale (339)	11%	6%	17%	23%	20%	-	-	-

■ acheteurs d'ici à 2018, peut-être ■ acheteurs d'ici à 2018, certains

NON-ACHETEURS DE PRODUITS BIO

Les intentions d'achat de produits bio selon les cibles (3/3)

Lecture : 4% des restaurants en autogestion sont certains d'introduire du bio d'ici à 2018

TRQ15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=403)

			Sous-total « Oui »	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
Ensemble (403)	11%	5%	16%	21%	18%	18%	21%	16% ↘↘
1 à 200 repas par jour (146)	15%	5% ↘	20%	27%	25%	28%	29%	22% ↘↘
De 201 à 500 repas par jour (131)	7%	5%	13% ↘	23%	17%	11%	20%	14% ↘↘
Plus de 500 repas par jour (126)	10%	6%	16%	11%	10%	13%	12%	10% ↘
Moins de 2 euros (126)	9%	4%	14%	24% ↗	13%	16%	18%	14% ↘↘
De 2 à 3 euros (145)	9%	3%	13%	19%	15%	15% ↘	24%	18% ↘↘
Plus de 3 euros (90)	11%	8%	19%	21%	30%	26%	21%	19% ↘↘
Autogestion (241)	10%	4%	13%	19%	19%	17%	21%	14% ↘↘
Concession (158)	13%	8% +	21% +	23%	17%	19%	22%	18% ↘↘

■ acheteurs d'ici à 2018, peut-être ■ acheteurs d'ici à 2018, certains

LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

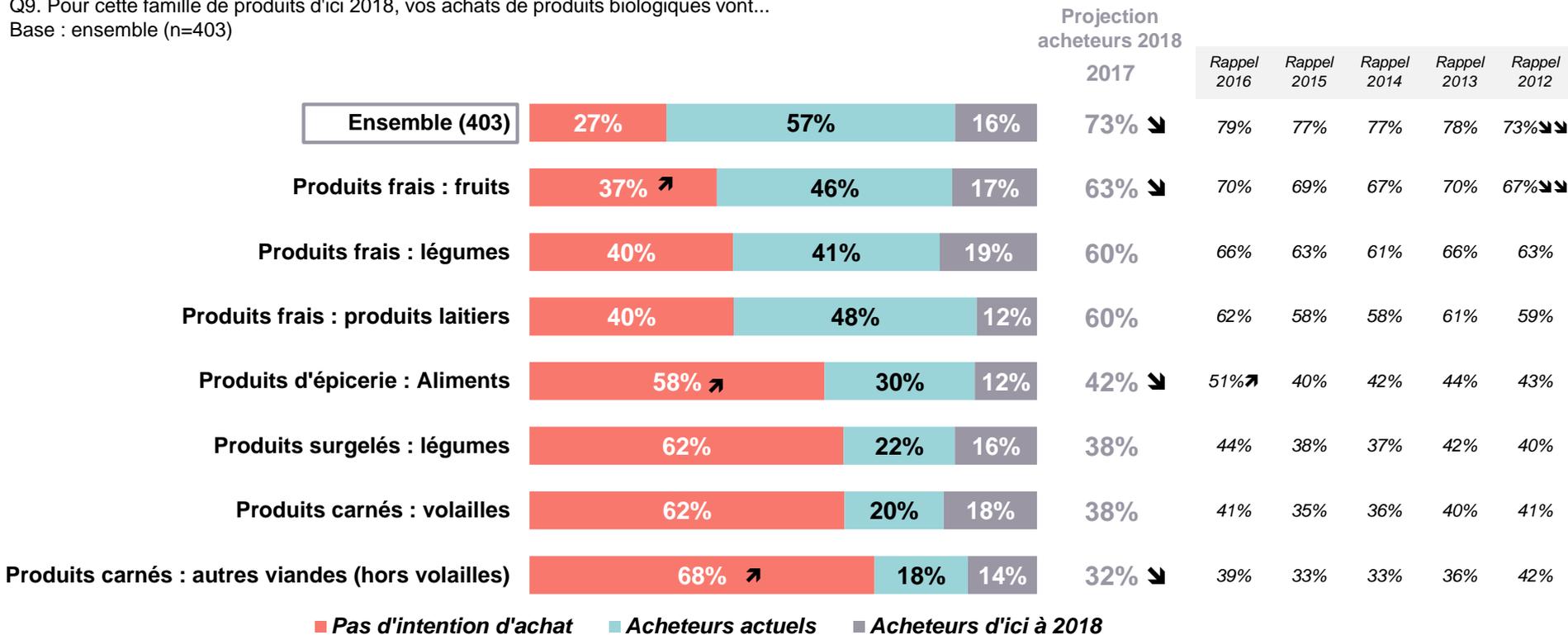
Selon les produits (1/2)

Lecture : 16% des établissements projettent d'introduire des fruits frais bio dans leur restaurant d'ici à 2018

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Q9. Pour cette famille de produits d'ici 2018, vos achats de produits biologiques vont...

Base : ensemble (n=403)



■ Pas d'intention d'achat ■ Acheteurs actuels ■ Acheteurs d'ici à 2018

LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

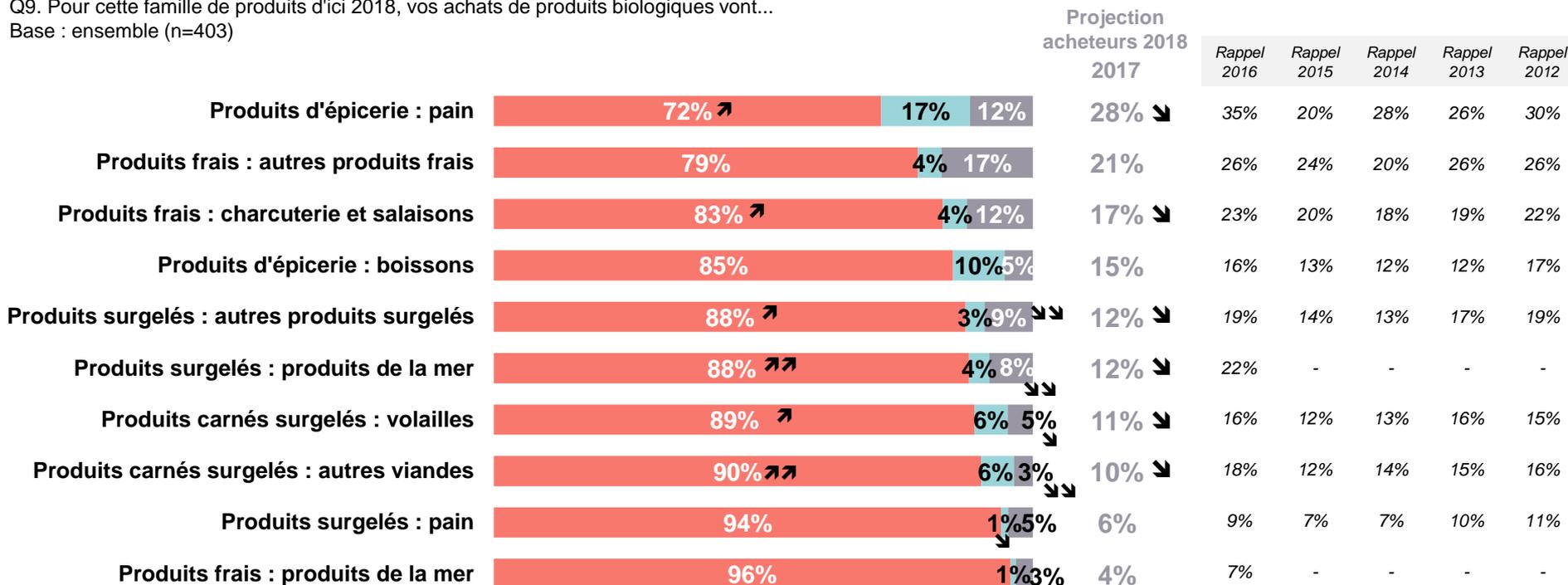
Selon les produits (2/2)

Lecture : 12% des établissements projettent d'introduire du pain bio dans leur restaurant d'ici à 2018

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Q9. Pour cette famille de produits d'ici 2018, vos achats de produits biologiques vont...

Base : ensemble (n=403)



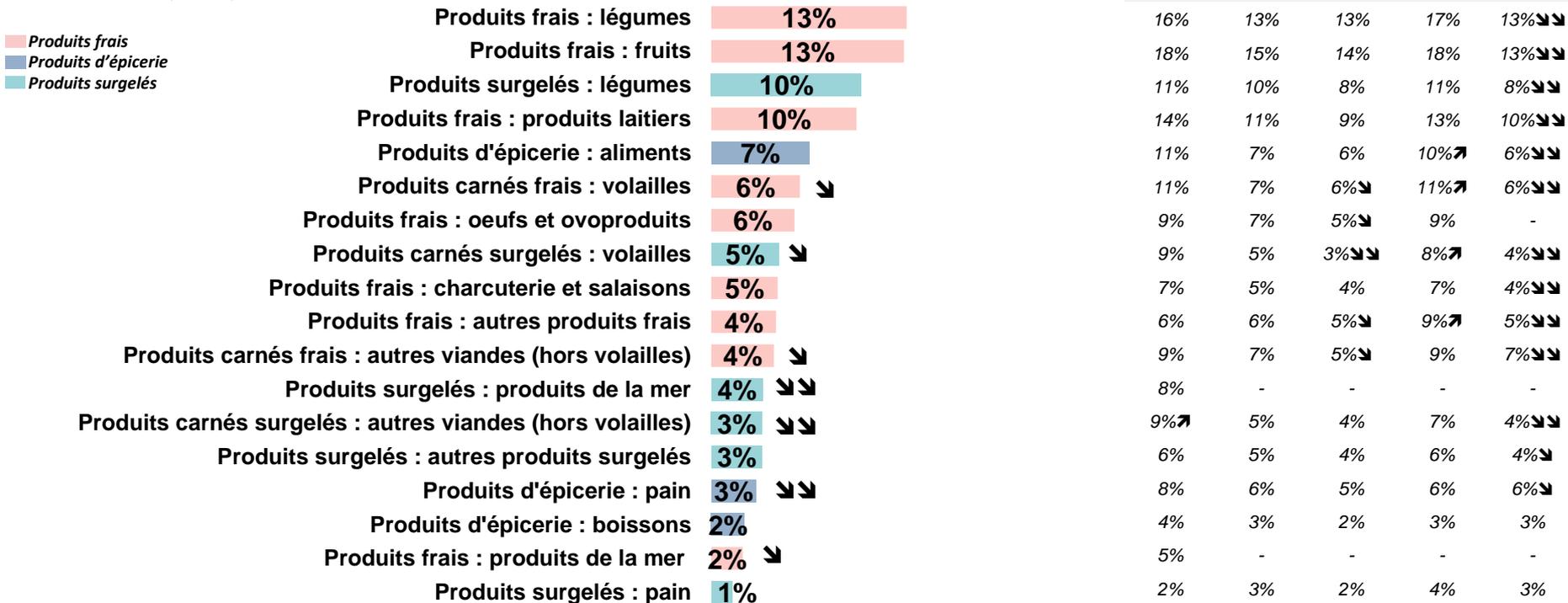
■ Pas d'intention d'achat ■ Acheteurs actuels ■ Acheteurs d'ici à 2018

INTENTION D'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO PAR FAMILLE

Lecture: en 2018, en projection, il y a 13% d'établissements qui introduiraient des fruits frais bio dans leur restaurant

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2018, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=403)



LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Projection : part des achat de produits bio d'ici 2018

Lecture : les établissements achetant actuellement du bio estiment à 20% la part des achats de produits bio en 2018

Q10. Quelle part des achats (en %) pensez-vous atteindre en 2018 ?

Q16. Quelle sera selon vous la part (le pourcentage) des produits biologiques dans le montant total des achats dans votre restaurant en 2018 ?

Base : ensemble (n=403)

	Acheteurs actuels									Acheteurs potentiels									
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	
<i>Base brute</i>	147	158	188	231	232	237	234	234	230	145	153	143	63	88	70	73	84	66	
Produits carnés frais : volailles	11%	13%	11%	10%	8%	7%	8%	10%	15%↗	13%	10%	18%	15%	18%	23%	18%	23%	14%	
Produits carnés frais : autres viandes (hors volailles)	10%	13%	12%	9%	8%	7%	9%	10%	15%↗	13%	12%	20%↗	18%	19%	18%	23%	24%	21%	
Produits frais : charcuterie et salaisons	7%	9%	6%	4%	5%	4%	5%	5%	8%	11%	9%	19%↗	13%	18%	16%	24%	19%	12%	
Produits frais : fruits	18%	18%	19%	19%	18%	15%	16%	19%	20%	17%	12%	24%↗↗	18%	23%	17%	18%	26%	18%	
Produits frais : légumes	18%	18%	17%	16%	17%	15%	16%	18%	21%	17%	14%	24%↗	20%	22%	21%	19%	25%	17%	
Produits frais : produits laitiers	15%	16%	15%	14%	13%	13%	13%	15%	20%↗	14%	13%	22%↗	17%	25%	18%	16%	20%	16%	
Produits frais : œufs et ovoproduits	-	-	-	-	-	-	-	8%	14%↗↗	-	-	-	-	-	-	-	25%	15%	
Produits frais : produits de la mer	-	-	-	-	-	-	-	7%	9%	-	-	-	-	-	-	-	17%	23%	
Produits frais : Autres produits frais	11%	13%	10%	8%	8%	7%	9%	10%	12%	12%	11%	20%↗	20%	16%	18%	15%	24%	19%	
Produits carnés surgelés : volailles	8%	7%	8%	5%↘	5%	5%	5%	7%↗	9%	9%	12%	23%↗	18%	17%	18%	19%	21%	18%	
Produits carnés surgelés : autres viandes (hors volailles)	7%	8%	8%	5%	5%	4%	5%	7%	10%	9%	11%	23%↗↗	21%	19%	15%	16%	15%	13%	
Produits surgelés : légumes	10%	11%	10%	9%	9%	9%	8%	11%	14%	16%	14%	31%↗↗	20%	22%	20%	18%	20%	17%	
Produits surgelés : pain	6%	4%	3%	2%	2%	1%	2%	4%	8%↗	21%	5%	44%↗↗	29%	13%	11%	36%	30%	18%	
Produits surgelés : produits de la mer	-	-	-	-	-	-	-	6%	8%	-	-	-	-	-	-	-	15%	18%	
Autres produits surgelés	7%	7%	7%	4%↘	5%	4%	5%	7%↗	10%	20%	9%	41%↗↗	16%	15%	14%	17%	15%	23%	
Produits d'épicerie : Aliments	10%	11%	12%	9%	10%	8%	8%	10%	13%	14%	9%	21%↗↗	14%	21%	18%	15%	19%	15%	
Produits d'épicerie : Boissons	6%	4%	6%	3%	3%	3%	2%	4%	7%	14%	8%↘↘	32%↗↗	15%↘	20%	24%	10%	18%	24%	
Produits d'épicerie : Pain	12%	13%	13%	13%	10%	10%	11%	15%	15%	19%	15%	54%↗↗	42%	26%	26%	19%	26%	33%	
PART GLOBALE				15%	17%	15%	16%	16%	18%	20%	19%	18%	17%	17%	19%	15%	16%	18%	13%

LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Projection : part des achat de produits bio d'ici 2018 et 2020

Lecture : les établissements achetant actuellement du bio estiment à 20% la part des achats de produits bio en 2018, et 25% en 2020.

Q10. Quelle part des achats (en %) pensez-vous atteindre en 2020 ?

Q16. Quelle sera selon vous la part (le pourcentage) des produits biologiques dans le montant total des achats dans votre restaurant en 2020 ?

Base : ensemble (n=403)

	Acheteurs actuels		Acheteurs potentiels	
	2018	2020	2018	2020
Part globale	20%	25%	13%	16%

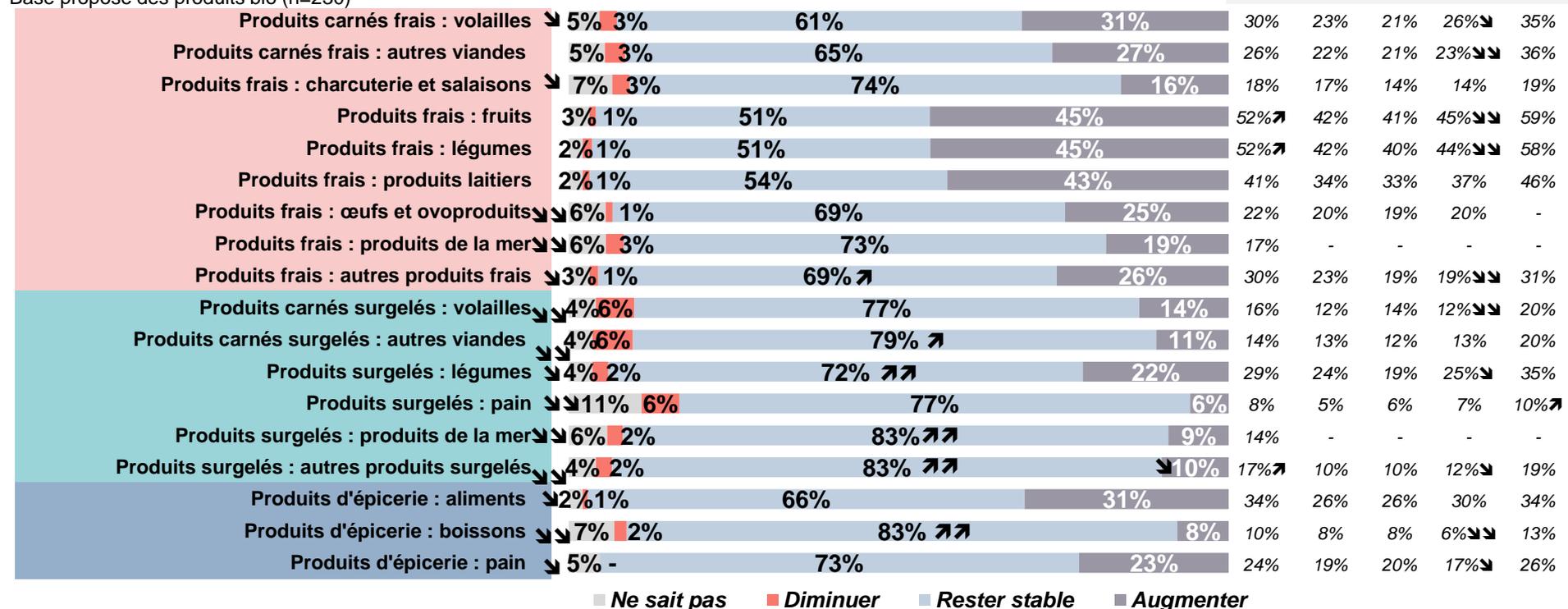
LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Projection : évolution des achats d'ici 2018 chez les acheteurs de bio

Lecture : pour 31% des établissements proposant du bio, leurs achats en volaille fraîche vont augmenter d'ici 2018

Q9. Pour cette famille de produits d'ici 2018, vos achats de produits biologiques vont...

Base propose des produits bio (n=230)





www.csa.eu / info@csa.eu
10, rue Godefroy 92800 Puteaux
Tel : 01.57.00.58.00



www.agencebio.org / contact@agencebio.org
6 rue Lavoisier 93100 Montreuil
Tel : 01 48 70 48 30 – Fax : 01 48 70 48 45

Crédit image : Anthony Voisin