



MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

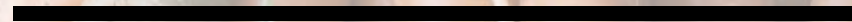


Rapport d'étude

Octobre 2018
Étude n° 1800607



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 2022.**

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

MÉTHODOLOGIE



QUI ?

Etablissements de la restauration collective, soit les 3 grands secteurs suivants : **travail**, la **santé et le social**, et l'**enseignement**. Nous avons interrogé des entreprises privées et publiques, des hôpitaux, des cliniques, des maisons de retraite, des établissements pénitentiaires, des écoles avec ou sans cuisine centrale, des lycées et des universités. Parmi ces établissements, nous avons interrogé les **responsables de la restauration** en charge du choix ou des achats de produits alimentaires. Plus précisément, les fonctions interrogées sont les suivantes : *responsable de restauration, gestionnaire, cuisinier, gérant, directeur d'établissement*.



QUAND ET COMMENT ?

Enquête annuelle, réalisée par **téléphone** du 7 au 25 septembre 2018 via un **fichier de contacts représentatif du marché, fourni par Gira**, notre partenaire sur cette étude depuis 2009. Questionnaire de 15 minutes



COMBIEN ?

Cette année, **1044** interviews ont été réalisés, soit davantage que les années précédentes, afin de permettre une lecture des résultats sur les 13 régions françaises.

Constitution d'un **échantillon raisonné** sur les régions afin d'avoir une base de lecture suffisante par région (en dehors de la Corse). Un redressement a ensuite été appliqué afin de remettre à son poids réel chaque région.

L'échantillon est représentatif selon **la région, le type d'établissement et le secteur d'activité**



II

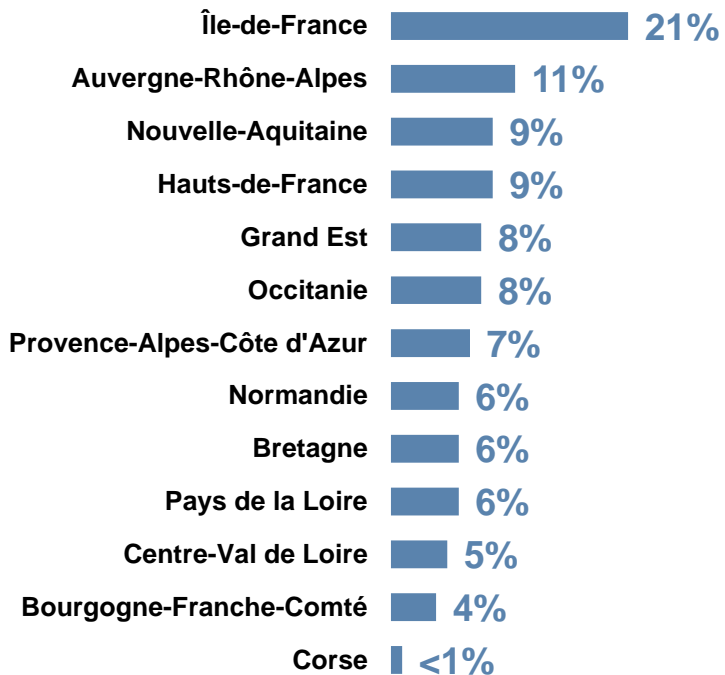
STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON:

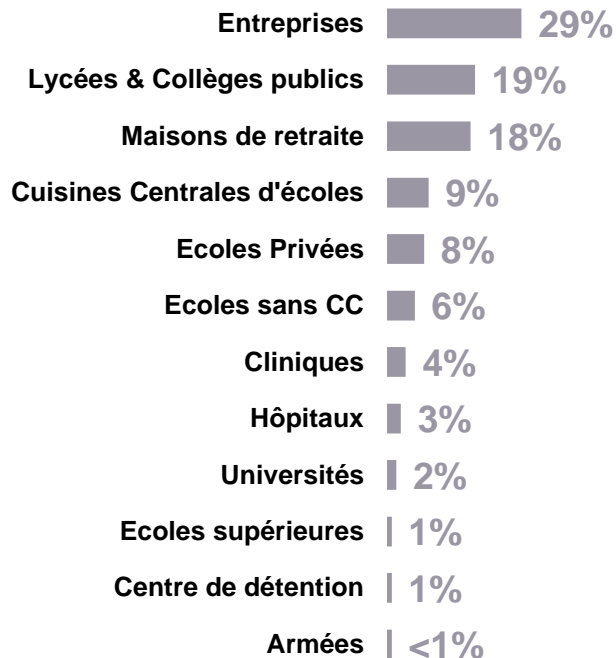
Les variables de redressement

Information fichier
Base : ensemble (n=1044)

Régions



Secteurs d'activité



Statut

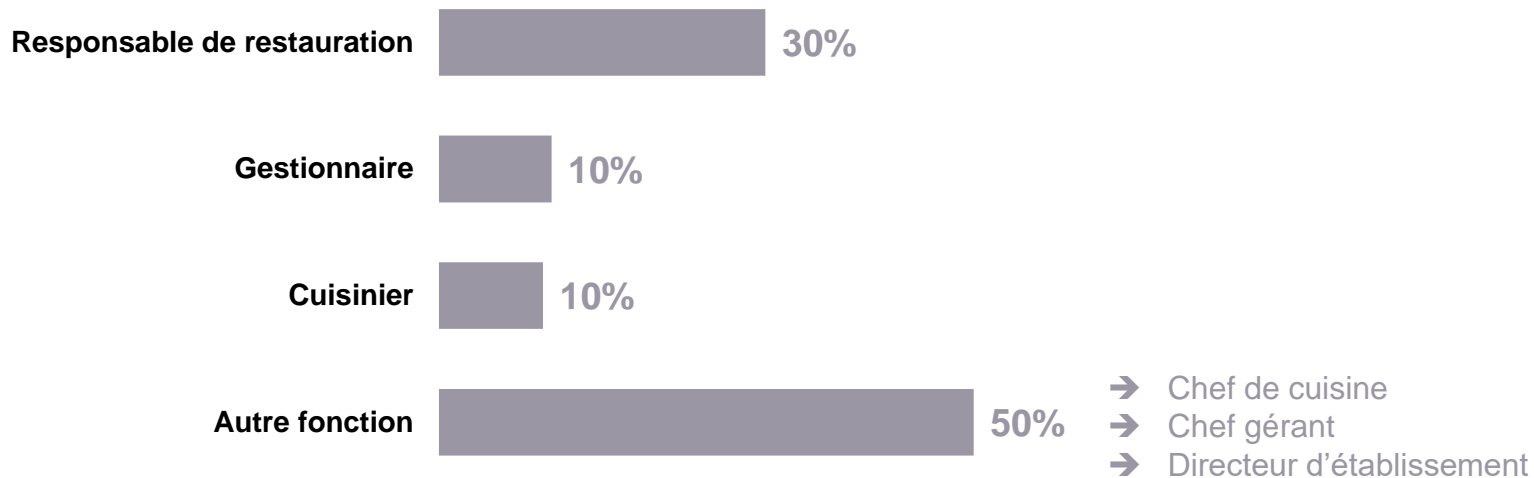


STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: La fonction du répondant

Lecture : 30% des répondants sont des responsables de la restauration

QF11. Quelle est votre fonction ?

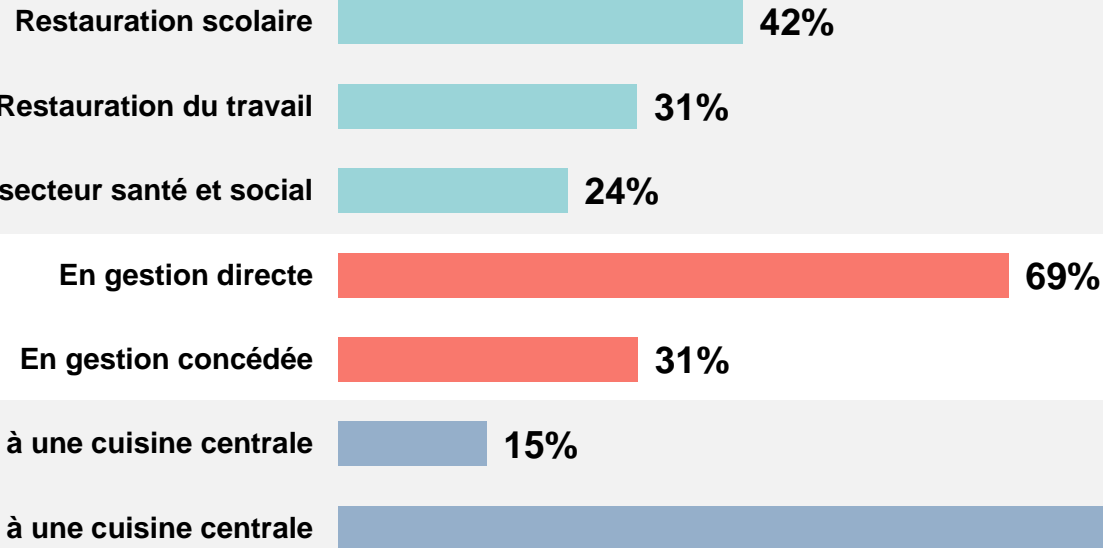
Base : ensemble (n=1044)



STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: La catégorie et le mode de gestion

Lecture : 69% des établissements de l'échantillon sont en gestion directe

QF3. Votre restaurant collectif est-il :
Base : ensemble (n=1044)



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

61% des établissements de la restauration collective **proposent des produits bio en 2018**, résultat pour la première fois **en hausse** depuis 2012 (+4 points vs. 2017).

34% des établissements proposent des **produits en conversion** vers l'agriculture biologique et **33%** des établissements proposent des **produits bio et issus du commerce équitable**

Selon le profil des établissements :

- Les **établissements publics** proposent plus largement du bio que les établissements privés (71% vs 48%). Toutefois, l'écart se réduit grâce à un développement du bio au sein des établissements privés (+14 points).
- **79%** des établissements de la **restauration scolaire** proposent du bio (score équivalent à 2017) tandis que ceux de la restauration du travail ne sont que 58% à le faire (+11 points vs. 2017), et seulement 34% pour la restauration de la santé et du social (30% en 2017).

Les produits biologiques demeurent le plus souvent **introduits par les directions d'établissements** et encore plus cette année (62%, +13 points vs. 2017).

Les principaux produits bio proposés sont :

- Les **fruits frais** (86% des établissements proposant du bio achètent des fruits frais bio, stable par rapport à 2017). Les **pommes** ont toujours autant de succès (8 acheteurs sur 10).
- Les **produits laitiers** (80% d'établissements acheteurs) avec une forte part de **yaourts** (77% d'acheteurs).
- Les **légumes frais** (79%, + 7 points vs. 2017), une catégorie toujours portée les **carottes** (69% d'acheteurs).

20% d'établissements projettent **d'introduire du bio** dans leur restaurant en 2019, soit un peu plus qu'en 2017 (16%).



III.A

**LES PRODUITS BIOLOGIQUES EN
RESTAURATION COLLECTIVE**

L'introduction du bio, de produits en conversion et du commerce équitable en restauration collective

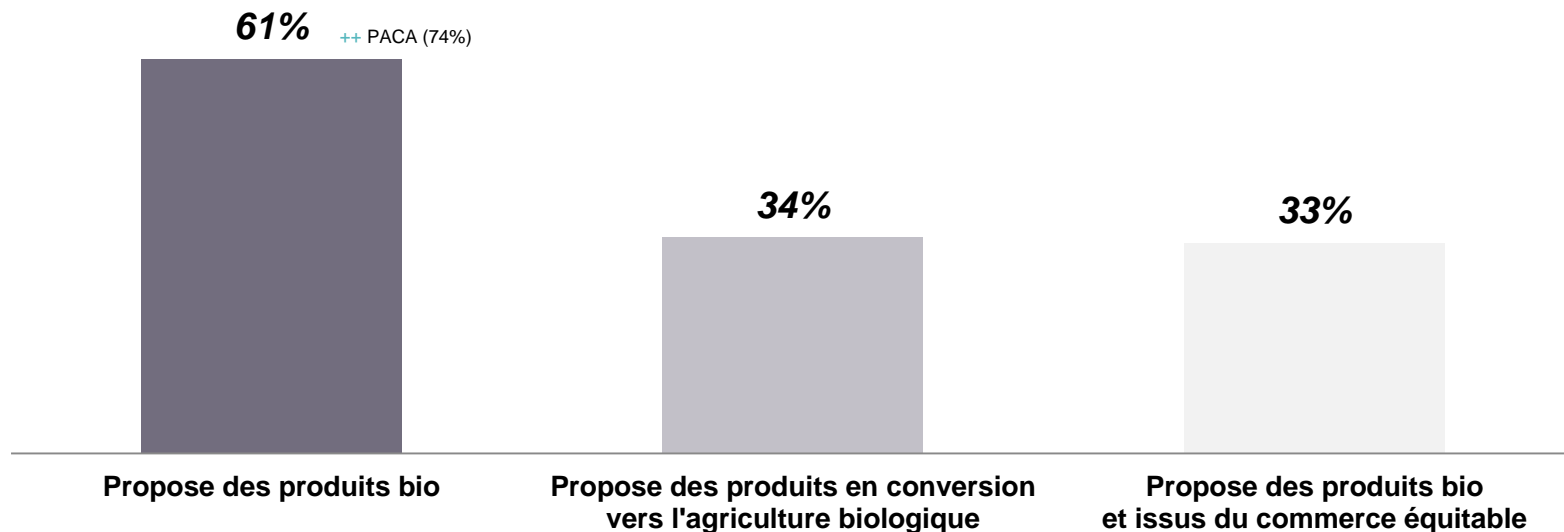
Lecture : en 2018, 61% des établissements proposent des produits bio dans leurs menus

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

* Q0bis. Proposez-vous des produits en conversion vers l'agriculture biologiques dans vos menus, ne serait-ce que de temps en temps ?

* Q0ter. Proposez-vous des produits biologiques ET issus du commerce équitable ne serait-ce que de temps en temps ?

Base : ensemble (n=1044)



Aucune évolution significative

Evolution de l'introduction du bio en restauration collective

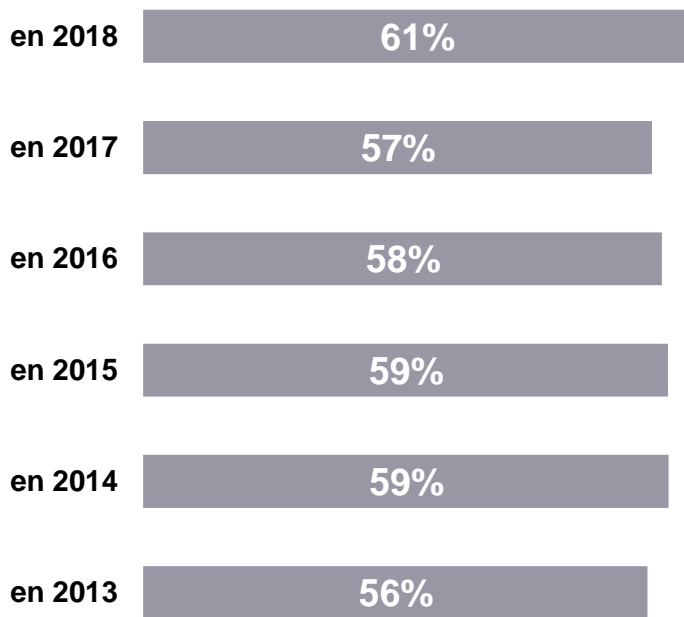
Lecture : en 2018, 61% des établissements proposent des produits bio dans leurs menus

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=1044)

% établissements de restauration ayant introduit des produits biologiques dans leurs menus



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

Lecture : dans le secteur public, 71% 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=1044)

		Rappel 2017	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
Ensemble (1044)	61%	57%	58%	59%	59%	56%	57% ↗↗
Privé (352)	48% - ↗↗	34%	41%	41%	44%	41%	44% ↗
Public (692)	71% ++	74%	71%	72%	70%	68%	67% ↗
Restauration du travail (306)	58% -	47%	59%	62%	55%	50%	53%
Restauration scolaire (430)	79% ++	79%	75%	74%	79%	73%	73% ↗
Restauration santé / social (267)	34% --	30%	25%	26%	27%	30%	29%
En gestion directe (742)	63%	60%	60%	60%	59%	58%	61% ↗↗
En gestion concédée (302)	58%	47%	53%	55%	58%	52%	48%
Appel à une cuisine centrale (165)	67%	69%	78%	69%	-	-	-
Pas d'appel à une cuisine centrale (879)	60%	55%	53%	53%	-	-	-



III.B

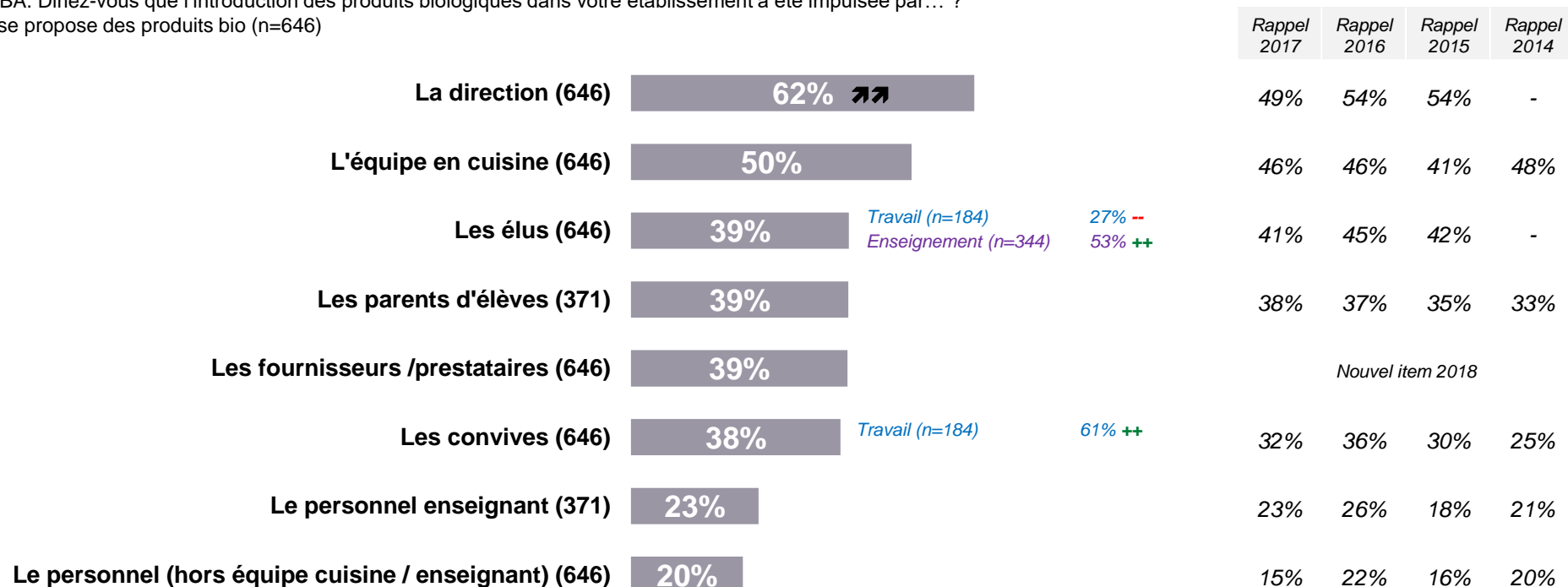
**FOCUS SUR L'ACHAT DE PRODUITS
BIOLOGIQUES PARMIS LES ACHETEURS
BIO**

LES FACTEURS D'INTRODUCTION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Lecture : Dans 62% 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=646)



L'ORIGINE DES PRODUITS BIO

Lecture : 76% 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=646)

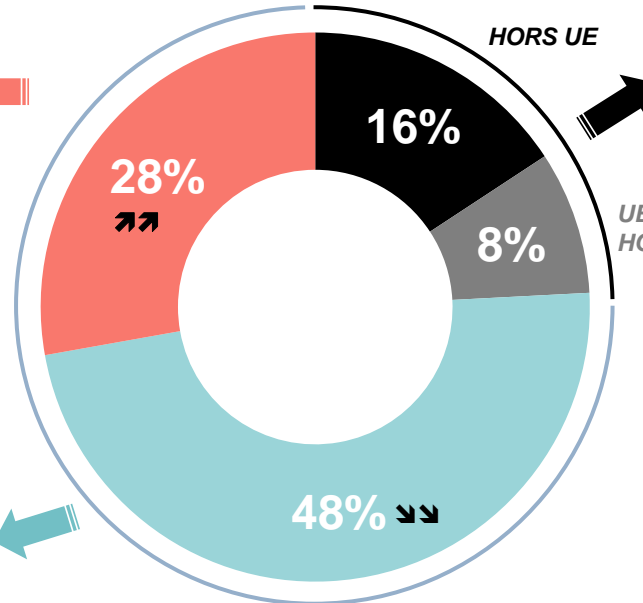
ORIGINE NON RÉGIONALE

Rappel 2017	19%
Rappel 2016	27%
Rappel 2015	33%
Rappel 2014	32%
Rappel 2013	29%
Rappel 2012	27%
Public (n=481)	27%
Privé (n=165)	28%

ORIGINE RÉGIONALE

Rappel 2017	59%
Rappel 2016	52%
Rappel 2015	47%
Rappel 2014	51%
Rappel 2013	57%
Rappel 2012	56%
Public (n=481)	48%
Privé (n=165)	49%

IDF : 40%
Nord-Est : 46%
Nord-Ouest : 55%
Sud-Est : 44%
Sud-Ouest : 54%



ST ORIGINE HORS FRANCE : 24%

Rappel 2017	22%
Rappel 2016	22%
Rappel 2015	20%
Rappel 2014	17%
Rappel 2013	14%
Rappel 2012	16%
Public (n=481)	25%
Privé (n=165)	23%

ST ORIGINE FRANCE : 76%

Rappel 2017	78%
Rappel 2016	78%
Rappel 2015	80%
Rappel 2014	83%
Rappel 2013	85%
Rappel 2012	83%
Public (n=481)	75%
Privé (n=165)	77%

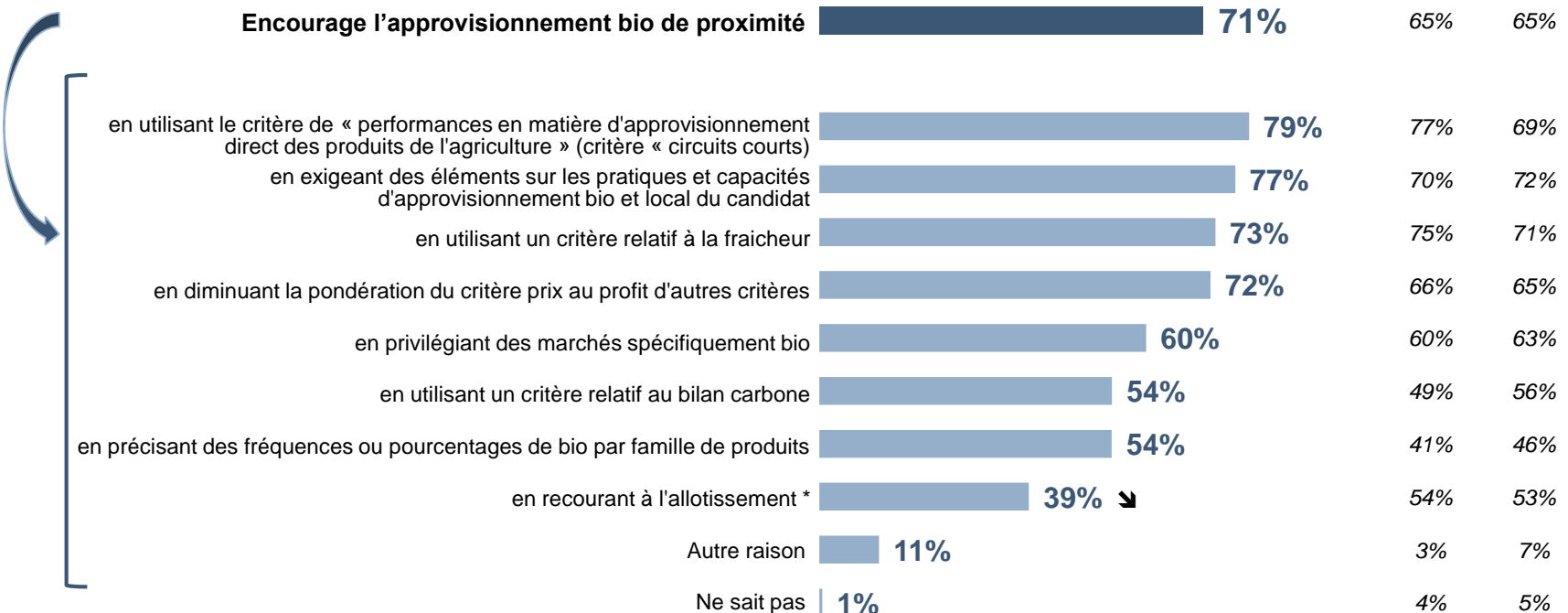
APPROVISIONNEMENT BIO DE PROXIMITE

Lecture : 71% des établissements de RC encouragent l'approvisionnement bio de proximité et 79% d'entre eux le font en utilisant le critère de « performances en matière d'approvisionnement direct des produits de l'agriculture »

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=646) / (n=467)



* Libellé modifié en 2018, évolution à prendre avec précautions

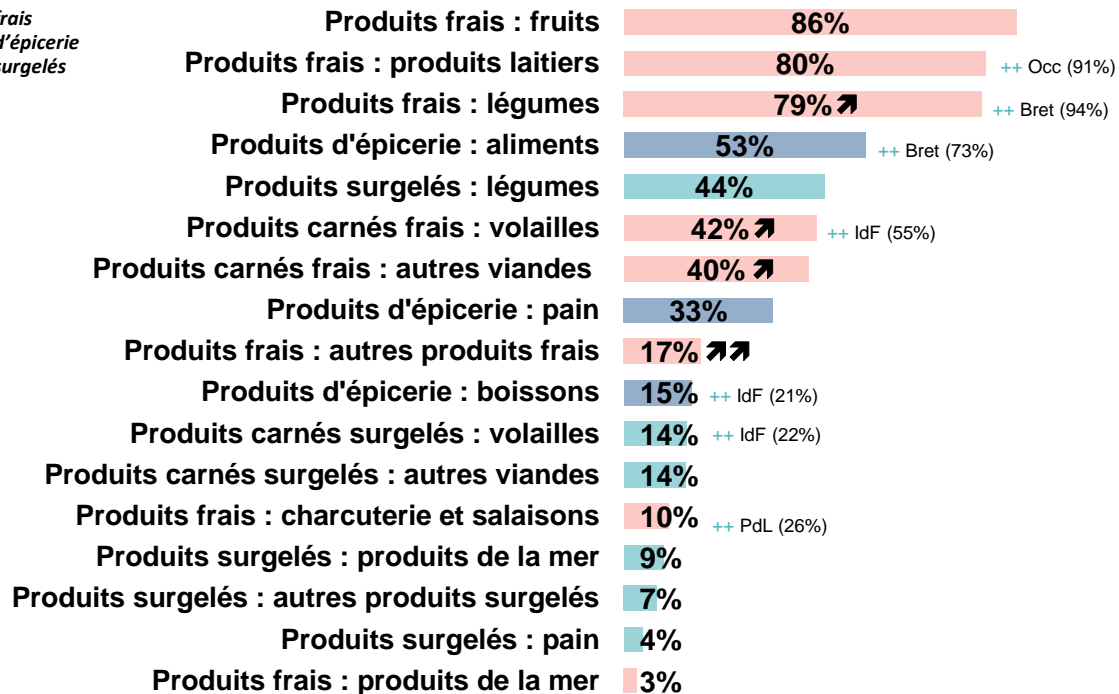
LES ACHETEURS DE PRODUITS BIO PAR FAMILLE

Lecture : 86% 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=646)

Base filtrée: 61% des RC proposant des produits bio



Rappel 2017	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
82%	86%	88%	85%	87%	87%
84%	79%	75%	78%	80%	82%
72%	77%	75%	75%	78%	77%
52%	58%	45%	52%	49%	54%
39%	43%	37%	39%	42%	41%
34%	39%	33%	39%	36%	44%
32%	40%	32%	38%	37%	43%
29%	38%	32%	29%	28%	32%
8%	8%	11%	10%	13%	13%
17%	12%	11%	10%	12%	18%
11%	13%	11%	16%	15%	18%
11%	16%	12%	17%	14%	21%
8%	11%	12%	11%	12%	17%
7%	11%	-	-	-	-
6%	6%	7%	6%	8%	11%
2%	6%	3%	4%	5%	7%
2%	1%	-	-	-	-

Nombre moyen de familles de produits bio proposés: 5,5 (contre 4,9 en 2017, 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 : 80% 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=646)

Base filtrée: 61% des RC proposant des produits bio

	Rappel 2017	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS FRAIS : "FRUIT"	82%	86%	88%	85%	87%	87%
Dont pomme	77%	81%	83%	81%	79%	81%
Dont poire	46%↘	61%	54%	55%	49%	56%
Dont kiwi	49%	52%↗	41%	37%	44%	46%
Dont orange	44%	41%	44%	41%	40%	43%
Dont banane	37%	39%↗	29%	35%	33%	33%
Dont raisin	26%	31%	29%	29%	30%	30%
Dont melon	24%	20%	23%	20%	19%	21%
Dont clémentine	29%	35%	28%	35%	30%	32%
Dont fraise	26%	-	-	-	-	-
Dont pêche	21%	26%	25%	21%	22%	22%
Dont abricot	21%	-	-	-	-	-
Dont pastèque	16%	14%	14%	12%	14%	13%
Dont citron	17%	20%	16%	10%	10%	10%
Dont avocat	9%	13%	10%	9%↘	16%	10%
Dont cerise	9%	-	-	-	-	-
Dont autres fruits	13%↘	20%	20%	21%	18%	17%

Aucune évolution significative

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits frais: produits laitiers

Lecture : 77% 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=646)

Base filtrée: 61% des RC proposant des produits bio

		Rappel 2017	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS FRAIS : "PRODUITS LAITIERS"	80%	84%	79%	75%	78%	80%	82%
<i>Dont yaourts</i>	<i>77%</i>	83%	77%	73%	75%	76%	78%
<i>Dont fromages frais</i>	<i>43%</i>	46%	37%	38%	43%	41%	45%
<i>Dont desserts lactés</i>	<i>37%</i>	36%	37%	30%	34%	28%	30%
<i>Dont lait</i>	<i>23%</i>	26%	21%	18%	18%	19%	19%
<i>Dont crème</i>	<i>20%</i>	19%	22%	16%	17%	15%	16%
<i>Dont beurre</i>	<i>11%</i>	11%	10%	13%	12%	9%	9%
<i>Dont autres fromages</i>	<i>35%</i>	40%	35%	29%	32%	31%	35%

Aucune évolution significative

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits frais: légumes

Lecture : 69% 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=646)

Base filtrée: 61% des RC proposant des produits bio

	Rappel 2017	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS FRAIS : "LEGUME"	72%	77%	75%	75%	78%	77%
Dont carotte	65%	71%	68%	68%	66%	66%
Dont crudités	47%	53%	49%	47%	52%	52%
Dont tomate	48%	48%	45%	46%	44%	48%
Dont produits de ratatouille	38%	40%	38%	28%	35%	26%
Dont salades	39%	41%	42%	41%	42%	42%
Dont pomme de terre	39%	35%	38%	34%	42%	36%
Dont chou	39%	34%	35%	27%	34%	32%
Dont poireau	33%	32%	37%	36%	34%	31%
Dont légumineuses	27%	27%	26%	23%	25%	26%
Dont autres courges	26%	-	-	-	-	-
Dont oignon	24%	24%	25%	22%	21%	20%
Dont herbes aromatiques	12%	11%	14%	9%	17%	10%
Dont autres légumes	12%	12%	18%	15%	13%	14%

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits carnés frais

Lecture : 39% 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 ?

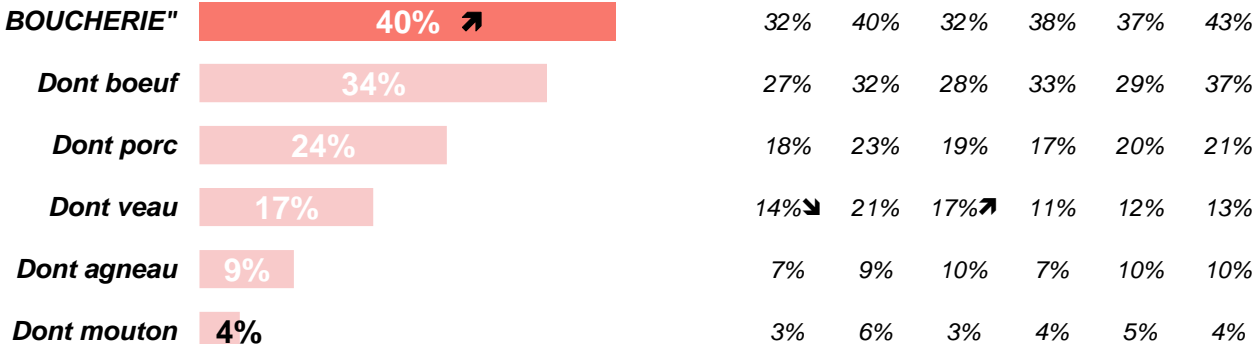
Base propose des produits bio (n=646)

Base filtrée: 61% des RC proposant des produits bio

PRODUITS CARNES FRAIS : "VOLAILLE"



PRODUITS CARNES FRAIS : "VIANDE DE BOUCHERIE"



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=646)

Base filtrée: 61% des RC proposant des produits bio

		Rappel 2017	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS SURGELES : "LEGUME"	44%	39%	43%	37%	39%	42%	41%
<i>Dont carotte</i>	28%	28%	33%	25%	28%	27%	30%
<i>Dont choux</i>	27%	23%	22%	20%	19%	21%	20%
<i>Dont légumineuses</i>	25%	25%	23%	17%	20%	24%	27%
<i>Dont produits de ratatouille</i>	21%	18%	22%	16%	18%	17%	17%
<i>Dont poireau</i>	9%	8%	12%↗	6%	9%	9%	7%
<i>Dont oignon</i>	8%	6%	8%	4%	8%	7%	8%
<i>Dont pomme de terre</i>	6%	5%	9%	5%	6%	6%	4%
<i>Dont herbes aromatiques</i>	4%	4%	4%	1%	4%	5%	5%
<i>Dont autres légumes</i>	12%	9%↗	4%↘	8%↘	15%↗↗	7%	5%

DÉTAILS DES PRODUITS PAR FAMILLE

Produits d'épicerie et boissons

Lecture : 40% 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=646)

Base filtrée: 61% des RC proposant des produits bio

		Rappel 2017	Rappel 2016	Rappel 2015	Rappel 2014	Rappel 2013	Rappel 2012
PRODUITS D'EPICERIE : "ALIMENT"	53%	52%	58%↗	45%	52%	49%	54%
Pâtes	40%	39%	42%	35%	40%	37%↘	47%↗↗
Riz	34%	33%	36%	33%	34%	32%	38%
Biscuits	16%	15%	18%	14%	17%	18%	22%
Farine	12%	10%	12%	10%	10%	10%	12%
Huile	11%	9%	12%	9%	9%	10%	11%
Café/thé*	11%	-	-	-	-	-	-
Confiture	6%	6%	4%	4%	5%	4%	5%
Fruits secs	5%	6%	6%	5%	4%	3%	4%
Miel	4%	4%	6%	3%	6%	6%	6%
Autres céréales (couscous, quinoa, épeautre...)	38%	39%	40%	35%	32%	32%	40%
PRODUITS D'EPICERIE : "PAIN FRAIS"	33%	29%	38%	32%	29%	28%	32%
PRODUITS D'EPICERIE : "BOISSON"	15%	17%	12%	11%	10%	12%	18%
Jus de fruits	12%	15%	10%	9%	8%	8%	14%
Vins	4%	4%	3%	4%	2%	4%	8%↗

* Nouvel item 2018

Aucune évolution significative





IIL.C

**ACHETEURS DE PRODUITS
BIOLOGIQUES
LE BILAN**

ACHETEURS DE PRODUITS BIOLOGIQUES

Modes d'introduction et fréquences proposés

Q7/Q8. Proposez-vous à vos convives ...?
Base propose des produits bio (n=646)

Lecture : Parmi les établissements proposant du bio, 44% proposent des plats entièrement bio au moins une fois par mois.

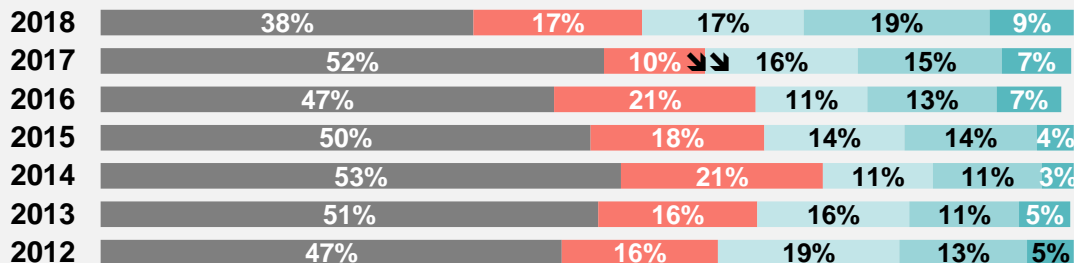
SOUS-TOTAL
« UNE FOIS PAR MOIS »

Des ingrédients ou produits bio uniquement



55%

Des plats entièrement bio



44%

38%

31%

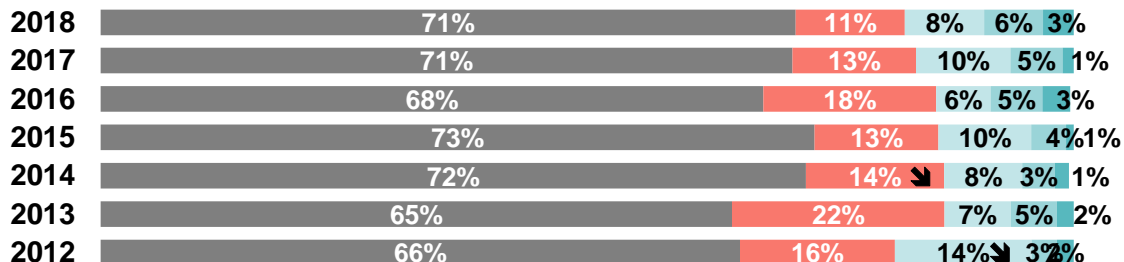
32%

26%

32%

37%

Des menus entièrement bio



17%

16%

14%

14%

13%

13%

18%

Une offre entièrement bio, à l'exception de quelques produits non disponibles en bio



16%

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

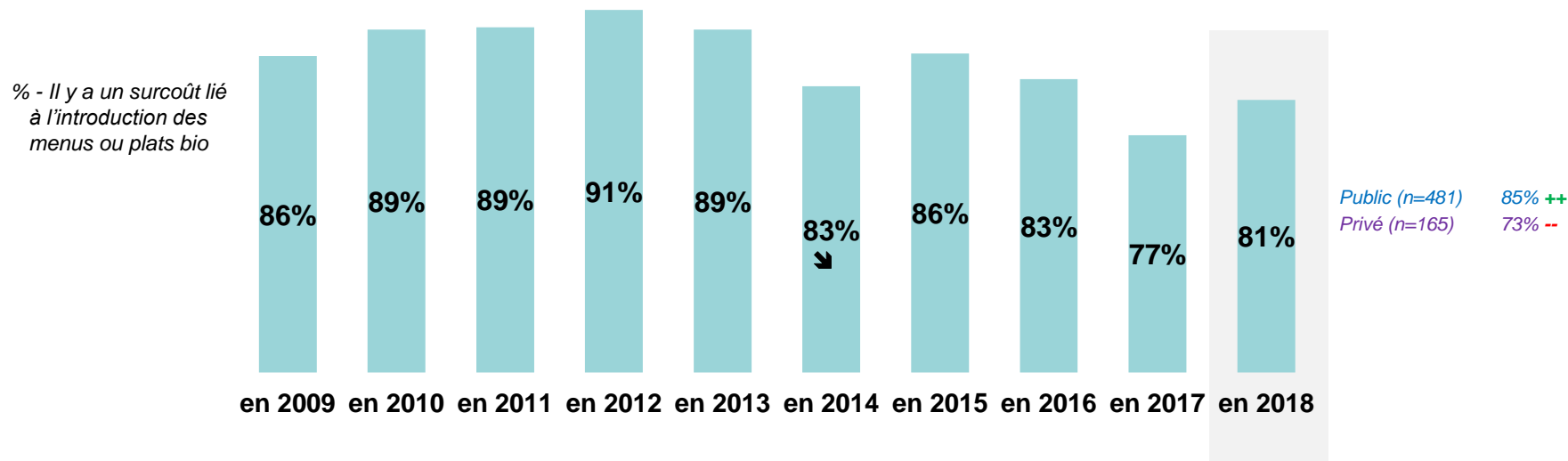
LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

Evolution

Lecture: 81% 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=646)



Aucune évolution significative

LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

La prise en charge du surcoût

Lecture: pour 44% 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=524)

LE SURCÔT EST ...		Public (n=403)	Privé (n=121)	Rappel 2017	Rappel 2016
lissé sur l'ensemble des repas (pas de surcoût pour les convives)	44%	47%	37%	52%	45%
pris en charge par le donneur d'ordre	24% ↗	25%	23%	16%	24%
payé par l'ensemble des convives	22%	22%	22%	18%	20%
payé par les convives consommant bio	9%	5% --	17% ++	11%	8%
Rien de cela	1%	2%	1%	2%	2%

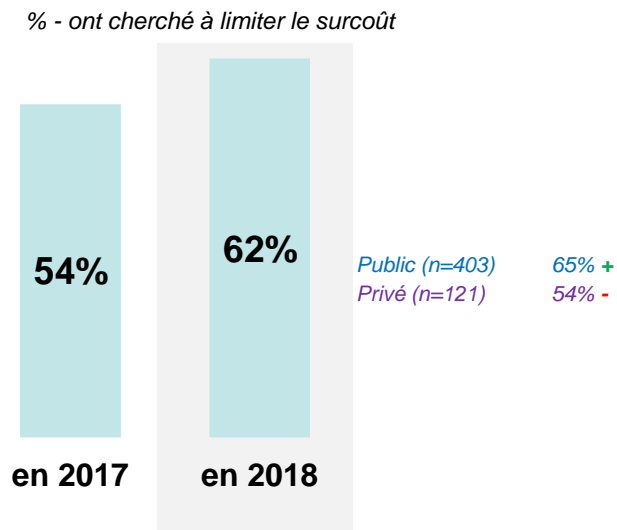
LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

Diminution du surcoût

Lecture: 62% 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=524)



Aucune évolution significative

LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

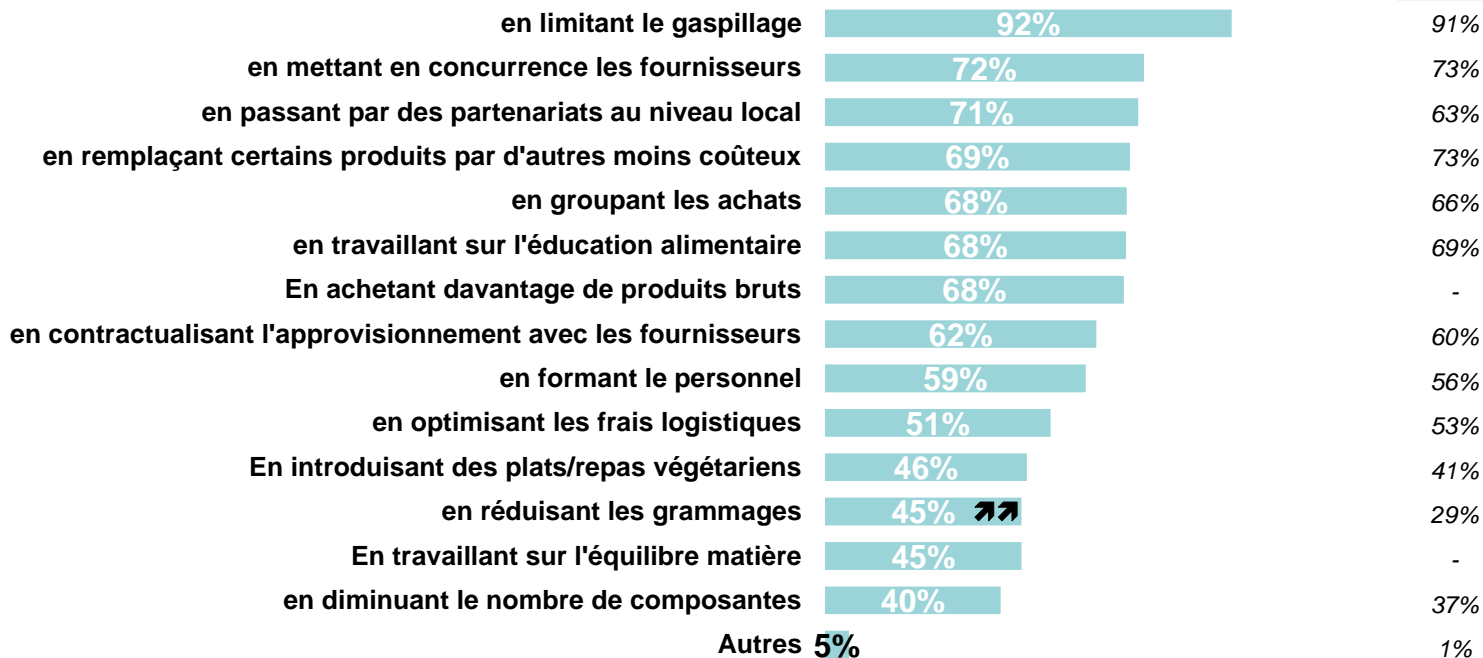
Les moyens mis en œuvre pour diminuer ce surcoût

Lecture: 92% des établissements ont tenté de limiter ce surcoût en limitant le gaspillage

Q12. De quelle manière ? Plusieurs réponses possibles

Base : a constaté une baisse du surcoût (n=329)

Rappel
2017

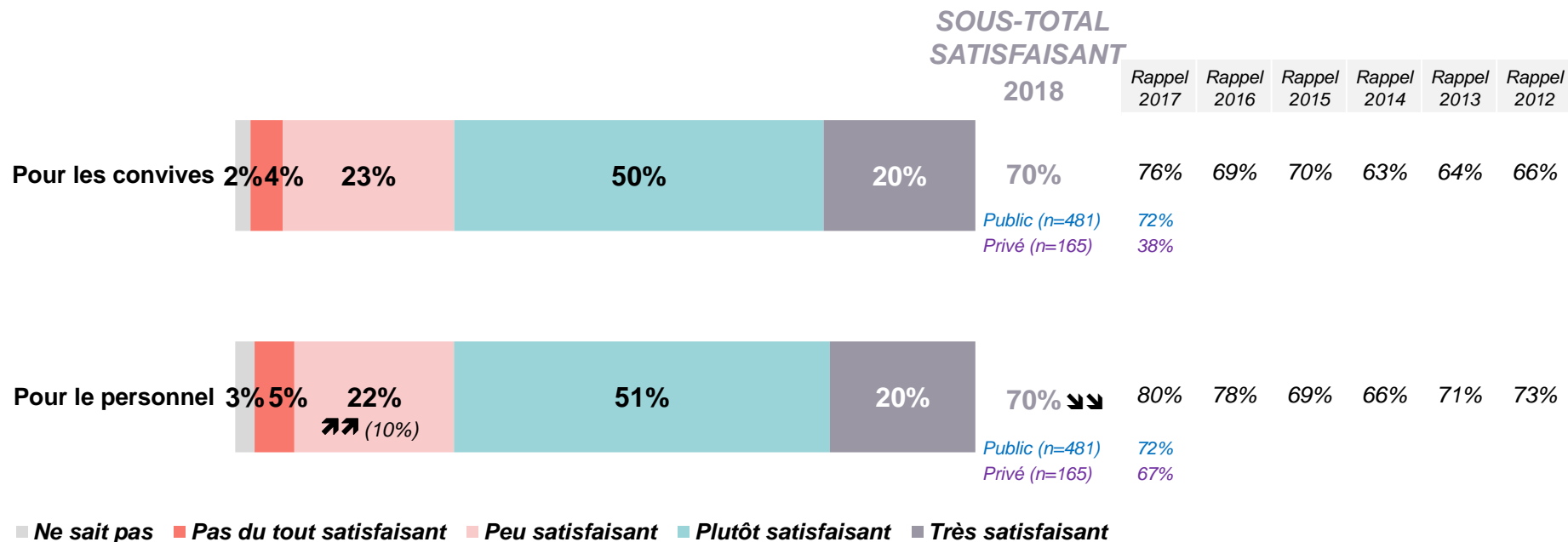


BILAN DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO

Lecture: 70% 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=646)

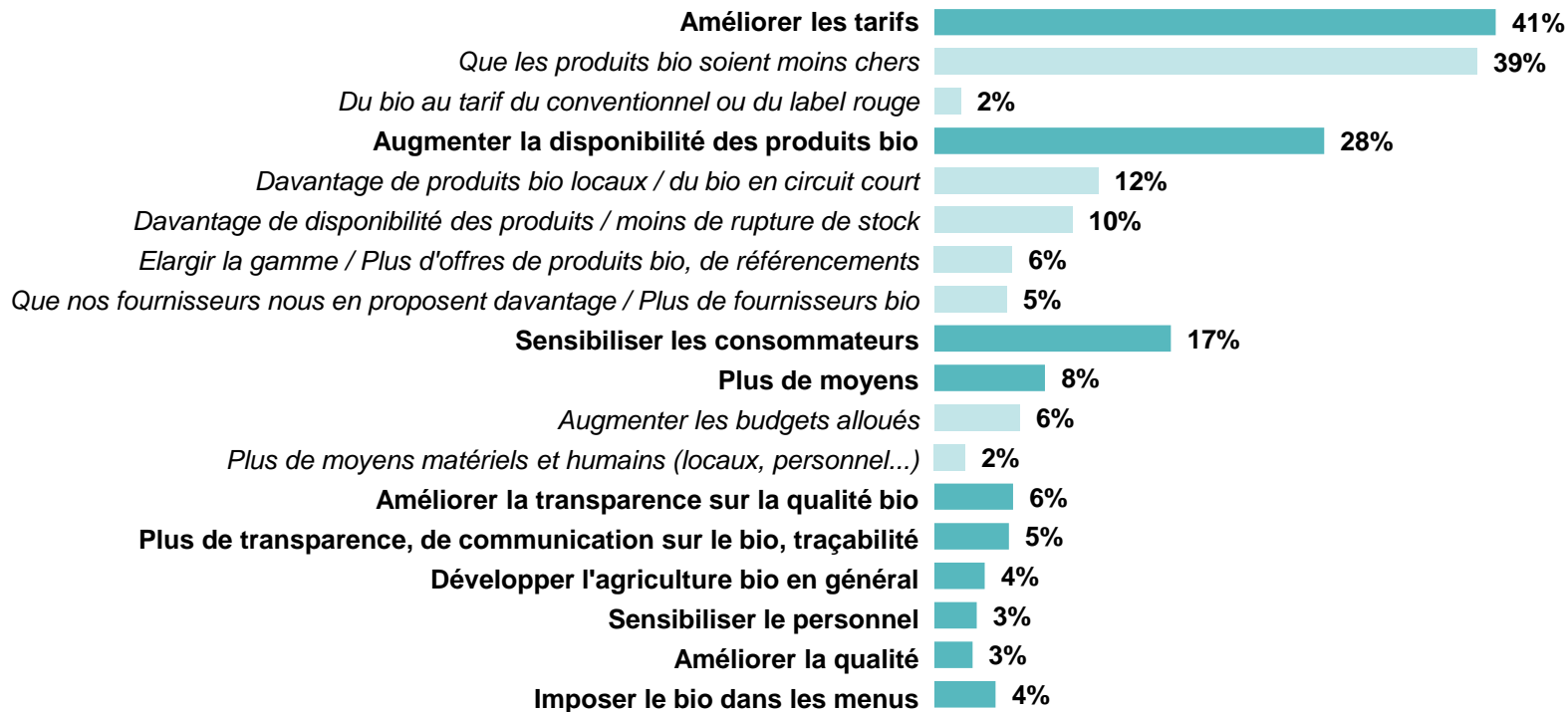


PISTES D'AMÉLIORATION

Lecture : Pour améliorer la satisfaction quant à l'introduction de produits bio, 41% des établissements évoque les tarifs.

Q31. Quelles seraient les améliorations souhaitées

Base : Bilan de l'introduction des produits biologiques non satisfaisant pour les convives ou le personnel (n=208)





III.D

PROJECTION DU MARCHÉ BIO

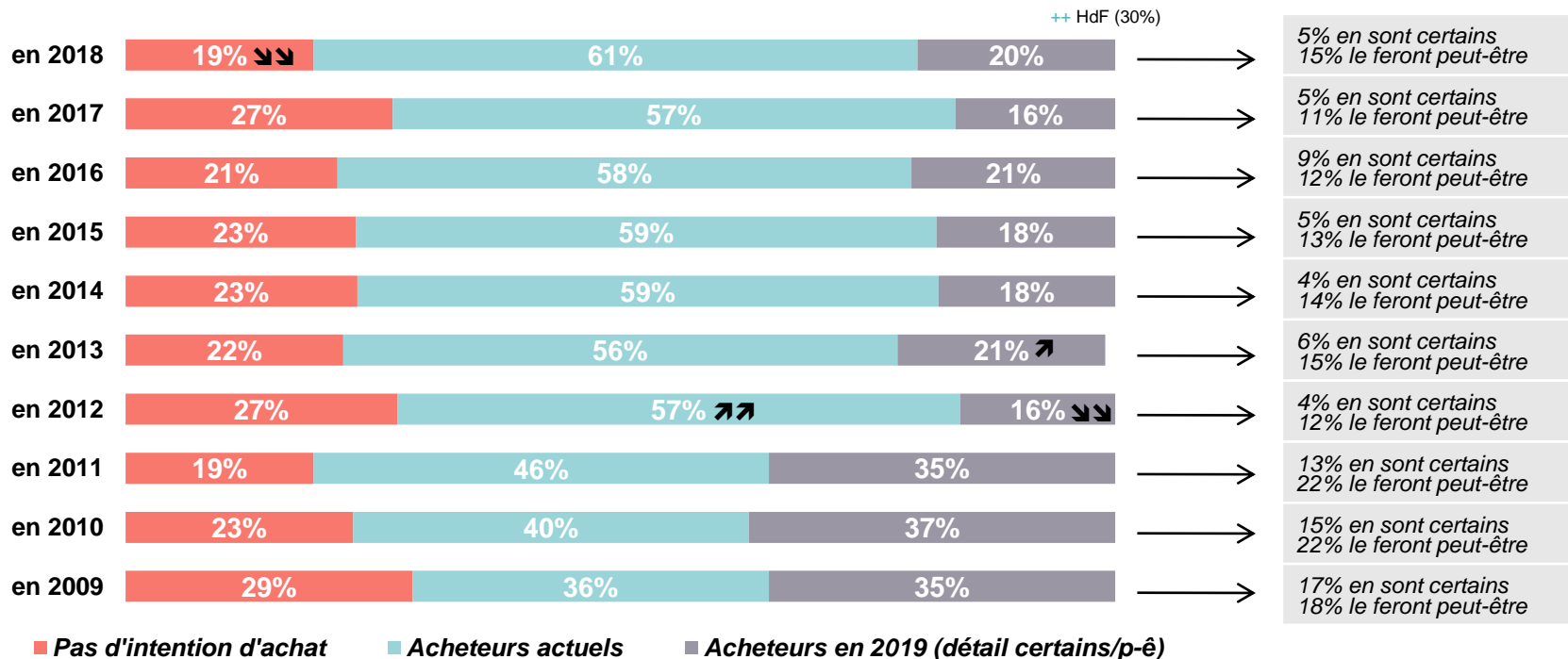
LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

L'évolution

Lecture : en 2018, 20% d'établissements projettent d'introduire du bio dans leur restaurant en 2019

Q15. Pensez-vous qu'en 2019, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=1044)



LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

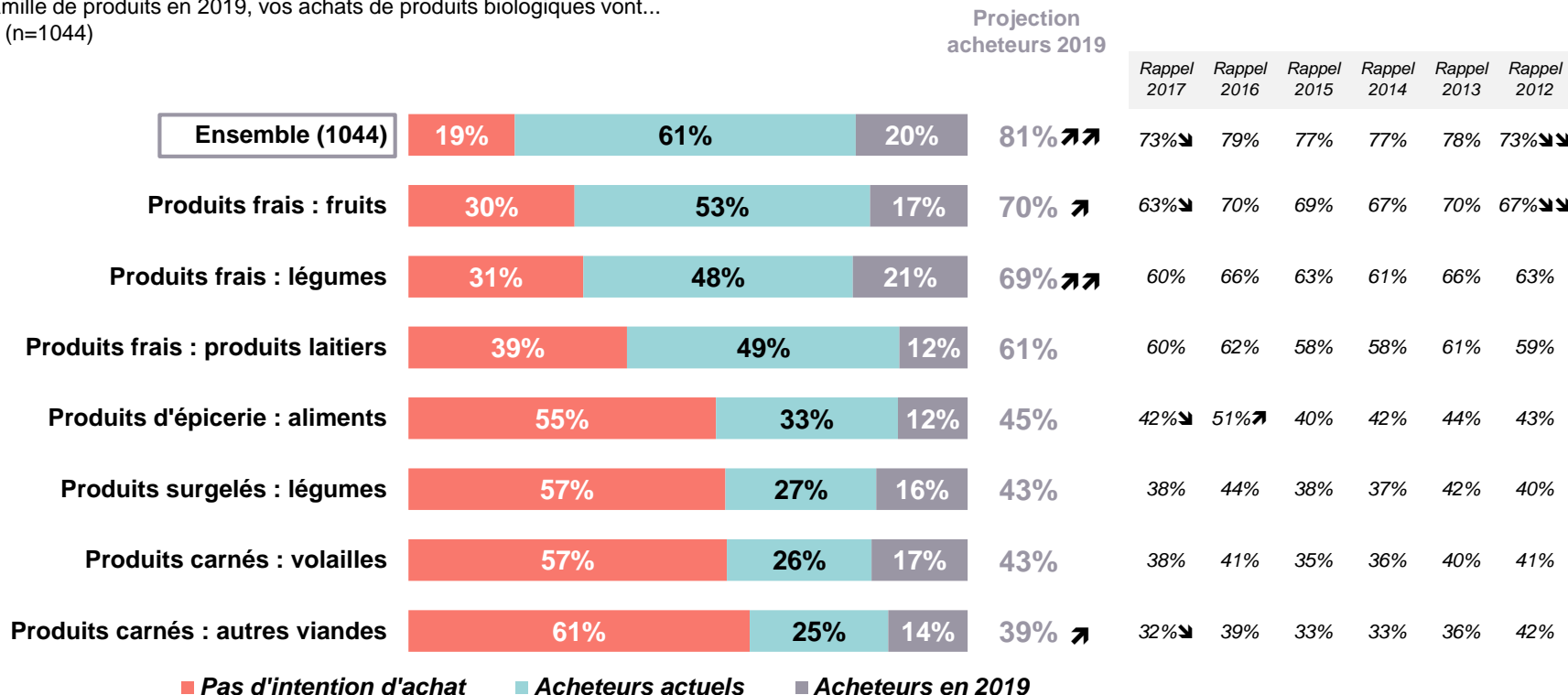
Selon les produits (1/2)

Lecture : 17% des établissements projettent d'introduire des fruits frais bio dans leur restaurant en 2019

Q15. Pensez-vous qu'en 2019, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Q9. Pour cette famille de produits en 2019, vos achats de produits biologiques vont...

Base : ensemble (n=1044)



LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

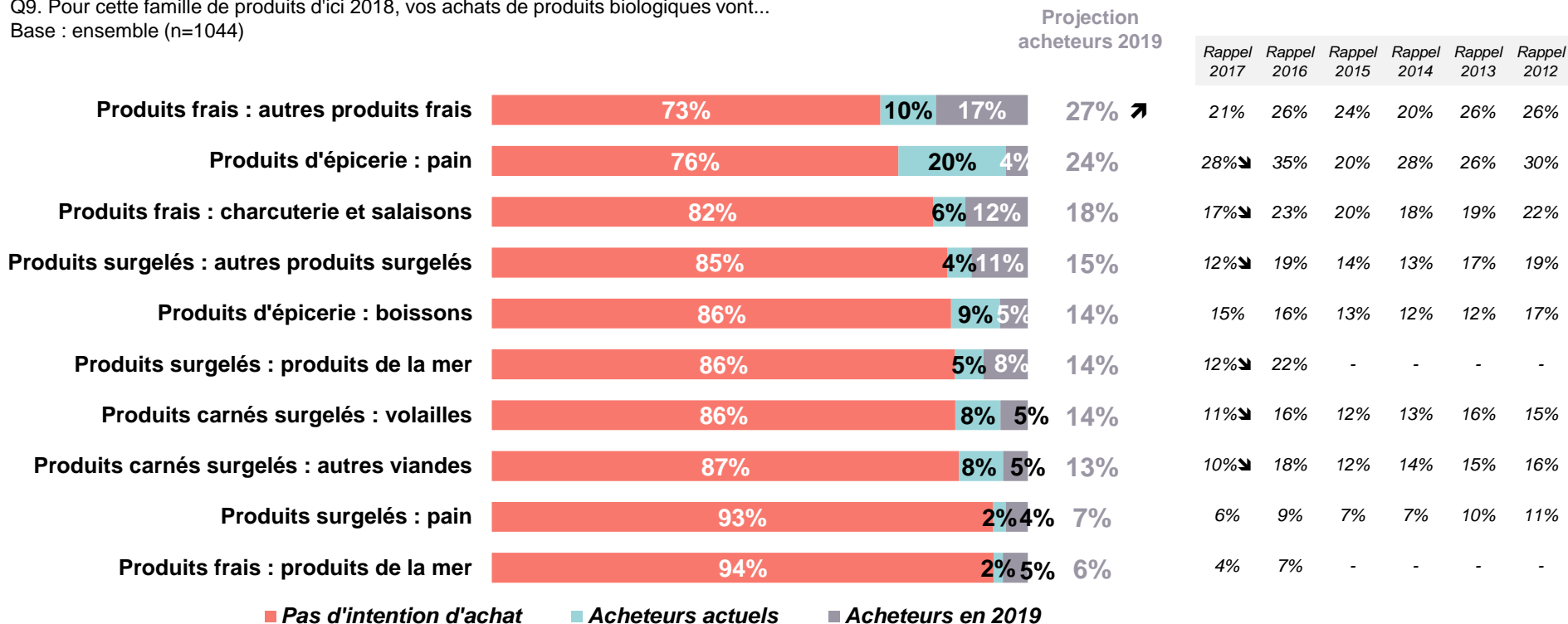
Selon les produits (2/2)

Lecture : 4% des établissements projettent d'introduire du pain bio dans leur restaurant en 2019

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=1044)

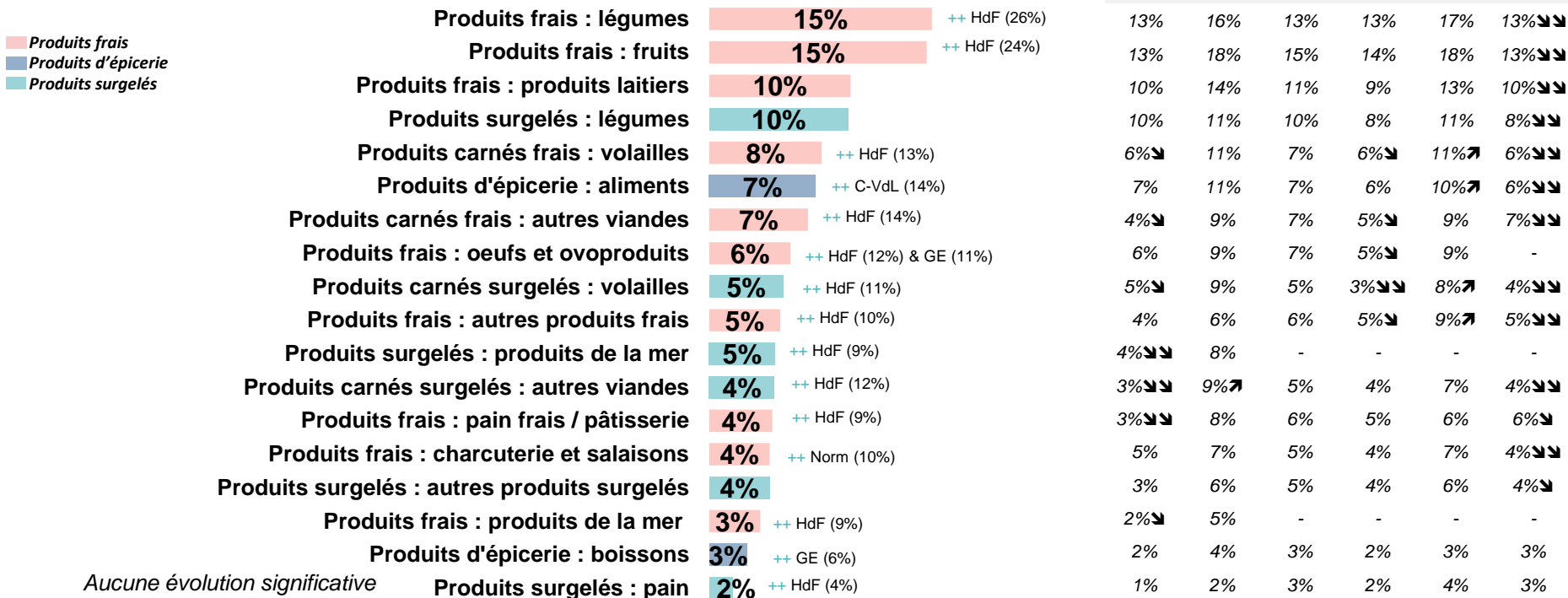


INTENTION D'INTRODUCTION DE PRODUITS BIO PAR FAMILLE

Lecture: en 2019, en projection, il y a 15% d'établissements qui introduiraient des fruits frais bio dans leur restaurant

Q15. Pensez-vous qu'en 2019, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Base : ensemble (n=1044)



LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Projection : part des achats de produits bio en 2019 et 2022

Lecture : les établissements achetant actuellement du bio estiment à 21% la part des achats de produits bio en 2019, et 30% en 2022.

Q10B. Quelle part des achats (en %) pensez-vous atteindre en 2019 ?

Q16B. Quelle sera selon vous la part (le pourcentage) des produits biologiques dans le montant total des achats dans votre restaurant en 2019 ?

Base : acheteurs actuels ou intentionnistes (n=852)

Part actuelle des produits bio dans le montant des achats total

15%

Acheteurs actuels

(n=646)

2019

2022

21%

++ PACA (28%)

30%

++ PACA (37%)

Acheteurs potentiels

(n=206)

2019

2022

17%

30%

Part globale

Aucune évolution significative



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