



MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE



Rapport d'étude

Octobre 2018
Étude n° 1800607

MÉTHODOLOGIE



QUI ?

Etablissements de la restauration commerciale. Ceux-ci sont définis par les codes NAF 732 suivants :

5610A - Restauration traditionnelle, 5610B - Cafétérias et autres libres-services, 5610C - Restauration de type rapide, 5621Z - Services des traiteurs, 5630Z - Débits de boissons, 5510Z - Hôtels et hébergement similaire.

Parmi ces entreprises, 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.*



QUAND ET COMMENT ?

Enquête annuelle, réalisée par **téléphone** du 3 au 12 septembre 2018 via un **fichier de contacts**. Ce fichier est une extraction de l'annuaire d'entreprises **France Prospect** qui resseuce l'exhaustivité des entreprises qui sont inscrites au RNCS (Registre National du Commerce et des Entreprises), soit environ 4 millions d'entreprises.

Questionnaire de 15 minutes



COMBIEN ?

1044 interviews téléphoniques avec des quotas sur le secteur et la zone géographique (13 régions).

Constitution d'un échantillon raisonné sur les régions afin d'avoir une base de lecture suffisante par région. Un redressement a ensuite été appliqué afin de remettre à son poids réel chaque région. **Les variables de redressement sont les suivantes : le secteur et la région.**



II

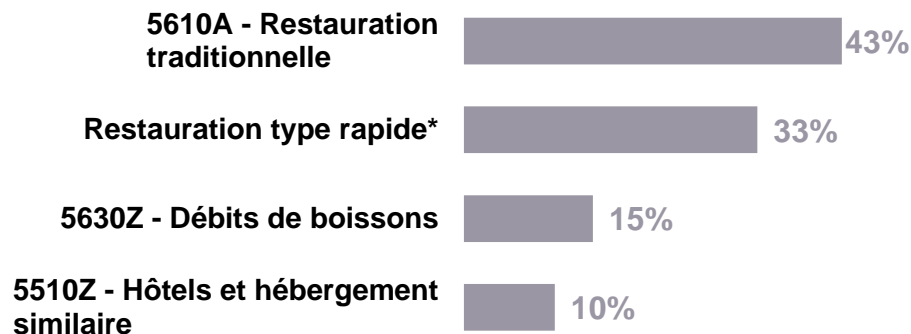
STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON

STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: Le redressement

Information fichier

Base : ensemble (n=1044)

SECTEUR (NAF732)



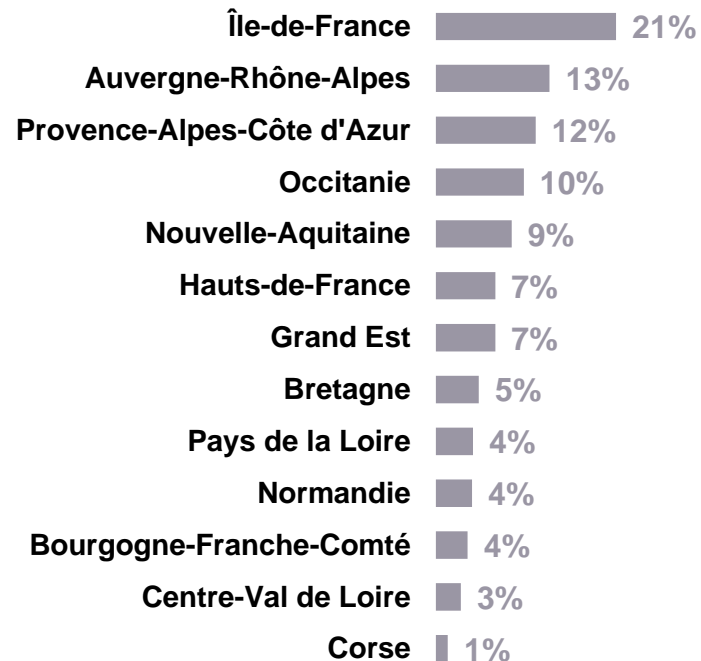
***Inclus :**

5610C Restauration type rapide : 28%

5621Z Traiteurs : 5%

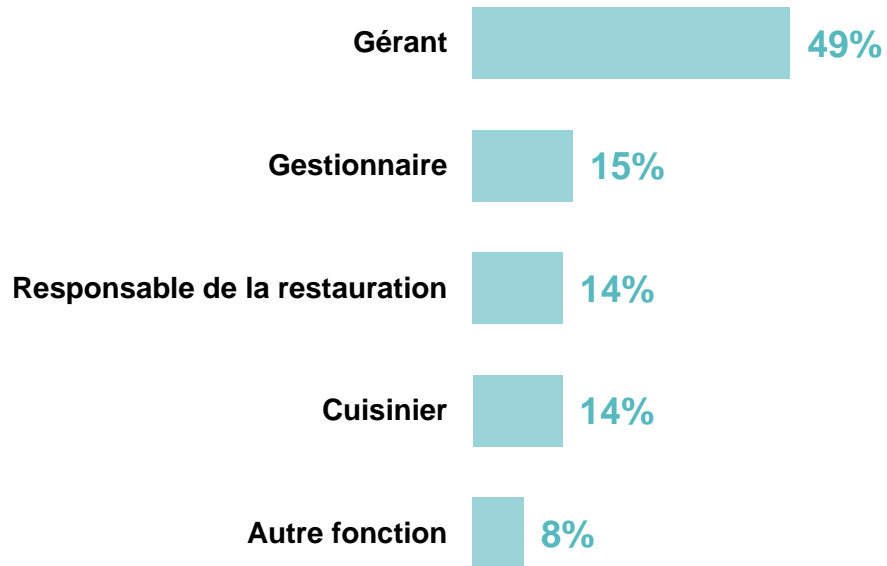
5610B Cafétarias : 0,1%

13 REGIONS



STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: La fonction

QF11 Quelle est votre fonction ?
Base : ensemble (n=1044)



STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON:

La catégorie, la taille, le type et le chiffre d'affaires

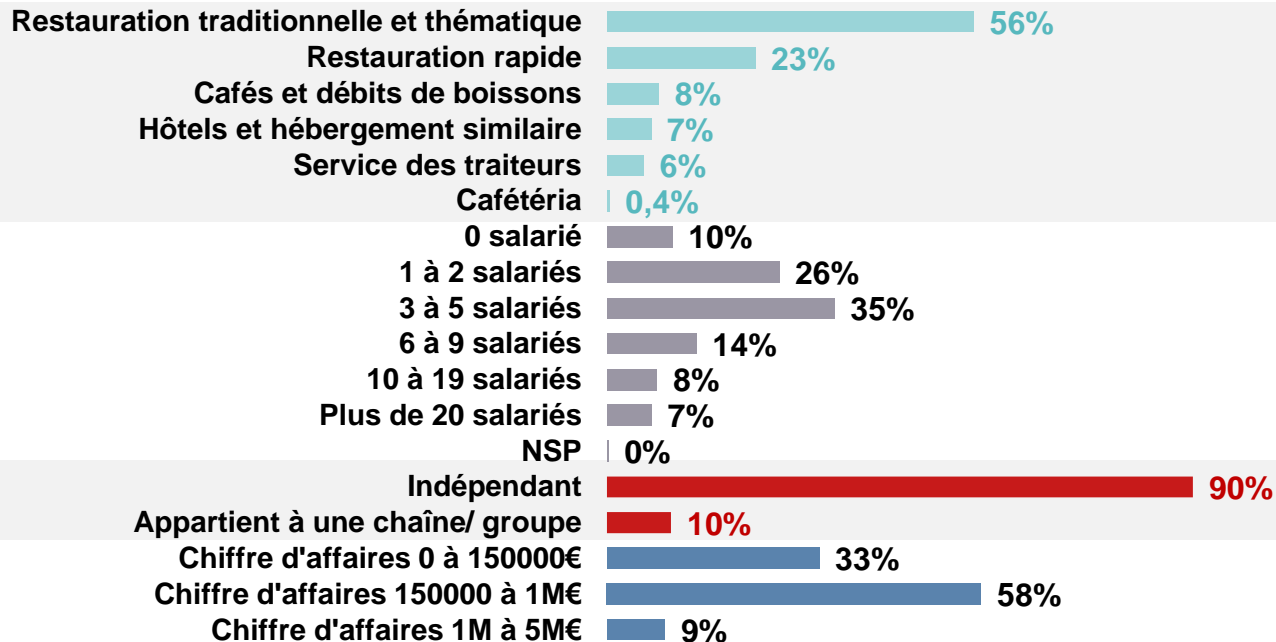
Lecture : 56% des établissements de l'échantillon sont des établissements traditionnels et thématiques

QF1. Tout d'abord, dans laquelle des catégories suivantes classez-vous votre établissement ?

QF11bis Quelle est la taille de votre entreprise ?

QF3bis. Votre établissement ...

Base : ensemble (n=1044)



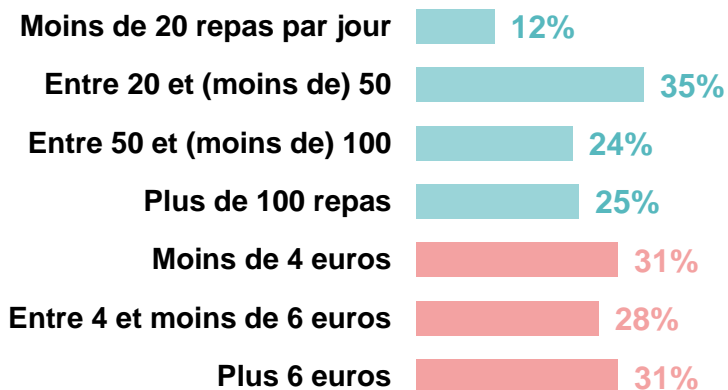
STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON:

Nombre de repas servis par jour et coût matière des denrées au couvert

QF7. Quel est le nombre moyen de repas servis / nombre de transactions par jour dans votre restaurant ?

QF10. En moyenne, quel est le coût matière HT des denrées au couvert ?

Base : ensemble (n=1044)

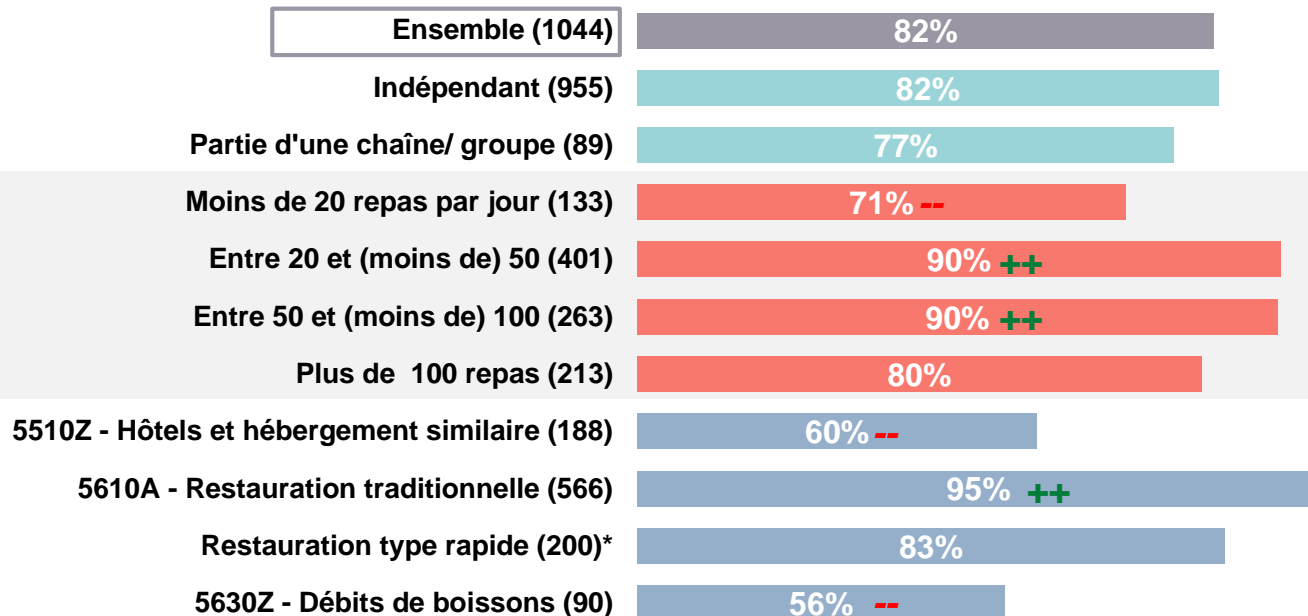


STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: Possibilité de préparer des légumes frais

Lecture : 95% des établissements de restauration traditionnelle préparent eux-mêmes des légumes frais.

QF10bis. Dans votre établissement, préparez-vous/cuisinez-vous des légumes frais ?

Base : ensemble (n=1044)



*Inclus : 5610C Restauration type rapide, 5621Z Traiteurs et 5610B Cafétérias



III.A

**LES PRODUITS BIOLOGIQUES EN
RESTAURATION COMMERCIALE**

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

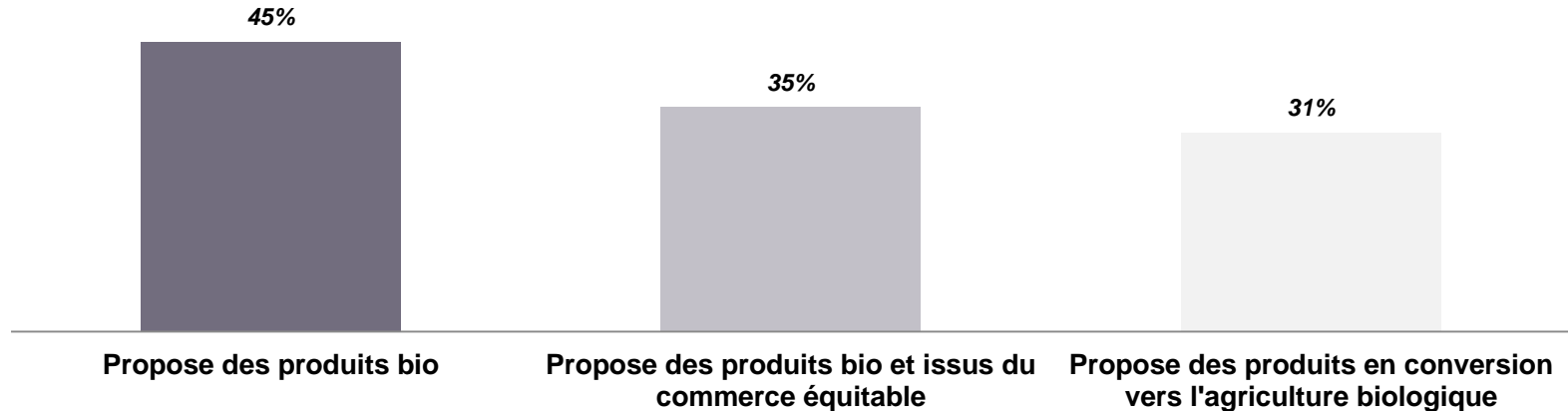
Lecture : en 2018, 45% des établissements proposent des produits bio

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

Q0bis. Proposez-vous des produits en conversion vers l'agriculture biologique, 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)



Introduction du bio en restauration commerciale : détail de l'offre proposée

Lecture : 50% des établissements ayant introduit du bio proposent des ingrédients ou produits bio uniquement

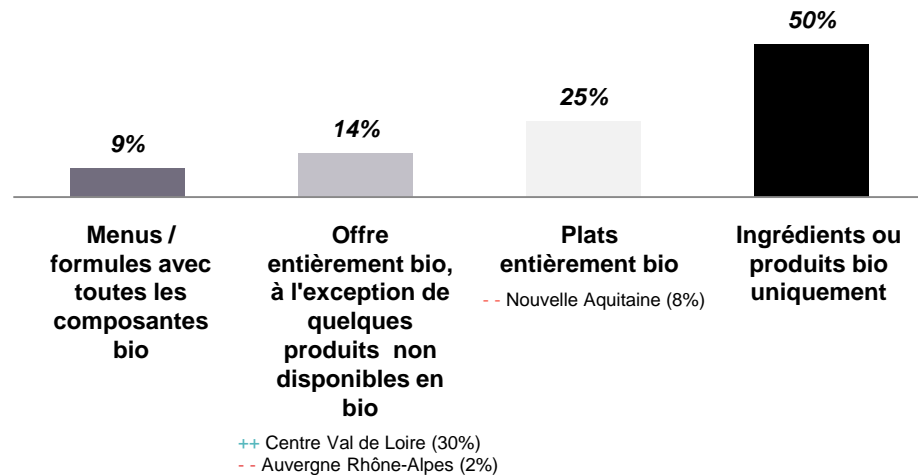
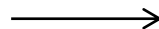
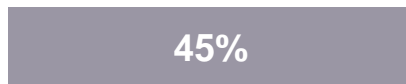
Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans votre établissement, ne serait-ce que de temps en temps ?

Q7. Proposez-vous à vos clients... ?

Base : ensemble (n=1044) / propose des produits bio (n=476)

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

en 2018

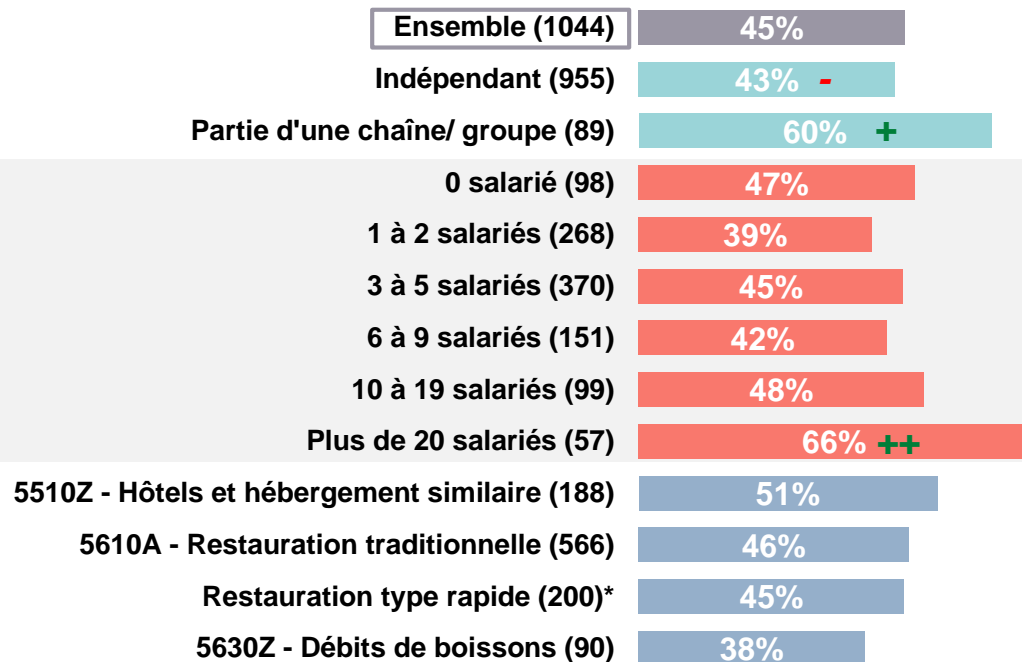


Introduction du bio en restauration commerciale selon les cibles

Lecture : 60% des entreprises faisant partie d'une chaîne proposent des produits bio

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

Base : ensemble (n=1044)



Pas de différence significative sur les 13 régions

Mesure de l'introduction des produits bio en restauration commerciale – étude n°1800607 – Octobre 2018

*Inclus : 5610C Restauration type rapide,
5621Z Traiteurs et 5610B Cafétérias



III.B

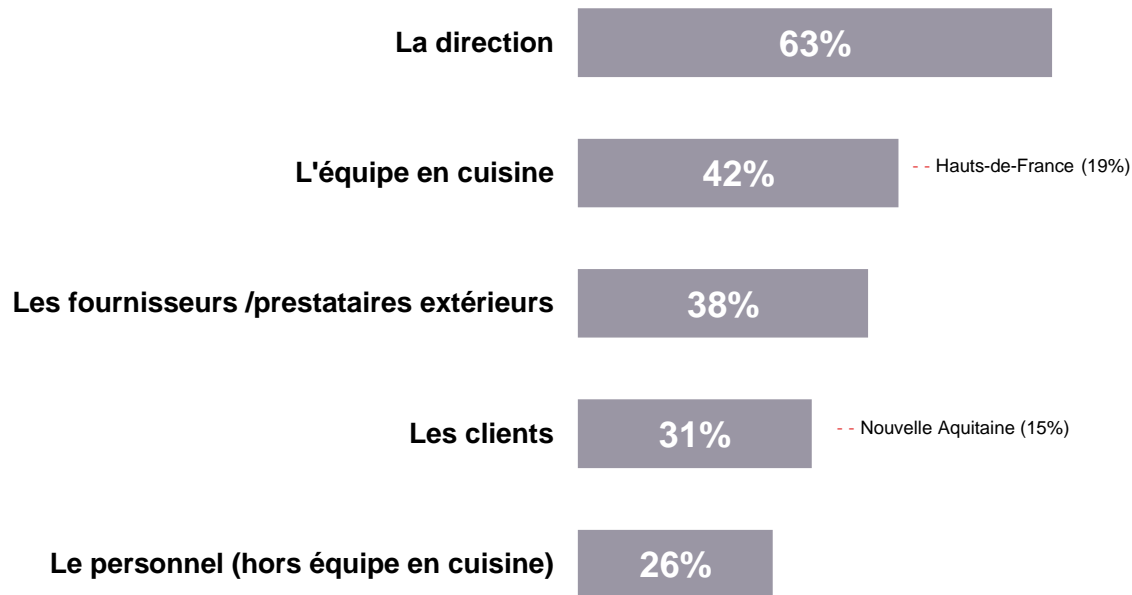
**FOCUS SUR L'ACHAT DE PRODUITS
BIOLOGIQUES PARMIS LES ACHETEURS
BIO**

LES FACTEURS D'INTRODUCTION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Lecture : Dans 63% des établissements de la restauration commerciale proposant du bio, 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=476)

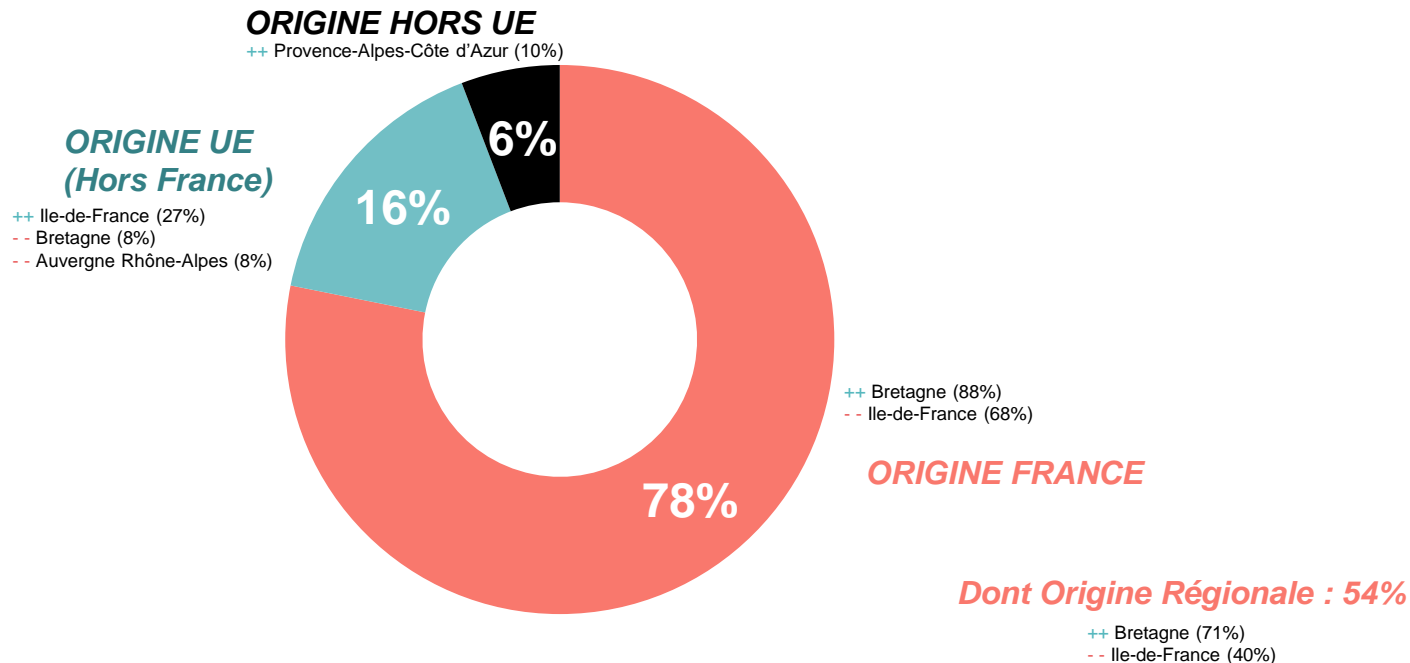


L'ORIGINE DES PRODUITS BIO

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 ...

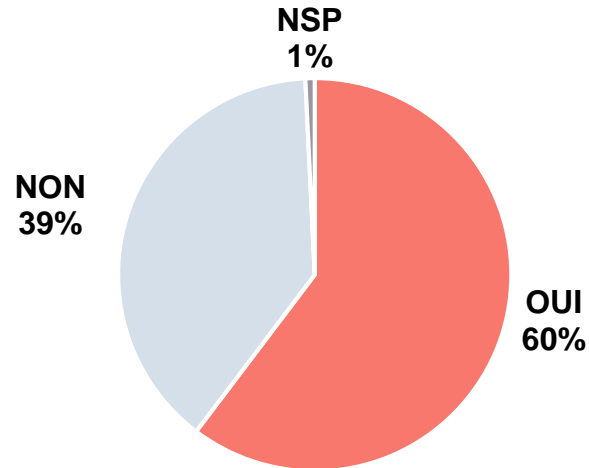
Base propose des produits bio (n=476)



APPROVISIONNEMENT BIO DE PROXIMITE

Lecture : 60% des établissements proposant du bio, encouragent l'approvisionnement bio de proximité

Q2D1. Dans vos achats de denrées, l'approvisionnement bio de proximité est-il encouragé ?
Base propose des produits bio (n=476)



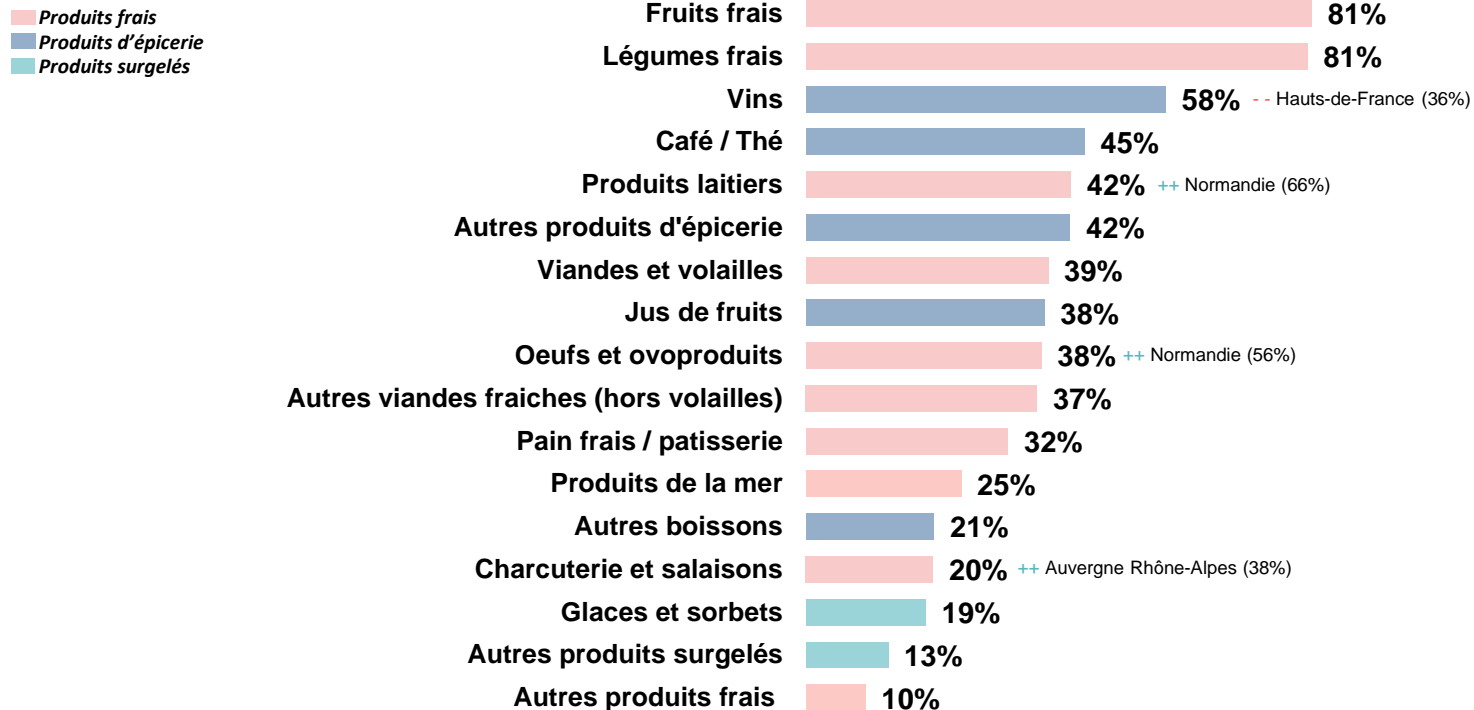
Pas de différence significative sur les 13 régions

LES ACHETEURS DE PRODUITS BIO PAR FAMILLE

Lecture : 81% des établissements proposant du bio achètent des fruits frais.

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=476)

Base filtrée: 45% des RCo proposant des produits bio



LA PART DES PRODUITS BIO DANS LE MONTANT DES ACHATS

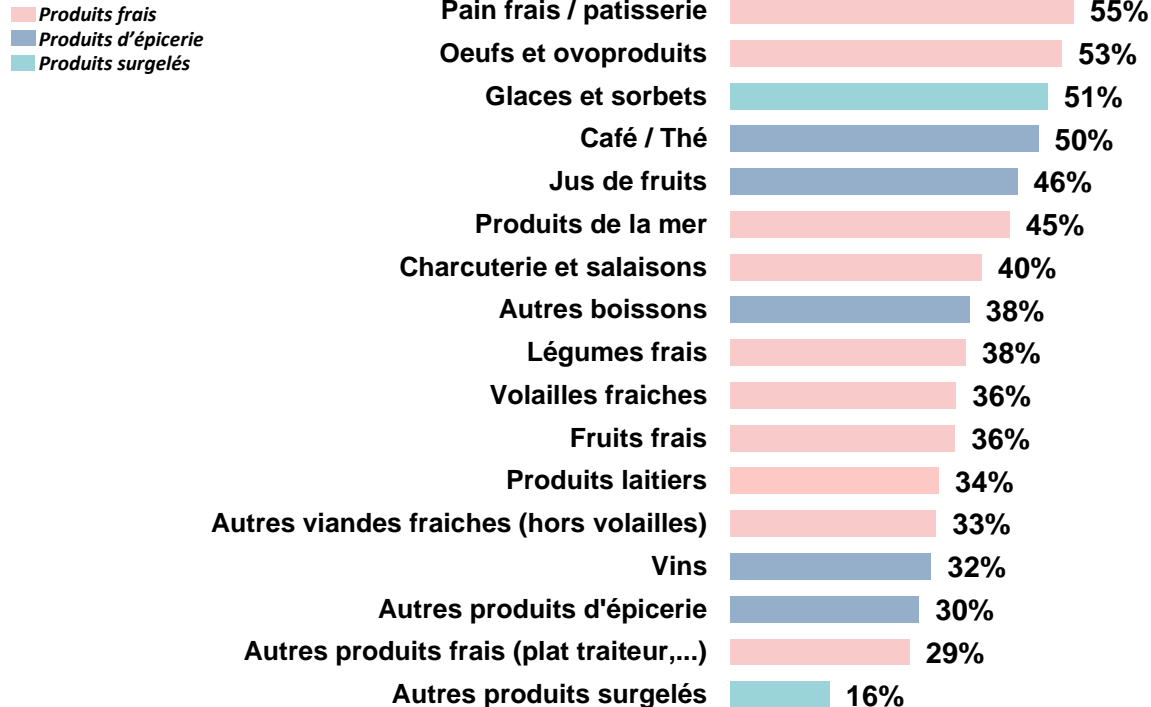
Lecture: au global, parmi les acheteurs de produits bio, les produits bio représentent 24% du montant total des achats en 2018

Q2. Quelle est la part (le pourcentage) sur l'ensemble de l'année (2017) des produits biologiques dans le montant total des achats de cette famille de produits (HT) ?

Base propose des produits bio (n=476)

Q2. Quelle est la part (le pourcentage) sur l'ensemble de l'année (2017) des produits biologiques dans le montant total des achats de cette famille de produits (HT) ?

Base filtrée: 45% des RCo proposant des produits bio



AU GLOBAL
Part moyenne du BIO
24%

Pas de différence significative sur les 13 régions



IIL.C

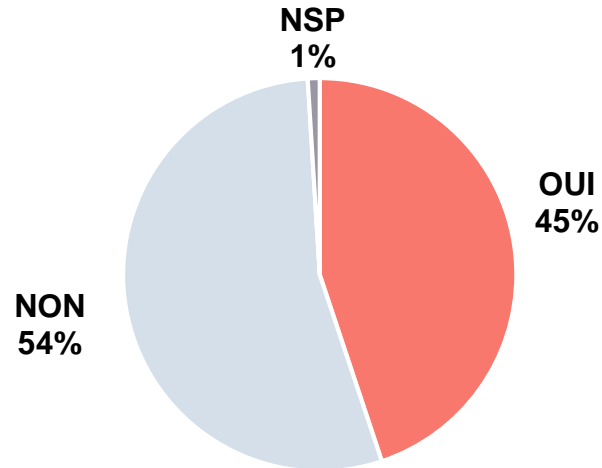
**ACHETEURS DE PRODUITS
BIOLOGIQUES
LE BILAN**

LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

Lecture: 54% des établissements proposant des produits bio estiment que leur introduction n'a pas généré un surcôt

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

Base propose des produits bio (n=476)



LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

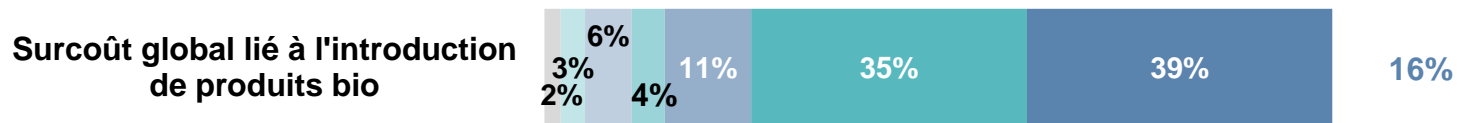
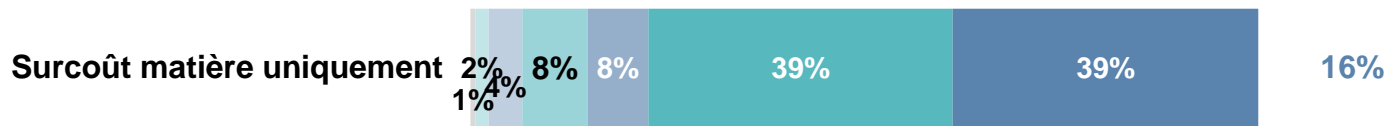
Les surcoûts moyen par type de menus ou plats

Lecture: 39% des établissements estiment que le surcoût matière 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=203)

Surcoût moyen



■ 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%

Pas de différence significative sur les 13 régions

LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

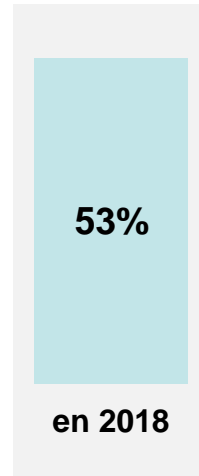
Diminution du surcôt

Lecture: 53% des établissements ayant subi un surcôt lié à l'introduction du bio ont cherché à le limiter

Q11. Avez-vous cherché à limiter ce surcôt ?

Base : Oui, il y a un surcôt lié à l'introduction des produits bio (si oui, en Q12b) (n=203)

% - ont cherché à limiter le surcôt



Pas de différence significative sur les 13 régions

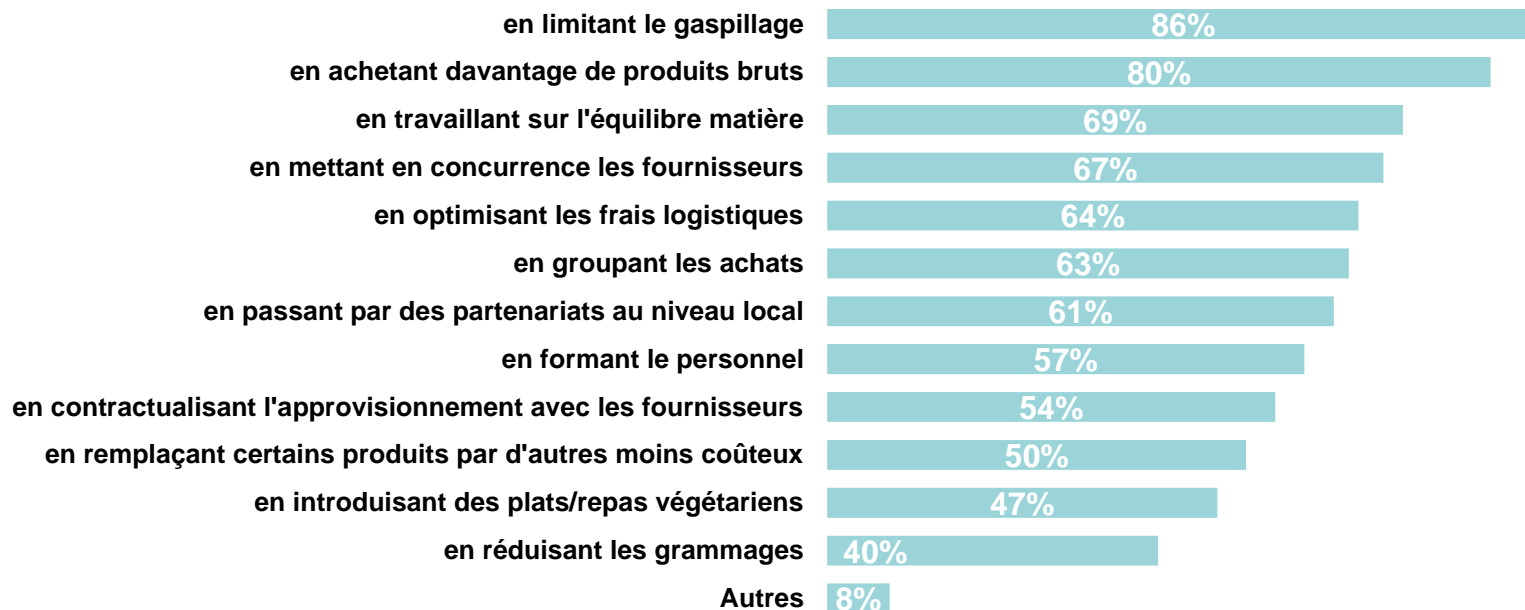
LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

Les moyens mis en œuvre pour diminuer ce surcoût

Lecture: 86% des établissements cherchant à limiter le coût du bio, le font en limitant le gaspillage

Q12. De quelle manière ?

Base : a constaté une baisse du surcoût (n=110)



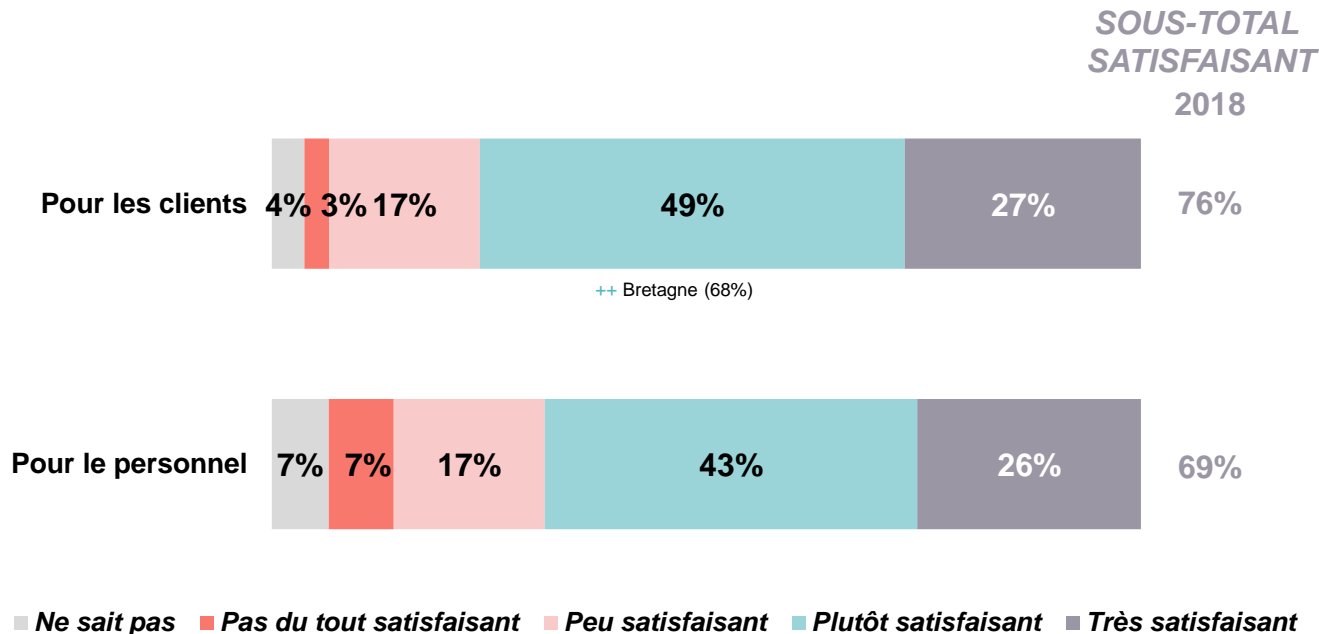
Pas de différence significative sur les 13 régions

BILAN DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO

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

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

Base propose des produits bio (n=476)

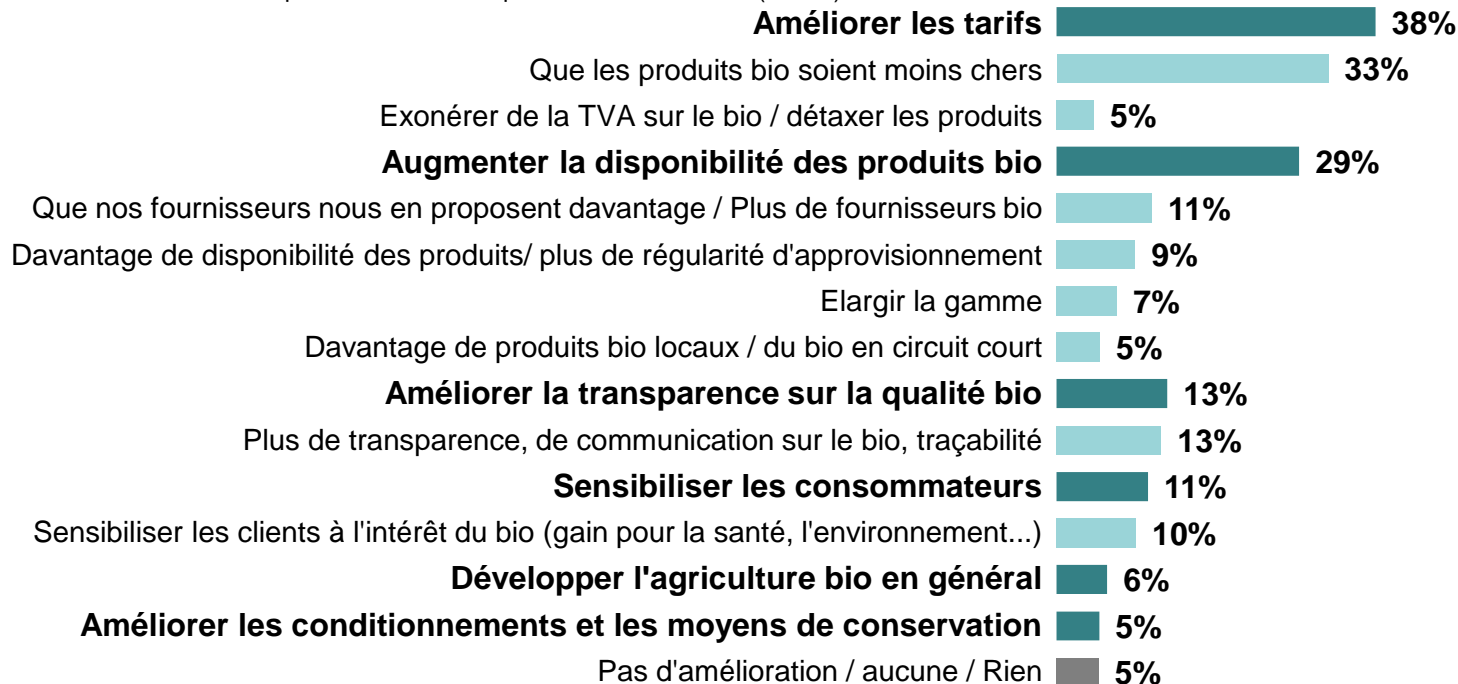


BILAN DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO

Lecture: 38% des établissements proposant du bio et déclarant des clients ou un personnel insatisfait par l'introduction du bio, souhaitent une amélioration des tarifs.

Q31. Quelles seraient les améliorations souhaitées ?

Base caractérisent les clients ou le personnel insatisfait par l'introduction du bio (n=141)





III.D

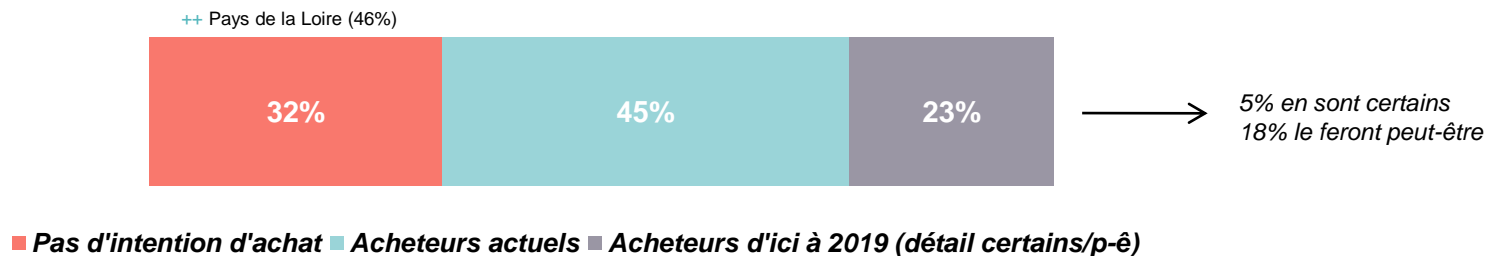
PROJECTION DU MARCHÉ BIO

LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Lecture : en 2018, 23% des établissements projettent d'introduire du bio d'ici à 2019

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2019, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

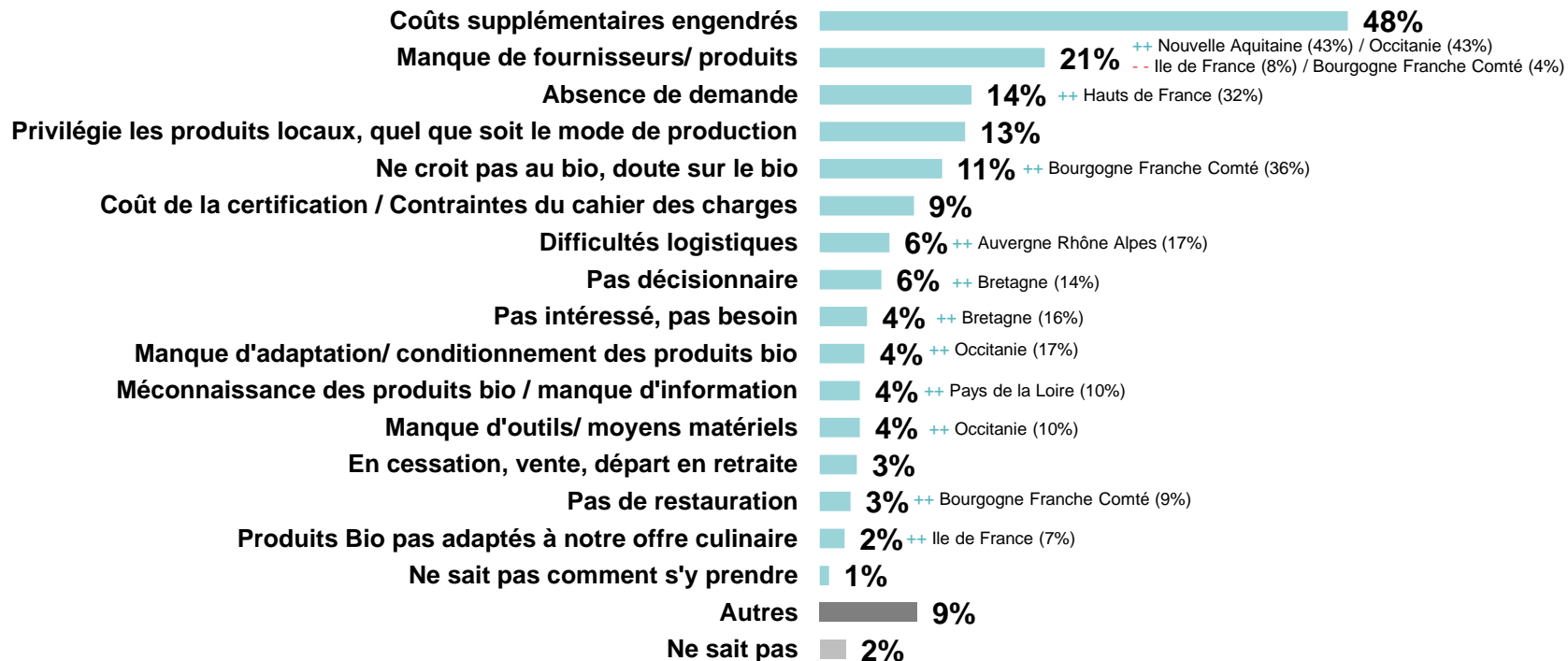
Base : ensemble (n=1044)



RAISONS DE NON-INTRODUCTION

Lecture : 48% 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 2019 ? (réponses non suggérées)
Base : n'envisage pas de proposer des produits bio d'ici 2019 ou compte diminuer ses achats en produits bio (n=505)



LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

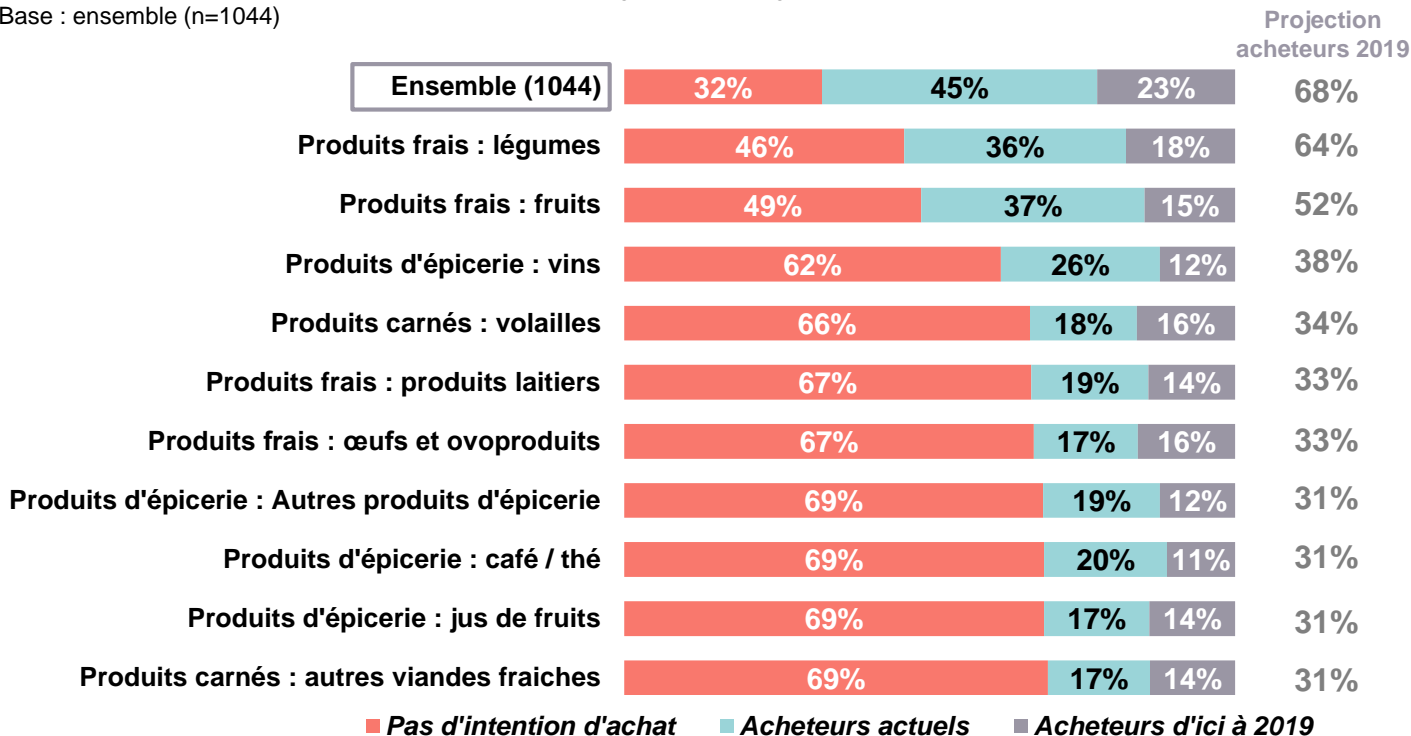
Selon les produits (1/2)

Lecture : 18% des établissements projettent d'introduire des légumes frais bio d'ici à 2019

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2019, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre établissement ?

Q9. Pensez-vous qu'en 2019, vos achats de produits biologiques vont augmenter, diminuer, rester stable ?

Base : ensemble (n=1044)



■ Pas d'intention d'achat ■ Acheteurs actuels ■ Acheteurs d'ici à 2019

LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

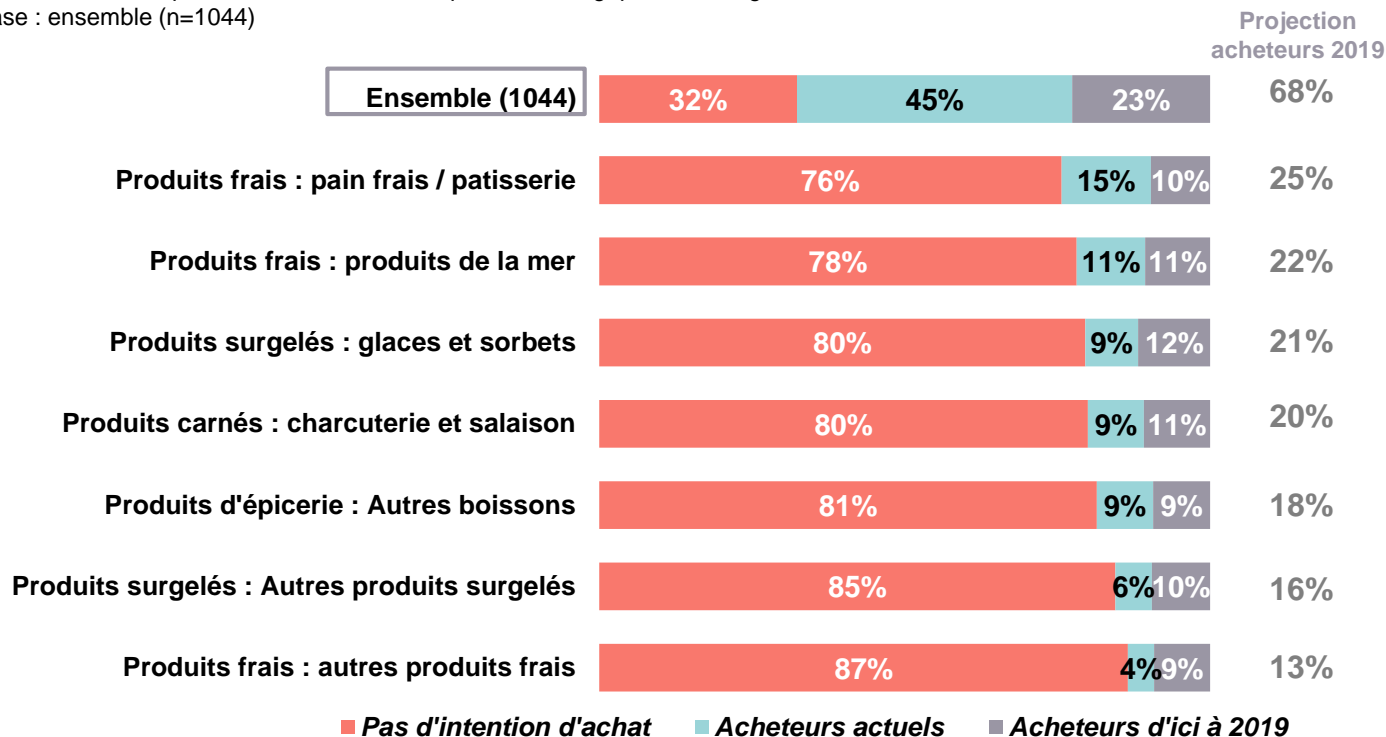
Selon les produits (2/2)

Lecture : 10% des établissements projettent d'introduire du pain frais/ pâtisserie bio d'ici à 2019

Q15. Pensez-vous que d'ici à 2019, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre établissement ?

Q9. Pensez-vous qu'en 2019, vos achats de produits biologiques vont augmenter, diminuer, rester stable ?

Base : ensemble (n=1044)



LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

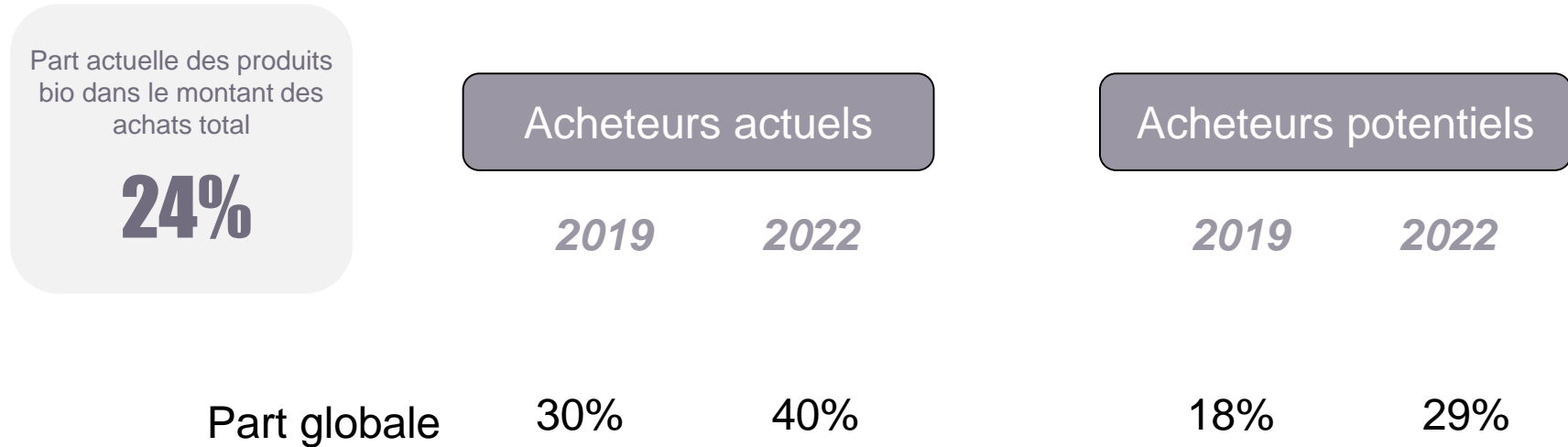
Projection : part des achat de produits bio d'ici 2019 et 2022

Lecture : les établissements achetant actuellement du bio estiment à 30% la part des achats de produits bio en 2019, et 40% en 2022.

Q10. Quelle part des achats (en %) pensez-vous atteindre en 2019 ?

Q16. Quelle sera selon vous la part (le pourcentage) des produits biologiques dans le montant total des achats dans votre restaurant en 2019 ?

Base : ensemble (n=1044)



PRINCIPAUX ENSEIGNEMENTS

45% des établissements de la restauration commerciale **proposent des produits bio** en 2018.

A noter également que **31%** des établissements proposent des **produits en conversion** vers l'agriculture biologique et **35%** proposent des **produits bio et issus du commerce équitable**.

Les produits biologiques en restauration commerciale sont **majoritairement introduits par la direction des établissements** (63% des cas) et dans une moindre mesure par l'équipe en cuisine (42%) et les fournisseurs (38%).

Les **produits bio d'origine France** sont les plus nombreux (**78%**) et la part des produits **d'origine régionale** représente **54%**.

Les **produits frais** sont les produits bio **les plus achetés**.

Les 3 principales familles de produits sont :

- Les **fruits et les légumes frais** (81% d'établissements acheteurs)
- Le **vin** est proposé par plus de la moitié des établissements (58%)
- En 3^{ème} position, le **café/thé** (45%) devance de peu les **produits laitiers** (42%)

Le potentiel de **nouveaux acheteurs d'ici 2019 est de 23%**.



**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