



# MESURE DE L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE

*Rapport d'étude*



Octobre 2019  
Étude n° 1900613

# 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 20 septembre 2019 via un **fichier de contacts**. Ce fichier est une extraction de l'annuaire d'entreprises **France Prospect** qui ressece 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 ?

**1040** interviews téléphoniques avec des quotas sur le secteur et la zone géographique (13 régions métropolitaines).

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



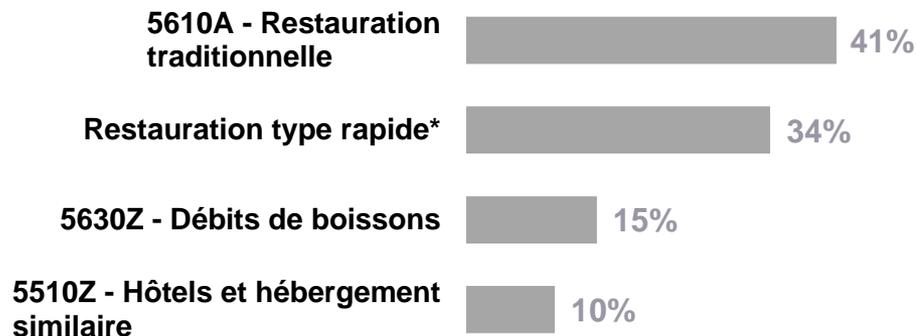
# STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON



# STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON: LE REDRESSEMENT

Information Fichier  
Base : Ensemble (n=1040)

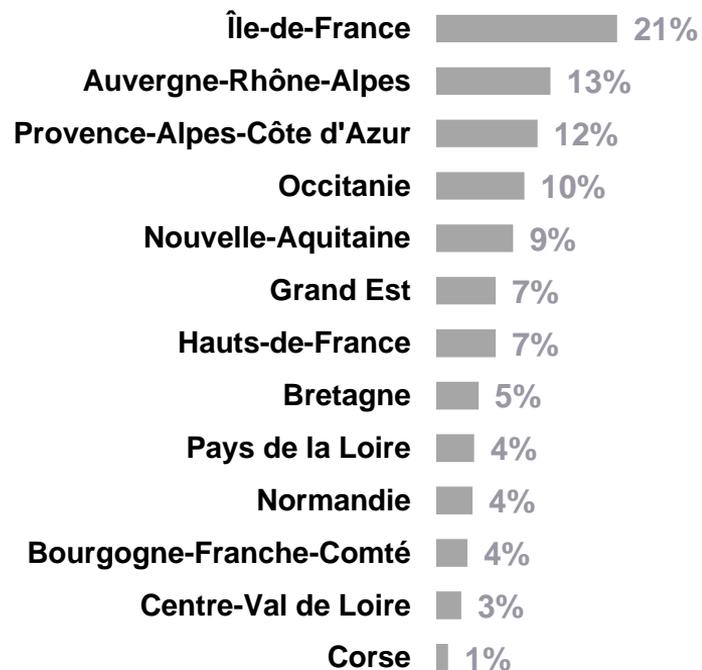
## SEGMENT (NAF732)



**\*Inclus :**

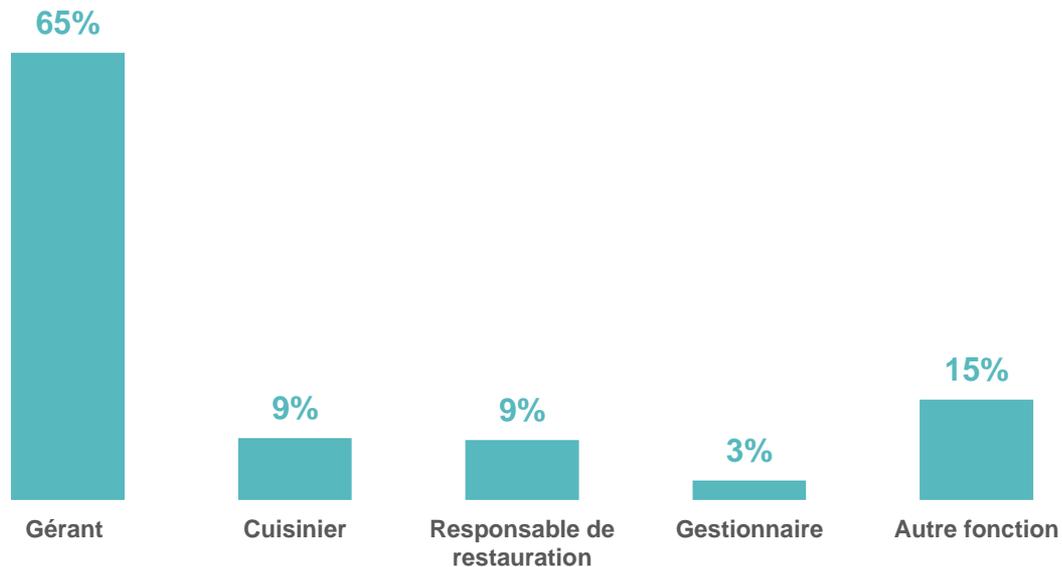
5610C Restauration type rapide : 29%  
5621Z Traiteurs : 5%  
5610B Cafétarias : 0,2%

## 13 REGIONS



# STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON LA FONCTION

Base : Ensemble (n=1040)



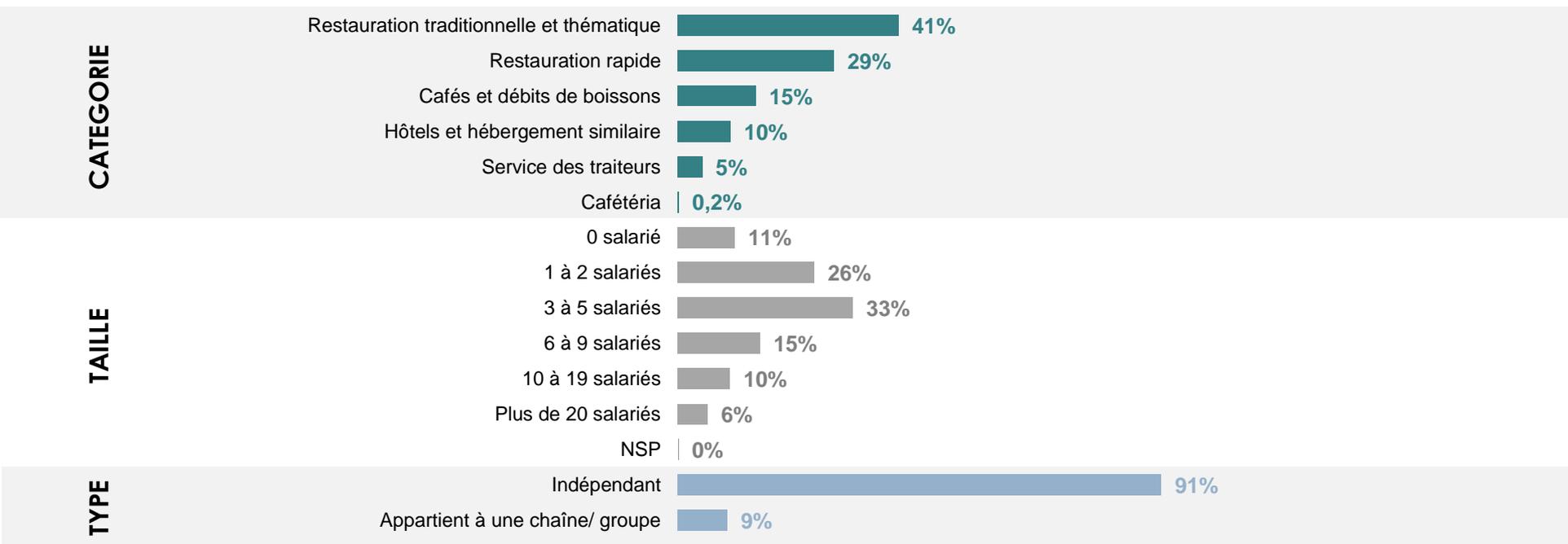
QF11. Quelle est votre fonction ?

# STRUCTURE DE L'ÉCHANTILLON

## LA CATÉGORIE, LA TAILLE ET LE TYPE

**Lecture : 41% des établissements de l'échantillon sont des établissements traditionnels et thématiques**

Base : Ensemble (n=1040)



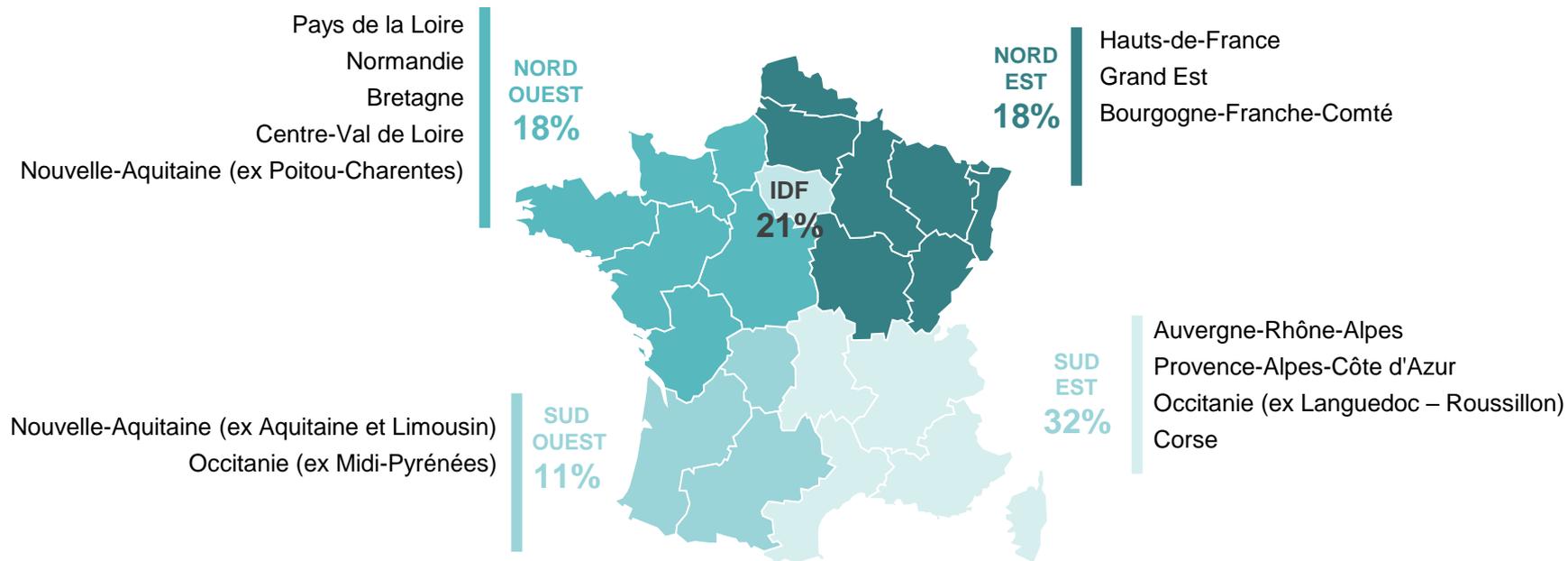
QF1. Tout d'abord, dans laquelle des catégories suivantes classez-vous votre établissement ?

Q11Bis. Quelle est la taille de votre entreprise ?

QF3bis. Votre établissement ..

# GRILLE DE LECTURE DES RÉSULTATS 2/2

## COMPOSITION DES REGIONS UDA5



A woman with dark hair in a ponytail, wearing a white sweater, is seen from behind, looking out of a train window. The background is blurred, suggesting motion. The text is overlaid on the image.

**III.A**

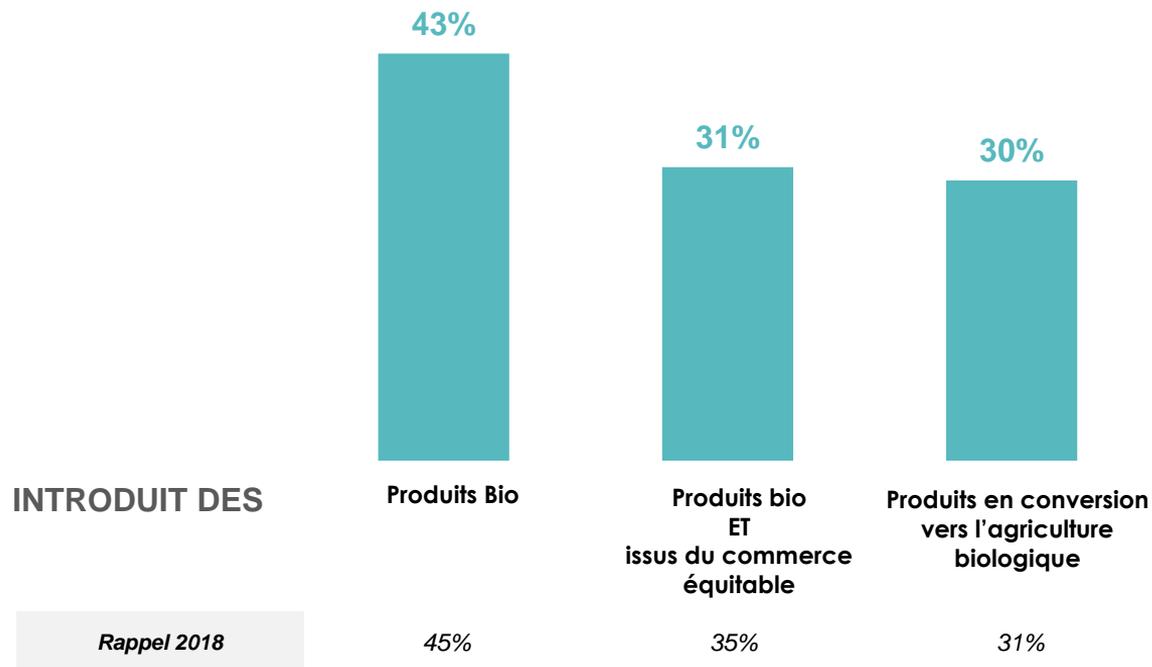
---

# **LES PRODUITS BIOLOGIQUES EN RESTAURATION COMMERCIALE**

# L'INTRODUCTION DU BIO, DE PRODUITS EN CONVERSION ET DU COMMERCE ÉQUITABLE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Lecture : en 2019, 43% des établissements introduisent des produits bio

Base : Ensemble (n=1040)



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 ?

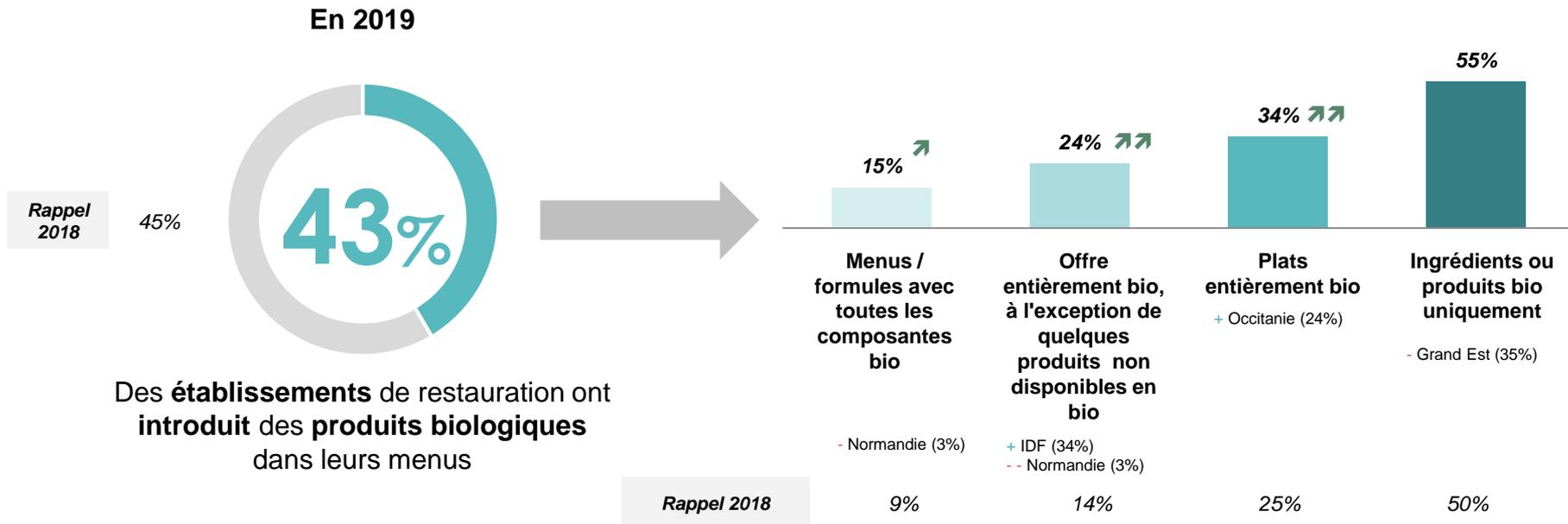
Q0ter. Proposez-vous des produits biologiques ET issus du commerce équitable ne serait-ce que de temps en temps ?

*Pas de différence significative sur les 13 régions*

# INTRODUCTION DU BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE : DÉTAIL DE L'OFFRE PROPOSÉE

## Lecture : 50% des établissements achetant des produits bio introduisent des ingrédients ou produits bio uniquement

Base : Ensemble (n=1040)

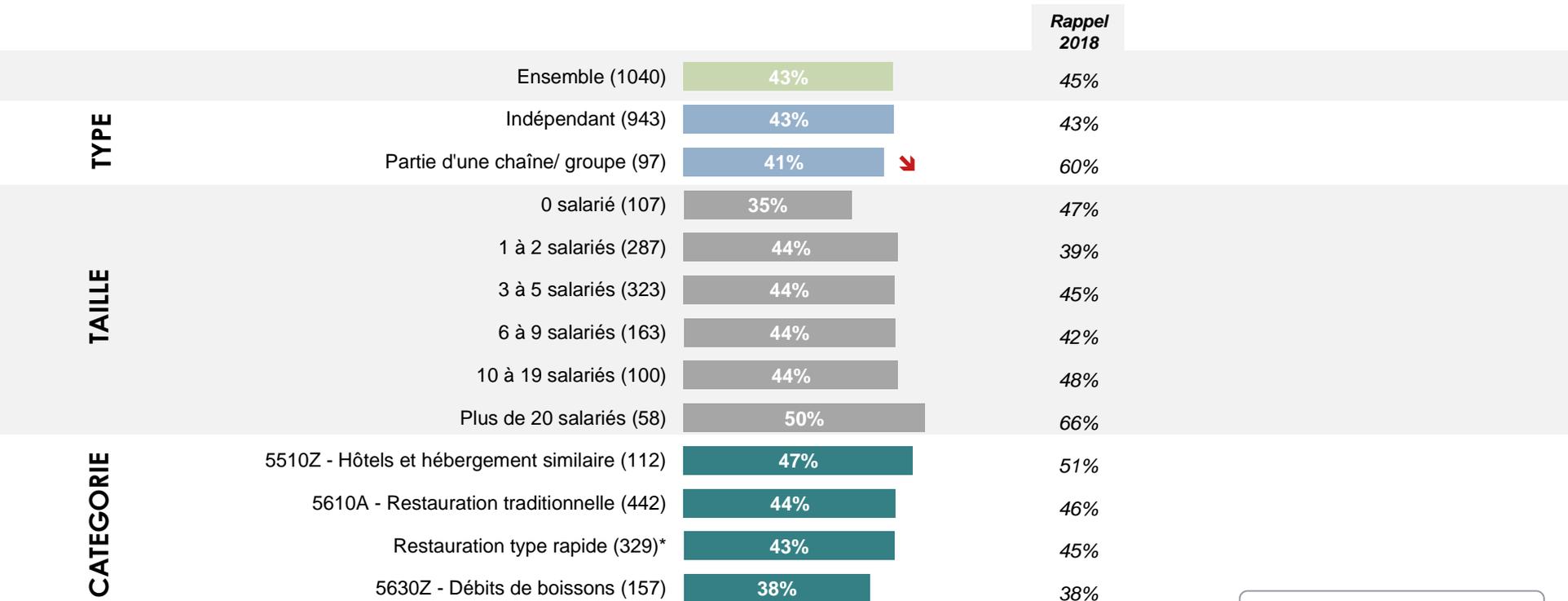


Q0. Proposez-vous des produits biologiques dans votre établissement, ne serait-ce que de temps en temps ? \* Nb : libellé de la question modifié, évolution à prendre avec précaution  
 Q7. Proposez-vous à vos clients... ?

# INTRODUCTION DU BIO EN RESTAURATION COMMERCIALE SELON LES CIBLES

## Lecture : 41% des entreprises faisant partie d'une chaîne introduisent des produits bio

Base : Ensemble (n=1040)



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

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

Pas de différence significative sur les 13 régions



## III.B

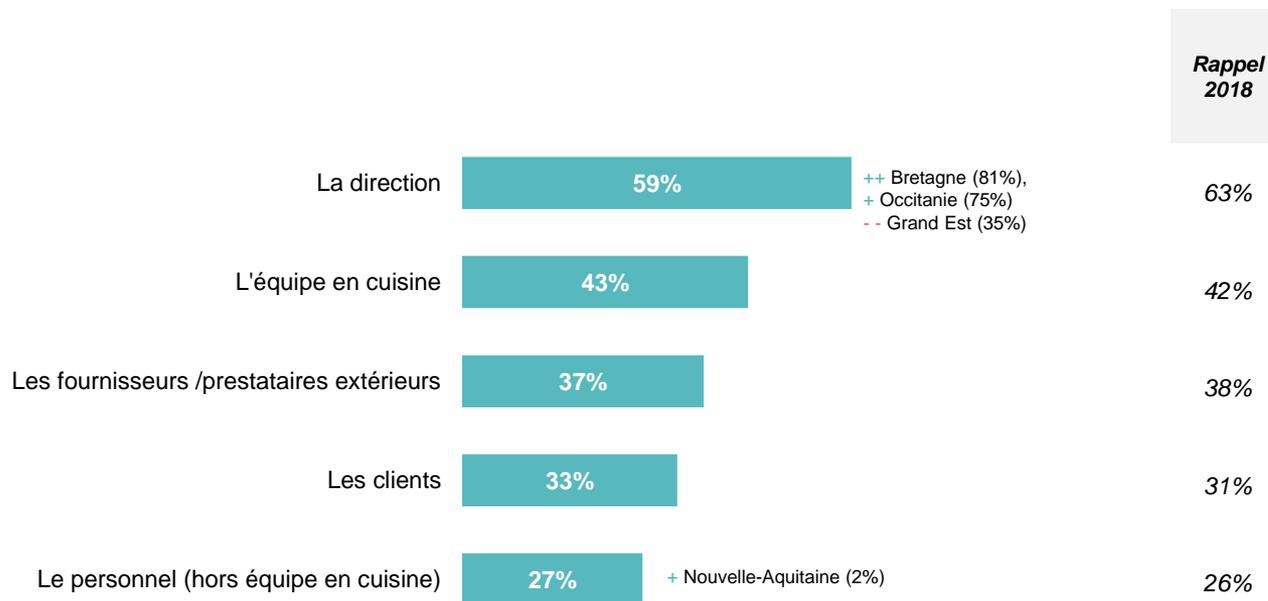
---

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

# LES FACTEURS D'INTRODUCTION DES PRODUITS BIOLOGIQUES

Lecture : dans 59% des établissements de la restauration commerciale introduisant du bio, l'introduction des produits biologiques a été impulsée par la direction

Base : Introduit des produits Bio (n=449)



Pas d'évolution significative Vs. 2018

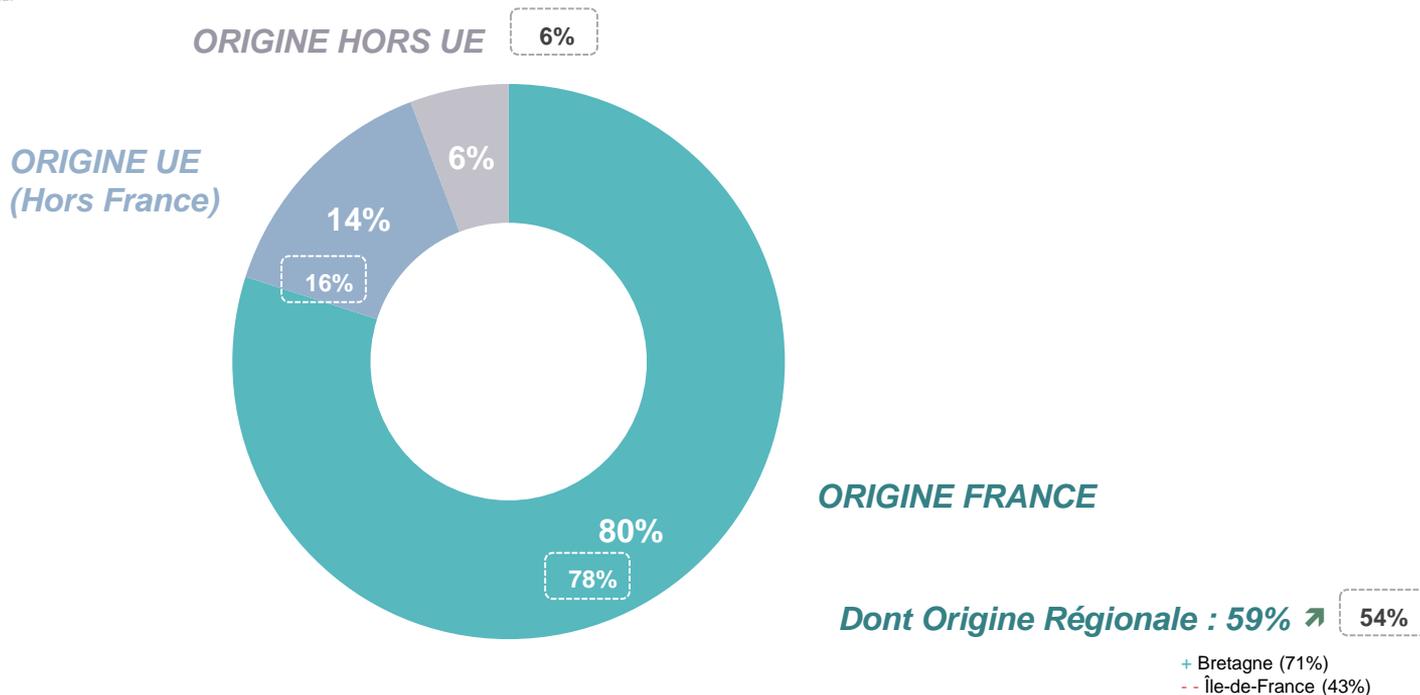
Q2BA. Diriez-vous que l'introduction des produits biologiques dans votre établissement a été impulsée par... ?

# L'ORIGINE DES PRODUITS BIO

Lecture : 80% des produits bio achetés sont d'origine française

Base : Introduit des produits Bio (n=449)

Chiffres 2018



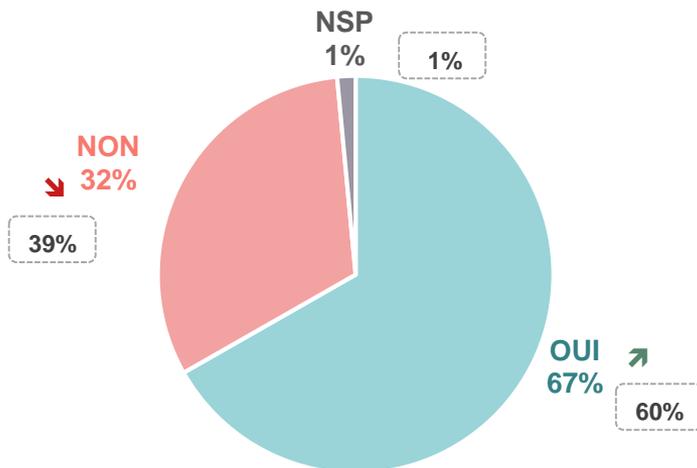
Q2C. A combien estimez-vous la part, c'est à dire le pourcentage, de vos achats de produits bio ...

## APPROVISIONNEMENT BIO DE PROXIMITE

Lecture : 67% des établissements introduisant du bio, encouragent l'approvisionnement bio de proximité

Base : Introduit des produits Bio (n=449)

Chiffres 2018

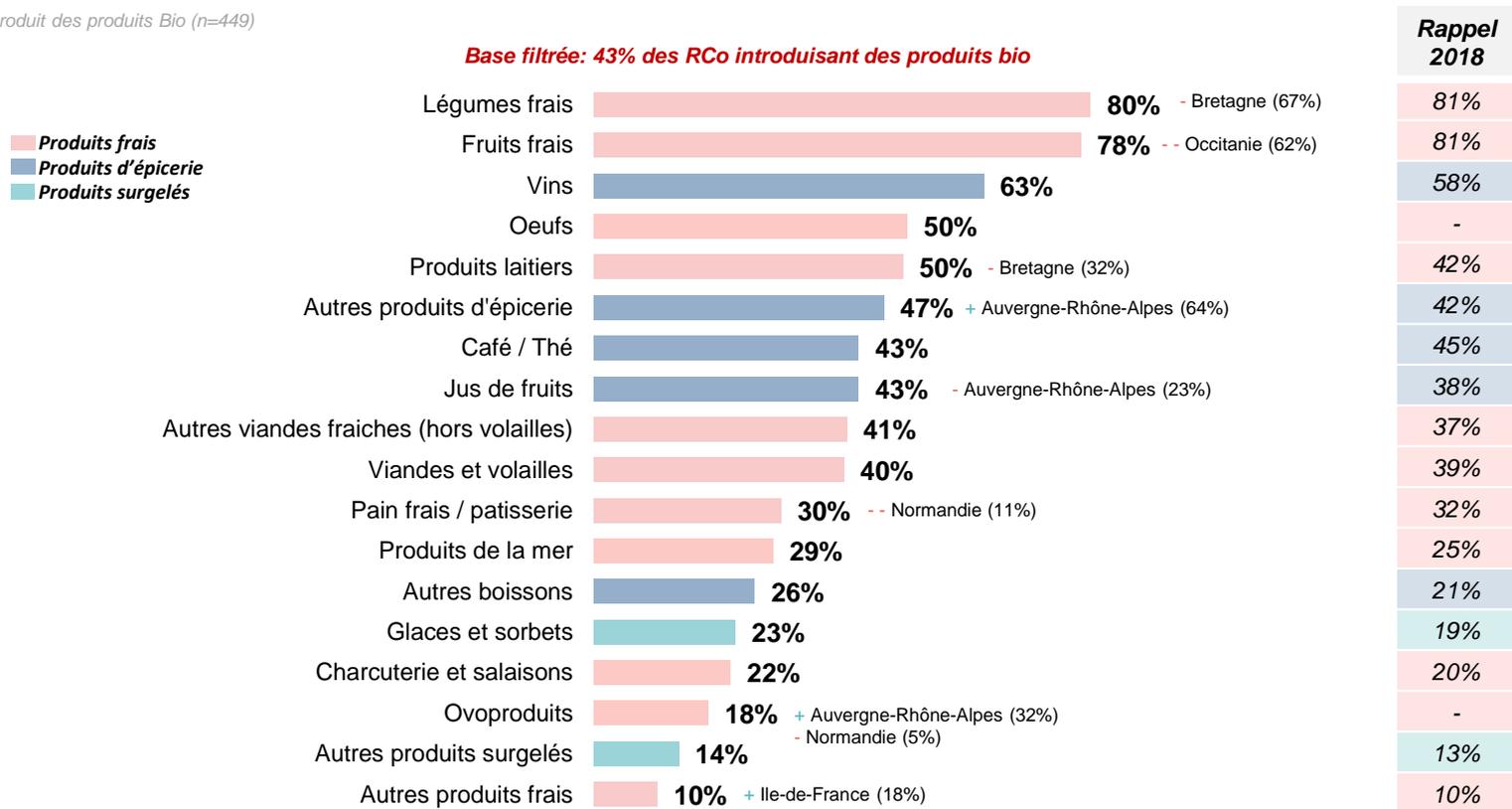


Q2D1. Dans vos achats de denrées, l'approvisionnement bio de proximité est-il encouragé ?

# LES ACHETEURS DE PRODUITS BIO PAR FAMILLE

Lecture : 80% des établissements introduisant du bio achètent des légumes frais.

Base : Introduit des produits Bio (n=449)



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



**III.C**

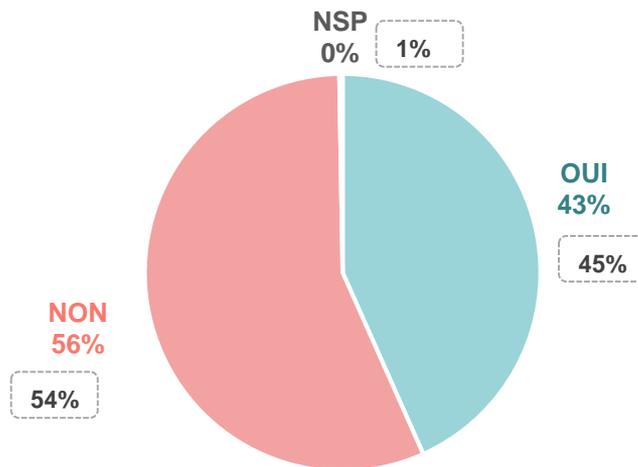
---

**ACHETEURS DE PRODUITS  
BIOLOGIQUES  
LE BILAN**

## LE SURCÔÛ LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

Lecture: 56% des établissements introduisant des produits bio estiment que leur introduction n'a pas généré un surcoût

Base : Introduit des produits Bio (n=449)



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

*Pas d'évolution significative Vs. 2018*

# LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

## LES SURCÔTS MOYEN PAR TYPE DE MENUS OU PLATS

**Lecture: 41% des établissements estiment que le surcoût global lié à l'introduction de produits bio est inférieur à 10%**

Base : Oui, il y a un surcoût lié à l'introduction des produits bio (n=191)

### Surcoût moyen

Surcoût matière uniquement



Surcoût global lié à l'introduction de produits bio



- 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%

Q12c. Pour chacun des éléments suivants, à combien estimez-vous ce surcoût ?

Pas de différence significative sur les 13 régions

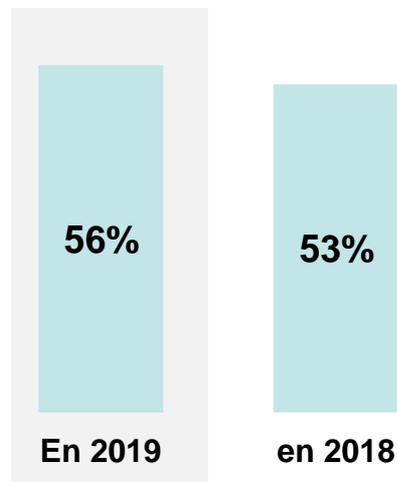
# LE SURCÔT LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

## DIMINUTION DU SURCÔT

**Lecture: 56% des établissements ayant subi un surcôt lié à l'introduction du bio ont cherché à le limiter**

Base : Oui, il y a un surcôt lié à l'introduction des produits bio (n=191)

% - ont cherché à limiter le surcôt



Q11. Avez-vous cherché à limiter ce surcôt ?

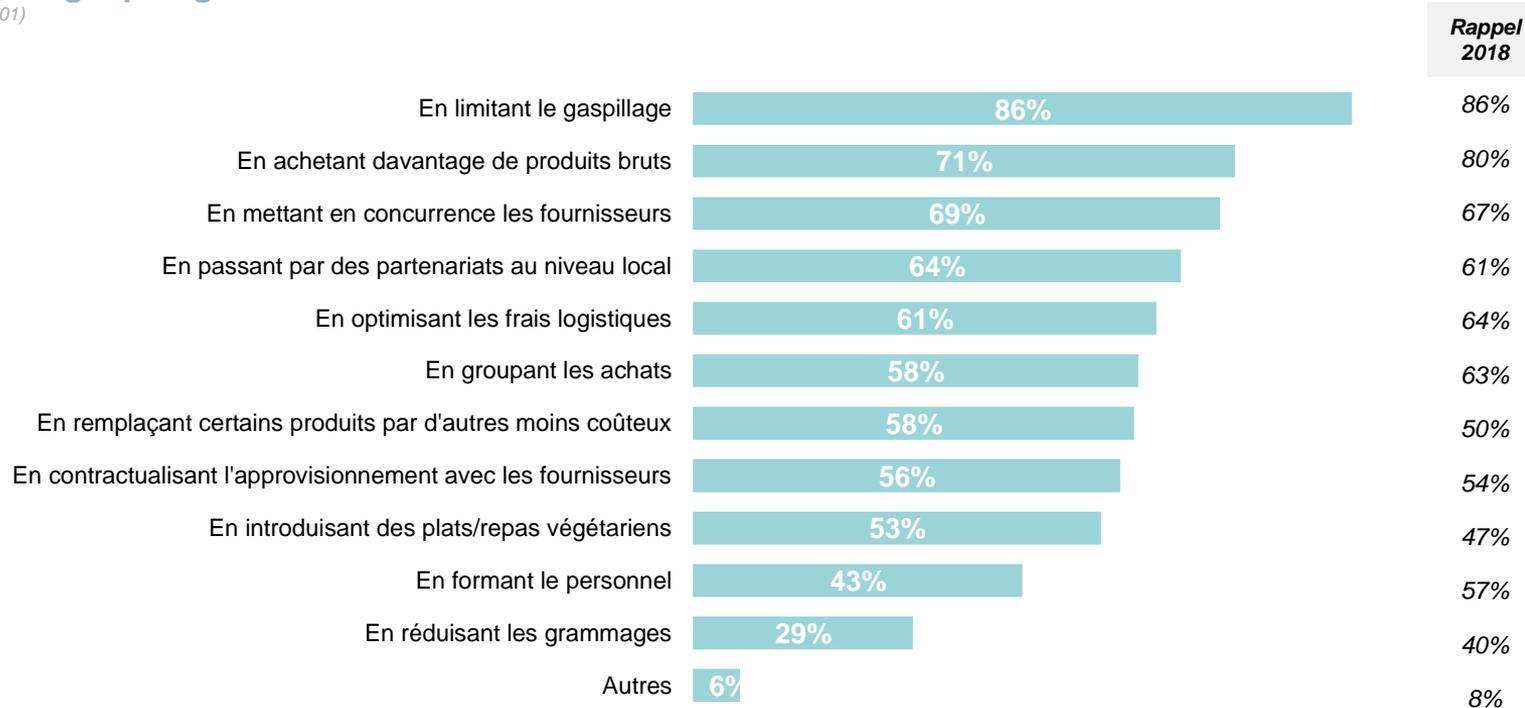
*Pas de différence significative sur les 13 régions*

# LE SURCÔÛ LIÉ À L'INTRODUCTION DU BIO

## LES MOYENS MIS EN ŒUVRE POUR DIMINUER CE SURCÔÛ

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

Base : A constaté une baisse de surcoût (n=101)



Pas de différence significative sur les 13 régions  
Pas d'évolution significative Vs. 2018

Q12. De quelle manière ?



**III.D**

---

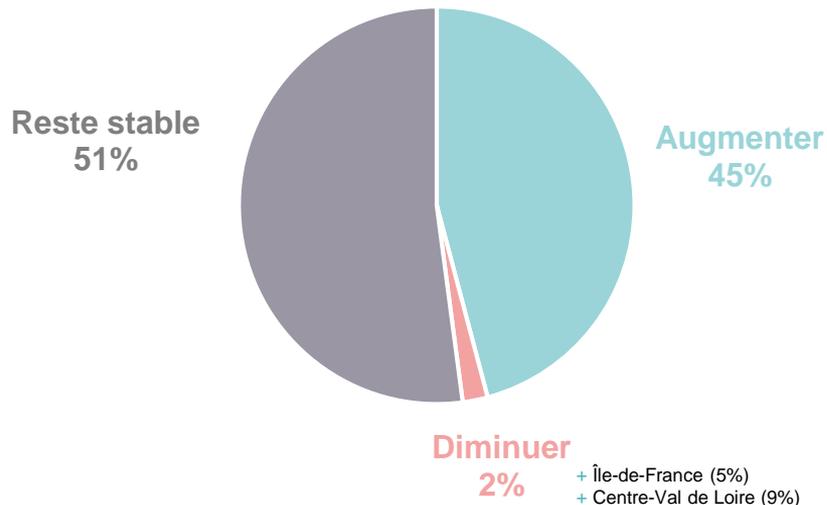
**PROJECTION DU MARCHÉ BIO**

# LES ACHATS DE PRODUITS BIO EN 2019

Lecture : 45% des établissements introduisant des produits bio déclarent que leur achats de produits bio vont en augmenter en 2019

Base : Introduit des produits Bio (n=449)

Nouvelle question 2019

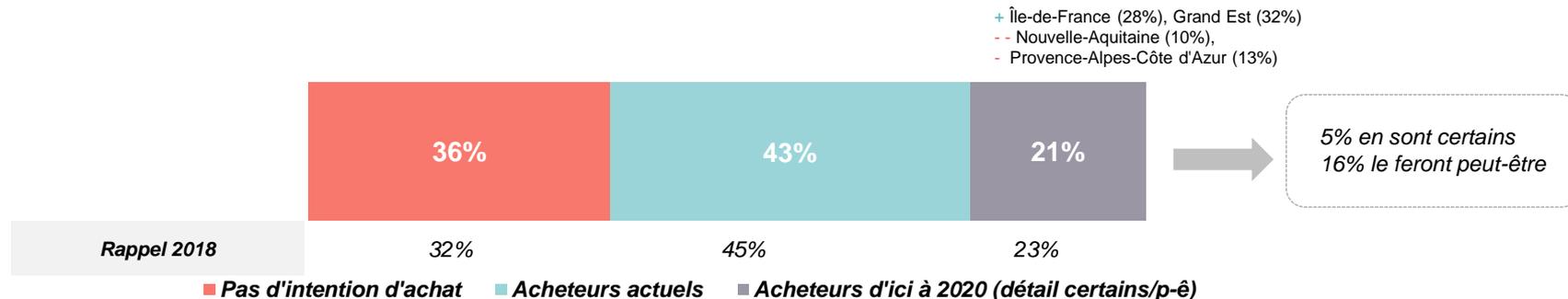


Q9Bis. Au global, en 2019, vos achats de produits biologiques vont augmenter, diminuer, rester stable ?

# LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

Lecture : en 2019, 21% des établissements projettent d'introduire du bio d'ici à 2020

Base : Ensemble (n=1040)



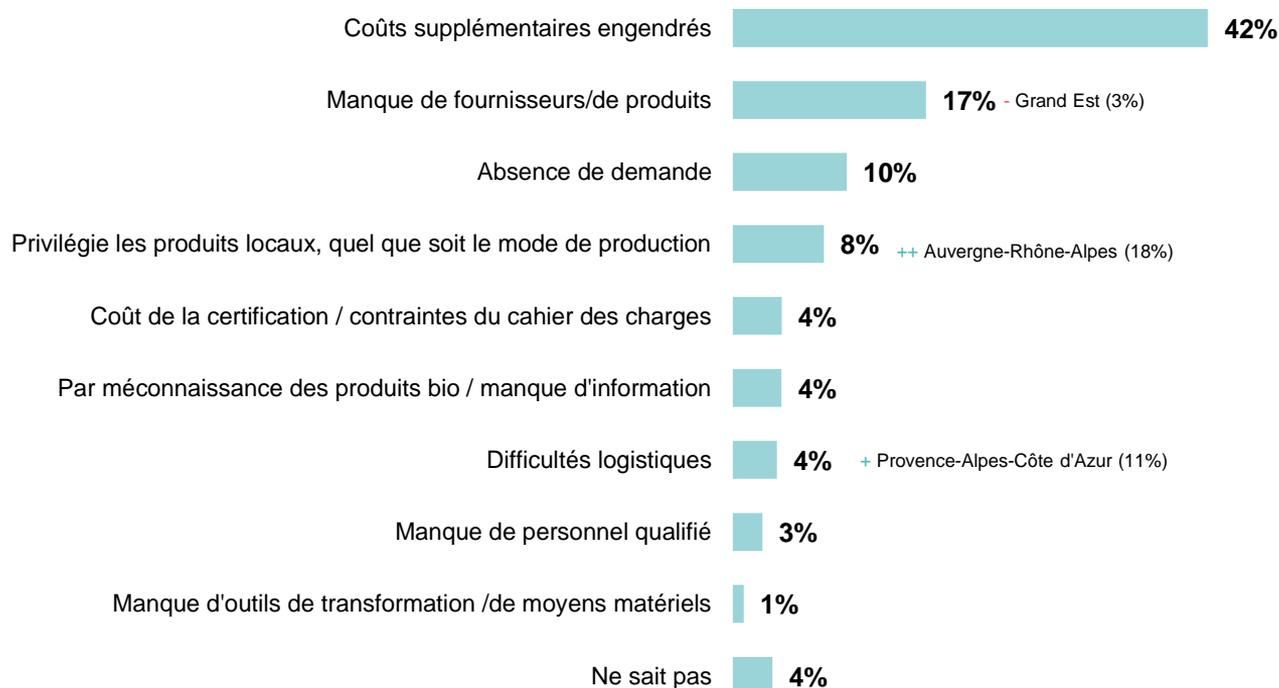
Q15. Pensez-vous qu'en 2020, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant ?

Pas d'évolution significative Vs. 2018

## RAISONS DE NON-INTRODUCTION

Lecture : 42% des établissements n'envisageant pas d'introduire des produits de l'agriculture biologique ont comme argument les coûts engendrés

Base : N'envisage pas d'introduire des produits bio d'ici 2020 ou compte diminuer ses achats en produits bio (n=517)

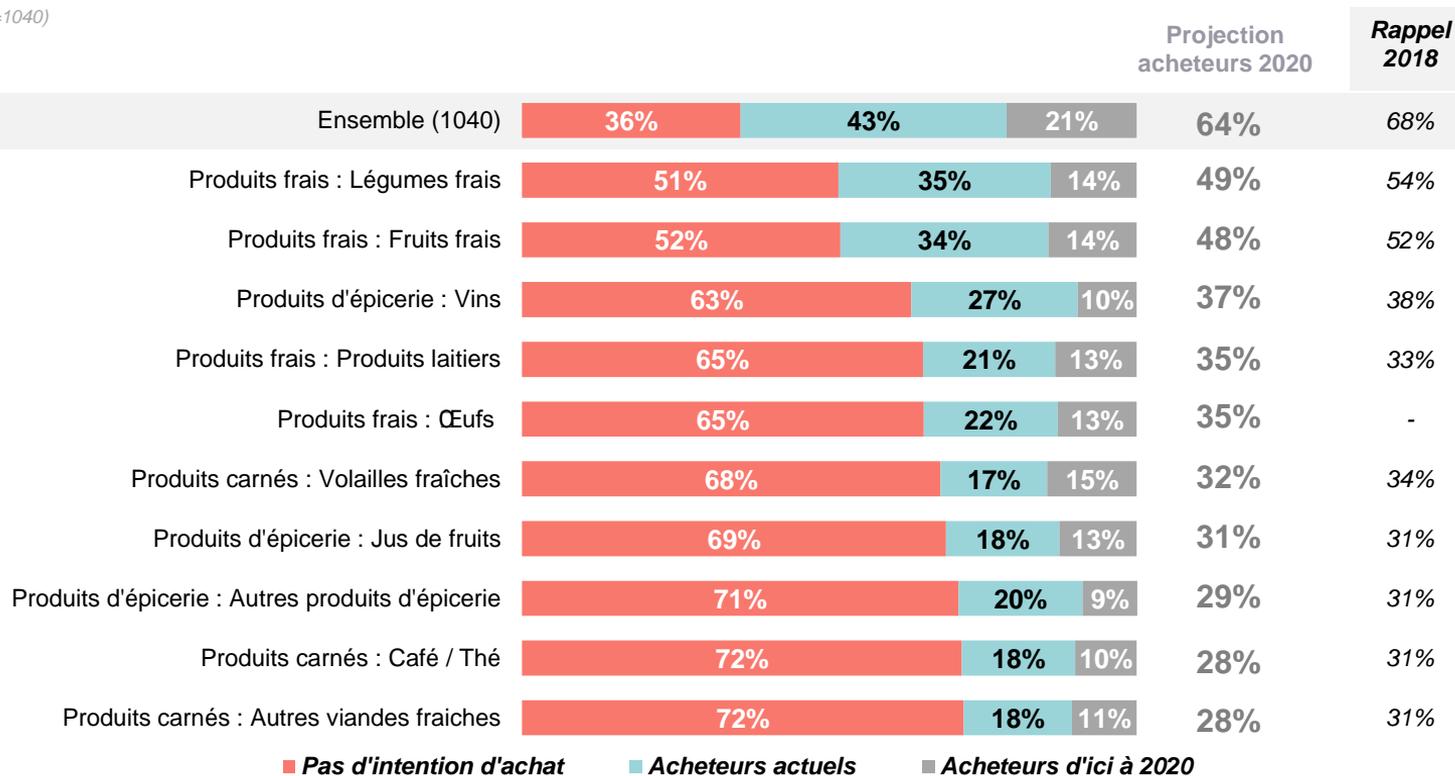


TRQ16. Pour quelles raisons ne pensez-vous pas introduire de produits issus de l'agriculture biologique dans votre restaurant d'ici à 2020 ? (réponses non suggérées)

# LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR SELON LES PRODUITS (1/2)

Lecture : 14% des établissements projettent d'introduire des légumes frais bio d'ici à 2020

Base : Ensemble (n=1040)



Q15. Pensez-vous qu'en 2020, vous allez introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans votre établissement ?

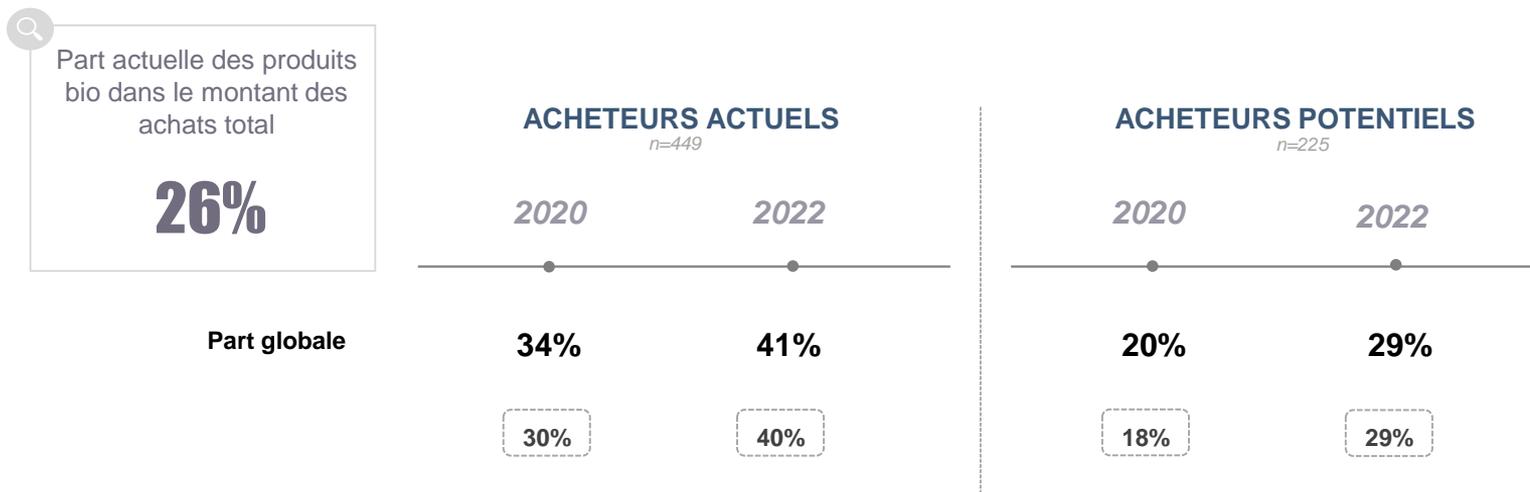
Q9. Pensez-vous qu'en 2020, vos achats de produits biologiques vont augmenter, diminuer, rester stable ?

# LES ACHATS DE PRODUITS BIO DANS LE FUTUR

PROJECTION : PART DES ACHAT DE PRODUITS BIO D'ICI 2020 ET 2022

Lecture : les établissements achetant actuellement du bio estiment à 34% la part des achats de produits bio en 2020, et 41% en 2022

Base : Ensemble (n=1040)



Q10B. Et de façon globale, quelle part des achats de produits biologiques pensez-vous atteindre en 2020 dans le montant total des achats Hors Taxes de produits alimentaires ?

Q10C. Et en 2022 ?

Q16B. Et de façon globale, quelle sera selon vous la part des produits biologiques dans le montant total des achats dans votre restaurant en 2020 ?

Q16C. Et en 2022 ?

# LA CONNAISSANCE DU CAHIER DES CHARGES DE L'INAO

Lecture : Parmi les 9% qui connaissent le nouveau cahier des charges mis en place par l'INAO, 68% pensent qu'il vise à clarifier l'information donnée aux consommateurs

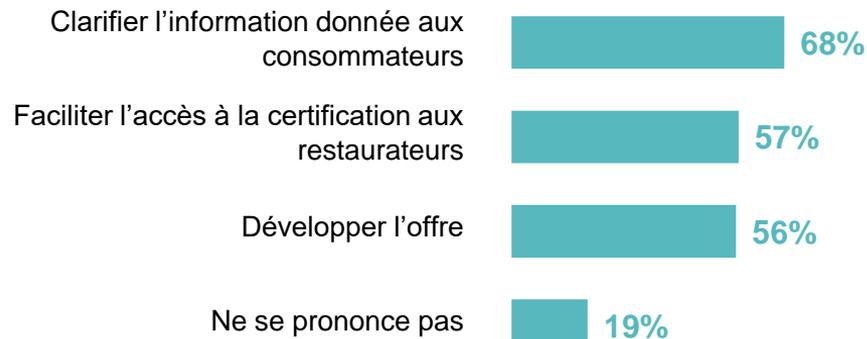
Base : Ensemble (1040)

## AU GLOBAL



Ont **connaissance** du **nouveau cahier des charges** restauration commerciale mis en place par l'**INAO**

Base : Connaisseurs du cahier des charges (n=95)



Q32. Avez-vous connaissance du nouveau cahier des charges restauration commerciale mis en place par l'INAO ?

Q33. Pensez-vous que la mise en place du nouveau cahier des charges vise à ...

*Pas de différence significative sur les 13 régions*



[www.csa.eu](http://www.csa.eu) / [info@csa.eu](mailto:info@csa.eu)  
10, rue Godefroy 92800 Puteaux  
Tel : 01.57.00.58.00



[www.agencebio.org](http://www.agencebio.org) / [contact@agencebio.org](mailto:contact@agencebio.org)  
6 rue Lavoisier 93100 Montreuil  
Tel : 01 48 70 48 30 – Fax : 01 48 70 48 45

6 rue Lavoisier 93100 Montreuil  
Tel : 01 48 70 48 30 – Fax : 01 48 70 48 45