

>> ÉTUDE

CONSOMMATION EN HAUSSE

Les Français mangent de plus en plus souvent à l'extérieur et de plus en plus vite. Le succès de la restauration rapide ne se dément pas. Les circuits de restauration hors domicile s'adaptent à ces nouvelles demandes avec l'utilisation de plus de produits transformés. Mais le secteur du frais résiste, notamment dans les restaurants avec service à table.

PAR LUDIVINE CUREAU, CNIPT ET RÉJANE MAZIER, GIPT

Une étude menée par Gira Foodservice à la demande du CNIPT et du GIPT et avec l'appui financier de FranceAgriMer a permis d'estimer les volumes de pommes de terre absorbés par la consommation hors domicile, que ce soit pour la pomme de terre en l'état ou transformée. En cinquante ans, la part de la consommation hors domicile dans les dépenses alimentaires des ménages a quasiment doublé pour atteindre 33 % (voir graphique ci-dessous). Le déjeuner pris hors domicile prend une part de plus en plus importante par rapport au dîner : 68 % pour 32 % en 2010. Le temps moyen de prise de repas diminue régulièrement pour s'établir à 32 minutes. En 2011, 6,2 milliards de repas ont été pris hors du domicile des Français. Le premier secteur, celui de la restauration rapide avec 24 % des repas est aussi celui

qui a connu une des plus fortes progressions entre 2006 et 2011 : + 25 % de fréquentation en cinq ans. En restauration collective, le secteur social a, lui aussi, connu une forte progression avec une hausse de 12 % de la fréquentation.

Mais ces évolutions sont très variables en fonction de la conjoncture économique. En particulier, la restauration commerciale a connu des périodes de récessions (- 1,1 % en 2008-2009) suivies de périodes de fortes hausses de la fréquentation (+ 3,3 % en 2009-2010). Les évolutions pour le secteur de la restauration collective sont, elles, beaucoup plus calmes avec une hausse annuelle faible mais régulière (0,2-0,3 % entre 2008 et 2011).

La restauration rapide domine le marché

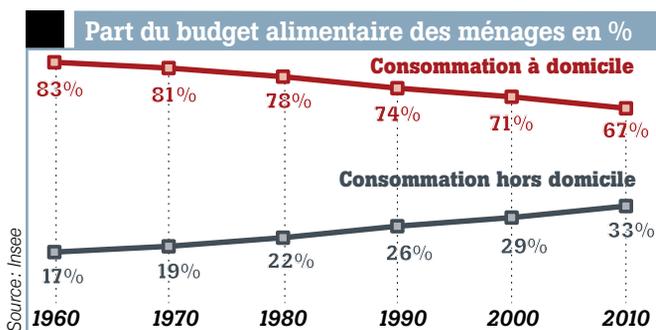
Rappel méthodologique : la consommation hors domicile de pommes de terre est évaluée à partir d'études ponctuelles réalisées par des cabinets spécialisés. Les données recueillies ne sont cependant pas exhaustives du fait de la difficulté à enquêter sur l'ensemble des circuits de restauration hors domicile

et ont tendance à sous-estimer les volumes consommés. La consommation hors domicile de pommes de terre sous toutes ses formes est estimée à 0,9 Mt en 2010-2011, en équivalent pommes de terre (éq. pdt.) (voir tableau 1). Ce sont les produits transformés qui forment l'essentiel du volume consommé. Les frites et spécialités surgelées représentent 65 % du total consommé hors domicile (en éq. pdt.). En valeur, la consommation hors domicile de pommes de terre est estimée à 475 M€ HT dont près de 60 % proviennent des frites et spécialités surgelées.

La restauration commerciale représente plus de 60 % de l'utilisation des pommes de terre, poussée par la restauration rapide, qui représente à elle seule près de 230 000 t d'équivalent pommes de terre. (voir tableau 2).

La restauration avec service à table pour le frais

Seules 70 000 t de pommes de terre entières sont destinées au marché de la restauration hors domicile (RHD), bien loin du million de tonne acheté en magasin par les consommateurs. Et pourtant, la RHD évolue et elle pourrait offrir quelques belles opportunités. La restauration commerciale représente le premier débouché pour les pommes de terre fraîches avec 73 % des achats en volume.





Lutosa

1 • Estimation de la consommation de pommes de terre hors domicile en 2010-2011

	Conso hors domicile Volume (en kt)	Conso hors domicile Valeur (en M€ HT)
Total pomme de terre*	900	475
dont pomme de terre en l'état	70	55
dont produits transformés en éq. pdt.*	825	420
dont frites et spécialités surgelées en éq. pdt.	575	280
dont purées déshydratées en éq. pdt.	90	40
dont chips en éq. pdt.	15	25
dont autres (y compris 5 ^e gamme) en éq. pdt.	145	75

Source: Gira

*: avec coeff. Surgelés et 5^e gamme: 1,8, déshydratés: 4,5, chips: 3,3.

Les restaurants avec service à table sont, de loin, les plus grands acheteurs de pommes de terre entières avec 40 300 t, soit 56 % du marché global. Les pommes de terre sont utilisées dans les restaurants traditionnels, les cafés-restaurants et les hôtels, alors qu'elles sont totalement absentes des assiettes des fast-foods et des cafétérias en self-service, groupes commerciaux qui privilégient les produits transformés. Elles sont bien souvent beaucoup plus utilisées par les restaurants indépendants (42 200 t, 58 % des achats), en comparaison des restaurants de chaîne (14 % des achats). Purée, gratins, frites et cuisson vapeur sont, dans l'ordre, les utilisations dominantes des pommes de terre en restauration commerciale. À l'horizon 2015, l'émergence de certains restaurants à thème et leur succès permettront une évolution positive de la consommation de pommes de terre en l'état. L'exemple le plus concret est celui de la chaîne "La Pataterie" dont tous les plats, ou presque,

sont basés sur des pommes de terre au four (voir pages suivantes). Le bureau d'études Gira Foodservice estime la hausse de la demande en pommes de terre au four à plus de 10 % en quatre ans.

27 % des achats en pommes de terre seulement sont faits par la restauration collective. Seul le secteur social, et en particulier les maisons de retraites, en consomme beaucoup (14 % des achats de fruits et légumes frais, 10 800 t de pommes de terre). La restauration scolaire et au travail sont de bons consommateurs de fruits et légumes frais, mais ils délaissent les pommes de terre, à cause du faible temps disponible pour préparer les repas. L'utilisation principale des pommes de terre pour la restauration collective est très différente de celle de la restauration commerciale. Par ordre d'utilisation, vapeur, purée, potages et gratins sont les plus courantes. (Synthèse complète de sept pages disponible sur www.cnipt.fr, rubrique "Études Consommation".)

Les pommes de terre surgelées en nombre

Les **pommes de terre surgelées** dominent le marché pour un volume d'environ 575 000 t en équivalent pommes de terre. Les frites en représentent 72 %. Elles sont suivies des wedges (quartiers de pommes de terre avec la peau), puis des pommes rissolées/sautées/noisettes. Les pommes paillason, dauphines et autres spécialités pré-frites

ainsi que les plats cuisinés à base de pomme de terre arrivent en dernière position. Les pommes de terre surgelées sont principalement utilisées en restauration collective avec 52 % des volumes. Les achats de wedges sont concentrés à 78 % sur le secteur fast-food. Le prix moyen des pommes de terre surgelées s'élève à 1,30 €/kg.

Les **pommes de terre réfrigérées** représentent le second poste de consommation hors domicile pour un volume de 145 000 t éq. pdt. Elles sont dominées par les frites fraîches et les spécialités pasteurisées/stérilisées. Ce sont des produits majoritairement positionnés sur la restauration collective. Les purées déshydratées de pommes de terre arrivent loin derrière les surgelées et les réfrigérées avec une utilisation hors domicile d'environ 90 000 t éq. pdt. Ce sont des produits très marqués "collectivités", notamment le secteur santé/social qui absorbe plus de 60 % de leurs volumes. À noter que la purée surgelée est présente en faible quantité (moins de 1 000 t de produits) et concerne essentiellement la restauration commerciale. Les **chips** représentent un volume consommé hors domicile d'au moins 15 000 t éq. pdt (borne basse). Les chips nature dominent les volumes, suivies des chips à l'ancienne et des chips aromatisées. Le gros du volume acheté se fait en boucheries/charcuteries/traiteurs. La distribution automatique arrive en seconde position.

La restauration hors domicile prend de l'importance dans les habitudes alimentaires des consommateurs. Ce segment de marché offre de nombreuses possibilités de diversification pour des entreprises du secteur des produits transformés comme du secteur du frais. Des opportunités existent, elles sont à saisir. ■

2 • Estimation de l'utilisation de la pomme de terre par circuit en 2010-2011 (en kt)

	Restauration collective	Restauration commerciale		autres (circuits chips)	Total RHD
		hors rest. rapide	rest. rapide		
Part en %	37	62		1	100
Total pomme de terre (en kt)*	330	320	230	10	890
dont pomme de terre en l'état	20	50	0	0	70
dont produits transformés en éq. pdt.*	310	270	230	10	820

Source: Gira

*: en équivalent pdt avec coeff. Surgelés et 5^e gamme: 1,8; déshydratés: 4,5; chips: 3,3.