

ETUDES

EDITION

Les Produits de la Mer et d'Aquaculture en Restauration en 2000

ETUDE REALISEE A L'INITIATIVE DE L'OFIMER

Sources : Secodip pour les données des ménages ; GIRA pour les données RHF.

Marché de la restauration

C'est un marché en croissance qui devrait représenter 20% des repas consommés hors domicile en 2020. Le volume des repas principaux s'effectue pour moitié dans la restauration collective et pour moitié en restauration commerciale (dont 40% des prestations se font en restauration rapide). 35% des repas sont servis par des groupes de restauration. La Restauration Hors Foyer (RHF) en France représente un marché de 110 milliards de F d'achats alimentaires.

Les produits de la mer en restauration

Sur l'ensemble des produits alimentaires, les produits de la mer représentent 9% des achats de produits frais en restauration hors foyer, et 14,5% des produits surgelés.

Consommation comparée des produits de la mer entre les ménages et la restauration

	Ménages	RHF
	545 700 tonnes dont :	204 400 tonnes dont :
Conserves	19,5%	4%
Poissons	35%	55%
Crustacés	9%	7%
Coquillages	18,5%	27%
Céphalopodes	1%	2%
Produits traiteurs	17%	5%

Consommation comparée des produits de la mer entre les ménages et la RHF par mode de conservation

	Ménages	RHF
Conserve	19%	4%
Frais	60%	52%
Surgelé	21%	44%

Les débouchés des produits de la mer entre la consommation des ménages et la restauration hors foyer

	MENAGES	RHF
Produits de la mer	73%	27%
Produits de la mer frais	75%	25%
Produits de la mer surgelés	56%	44%
Conserves	93%	7%
Poissons frais	74,5%	25,5%
Poissons surgelés	49%	51%

Annexes cours technologie 1 Bac - Sources : Ofimer

Crustacés	73,5%	26,5%
Coquillages	65%	35%
Céphalopodes	61,5%	38,5%
Produits traiteurs	91%	9%

La restauration commerciale indépendante au sein du marché de la RHF par nature de produits de la mer

	Restauration commerciale indépendante	Autres segments
	95 800 tonnes	108 600 tonnes
Produits traiteurs	3%	6,5%
Conserves	1,5%	6%
Poissons	41,5%	67%
Crustacés	9,5%	4,5%
Coquillages	43%	13,5%
Céphalopodes	1,5%	2,5%

On note que les coquillages constituent un pôle de consommation important en restauration commerciale

La restauration commerciale indépendante au sein du marché de la RHF par nature de produits consommés

	Restauration commerciale indépendante	Autres segments
Produits traiteurs réfrigérés	3%	2%
Conserves	1,5%	6%
Produits de la mer frais	72%	30%
Produits de la mer surgelés	23,5%	62%

Evolution du prix moyen des différentes familles de produits de la mer en restauration commerciale indépendante entre 1998 et 2000 (en F HT)

	Ensemble du marché	Coquillages
1998	38,1	21,80
2000	41,65	23,77
Evolution	+ 4,7%	+4,4%

Evolution de la consommation des différentes espèces de coquillages et de céphalopodes en restauration commerciale indépendante entre 1998 et 2000

Coquillages	Moules	Coquilles St Jacques	Huîtres	Autres coquillages	Céphalopodes
-2%	-3,4%	+1,5%	+5,3%	+9,6%	+4,8%

Bilan Moules

MOULES	1998	2000	Evolution	% marché 98	% marché 00
Volume (tonnes)	35 230	32 879	-3,4%	82,2	79,9
Valeur (MF HT)	542,4	557,5	1,4	58,1	57
Prix moyen (F HT /kg)	15,4	19,96	4,9		
Produit entier		86,5%	-6,8%		

Annexes cours technologie 1 Bac - Sources : Ofimer

Produit décoquillé		13,5%	34,2%		
Produit surgelés		18%	29,6%		
Produits frais		82%	7,8%		

A noter : une baisse supérieure aux autres coquillages – une importante hausse du prix moyen – les produits surgelés et décoquillés n'ont pas été atteints par cette érosion.

Bilan Huîtres

HUITRES	1998	2000	Evolution	% marché 98	% marché 00
Volume (tonnes)	3 870	4 289	5,3%	9	10,4
Valeur (MF HT)	115,1	122,1	3	12,3	12,5
Prix moyen (F HT /kg)	29,75	28,47	-2,2		

A noter : une forte progression du volume d'huîtres – un prix moyen à la baisse – les huîtres représentent plus de 10% de l'univers des coquillages

Principales espèces de coquillages consommées en restauration commerciale indépendante

	EN VOLUME	EN VALEUR
	41 138 tonnes	978 MF HT
Moules	79,9%	57%
Coquilles St Jacques	7,6%	27,1%
Huîtres	10,4%	12,5%
Autres coquillages	2,1%	3,4%

Répartition de la consommation de coquillages en restauration commerciale indépendante

	PAR MODE DE CONSERVATION		PAR MODE DE PREPARATION	
	Frais	Surgelé	Entier	Décoquillé
Moules	82%	18%	86%	14%
Coquilles St Jacques	69%	31%	59%	41%
Autres coquillages	93%	7%	94%	6%