



FILIÈRE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS ET RESTAURATION HORS DOMICILE

Décembre 2020



LA FILIÈRE EN CHIFFRES

Un secteur économique majeur

75 000 entreprises,
450 000 emplois directs,
dont 250 000 emplois saisonniers.

(Source : Estimation Interfel, septembre 2015)

19,1 milliards d'euros
de chiffre d'affaires au niveau
de la **consommation** (hors banane
et pomme de terre) en 2018 et...

1,5 milliard d'euros
pour la **restauration hors domicile**
(Source : Insee 2018, Diagramme de la distribution 2018 CTIFL).

Production

La **France est le 4^{ème} pays producteur de fruits et légumes en Europe**, après l'Espagne, l'Italie, et la Pologne.

(Sources : Eurostat)

7,8 millions de tonnes produites au niveau national en 2018 (hors banane et pomme de terre) avec **5,5 millions de tonnes à destination du marché frais**.

(Sources : Agreste, CTIFL)

1/3 des volumes produits en fruits et 2/3 en légumes (périmètre France métropolitaine).

La **pomme** et la **tomate** représentent à elles seules près de 1/3 des volumes de production.

Les **5 premières régions de production** de fruits et légumes sont : PACA (14 %), Bretagne (13 %), Pays de la Loire (8%), Aquitaine (11 %) et Rhône-Alpes (7 %).

L'approvisionnement en fruits et légumes frais provient à 52 % de France et à 48 % d'introductions (Union Européenne) et d'importations.



Approvisionnement national, introductions et importations

Grâce à ses conditions pédoclimatiques très variées, **la France contribue à 52 % de l'approvisionnement en fruits et légumes frais** (hors banane et pomme de terre)*. Les **48 % de provenance extérieure** sont principalement des introductions (c'est-à-dire des produits originaires d'autres pays de l'Union européenne, comme l'Espagne, la Belgique, la Hollande, l'Italie...) ou des importations proprement dites, provenant de pays tiers, méditerranéens comme le Maroc ou Israël, tropicaux pour les produits exotiques (Côte d'Ivoire, Brésil...) ou de l'hémisphère Sud pour les fruits de contre-saison (Afrique du Sud, Chili, Nouvelle-Zélande...). *Source : Diagramme de la distribution 2018 CTIFL

Consommation

Les fruits et légumes frais représentent **1,3 % des dépenses totales des ménages français, et 12,9 % de leur budget alimentaire** en excluant la RHD.

(Sources INSEE, CTIFL, 2018)

Pour aller plus loin, [les chiffres clés des différents stades de la filière](#) et des achats pour la [consommation à domicile des ménages](#) sont disponibles sur le site de [FranceAgriMer](#) et du [CTIFL](#). Les chiffres clés de la filière Pomme de terre sont disponibles sur le site du [CNIPT](#), ceux concernant la filière Banane sont consultables sur le site de [IAIB](#).

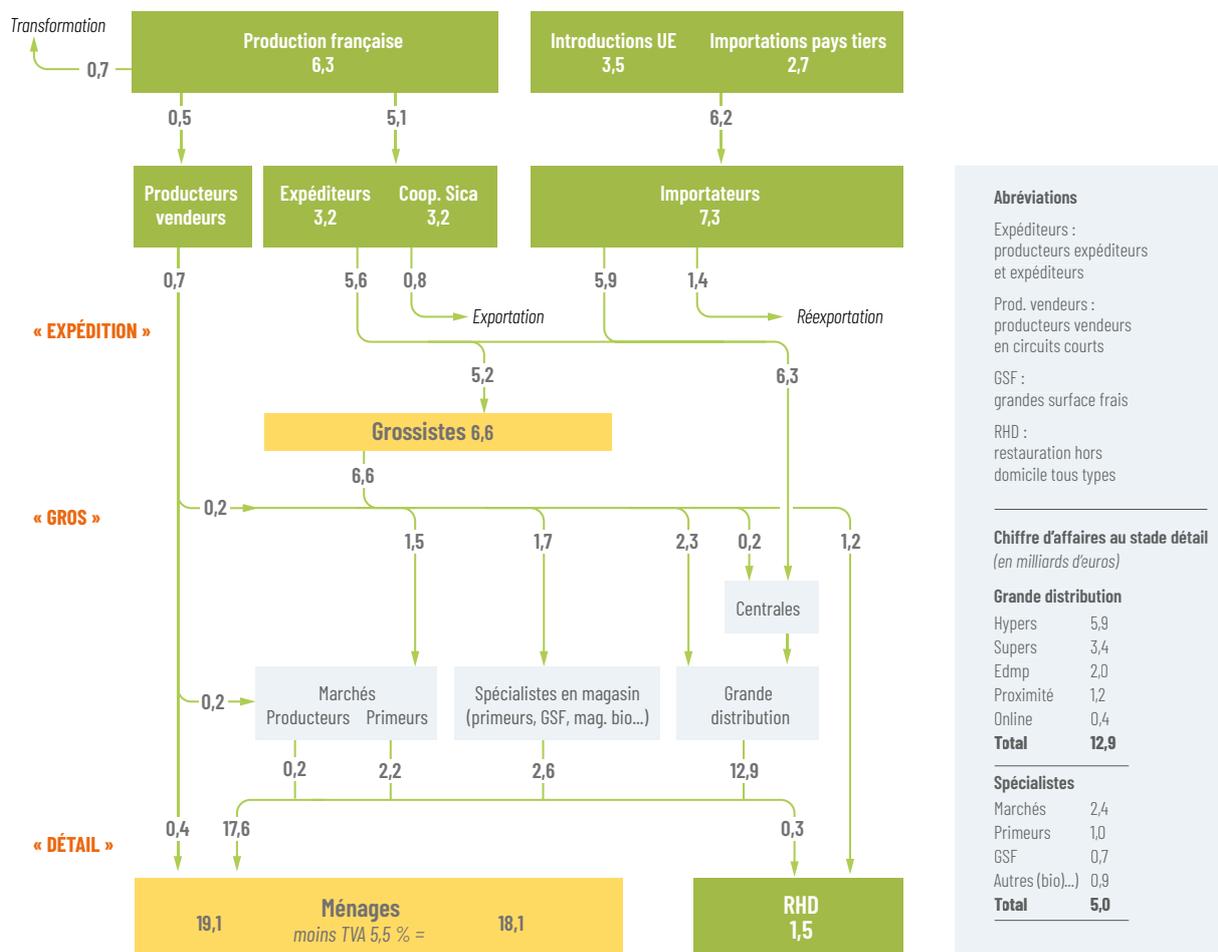
LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

Les fruits et légumes frais sont des produits dont la gestion est délicate. Ce sont, en effet, des produits saisonniers et périssables. De plus, les bassins de production sont assez spécialisés et parfois éloignés des grands bassins de consommation. En raison de ces contraintes, ces filières sont complexes mettant en jeu différents métiers, complémentaires et parfois concurrents les uns des autres. Le diagramme de la distribution de fruits et légumes frais, élaboré par le CTIFL permet de les positionner et de mieux comprendre leurs interactions.

Les achats de fruits et légumes de la restauration hors domicile s'effectuent principalement auprès des grossistes auxquels s'ajoutent les achats auprès des détaillants. Pour 2018, ils sont estimés à 1,5 milliards d'euros, compte tenu de leur évolution à dire d'expert depuis 2016. D'après le CTIFL, la part de la RHD dans la consommation finale des fruits et légumes frais commercialisés est estimée à 8 % en valeur et 10% en volume (0,8 million de tonnes).

La RHD pèserait environ 8 % en valeur de la consommation finale des fruits et légumes frais commercialisés et 10% en volume (0,8 millions de tonnes).

DISTRIBUTION DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS (hors banane et hors pomme de terre) en milliards d'euros HT - Année 2018

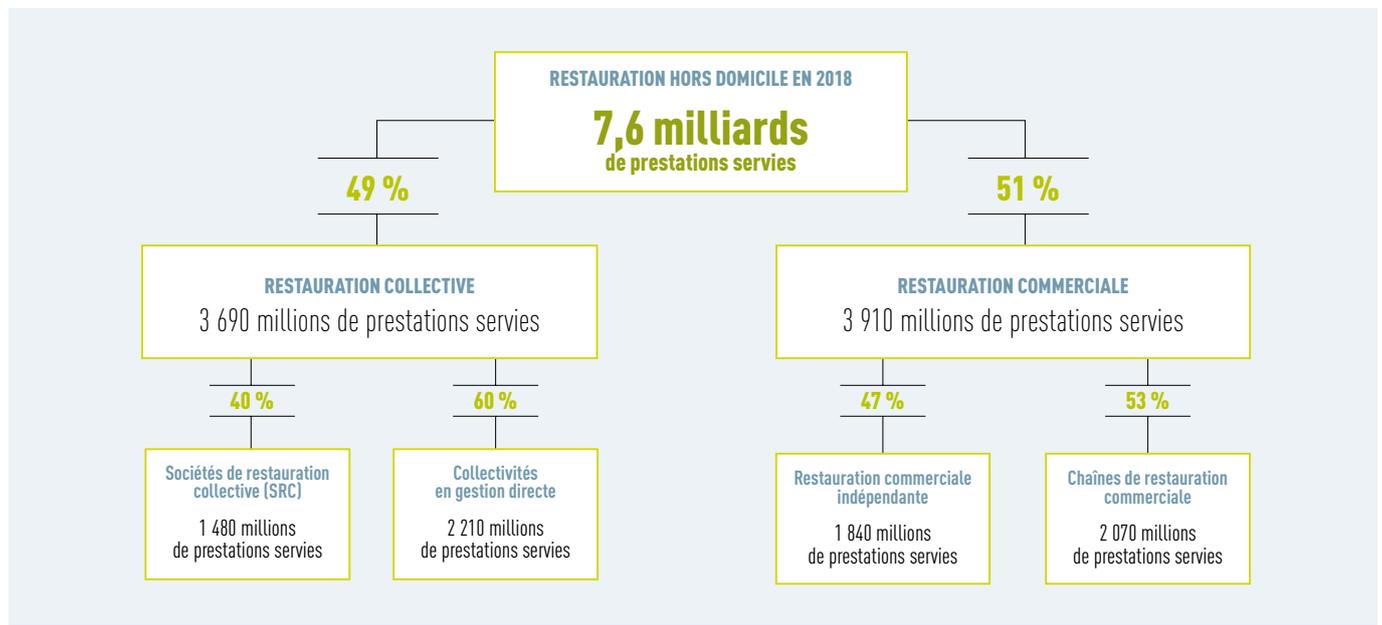


Sources : INSEE, SSP, Douanes, CTIFL, Kantar - Élaboration CTIFL

STRUCTURATION DE LA RHD EN FRANCE EN 2018

La restauration hors domicile (RHD) comprend la restauration collective et la restauration commerciale.

En 2018, un panorama de la consommation alimentaire hors domicile a été réalisé pour FranceAgrimer par GIRA foodservice. Sauf mention contraire, l'ensemble des données présentées dans les pages qui suivent sont issues de cette étude dont les résultats complets sont disponibles sur le site de FranceAgriMer.



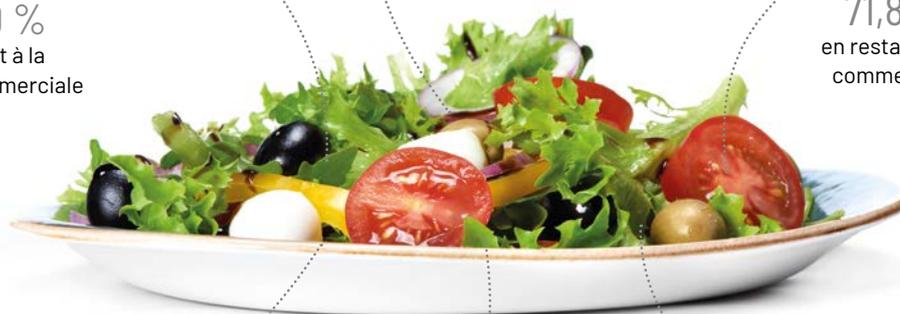
LES CHIFFRES CLÉS

Plus de **260 000** structures de restauration dont près de **70 %** appartiennent à la restauration commerciale

Près de **400 000** salariés en restauration collective

60 % en gestion directe
40 % en gestion concédée
(sources : Restau/Co, SNRC 2019)

76,2 milliards € HT de CA cumulé
71,8 % en restauration commerciale
28,2 % en restauration collective



7,6 milliards de prestations servies

Près de **14 %** des repas principaux consommés par les Français se font hors du domicile et un peu moins de **6 %** des petits déjeuners

36 % du marché est détenu par des groupes de restauration qui cumulent en 2018 un chiffre d'affaires de **27,3** milliards d'€ HT
Ces groupes de restauration représentent **47 %** des prestations servies

La restauration collective

La restauration collective permet l'accès de tous ses convives à un repas complet grâce à un système social et à des prix volontairement bas. On estime que chaque jour 10 millions de convives sont servis avec un repas adapté à leurs particularités (secteurs hospitalier et médico-social, enseignement, entreprise ou administration). Il existe deux modes de gestion des restaurants de collectivité :

- En **gestion directe ou régie directe** : la collectivité publique ou privée gère la production du repas en interne avec son personnel, des achats à la distribution du repas.
- En **gestion concédée**, la collectivité confie à une société de restauration collective la préparation et le service des repas selon un cahier des charges très précis.

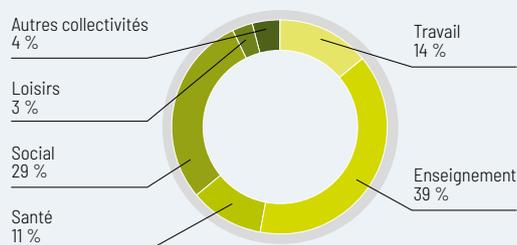
Dans les deux cas, la production du repas peut avoir lieu sur site ou dans une cuisine centrale qui livre ensuite les repas sur le lieu de consommation.

La restauration commerciale

La restauration commerciale regroupe tous les établissements de restauration, de type traditionnel, avec service à table ou en libre-service, et de type rapide, sur place ou à emporter. Elle peut être proposée par des restaurateurs indépendants ou par des groupes de restauration sous enseignes régionales, nationales ou internationales.

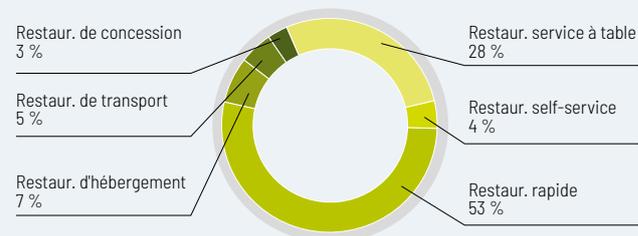
RESTAURATION COLLECTIVE - France 2018

(répartition des 3 075,9 millions de repas principaux servis)



RESTAURATION COMMERCIALE - France 2018

(répartition des 3 309,2 millions de nombre de repas principaux servis)



Source : GIRA, foodservice pour FranceAgriMer



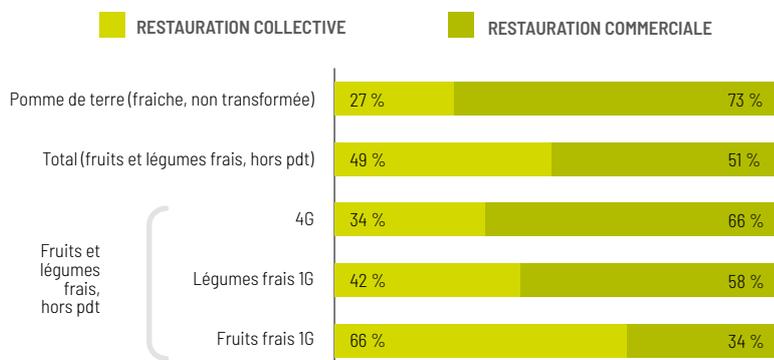
Les leviers de la croissance du marché

- > Croissance économique et fréquentation touristique (jusqu'à la crise de la COVID en 2020)
- > Nouvelles attentes consommateur : Expérience
Accessibilité
Transparence
Diversité
- > Une offre foodservice qui se renouvelle : nombreuses ouvertures, nouveaux concepts, livraison
- > Passion pour le food
- > Fragmentation des prises alimentaires, nouveaux moments de consommation
- > Digital en appui de la relation client

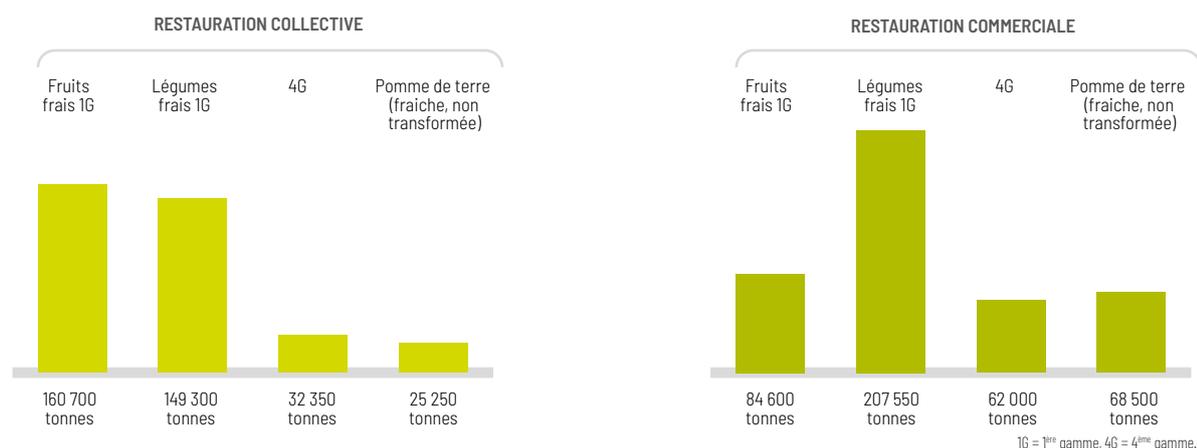
Chaque catégorie présente une clientèle-cible assez marquée. En effet, alors que la restauration collective est un marché privilégié pour 66 % des fruits frais, la restauration commerciale représente 58 % des achats de légumes frais, 66 % des achats de fruits et légumes de

4^{ème} gamme et 73 % des achats de pomme de terre fraîches (brutes). Ces répartitions pour les fruits et légumes frais (hors pomme de terre) sont globalement stables par rapport aux chiffres des études précédentes menées en 2011 et 2016.

VOLUMES DE FRUITS, LÉGUMES ET POMMES DE TERRE FRAIS EN RHD EN 2018



Au total, hors pomme de terre, **342 350 tonnes** de fruits et légumes frais sont achetées en restauration collective et **354 150 tonnes** en restauration commerciale

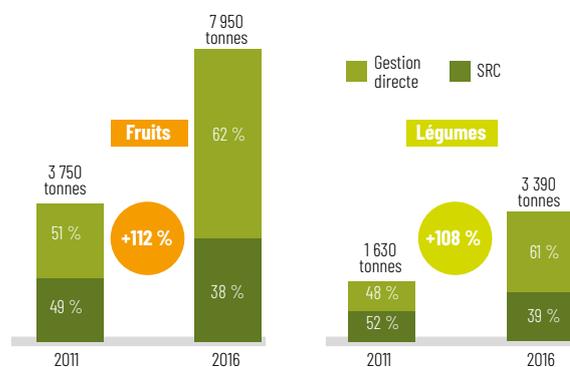


Le bio

Production : les surfaces cultivées en bio (certifiées et en conversion) représentent 24 % de la SAU (surface agricole utile) pour les fruits frais et 12 % pour les légumes frais en 2018. On constate une forte progression des volumes de fruits et légumes bio mis en marché en 2018. Plus d'infos sur www.agencebio.org

Chaque année, l'Agence Bio mesure l'introduction de produits biologiques **en restauration collective et en restauration commerciale** (auprès de 1 000 établissements représentatifs de chaque secteur) ainsi que les leviers et les perspectives de développement.

- Restauration Collective : 65 % des établissements ont introduit des produits bio en 2019 (+ 4 pts vs. 2018, + 8 pts vs. 2017). Les fruits et légumes frais sont les produits bio les plus souvent introduits par les établissements.



Soit 13 000 tonnes en 2016. 4,1% des achats de fruits et légumes frais (et 4^{ème} gamme), contre 1,9 % en 2011

- Restauration Commerciale : en 2019, 43 % des établissements ont introduit des produits biologiques dans leurs menus ; ces établissements achètent des fruits (78 % des établissements) et légumes (80 % des établissements) frais.

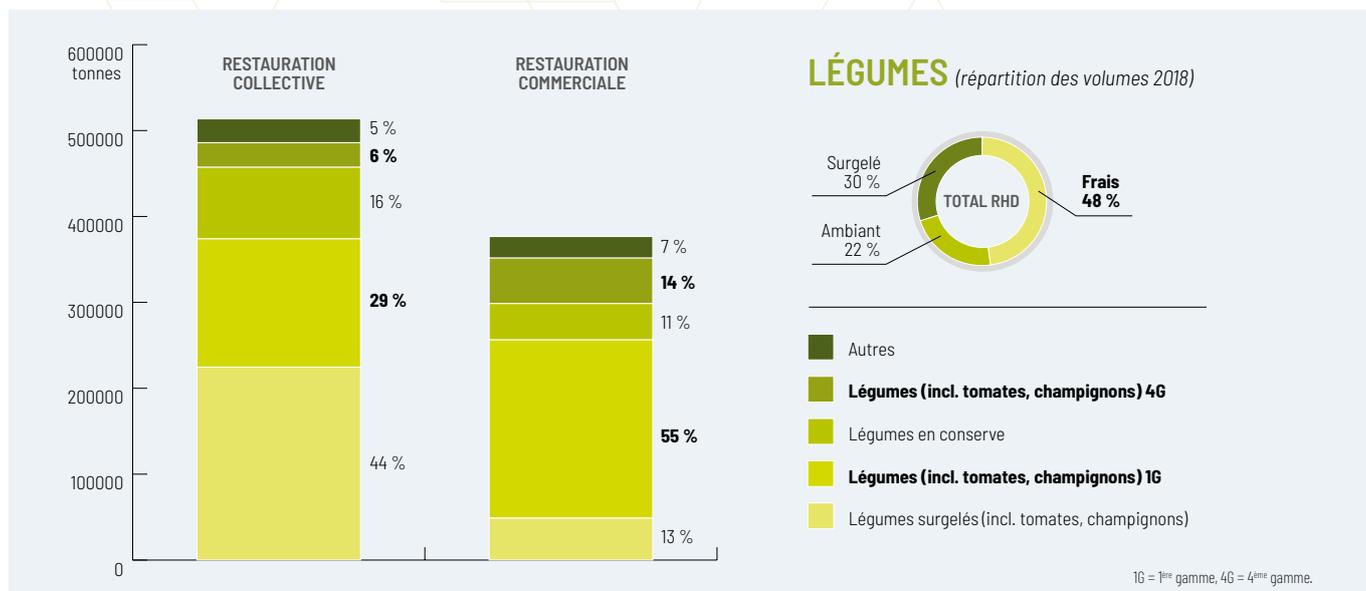
Les légumes

Ce sont les crudités qui dominent le marché. En 2018, la tomate représente 26 % de l'ensemble des légumes 1^{ère} gamme utilisés. Les légumes frais achetés en RHD peuvent être classés en 3 catégories selon leur importance.

- Les fondamentaux : la tomate, dont les volumes consommés (91 950 tonnes en 2018) sont 2 fois plus importants que celui des salades, suivies de la carotte, des melons et de l'oignon ;
- Les essentiels : la courgette, les choux, le concombre et le poivron ;
- Les secondaires : l'endive, l'avocat, le poireau, l'aubergine, les herbes aromatiques, le fenouil, l'asperge, l'ail...

La restauration commerciale représente le 1^{er} débouché pour les légumes. Le grammage par repas est variable en fonction des segments, lié au niveau d'utilisation des légumes transformés (4^{ème} gamme, surgelés et conserve). Il est élevé dans les sociétés de restauration collective, qui utilisent moins de légumes transformés que les établissements en gestion directe.

L'ensemble des légumes de 4^{ème} gamme, produits prêts à l'emploi, sont achetés surtout mais pas uniquement, par certains segments de restauration, ne disposant pas de légumerie, du personnel ni du temps nécessaire à la préparation des légumes. L'ensemble salade représentait en 2016 42 % du volume acheté de cette gamme.

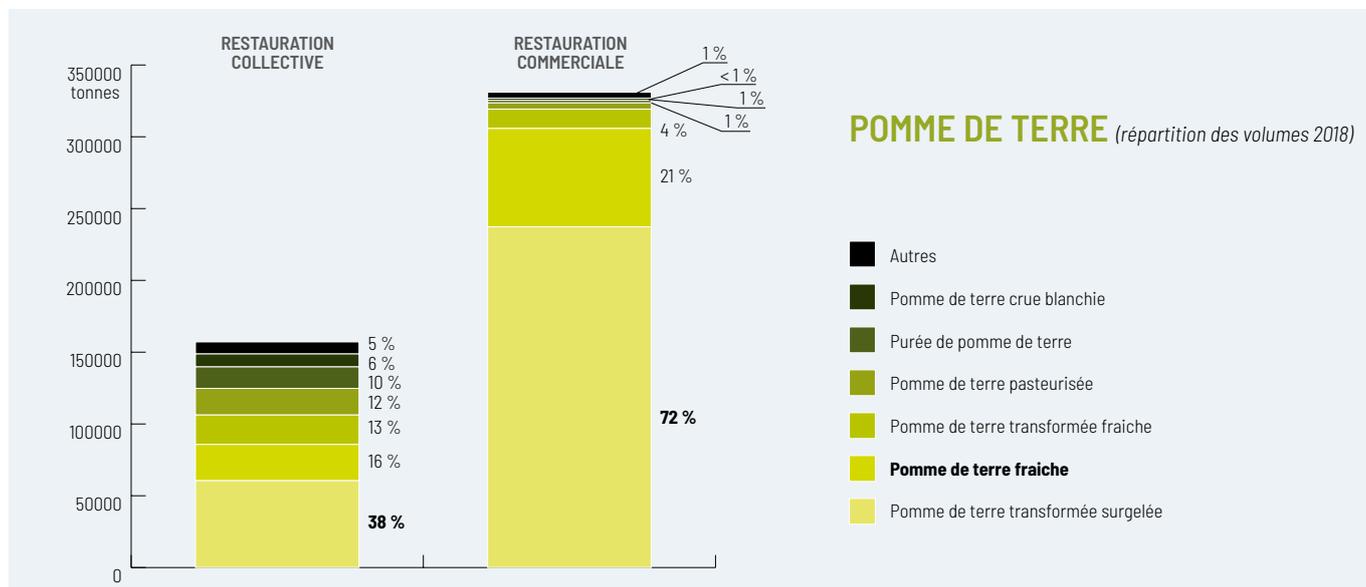


Source : GIRA foodservice pour FranceAgriMer

La restauration commerciale représente le 1^{er} débouché pour les légumes.

Pomme de terre

La pomme de terre fraîche représente environ 20 % des volumes de pomme de terre utilisés en RHD (soit 93 750 tonnes sur un total de 488 210 tonnes). Ce produit est principalement utilisé transformé en cuisine, majoritairement surgelé. Près des ¾ des volumes de pomme de terre fraîche utilisés en RHD approvisionnent la restauration commerciale.



Source : GIRA foodservice pour FranceAgriMer

Les fruits

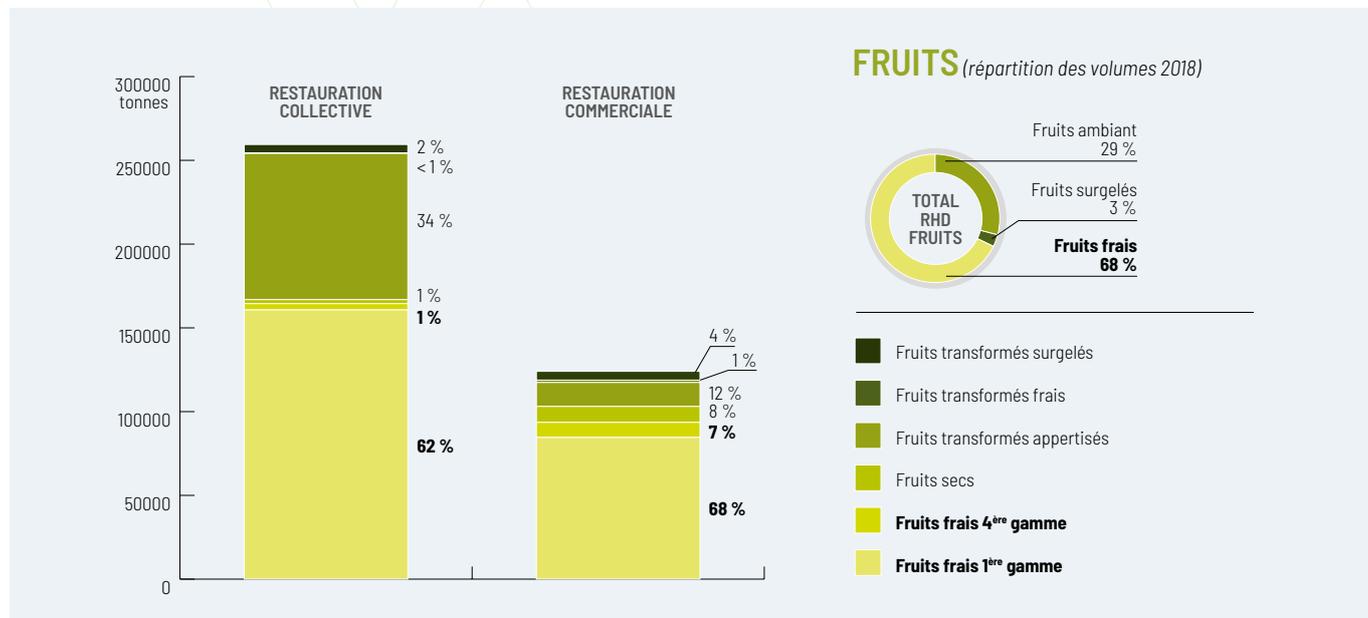
L'utilisation des fruits en restauration suit une logique de praticité (fruit portion) et de prix. Le taux d'utilisation est 2 fois plus important en restauration collective qu'en restauration commerciale.

Les fruits en RHD sont également classés selon 3 catégories assignées selon leur volume acheté :

- Les fondamentaux : la pomme (45 000 tonnes en 2016), l'orange et la banane ;

- Les essentiels : l'ananas, le citron, la clémentine, la poire, la pêche, nectarine, le kiwi, le pamplemousse, le raisin, et la fraise ;
- Les secondaires : l'abricot, la prune, la mangue, la cerise (751 tonnes en 2016) ;

La salade de fruits (avec et sans jus) de 4^{ème} gamme représentait un volume de 12 650 tonnes en 2016. Malgré une image de produit cher elle peut coûter par exemple moins cher que des produits comme la fraise ou la mangue, sans compter les économies de préparation et de main d'œuvre qu'elle permet.



ASSOCIATION INTERPROFESSIONNELLE DES FRUITS ET LÉGUMES FRAIS

97 boulevard Pereire - 75017 Paris - Tél. 01 49 49 15 15 - rhd@interfel.com

www.interfel.com - www.lesfruitsetlegumesfrais.com

[f @lesfruitsetlegumesfrais](https://www.facebook.com/lesfruitsetlegumesfrais) [@Interfel / @FruitsLegumesFR](https://twitter.com/Interfel) [in Interfel](https://www.linkedin.com/company/interfel)

Pour en savoir plus sur les fruits et légumes en RHD, la répartition des achats par type de restauration et mode de gestion :

www.ctifl.fr > Espace professionnels > Restauration Hors Domicile

guiderhd.ctifl.fr

www.interfel.com > plateforme-numerique

