



## LA GRAINE DU BIO A GERMEE

### Etude sur la présence du bio en restauration

*\*Enquêtes FACTS 2008, établies sur une base représentative du marché de 7000 établissements en CHR et 3800 en RC. En 2008, le marché de la CHR comptait 28 500 Hôtels, 115 000 Restaurants et 31 500 Cafés pour un total de 175 000 établissements en France ainsi que 109 000 en Restauration Collective. (Base FIND)*

*Les Etudes complètes sur le bio en CHR et en RC sont en vente sur notre site !*

*Et ses racines sont larges : Des fast-food aux restaurants traditionnels, rares sont ceux qui n'ont pas compris que l'heure était à la « **nourriture saine** » ! Dans un monde de Nicolas Hulot et autres Al Gore en tous genres, les produits bio se posent aujourd'hui comme une incontournable nécessité nutritive pour la plupart des consommateurs.*

*Mais comment se comportent les établissements face à ce nouveau marché ? Que recherchent vraiment les clients lorsqu'ils consomment des aliments bio ? Et finalement, quelles sont les évolutions à prévoir pour le marché des produits bio en CHR, et en restauration collective ?*

#### La main verte ?

Le bio compte aujourd'hui dans ses rangs pas moins de **31% des Cafés Hôtels et restaurants**, ainsi que **41% des établissements de restauration collective**. Cette dernière a été largement influencée par le Grenelle de l'environnement et environ **20% de ses établissements proposent du bio grâce à la directive gouvernementale**.

En raison de certains inconvénients du bio et principalement de **l'écart de prix**, les restaurants les **plus sensibles à ce renouveau alimentaire** sont généralement de petite ou moyenne taille, traditionnels ou gastronomiques et fiers d'un certain standing : notons par exemple que **47% des CHR ayant un TMR de plus de 45€ proposent du bio**. En restauration collective, l'offre est majoritairement présente dans les **structures scolaires**, à raison d'1 établissement sur 2 utilisant des produits bio.

#### Le ras de marée « bio » : La balle est dans le camp des producteurs !

Volonté du patron, demande du client, directives d'états ou phénomène médiatique, quelques en soit les raisons, le bio représente maintenant une grande force de vente et **la demande ne cesse de dépasser l'offre**.

Cependant, le marché rencontre quelques difficultés à se mettre en place : parmi les établissements qui n'ont pas d'offre bio, **83% en restauration collective souhaiteraient s'y essayer ainsi que 75% des CHR**. Les principaux blocages étant **le prix et le manque de diversité des produits labellisés**, majoritairement restreints aux légumes.

61% des restaurateurs ressentant un écart de prix affirment qu'il s'agit du **coût du à la faible production**, tandis que 46% d'entre eux accusent les médias d'avoir **sacraliser le bio**, provoquant **ce désagrément financier**.

75% des CHR pensent que proposer du bio c'est aussi **relever l'image du restaurant** malgré le fait qu'ils ne soient que **16% à s'en faire publicité**. Un choix donc rentable à tout point de vue mais qui nécessite un sacrifice budgétaire non négligeable : en moyenne, **8% du budget** est alloué à l'achat de produits bio (6% seulement en Ile de France).

Malgré tout, la grande majorité des établissements prévoient de continuer à augmenter leur investissement de manière significative. Une information qui devrait enthousiasmer les fournisseurs et les pousser à diversifier leur production.

#### A propos de CHD Expert

**Aujourd'hui leader** en Europe et en Amérique du nord, **CHD Expert** conseille depuis plus de 10 ans les entreprises et les aide à collecter, à analyser et à mieux gérer l'information sur le marché de la consommation hors domicile.



Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter :

**Marc RIBOT** – 04 26 72 90 05 / 06 30 43 62 13 – [mrivot@chd-expert.com](mailto:mrivot@chd-expert.com)