

Vient de paraître

Anticiper

Fédérer et accompagner

Les produits de charcuterie en Restauration Hors Foyer : situation et perspectives

Contexte

La Restauration Hors Foyer (RHF), collective et commerciale, tient une place de plus en plus importante dans l'alimentation des Français, passant de 5% en 1960 à plus de 15% en 2005. Le secteur souffre de la crise financière qui entraîne une baisse de la fréquentation et une diminution du prix moyen par repas. Grâce à son prix compétitif, la restauration rapide tire son épingle du jeu. La Restauration Hors Foyer représenterait entre **15 et 20% de la consommation totale de charcuterie**. Il est intéressant de faire le point sur la situation et les perspectives des charcuteries en RHF.

Objectif de l'étude réalisée par l'Ifip

Un panorama du secteur de la restauration, ses caractéristiques et évolutions, a été dressé. La situation quantitative et qualitative des produits de charcuterie dans les circuits de la RHF a été analysée : volumes, perception des opérateurs et perspectives. **La place du jambon dans l'univers de la sandwicherie, créneau en plein essor, a été analysée.**

Ce qu'il faut retenir...

L'étude Ifip renseigne sur la situation quantitative et qualitative des charcuteries en Restauration Hors Foyer et leurs perspectives d'évolution. **La restauration rapide bénéficie d'une marge de progression**. Son évolution dépend des attentes et des comportements des consommateurs : **en zone urbaine, déjeuner à domicile devient rare, surtout chez les jeunes, la recherche de service est forte tandis que le prix joue un rôle de sélection.**

Les charcuteries de porc sont appréciées des restaurateurs et des consommateurs, mais souffrent d'une **image nutritionnelle négative et d'une incompatibilité face aux interdits religieux.**

La concurrence des produits de volaille est forte, soutenue par une meilleure image nutritionnelle, et pourrait s'accroître.

Le jambon cuit sort du lot : c'est la charcuterie la plus consommée hors foyer. Il bénéficie d'une bonne popularité, d'un prix compétitif et d'une grande facilité d'utilisation. C'est un **produit refuge** vers lequel se recentrent les consommateurs lorsqu'ils doivent restreindre le budget consacré à l'alimentation. La variété des autres charcuteries répond à de **nombreuses situations de consommation.**

La Restauration Hors Foyer est un marché porteur **d'opportunités pour les industriels** mais **la diversité de ses circuits est une contrainte**. Des **stratégies commerciales adaptées** doivent être mises en place. Il est important d'être dynamique et force de proposition face à des interlocuteurs **ouverts à l'innovation**, mais qui ont tendance à **recentrer leurs achats sur des valeurs sûres.**

La tendance en hausse de consommation de produits élaborés au détriment de la viande brute, renforcée par la montée en puissance de la restauration rapide et du **nomadisme**, représente une **opportunité** pour les charcuteries.

Etude réalisée dans le cadre d'un financement de l'interprofession porcine INAPORC



Jun 2010

Pour en savoir + :
consulter le rapport disponible
dans l'espace Pro sur le site
www.ifip.asso.fr



Vincent LEGENDRE

Pôle Economie
34 Bd de la Gare
31500 Toulouse
Tél. : + 33 (0)5 62 16 61 75
vincent.legendre@ifip.asso.fr