

Les Produits de la Mer et d'aquaculture en Restauration Hors Foyer

Tendances du Marché sur 10 ans

Bilan de l'année 2007 et Evolution 2006 / 2007

par
GIRA FOODSERVICE



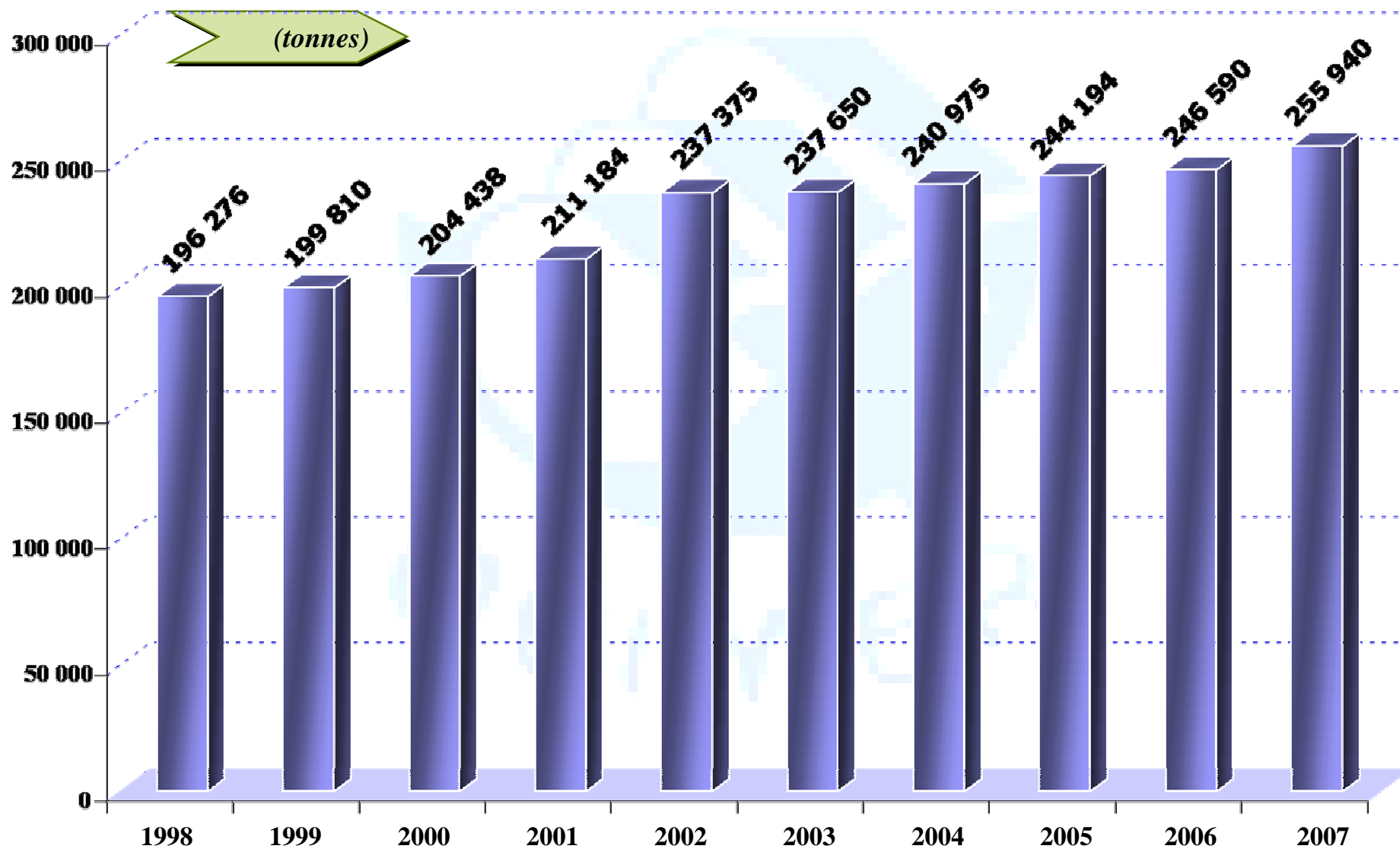
Les Produits de la Mer en RHF

- *Evolution du marché depuis 10 ans*
- *Le marché de la restauration à fin 2007 et évolution conjoncturelle*
- *Situation des achats de produits de la mer et d'aquaculture en RHF à fin 2007 et évolution conjoncturelle*
- *Les grandes familles de produits de la mer et d'aquaculture en 2007*
- *Les sushis-restaurants*

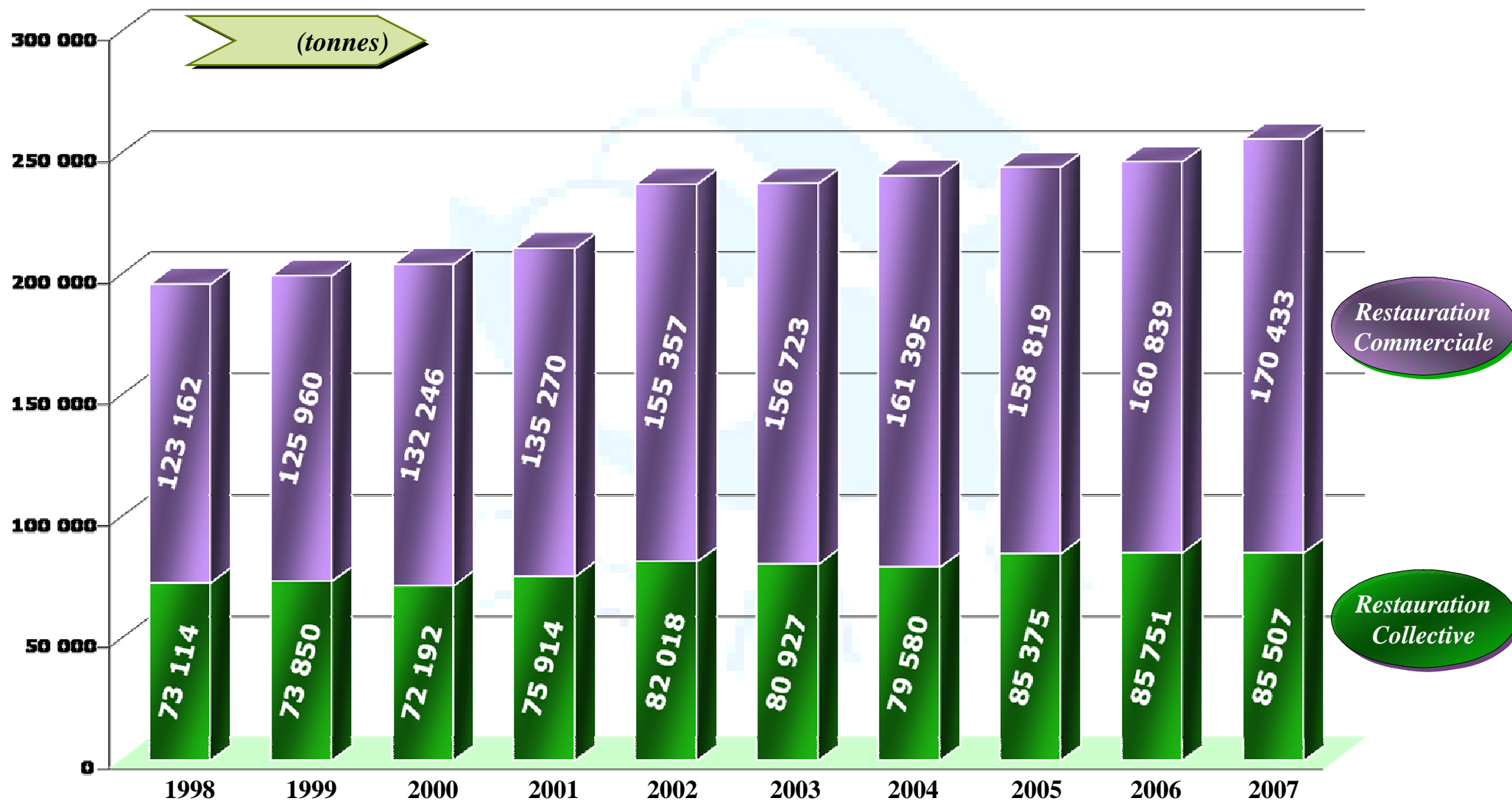


Evolution du Marché sur une décennie

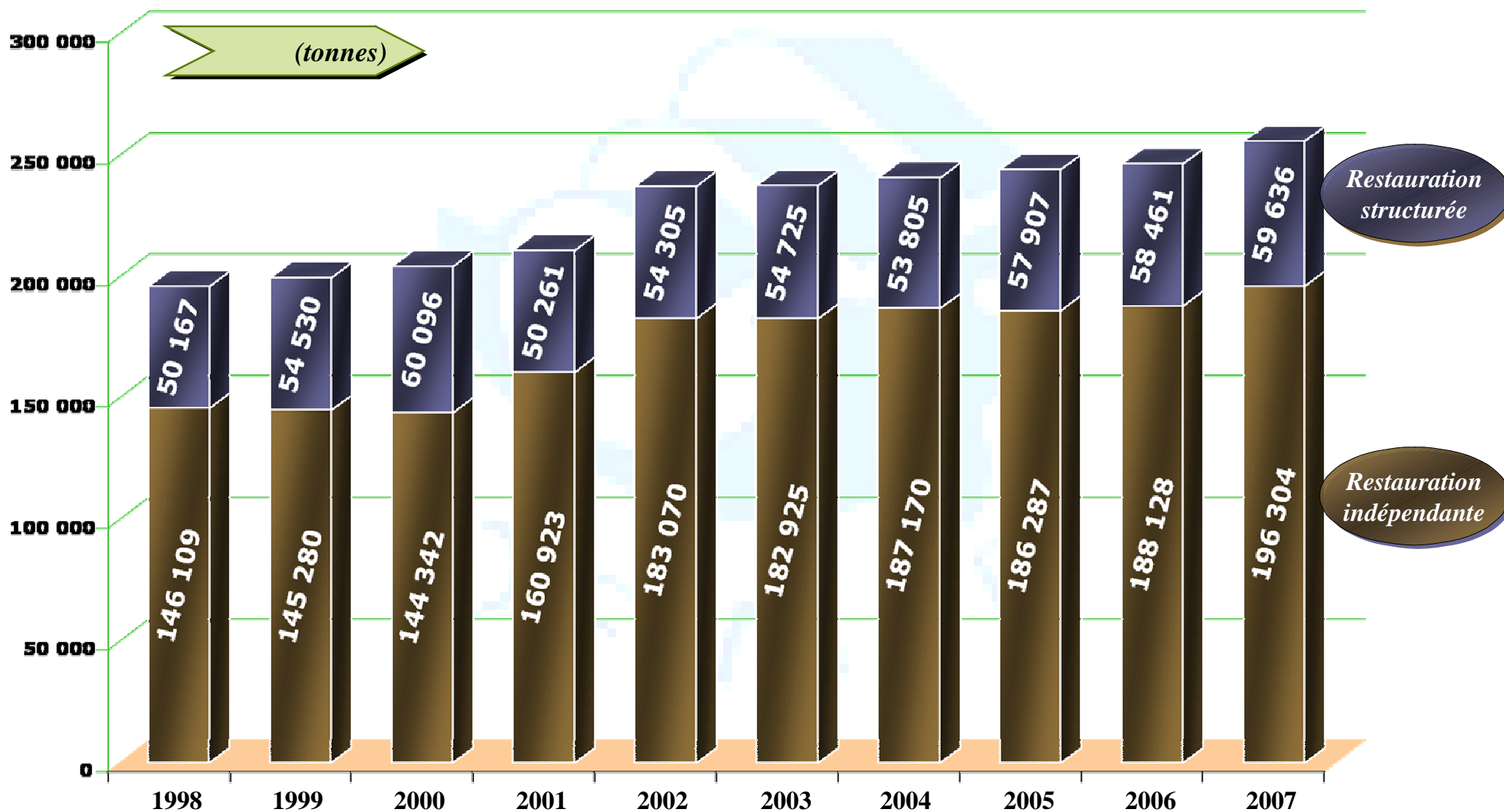
Les produits de la mer en restauration: 10 années d'évolution régulière du marché



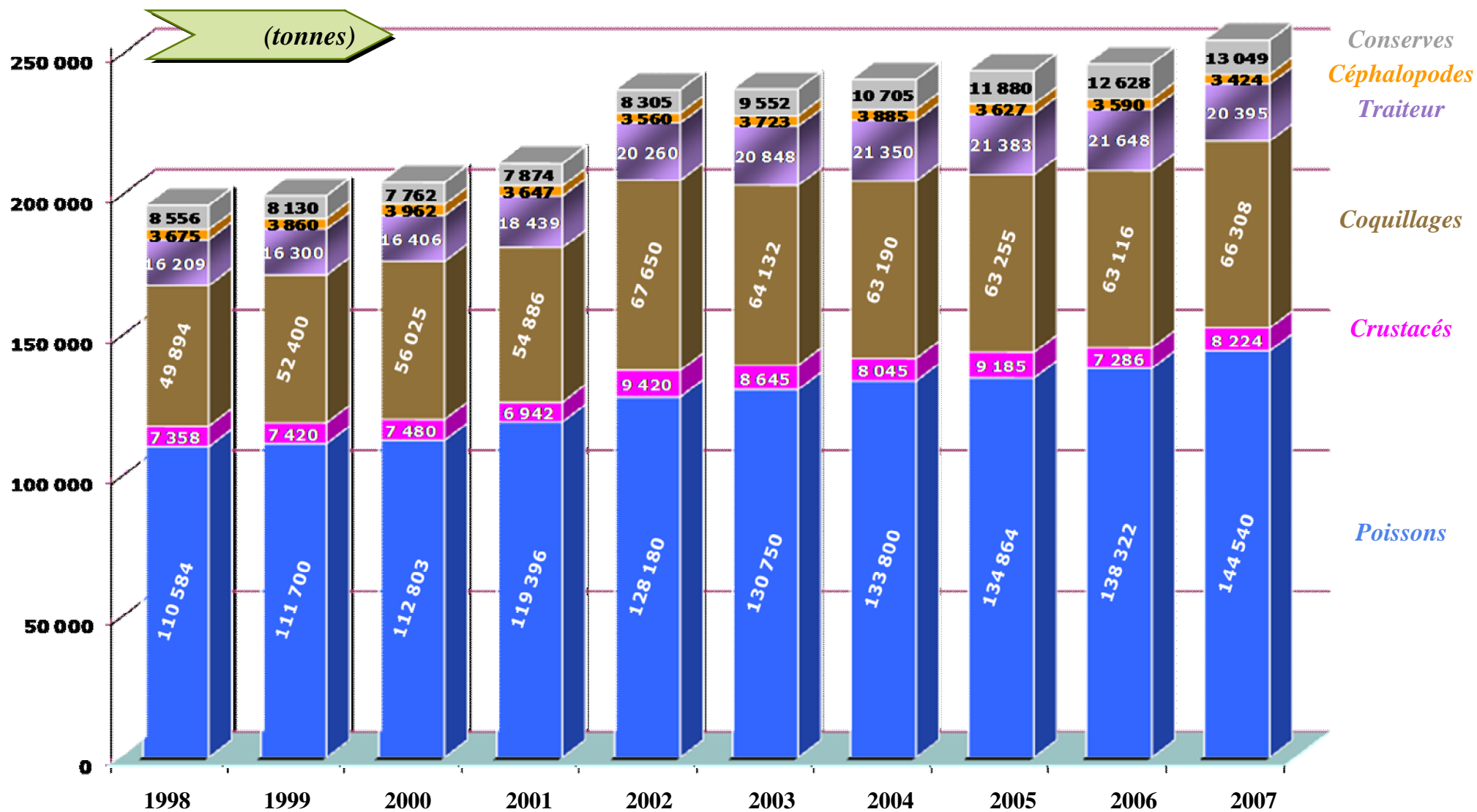
Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par grands marchés de la restauration 1998-2007



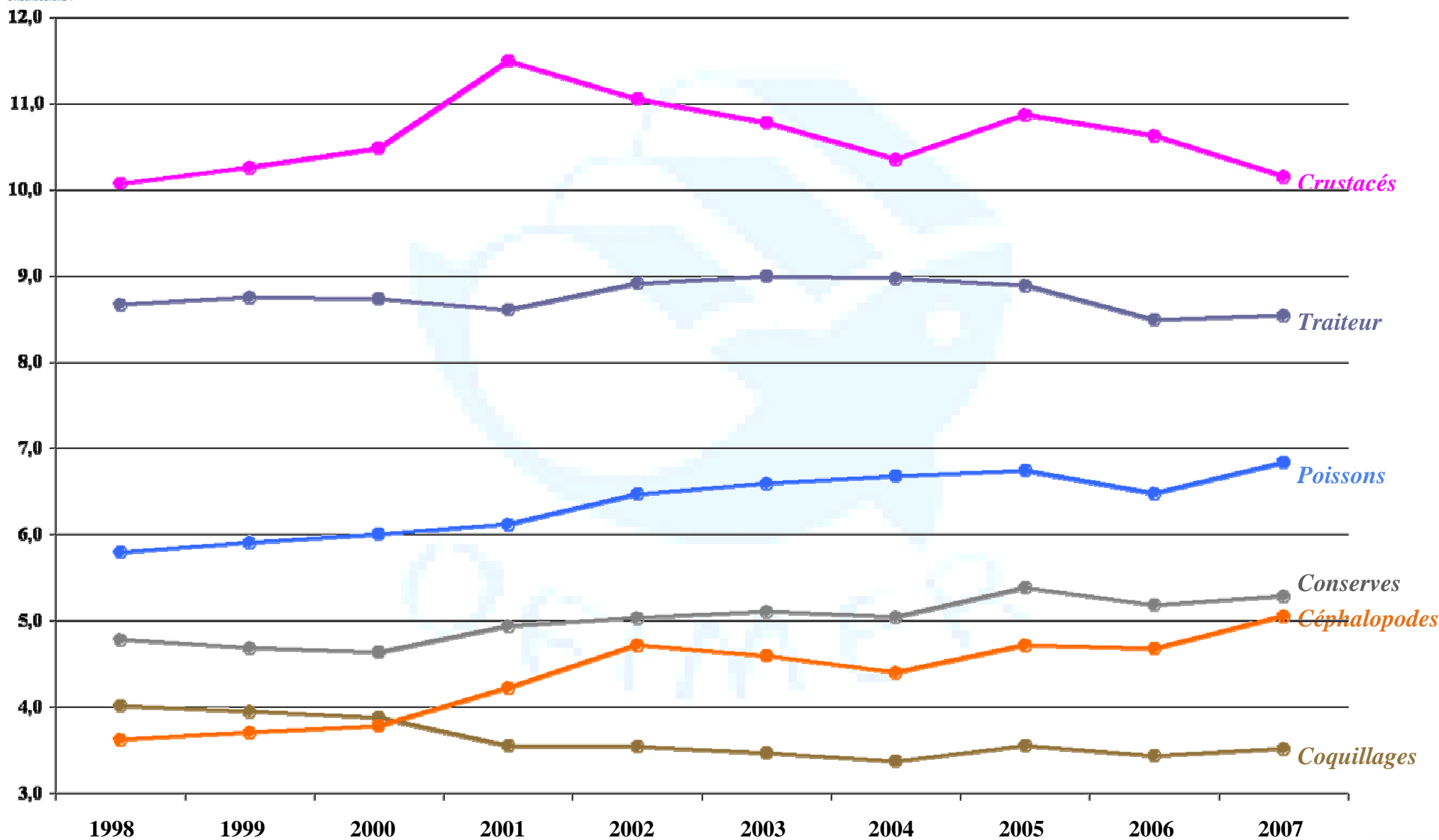
Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par modes de gestion de la restauration 1998-2007



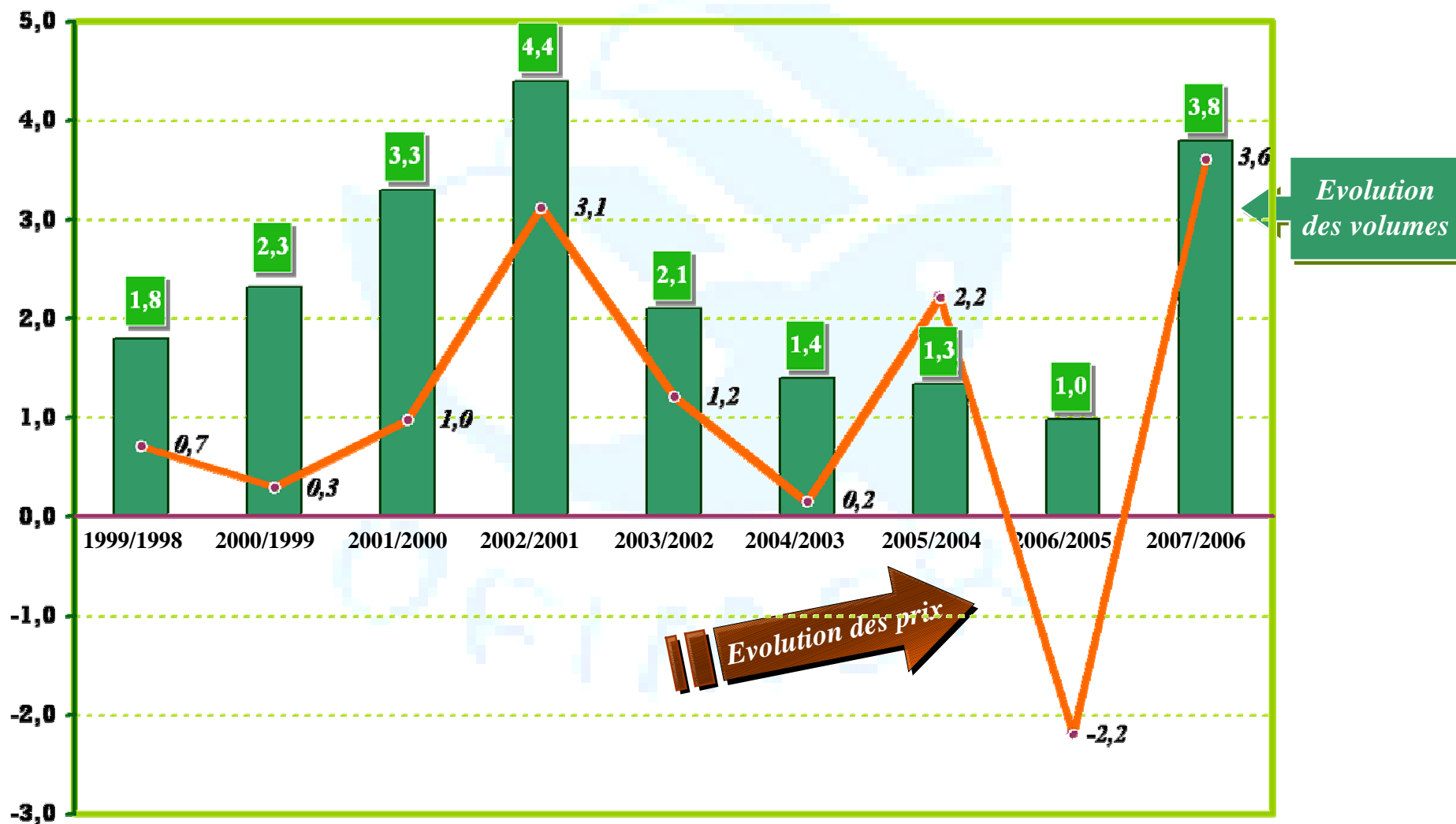
Les achats par grandes espèces de produits de la mer et d'aquaculture en RHF de 1998 à 2007



Evolution prix moyens des produits de la mer et d'aquaculture en RHF en 10 ans

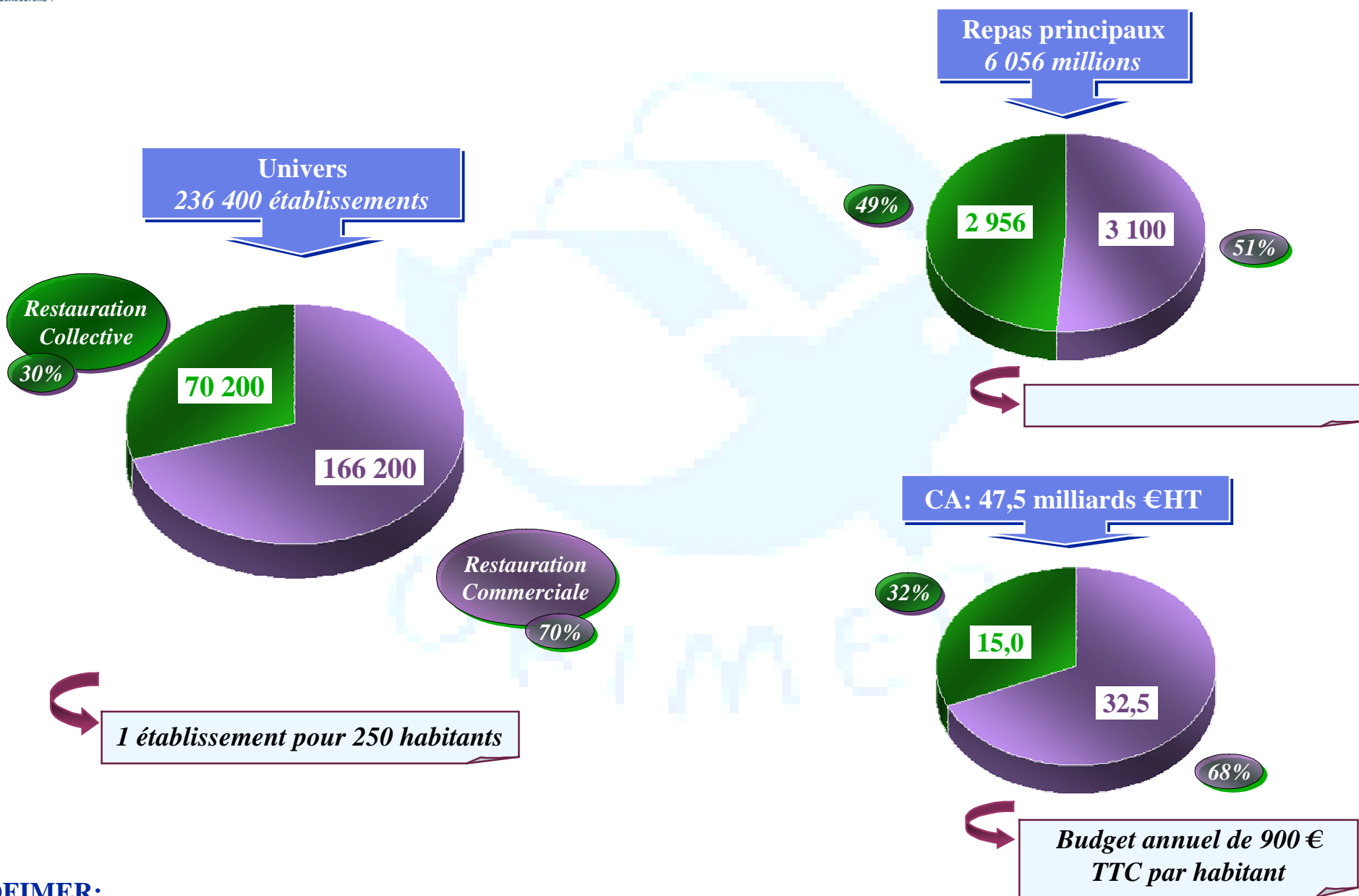


Evolution comparée des volumes et des prix moyens des produits de la mer et d'aquaculture en RHF en 10 ans



Le Marché de la Restauration en 2007 et Evolution Conjoncturelle

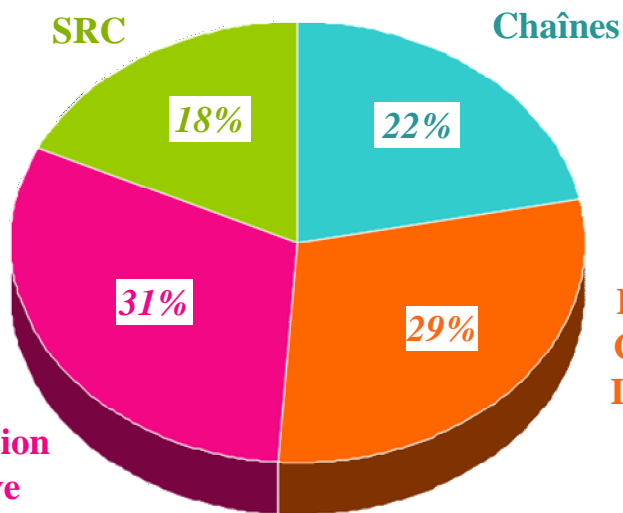
Le marché de la Restauration en France en 2007



Le marché de la RHF en 2007 et évolution

Répartition du marché
par nature d'opérateurs

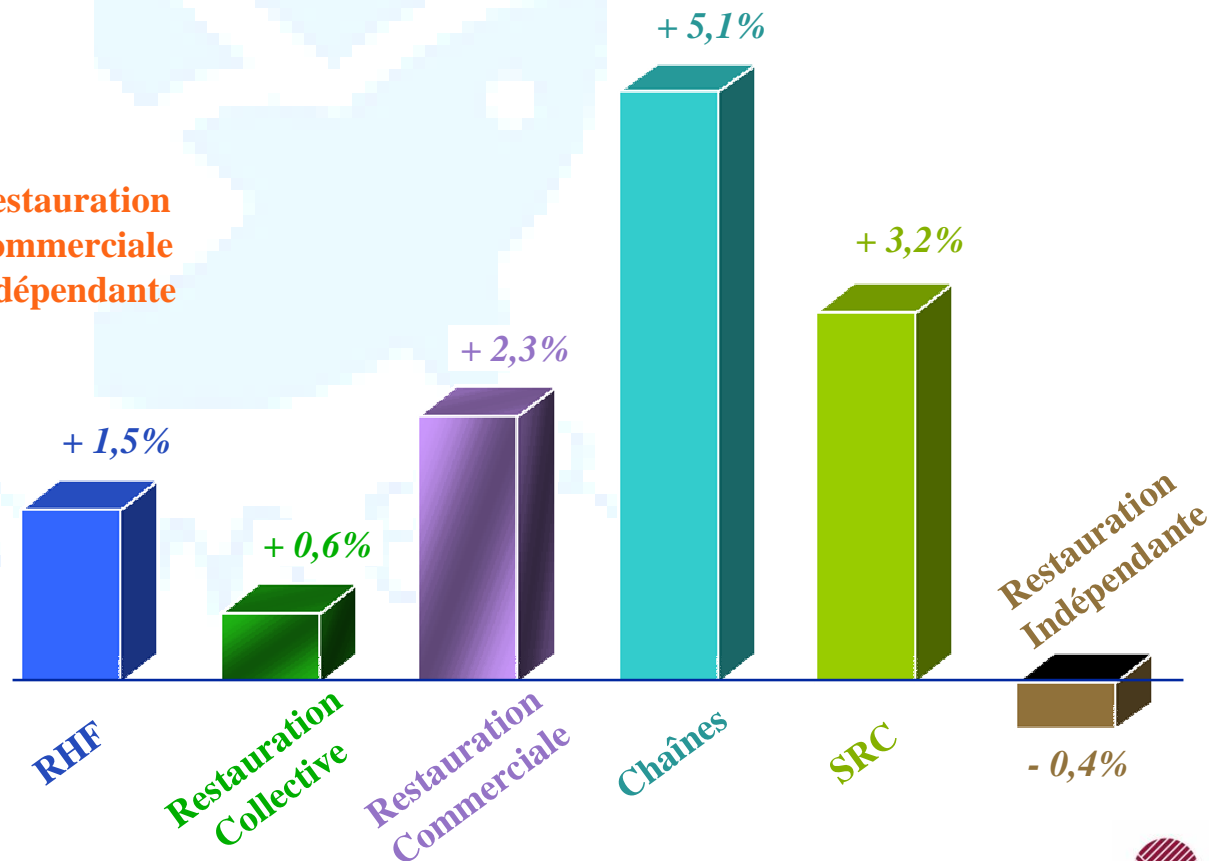
Evolution du marché
entre 2006 et 2007



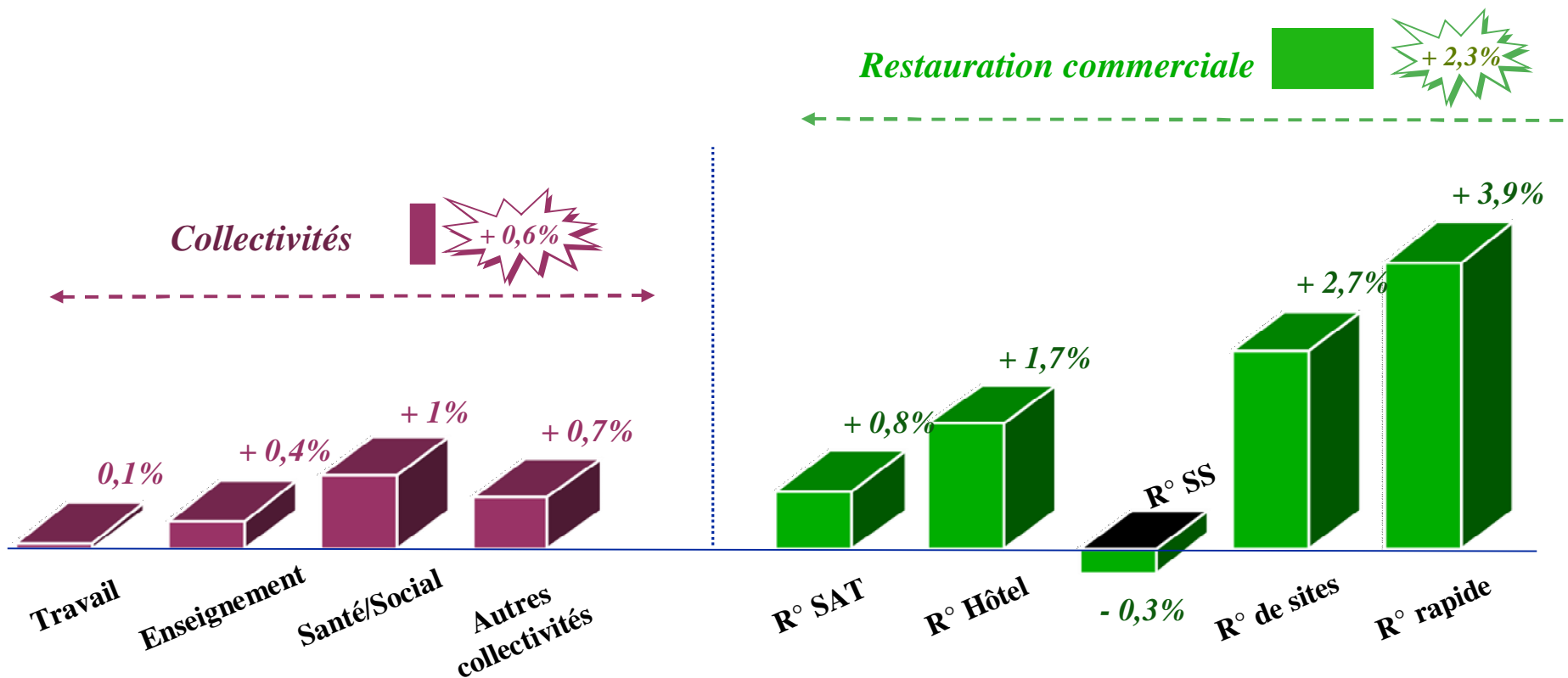
Restauration
collective
autogérée

Restauration
Commerciale
Indépendante

Volume
de repas servis



Dynamique des segments de la RHF entre 2006 et 2007

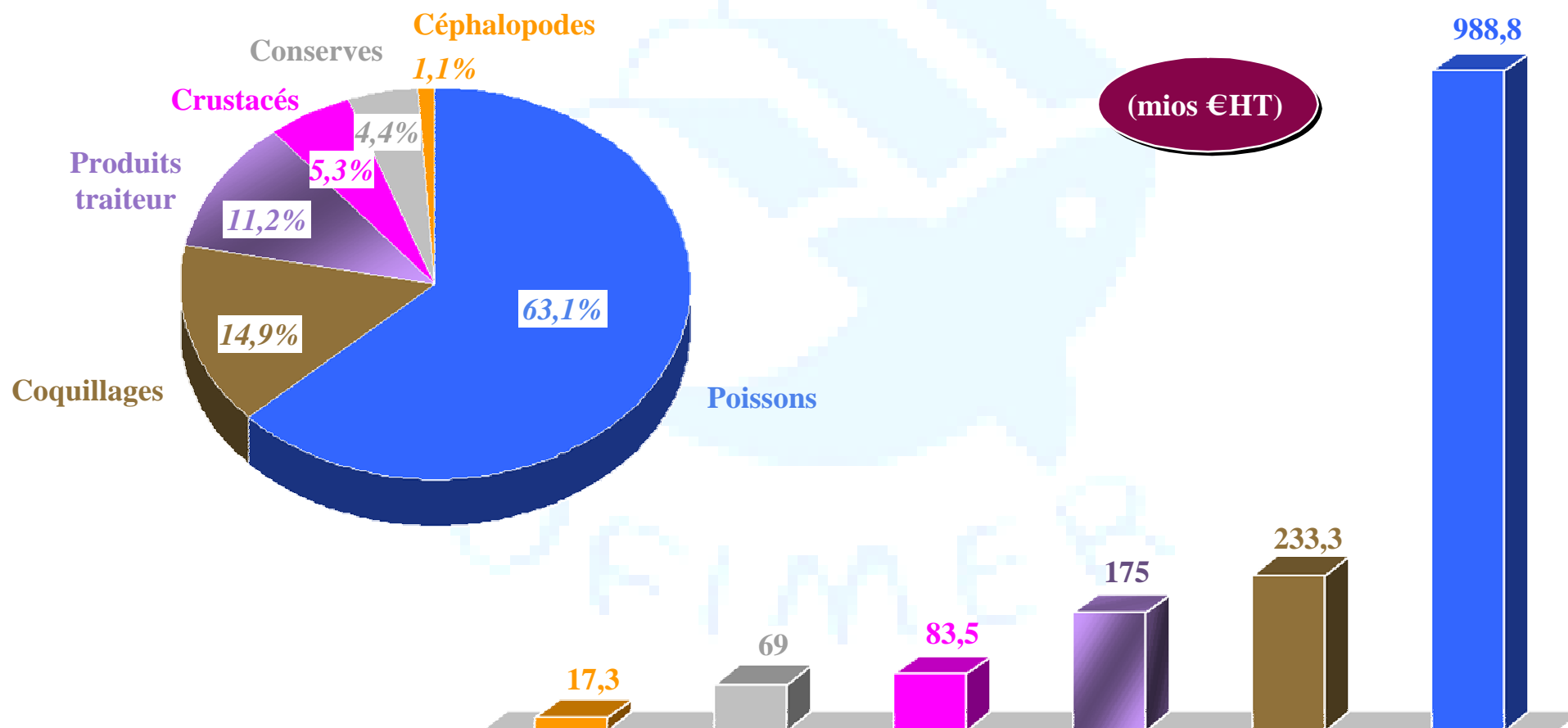




*Les Achats de Produits de la Mer
et d'Aquaculture en RHF en 2007
et Evolution Conjoncturelle*

Les achats de la RHF en produits de la mer et d'aquaculture en 2007

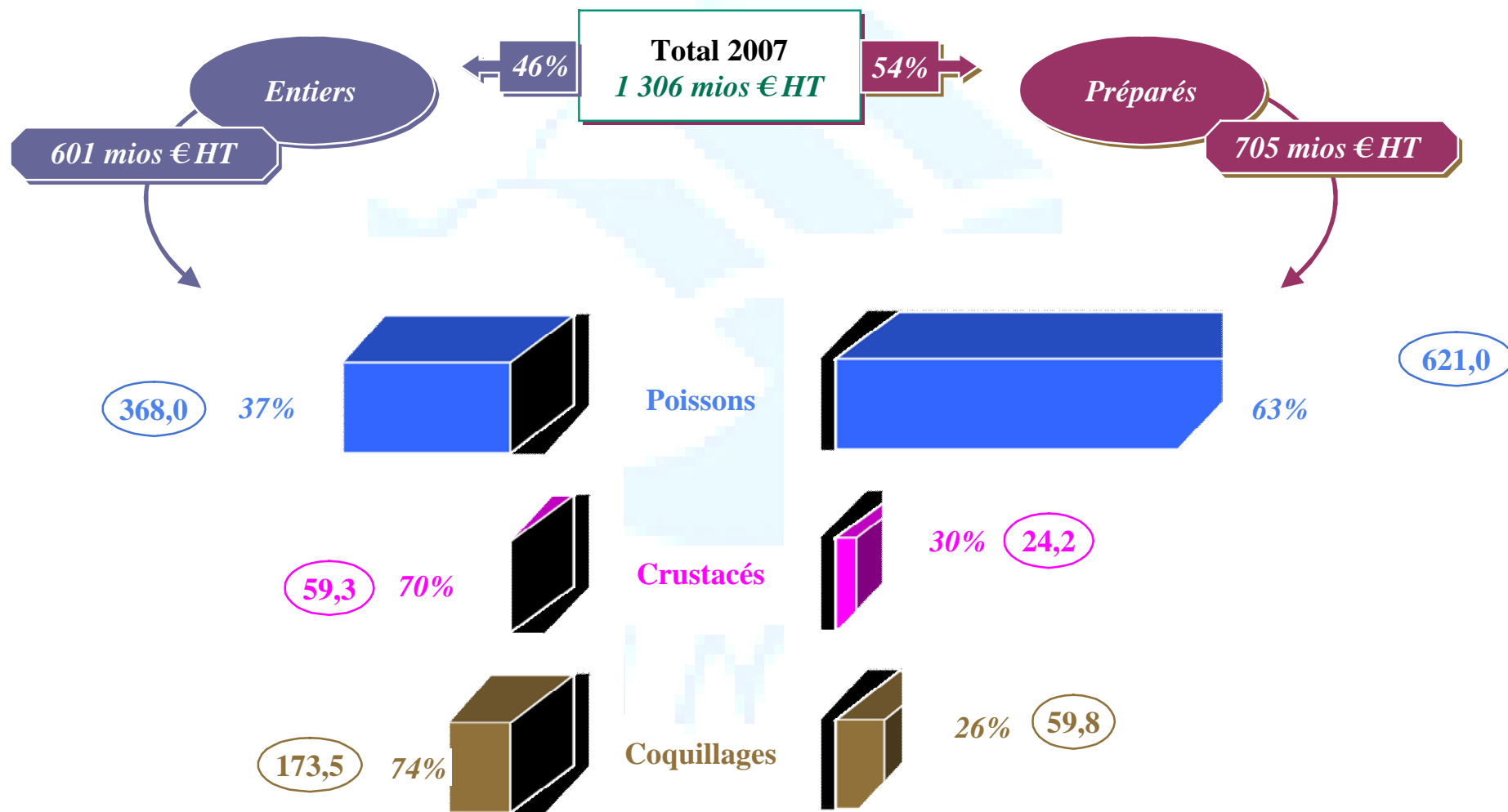
Valeur totale des achats en 2007 —> 1 566 millions €HT



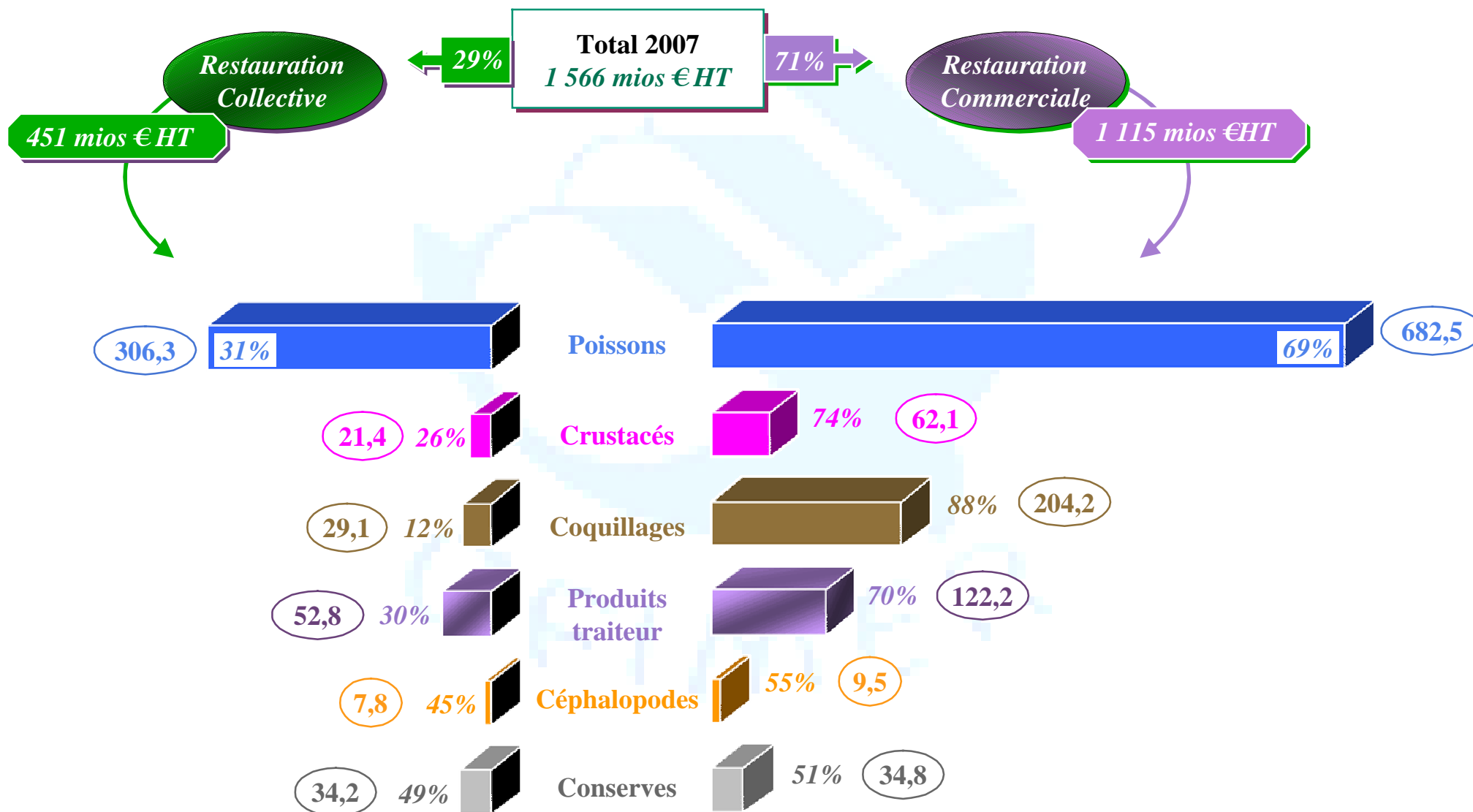
Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par technologie de conservation



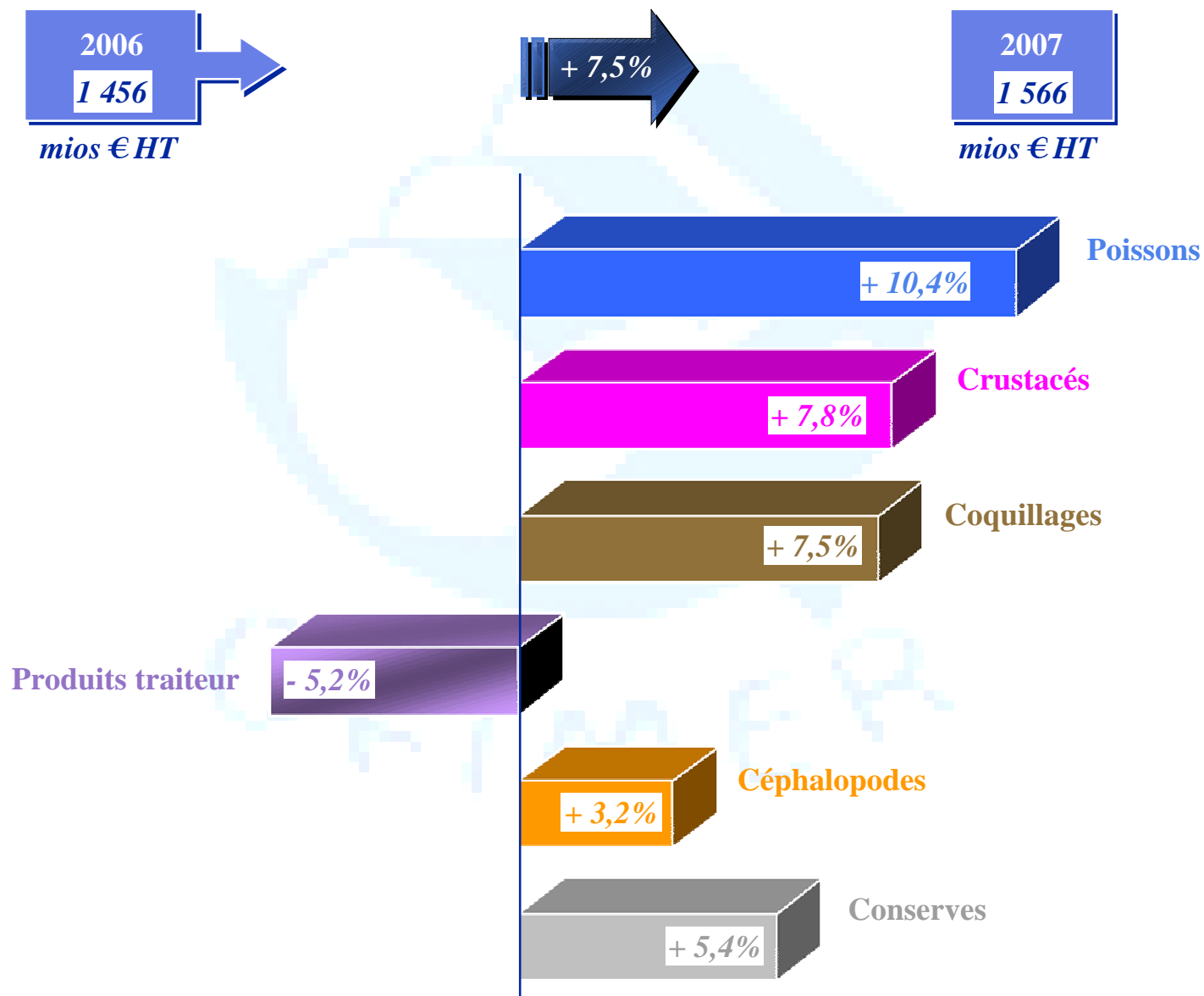
Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par modes de préparation



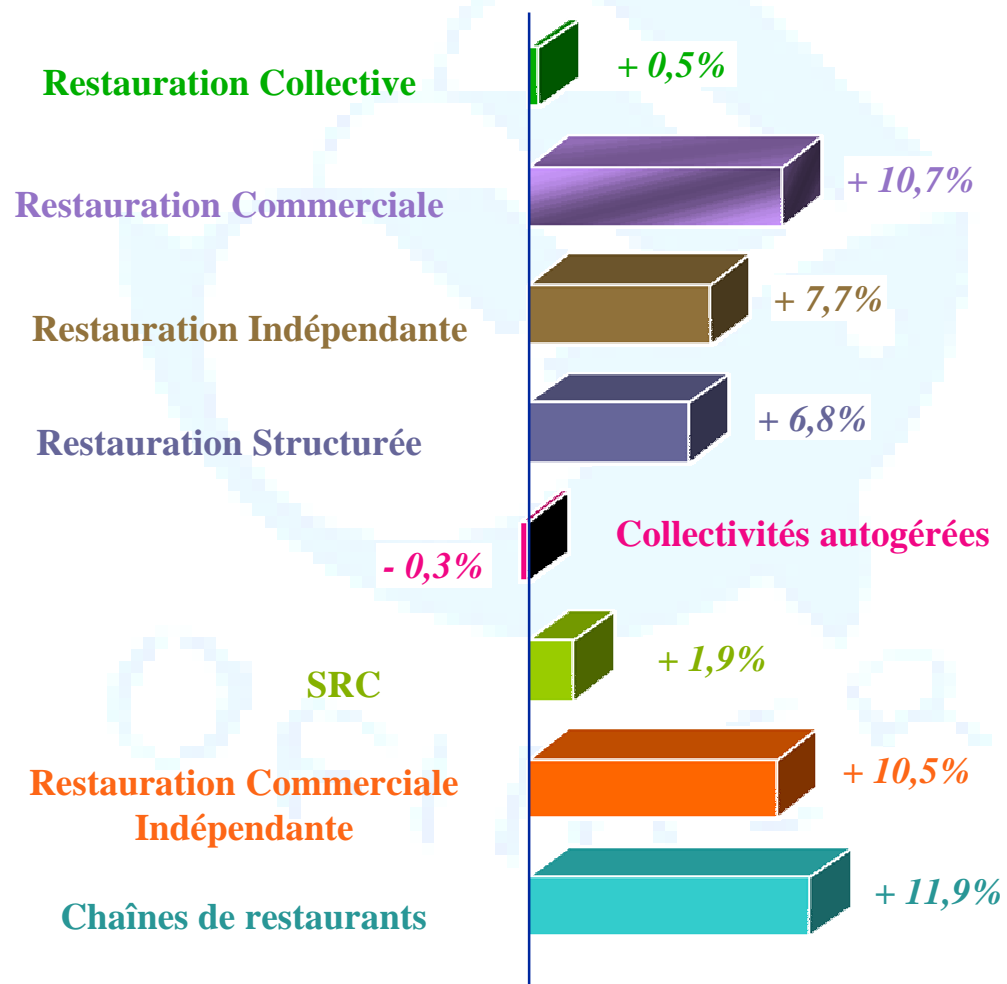
Les achats de produits de la mer et d'aquaculture par grands marchés de la restauration



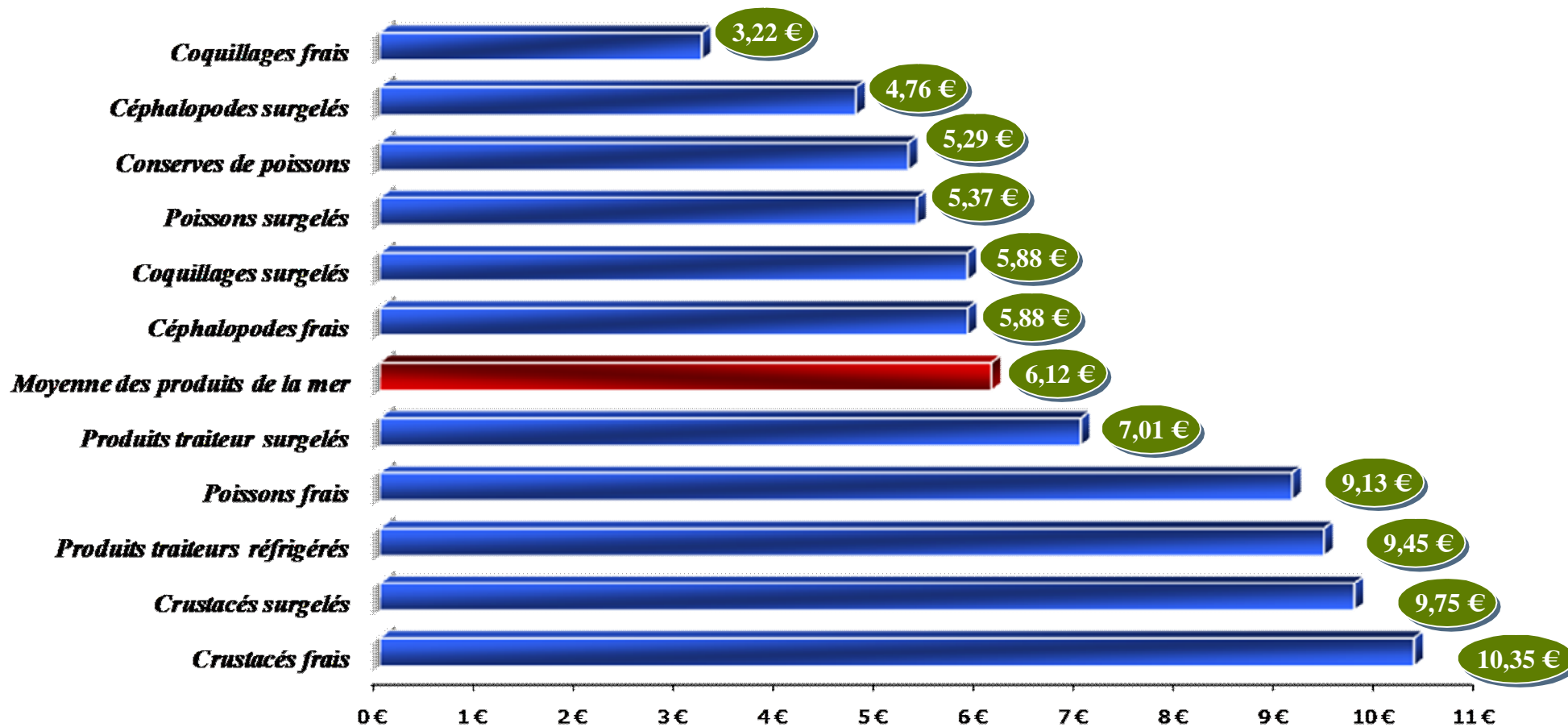
Evolution des achats de produits de la mer et d'aquaculture



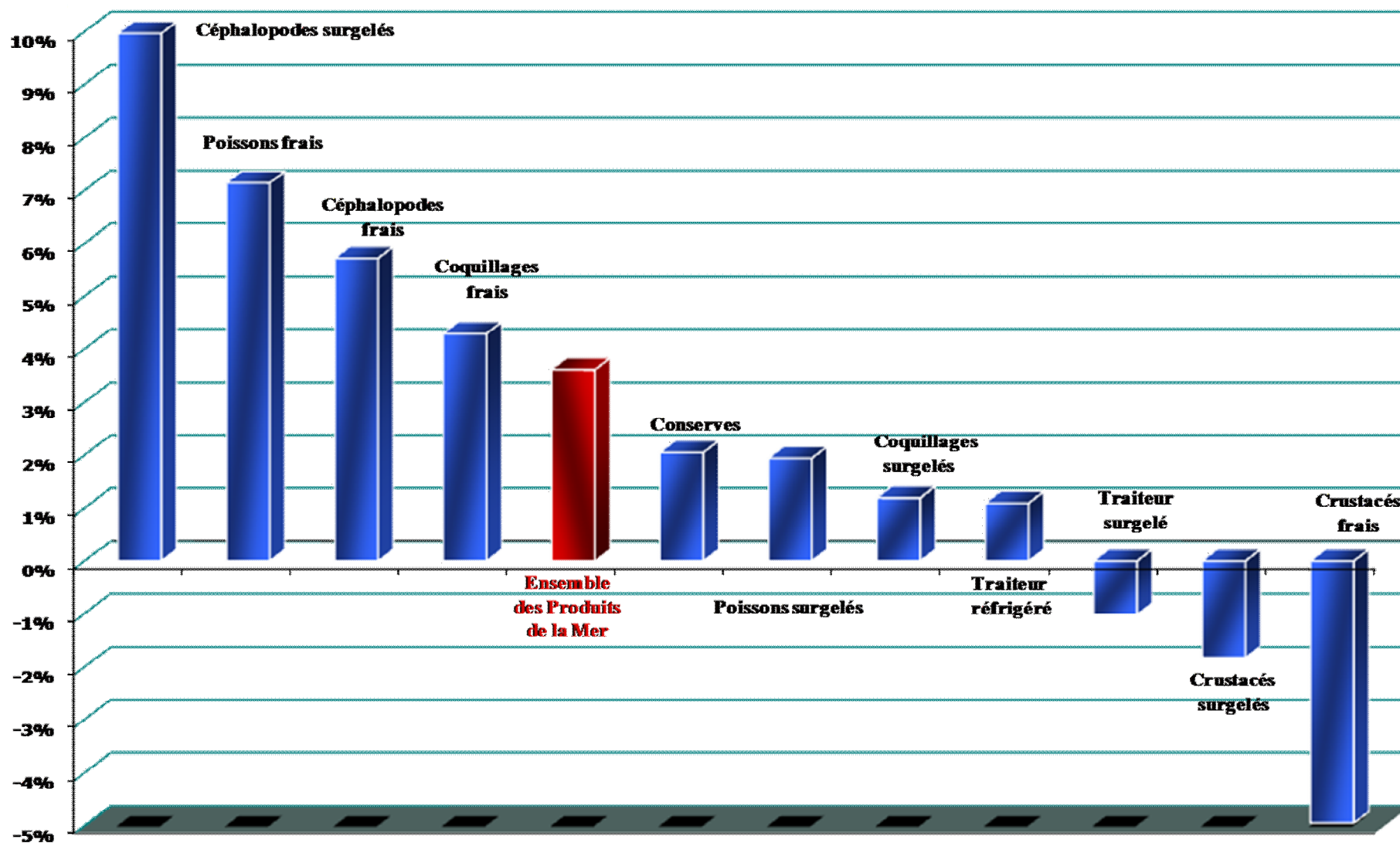
Evolution des achats par grands marchés de la Restauration entre 2006 et 2007



Prix moyen au kg des produits de la mer et d'aquaculture en 2007



Evolution des prix moyens par familles de produits de la mer et d'aquaculture entre 2006 et 2007



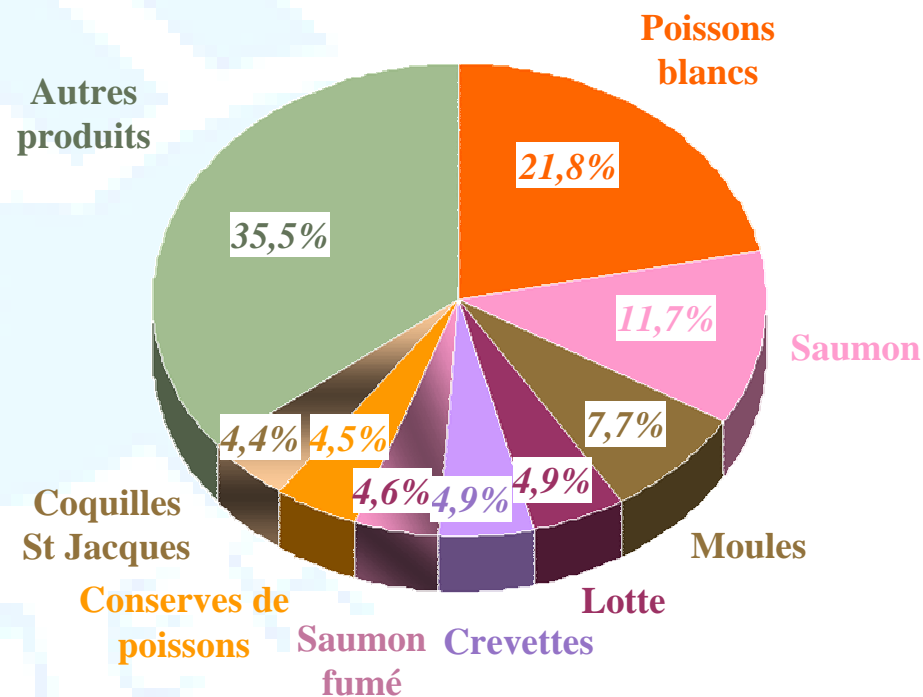
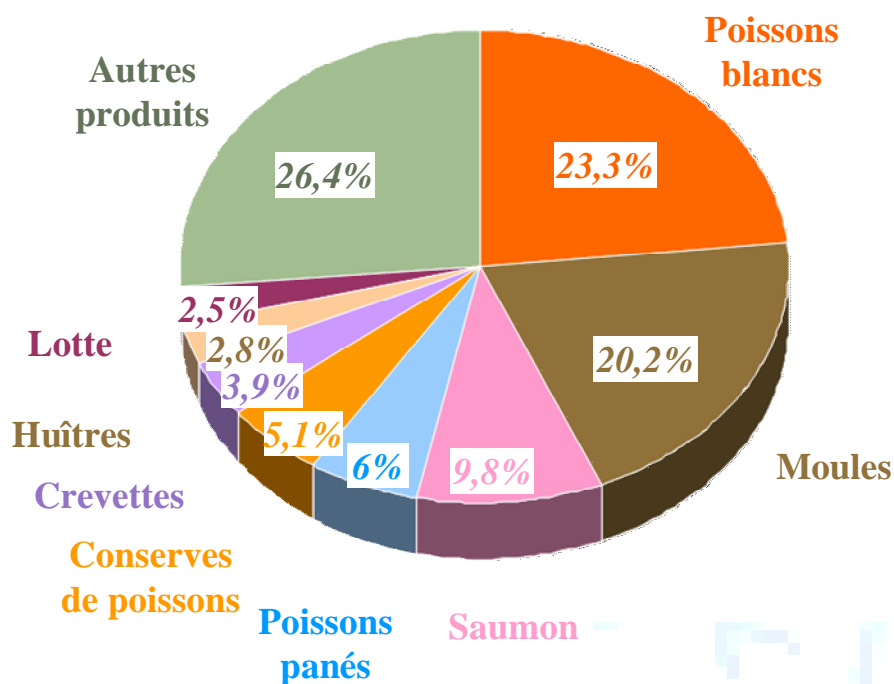


*Les Grandes Familles de
Produits de la Mer et d'Aquaculture
en RHF*

Top 8 des produits de la mer consommés en RHF

256 000 tonnes

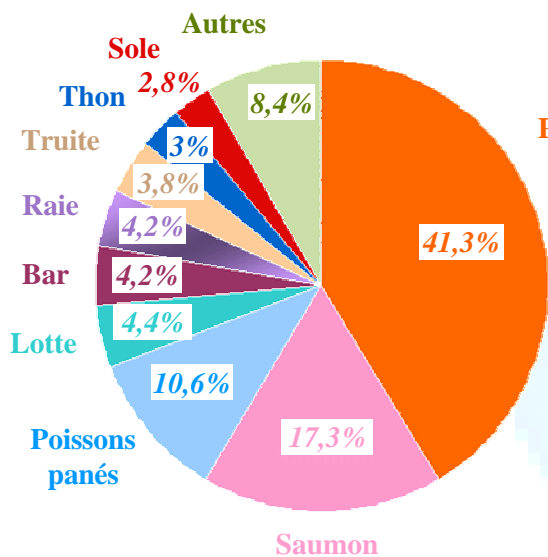
1,566 mio € HT



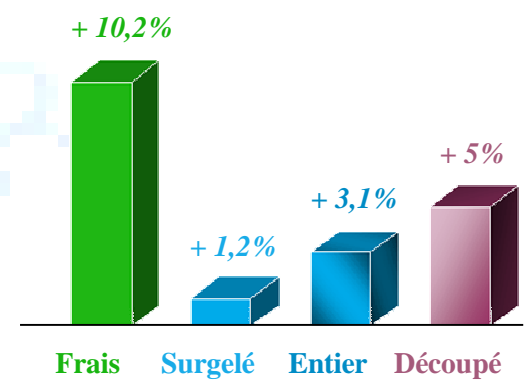
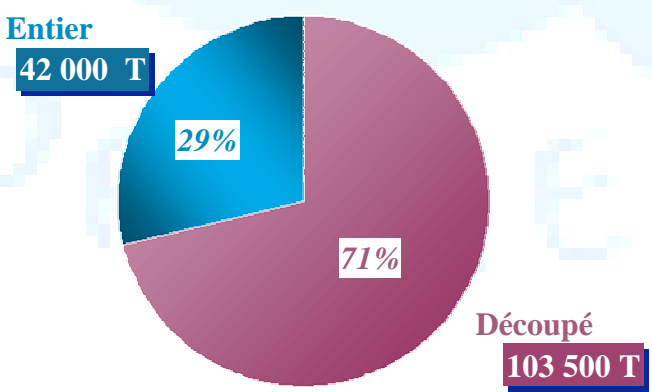
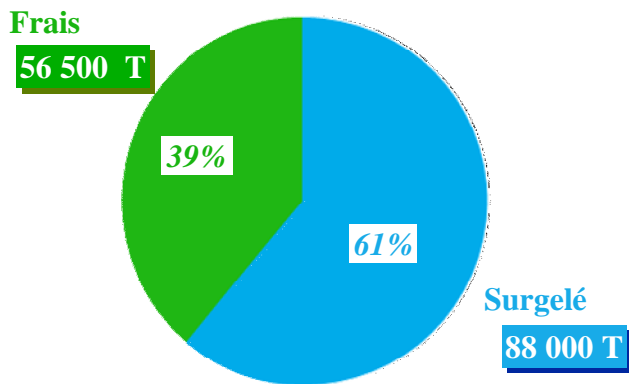
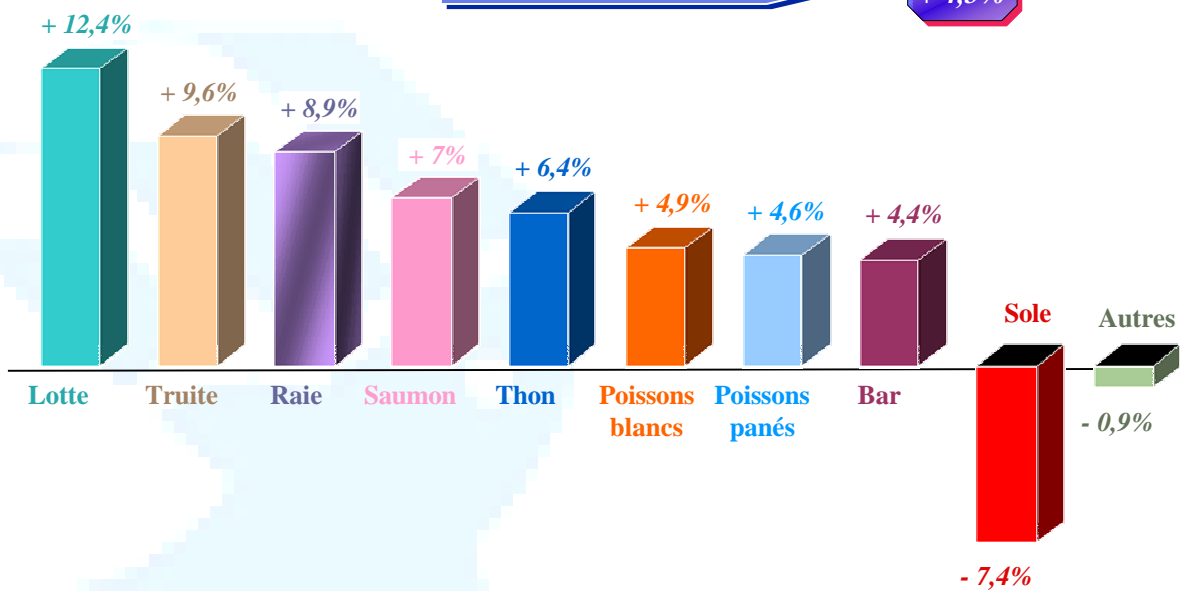
8 produits concentrent près des 3/4 des volumes et près des 2/3 de la valeur du marché

Les Poissons en Restauration

2007: 144 500 tonnes

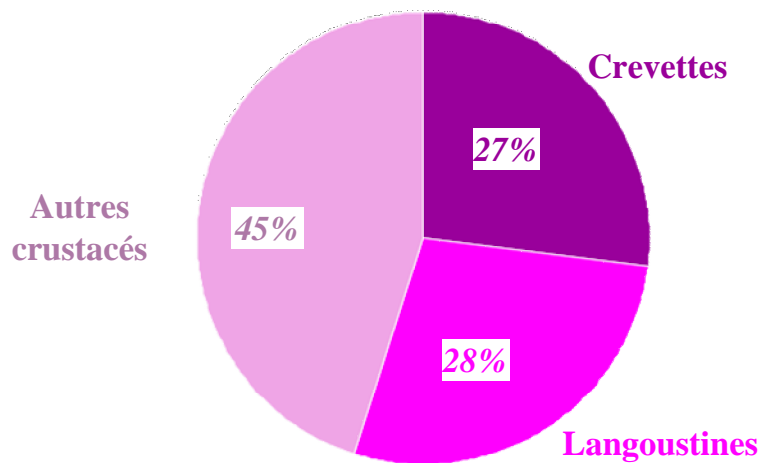


Evolution 2007 / 2006 +4,5%



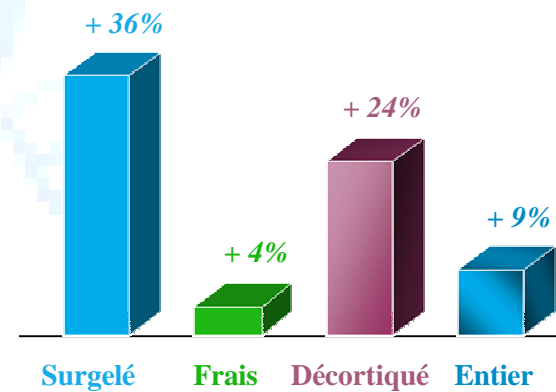
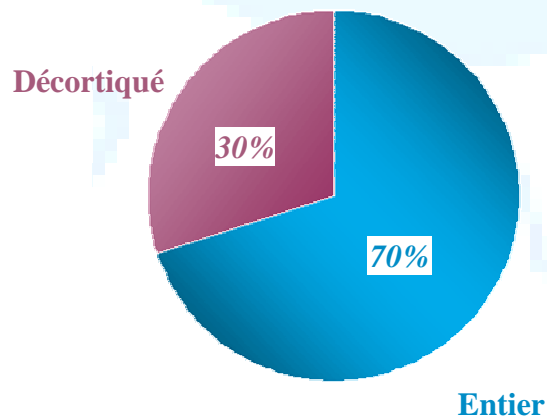
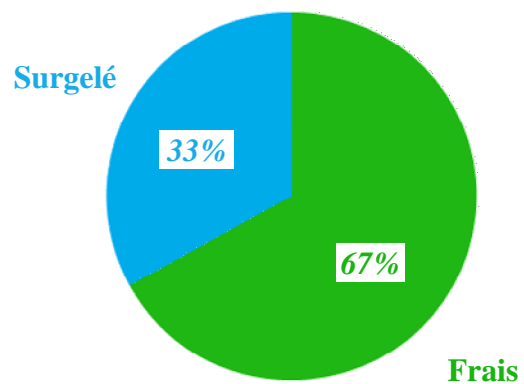
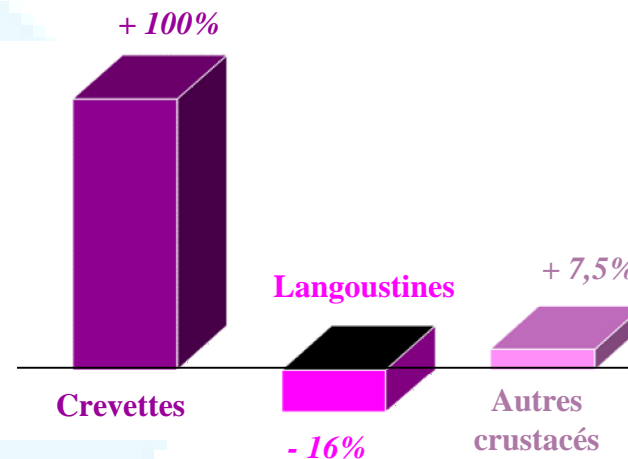
Les Crustacés en Restauration

2007: 8 200 tonnes



Evolution 2007 / 2006

+ 12,9%

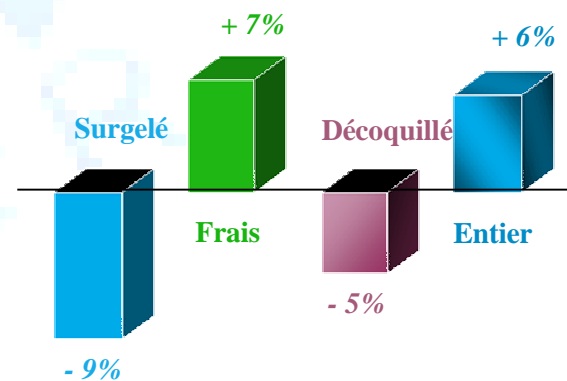
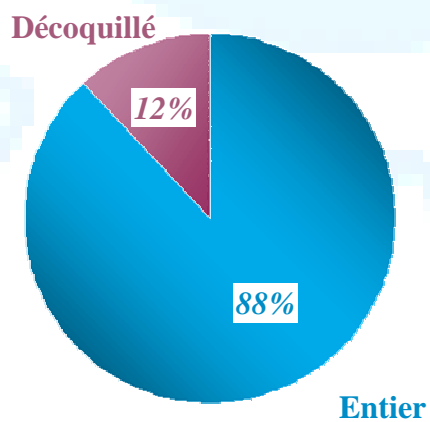
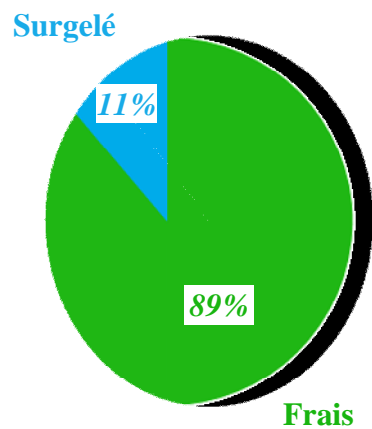
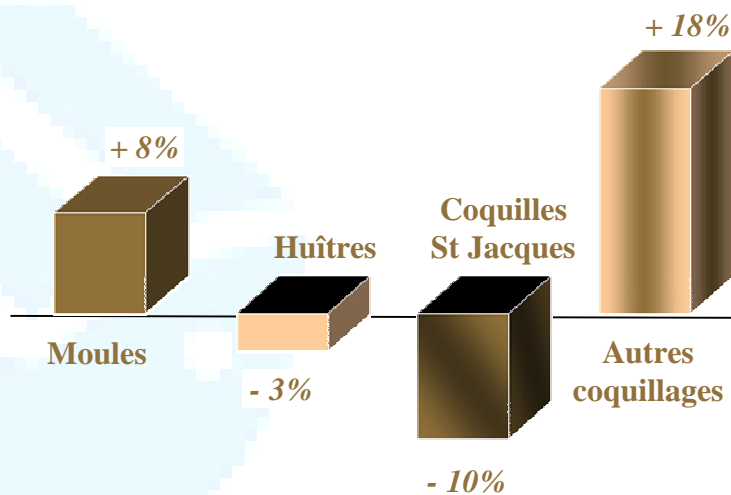
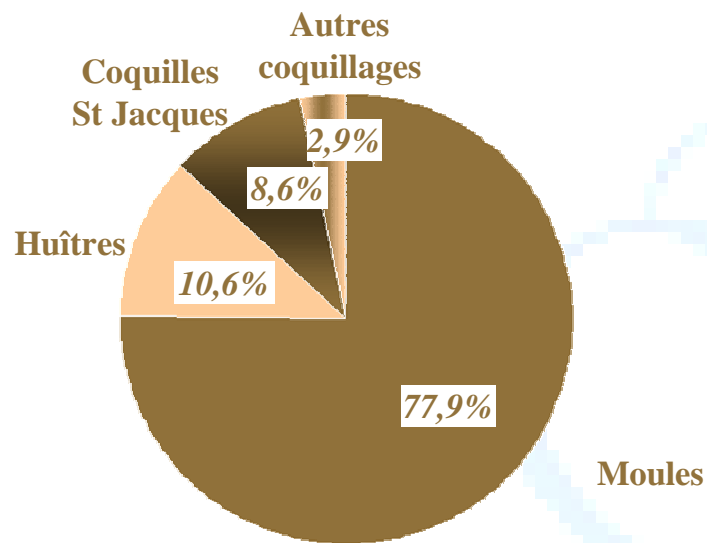


Les Coquillages en Restauration

2007: 66 300 tonnes

Evolution 2007 / 2006

+ 5,1%

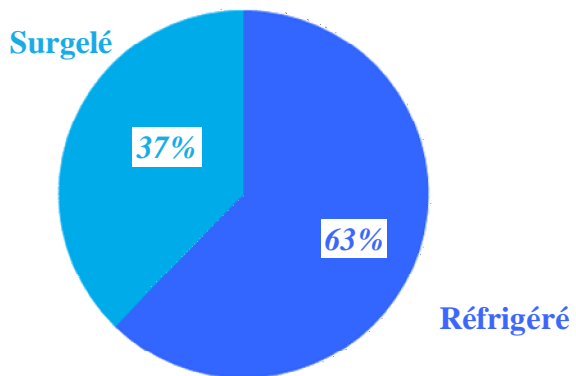
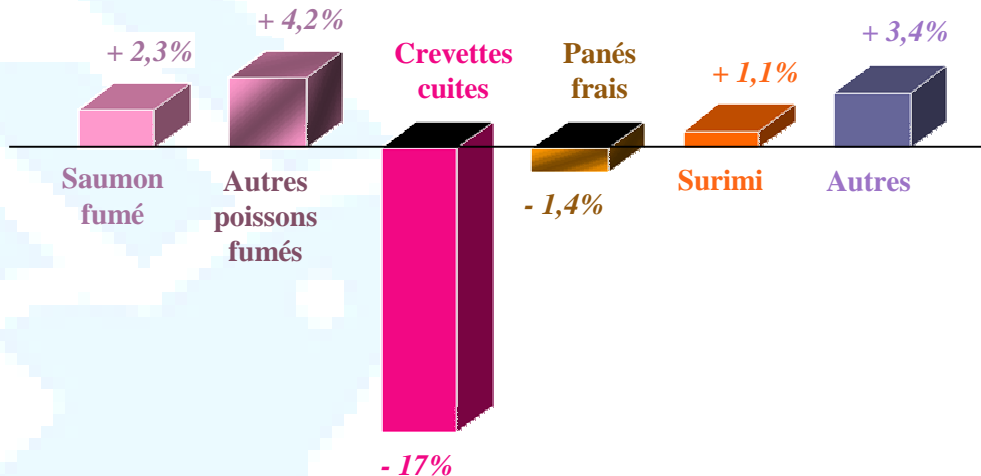
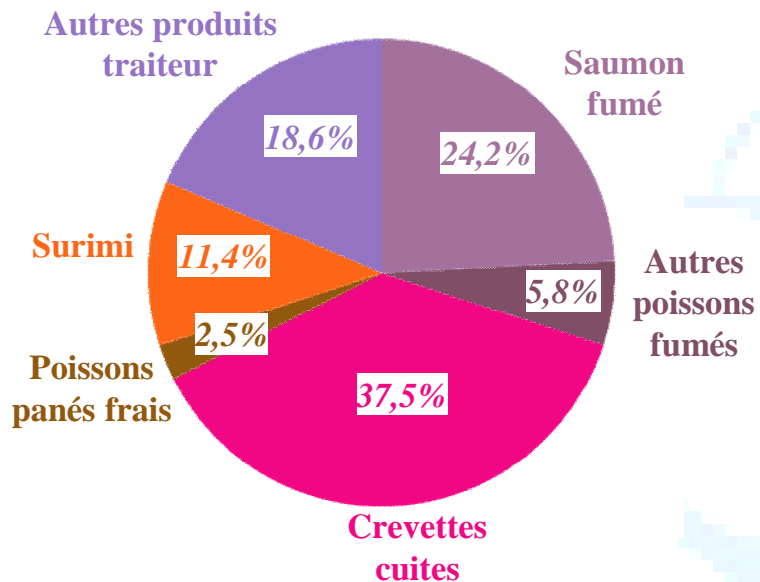


Les Produits traiteur de la mer en Restauration

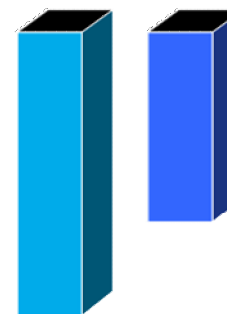
2007: 20 400 tonnes

Evolution 2007 / 2006

- 5,8%



Surgelé Réfrigéré

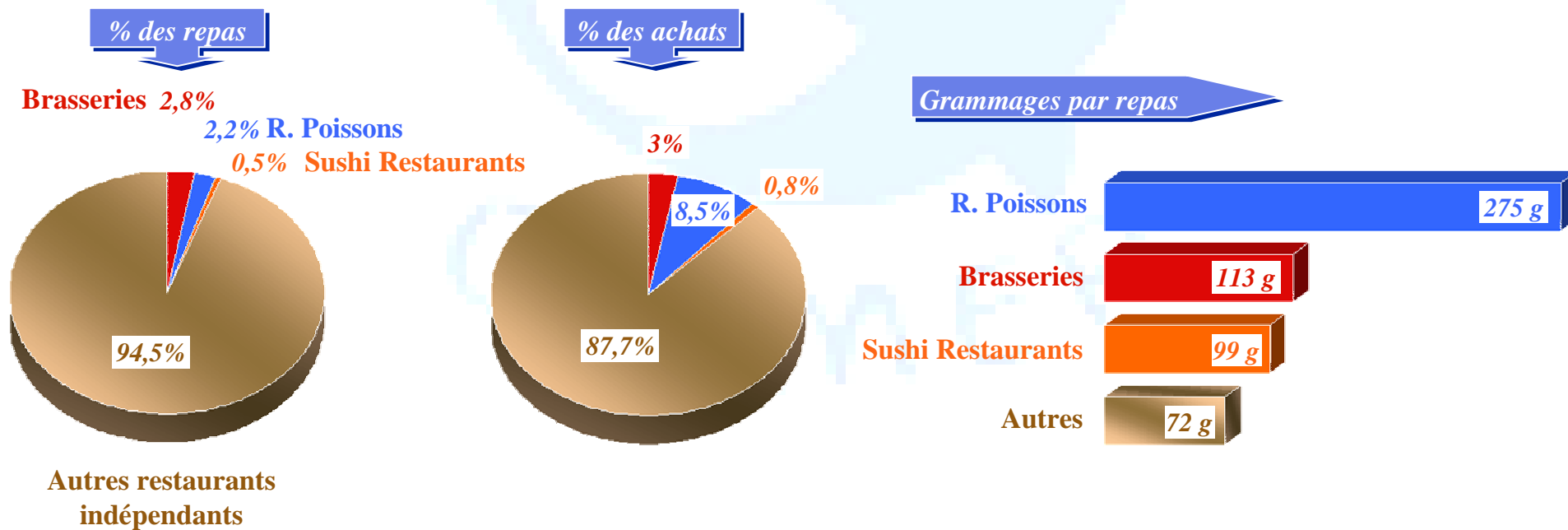


Les sushis-restaurants

Restauration commerciale indépendante: 1^{er} débouché des produits de la mer en RHF

➤ 54% des débouchés des produits de la mer

➤ Avec des segments de marché particulièrement consommateur



Les Sushis Restaurants: concept et marché

- **Un concept développé en France depuis une dizaine d'années**
- **Un univers de 400 à 500 restaurants en France**
- Plus de la moitié des établissements **concentrés en région parisienne**. En province, une situation exclusive en grandes agglomérations
- **Un univers à plus de 85% détenu par des indépendants**
- **Quelques réseaux chaînés de 5 à 25 unités:** SUSHI WEST / PLANET SUSHI / SUSHI SHOP / EAT SUSHI / GENERATION SUSHI / SUSHI BÂ...
- **Le service d'environ 10 millions de repas**, soit une moyenne de 80 à 90 couverts par jour par établissement
- **Plusieurs positionnements / typologie d'établissement:**
 - chaînes: restauration rapide / VAE et livraison
 - restaurants japonais haut de gamme
 - ex-restaurants chinois transformés en sushis-restaurants
 - restaurants experts-puristes proposant que des sushis réalisés dans les règles de l'art.

Les Sushis Restaurants: gamme et produits de la mer

➤ Une offre centrée sur 5 à 6 gammes de produits:



sushi: canapé de riz couvert d'une tranche de poisson cru



maki: rouleau de riz fourré d'un mélange de poissons crus et de légumes (concombre, tomate et avocat, essentiellement)



temaki: cornet d'algue garni au riz et un mix poisson et légumes



yakitori: brochettes de poissons / viandes ou volailles



sashimi: tranches de poissons crues ou mi-cuits



shirashi: bol de riz mélangé avec des tranches de poissons en carpaccio

➤ Une typologie d'achat de produits de la mer particulièrement différenciée mais centrée sur quelques produits de base:

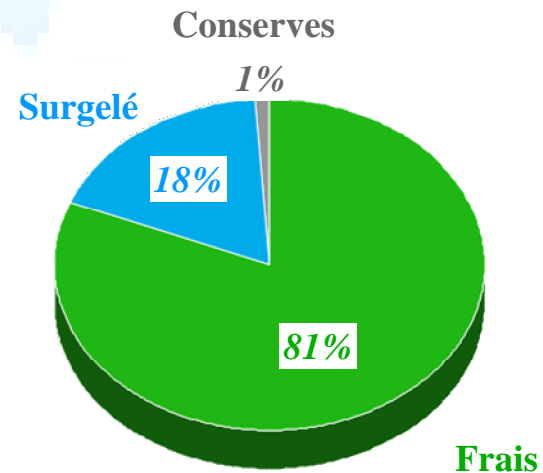
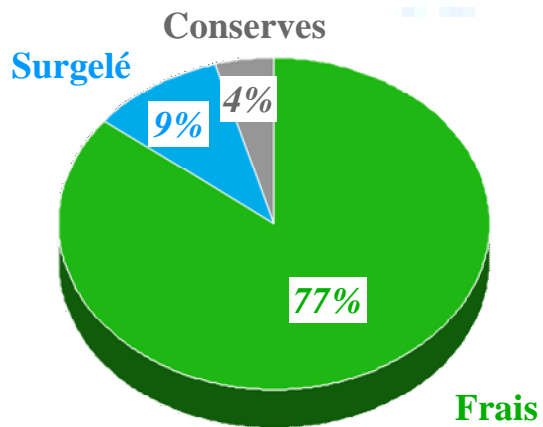
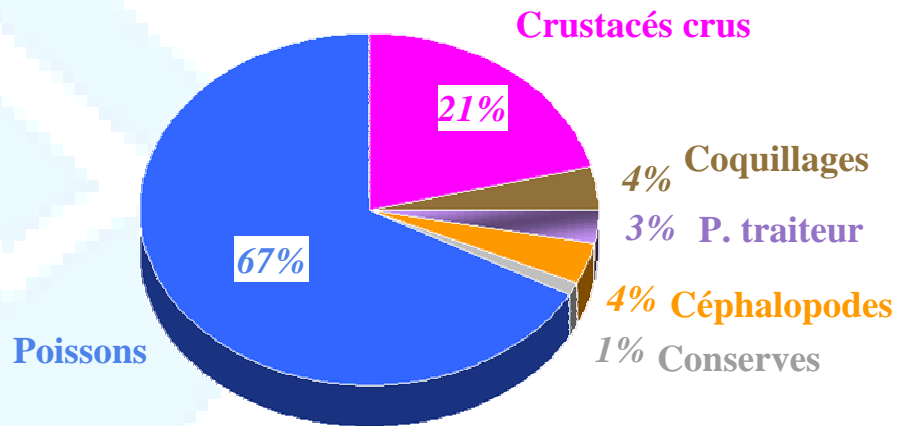
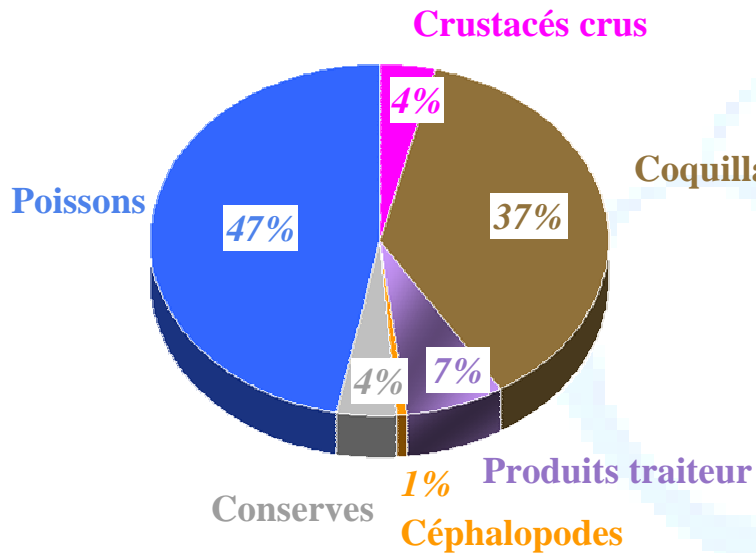
- **poissons:** thon / saumon / daurade / maquereau / mullet / anguille...
- **crustacés:** crevettes crues et écrevisses
- **coquillages:** coquilles Saint Jacques
- **produits traiteur:** crevettes cuites et surimi
- **céphalopodes:** poulpes et calamars
- **conserves:** chair de crabe

Les achats de produits de la mer par les sushis-restaurants

Restauration commerciale

Sushis-restaurants

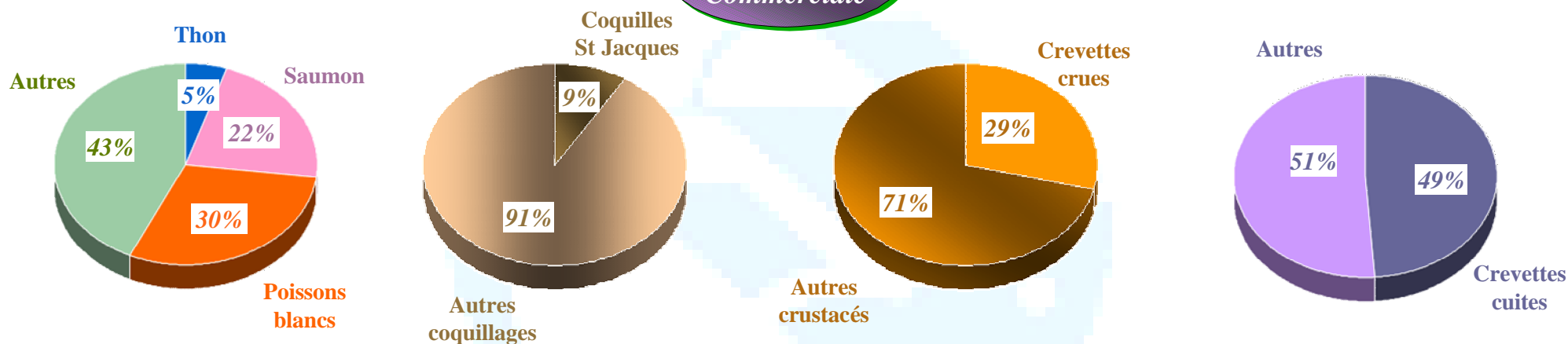
% Volume



Typologie des produits achetés par les sushis-restaurants

% Volume

Restauration
Commerciale

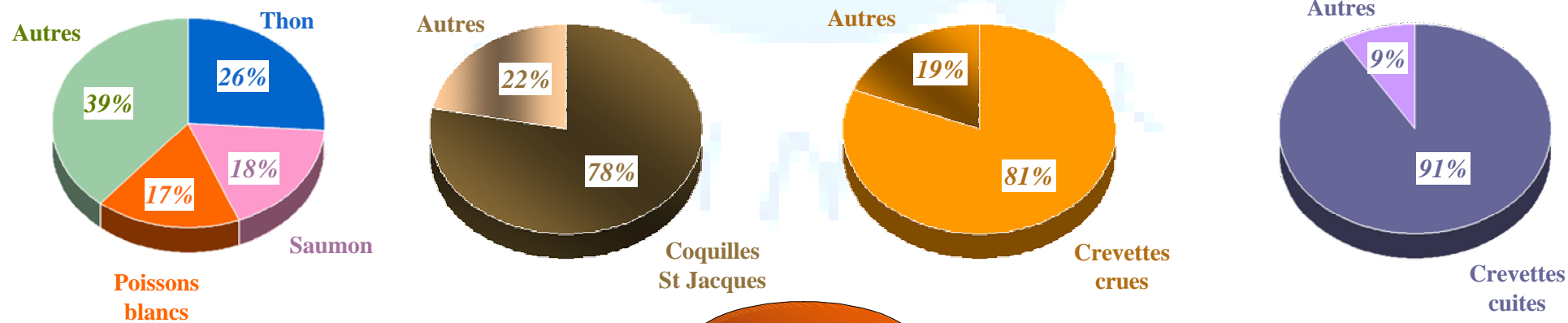


Poissons

Coquillages

Crustacés

Traiteur de la mer



Sushi-restaurants

Conclusion

Les produits de la mer et d'aquaculture en RHF

- **Un marché actif depuis 10 ans (+ 3%/an)**
- **Des évolutions conjoncturelles particulièrement dynamiques: + 3,8% entre 2006 et 2007**
- **Des variations de prix sensibles d'une année à l'autre**
- **Mais avec une courbe de croissance qui reste globalement raisonnée**
- **Des achats relativement indépendants des variations de prix (élasticité au prix faible)**
- **Une architecture des achats en mutation permanente**
- **Un secteur majeur: la restauration commerciale indépendante**
- **Une menace: la situation du marché de la restauration à 3 ans**