Etude exploratoire de la consommation des produits du porc en restauration collective en France

Valérie Diot, Boris Duflot

▶ **To cite this version:**

Valérie Diot, Boris Duflot. Etude exploratoire de la consommation des produits du porc en restauration collective en France. 54es Journées de la Recherche Porcine, Ifip; Inrae, Feb 2022, en ligne, France. hal-03746682

HAL Id: hal-03746682
https://hal.inrae.fr/hal-03746682

Submitted on 5 Aug 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

2022. Journées Recherche Porcine, 54, 49-54.

Etude exploratoire de la consommation des produits du porc en restauration collective en France

Valérie DIOT et Boris DUFLOT

IFIP-Institut du porc, la Motte au Vicomte, BP 35104,35651 Le Rheu Cedex, France

valerie.diot@ifip.asso.fr

Etude exploratoire de la consommation des produits du porc en restauration collective en France

Terrain d'observation de l'évolution des pratiques alimentaires, la restauration collective concentre une partie des attentes sociétales pour une alimentation saine, sûre, durable et accessible à tous, telles qu'exprimées dans la loi Egalim. Dans un contexte de défense de l'ancrage territorial, elle présente un relai potentiel de croissance pour la filière porcine. Or, ce marché composite n'est pas couvert par les dispositifs de suivi régulier de la consommation. Une étude exploratoire a été menée afin de comprendre les pratiques des établissements, de quantifier et caractériser les produits du porc consommés au sein des segments de l'enseignement, du médico-social et du travail en France. Elle a conduit à croiser des données en volume issus d'acteurs du marché ou extraites de logiciels de gestion intégrés. En 2018, la consommation des produits du porc en restauration collective est évaluée à 102 000 tonnes soit 6% du disponible à la consommation avec une ventilation entre charcuterie-salaison (61%) et viande de porc (39%). La salaison cuite (38%) domine en charcuterie. La viande de porc est représentée par la longe (50%) devant l'épaule (30%) et la poitrine (15%), avec une part croissante des découpes fines (sautés, émincés) mais aussi des pièces destinées à la cuisson à basse température. Les produits sous signe officiel d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou sous Certification de Conformité Produit (CCP) représentent moins de 5% des volumes de la restauration collective. Ces résultats fournissent des repères sur les produits du porc consommés tout en mettant en avant les facteurs de variabilité d'offre et donnent à entrevoir les stratégies déployées dans le cadre de la loi Egalim.

Exploratory study of consumption of pork products in institutional catering in France

As an area in which changes in food practices are observed, institutional catering concentrates some societal expectations for healthy, safe, and sustainable food that is accessible to all, as expressed in the French law EGalim. In a context of defending local integration, it represents a potential driver of growth for the pork sector. However, standard consumption-monitoring systems do not cover this composite market. An exploratory study was carried out to understand institutional catering practices and which pork products are consumed within the education, medico-social and work segments in France. It led to cross-referencing of volume data from market stakeholders or extracted from integrated management software. In 2018, consumption of pork products in institutional catering in France was estimated as 102 000 t, which was 6% of the pork available for consumption, with a breakdown between cured cold cuts (61%) and meat (39%). Cooked cured meat (38%) dominated in cold cuts. Pork meat was represented by loins (50%), followed by shoulders (30%) and bellies (15%), with an increasing percentage of fine cuts (sautés, minced) and cuts intended for low-temperature cooking. Products under and official sign of identification of quality and origin (SIQO) or products under Certificate of Conformity Product represented less than 5% of the volume of the institutional catering market. These results provide benchmarks for the pork products consumed, highlight factors that influence variability in supply and suggest strategies to use in the framework of the EGalim law.

INTRODUCTION

Un repas sur cinq est pris hors domicile et 3,69 milliards de prestations de repas ont été servies en 2018 en restauration collective soit 48% du nombre de prestations totales de la restauration correspondant à un chiffre d'affaires de 21,47 milliards d'euros (Carlhian, 2020). Les produits carnés représentent l'un des postes budgétaires les plus importants pour les achats alimentaires en restauration collective. La Loi Egalim de 2018 en faveur de l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole vise à permettre l'accès pour tous à une alimentation saine, de qualité et durable. Elle constitue en ce sens un instrument d'action essentiel dans la réduction des inégalités d'accès. Conformément aux conclusions des États Généraux de l'Alimentation (EGA) déployés en 2017 et dont la loi est issue, la restauration collective est considérée comme un levier majeur pour sensibiliser, éduquer et transmettre auprès du consommateur de bonnes pratiques en matière d'alimentation. En produits carnés, la loi modifie les taux d'approvisionnement au travers d'un plan pluriannuel de diversification des protéines incluant des alternatives végétales. Par ailleurs, elle influe sur la structure de l'offre en restauration collective avec un objectif d'au moins 50% de produits durables et de qualité dont au moins 20% de produits biologiques au sein des menus, conformément aux termes de la loi.

Cependant, il n'existe pas de dispositif particulier de suivi de la consommation des produits du porc en restauration collective dans la mesure où ce marché est relativement fragmenté et en conséquence difficile à étudier. Par ailleurs, l'interprétation autour de ce qui relève de l'approvisionnement en direct, local ou de proximité, dans la restauration collective par opposition aux circuits de distribution longs faisant appel à plusieurs intermédiaires, limite la capacité à consolider les flux quantitatifs de produits.

Cette communication présente les résultats d'une approche exploratoire visant à dresser un premier état quantitatif de la consommation des produits du porc sur l'ensemble de la restauration collective et à les caractériser selon leurs principales destinations que sont l'enseignement, le médico-social et le travail. En effet, il s'agit de tenir compte des spécificités et de la dynamique propres à l'offre de produits du porc sur chacun de ces segments de marché. Ces éléments sont contextualisés au regard des pratiques des établissements par marché.

Pour ces observations, plusieurs sources de données complémentaires proposant des niveaux de lecture différents, sont analysées. Les principales données quantitatives de volumes d'achat ou de vente des produits du porc émises par un groupe d'acteurs experts de la restauration collective sont complétées par les observations qualitatives issues de données de production de logiciels de gestion intégrés.

1. MATERIEL ET METHODES

1.1 Participants et recueil des données

En 2020, 12 acteurs représentant les différents segments de la restauration collective, organisés par type de consommateurs, ont été enquêtés. En nombre de prestations de repas servis, quatre typologies sont identifiées soient le médico-social (45%), l'enseignement (34%) et le travail (11%) qui représentent au total 91% du marché de la restauration collective en 2018 selon Gira Food Service pour FranceAgrimer. Les 9% restant regroupent les segments des loisirs sociaux et les « captifs » (armée, prison…). Ces derniers sont pris en compte dans la démarche de consolidation mais n'ont pas fait l'objet d'une analyse dédiée compte tenu de leur caractère très encadré ou saisonnier. La démarche tient compte des modes de gestion d'approvisionnement des établissements finaux qui opèrent pour leurs achats de produits alimentaires soit en concession auprès d'opérateurs structurés ou SRC (Sociétés de Restauration Collective) et qui représentent selon Gira Food Service 40% des prestations en 2018 soit en autogestion via des groupements de commandes ou des centrales de référencement. Des acteurs aux activités complémentaires entre eux tout au long de la filière ont été interrogés : il s'agit des fonctions achats de distributeurs généralistes ou spécialisés, de centrales d'achat ou de référencement et de sociétés de restauration collective. Le rapprochement entre la part de marché en valeur déclarée par les experts interrogés ou issue des données de l'observatoire Gira Food Service et le chiffre d'affaires total du marché (21,47 milliards d'euros) permet d'estimer le chiffre d'affaires couvert par cette enquête. Il est évalué à environ 2,57 milliards d'euros soit 12% du total de la restauration collective.

1.2. Produits étudiés

L'analyse porte sur les principales catégories de produits du porc soit la charcuterie-salaison dont la saucisserie, et la viande de porc fraîche. La segmentation de la charcuterie-salaison en produits prend appui sur la structure du Code des Usages de la charcuterie-salaison. Elle définit les principales catégories comme suit : salaison cuite ; saucisses et saucissons cuits ; saucisses et saucissons cru à cuire ; pâtés et mélanges à tartiner ; lardons-poitrine-bacon ; saucisserie et salaison sèche. En ce qui concerne la viande de porc, la segmentation a été définie suivant les pratiques des opérateurs du marché par degré d'élaboration dans la découpe et a conduit à considérer les muscles piécés calibrés (escalopes, côtes…), les muscles entiers (rôtis, filets, carrés…), les abats, les élaborés de viande incluant les découpes de type sautés et émincés. Sont prises en compte les catégories de produits frais et surgelés.

1.3. Période de référence

Afin de pouvoir rapprocher les données issues de cette étude de celles de l'observatoire consolidé tous produits fourni par Gira Food Service pour la restauration collective, l'année 2018 a été retenue comme période de référence commune. Ce choix est également étayé par le fait que l'article 24 de la loi Egalim sur la restauration collective publique et privée a été promulguée fin 2018 pour application en 2019. L'obligation de mise en place de menus végétariens n'était en conséquence pas déployée sur la période d'étude.

1.4. Méthodes d'analyse

Les données des produits ont été collectées sous la forme de données brutes avec un niveau de granularité très hétérogène selon les acteurs. Elles ont fait l'objet d'un traitement visant à les harmoniser et à les structurer sous une arborescence commune produits et marchés. La démarche a par la suite consisté à les extrapoler en rapprochant la part de marché réalisée ou estimée par les opérateurs ciblés des volumes totaux réalisés par segment de marché et par catégorie de

produits afin de reconstituer de proche en proche, jusqu'au niveau le plus agrégé, le marché de la restauration collective.

Les données de consommation sont observées sur les catégories de produits choisies au travers de trois variables principales. En premier lieu, les volumes d'achat ou de vente annuels sont questionnés à des fins de consolidation. Ensuite dans une visée d'observation plus qualitative, les volumes journaliers mis en œuvre par composante d'un menu (entrée, plat) et la prévalence des produits du porc dans le plan alimentaire des établissements de restauration sont étudiés à partir de données de production extraites de logiciels de gestion intégrés.

A partir de ce jeu de données, les résultats quantitatifs sont analysés par type de produits et la caractérisation des produits du porc est éclairée en regard des spécificités de chacun des segments. Le second volet qualitatif permet d'illustrer quelques facteurs de variabilité des pratiques. Enfin, les limites de la méthode sont discutées et quelques axes d'approfondissement sont abordés.

2. RESULTATS

2.1. La consommation en restauration collective, un marché régulé

L'organisation de l'approvisionnement de la restauration collective, duquel découle en partie la structure de l'offre, recouvre des activités de régulation multiples (Le Velly *et al*., 2011). Les approvisionnements sont encadrés par le code des marchés publics (JORF, 2006) et par les recommandations nutritionnelles du Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEM-RCN, 2015). Ces recommandations touchent la consommation des produits du porc selon leur classification par famille de produits -par exemple, les entrées contenant plus de 15% de lipides- en déterminant une fréquence de survenue et un grammage par repas selon les besoins nutritionnels par tranche d'âge des convives. De plus, au niveau des cuisines d'établissements ou centrales, les élus opèrent des prescriptions en attribuant un budget et des objectifs aux services de restauration (cas de régie directe) ou en validant un cahier des charges (cas de concession). Les cuisines autogérées comme les sociétés de restauration organisent leurs achats autour de règles, de dispositifs techniques et de routines.

2.2. Le porc sur le marché de la restauration collective

La consolidation des données du porc extrapolées à l'ensemble de la restauration collective donne un estimé à 102 000 tonnes soit 6% du total disponible (1,8 million de tonnes) à la consommation en produits du porc en 2018 (Diot, 2021). Par comparaison, la part relative de ce marché en porc serait inférieure à celle en volaille (11%) et en viande bovine (10%), en ligne avec la dimension confessionnelle du porc et l'engouement du haché de bœuf y compris en restauration collective (Monniot, 2019). Ce total se décompose en charcuterie-salaison à 56 000 tonnes devant la viande de porc 40 000 tonnes et la saucisserie 6 000 tonnes. Par segment de marché, la répartition des volumes des produits du porc est proche de la ventilation tous produits avec le médico-social à 45%, l'enseignement à 27%, le travail à 16% (Figure 1). La charcuterie-salaison hors saucisserie s'inscrit dans la structure des menus le plus souvent comme entrée, dans un contexte de limitation progressive du nombre de composantes d'un repas menaçant notamment l'entrée. Les produits de salaison sont également destinés à la mise en œuvre en produits de snacking (croque-monsieur, quiche, sandwiche) compte tenu de la part d'auto-fabrication des établissements principalement sur les segments du travail et de l'enseignement. En effet, les produits traiteurs industriels, avec un volume estimé à 6 000t dont une partie en surgelé, répondent souvent à un besoin d'offre complémentaire permettant d'absorber les fluctuations de taux de fréquentation des convives.

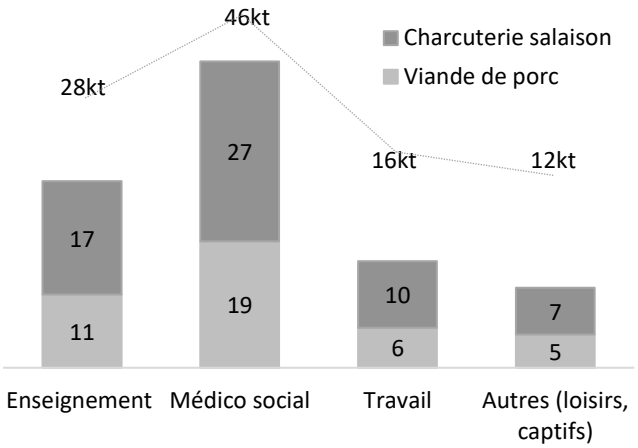

Figure 1 – Estimation des volumes réalisés en charcuterie-salaison saucisserie incluse et viande de porc par segment de la restauration collective en kt en 2018 *(Source : Ifip).*

La salaison cuite, avec une part de 38% des volumes en charcuterie-salaison portée principalement par le jambon (83%) devant l'épaule (17%), présente un niveau de consommation important. A titre de comparaison, en consommation à domicile, les jambons cuits sur la même période représentent 28% du total charcuterie en volumes d'achat des ménages selon le panel Kantar. Les produits tranchés proposant une dimension « service », pèsent selon les segments de marché entre 20% et 30% du total salaison cuite. Les produits de charcuterie sont représentés par les saucisses et saucissons cuits (20%) - saucisses à pâtes fines, knacks et cervelas - devant les saucisses et saucissons crus à cuire (12%), principalement les saucisses gros hachage (paysanne, de Toulouse) (Tableau 1).

En viande de porc, la longe (40 à 50%) domine en volumes devant l'épaule (environ 30%) et la poitrine (10 à 15%). La part des muscles piécés calibrés (37%) de type escalopes et côtes, avec une offre très large tenant compte des attentes variées de grammage, est presque égale à celle des muscles entiers (rôtis, filet, palette…) (36%). Compte tenu de leurs avantages en termes de praticité, de flexibilité de grammage et de limitation du gaspillage, les élaborés (25%), principalement issus d'épaules, représentent une part supérieure en restauration hors domicile à celle observée en consommation à domicile (moins de 10%).

La segmentation des viandes reflète également le mode et le temps de cuisson avec d'une part les produits à cuisson rapide (produits à griller, à poêler, à sauter) comme les côtes et les escalopes, et d'autre part les produits à cuisson lente (produits à braiser, à bouillir) comme les rôtis et la palette. La cuisson lente fait en particulier référence à la cuisson à basse température qui permet de valoriser des muscles du porc de plus faible valeur comme l'épaule sans jarret et la poitrine en améliorant au travers du moelleux, leur qualité perçue. Selon le mode de gestion principal des segments, certains types de pièces sont préférés. Ainsi, la préparation et le service sur le

même lieu permettent la mise en œuvre de produits à cuisson rapide ; en revanche, dans le cas d'un préparation en cuisine centrale, l'approvisionnement des repas en liaison chaude ou froide conduit à privilégier les produits à cuisson lente.

Tableau 1 – Ventilation en volume et en pourcentage en 2018 des produits du porc par catégorie de produits selon les segments de la restauration collective hors segments « loisirs, captifs »

	Total hors segments « loisirs, captif »		Enseignement		Médico-social		Travail	
Catégories de produits	En kt	En %	En kt	En %	En kt	En %	En kt	En %
Charcuterie (saucisserie inclue) dont	54,9	60%	17,2	61%	27	59%	27	59%
Salaison cuite	21,3	38%	6,1	35%	11,1	41%	11,1	41%
Saucisses et saucissons cuits	11,2	20%	3,1	18%	5,7	21%	5,7	21%
Saucisses et saucissons cru à cuire	6,3	12%	2,2	13%	2,7	10%	2,7	10%
Pâtés et mélanges à tartiner	7,1	13%	1,9	11%	4,3	16%	4,3	16%
Lardons poitrine bacon	4,3	8%	2,2	13%	1,4	5%	1,4	5%
Saucisserie et Salaison sèche	4,2	8%	1,7	10%	1,4	5%	1,4	5%
Autres	0,6	1%			0,5	2%	0,5	2%
Viande de porc dont	36,1	40%	11	39%	19	41%	19	41%
Muscles piécés calibrés (côte…)	13,4	37%	4,4	40%	7,4	39%	7,4	39%
Muscles entiers (rôti, filet, carré…)	12,9	36%	3,3	30%	6,8	36%	6,8	36%
Elaborés (sautés, émincés...)	9,2	25%	3,1	28%	4,6	24%	4,6	24%
Abats (andouilles, boudins…)	0,6	2%	0,2	2%	0,2	1%	0,2	1%

Source : Ifip d'après données collectées par enquête.

2.3. Segment de l'enseignement

La modification du mode de gestion du service influe sur la structure de l'offre des produits du porc en enseignement. Un transfert progressif d'un service assis à table vers le self-service est observé notamment en collège et primaire. Il offre au convive la possibilité de faire ses choix dans la construction de son menu. Par ailleurs, les incitations à la lutte contre le gaspillage alimentaire avec la montée des initiatives « à chacun sa faim » et les actions de sensibilisation au tri des déchets vont dans le sens d'une personnalisation du menu et repositionnent le convive au cœur de la démarche. Les lardons-poitrine-bacon sont particulièrement représentés (+5 pts) comparativement à leur part relative tous segments et au sein des saucisses et saucissons cuits (18%), les saucisses pâtes fines prédominent largement (Tableau 1).

En viande, la part moyenne des muscles piécés calibrés (40%) serait supérieure sur le total enseignement alors qu'en primaire, la part des muscles entiers est encore très présente pour des raisons économiques et de limitation du gaspillage. Par ailleurs, l'analyse de la structure des menus au travers des données qualitatives qui donne une lecture des autres viandes, fait état d'une forte présence des produits de volaille et de steak haché très consommés par les jeunes.

2.4. Segment du médico-social

Le segment médico-social comprend le secteur de la santé et celui du social (maisons de retraite principalement), avec une part respective de 29% et 71% du nombre de prestations en 2018. Sur l'ensemble, comparativement aux données en restauration collective, la part de la charcuterie-salaison est équivalente (59%) mais avec une part de la salaison cuite supérieure (41% ; +3pts), en particulier le jambon cuit.

Les segments de santé et du social ont pour déterminant commun le vieillissement de la population qui s'accentue en France avec 19,4 % de personnes âgées de 65 ans ou plus au 1er janvier 2018 contre 12,8% en 1986 (Blanpain et Chardon, 2010 ; Dumont, 2017). Cette évolution oriente l'offre vers une simplification des repas au travers des repas mixés qui représenteraient 15 à 20% des repas en 2018. Ces repas à texture modifiée, associés au « manger main », concernent principalement le jambon devant le rôti. Dans la plupart des cas, ils sont élaborés sur site mais l'analyse qualitative montre, dans le domaine de la santé, une part importante de produits transformés prêts à servir sous la forme de jambon haché grossièrement jusqu'au mixé de jambon lisse.

En viandes, sur le segment de la santé, la massification des achats et la recherche d'économie ont conduit à un modèle prédominant que sont les cuisines centrales éloignées du lieu de consommation des repas. Le service s'effectue en liaison froide ou chaude avec un maintien au chaud à plus de 65°C conditionnant le choix des pièces de porc mises en œuvre. Ainsi, la part des élaborés sous la forme de sautés émincés peut dépasser le tiers des volumes d'achat.

A rebours, les maisons de retraite dans le secteur du social, trouvent dans l'alimentation un moyen de se différencier dans la mesure où, pour les séniors, le repas constitue un point d'intérêt important de la journée. L'attention portée au gaspillage et au bien-être au travers de l'alimentation se traduit par une part plus importante de produits piécés calibrés pouvant atteindre 40% des volumes de viandes. En effet, pour seulement 24% des convives seniors, le plaisir est associé à une motivation dans la prise des repas contre 75% pour l'habitude d'une étude du Crédoc et de l'Institut de la Nutrition (2020). Par ailleurs, dans le secteur de la santé, 20% des plateaux seraient non consommés.

2.5. Segment du travail

Avec 40% des besoins de la population ou Références Nutritionnelles pour la Population (RNP), le déjeuner représente le repas principal de la journée pour les adultes avec des apports différentiés en termes de grammage entre les cols blancs et les cols bleus.

Comparativement à la répartition tous segments, la charcuterie-salaison est très consommée (+6 pts, Tableau 1) entrant dans l'élaboration de solutions snacking (sandwiches, croque-monsieur, salades). En ce qui concerne les viandes, la part de produits en cuisson rapide (grillades, sautés d'épaule) est supérieure pour certains opérateurs interrogés avec plus de 45%.

Plus globalement, la volonté des convives de maîtriser leur alimentation est présente avec des enjeux de santé, de bien-être et de consommation raisonnée, tout en maîtrisant le coût moyen du repas. Ce contexte se traduit de la part de certains acteurs par la recherche de montée en gamme avec de nombreux freins économiques.

2.6. Estimation de la part de surgelé et d'importation

Avec une part estimée de 70% des volumes de viande de porc, le frais domine devant le congelé (30%) avec une relative hétérogénéité puisque certains acteurs enquêtés revendiquent le fait de ne travailler qu'en frais. En revanche, auprès des établissements concédés (40% des prestations réalisées en restauration collective), la part de surgelé peut atteindre plus de 50%. L'adoption de produits surgelés est principalement motivée par le fait d'apporter une réponse économique alternative aux produits frais et se compose principalement d'une gamme courte de quelques références. Celle-ci est issue majoritairement de l'importation en provenance de l'Union européenne sans qu'une provenance particulière ne se soit distinguée au cours des entretiens. Elle concerne les produits issus de la longe tels que les rôtis, côtes, escalopes, échines et des produits issus d'épaules comme les sautés et dans une moindre mesure des rôtis. La charcuterie est très majoritairement portée par des produits frais, à plus de 85%. Les produits surgelés concernent des lardons et des jambons cuits découenné dégraissé. Les produits frais issus de l'importation en charcuterie concernent principalement la saucisserie sèche, au travers du chorizo. La part d'importation en produits frais représenterait moins de 20%. Cependant, il n'est pas tenu compte de la part des produits transformés à partir de pièces secondaires importées en particulier en jambon cuit.

D'une manière générale, les produits concernés par une mise en avant de l'origine au travers du libellé produits (circuit commande livraison, facturation sans aller jusqu'à la communication au convive) se situerait selon les opérateurs et les segments de marché entre 5 et 15 % de l'offre. L'analyse qualitative des menus sur plusieurs mois de quelques établissements vient confirmer ce point.

2.7. Estimation de la part des produits sous signe de qualité

L'ensemble des produits sous signe officiels de qualité représenterait environ 5 % des volumes, avec un intervalle de 3 à 10% au regard de la diversité des politiques d'offre. Il s'agit principalement de produits de charcuterie, incluant la saucisserie. En pratique, le choix parmi les signes de qualité se porte sur ceux conciliant des bénéfices additionnels perçus par le convive avec un coût denrée adapté. Par exemple, les produits locaux sont préférés aux produits biologiques, l'approvisionnement local étant perçu comme un attribut de qualité par les consommateurs selon les dires d'experts. Historiquement, la restauration collective travaille également une part de produits sous Certification de Conformité Produit (CCP), notamment en saucisserie (saucisse de Toulouse, andouillette de Troyes...). Les IGP notamment Sud-Ouest sont également présentes. Les signes de « qualité » les plus diffusés seraient le signe Bleu Blanc Cœur, l'appellation produits fermiers, le Label Rouge et AB.

Le Label Rouge est porté par la rosette, le jambon cuit, le pâté croûte. D'abord soutenus par des initiatives locales, les achats en produits biologiques se développent au travers des plans d'actions territoriaux (Sud-Ouest, Ille de France, Bretagne...) soutenus par de larges gammes en viande et en charcuterie notamment sur le segment de l'enseignement.

D'une manière générale, dans les segments de l'enseignement, la santé et les maisons de retraite, la pression sociétale s'accroit plus fortement, avec des attentes plus marquées de transparence sur l'origine et la qualité des produits.

3. DISCUSSION

La restauration collective est structurée autour d'un nombre d'opérateurs bien identifiés, aux pratiques relativement bien encadrées dans leurs approvisionnements alimentaires. Cependant, l'étude fait apparaitre des limites de validité dans l'extrapolation des quantités consommées de produits du porc.

3.1. Limites liées à l'évaluation du nombre de prestations

L'évaluation du nombre de prestations sur les segments du travail et de l'enseignement secondaire et supérieur apparait de plus en plus complexe à suivre compte tenu la fragmentation de la prise de repas tout au long de la journée sous la forme d'en-cas (Tichit, 2013). Alors que la restauration collective est considérée comme captive, ces secteurs font face à une évasion croissante de convives à la faveur du développement progressif de la restauration rapide et de la distribution automatique avec une proposition d'offre sur un temps plus long. Par ailleurs, sur le segment médico-social, l'évaluation du nombre de prestations est réalisée sur la base d'un taux d'occupation maximal des lits, les données réelles n'étant pas accessibles à la connaissance.

3.2. Limites liées à la part de l'approvisionnement en direct

Sur le plan des approvisionnements, les volumes collectés ne couvrent pas la part des volumes d'achats effectués en direct par les établissements (maison de retraite, cantine scolaire…) sachant qu'il ne s'agit pas seulement d'achats de proximité. Plusieurs acteurs sont concernés par ces approvisionnements en direct. Par exemple, les abatteurs découpeurs voient dans la restauration collective un circuit d'écoulement matière susceptible de compenser le déséquilibre matière généré par le débouché des grandes surfaces. En dehors de quelques spécialistes de la RHD, la plupart des abatteurs-découpeurs effectuent une part de leur chiffre d'affaires sur ce marché. Figurent également, une part des transformateurs en charcuterie-salaison qui s'affranchissent des conditions tarifaires restrictives liés aux appels d'offre ou aux marchés contractés en gré à gré et enfin les artisans bouchers charcutiers traiteurs pour lesquels la restauration collective offre un débouché supplémentaire permettant d'amortir leurs coûts de fonctionnement. En charcuterie, la part du direct représenterait 10 à 15% des volumes d'achat du marché. En viande de porc, les enquêtes régionales réalisées sur les approvisionnements de proximité en restauration collective par les DRAAF Grand Est et Bourgogne-Franche-Comté soulignent que les viandes sont les catégories qui ressortent en particulier. Ainsi en enseignement,

la part du direct en viande de porc atteindrait en valeur 20% en Grand Est et 40% en Bourgogne-Franche-Comté (Frumholz, 2020 ; Rodriguez et Lestoille, 2020). L'étude n'a pas permis d'investiguer ce point qui aurait permis de redresser le taux de couverture des données collectées et gagner en fiabilité dans l'estimation de la taille des marchés.

3.3. Limites liées à la part de la représentativité régionale de la consommation de porc

En termes de régulation, l'invitation à prendre en compte des dimensions du développement durable dans le choix des produits conduit à des arbitrages entre la réduction des portions en viande pour réduire les surcoûts et les impératifs nutritionnels. Autour des enjeux de reterritorialisation et d'une alimentation plus écologique à destination de la restauration collective, il importerait d'étudier de manière plus approfondie les différences de pratiques et les routines conduisant à préférer certains types de produits du porc de même que les spécificités culturelles de consommation. Or l'enquête a conduit à s'adresser à la fonction achat qui notamment dans le cas de centrales d'achat ou de référencement n'ont pas toujours une lecture fine des usages et attitudes des établissements.

CONCLUSION

Cette étude exploratoire a eu pour objectif de livrer, pour l'année 2018, un premier état des lieux quantitatif et une première caractérisation de la consommation des produits du porc en restauration collective selon les différents segments de marché. Un travail ultérieur d'analyse approfondie des pratiques par enquête auprès des acteurs pourrait être conduit pour lever les limites de cette première enquête. De plus, si ces données permettent d'entrevoir une partie des motivations qui président à la consommation de certaines catégories de produits en porc, le champ de l'étude nécessiterait d'être élargi à un panel plus important pour tenir compte du caractère régional de la consommation. Par ailleurs, elle pourrait être complétée par une étude d'usages et attitudes des convives afin de mieux appréhender la place de la viande de porc et de la charcuterie, et progresser dans la connaissance de la prise en compte par les consommateurs des impératifs du développement durable dans la consommation des produits du porc.

REMERCIEMENTS

Ce travail a fait l'objet d'un financement Inaporc et fait référence au panel consommateur produit par Gira Food Service et acheté par Inaporc et FranceAgriMer.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- Blanpain N., Chardon O., 2010. Projections de population à l'horizon 2060 Un tiers de la population âgé de plus de 60 ans. INSEE PREMIERE, n°1320, 4 p.
- Carlhian B., 2020. Les circuits de commercialisation des viandes en consommation hors domicile. Panorama des fournisseurs de viandes fraiches, surgelées, charcuteries et salaisons de la consommation hors domicile. Viandes & Produits Carnés, 36-4-3, 6 p.
- Credoc et Institut Nutrition, 2021. Ce que veulent nos ainés pour le dîner. Synthèse-CREDOC_Ce-que-veulent-nos-ainés-pour-le-diner.pdf (institut-nutrition.fr), 16 p.
- Diot V., 2021. Analyse des flux de la consommation des produits du porc en 2018, FranceAgrimer, https://www.franceagrimer.fr/Eclairer/Etudes-et-Analyses, Paris, 93 p.
- Dumont G. F., 2017. Vieillissement de la population de la France : les trois causes de son accentuation. Population & Avenir, 2017/2 (n° 732), 17-19. DOI : 10.3917/popav.732.0017.
- Frumholz H., 2021. RHD : les pratiques d'achats des restaurations collectives dans la région Grand Est. Agreste Grand Est, juillet 2021, n°2, 40 p.
- Le Velly, R., Brechet J. P., 2011, The market as a meeting-place for working out regulations: Initiatives and innovations in the supply of organic and local produce to institutional catering businesses. Sociologie du travail, 53(4), 24-492.
- Journal Officiel de la République Française, 2006. Décret no 2006-975 portant code des marchés publics.
- Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEM-RCN), 2015. Recommandation nutrition Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et Nutrition GEM-RCN version 1.0. Paris.
- Monniot C., 2019. Où va le bœuf ? Dossier viande bovine française - Economie n° 503 - Novembre 2019. Ed. Institut de l'Elevage
- Rodriguez N., Lestoille M. C., 2020. Enquête sur l'approvisionnement des restaurations collectives. Première approche des pratiques d'achat «de proximité » dans la restauration collective de Bourgogne-Franche-Comté en 2019. Agreste Bourgogne-Franche-Comté, Etudes, Mai 2020, n°5, 6 p.
- Tichit C., 2013. Prendre 3 repas quotidiens : un modèle dominant aux pratiques socialement différenciées en région parisienne. Le modèle alimentaire français : adaptation ou disparition ? Colloque FFAS, FFAS., Nov 2013, Paris, France. pp.15.