

L'évolution du marché des pommes de terre transformées

Etude



En 2017, la société Gira Foodservice a réalisé pour le compte de FranceAgriMer, d'INTERFEL, du CNIPT et du GIPT un panorama de la consommation de fruits, légumes et pommes de terre en restauration hors domicile.

Cette étude englobe plusieurs univers de produits dont les suivants :

- Pommes de terre fraîches
- Pommes de terre transformée réfrigérés, sous vide, surgelées et déshydratées
- Chips

Evolution des achats de pommes de terre



La consommation de pommes de terre fraîches et transformées s'est élevée à **474 000 tonnes en 2016**, soit une diminution de 20 000 tonnes en 5 ans. Les achats de pommes de terre pâtissent de la baisse du marché support et du taux d'utilisation (- 3 %) : les achats reculent de - 3,9 % en 5 ans.

Entre 2011 et
2016

Progression du marché de +6,8% en valeur

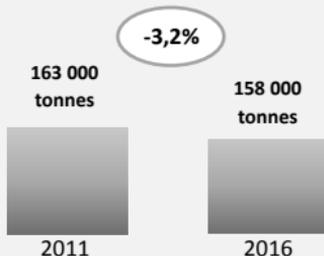
486 millions € HT

FEDALIM



L'évolution des taux d'utilisation des PdeT très différenciée entre restauration collective et commerciale :

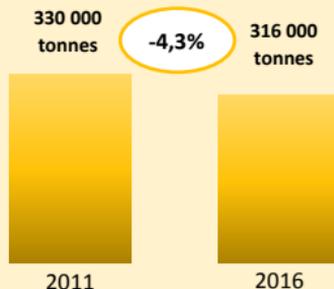
RESTAURATION COLLECTIVE



**Diversification de
L'offre alimentaire**

- Diversification de l'offre alimentaire (animations culinaires, salad'bar, cuisine du monde...)
- Essor de produits alternatifs (céréales, légumineuses...).
- Les pommes de terre trouvent moins leur place dans le cadre d'une restauration quotidienne, dans un contexte d'équilibre nutritionnel.

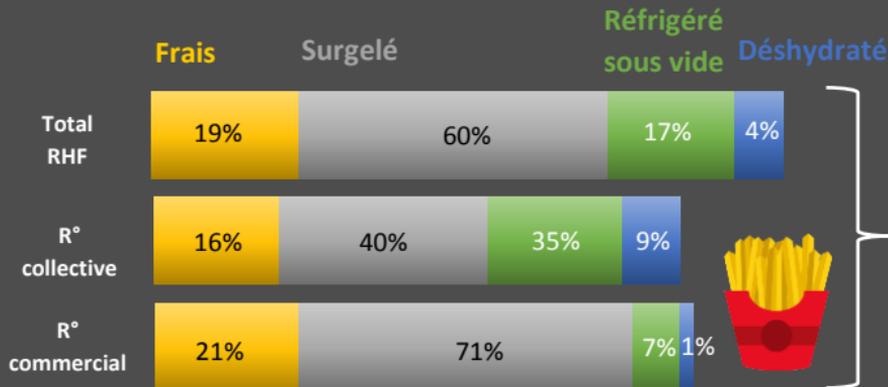
RESTAURATION COMMERCIALE



**Progression de
la consommation**

- Essor de l'offre burger en restauration avec service à table : la restauration rapide ne constitue plus un levier majeur de développement, la restauration avec service à table s'impose comme le nouveau marché support des pommes de terre, d'autant que la consommation est en recul dans le fast food hamburger, en raison de la concurrence de l'offre salade.
- Les pommes de terre s'intègrent parfaitement dans le cadre d'une restauration plaisir.





L'architecture du marché évolue peu en 5 ans, et ne reflète pas encore les évolutions des modes de production :

Bonne résistance des pommes de terre fraîches en restauration collective et commerciale

Bonne tenue des pommes de terre réfrigérées en restauration collective, alors que les pommes de terre surgelées accusent une forte baisse

Solidité des pommes de terre surgelées en restauration commerciale, mais forte dégradation de la position des pommes de terre réfrigérées

Recul généralisé des purées déshydratées

Les mouvements de consommation



- Produits surgelés basiques
 - Frites surgelées
- PdeT Pasteurisées / stérilisées
- Purées déshydratées
- Plats cuisinés
- PdeT Vapeur



- Produits surgelés à plus forte valeur ajoutée
 - Frites fraîches - Frites maison
 - PdeT Crues / blanchies
 - Purées surgelées
 - « Fait maison »
- PdeT Four – PdeT Primeur / grenaille

- Dans le cadre de la montée en gamme de l'offre, les produits surgelés de base sont pénalisés au profit :
 - de produits surgelés à plus forte valeur ajoutée (en termes de découpes, de textures, de performances techniques...) afin de se différencier et de répondre aux attentes des consommateurs et aux besoins des restaurateurs,
 - des pommes de terre fraîches.

• Les purées déshydratées s'inscrivent de moins en moins dans les nouvelles attentes des consommateurs et dans l'offre des restaurateurs :

- l'offre purée déshydratée est délaissée en restauration commerciale, y compris dans les menus enfants,
- essor des purées surgelées, soutenues par la montée en gamme de cette catégorie avec les écrasés de pommes de terre
- retour des purées "Fait Maison".

• Les pommes de terre crues / blanchies sont de plus en plus privilégiées aux pommes de terre pasteurisées / stérilisées car elles permettent une meilleure maîtrise de la cuisson et du résultat final.

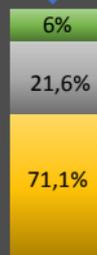
• Les plats cuisinés à base de pommes de terre souffrent de l'image négative des produits industriels et n'ont plus la faveur des consommateurs qui recherchent des plats travaillés par le restaurateur.

Evolution des achats de chips

Le marché des chips représente 3 815 tonnes pour 26,7 millions € HT en 2016.



3 785 tonnes



2010

Autre chips
A l'ancienne

Aromatisée

Nature

3 815 tonnes



2016

3 815 tonnes

Cafés, hôtels, restaurants 27,6%

Traiteurs et charcutiers – traiteurs 18,8%

Distribution automatique 17,2%

Station-service 15,7%

Sandwicheries 9,4%

Boulangeries-Pâtisseries 7,1%

Parcs de loisirs 2,3%

Cinémas 1,9%



La répartition est équilibrée entre restauration hors domicile et circuits de vente alternatifs (41% chacun), la distribution automatique absorbant près de 20% des volumes.

FEDALIM