La consommation de vin dans la restauration en France - ONIVINS

VINIFLHOR VINS & CIDRES

L'univers de la restauration peut être décomposé en différents circuits :

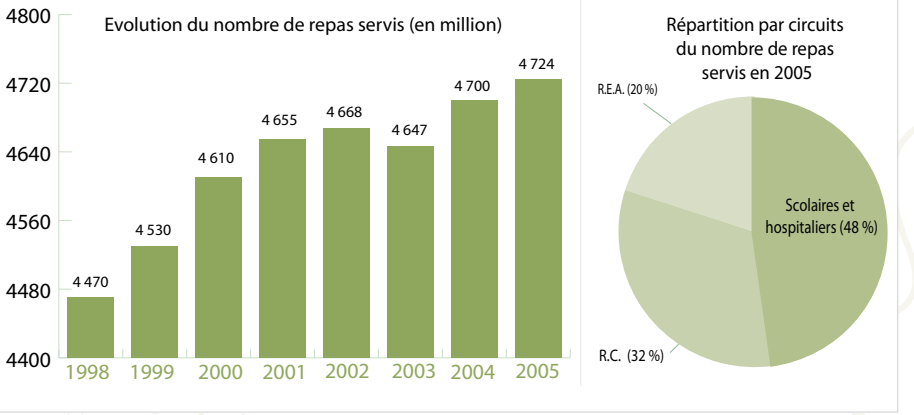
• **la restauration commerciale :** qui comprend elle même la restauration commerciale *traditionnelle* (restaurants, cafés - restaurants, hôtels - restaurants, cafés - hôtels - restaurants, brasseries) et *les cafétérias*. Les cafés purs ne rentrent pas dans cet univers de la restauration puisque par définition ils ne servent pas de repas.
• **la restauration d'entreprise** (y compris les restaurants administratifs).
• **la restauration scolaire et universitaire**
• **et la restauration hospitalière** (y compris celle des maisons de retraite).

Compte tenu des caractéristiques et des débouchés du marché du vin il a été décidé de ne pas suivre les achats de vins effectués par la restauration scolaire, universitaire et hospitalière. Le panel vins tranquilles en restauration couvre donc les secteurs de la restauration commerciale traditionnelle (R.C.T.), des cafétérias et de la restauration d'entreprise et administrative (R.E.A).
Pour terminer cette introduction, nous préciserons certains indicateurs utilisés dans ce chapitre :
• Le % NA (ou NA % ou NAp100) correspond au pourcentage de restaurants ayant acheté au moins une fois le produit considéré durant l'année 2005.
• Le QA/NA correspond à la quantité moyenne de produit achetée par restaurant acheteur durant l'année 2005. Il est exprimé en litres par restaurant acheteur.
• Le prix moyen payé par le restaurateur à l'achat est exprimé en euro/litre T.T.C.
• Le SD/NA correspond au budget moyen consacré par restaurant acheteur à l'achat d'un produit donné durant l'année 2005. Il est exprimé en euro T.T.C. par restaurant acheteur du produit. Il est égal à QA/NA multiplié par le prix moyen.

Retour sur notre page d'accueil ONIVINS.FR

TNS SECODIP dénombrait, en 2005, environ 114 250 établissements de R.C.T.*, près de 1 400 cafétérias et environ 16 150 restaurants d'entreprise. Elle estime à 1,495 milliard le nombre de repas servis en restauration commerciale et 958 millions repas servis en restauration d'entreprise et d'administration, ce qui représente, pour l'ensemble des circuits de restauration suivi par le panel vin, près de 2,5 milliards de repas, soit 52 % des quelques 4,724 milliards de repas servis annuellement en restauration.

Evolution et répartition du nombre de repas servis en restauration en France



Source : TNS sécodip

En 2005, tous les restaurants ont acheté au moins une fois du vin tranquille dans l'année.
Le niveau moyen d'achat (QA/NA) s'élève à 1 713 litres de vin par établissement.
Le budget moyen consacré à l'achat de vins par la restauration en 2005 est de 6 543 €par restaurant acheteur de vin.
La répartition des achats de vins selon la couleur et la catégorie est la suivante :

Répartition des achats de vins		
	En volume %	En valeur %
Vins rouges	57,5 %	60,3 %
Vins rosés	18 %	13 %
Vins blancs	23 %	26 %
V.Q.P.R.D.	52 %	77,3 %
Vins de table	30 %	11 %
Vins de pays	13 %	8 %

La restauration commerciale traditionnelle a représenté près de 88 % des achats de vins tranquilles en volume pour plus de 92 % de la valeur correspondante. Tous les R.C.T. ont acheté au moins une fois du vin tranquille en 2005 à raison de 1 736 litres par établissement. Le budget moyen consacré aux achats de vins tranquilles à 6 945 euros par restaurant. Par catégories réglementaires, les VQPRD représentent 54 % des achats en volume et près de 78 % des achats en valeur de la R.C.T., les vins de table 29 % des achats en volume et 10 % des achats en valeur et les vins de pays 13 % des achats en volume et 8 % des achats en valeur de ce circuit. Enfin, les vins étrangers ont représenté, en 2005, moins de 5 % des achats en volume pour environ 4 % de la valeur correspondante.

Le circuit des cafétérias représente un peu plus de 4 % des achats de vins tranquilles en volume et moins de 2 % de la valeur correspondante. Toutes les cafétérias ont acheté au moins une fois du vin tranquille dans l'année à raison de 6 880 litres par établissement. Le prix moyen d'achat s'est élevé à 1,68 euros/litre et le budget moyen consacré aux achats de vins tranquilles à 11 590 euros par cafétéria. Par catégories réglementaires, les VQPRD ne représentent que 25 % des achats en

Retour sur notre page d'accueil ONIVINS.FR

7. La consommation de vin dans la restauration en France

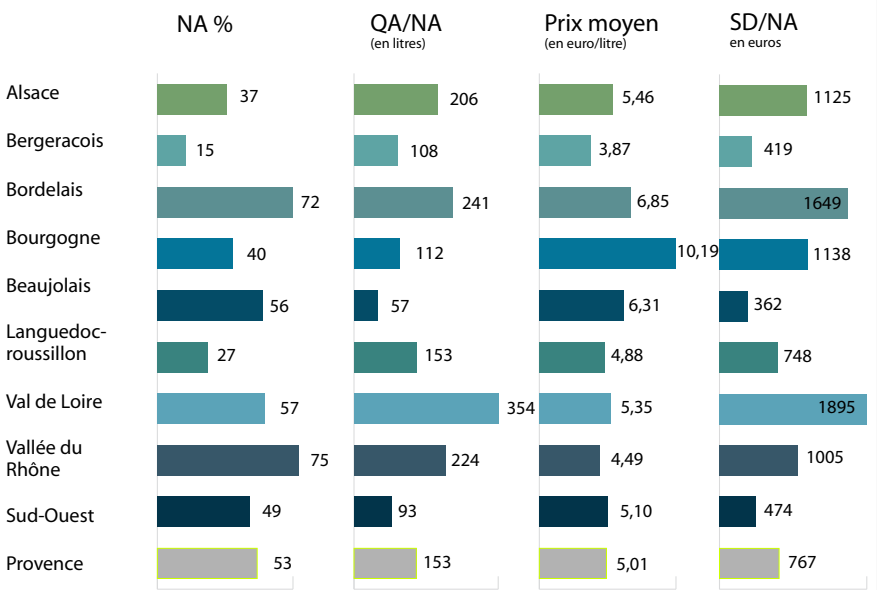
volume pour plus de 50 % des achats en valeur des cafétérias. Les vins de table, par contre, représentent près de 45 % des achats en volume et 20 % des achats en valeur. Les vins de pays, quant à eux, pèsent pour 29 % des approvisionnements en volume et autant en valeur, de ce circuit. Enfin, le poids des vins étrangers apparaît marginal dans l'approvisionnement des cafétérias.

La restauration d'entreprise représente, quant à elle, près de 8 % des achats de vins tranquilles en volume et un peu plus de 6 % de la valeur correspondante. Tous les R.E.A. ont acheté au moins une fois du vin tranquille dans l'année à raison de 1 104 litres par établissement. Le prix moyen d'achat s'élève à 2,96 euros/litre et le budget moyen consacré aux achats de vins tranquilles à 3 265 euros par restaurant. Par catégories réglementaires, les VQPRD représentent près de 50 % des achats en volume et près de 71 % des achats en valeur de ce circuit, les vins de table 34 % des achats en volume pour 17 % de la valeur correspondante et les vins de pays 16 % des achats en volume et 12 % des achats en valeur de la R.E.A.

Comme pour les cafétérias, le poids des vins étrangers apparaît marginal dans l'approvisionnement de la restauration d'entreprise. La région Parisienne a représenté 22 % des achats de vins effectués par la restauration, l'Ouest 21 %, le Centre Est 14,5 %, le Sud Est 11 %, le Centre Ouest 9 %, le Sud Ouest 9 %, l'Est 9 % et le Nord 5 %. En 2005, plus de 41 % des approvisionnements de la restauration ont été effectués en bouteille de 75 cl. Si ce conditionnement représente la plus grande partie des volumes achetés par la RCT (44 %) et la R.E.A. (31 %), il apparaît, toutefois, comme relativement marginal dans les achats réalisés par les cafétérias puisque seuls 9 % des volumes de vins sont achetés en bouteille 75 cl par les établissements de ce circuit.

Les vins conditionnés en bouteille de 1 litre représentent 26 % des volumes achetés par la restauration. Comme pour la bouteille de 75 cl on note des

Les achats de V.Q.P.R.D. par bassins de production



TNS Secodip

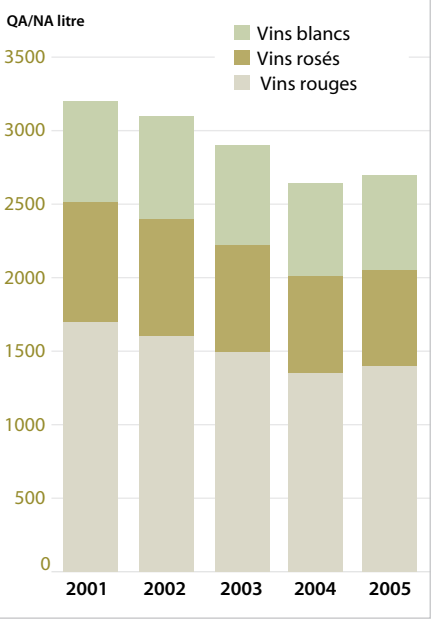
Retour sur notre page d'accueil ONIVINS.FR

différences suivant les circuits : le litre représente plus de 28 % des achats en RCT, 12 % de l'approvisionnement de la R.E.A. et seulement 5 % des achats des cafétérias.
Les achats en vrac (bag in box, cubitainer, fût) ont représenté, quant à eux, 22 % des approvisionnements tous circuits de restauration confondus.

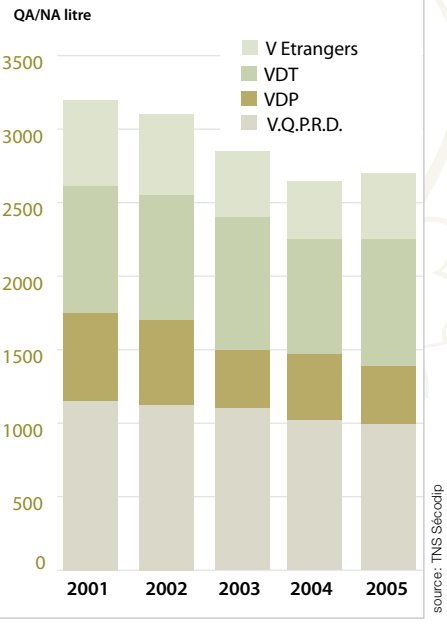
Ces achats sont particulièrement importants dans le circuit des cafétérias où ils représentent près de deux tiers des volumes. Ces achats en vrac sont toutefois loin d'être négligeables dans les autres circuits de restauration puisqu'ils représentent près de 20 % des approvisionnements de la RCT et près de 19 % de ceux de la restauration d'entreprise.
Enfin, les petits conditionnements (25 cl, 37,5 cl et 50 cl) représentent plus de 8,5 % des volumes achetés par la restauration tous circuits confondus : 5,3 % des achats de la R.C.T., 28,2 % de ceux des cafétérias et 33,5 % des approvisionnements de la R.EA.

Une approche sur une période de 5 ans (2001 à 2005) montre une baisse tendancielle de la quantité achetée par restaurant acheteur. On est passé de QA/NA = 3 195 litres en 2001 à QA/NA = 2 721 litres en 2005. Cette baisse a touché essentiellement les VQPRD (QA/NA = 1 203 litres en 2001 contre 995 litres en 2005) et les VDP (QA/NA = 551 litres en 2001 contre 442 litres en 2005). De même, pour les vins rouges les achats par restaurant ont baissé de 354 litres sur ces cinq dernières années (QA/NA = 1 718 litres en 2001 contre 1 364 litres en 2005).

Evolution des achats de vins tranquilles par la restauration (par couleur)



Evolution des achats de vins tranquilles par la restauration (par catégorie)



source : TNS Sécodip

Retour sur notre page d'accueil ONIVINS.FR