

Les fruits transformés en CHD

France 2017



Créateur d'informations Foodservice

18, avenue Marcel Anthonioz – BP 28
01220 Divonne-les-Bains - France

Tel : +33 (0)450 201 635
Fax: +33 (0)450 202 928
Email : gira@girafoodservice.com

www.girafoodservice.com

Une étude GIRA Foodservice pour:

- Quantifier les **achats** de fruits transformés réalisés par la CHD
- Analyser la **dynamique** du marché **entre 2016 et 2017**
- Evaluer les **consommations** de fruits transformés par **segment** de la CHD
- **Connaître votre position** sur ce marché

La consommation hors domicile confirme sa reprise en 2017, une progression qui bénéficie d'une conjoncture favorable... mais surtout de l'évolution structurelle des modes de consommation dans lesquels le foodservice s'intègre désormais à part entière.

Le secteur de la boulangerie-pâtisserie est également dans la course avec une offre qui se diversifie et qui s'intègre parfaitement aux nouvelles habitudes de consommation: consommation nomade et produits ambulatoires, qualité et tradition, exigences sur les produits industriels à valeur ajoutée...

Face à la hausse du marché support, comment se comportent les achats de fruits transformés alors que les produits frais et bruts ont le vent en poupe?

Le segment des collectivités, 1^{er} débouché des fruits transformés, soutient ce marché. La BVP, forte de sa dynamique, constitue un relais de croissance essentiel pour les fruits transformés. Les disparités dans les produits et les technologies privilégiés sont importantes entre les différents segments de restauration, faisant apparaître des logiques d'achats bien différenciées.

Cependant, les évolutions restent contrastées en fonction des produits et des segments consommateurs.

L'objectif majeur de cette analyse sur les fruits transformés a été de **dresser un panorama précis des achats de la CHD sur les différents circuits de consommation afin de permettre:**

- **Quantifier les achats de fruits transformés réalisés par la CHD en 2017**
- **Evaluer les consommations de fruits transformés par segment de la RHF**
- **Analyser la dynamique du marché entre 2016 et 2017**
- **Déterminer la position des acteurs industriels du marché**

1- Quantifier en volume les fruits transformés achetés en 2017 par les différents circuits de restauration sur la base:

- de 3 catégories de fruits transformés, en distinguant les 3 technologies frais, surgelé et appertisé
- de 5 marchés de consommation

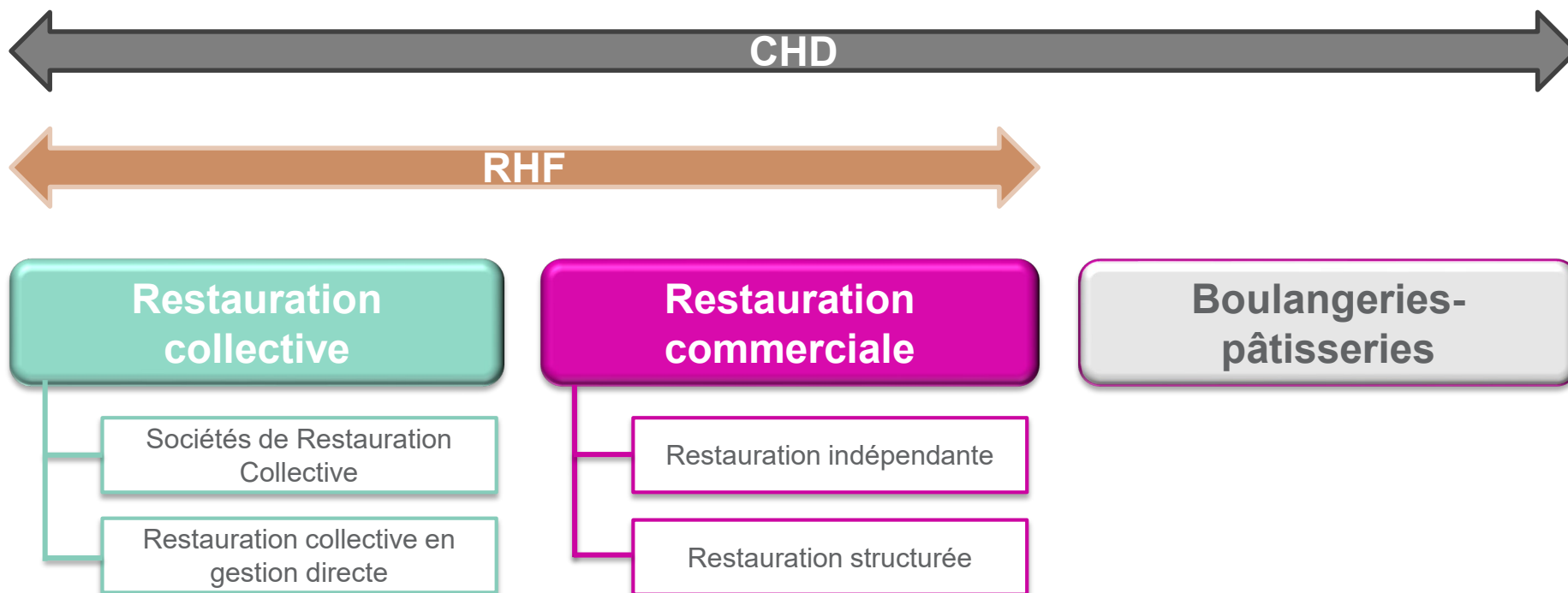
2- Analyser la dynamique du marché entre 2016 et 2017, en volume:

- par catégories de fruits transformés
- par segments de restauration

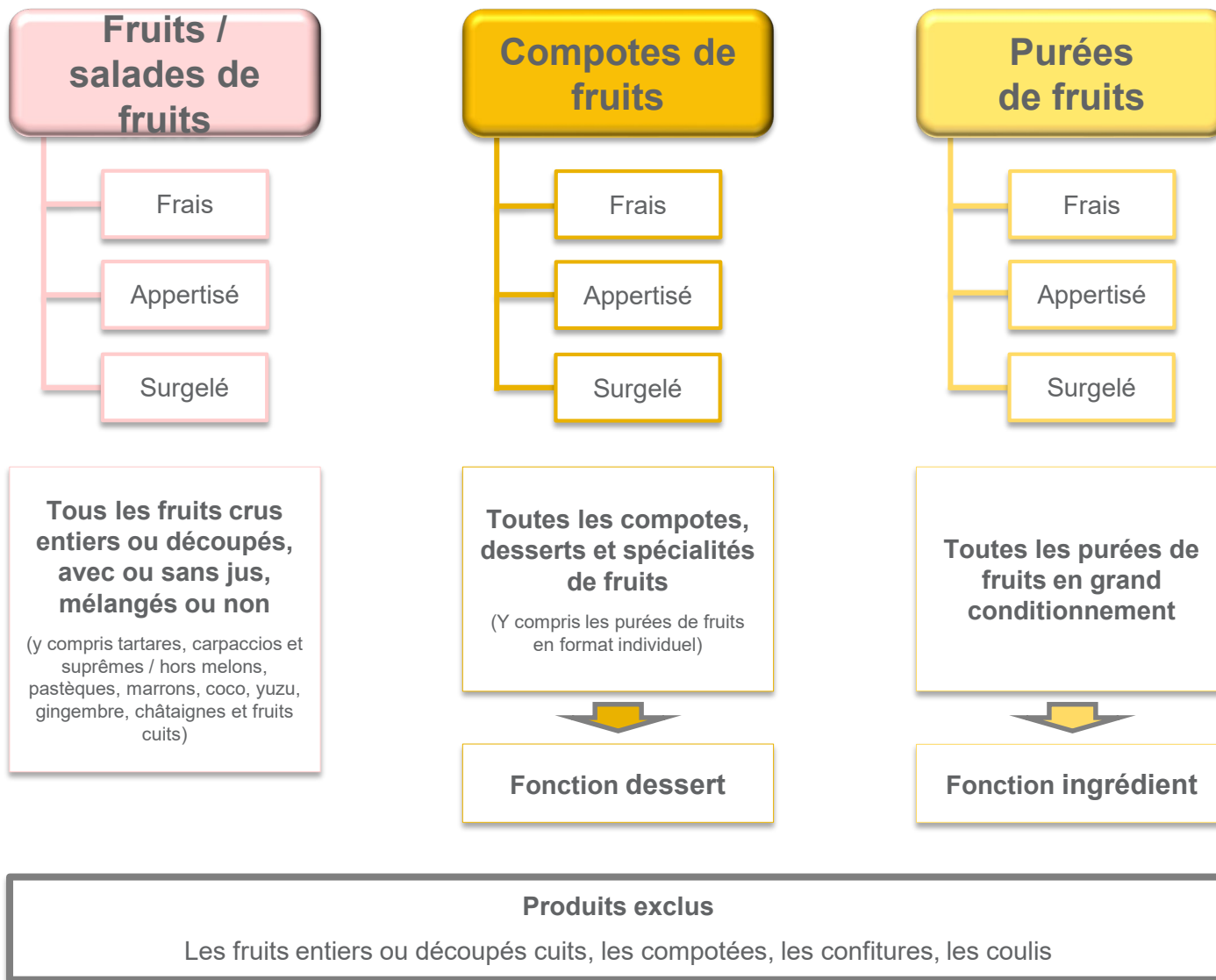
3- Identifier les marques présentes sur ce marché

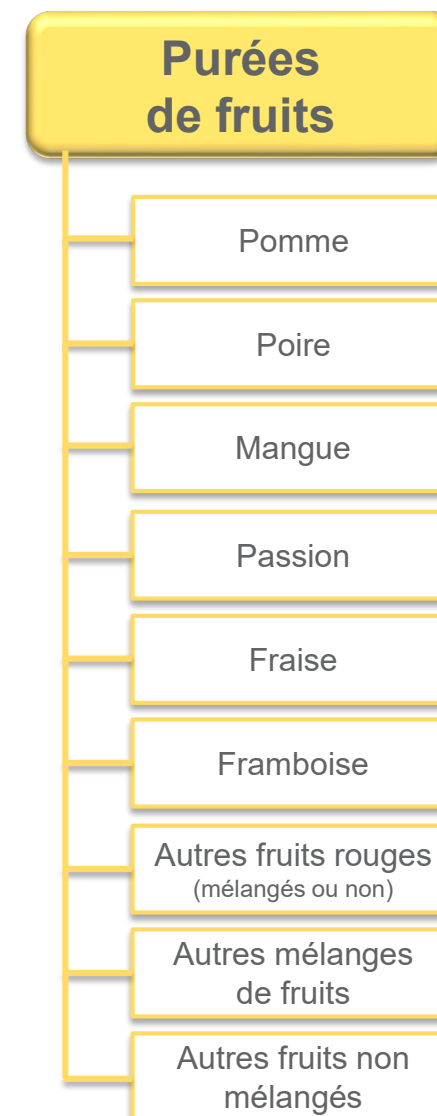
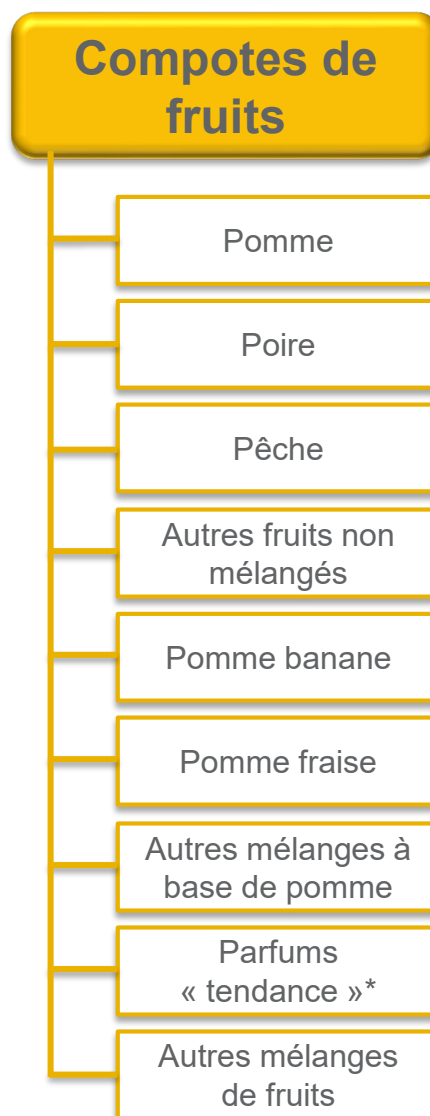
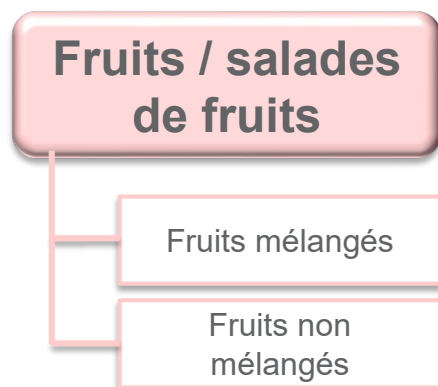
- part de marché des marques et industriels par catégories de produits

4- Distinguer les fruits les plus dynamiques



Champ sectoriel de l'étude: une nomenclature structurée entre 3 catégories





*Exemples: pomme amour, pomme caramel, pomme barbe à papa, pomme madeleine, pomme biscuit, pomme tarte au citron, pomme gâteau au chocolat, pomme soda, pomme cheesecake, pomme vanille, pomme bubble, pomme tatin, pomme speculoos, pomme miel, pomme carotte, pomme thé, pomme grenadine, pomme caramel, pomme cannelle...)

Approche distributeurs

Distributeurs de l'échantillon

Back Europ

Brake

Davigel

Délice & Création (Pomona)

GEDAL

Réseau Krill

Metro

Pomona Episaveurs

Pomona PassionFroid

Pomona TerreAzur

Pro à Pro

Relais d'or Centrale

Transgourmet

Approche restaurateurs

SRC

Compass

Elior

Sodexo

Fast food hamburger

Mc Donald's

Quick

Cafétérias

Cora

Crescendo

Flunch

BVP

60 établissements

**Pour plus d'information,
contacter notre équipe**



IRi



Créateur d'informations Foodservice

18, avenue Marcel Anthonioz – BP 28
01220 Divonne-les-Bains - France

Tel : +33 (0)450 201 635

Email : gira@girafoodservice.com

www.girafoodservice.com