

**Marché**

# La restauration collective, toujours en effervescence



D'abord contraints, puis encouragés par l'ère post-Covid et ses impacts sur les modes de consommation et usages, de nombreux acteurs et en particulier ceux de la restauration en ont profité pour s'adapter encore et toujours et proposer de nouvelles offres, voire de nouveaux modèles.

**C**omme le signale l'étude annuelle 2024 du cabinet Gira Conseil, le secteur de la Consommation Alimentaire hors domicile (CAHD) s'est établi à 123 milliards d'Euros (+ 2,3 % vs 2023), croissance tirée par l'augmentation du nombre de sites alors que le ticket moyen reste quasi inchangé.

Le segment de la restauration collective représente à lui seul 21,6 milliards d'euros en 2024, en recul de 10 % par rapport à 2023. A noter que la Distribution automatique tire son épingle du jeu avec une croissance déclarée selon cette même étude de 15 % vs. 2023.

## Des acteurs qui rebattent les cartes

Outre ces évolutions, force est de constater que c'est aussi le paysage des forces en présence qui a changé en 2023, 2024...

La prise de participation chez Elior par Derichebourg, le rachat de Serenest par Vermaat, le rachat par WSH de MRS qui devient cousin de Baxter Storey, des changements de gouvernance d'entreprise en 2024 pour Dupont Restauration

et API, ainsi que plus récemment le rachat par Compass Group de Dupont Restauration et de Vermaat, autant de mouvements qui confirment des repositionnements affirmés.

Ces transformations sont caractéristiques d'une évolution naturelle liée à la transmission par certains « anciens » dirigeants de leurs affaires et pour d'autres, un moyen de continuer à générer de la croissance, certes « externe », grâce à une offre élargie et plus diversifiée.

## Les dérèglements climatiques et leurs impacts sur les approvisionnements

La réglementation climatique est une affaire mondiale avec 195 pays concernés par les COP. Chaque année les états mettent l'accent sur les solutions pour limiter le réchauffement climatique et éviter les conséquences sur l'environnement.

## En route vers une neutralité carbone d'ici 2050 pour l'UE

Il est important de noter que la majorité des gaz à effet de serre liés à l'alimentation

proviennent de l'agriculture et de l'utilisation des terres. Une partie plus négligeable concerne la réfrigération, le transport des denrées, leur conditionnement ainsi que la gestion des résidus alimentaires.

La filière, dans son ensemble, est donc au centre des enjeux RSE et est scrutée pour chercher des améliorations à toutes les étapes.

« *Manger plus sain, plus végétal, moins de viande rouge et avec moins de déchets* »

Toutes les cantines en France ont normalement pris en compte les points rappelés par la loi EGALIM n°2018-938 du 30 octobre 2018 « pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous » et la loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 dite loi « Climat et résilience », qui a complété ces dispositions en ajoutant, depuis le 1er janvier 2024, l'obligation de 60 % de viandes et produits de la pêche de qualité et durables, et en étendant ces objectifs à tous les restaurants collectifs, publics et privés.

Depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024, toutes les administrations et les sociétés publiques ou privées sont obligées de rendre des comptes de leurs achats sur le portail « Ma Cantine ».

À septembre 2025, le registre compte environ 56 000 sites de restauration collective, soit environ les deux tiers de l'ensemble des sites nationaux (selon une estimation).

#### **Ma Cantine, un dispositif de suivi et de contrôle, un « guide » pour l'instant jugé contraignant.**

Avec la mise en place de cette plateforme unique, l'objectif pour l'état est de montrer des indicateurs pour mieux maîtriser la réalité et l'atteinte d'objectifs. À terme cela voudra aussi dire sanctionner les « mauvais » élèves. Avec le temps, l'état se dotera de data de plus en plus fiable puisque directement issue du terrain permettant une hiérarchisation ainsi qu'une éventuelle pénalisation.

Aujourd'hui en période d'inflation (électricité, main d'œuvre...), l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM est perçue par beaucoup comme une contrainte.

Les intégrer entraîne une conséquence sur la valeur de fabrication d'un repas, passer à 50 % de produits durables dont 20 % de Bio augmente forcément le coût d'un repas surtout si celui-ci frôle les 100 % de produits conventionnels dans sa fabrication habituellement.

D'aucun vous dirons +15 à +40 %... Difficile de donner un chiffre car beaucoup de critères entrent en jeu, et notamment la « taille » de l'acheteur (centrale ou simple restaurant d'une entreprise ou collectivité) surtout quand les filières sont loin de pouvoir subvenir à l'alimentation « durable et bio » de tout le monde.

Si les habitudes de consommations (moins de viandes) et si les coûts de repas n'évoluent pas pour intégrer les exigences EGALIM, plusieurs conséquences seront à prévoir pour les gestionnaires de restaurants.

Les exploitants (le restaurateur interne ou externe) pourraient dégrader ses grammages notamment en entreprise, employer plus de produits « surgelés » ou industriels, qui viendraient compenser d'un côté ce qui doit être dépensé de l'autre et dans ce jeu de recherche de profitabilité, c'est la valeur humaine qui pourrait devenir la variable d'ajustement. Un jeu risqué pour tous.

La massification serait donc une solution tant en amont (achats) qu'en aval sur la partie production (cuisine centrale, mu-

tualisation de marchés) mais quid de la qualité in fine.

Bref la quête d'une meilleure qualité et la réponse au besoin de décarboner la planète sont une équation peu facile à mettre en place sur le terrain surtout quand les moyens sont limités et le contexte pas forcément favorable.

#### **Marchés publics et achats locaux, quelle compatibilité ?**

Force est de constater que les collectivités territoriales souhaitant s'approvisionner en produits locaux pour leurs services de restauration, dans le cadre des exigences de la loi Egalim rencontrent de sérieuses difficultés.

En effet, les produits locaux ne sont pas automatiquement considérés comme durables selon les critères de la loi. Tout le monde sait que le Code de la commande publique interdit de spécifier une origine géographique dans les appels d'offres, obligation qui complique l'intégration des producteurs locaux dans les marchés publics. Malgré cela, le gouvernement encourage les collectivités à favoriser la souveraineté alimentaire et la qualité des produits, tout en soutenant l'économie agricole locale.

Pour contourner ces contraintes, des outils existent : les acheteurs publics peuvent utiliser des critères environnementaux ou de performance dans les appels d'offres, et s'appuyer sur les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT). Ces PAT facilitent le lien entre producteurs, transformateurs et acheteurs, et permettent un référencement local plus pertinent et efficace.

#### **L'expérience culinaire au service du mieux manger**

La montée en gamme de la restauration collective, la fidélisation du personnel par les services (comme la Restauration), une restauration commerciale pas suffisamment abordable aux yeux de certains, tous ces éléments vont dans le sens d'un retour sur site, plébiscité par les salariés, notamment dans le cas d'accord de télé-travail particulièrement souples.

Aussi tout est mis en œuvre pour que l'expérience soit la plus profitable avec :

- La suppression des codes de la restauration collective au restaurant, les salles à manger et cafétérias deviennent de véritables espaces de travail
- Les restaurateurs mettent en œuvre des moyens pour « attirer » les salariés (Click&Collect, frigo, casiers), le barista reste une valeur certaine en cafétéria, la

gratuité des cafés en étage se généralise dans les grandes entreprises. Les tisanières sont toujours plus grandes... voir deviennent des salles à usage multiples, notamment en devenant des espaces de réunions informels

- Les concepts de stands où le produit frais est mis en valeur « moins mais mieux », avec le retrait du stand « express » au profit d'une main d'œuvre renforcée qui propose un service assisté plus qualitatif
- Le sur-mesure a toujours la côte
- La « food connectée » qui généralise son concept avec rajout d'un comptoir en service assisté
- L'hospitalité qui vient sublimer le service dans une cohérence globale sur site
- Et l'IA qui demain permettra le service ultra personnalisé pour tout le monde...

#### **Les défis et les enjeux futurs**

Après une mutation forcée et un marché qui continue à subir de nombreuses pressions, les défis et enjeux restent nombreux mais la remise en cause par certains et l'arrivée probable de nouveaux acteurs **disruptifs** permettra d'en relever bon nombre.

#### **En voici quelque uns :**

- **Trouver des filières d'approvisionnement** capables de répondre à la demande avec un risque que l'écart se creuse entre les majors et les petits du secteur
- **Savoir développer un positionnement** pour les acteurs du marché qui soit clair et qui résonne avec leurs consommateurs
- **L'hospitalité va se généraliser** dans un métier mieux maîtrisé par la Data et l'IA.
- **La communication des bonnes pratiques** forgera le nouvel ADN de sociétés avides d'une nouvelle « culture d'entreprise ».
- **Répondre à Egalim** « strictement » mais sans moyen pour tout le monde sera un enjeu où le marché va devoir se réinventer avec des cuisines centrales « plus vertueuses », des offres plus innovantes, des approvisionnements plus optimisés.
- **Le végétarien va devenir une évidence**, l'offre va se démocratiser
- **Les frigos connectés resteront une réponse** pour les petites sociétés ou les sociétés adeptes du Titre Restaurant mais avec un nombre d'acteurs qui risque fort de se concentrer pour des raisons de rentabilité.
- **L'insertion va se renforcer**, l'état n'aura de cesse que de trouver des solutions pour augmenter l'« employabilité » auprès des sociétés et la restauration sera assurément de la partie. ■

**CHRISTOPHE GMYR  
JAICOST**