

## LE MARCHÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE : SE FAMILIARISER AVEC LES VOLUMES ATTENDUS

En France, 7,3 milliards de repas sont servis en moyenne chaque année en restauration collective (source : Syndicat national de la restauration collective). On estime qu'en Loire-Atlantique cela représente chaque année 63 millions de repas.

Le Département de Loire-Atlantique édite un [annuaire des restaurants collectifs](#) qui permet de collecter des informations utiles : nombre de repas servis, type de gestion, nombre de convives... Les chiffres ci-dessous donnent une idée des **volumes nécessaires chaque année pour un restaurant servant en moyenne 100 repas jours** (sur la base d'une étude menée auprès de restaurants d'ehpad et de restaurants scolaires).

Produits	Types – précisez si c'est :		Quantité annuel pour 100 repas jour
Frais et bruts	Détail	Unité	
<b>LES LAITAGES</b>			
Lait		Litres	340
Fromages		Kg	10
Yaourts		kg	60
Fromage Blanc		kg	300
Crème		kg	20
Flan Caramel		Kg	60
<b>LES VIANDES/POISSONS</b>			
Viande Bovine	steak haché / bœuf bourguignon	kg	380
Poulet	filet / cuisse	Pièces	2400
Canard	aiguillette	kg	380
Porc	palette / escalope / côte	kg	380
Lapin	cuisse / sauté	kg	280
Cordon bleu		kg	480
Dinde	escalope / rôti / chipolatas	kg	1 000
Jambon		kg	190
Saucisse	saucisse chipolatas	Pièces	5 760 11 530
Autres charcuterie	saucisson / rillettes / pâté de lapin	kg	140
Poissons		kg	280
<b>&gt; L'ÉPICERIE</b>			
Pâtes		kg	480
Huiles		litres	280
Lentilles		kg	480

<i>Produits Frais et bruts</i>	<i>Unité</i>	<i>Quantité annuelle pour 100 repas jour</i>
<b>LES FRUITS</b>		
Pommes	Kg	380
Poires	Kg	380
Fraises	Kg	20
Melon	pièces	60
Pêche	pièces	230
Abricot	Kg	10
Raisins	Kg	40
Kiwi	pièces	200
<b>LES LEGUMES</b>		
Pommes de terre	Kg	760
Poireaux	Kg	40
Carottes	Kg	230
Oignons	Kg	40
Navet	Kg	20
Choux	pièces	10
Champignons	Kg	20
Salades	pièces	190
Tomates	Kg	10
Concombre	pièces	10
Courgette	Kg	7
Aubergine	Kg	3
Betteraves	Kg sous vide	90
Radis	Bottes	50

Extrait du référentiel économique  
sur la restauration collective  
édité par le Département de Loire-Atlantique