

La conservation des aliments

Les études mettent en évidence une véritable tendance de consommation pour les plats cuisinés qu'ils soient surgelés, appertisés ou conditionnés sous vide. Ce dynamisme du marché correspond à la récente préférence des français pour des produits pratiques, mais sains et authentiques.

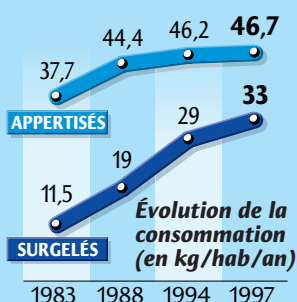
Légumes
et maïs doux

48 %

Chaque Français consomme
50 kg de conserves
appertisées par an.

Les français fondent pour les surgelés

Depuis quinze ans, la consommation de produits surgelés, bien que toujours inférieure à celle des conserves appertisées, a connu une évolution remarquable. L'engouement des Français pour les célèbres boîtes métalliques semble avoir atteint un palier.



Source : UPIPIA, Syndicat National des Fabricants de Produits Surgelés

Autres*

15 %

* 5 % de champignons,
4 % de tomates,
4 % de produits de la mer,
2 % de spécialités (confits,
escargots, foie gras...)

Plats
cuisinés

20 %

Fruits
et confitures

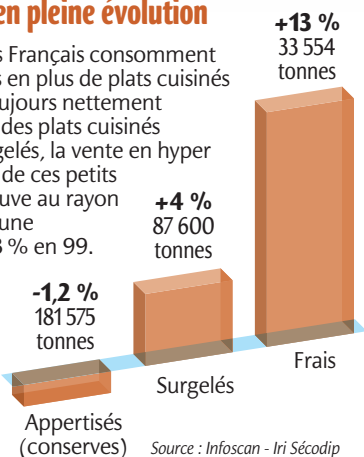
17 %

Source : UPIPIA

Les plats cuisinés frais en pleine évolution

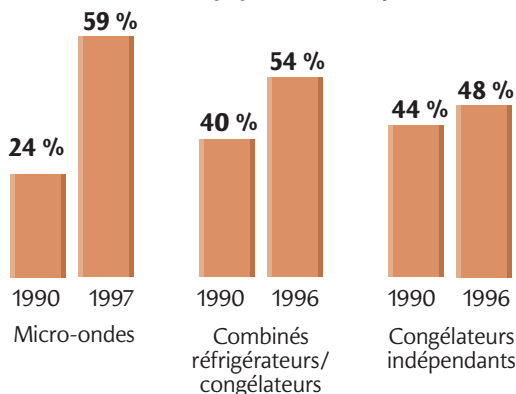
Les Français consomment de plus en plus de plats cuisinés frais. Bien que toujours nettement inférieure à celle des plats cuisinés appertisés et surgelés, la vente en hyper et supermarchés de ces petits plats que l'on trouve au rayon traiteur a connu une progression de 13 % en 99.

Évolution
des ventes
de plats
cuisinés
en 1999



Le micro-onde : le succès de l'efficacité

Évolution du taux d'équipement des foyers français



L'emballage en question

Chaque Français "consomme" 200 kg d'emballage par an. Sur le total, 65 % concernent des produits alimentaires. La majorité des Français pensent qu'un emballage doit rester pratique et faciliter le transport du produit.

Source : GEM - IFEC - LSA

