



Résultats du 5^e Baromètre Pourdebon sur la consommation des Français en circuit court

LE CIRCUIT COURT AU RESTAURANT : QUELLES ATTENTES DES FRANÇAIS ?



Alors que le Salon de l'Agriculture bat son plein, **Pourdebon.com – le plus grand marché en ligne de producteurs de France qui propose des produits frais et d'épicerie en direct des agriculteurs et artisans – dévoile les résultats de son baromètre annuel sur la consommation des Français en circuit court.**

Fort de son succès auprès des particuliers, **Pourdebon.com a étendu en 2024 son engagement en se lançant sur le marché B2B**, permettant aux restaurateurs et professionnels des métiers de bouche de s'approvisionner directement auprès des producteurs.

Pour cette nouvelle édition du baromètre, la plateforme s'est donc intéressée aux attentes des Français lorsqu'ils se rendent au restaurant.

Cette **étude exclusive menée par l'institut de sondage Kantar*** met en lumière leurs attentes en matière d'**origine des produits**, de **rémunération des producteurs** ou encore de l'importance accordée à la consommation de **produits de saison au restaurant**.

LE CIRCUIT COURT AU RESTAURANT EN QUELQUES CHIFFRES CLÉS

Parmi les Français s'étant rendu au restaurant en 2024*, l'**utilisation de produit de saison est le critère le plus plebiscité** :

- **25 %** de la population qui s'est rendue au restaurant en 2024 trouve que « l'utilisation de produits de saison » est le critère le plus important (soit 1 Français sur 4).
- **52 %** des clients qui ont fréquenté un restaurant en 2024 ont classé cet item dans son top 3 des critères de choix et d'expérience les plus importants

Sur la seconde et la dernière marche du podium, on retrouve l'**utilisation de produits locaux** et la **transparence sur l'origine des produits**, preuve que **la proximité et la traçabilité sont désormais au coeur des attentes**, même en dehors du domicile.

- **39 %** des clients privilégient les restaurants qui sourcent leurs produits dans un rayon de 200 km
- **37 %** souhaitent de la transparence sur l'origine des produits

La **découverte de produits originaux ou insolites** est également importante pour **31 %** des répondants tandis que l'utilisation de produits bénéficiant de labels de qualité (**18 %**), l'agriculture biologique (**17 %**), la juste rémunération des producteurs (**12 %**), la réduction de l'empreinte environnementale (**9 %**) et la proposition d'une alternative végétarienne (**9 %**) sont considérés comme moins prioritaires.

77% des Français estiment que les restaurateurs qui ne s'approvisionnent pas en local contribuent au déclin de l'agriculture française.

Parmi ceux s'étant rendu au restaurant en 2024,

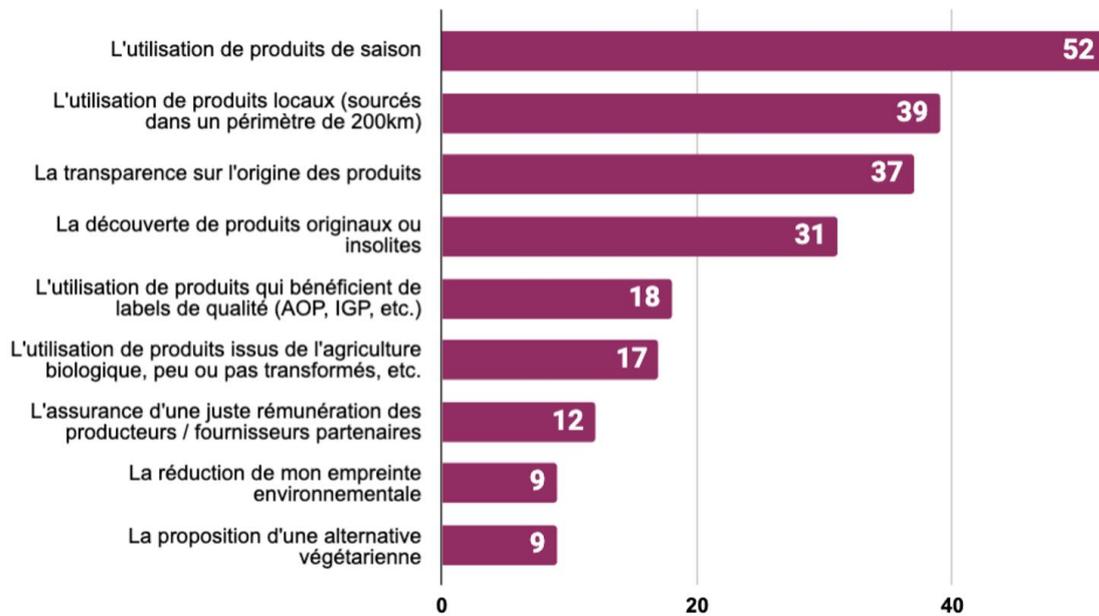
9 Français sur 10

apprécient voir apparaître **le nom du producteur sur une carte de restaurant**

Parmi ceux s'étant rendu au restaurant en 2024,
près d'**1/3**

souhaite **découvrir au restaurant des produits originaux ou insolite**

Réponse à la question "Parmi les critères suivants, lesquels sont les plus importants pour vous lorsque vous vous rendez au restaurant ?" en % des Français s'étant rendu au restaurant en 2024, ayant intégré le critère dans son Top 3



* Source : Baromètre du circuit court Pourdebon 2025, réalisé par Kantar du 21 au 24 janvier 2025 sur un échantillon représentatif de la population française de 1000 personnes.

** 91 % des Français déclarent avoir fréquenté un restaurant en 2024

POURDEBON PRO

LA SOLUTION DÉDIÉE AUX RESTAURATEURS POUR SE SOURCER EN DIRECT PRODUCTEUR

Si les consommateurs sont de plus en plus enclins à privilégier des produits locaux et artisanaux dans leurs achats ou lorsqu'ils se rendent au restaurant, cette demande n'est pas toujours facile à mettre en oeuvre pour les professionnels : sourcer ses produits soi-même prend du temps, initier des relations avec les producteurs en 1to1 peut être compliqué... C'est à ce moment que Pourdebon

entre en jeu : ce **service BtoB, adapté aux professionnels, est simple d'utilisation** et leur offre un **accompagnement sur mesure** pour répondre au mieux à leurs besoins.



Depuis son lancement au printemps dernier, Pourdebon PRO propose déjà aux professionnels de la restauration près de 10 000 de ses références produits en direct de 400 producteurs. Grâce à ce nouveau service, la place de marché contribue à la création d'une relation directe producteurs / artisans et offre des fonctionnalités qui simplifient le quotidien des pros (paiement à 30 jours, facturation, livraison, regroupement du suivi des livraisons sur une même plateforme, etc.).

La plateforme en ligne www.pro.pourdebon.com permet (entre autres) au professionnel de :

- **Créer une relation directe avec les producteurs et artisans** : commande en direct de produits bruts de grande qualité (ultra frais, de saison, issus d'une agriculture responsable Bio / permaculture, respectant le bien être animal) parmi 10 000 références testées et approuvées et de nombreuses autres à venir, intégration possible de leurs propres producteurs et de leurs catalogues produits.
- **Accéder à une interface de gestion de commande simplifiée** : tableau de bord des commandes en cours et passées, récupération des factures, messagerie interne, paiement à 30 jours
- **S'assurer d'une livraison en frais** : avec un service client dédié au suivi (alerting, livraison, etc.), livraison groupée le jour choisi en frais ou surgelé, offerte dès 100€ / producteur.
- **Avoir un accompagnement personnalisé** : Grâce à un conseiller expert du terroir qui les conseille pour sourcer les produits qui leur conviennent.

→ **Centraliser les commandes** : Suivi des commandes, de la préparation à la livraison le jour de leur choix, factures réunies en 1 seul document.