

PRESTAREST

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
RETROUVEZ L'ACTUALITÉ DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

#Rencontre

Anaïs Baretge et Cédric Vourch
Acheteurs Prestarest

#Dossier

NÉGOCIATIONS 2022

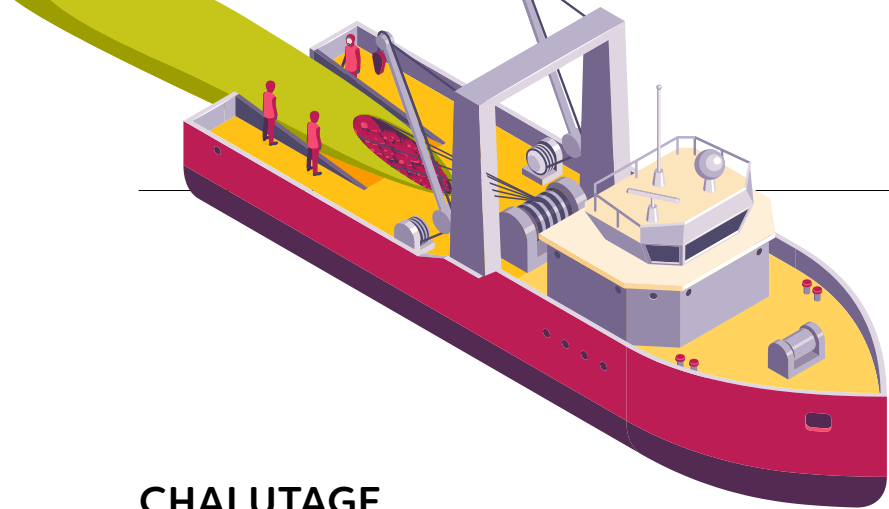
UNE ANNÉE PARTICULIÈRE

Reprise postpandémique, tensions logistiques, augmentation des matières premières, lutte contre le gaspillage alimentaire ... Retour sur des négociations 2022 particulièrement complexes et des incertitudes avérées sur des pénuries à venir.

www.groupe-imestia.fr
28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

prestarest

GROUPE
imestia



CHALUTAGE EN EAUX PROFONDES : UNE TECHNIQUE DE PÊCHE TOUJOURS PLUS CONTESTÉE

Inutile d'entrer dans la peau d'un militant pour comprendre ce que la pêche en eaux profondes a de problématique. La protection de la biodiversité et des espèces est difficilement compatible avec cette technique. Et c'est tout un équilibre économique qui dépend de son rendement. Avec plus d'un quart de la pêche mondiale, cette technique utilisée par une poignée de sociétés prélève autant de poissons – environ 30 millions de tonnes – que la totalité des pêcheurs traditionnels. Une situation en grande partie causée par l'Asie, la Chine en tête, qui prélève à elle seule plus de 5 millions de tonnes. Quand l'UE se penchera sur le sujet, elle devra donc commencer par mettre la pression sur les produits importés.

Source Le Monde du 3 janvier 2022

DES ŒUFS « PLEIN AIR » ISSUS D'ÉLEVAGES CONFINÉS

Pour des raisons sanitaires et des craintes concernant la grippe aviaire, des œufs labellisés « plein air » sont vendus toujours sous cette appellation alors que les poules pondeuses sont confinées.

Pas de tromperie ni de volonté de duper le consommateur mais une conséquence de règles sanitaires strictes. « Des œufs commercialisés dans toute la France sous l'appellation « plein air » seraient en fait de simples œufs d'élevage, le tout en totale légalité. Mais comment cette situation pour le moins incongrue est-elle possible ? Le Parisien, qui a révélé le pot aux roses, explique qu'il s'agirait d'une situation exceptionnelle causée par des directives sanitaires pour lutter contre la grippe aviaire. En effet, pour lutter contre cette épidémie, qui entraîne l'abattage de près d'un million d'animaux dans le Sud-Ouest, les volailles sont confinées depuis septembre dernier. Une manière de limiter la propagation de l'épidémie. « Le consommateur est trompé mais il ne peut pas porter plainte, car c'est une situation exceptionnelle », reconnaît Sylvie Colas, en charge du groupe Grippe aviaire à la Confédération paysanne et éleveuse de volailles bio.

Source Le Parisien du 20 janvier 2022



LOI ANTI-GASPILLAGE : INTERDICTION FORMELLE DE JETER DEPUIS LE 1^{er} JANVIER

Votée en février 2020, la loi anti-gaspillage est entrée en vigueur en 2022.

Producteurs et distributeurs n'ont pas le droit de jeter les invendus. L'entrée en application de la loi anti-gaspillage les met devant leurs responsabilités et les pousse à trouver des alternatives. Après des années de gaspillages terribles par les producteurs ou la grande distribution dans un contexte d'urgence environnementale, c'est la loi qui contraint désormais les acteurs économiques.



#Agenda

Salon International de l'Agriculture



du 26 février au 6 mars
9h à 19h - Tous les jours
Paris Expo - Porte de Versailles

www.salon-agriculture.com

Salon RESTAU'CO

15 juin de 9h à 18h
Paris Expo - Porte de Versailles - Hall 5.1

www.salonrestauro.com

Les tests produits et les observatoires de sécurité alimentaire peuvent également se programmer à la demande, n'hésitez pas à envoyer vos souhaits par mail à qualite@prestarest.fr

#LABEL RUP RÉGIONS ULTRAPÉRIPHÉRIQUES



Une région ultrapériphérique (RUP) est un territoire de l'union européenne situé en dehors du continent européen. Au nombre de 9 depuis janvier 2017, la particularité des RUP a été reconnue dans une déclaration annexée au traité de Maastricht de 1992.

Depuis 2009, elles sont définies à l'article 349 du traité sur le fonctionnement de l'Union européenne.

Liste des 9 régions ultrapériphériques :

- 1 communauté autonome espagnole : les îles Canaries ;
- 5 départements d'outre-mer français : la Guyane, la Martinique, la Guadeloupe, Mayotte et La Réunion ;
- 1 collectivité d'outre-mer française : Saint-Martin ;
- 2 régions autonomes portugaises : les Açores et Madère.

Le **logo RUP**, par son caractère officiel européen, par sa double garantie de qualité et d'origine et par sa capacité d'adaptation aux spécificités locales, constitue un outil pour valoriser les produits ultramarins de qualité sur les marchés intérieurs et extérieurs des départements et des régions d'outre-mer.

C'est un label qui certifie la qualité supérieure des produits des régions ultrapériphériques de l'Union européenne et qui répond aux normes prescrites par les directives institutionnelles françaises et européennes.

Ce dispositif permet une identification auprès des consommateurs et valorise les productions locales d'Outre-mer dans les domaines de l'agriculture, de la pêche ou de l'élevage ainsi que les produits issus de l'agrotransformation.

C'est la Commission régionale de l'économie agricole et du monde rural (COREAMR) qui fixe le cadre et les clauses et statue pour la délivrance de l'agrément autorisant l'utilisation du label RUP.

#ProduitDuMois

Huile excellence Borges

Afin de répondre aux évolutions du marché, nos étiquettes « gamme friture » se modernisent. Nouvelle étiquette pour notre huile Excellence et toujours :

Composition équilibrée, riche en acides gras monoinsaturés, sans palme, sans arachide (allergène), sans soja (OGM), haute résistance à la chauffe, dure 2 fois plus longtemps que le tournesol et l'arachide, sans odeurs, ni fumée
POSSEDE SON PROPRE TESTEUR

Pour une friture savoureuse et croustillante !



NÉGOCIATIONS 2022

UNE ANNÉE PARTICULIÈRE

Reprise postpandémique, tensions logistiques, augmentation des matières premières, lutte contre le gaspillage alimentaire ... Retour sur des négociations 2022 particulièrement complexes et des incertitudes avérées sur des pénuries à venir.

Fin 2021, à quelques mois des traditionnelles négociations, nous avons alerté sur la hausse des coûts des matières premières venant alourdir encore le coût des réformes dues à Egalim, et notamment, le passage au sans plastique.

DES CRAINTES CONFIRMÉES DANS UN CONTEXTE HISTORIQUEMENT TENDU

Le contexte inflationniste est historique. La hausse des prix des matières premières est, cette année, massive. La baisse des surfaces récoltées et des rendements, une augmentation de la demande pour répondre à la reprise postpandémie, des aléas climatiques importants.

L'indice FAO* des prix de produits alimentaires est en hausse par rapport à décembre 2020. L'organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture confirme qu'il s'agit d'un des plus hauts niveaux atteints depuis dix ans, malgré une légère baisse enregistrée entre novembre et décembre 2021.

UNE ÉTROITE MARGE DE MANŒUVRE

La pression sur nos fournisseurs ne s'arrête pas là. L'augmentation généralisée des énergies, l'augmentation des matières premières industrielles (métaux, plastiques, emballages ...), les difficultés liées aux tensions sur le fret maritime et routier s'invitent cette année également à la table des négociations rendant les pourparlers commerciaux particulièrement tendus.

UNE LOI ANTI-GASPILLAGE POUR UNE ÉCONOMIE CIRCULAIRE QUI PÈSE SUR LES BUDGETS

Vivement souhaitée pour limiter les déchets et préserver les ressources naturelles, la biodiversité et le climat, la loi dite AGECL, adoptée en 2020, prévoit de remplacer les contenants de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique par des bacs en matériaux inertes et durables au 1^{er} janvier 2025. Le changement s'annonce long et coûteux.

AUCUN COMPROMIS SUR LA QUALITÉ

Dans cette situation inégale, les équipes de Prestarest ont mis tout en œuvre pour conserver un niveau élevé d'exigence qualité, tout en trouvant le bon curseur de l'inflation.

SITUATION INTERNATIONALE SUR LES MARCHÉS AGRICOLES

La Russie et l'Ukraine sont deux des plus gros producteurs mondiaux de céréales. 30 % de la production mondiale de blé et plus de 70% de l'engrais pour fertiliser les terres provient de cette partie du monde. De plus, l'essentiel de la production de tournesol vient d'Ukraine.

Le déclenchement de la guerre en Ukraine va encore accroître la fluctuation des prix, avec un certain nombre d'augmentations tarifaires, et des pénuries supplémentaires.

* FAO : Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture

Par famille



SURGELÉS



ÉPICERIE



BOF



BOISSONS



NON ALIMENTAIRE



Par produit



POISSON ↗

Les poissons d'entrée de gamme (colin Alaska, colin lieu, cabillaud) et le saumon



VIANDE ↗

Baisse de la production, hausse de la demande, fermeture abattoirs, hausse des coûts de production, grippe aviaire



VOLAILLE ↗

Toute la volaille de chair avec des risques de pénuries élevées (tension du blé qui représente 40% de l'alimentation).



PÂTES, RIZ, SEMOULE ↗

Très mauvaise récolte de blé dur en raison des conditions climatiques en France et au Canada 1^{er} producteur et exportateur mondial



HUILES VÉGÉTALES ↗

Le prix des huiles végétales au plus haut depuis 10 ans (Tournesol, Colza, huile d'olive)



FRUITS ↗

À l'exception de la pomme et la fraise, baisse historique de la récolte des fruits dans l'Union européenne.



OEUFS ↗

Hausse des coûts de production avec une l'alimentation + 30% en 1 an + investissement matériel



BEURRE ↗

Situation très critique sur le beurre qui est encore fortement en hausse et il n'y a plus de volume sur le marché.



GANTS À USAGE UNIQUE →

Stabilité pour les équipements de protection individuelle dans son ensemble



POMME DE TERRE ↗

Déficit de rendement sur les variétés primeurs et la récolte principale



LAIT ↗

Hausse des coûts de l'alimentation (fourrage), baisse de la qualité et de la quantité de lait



CAFÉ ↗

Baisse de près d'un tiers de la production d'arabica. Le Brésil, 1^{er} producteur mondial a fait face à une sécheresse sévère et du pire gel en 20 ans.

DES ACHETEURS MOBILISÉS POUR MAÎTRISER LES HAUSSES CONJONCTURELLES

Anaïs et Cédric sont acheteurs chez Prestarest. Leur mission : dénicher et renégocier chaque année pour nos clients, les meilleurs produits pour la mercuriale en ligne. Dans un contexte postpandémique inédit, où les prix ne cessent de flamber, ils reviennent pour nous sur cette négociation 2022 vraiment pas banale.



ANAÏS BARETGE ET CÉDRIC VOURCH

ACHETEURS CHEZ PRESTAREST

Des négociations, ils en ont chacun quelques-unes à leur actif. Mais celle-ci restera dans les annales. « Nous nous attendions à de fortes hausses de prix. Le contexte postpandémique, les conditions météorologiques, la flambée du prix de l'énergie, les coûts de transport extrêmement hauts ... nous étions bien conscients des enjeux. Notre objectif était cette année de tout faire pour maîtriser l'inflation et rester dans les prix du marché » explique Anaïs Baretge.



Qualité, proximité, réactivité

Accompagner nos clients vers une valorisation de leur offre de restauration collective, développer les filières d'achat bio et locales, s'assurer d'une pérennisation des approvisionnements et faciliter les contraintes logistiques de chacun, telles sont les missions de Prestarest.

UNE VEILLE PERMANENTE SUR TOUS LES MARCHÉS

Mobilisés tout au long de l'année pour suivre au plus près les différents cours, tendances et autres indicateurs, Anaïs, Cédric et toute l'équipe d'acheteurs Prestarest mettent tout en œuvre pour anticiper et préparer toutes les variations possibles. « Notre métier est de suivre le marché chaque jour. Rien ne doit nous échapper. Ainsi, nous maintenons en notre possession tous les éléments pour négocier ou renégocier, en temps voulu les conditions tarifaires de l'ensemble de notre mercuriale en ligne » commente Cédric Vourch.

ANNÉE EXCEPTIONNELLE, NÉGOCIATION EXCEPTIONNELLE

« Les études que nous avons menées en amont de cette négociation 2022 nous ont permis d'établir des courbes détaillées de progression sur les principaux produits bruts comme le blé, le lait, les huiles etc. Ce travail a servi à anticiper les répercussions sur les négociations tarifaires des produits finis comme les pâtes par exemple. Nous savions à quoi nous attendre et nous avons affûté nos arguments » éclaire Anaïs Baretge.

VALORISER LES SERVICES ASSOCIÉS POUR CONTRAINDRE LES DISTRIBUTEURS À JOUER LE JEU DE LA MAÎTRISE DES HAUSSES

Pour ne pas céder à la pression des distributeurs qui ont parfois annoncé, en début de match, des hausses à deux chiffres, l'équipe d'acheteurs Prestarest

a rapidement temporisé le débat. Comment? En promouvant toute la stratégie mise en œuvre par Prestarest pour valoriser sa sélection et développer les rendements pour chaque distributeur. « La force de Prestarest est de ne jamais céder sur la qualité. Nous sommes reconnus pour nos critères d'exigence et notre capacité à sélectionner les meilleurs fournisseurs. Il n'a jamais été question d'abaisser ce niveau. Les distributeurs le savent bien. Ainsi, nous avons réussi le pari de temporiser les hausses à un niveau inférieur à 8% » annonce fièrement Cédric Vourch.

DES NÉGOCIATIONS QUI NE SONT JAMAIS FIGÉES

« Parce que nous nous engageons auprès de nos clients à négocier pour eux les meilleures conditions, nous nous sommes promis de rester fermes avec l'ensemble de nos distributeurs en leur imposant des baisses de prix dès lors que le contexte général repartira à la baisse. Nous sommes optimistes et restons plus que jamais mobilisés » conclut Anaïs Baretge.

50

C'est le nombre de distributeurs et de fournisseurs avec lesquels les équipes d'acheteurs de Prestarest ont ardemment négocié cette année

PANDÉMIE, DYSFONCTIONNEMENTS, PÉNURIES, LA RESTAURATION COLLECTIVE EN DANGER TIRE LE SIGNAL D'ALARME



Flambée des prix de matières premières, matériaux, emballages, transports et énergies, avec l'envolée des matières premières et les nouvelles exigences de qualité et d'environnement demandées au secteur, les professionnels de la restauration collective tirent l'alarme pour une revalorisation de la commande publique.

Dans une tribune publiée sur le site du journal Les Echos le 14 février dernier, les professionnels du secteur estiment la restauration collective « en danger ». Avec l'envolée des matières premières et les nouvelles exigences de qualité et d'environnement, nous estimons plus que nécessaire la revalorisation de la commande publique, au risque de voir se multiplier des ruptures.

IL Y A URGENCE À AGIR

Depuis cinq ans, nous répondons présents pour tendre vers les objectifs de la loi EGAlim. Depuis cinq ans, l'ensemble des professionnels responsables et engagés de la filière investissent et se mobilisent pour répondre aux exigences et ambitions

affichées par les pouvoirs publics. Toute la filière est consciente du levier essentiel que représente la commande publique pour soutenir et développer une alimentation durable en lien avec les territoires qui rémunèrent correctement la filière dont nos producteurs agricoles.

Aujourd'hui, chacun de nos maillons subit la flambée des prix de matières premières, matériaux, emballages, transports et énergies. Or celle-ci n'est pas prise en compte dans les budgets alloués à la commande publique de denrées alimentaires. Une situation qui met en péril la continuité de la chaîne d'approvisionnement de ce secteur.

Il y a urgence à arbitrer les dépenses collectives pour assurer le financement des achats alimentaires et la continuité de la restauration collective dans la trajectoire de progrès voulue par les pouvoirs publics.

Les sept organisations donnent rendez-vous aux décideurs politiques sur le Salon international de l'Agriculture pour définir et mobiliser ensemble les moyens nécessaires pour sauver le modèle français de notre restauration collective.

Signataires : CGI, FNSEA, GECO Food Service, La coopération agricole, Réseau Restau'Co, SNERS, SNRC

#ProduitDuMois



Promouvoir l'agriculture biologique est un engagement fort de Bonduelle Food Service. C'est pourquoi, la marque a multiplié par 5 son offre au cours des trois dernières années.

Bonduelle Food Service vous propose de découvrir ses nouveautés BIO : le maïs supersweet en grains BIO (3/1), le blé BIO (cuit surgelé) et la purée de carottes et panais BIO.

DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT LE RESPECT
DE VOTRE BUDGET EN PRIVILÉGIANT DES PRODUITS
DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS



LUNDI

2,52 €

Maroc

Brick à l'oeuf
Tajine de poulet
au citron confit
Semoule
Cornes de gazelle

MARDI

2,39 €

Liban

Houmous
Kefta boeuf
Taboulé libanais,
légumes aux épices
Fromage de brebos

MERCREDI

2,82 €

Turquie

Gozleme
Nenemen
Aubergine grillée
Irmik

JEUDI

2,22 €

Grèce

Haydari
Moussaka de boeuf
Corbeille de fruits

VENDREDI

2,49 €

Italie

Antipastis
Pâtes aux scampis
Tiramissu

LUNDI

2,48 €

Espagne

Gaspacho
Fabala
(cassoulet espagnol)
Flan de huevo

MARDI

2,17 €

Portugal

Potage caldo verde
Brandade de morue
Salade verte
Pastei del nata

MERCREDI

3,09 €

Allemagne

Bouillon bœuf
Die Griefnockerlsuppe
Choucroute
Garniture
Apfelstrudel

JEUDI

1,97 €

Pologne

Concombre en écus
Golabki
Sernik

VENDREDI

1,96 €

Ukraine

Borchtch froid
Omellette au chou
Salade verte
Corbeille de fruits

LUNDI

3,28 €

Inde

Cheese nan
Tandori de poulet
Riz Madras
Corbeille de fruits

MARDI

2,76 €

Malaisie

Congée de riz
Wock crevette au curry
Blette sauté
Salade de fruits exotique

MERCREDI

3,04 €

Thaïlande

Salade de soja
Pad Thai
Nouilles chinoises
Ananas coco

JEUDI

2,46 €

Chine

Nems porc
Poisson aigre doux
Légumes sautés
Beignet aux pommes

VENDREDI

2,87 €

Japon

Sushi de saumon
Brochette Yakitori boeuf
et fromage
Wok de légumes sauté
Yaourt de soja

LUNDI

2,22 €

Mongolie

Velouté de carottes
Sauté de poulet
mongole
Riz
Corbeille de fruits

MARDI

2,95 €

Russie

Blinis et saumon fumé
Boeuf stroganoff
Ecrasé de pomme
de terre
Mille feuille au miel

MERCREDI

2,73 €

Finlande

Salade rosolli à
la betterave
Lohikeitto
Pannukakku

JEUDI

3,15 €

Islande

Crudités
Kjötsupa
Yaourt 0%

VENDREDI

3,03 €

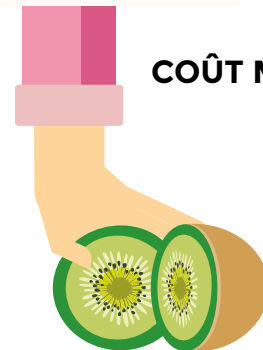
Irlande

Full irish breakfast
Pomme de terre /
haricots sauce tomate
Fromage blanc céréa
l
Cheesecake baileys



LUNDI 2,11 € Québec Salade de tomate Poutine au fromage Fromage blanc Pancake fruits et sirop d'érable	MARDI 2,62 € Amérique Salade coleslaw Assiette Tex Mex Epis de maïs et pommes wedges Poires	MERCREDI 2,01 € Nouvelle Orléans Gambalaya Edam Beignet de la Nouvelle Orléans	JEUDI 2,39 € Mexique Guacamole tortillas Bar à fajitas et salade Yaourt aux fruits	 VENDREDI 2,04 € Cuba Salade cubaine Arroz con pollo riz Flan cubain coco
LUNDI 2,47 € Guyane Accras Rougail porc boucané Pomme de terre Gâteau ananas rhum	MARDI 2,27 € Brick de légumes Suprême de poulet au vinaigre Pommes noisettes Comté Génoise	MERCREDI 3,55 € Chili Gratin de crabe Ceviche de cabillaud Côte de blette sautée Gâteau à la cannelle	JEUDI 3,08 € Brésil Crudité Fajjoada Quindims de yaya coco parmesan	 VENDREDI 2,82 € Congo Achard de légumes Kamundele Riz sauvage Tarte banane

COÛT MOYEN : 2,90€



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, kiwi, ananas, orange ou pamplemousse, raisin blanc ou noir, figue



produits de saison



plat végétarien



snacking



cuisine du monde

#EnCeMoment

ON EN PINCE TOUJOURS POUR LE CRABE

En France, on consomme essentiellement quatre espèces de crabes : l'araignée de mer, le tourteau, la crabe vert ou encore l'étrille.

Comme la plupart des poissons et crustacés, le crabe est doté d'une teneur importante en protéines (plus de 20%) d'une très bonne qualité. Et comme il ne contient que peu de lipide, il est très peu calorique.

Le crabe possède la particularité d'avoir une carapace qui ne grandit pas avec lui ! Au cours de sa vie, il doit régulièrement s'en débarrasser et en fabriquer une autre de taille plus importante en quelques semaines à quelques mois. Il se cache donc sous les rochers, à l'abri des prédateurs, pendant cette période ... et est plus facile à capturer par l'homme de par sa proximité rocheuse et sa carapace souple !

#LeSaviezVous ?

Le crabe, dont le nom est apparu au XII^e siècle (dérivant à la fois de krabbi en normand et de krabbe en néerlandais) est depuis très longtemps chassé et consommé par l'homme.

#OnMange



VIANDES

Agneau
Veau
Porc



VOLAILLES

Lapin
Pigeon



POISSONS

Cabillaud
Dorade
Lieu



LÉGUMES

Chou-fleur
Radis
Navet



FRUITS

Ananas
Orange sanguine
Mangue

#OuiChef ... en voyage au Chili



Avec ses 4300km de territoire longeant la côte Pacifique, le Chili est le pays le plus long du monde. Alors que le nord du pays séduit avec ses plaines désertiques, ses villages typiques et ses volcans de l'Altiplano, le sud offre des forêts denses, des glaciers et des fjords majestueux. Le plus difficile est de savoir que faire au Chili. On vous invite alors à découvrir sa délicieuse gastronomie ...

Gratin de poisson et crabe

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de paprika
- 500 g de chair de crabe et poisson
- 25 cl de fumet de poisson
- 15 cl de crème liquide
- 5 tranches de pain de mie
- 3 cuillères à soupe de parmesan râpé ou emmental râpé
- 6 pinces de crabe en partie décortiquées
- 15 cl de vin blanc dans la recette
- huile, sel et poivre

Étapes de préparation :

Commencer par éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Dans une sauteuse, chauffer un filet d'huile et faire revenir l'oignon, l'ail et le paprika puis ajouter le vin blanc. Après 5 minutes, ajouter la chair de crabe et le poisson. Mélanger et cuire 5 minutes. Mouiller avec le fumet de poisson et cuire 5 minutes. Ajouter la crème et porter à ébullition. Ensuite, ajouter le pain de mie sans les bordures et émietter. Cuire de nouveau 10 minutes à feu doux. Ajouter 2 cuillères à soupe de parmesan, mélanger et verser dans des ramequins. Planter 1 pince de crabe par ramequin et saupoudrer d'emmental râpé. Gratinier au four pendant 10 minutes à 200°C (position chaleur tournante + grill).