

RESTO

N° 7 # JANVIER / FÉVRIER 2019

ACTUALITÉ, AGENDA, INNOVATION, DÉCRYPTAGE, ÉTAT DES LIEUX ...
LA LETTRE D'INFORMATION DU **GRUPE IMESTIA** VOUS DIT TOUT !

#QuoiDeNeuf ?
Prestarest s'agrandit !

#Rencontre
Yannick Peltier
Président de Prestarest

#Tendance
Comment cuisine-t-on
en restauration collective ?

#Dossier

QUAND LA POMME DE TERRE N'A PLUS LA FRITE

Cette année, la sécheresse, qui a sévi tout l'été, enflamme les cours de la pomme de terre. Un coup dur pour les professionnels de l'agroalimentaire qui devront, cette année, réduire les frites.

 prestarest

 [linkedin.com/company/groupe-imestia](https://www.linkedin.com/company/groupe-imestia)

www.groupe-imestia.fr

10 rue James Watt Bât D

93200 Saint-Denis

01 53 56 67 67





Le salon Sirha à Lyon accueille l'un des plus prestigieux concours de cuisine, le Bocuse d'OR. Cette édition sera sans doute différente suite à la disparition en janvier 2018 de son organisateur, considéré par certains comme le plus grand chef du 20^e siècle, le prestigieux chef français Paul Bocuse.

QUOI DE NEUF ? PRESTAREST S'AGRANDIT !

En décembre, Prestarest, centrale de référencement, et Agihir, spécialiste en conseil, audit et formation à destination des restaurants ont choisi d'unir leurs forces afin de proposer une offre de services toujours plus complète.

Désormais tous vos échanges se feront avec Prestarest, les équipes d'Agihir sont intégrées dans ce Prestarest élargi. N'hésitez pas à contacter votre interlocuteur habituel pour en savoir plus sur les offres proposées ou rendez-vous à la page «rencontre».

L'AGRICULTURE URBAINE, C'EST DU CONCRET



En 2030, 20% des produits consommés seront issus de l'agriculture urbaine, selon les rapports de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation, à l'échelle mondiale (contre 5% aujourd'hui).

Le déploiement de ces modules de production sera possible grâce au recrutement de plus de 200 personnes d'ici à 2021 en Île-de-France et dans le monde, et fera émerger un nouveau métier : celui de Cooltivateur.

Source : Agricool.co

Agenda

DU 26 AU 30 JANVIER
Sirha
EUREXPO, LYON

Le rendez-vous mondial de la restauration et de l'hôtellerie

DU 23 FÉVRIER AU 3 MARS
Salon International de l'Agriculture
PORTE DE VERSAILLES, PARIS

Le Salon International de l'Agriculture rassemble chaque année tous les acteurs du monde agricole. Chacun contribue à présenter les différentes facettes du secteur agricole et agroalimentaire, de ses métiers, de ses évolutions et de ses perspectives.

MERCREDI 17 AVRIL
Salon Restau'co
PORTE DE VERSAILLES, PARIS

En 2010, l'UNESCO a classé le « Repas gastronomique des Français » au patrimoine immatériel de l'humanité. C'est au sein de cette culture alimentaire nationale que s'est développée la restauration collective en France. C'est pourquoi le salon a choisi cette année pour thème : « La restauration collective, une exception française »

Retrouvez nos équipes sur le stand D26 - E25



RESTO n°7 # Janvier / Février 2019

Comité de rédaction : Alexandra Bansou, Sophie Bruneau, Oscar Caro, Géraldine Le Digol, Yannick Peltier, Annabelle Ripoll, Emmanuelle Viscuso. Crédits photos : Istock, Groupe Imestia. RESTO est une publication du Groupe Imestia

ISSN : 2609-4509

#ChiffreClé

52 minutes



C'est la moyenne que consacrent les français à leur pause déjeuner au travail contre 15 à 30 minutes pour la majorité des européens.

Source : CHD experts

31 %

C'est la part de la restauration collective sur le marché de la restauration hors domicile en France.

SAGA TRAÇABILITE #1 DE QUOI PARLE-T-ON ?

Le mot traçabilité revient régulièrement dans les débats, il s'agit d'un enjeu clé pour la restauration collective. C'est pourquoi nous avons choisi de l'aborder ici en plusieurs étapes. Pour commencer, retour sur la signification de ce terme.

Il s'agit de tracer, enregistrer, stocker et transférer des informations qui concernent le parcours suivi par un produit : de sa conception à sa consommation en passant par sa production. Le terme « traçabilité » apparaît à la fin des années 1980 ; mais, dans la pratique, la traçabilité existe depuis les débuts du commerce à longue distance dans l'Antiquité. Par exemple, les amphores de vin romaines destinées à la Gaule portent une estampille. Elle marque le produit et permet de tracer son origine géographique, c'est-à-dire de transporter auprès des clients non seulement le produit, mais aussi l'information permettant de garantir le lieu de provenance et éventuellement l'identité des producteurs ou des négociants, ce qui était un signe d'authenticité. L'objectif de la traçabilité est de pouvoir retrouver à tout instant des données préalablement déterminées, relatives à des regroupements de produits, autrement dit des lots, qui ont été fabriqués et/ou conditionnés dans des circonstances pratiquement identiques.




#ProduitDuMois



COMPOTÉES BONNE MAMAN

Imagines dans de délicats pots en verre de 130 g, les Compotées Bonne Maman offrent des morceaux de fruits fondants et raffinés avec une touche de vanille, fleur de sureau ou verveine. Ils se conservent au frais pour offrir le meilleur du fruit et garantir le plein de fraîcheur à la dégustation !

QUAND LA POMME DE TERRE N'A PLUS LA FRITE



Cette année, la sécheresse, qui a sévi tout l'été, enflamme les cours de la pomme de terre. Un coup dur pour les professionnels de l'agroalimentaire qui devront, cette année, réduire les frites.

DES FRITES QUI RÉTRÉCISSENT !

Sécheresse extrême, canicule record... l'été a été brûlant cette année. Résultat, les pommes de terre millésime 2018 sont plus petites et d'une qualité médiocre. Le manque d'eau a été dramatique. Il faut savoir que seulement 50% des surfaces agricoles de pommes de terre dans le nord-ouest européen sont irriguées, et malgré les coûts élevés de ce type d'installation, les pompes d'irrigation fonctionnent généralement jour et nuit. Mais cette année, des mesures de restriction de l'usage de l'eau ont été prises par les administrations régionales. L'irrigation a été purement et simplement interdite ou parfois, extrêmement contrôlée et restreinte. Ces mesures n'ont pas permis aux pommes de terre d'exprimer tout leur potentiel, faisant perdre ainsi quelques millimètres aux frites françaises.

#Inflation

Le prix de la tonne de pommes de terre est passé de 30 euros en 2017 à plus de 250 euros en 2018.



#Histoire

Superstitions et pomme de terre



C'est l'un des légumes les plus connus au monde et pourtant la pomme de terre est relativement récente dans l'histoire de l'alimentation. Consommée par les humains depuis 10 000 ans, il a fallu attendre le XVI^e siècle pour que les Européens découvrent son existence.

Mais avant d'être acceptée comme un aliment digne de ce nom, elle a surtout pour principale utilité d'endiguer les famines. Une des raisons pour laquelle la pomme de terre est très mal accueillie en Europe, c'est qu'on lui attribue toute une série d'inconvénients majeurs. D'abord sa ressemblance avec la truffe. Le gascon utilise le même mot, truaud pour la pomme de terre et la truffe. Or la truffe est un champignon terrifiant. Il pousse sous terre, il est sensible aux variations et aux cycles lunaires. C'est un champignon du diable, lié à la mort. Et la pomme de terre, on l'accuse de répandre la peste. Comme ce légume est mal considéré, on le donne à un animal transformateur par excellence, dévalorisé socialement : le cochon.

« Les rendements de pommes de terre, en France et, plus largement, en Europe de l'Ouest, sont inférieurs de 15 à 25 % par rapport à la moyenne de ces dernières années. **En 2018, la récolte ne dépasse pas les 24 millions de tonnes, contre 28 millions en 2017.** »

LE PRIX DE LA TONNE MULTIPLIÉ PAR HUIT

Le niveau de rendement, inférieur de 15 à 25% à la moyenne pluriannuelle, observé cette année a de graves conséquences sur les prix. Sur le marché libre, le prix de la tonne de pommes de terre est passé de 30 euros l'année dernière à plus de 250 euros cette année.

DES DIFFICULTÉS D'APPROVISIONNEMENT

Les amateurs de tubercules à chair ferme sont, cette année, prévenus, la pomme de terre risque de manquer ! En 2017, à la fin de la récolte dans la zone France, Belgique, Pays-Bas, Allemagne et Grande-Bretagne, la balance indiquaient 28 millions de tonnes. Un surplus qui, à l'époque, a engendré un effondrement des cours. Cette année, seulement 24 millions

de tonnes ont été cumulées.

PAS SÛR QUE ÇA S'ARRANGE EN 2019 ...

En ce qui concerne la prochaine campagne, et puisque les rendements en production de plants de pommes de terre sont également en baisse, la disponibilité de certaines variétés industrielles, surtout en gros calibres, sera à observer de près.

UNE ANNÉE PLACÉE SOUS LE SIGNE DU RENOUVEAU

C'est parti ! 2019, nous voilà. Nouvelle année, nouveaux projets et ... une surprise ! Que va-t-il se passer chez Prestarest dans les mois à venir ? Yannick Peltier, président de Prestarest lève le voile.



YANNICK PELTIER

PRÉSIDENT DE PRESTAREST

Depuis toujours, la satisfaction client est au centre de toutes les attentions chez Prestarest. Cette année, pour Yannick Peltier, « *le temps est venu d'aller encore plus loin pour renforcer les liens, offrir plus de services et simplifier les relations* ».

1+1=1, ET OUI !

Renouveau sera le mot de l'année. Pour y parvenir, le Groupe Imestia a fait le choix de fusionner les deux branches dédiées à la restauration collective autogérée sous une même entité. Ainsi, « *nous serons à même de proposer plus de services à nos clients et surtout d'en faciliter l'accès en limitant les intermédiaires* », explique Yannick Peltier. Le nouveau nom et le nouveau logo seront présentés le 1^{er} avril 2019.

#Engagement

Encore plus de produits régionaux

Sur le modèle de la mercuriale spéciale Rhône Alpes lancée l'an passé, Prestarest a cette année pris le parti de renforcer son offre en produits régionaux.

Car oui, consommer local participe au développement de nos belles régions et alimente l'économie locale. C'est aussi ça être un acteur responsable !

NUTRIDATA WEB, LE NOUVEAU LOGICIEL DE GESTION DE RESTAURANT COLLECTIF

Parmi les nouvelles offres proposées par Prestarest, un nouveau logiciel de gestion de restaurant collectif sera dévoilé en avril. Son nom : Nutridata Web. Il offrira la possibilité de gérer ses commandes, ses menus, ses entrées et sorties de stock ... le tout grâce à une plateforme web unique. Pour Yannick Peltier, « *ce nouvel outil permettra à nos clients de gagner du temps en simplifiant la gestion de leur restaurant collectif. Nous y avons longuement travaillé et espérons que chacun appréciera son ergonomie et l'ensemble de ses fonctionnalités.* »

CAP SUR LA NOUVELLE MERCURIALE DE L'ANNÉE

Cette année encore, les équipes Prestarest s'apprêtent à finaliser les traditionnelles négociations annuelles auprès des fournisseurs. Les enjeux sont grands ! « *Nous devons plus que jamais permettre à nos clients de réduire au maximum l'impact des hausses de prix des différents marchés (BOF, épicerie, viande, légumes ...) dans leur budget* » insiste Yannick Peltier qui poursuit : « *nos fournisseurs sont tous sélectionnés avec attention pour la qualité de leurs produits et de leurs services. En mutualisant nos forces d'achat, nous aurons plus de poids pour les négociations à venir* ».

#Rendez-vous

**Des équipes toujours
mobilisées pour vous
accompagner et aider à
faire les bons choix**



A l'issue de la négociation 2019, nos équipes viendront, comme chaque année, à votre rencontre pour vous commenter les résultats.

L'objectif de ces visites est double :

- Vous présenter le bilan de négociation personnalisé indiquant pour chaque famille de produits le fournisseur le mieux placé et ce, en fonction de vos habitudes d'achat.
- Vous apporter toute son expertise pour étudier avec vous les moyens les plus efficaces pour équilibrer votre budget.

COMMENT CUISINE-T-ON EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

Les habitudes d'achat des convives n'en finissent plus de bousculer la restauration collective. Plus à l'écoute des tendances, elle se renouvelle chaque jour un peu plus pour ravir tous les appétits. Comment fait-elle ? Quels produits sont-ils aujourd'hui privilégiés ? On y répond, à l'aide des statistiques d'achats des clients Prestarest.

LA ROUTE DE LA VÉGÉTALISATION

Réduire les protéines animales et tendre vers plus de végétal, outre l'attrait écologique, cette tendance s'inscrit durablement dans nos assiettes. Aujourd'hui, une majorité de consommateurs déclare souhaiter manger moins, mais mieux. Ainsi, les fruits et les légumes frais devraient rapidement gagner du terrain dans la restauration collective puisqu'ils ne représentent aujourd'hui que 13% des achats.

DONNER DU SENS ET PRENDRE PLAISIR

Garantir des tarifs compétitifs en proposant des repas savoureux et équilibrés, c'est possible ! La restauration



collective relève aujourd'hui le défi. Pour cela, plus question d'opter pour des préparations « toutes faites », la restauration collective privilégie la transformation de produits de base. Ainsi, les familles de produits comme l'épicerie et le BOF (beurre, œuf, fromage) constituent des postes importants d'achat (respectivement 14 et 13%). Les consommateurs apprécient et les équipes prennent plaisir à cuisiner.

LE SURGELÉ POUR OPTIMISER SA PRODUCTION

Le surgelé est encore plébiscité par la restauration collective et représente 27% des achats. Pratiques parce qu'ils permettent de réduire considérablement les temps de préparation (épluchage, découpage ...), les produits surgelés facilitent la gestion des stocks (délai de conservation plus large que le frais) et n'en restent pas moins intéressants au niveau nutritionnel.



#Simplicité

L'authentique a la côte

Mise en valeur des produits, ode à la simplicité, souvenirs d'enfance ... la tradition revient en force cette année ! Serait-ce la fin du marketing paillette dans l'assiette ? Une chose est sûre, les consommateurs ont plus que jamais besoin d'être rassurés et choyés.

Pour cela, on épluche les couches superficielles accumulées au fil des ans pour revenir au produit à l'état brut. Exit les fioritures qui masquent les saveurs. Les plats se construisent autour d'un produit et d'un seul. C'est un retour marqué à la terre et au terroir. On ne revisite plus les recettes traditionnelles, aujourd'hui, on les exécute noblement et simplement. Blanquette de veau, bœuf bourguignon, hachis Parmentier ... le retour au traditionnel apparaît comme un parfait compromis entre la volonté de manger sainement (sans additifs, sans conservateurs, sans sucres ajoutés ...) et celle de se faire plaisir.

#EnCeMoment

PAMPLEMOUSSE ET POMELO, MAIS QUI EST QUI ?

Vous l'adrez en jus au petit déjeuner ou encore en suprême dans une salade pour son peps et sa fraîcheur ... vous l'appellez communément pamplemousse ... mais c'est une erreur ! Il s'agit du pomelo.

Le pamplemousse et le pomelo sont deux fruits distincts régulièrement confondus. Et, le pamplemousse n'est pas forcément celui que vous croyez.

Citrus Maxima, de son nom latin, est un énorme agrume originaire d'Indonésie. Il peut peser jusqu'à 8 kilos. Il est généralement vert et particulièrement acide et amer. Il ne se consomme jamais nature, mais peut-être utilisé en cuisine pour son jus ou son zeste.

Le pomelo est lui l'agrume jaune-orangé de taille moyenne que nous consommons régulièrement. Avec une chair blonde, rose ou même parfois rouge, il séduit par son acidité. Tonique, rafraîchissant et léger, cet agrume apporte une bonne quantité de vitamine C, idéale source d'énergie pour affronter l'hiver. Pauvre en calories, il permet de se faire vraiment plaisir !

Pour le choisir bien juteux, privilégiez les fruits à la peau bien lisse, ferme et brillante. Et surtout, soupesez-le, le pomelo doit être lourd pour garantir une belle densité de pulpe.

#LeSaviezVous?

Le pomelo est né au XVII^e siècle d'un hybride entre un pamplemoussier (*Citrus maxima*) et un oranger de Chine à la Barbade (Caraïbes). Les plants avaient été ramenés par un marin, le capitaine Shaddock. Aujourd'hui, il a la particularité de pousser en grappe, d'où son nom anglophone « grapefruit ».

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Porc



VOLAILLES
Oie
Canard
Caille



POISSONS
Hareng
Moule
Saint Jacques



LÉGUMES
Choux de Bruxelles
Endive
Poireau



FRUITS
Kiwi
Orange
Pomme



FROMAGES
Beaufort
Camembert
Ossau-Iraty

#OuiChef

Riz sauté aux crevettes et salsa de pomelo

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 250 g de riz basmati rond
- 2 tomates
- 1 piment de cayenne
- Vinaigre de riz
- 250 g de crevettes
- ½ concombre
- 3 œufs
- Sucre
- 2 petits oignons
- ½ gousse d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin
- 1 grosse carotte
- Ciboulette
- Sauce soja

Le sauté de riz :

Préparez le riz blanc et réservez-le. En parallèle, épluchez les oignons et coupez-les en dés. Faites-les revenir dans un wok avec un peu d'huile. Lavez et décortiquez les crevettes. Ajoutez-les au wok avec 2 cuillères à soupe de sauce soja, 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz et 1 cuillère à café de sucre. Laissez réduire complètement le jus de cuisson et incorporez alors les œufs battus en omelette. Salez et poivrez. Laissez prendre avec les autres ingrédients et recouvrez le tout de riz cuit.

Faites sauter le riz en mélangeant les ingrédients avec une spatule ou une cuillère en bois. Éteignez le feu au bout de cinq minutes et continuez de mélanger les ingrédients jusqu'à ce que le riz

prenne une belle couleur dorée.

La salsa de carottes :

Lavez, épluchez et taillez la carotte et le concombre en petit cubes. Pilez l'ail et délayez-le dans 1 cuillère à soupe de vinaigre. Ajoutez un verre d'eau et une pincée de sel. Arrosez-en les cubes de légumes et touillez le tout.

La salsa de pomelo :

Pelez le pomelo à vif et passez-le au mixeur avec les tomates taillées en cubes. Ajoutez une pincée de sel, 1 cuillère à café d'huile d'olive et le piment de Cayenne coupé en rondelles. Mixez cinq minutes et c'est prêt.

