

PRESTAREST

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

#Rencontre

Alexandra Igounet

Responsable des achats

Prestarest

CONJONCTURE 2025

LA DÉTENTE SE POURSUIT, MAIS LA VIGILANCE RESTE DE MISE

Bonne nouvelle pour les acteurs de la restauration collective : les prix se stabilisent enfin. Mais entre instabilité des viandes et coûts logistiques persistants, la prudence reste de mise.



**FÊTES DE FIN
D'ANNÉE :
PENSEZ
À ANTICIPER VOS
COMMANDES**

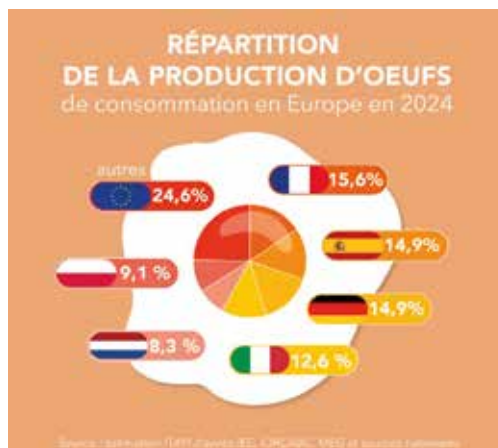
Les fêtes de fin d'année
approchent à grands
pas ! **Pour garantir la
disponibilité de tous vos
produits festifs, pensez à
passer vos commandes dès
maintenant.**

Certains articles très
demandés à cette période
peuvent faire l'objet
de ruptures de stock
temporaires.

Merci de votre anticipation
et de votre compréhension.
Cela permet aux fournisseurs
de mieux vous servir
pendant cette période
particulièrement animée !



Le marché reste néanmoins sous tension. Face à une demande soutenue, amplifiée par la recherche de produits accessibles dans un contexte d'inflation, la production peine encore à se stabiliser après les crises sanitaires successives.



Avec 15,4 milliards d'œufs produits en 2024, soit un léger repli de -0,4 % après une forte croissance en 2023 (+3,4 %), la France conserve sa 1^{ère} place des pays producteurs d'œufs de l'Union européenne, devant l'Espagne et l'Allemagne.

RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE : ENTRÉE EN VIGUEUR DES NOUVEAUX RÉFÉRENTIELS

Entré en vigueur le 10 octobre, le Label national anti-gaspillage alimentaire marque une nouvelle étape dans la lutte contre le gaspillage en restauration. Issu de la loi AGECE, il vise à encourager les établissements à mesurer, réduire et valoriser leurs efforts en faveur d'une consommation plus responsable.



Dans le cadre de la loi AGECE (Anti-Gaspillage pour une Économie Circulaire), la labellisation nationale “anti-gaspillage alimentaire” pour la restauration est désormais effective.

Ce dispositif s'inscrit dans un objectif ambitieux : **réduire de 50 % le gaspillage alimentaire d'ici fin 2025** pour la distribution et la restauration collective, et d'ici 2030 pour la restauration commerciale.

Le label vise à améliorer, valoriser et certifier les bonnes pratiques des établissements. Trois niveaux de reconnaissance distinguent les démarches engagées :

- * **1 étoile** : engagement dans la réduction du gaspillage ;
- * * **2 étoiles** : maîtrise des pratiques de lutte contre le gaspillage ;
- * * * **3 étoiles** : niveau exemplaire atteint.

Deux référentiels encadrent les secteurs concernés :

- “**Unité de production du secteur de la restauration**”, pour les cuisines centrales ;
- “**Restaurants**”, pour les cuisines sur place, satellites et offices.

Les seuils de performance varient selon le type d'établissement et se mesurent en grammes de déchets par couvert :

- **Cuisines centrales** : 26–21 g/couvert (niveau 1), 20–13 g/couvert (niveau 2), <12 g/couvert (niveau 3)
- **Scolaires** : 100–80 g/couvert (niveau 1), 79–50 g/couvert (niveau 2), <49 g/couvert (niveau 3)
- **Santé/médico-social** : 120–100 g/couvert (niveau 1), 99–60 g/couvert (niveau 2), <59 g/couvert (niveau 3)
- **Entreprises/administrations** : 95–75 g/couvert (niveau 1), 74–48 g/couvert (niveau 2), <47 g/couvert (niveau 3)

Délivrée pour trois ans par des organismes certificateurs agréés, la labellisation permettra aux structures engagées de valoriser concrètement leurs résultats auprès des convives, des partenaires et du grand public.



CONJONCTURE 2025 : LA DÉTENTE SE POURSUIT, MAIS LA VIGILANCE RESTE DE MISE

Après deux années de fortes turbulences, les marchés alimentaires mondiaux retrouvent enfin une forme de stabilité. Si les indices reculent légèrement et que l'inflation s'essouffle, certaines filières demeurent fragilisées par les aléas climatiques, les tensions géopolitiques et l'instabilité persistante des matières premières. Tour d'horizon des grandes tendances qui marquent cette fin d'année 2025.

UNE ACCALMIE BIENVENUE SUR LES PRIX MONDIAUX

L'année 2025 se clôt sur une note globalement apaisée. En septembre, l'indice FAO des prix alimentaires recule à 128,8 points (contre 129,7 en août), confirmant la tendance à la baisse initiée au printemps. En France, l'inflation alimentaire se limite à +1,7 % sur un an, et les prix à la consommation affichent une progression contenue de +1,99 %.

Les prévisions pour le premier trimestre 2026 annoncent une stabilité des cours, même si les marchés restent sensibles aux soubresauts du climat et aux

tensions géopolitiques. L'équilibre demeure fragile : chaque aléa météo ou crise d'approvisionnement peut inverser la tendance.



FRUITS ET LÉGUMES DES RÉCOLTES CONTRASTÉES EN EUROPE

Le tableau n'est pas uniforme : le Nord de l'Europe subit les effets d'une humidité persistante qui pénalise les volumes, tandis que le bassin méditerranéen bénéficie de conditions favorables. En Espagne, les récoltes abondantes entraînent une baisse de prix

sur plusieurs légumes d'hiver. En France, la campagne de pommes de terre s'annonce excellente, offrant des volumes confortables et des prix stables – une bonne nouvelle pour la restauration collective.



HUILES, SUCRES ET PRODUITS LAITIERS LA DÉTENTE SE CONFIRME

Les marchés des huiles végétales respirent : la production européenne d'huile d'olive bondit de 37 % par rapport à 2024, entraînant une décrue des cours. Même tendance pour le sucre, dont les prix mondiaux

chutent grâce à des récoltes record au Brésil, en Inde et en Thaïlande.

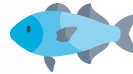
Côté produits laitiers, la baisse du prix du beurre allège temporairement la pression sur les coûts de transformation. Mais l'instabilité reste forte, notamment sur la matière grasse, très sollicitée dans la boulangerie-pâtisserie.



VIANDES DES MARCHÉS TOUJOURS SOUS TENSION

La viande bovine et ovine se maintient à des niveaux historiquement élevés. Le recul des cheptels européens, conjugué au coût de l'alimentation animale, limite l'offre. La demande en jeunes bovins reste forte, ce qui soutient les prix.

La volaille, portée par une consommation toujours dynamique, voit sa production repartir à la hausse, même si les marges des éleveurs demeurent sous pression. À l'inverse, les cours du porc fléchissent en fin d'année, conséquence d'une offre européenne abondante et de la politique d'écoulement des stocks chinois.



PRODUITS DE LA MER LA TENSION PERSISTE

Le marché du poisson blanc reste délicat. Entre quotas réduits, perturbations logistiques et embargo sur le poisson russe, les prix continuent de grimper. Les coûts du fret et du carburant accentuent cette tension, tandis que les importateurs cherchent des espèces de substitution pour contenir les hausses.



MATIÈRES PREMIÈRES ET LOGISTIQUE UNE STABILITÉ PRÉCAIRE

Les produits non alimentaires connaissent une accalmie, portée par la baisse des prix de l'énergie et un recul du bois et des fibres. Mais cette détente pourrait être de courte durée.

Le fret international se stabilise à des niveaux encore supérieurs à ceux d'avant-crise (2019-2021), preuve que la normalisation logistique n'est pas totalement acquise.

À RETENIR POUR LES ACTEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Malgré une conjoncture plus apaisée, les marchés restent sensibles. Les gestionnaires et chefs devront composer avec une haute instabilité des produits carnés et de la mer, tout en tirant parti de la stabilité retrouvée des fruits, légumes et huiles.

Les consommateurs, eux, confirment leurs nouvelles habitudes d'achat : davantage de produits locaux, de circuits courts, et une montée en puissance continue des marques de distributeurs, synonymes de maîtrise budgétaire.



HAUSSE SIGNIFICATIVE DES PRIX DE LA VIANDE BOVINE FIN 2025

La fin d'année confirme une forte tension sur le marché de la viande bovine européenne.

En cause : des cheptels réduits et une demande qui ne faiblit pas, notamment en restauration hors domicile.

Les analystes anticipent un maintien des prix à un niveau élevé en 2026, avec un risque de flambées ponctuelles liées à d'éventuelles crises sanitaires ou géopolitiques.

Face à cette situation, les consommateurs pourraient rééquilibrer leur assiette en se tournant vers des alternatives plus abordables (volaille, légumineuses, œufs), sans pour autant renoncer à la qualité.

« LA TÉNACITÉ, LA CURIOSITÉ ET LA VISION PRODUIT : C'EST CE QUI GUIDE MON ACTION AU QUOTIDIEN »

Ancienne acheteuse d'un grand groupe de distribution, Alexandra Igounet a rejoint Prestarest avec une solide expérience de la grande distribution et de la négociation multi-filières. Aujourd'hui, elle met cette expertise au service du Pôle Achats Prestarest tourné vers la performance, la durabilité et la proximité avec la restauration collective.



ALEXANDRA IGOUNET

RESPONSABLE DU PÔLE ACHATS
DE PRESTAREST

UN PARCOURS FORGÉ DANS L'EXIGENCE

Quinze années passées dans la grande distribution ont façonné son profil.

« J'ai eu la chance d'évoluer sur plusieurs postes et de gérer des catégories très différentes, du frais au surgelé, en passant par l'épicerie ou les produits d'hygiène », raconte Alexandra Igounet.

Dans la grande distribution, elle développe une véritable culture du résultat : négociations intenses, suivi rigoureux des indicateurs, sourcing constant pour pallier les tensions.

« On ne lâche jamais rien. Il faut être curieux, comparer, chercher sans cesse des alternatives et rester à l'écoute des tendances du marché. »

Autant de réflexes qu'elle mobilise aujourd'hui au sein de Prestarest : « La vision produit, la curiosité et la capacité à fédérer autour d'un objectif commun sont essentielles pour créer de la valeur. »

CHANGER D'UNIVERS, ÉLARGIR LA PERSPECTIVE

En rejoignant Prestarest, Alexandra Igounet découvre un nouveau territoire d'action : celui de la restauration collective, avec ses contraintes, ses enjeux réglementaires et ses exigences de responsabilité.

« Ici, la notion de coût denrée change tout. Il faut proposer des produits accessibles, responsables et conformes à Egalim, tout en respectant les budgets des établissements. »

Cette approche plus globale du métier d'acheteur l'a séduite : « Pour atteindre ces objectifs, Prestarest travaille dans la durée, dans un dialogue permanent autour de la qualité, des volumes et des besoins spécifiques. »

PILOTER DANS UN MARCHÉ TOUJOURS INCERTAIN

Sur les marchés alimentaires, la vigilance reste de mise. « La conjoncture demeure tendue et plutôt incertaine. Certaines filières, comme la viande ou les produits de la mer, restent fragilisées par les coûts de production et les quotas de pêche. D'autres, comme les céréales ou les pommes de terre, offrent un léger répit, mais le marché se resserre vite. »

Dans ce contexte, la veille et l'anticipation sont des leviers essentiels. « L'acheteur doit être à l'affût de tout : les cours des matières premières, les récoltes, les tendances de consommation... Chez Prestarest, nous disposons d'outils de pilotage et de comparatifs prix qui nous permettent de positionner nos offres au plus juste. »

La centrale s'appuie aussi sur une diversification des sources d'approvisionnement et des partenariats durables : « On ne met pas toutes nos billes dans le même panier. En cas de rupture, nous avons toujours une alternative pour garantir la continuité du service. »

PERFORMANCE ÉCONOMIQUE

Entre inflation et obligations réglementaires, la mission du Pôle Achats est de trouver l'équilibre.

Prestarest accompagne les établissements dans la construction d'un mix produits raisonné, combinant produits cœur de marché et références labellisées : bio, HVE ... selon les attentes et les contraintes budgétaires. « L'objectif est d'allier performance économique, qualité et respect des engagements environnementaux. »

2026 : TRANSPARENCE ET DURABILITÉ

Pour 2026, les priorités sont claires : renforcer la transparence, développer le sourcing local et accompagner la transition durable. « Nous voulons poursuivre le développement d'une offre responsable, challenger nos fournisseurs et garantir à nos clients une compétitivité réelle. »

Alexandra Igounet défend une vision moderne de la fonction achats : « Notre rôle, c'est d'être un partenaire de confiance, capable de donner de la lisibilité dans un marché complexe, tout en soutenant les objectifs économiques et sociétaux des établissements. »

MERCURIALE EN LIGNE : UN MODULE DE COMMANDE REPENSÉ POUR PLUS D'EFFICACITÉ

Toujours dans une logique d'amélioration continue, Prestarest fait évoluer sa mercuriale en ligne avec une nouvelle fonctionnalité dédiée au passage de commandes.

Désormais, il sera possible de générer directement des paniers de commande à partir de la mercuriale, sans passer par l'onglet « Commande ». Cette nouvelle fonctionnalité vise à simplifier la comparaison des prix entre les fournisseurs pour un choix plus rapide et plus pertinent, tout en améliorant l'ergonomie du processus d'achat.

Résultat : un gain de temps et une meilleure fluidité dans la création des bons de commande grâce à la sélection de produits directement depuis la mercuriale.

N'hésitez pas à vous rapprocher de votre conseiller Prestarest pour être accompagné dans cette nouvelle démarche dès qu'elle sera disponible.



#ProduitDuMois

Un souffle d'Amérique Latine dans vos plats

En quelques années, la cuisine d'Amérique Latine s'est propulsée sur le devant de la scène culinaire. Découvrez le mélange et la sauce piquante qui embrassent cette vague avec deux solutions gustatives aux formats pratiques facile à doser, à intégrer directement dans vos recettes.



Le mélange à la Mexicaine associe poivron rouge, oignon, coriandre et piment doux pour apporter une touche épicée et parfumée, typique de la cuisine mexicaine. Idéal pour relever les viandes grillées et sublimer le chili con carne, les enchiladas, wraps, quesadillas, fajitas ou burritos.

La sauce Cholula original est N°1 des sauces piquantes mexicaines dans le monde*, à base de piments piquin, arbol et d'épices. Elle s'utilise en marinade pour relever vos volailles, pimenter vos pizzas, en accompagnement de vos féculents ou pour apporter une note audacieuse à vos cocktails.

Le mélange à la Péruvienne, frais et herbacé, est à base d'échalote, de gingembre, de feuille de coriandre, de piment jalapeno & d'écorce de citron. Il est à saupoudrer sur votre poisson grillé, volaille ou ceviche, mais aussi pour sublimer vos salades et plats en sauces.

*Euromonitor International Ltd; Ventes au détail en valeur de sauce piquante mexicaine. Basée sur une étude personnalisée. Pour plus d'informations, visitez <https://mccormick.widen.net/s/fppv7psxxb/claims>



DEMANDEZ LE MENU !

PRESTAREST VOUS GARANTIT DES PRODUITS
DE SAISON ET DES MENUS VARIÉS DANS LE RESPECT
DE LA **LOI EGALIM**



LUNDI

5,32 €

Velouté de petits pois
Carbonade de canard
à l'orange
Purée de potimarron
Yaourt au citron

MARDI

3,96 €

Avocat aux agrumes
Bœuf carotte
Riz pilaf
Cupcake maison à la
crème de marron

MERCREDI

4,61 €

Velouté d'asperges
Blesotto au chèvre
et champignons
Entremet viennois
au café
Fruits de saison

JEUDI

3,40 €

Poireaux mimosa
Foie de bœuf
à la lyonnaise
Pommes sautées
Livarot

VENDREDI

4,32 €

Soupe de légumes
Tajine de poissons
à la coriandre
Légumes et quinoa
Crème dessert
au chocolat

LUNDI

2,89 €

Salade de maïs
Cuisse de poulet baya
Riz pilaf
Banane crème vanille

MARDI

5,27 €

Cassolette de
Camembert
Poulet au vinaigre de
cidre
Purée de Vitelotte
Crêpe à la crème
d'amande

MERCREDI

3,16 €

Rillettes de porc
Gnocchis aux épinards
Mousse au café
Fruits de saison

JEUDI

3,99 €

Carottes râpées
Jambon rôti sauce
miel moutarde
Petits pois carottes
Chèvre rondin

VENDREDI

2,92 €

Potage poireaux
pommes de terre
Tortillas poivrons
et chorizo
Côtes de blettes
Fruits de saison

LUNDI

2,61 €

Bouillon de légumes
au lait de coco
Rougail de lieu
Riz
Crème Piña Colada

MARDI

4,08 €

Terrine de légumes
sauce mousseline
Marmite de poisson
Pommes Darphin
Yaourt nature

MERCREDI

2,83 €

Crème Dubarry maison
Tagliatelles sauce
aux champignons
Brownies aux noisettes
maison

JEUDI

2,93 €

Feuilleté au fromage
Poularde pochée
sauce suprême
Salsifis
Fruits de saison

VENDREDI

5,22 €

Légumes à la marocaine
Ragout d'agneau
aux oignons
Haricots blancs
Salade de fruits

LUNDI

3,32 €

Potage minestrone
Galette de sarrasin
au chèvre
Salade verte
Panna cotta à l'orange

MARDI

4,37 €

Carpaccio de Haddock
Croque Chti
Potatos maison au miel
Cookies caramel maison

MERCREDI

3,05 €

Poireaux vinaigrette
Brochette de poisson
sauce tartare
Boulghour
Entremet à la pistache

JEUDI

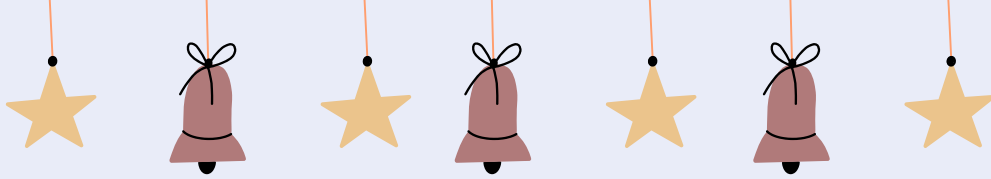
3,83 €

Potage de légumes
Suprême de poulet
thym citron
Duo de haricots
Fruits de saison

VENDREDI

3,44 €

Potage cardinal
Risotto de chou-fleur
Carré blanc
Ananas frais



LUNDI

4,87 €

Croustade chèvre miel
Tendron de veau à la napolitaine
Coquillettes
Fruits de saison

MARDI

4,64 €

Potage de potimarron
Langue de bœuf à la sauce tomate
Pommes de terre vapeur
Brie de Maux

MERCREDI

3,14 €

Œufs pochés en meurette
Pâté de pommes de terre bergère
Salade verte
Duo de mousse chocolat noir & blanc

JEUDI

5,22 €

Salade d'endives aux noix
Pastillas d'agneau aux légumes
Semoule
Fruits de saison

VENDREDI

4,02 €

Crêpes fourrées aux champignons
Papillote de cabillaud aux herbes
Duo de choux-fleur et brocolis
Crème brûlée

LUNDI

3,57 €

Salade de choux chinois
Sauté de porc aigre doux
Riz basmati
Litchée

MARDI

3,52 €

Potage de légumes maison
Crepinette de porc lyonnaise
Carottes Vichy
Yaourt de chèvre

MERCREDI

2,77 €

Rillettes de maquereau
Omelette soufflée au fromage
Navet au jus
Fromage blanc

JEUDI

4,40 €

Salade de riz
Filet de colin sauce Champagne
Fondue d'épinards
Tarte Tatin maison

VENDREDI

4,30 €

Potage caldo verde
Boulettes de bœuf sauce tomate et basilic
Spaghettis
Fruits de saison



Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale »



Produits biologiques composés d'un ou plusieurs ingrédients certifiés Bio dans le plat proposé

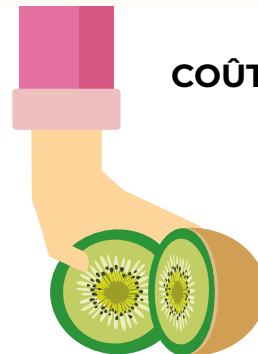


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,91 €



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, orange, ananas, mandarine

#EnCeMoment

LA POMME DE TERRE, UNE VALEUR SÛRE ET INFINIMENT CRÉATIVE

Star des assiettes d'automne comme d'hiver, la pomme de terre reste un incontournable des menus de restauration collective. Accessible, locale et déclinable à l'infini, elle allie plaisir et équilibre.

Cultivée sur tout le territoire, elle s'adapte à chaque terroir et à chaque saison. De la Bintje à la Charlotte, en passant par la Monalisa, la Bleue d'Artois, la Vitelotte ou la Ratte du Touquet, chaque variété a sa personnalité : fondante, ferme, farineuse ou sucrée. Cette diversité permet d'enrichir les menus et d'adapter les recettes à tous les modes de cuisson : vapeur, purée, gratin, four ou poêlée.

Peu d'aliments offrent autant de polyvalence : accompagnement ou ingrédient principal, chaud ou froid, la pomme de terre s'invite à toutes les tables. En restauration collective, elle séduit par sa tenue en cuisson, sa valeur nutritionnelle équilibrée (riche en fibres, potassium et vitamines C et B6) et son excellent rendement.

Et pour une note d'originalité, misez sur la Vitelotte : cette variété ancienne à chair violette et à saveur légèrement sucrée apporte couleur, contraste et gourmandise aux assiettes d'hiver. En purée, en écrasé ou en chips, elle transforme un plat simple en véritable moment de plaisir visuel et gustatif.

#LeSaviezVous ?

Longtemps boudée, la pomme de terre doit sa popularité à Antoine Parmentier, pharmacien et agronome du XVIII^e siècle.

Pour convaincre les Français de la consommer, il fit garder ses champs par des soldats le jour ... et les retira la nuit, suscitant la curiosité et le vol des précieuses tubercules. Une stratégie de génie : la pomme de terre devint rapidement un pilier de notre alimentation !

#OnMange



VIANDES
Boeuf
Mouton



VOLAILLES
Chapon
Canard
Pintade



POISSONS
Hareng
Limande
Merlan



LÉGUMES
Carotte
Pomme de terre
Epinard



FRUITS
Orange
Coing
Poire



FROMAGES
Cantal
Roquefort
Saint Marcellin

#OuiChef ...

Purée de pommes de terre Vitelotte

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 2 kg de purée de pommes de terre Vitelotte (surgelée)
- 100 ml de lait ½ écrémé UHT
- 200 ml de crème liquide 35 %
- 50 g de beurre doux
- 20 g de sel fin
- 1 g de poivre blanc moulu

Préparation : Versez la purée de Vitelotte dans une sauteuse avec le lait et la crème. Faites chauffer à feu moyen et à couvert, en remuant régulièrement. Assaisonnez avec le sel et le poivre. Ajoutez le beurre en fin de cuisson pour une texture onctueuse et brillante.

