

PRESTAREST

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

#Rencontre

Ali Djidi

Responsable produits /
Auditeur correspondant

qualité, SGS ICS

France

INFLATION 2026 : UNE ACCALMIE SOUS TENSION

Après deux années de forte inflation, les marchés alimentaires amorcent une phase de stabilisation. Un répit attendu par les acteurs de la restauration collective. Mais derrière cette accalmie, les équilibres restent fragiles. En 2026, l'enjeu n'est plus seulement de contenir les hausses, mais de composer avec une inflation plus diffuse, plus imprévisible et plus stratégique.

#QuoiDeNeuf ?



PRESTAREST LANCE SON NOUVEAU SITE : UNE EXPÉRIENCE REPENSÉE POUR SES CLIENTS

Plus clair, plus complet et plus accessible, le nouveau site Prestarest marque une étape importante dans le développement des services proposés aux professionnels de la restauration collective.

Pensé comme un véritable outil du quotidien, ce nouveau site offre une navigation simplifiée et un accès direct à l'ensemble des solutions Prestarest. L'objectif : faciliter l'accès à l'information, aux services et aux outils essentiels à la gestion des achats et des établissements.

Parmi les nouveautés, la formation e-learning occupe une place centrale. Accessible à distance, elle permet aux équipes de se former à leur rythme, en fonction de leurs contraintes opérationnelles. Le site donne également un accès simplifié à la mercuriale Prestarest, véritable cœur de la centrale de référencement. Elle permet de consulter les produits alimentaires et non alimentaires,

comparer les offres et optimiser le passage des commandes.

Au-delà des outils, le site valorise l'ensemble de l'expertise Prestarest. Audit, conseil, gestion, assistance technique : les professionnels peuvent désormais identifier plus facilement les solutions adaptées à leurs besoins. Enfin, la mise en avant de la newsletter permet à chacun de rester informé des actualités, des tendances et des évolutions du secteur.

Avec ce nouveau site, Prestarest confirme sa volonté d'accompagner ses clients au plus près de leurs enjeux, en leur proposant des services toujours plus accessibles, lisibles et opérationnels.

SALON RESTAU^{CO}

**Mercredi 17 juin 2026
de 9h à 18h**

Paris Expo
Porte de Versailles
hall 4.1

**PRESTAREST
Stand C34**

**Entrée gratuite pour
les visiteurs professionnels
sur présentation d'un
badge visiteur.**

La liste des exposants avec
l'emplacement des stands
sera affichée à l'entrée ;
elle est également
visible sur le site
www.salonrestauro.com

RESTAURATION COLLECTIVE : UN PILIER DE SANTÉ PUBLIQUE ET DE COHÉSION SOCIALE

L'enquête IPSOS réalisée pour le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) en février 2026 dresse un constat globalement très positif de la restauration collective, largement perçue par les Français comme un service public essentiel. Elle est notamment considérée comme un levier majeur de santé publique, contribuant à une alimentation plus équilibrée, en particulier pour les enfants via la restauration scolaire.

L'étude souligne également son rôle social, en facilitant l'accès à des repas de qualité et en participant à la réduction des inégalités alimentaires. La cantine est ainsi largement reconnue comme un outil d'éducation au bien manger et de prévention sanitaire. Au-delà de ces enjeux, la restauration collective apparaît aussi comme un vecteur de soutien à l'agriculture française et à la transition vers une alimentation plus durable, avec une attente forte autour des circuits courts et des produits locaux.

Enfin, malgré cette image positive, les Français expriment une demande accrue de transparence sur le fonctionnement du secteur, les produits utilisés et les règles appliquées, ainsi qu'un besoin d'information renforcé sur les engagements déjà mis en œuvre.



LES ENTREPRISES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

- **83%** permettent une alimentation à tous
- **78%** sont un service d'intérêt général
- **71%** permettent une alimentation saine et équilibrée

Pour 70% des Français, leur vision de la restauration collective a changé de manière positive ces dernières années



Retrouvez l'intégralité en flashant ce code

#ProduitDuMois



Croque-Monsieur Harrys FoodService

Découvrez notre Pain de Mie pour Croque-Monsieur Harrys FoodService au format 12 x 12 cm. Sa mie plus dense reste imperméable aux préparations (béchamel), garantissant des croques généreux qui se tiennent. Sa formule longue conservation est idéale pour les professionnels.

- Nutriscore B, sans huile de palme, fabrication et blé 100% français.
- Plateau de 10 sachets de 475 g (14 tranches par sachet).
- Garantie entrepôt de 35 jours.

INFLATION 2026 : UNE ACCALMIE SOUS TENSION

Après deux années de forte inflation, les marchés alimentaires amorcent une phase de stabilisation. Un répit attendu par les acteurs de la restauration collective. Mais derrière cette accalmie, les équilibres restent fragiles. En 2026, l'enjeu n'est plus seulement de contenir les hausses, mais de composer avec une inflation plus diffuse, plus imprévisible et plus stratégique.

UNE INFLATION QUI RALENTIT ... SANS DISPARAÎTRE

Le cycle inflationniste amorcé en 2022 semble marquer une pause. En France, l'inflation reste contenue et figure parmi les plus faibles de la zone euro. Après une hausse de +0,9 % en février, l'indice des prix à la consommation a progressé de +1,7 % en mars 2026, porté notamment par un rebond de l'énergie.

Côté alimentaire, la tendance est plus modérée : les prix progressent autour de +1,8 % sur un an, loin des niveaux records atteints en 2023. Une évolution qui offre un peu de respiration aux gestionnaires de restauration collective.

Mais cette stabilisation reste relative. Les tensions géopolitiques, la volatilité des marchés énergétiques, les perturbations logistiques et les aléas climatiques continuent d'alimenter une instabilité de fond. En mars, la remontée des cours des huiles végétales, du sucre et des céréales est venue rappeler que le risque inflationniste n'a pas disparu.

ACHATS : PASSER DE LA RÉSISTANCE À L'ANTICIPATION

Dans ce contexte contrasté, la stratégie achats évolue. L'enjeu ne se limite plus à absorber les hausses, mais à offrir davantage de lisibilité dans un environnement incertain.

Depuis 2025, l'équipe achats Prestarest a renforcé plusieurs leviers structurants : diversification des fournisseurs, développement du sourcing local lorsque pertinent, renégociations régulières et pilotage plus fin des volumes et des substitutions produits.

Cette approche proactive permet de sécuriser les approvisionnements, d'amortir les variations de prix et d'apporter aux clients une meilleure visibilité budgétaire.

Au-delà de la performance économique, il s'agit aussi de garantir la continuité opérationnelle des établissements et de permettre aux équipes de restauration de se projeter plus sereinement dans leurs achats.

CE QU'IL FAUT RETENIR

- **Une accalmie** ... mais pas un retour à la normale : l'inflation ralentit, mais reste sensible aux chocs externes.
- **Des tensions ciblées sur certaines filières** : corps gras, protéines animales et céréales restent sous surveillance.
- **Une nouvelle logique achats** : anticiper, diversifier et sécuriser pour gagner en visibilité.
- **Des évolutions durables** : relocalisation, transparence et diversification des protéines s'installent durablement.

MATIÈRES PREMIÈRES : LES TENDANCES À SURVEILLER EN 2026

Derrière l'apparente stabilisation des prix, les marchés des matières premières restent traversés par des dynamiques contrastées. Certaines filières se normalisent, d'autres demeurent sous tension, rappelant que l'équilibre reste fragile et dépendant de facteurs souvent imprévisibles.



Huiles végétales : retour de la volatilité

Après une année 2025 marquée par une détente progressive, notamment sur l'huile d'olive, le marché des corps gras montre de nouveaux signes de nervosité. En mars 2026, les huiles végétales figurent parmi les produits dont les prix progressent le plus à l'échelle mondiale sur un an. En cause : la persistance de tensions logistiques et la volatilité des coûts énergétiques. Les opérateurs restent prudents dans leurs anticipations à court terme.



Blé et céréales : un équilibre sous surveillance

Les marchés céréaliers apparaissent mieux approvisionnés qu'en 2023-2024, mais cette amélioration reste fragile. Les conditions climatiques en Amérique du Nord et en Australie continuent d'influencer fortement les perspectives. La remontée des cours du blé au printemps illustre cette sensibilité : la phase de détente engagée n'est pas définitivement acquise.



Œufs : une tension qui s'inscrit dans la durée

Le marché européen des œufs reste sous pression. Dans plusieurs pays, les prix progressent plus vite que l'inflation générale, sous l'effet d'une demande soutenue, de coûts de production élevés et des transitions engagées dans les modes d'élevage. La France présente une situation plus stable, mais la filière demeure fragile.



Viande bovine : une tension structurelle

La viande bovine confirme sa position parmi les marchés les plus exposés. Le recul des cheptels, la pression de la demande internationale et la hausse des coûts d'élevage entretiennent une dynamique haussière durable. Les industriels ajustent régulièrement leurs tarifs, rendant plus complexes les projections à long terme.



Volaille : vigilance sanitaire et instabilité des coûts

La filière volaille reste particulièrement exposée aux risques sanitaires, notamment à l'influenza aviaire. Les épisodes de contamination peuvent entraîner des abattages préventifs et des perturbations rapides de l'offre. À cela s'ajoute la volatilité des coûts des matières premières, qui impose une gestion prudente des approvisionnements.

AU-DELÀ DES PRIX, DES MUTATIONS DE FOND

Si les tensions inflationnistes se stabilisent, les pratiques d'achat, elles, continuent d'évoluer en profondeur.

La relocalisation raisonnée gagne du terrain, portée par des enjeux de sécurité d'approvisionnement et de traçabilité. La transparence produit devient un standard, avec une attente accrue sur l'origine, la composition et l'impact environnemental. La diversification des protéines s'accélère, avec une place croissante accordée aux alternatives végétales, aux légumineuses et aux recettes hybrides.

Ces évolutions traduisent une transformation durable des attentes, à la fois économiques, nutritionnelles et sociétales.

2026 : NAVIGUER DANS UNE INFLATION PLUS COMPLEXE

L'inflation n'est plus généralisée comme en 2023. Elle devient plus ciblée, plus irrégulière, parfois plus difficile à anticiper.

Dans ce contexte, l'agilité s'impose comme un levier clé. Veille active des marchés, solidité des partenariats, capacité d'adaptation : autant de facteurs déterminants pour sécuriser les approvisionnements et limiter les impacts sur les coûts.

Les priorités restent constantes : garantir la qualité des produits, sécuriser les flux d'approvisionnement et offrir le maximum de stabilité tarifaire possible dans un environnement qui, lui, ne l'est pas.

Dans un environnement qui ne cesse d'évoluer, les équipes Prestarest restent en veille permanente, mobilisées pour anticiper, sécuriser et accompagner chaque établissement avec réactivité et engagement.

QUALITÉ DE SERVICE, TRAÇABILITÉ, FIABILITÉ : DES ENGAGEMENTS CONCRETS VALIDÉS PAR UNE CERTIFICATION INDÉPENDANTE

À l'occasion du renouvellement de la certification Qualicert de Prestarest par SGS ICS France, Ali Djidi, auditeur en charge de l'évaluation, revient sur les enjeux de cet audit et sur ce que cette certification garantit concrètement aux clients de la centrale.



ALI DJIDI

RESPONSABLE PRODUITS/AUDITEUR
CORRESPONDANT QUALITÉ
SGS ICS FRANCE

UNE ÉVALUATION INDÉPENDANTE DES ENGAGEMENTS QUALITÉ

Mené par SGS ICS France, l'audit visait à vérifier la conformité de Prestarest au référentiel Qualicert dédié aux centrales de référencement. « L'objectif de cet audit était d'évaluer la conformité de Prestarest au référentiel QUALICERT », rappelle Ali Djidi.

Dans ce cadre, l'évaluation s'est concentrée sur les processus clés de la centrale : sélection des produits et des fournisseurs, sécurité alimentaire, gestion des réclamations et des alertes sanitaires, mais aussi qualité de la relation client.

UNE CERTIFICATION QUI VALIDE DES PRATIQUES CONCRÈTES

Plus qu'un cadre théorique, la certification repose sur des pratiques observables et vérifiées sur le terrain.

« La certification QUALICERT valide que les caractéristiques certifiées du référentiel sont effectivement mises en œuvre et maîtrisées », souligne Ali Djidi. Autrement dit, elle atteste que les engagements ne relèvent pas de l'intention, mais bien d'une

« La certification QUALICERT atteste que les engagements ne sont pas déclaratifs, mais réellement mis en œuvre et maîtrisés. »

réalité opérationnelle, évaluée de manière indépendante, notamment sur la qualité, la traçabilité et la sécurité alimentaire.

DES POINTS FORTS STRUCTURANTS

L'audit a également permis de mettre en évidence la solidité de l'organisation en place. « Nous avons constaté une organisation structurée du référencement et du contrôle des produits, un suivi formalisé des fournisseurs, ainsi qu'une gestion documentée des réclamations et des alertes sanitaires », détaille Ali Djidi.

Ces éléments traduisent un fonctionnement rigoureux, avec des processus clairement définis et maîtrisés.

UN REPÈRE FIABLE POUR LES CLIENTS

Dans un environnement où les choix de partenaires sont de plus en plus engageants, la certification joue un rôle clé. « Elle constitue un repère fiable et reconnu, car elle repose sur des audits réalisés par un organisme tiers indépendant, accrédité par le COFRAC », explique Ali Djidi.

Pour les clients, c'est l'assurance que les engagements annoncés sont évalués selon un référentiel commun, clair et vérifié.

UNE DYNAMIQUE D'AMÉLIORATION CONTINUE

Enfin, la certification s'inscrit dans une logique de suivi dans le temps, loin d'une validation ponctuelle. « Elle repose sur un dispositif de surveillance régulière, fondé sur des audits de suivi », précise Ali Djidi.

Un cadre exigeant qui permet de vérifier, dans la durée, le maintien du niveau de qualité et d'inscrire les pratiques dans une dynamique d'amélioration continue.



UNE CERTIFICATION QUALITÉ RENOUELÉE : UN REPÈRE CONCRET POUR LES CLIENTS PRESTAREST

Le renouvellement de la certification Qualicert par SGS confirme la qualité des services Prestarest. Une reconnaissance indépendante, mais surtout un cadre d'exigence qui se traduit concrètement dans l'accompagnement des clients.

UNE CERTIFICATION AU SERVICE DU CLIENT

Délivrée par SGS, la certification Qualicert atteste que les services proposés respectent des engagements précis, mesurables et régulièrement contrôlés.

Contrairement à d'autres référentiels, elle ne porte pas uniquement sur l'organisation interne, mais bien sur la qualité réelle du service rendu : fiabilité des informations, respect des engagements, suivi des demandes.

Elle s'inscrit dans une logique d'audits réguliers et d'amélioration continue.

CE QUE CELA CHANGE CONCRÈTEMENT

Pour les clients Prestarest, cette certification est un repère clair.

Elle garantit une sélection de produits rigoureuse, des fournisseurs évalués, des conditions tarifaires négociées et un accompagnement structuré.

Elle permet aussi de bénéficier d'outils de pilotage, comme des analyses statistiques personnalisées, et d'un suivi régulier des réclamations et de la satisfaction.

DES ENGAGEMENTS AU CŒUR DE L'OFFRE

La certification repose sur des engagements concrets :

- une offre de produits sélectionnés pour leur qualité et leur traçabilité
- des fournisseurs contrôlés
- des analyses d'achats personnalisées
- la possibilité d'intégrer de nouveaux produits
- une offre incluant bio et labels qualité
- la participation à des tests produits
- un engagement en matière de développement durable
- un suivi des réclamations et une enquête de satisfaction annuelle

UN GAGE DE CONFIANCE

Dans un environnement exigeant, Qualicert apporte une garantie essentielle : celle d'un service fiable, structuré et évalué dans la durée.

Pour les clients, c'est l'assurance de pouvoir s'appuyer sur un partenaire engagé et transparent.



#ProduitDuMois

























Buitoni Professional

Notre gamme complète Buitoni Professional est une gamme prête à l'emploi conçue par nos chefs, pour les professionnels de la restauration soucieux d'optimiser leur efficacité et de maximiser leur temps. Une gamme prête à l'emploi et personnalisable pour les créatifs. Liste des ingrédients courte et clean, avec des Nutriscore A ou B. Des produits en boîtes appertisées au format 3kg pour une DDM de 27 mois (5 jours après ouverture au frais). Fabrication en Espagne

DEMANDEZ LE MENU !

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

<p>LUNDI 5,52 €</p> <p>Caviar d'aubergine Bruschetta aux pointes d'asperges vertes Salade de jeunes pousses Tiramisu</p>	<p>MARDI 4,77 €</p> <p>Rillettes de porc Dos de lieu basque au chorizo Riz safrané Chèvre Fruits de saison  </p>	<p>MERCREDI 6,41 €</p> <p>Œuf frit, coulis de poivrons Tartare de bœuf au choix Frites Entremet au chocolat</p>	<p>JEUDI 3,77 €</p> <p>Salade de riz au thon Cordon bleu alsacien maison Haricots verts Crème brûlée Catalane</p>	<p>VENDREDI 3,93 €</p> <p>Salade de chou Porc au caramel Nouilles sautées aux légumes Tartare ail et fines herbes Fruits de saison  </p>
<p>LUNDI 3,53 €</p> <p>Salade de tomates aux câpres Spaghettis aux scampis et à l'ail Emmental  Beignets chocolat noisette</p>	<p>MARDI 4,57 €</p> <p>Houmous Tajine d'agneau Courgettes Fruits de saison  </p>	<p>MERCREDI 4,00 €</p> <p>Salade d'endives Trippe à la mode de Caen Carottes  Livarot  Tarte normande</p>	<p>JEUDI 3,33 €</p> <p>Œuf mollet sauce prest Gnocchis sautés Chèvre frais aux fruits secs   Fruits de saison</p>	<p>VENDREDI 3,37 €</p> <p>Taboulé libanais Bar à kebab Frites Tarte amande abricots</p>
<p>LUNDI 4,69 €</p> <p>Guacamole Enchiladas de boeuf au cheddar Salade verte Ananas au sirop</p>	<p>MARDI 2,81 €</p> <p>Concombre au yaourt Boulettes végétariennes à la sauce tomate Flageolet Île flottante</p>	<p>MERCREDI 3,11 €</p> <p>bruschetta façon croque Salade romaine Yaourt aux fruits  Fruits de saison  </p>	<p>JEUDI 2,40 €</p> <p>Saucisse de Toulouse grillée bar à moutarde Écrasé de pommes de terre Fruits de saison  </p>	<p>VENDREDI 3,83 €</p> <p>Pamplemousse  Pavé de poisson à la portugaise Ratatouille fraîche  Gratin de fruits de saison</p>
<p>LUNDI 4,00 €</p> <p>Aïoli de légumes Pizza quatre saisons Salade verte Riz au lait et coulis de fruits rouge</p>	<p>MARDI 4,59 €</p> <p>Carpaccio de courgettes aux câpres Rôti de veau au thym Pommes fondantes Fruits de saison  </p>	<p>MERCREDI 4,24 €</p> <p>Feuille de vigne Tourte feta épinards Salade de jeunes pousses aux herbes Faisselle agrumes au miel</p>	<p>JEUDI 4,17 €</p> <p>Bar à moules sauce aux choix Frites Tarte fine à la pomme</p>	<p>VENDREDI 3,58 €</p> <p>Camembert frit Omelette paysanne Endives braisées Fruits de saison  </p>

<p>LUNDI 3,97 €</p> <p>Parmentier de boeuf Salade verte Morbier Fruits de saison  </p>	<p>MARDI 5,55 €</p> <p>Rosette Bruschetta del mar Salade de jeunes pousses Crème brûlée au café</p>	<p>MERCREDI 3,43 €</p> <p>Carottes râpées Tandoori de poulet Petits pois à l'indienne Gâteau de semoule</p>	<p>JEUDI 4,30 €</p> <p>Duo d'asperges sauce blanche Lasagne de légumes du soleil Salade verte Fruits de saison  </p>	<p>VENDREDI 3,60 €</p> <p>Nems aux légumes Tataki de thon aux sésames Riz Crème coco</p>
<p>LUNDI 3,08 €</p> <p>Bobun poulet Yaourt coco Assiette de fruits exotiques</p>	<p>MARDI 4,12 €</p> <p>Gaspacho melon concombre Épaule d'agneau rôti aux herbes Haricots cocos Fuits de saison  </p>	<p>MERCREDI 4,36 €</p> <p>Œuf pochés et poivrons Blesetto Aubergines sautées à l'ail Fromage blanc à la confiture</p>	<p>JEUDI 3,71 €</p> <p>Cruditées Ragout de boeuf à l'africaine Pommes de terre et carottes Bananes frites</p>	<p>VENDREDI 3,83 €</p> <p>Melon Grande salade César et crotons de bruschetta Coupe de glace</p>



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



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

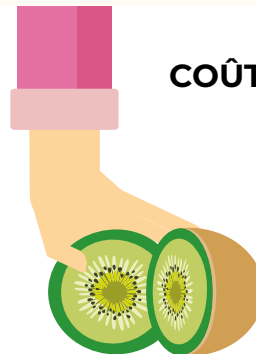


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 3,92 €



CORBEILLE DE FRUITS : pomme, banane, poire, prune, melon ou pastèque, orange, pêche, nectarine

#EnCeMoment

L'ASPERGE, STAR DU PRINTEMPS

Produit emblématique du printemps, l'asperge signe chaque année le retour des beaux jours dans les cuisines. Blanche, verte ou violette, elle séduit autant par sa finesse que par sa diversité d'usages.

Disponible d'avril à juin, l'asperge séduit par sa fraîcheur et son caractère saisonnier. Derrière ce produit unique se cachent pourtant plusieurs profils. L'asperge blanche, cultivée à l'abri de la lumière, offre une texture tendre et un goût délicat, très apprécié en entrée. L'asperge verte, qui pousse à l'air libre, développe des arômes plus marqués et une texture plus ferme, idéale pour des préparations chaudes. Plus confidentielle, l'asperge violette se distingue par une légère sucrosité et apporte une touche visuelle originale.

En restauration collective, l'asperge présente un double intérêt : elle permet d'inscrire les menus dans une logique de saisonnalité tout en restant simple à travailler. Elle s'adapte à de nombreuses recettes, du velouté aux salades composées, en passant par les accompagnements de viandes ou de poissons.

La France figure parmi les principaux producteurs européens, avec des bassins reconnus comme les Landes, le Val de Loire ou le Sud-Est. Un ancrage local qui favorise la traçabilité et répond aux attentes croissantes en matière d'approvisionnement responsable.

#OuiChef ...

Bruschetta tomate, chèvre et asperges vertes

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 10 tranches de pain bruschetta
- 800 g d'asperges vertes
- 200 g de chèvre en bûche
- 200 g de ricotta
- 200 g de tomates (variétés au choix)
- 150 g de tomates confites
- 50 g de roquette
- 150 g de parmesan
- 100 g d'olives vertes
- 1 gousse d'ail
- Basilic
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Couper le pied des asperges, les rincer puis les cuire à la vapeur pendant environ 20 minutes. Réserver les pointes et détailler les tiges en rondelles. Mixer une partie des tiges avec un filet d'huile d'olive, de l'ail, du basilic et du parmesan afin d'obtenir un pesto d'asperges. Dans un saladier, mélanger le chèvre, la ricotta, les rondelles d'asperges, les olives coupées en morceaux, un filet d'huile, du sel et du poivre. Faire griller les tranches de pain au four avec un filet d'huile d'olive jusqu'à obtenir une belle coloration. Garnir chaque bruschetta avec le mélange ricotta-chèvre, ajouter les tomates, la roquette, les pointes d'asperges, puis terminer avec des copeaux de parmesan et quelques olives. Servir aussitôt.



#OnMange



VIANDES
Boeuf
Veau



VOLAILLES
Lapin
Pigeon
Poulet



POISSONS
Cabillaud
Merlu
Lieu noir



LÉGUMES
Petit pois
Asperge
Artichaut



FRUITS
Cerise
Fraise
Rhubarbe



FROMAGES
Saint-Marcellin
Rocamadour
Feta

#LeSaviezVous ?

Il faut attendre près de trois ans après la plantation pour récolter les premières asperges. Une culture exigeante qui contribue à la valeur de ce produit.