

PRESTAREST

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

#Rencontre

Amélie Martinez

Responsable du Pôle Partenariats
du MSC France

PÊCHE DURABLE : UN ENGAGEMENT CONCRET POUR PRÉSERVER LES OCÉANS

Préserver les ressources marines tout en continuant à répondre aux besoins alimentaires : tel est l'objectif de la pêche durable. Un engagement que Prestarest place désormais au cœur de sa politique d'achats responsables.

www.prestarest.fr

28 avenue du Petit Parc
94300 Vincennes
01 73 43 66 40

prestarest

#ChiffresClés

92 %

des produits bio sont encore consommés à domicile contre seulement 8 % en restauration en 2026, malgré les objectifs fixés par la loi EGalim.

Source : Agence Bio

AGENDA



PRESTAREST AU RENDEZ-VOUS D'ESPACE COLLECTIVITÉS 2026

Les 10 et 11 septembre 2026, Prestarest participera au salon Espace Collectivités, le rendez-vous incontournable des acteurs au service des collectivités territoriales, au Plessis-Pâté.

Cette présence sera l'occasion pour les équipes Prestarest de rencontrer les professionnels de la restauration collective, d'échanger sur les enjeux du secteur et de présenter leurs solutions d'accompagnement en matière d'achats, de gestion et de performance des établissements.

Venez nous rencontrer !
STAND A20-B19

RESTAURATION COLLECTIVE : LE SNRC DÉFEND SON SOUTIEN AUX FILIÈRES FRANÇAISES



À l'heure où les débats sur l'origine des approvisionnements alimentaires se multiplient, le Syndicat National de la Restauration Collective (SNRC) rappelle le rôle majeur joué par la restauration collective dans le soutien à l'agriculture française. Selon l'organisation, les établissements du secteur privilégient déjà très largement les productions nationales, contribuant ainsi à la souveraineté alimentaire du pays.

Les chiffres avancés sont éloquentes : 97,4 % du bœuf frais, 99,7 % de la volaille fraîche, 99,3 % du porc frais ainsi que plus de 99 % des œufs et du lait consommés en restauration collective sont d'origine française. Les fruits et légumes affichent également une part importante d'approvisionnements nationaux.

Pour le SNRC, ces résultats démontrent l'engagement concret du secteur en faveur des filières agricoles françaises. Face aux enjeux de souveraineté alimentaire, le syndicat estime que la priorité doit désormais porter sur le renforcement des capacités de production nationales afin d'accompagner durablement la demande des collectivités et des convives.

ORIGINE DES VIANDES SERVIES PAR LES ADHÉRENTS DU SNRC EN 2025



(Source : SNRC)

ENQUÊTE ANNUELLE DE SATISFACTION 2026 : PRESTAREST À L'ÉCOUTE DE SES ADHÉRENTS

prestarest

Dans le cadre de sa démarche d'amélioration continue et de sa certification QUALICERT SGS, **Prestarest lance son enquête annuelle de satisfaction du 22 juin au 22 juillet 2026.**

Cette consultation permet à ses adhérents d'évaluer la qualité des prestations proposées et de partager leurs attentes afin de contribuer à l'évolution des services.

Simple, rapide à compléter et accessible sans création de compte, ce questionnaire constitue un outil essentiel pour orienter les actions menées par Prestarest et répondre au mieux aux besoins de ses clients.

Votre avis est précieux : il participe directement à l'amélioration continue de nos services et à la qualité de l'accompagnement que nous vous proposons au quotidien.

Quelques minutes suffisent pour répondre au questionnaire :



Scannez le QR Code ou cliquez sur ce lien :

<https://forms.office.com/e/vLWXhPzzsn?origin=lprLink>



PRESTAREST AU RENDEZ-VOUS DES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Les équipes de Prestarest ont participé au salon Restau'Co, le rendez-vous incontournable des acteurs de la restauration collective.

Cette journée a été l'occasion de rencontrer de nombreux professionnels du secteur, d'échanger sur les enjeux actuels de la restauration collective et de présenter les solutions d'accompagnement proposées par Prestarest.

Le salon a également permis de découvrir les dernières innovations du marché, de partager les bonnes pratiques et de renforcer les liens avec les partenaires et fournisseurs présents.

Un grand merci à l'ensemble des visiteurs venus à notre rencontre et à tous ceux qui ont contribué à faire de cette édition 2026 un moment riche en échanges et en perspectives.

#ProduitDuMois



Lesieur Frial Excellence 5L et Frial Performance 10L

Lesieur Frial Excellence 5L et Frial Performance 10L : des huiles de friture d'origine France, issues de graines cultivées en France. Sans huile de palme, arachide ni soja, elles sont source d'oméga 3. Leur formule enrichie en Oléisol renforce la résistance à la chauffe et limite les mauvaises odeurs grâce à l'huile essentielle de coriandre. Idéales pour les gros débits : burgers, street food, snacking et brasseries.



PÊCHE DURABLE : UN ENGAGEMENT CONCRET POUR PRÉSERVER LES OCÉANS

Préserver les ressources marines tout en continuant à répondre aux besoins alimentaires : tel est l'objectif de la pêche durable. Un engagement que Prestarest place désormais au cœur de sa politique d'achats responsables.

Longtemps considérés comme une ressource inépuisable, les océans montrent aujourd'hui leurs limites. Sous l'effet de la surpêche, du changement climatique et de la dégradation des écosystèmes marins, de nombreux stocks de poissons sont désormais sous pression.

Selon les organismes internationaux spécialisés dans l'alimentation et l'environnement, une grande partie des ressources halieutiques mondiales est pleinement exploitée, voire surexploitée. Certaines espèces emblématiques ont vu leurs populations chuter de manière significative au cours des dernières décennies, mettant en péril l'équilibre des écosystèmes marins.

Dans ce contexte, la pêche durable s'impose comme un enjeu majeur pour préserver la biodiversité marine tout en continuant à répondre aux besoins alimentaires d'une population mondiale en constante augmentation. Elle constitue également un levier essentiel pour soutenir les communautés de pêcheurs qui dépendent directement de ces ressources pour leur subsistance.

La pêche durable repose sur un principe simple : prélever les ressources marines à un rythme permettant leur renouvellement naturel. Elle vise à préserver les stocks de poissons, limi-

ter l'impact des techniques de pêche sur les habitats marins, protéger la biodiversité et garantir une traçabilité rigoureuse des produits. Elle encourage également l'utilisation de méthodes de pêche sélectives, réduisant les captures accidentelles et les rejets en mer.

DES HABITUDES DE CONSOMMATION QUI ÉVOLUENT

Les consommateurs sont aujourd'hui de plus en plus attentifs à l'origine des produits de la mer qu'ils consomment. Mode de capture, zone de pêche, respect des périodes de reproduction ou encore impact environnemental : autant de critères qui influencent désormais les choix d'achat.

Cette évolution s'inscrit dans une prise de conscience plus globale des enjeux environnementaux et pousse l'ensemble de la filière à renforcer ses engagements. Les distributeurs, les restaurateurs et les industriels sont ainsi incités à proposer des produits plus responsables et à améliorer la transparence de leurs pratiques.

Les labels de pêche durable, comme le MSC (Marine Stewardship Council), jouent un rôle essentiel en permettant d'identifier les produits issus de pêcheries gérées de manière responsable. D'autres certifications, comme l'ASC pour

l'aquaculture, contribuent également à orienter les choix vers des pratiques plus respectueuses de l'environnement.

Pour la restauration collective, l'enjeu est double : proposer des produits de qualité tout en contribuant à la préservation des ressources marines pour les générations futures. Cela implique de repenser les menus, de diversifier les espèces proposées et de sensibiliser les convives à ces enjeux.

PRESTAREST RENFORCE SON ENGAGEMENT

Consciente de sa responsabilité en tant qu'acteur du référencement alimentaire, Prestarest a décidé de franchir une nouvelle étape dans sa politique d'achats responsables.

L'entreprise a mis en place une mercuriale dédiée à la pêche durable, excluant les espèces dont les ressources sont aujourd'hui considérées comme menacées ou fragilisées. Cette démarche vise à orienter les achats vers des produits issus de filières responsables et à encourager les fournisseurs à adopter des pratiques plus respectueuses des écosystèmes marins.

Prestarest privilégie désormais les produits provenant de pêcheries certifiées durables et bien gérées, notamment celles bénéficiant de certifications reconnues telles que le label MSC. Cette sélection rigoureuse permet de garantir aux clients des produits conformes aux exigences environnementales actuelles.

Cette politique s'accompagne d'une actualisation régulière de la mercuriale afin de tenir compte de l'évolution des stocks, des recommandations scientifiques et des périodes de reproduction. Elle s'inscrit dans une démarche d'amélioration continue, en lien avec les acteurs de la filière et les experts du secteur.

À travers cet engagement, Prestarest affirme une conviction forte : la restauration collective a un rôle à jouer dans la préservation des océans. En orientant les achats vers des filières responsables, il est possible de concilier qualité alimentaire, performance économique et respect de l'environnement. Cette approche contribue également à sensibiliser les convives et à encourager des comportements plus responsables au quotidien.



LES ESPÈCES À PRÉSERVER

Certaines espèces font aujourd'hui l'objet d'une vigilance particulière en raison de la pression exercée sur leurs populations :

- Thon rouge
- Requins (plusieurs espèces)
- Flétan de l'Atlantique
- Grenadier
- Empereur
- Mérou
- Certaines populations de cabillaud
- Saumon atlantique sauvage

Au-delà de l'espèce elle-même, la durabilité dépend également de la zone de pêche, de la saison et de la méthode de capture utilisée. Une même espèce peut ainsi être considérée comme durable dans une région et problématique dans une autre.



LES BONS RÉFLEXES EN RESTAURATION COLLECTIVE



Privilégier les **poissons de saison**



Diversifier les espèces proposées aux convives



Favoriser les produits certifiés **MSC ou ASC**



Vérifier l'**origine** et la **traçabilité** des produits



Intégrer davantage d'**espèces abondantes** comme la sardine, le maquereau ou le hareng

Autant de gestes simples qui contribuent à préserver durablement les ressources marines et à encourager une consommation plus responsable au quotidien.

« LA PÊCHE DURABLE EST DEVENUE UN LEVIER INDISPENSABLE POUR PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ MARINE »

Surpêche, changement climatique, traçabilité des approvisionnements : les défis auxquels sont confrontés les océans n'ont jamais été aussi importants. Amélie Martinez, Responsable du Pôle Partenariats du MSC France, nous éclaire sur les leviers d'action dont disposent aujourd'hui les acteurs de la restauration collective.



AMÉLIE MARTINEZ

RESPONSABLE DU PÔLE PARTENARIATS
DU MSC FRANCE

UNE RÉFÉRENCE MONDIALE DE LA PÊCHE DURABLE

Créé à la fin des années 1990, le MSC est aujourd'hui l'un des labels les plus reconnus dans le domaine des produits de la mer. Son objectif est de favoriser l'adoption de pratiques de pêche durables à travers un programme de certification fondé sur des critères scientifiques exigeants. « *Le MSC est une ONG environnementale et scientifique internationale à but non lucratif qui, depuis 25 ans, lutte contre la surpêche et œuvre pour la préservation des ressources marines* », rappelle Amélie Martinez.

Pour obtenir la certification MSC, les pêcheries doivent démontrer que les stocks de poissons sont en bonne santé, que leur activité ait un impact limité sur les écosystèmes marins et qu'elle s'inscrive dans un système de gestion transparent et efficace. « *Les populations de poissons pêchées doivent être capables de se renouveler et les impacts sur les écosystèmes doivent être minimisés* », résume-t-elle.

ACCOMPAGNER LES ACHETEURS DANS LEURS CHOIX

Pour les professionnels de la restauration collective, la question n'est plus seulement de trouver des produits de la mer disponibles et compétitifs. Les enjeux de traçabilité et de durabilité occupent désormais une place

importante dans les stratégies d'approvisionnement.

Le MSC intervient précisément sur ce terrain en apportant un cadre de référence reconnu à l'échelle internationale.

« *Notre rôle est d'accompagner les acteurs dans l'identification d'approvisionnements durables en nous appuyant sur des référentiels exigeants fondés sur la science* », explique Amélie Martinez.

Au-delà de la certification des pêcheries, le Référentiel MSC Pêche Durable, celui de la Chaîne de Garantie d'Origine, permet également d'assurer la traçabilité des produits tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

DES OCÉANS SOUS PRESSION

La préservation des ressources marines constitue aujourd'hui un défi majeur à l'échelle mondiale. Réchauffement climatique, acidification des océans et surexploitation des stocks fragilisent considérablement les écosystèmes. Le rapport SOFIA 2025 de la FAO, 35,5 % des stocks mondiaux de poissons sont aujourd'hui surexploités.

Dans le même temps, la demande mondiale continue de progresser. Les produits de la mer représentent une source essentielle de protéines pour des milliards de personnes à travers le monde et la consommation devrait encore augmenter dans les prochaines décennies. « *Face à ces défis, la*

pêche durable est devenue un levier indispensable pour préserver la biodiversité marine, garantir des ressources pour les générations futures et soutenir les communautés côtières. »

UN RÔLE À JOUER POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

Pour le MSC, les acteurs de la restauration collective disposent d'un véritable levier pour accompagner cette transition. En intégrant davantage de produits certifiés dans leurs achats, ils contribuent à soutenir des pêcheries engagées dans une démarche d'amélioration continue et participent à la préservation des ressources marines. Dans le cadre de la loi EGAlim, les acheteurs peuvent également prendre en compte des produits répondant de manière équivalente aux exigences attendues en matière de durabilité.

« *Les fournisseurs ont ici un rôle clé à jouer. En proposant des produits certifiés MSC et les garanties de traçabilité associées, ils peuvent accompagner concrètement les acheteurs dans la mise en œuvre de politiques d'approvisionnement plus durables.* »

Et de conclure : « *Pour les océans, nous sommes tous concernés. La durabilité d'un produit de la mer est le résultat d'une succession de décisions prises tout au long de la chaîne de valeur, depuis la pêche jusqu'au consommateur final.* »

MSC : LE LABEL QUI AIDE À IDENTIFIER UNE PÊCHE DURABLE

Alors que les enjeux de pêche durable prennent une place croissante dans les politiques d'achats, les labels environnementaux deviennent des repères essentiels pour les professionnels de la restauration collective. Parmi eux, le label MSC s'est imposé comme l'une des principales références internationales pour identifier des produits de la mer issus de pêcheries gérées durablement.



Face aux inquiétudes croissantes autour de la surpêche et de l'épuisement des ressources marines, les labels environnementaux prennent une place de plus en plus importante dans les politiques d'achats de la restauration collective. Parmi eux, le label MSC (Marine Stewardship Council) s'est progressivement imposé comme l'une des principales références internationales en matière de pêche durable.

Créé à la fin des années 1990, le label MSC vise à garantir que les produits de la mer proviennent de pêcheries gérées de manière responsable, dans le respect des ressources et des écosystèmes marins.

Pour obtenir cette certification, **les pêcheries doivent répondre à plusieurs critères stricts : préserver les stocks de poissons, limiter les impacts environnementaux de la pêche et mettre en place une gestion efficace et durable des ressources.**

Le label MSC assure également une traçabilité complète des produits tout au long de la chaîne d'approvisionnement. Chaque acteur (pêcheur, transformateur, distributeur ou restaurateur) doit être certifié pour garantir l'origine des produits labellisés.

Aujourd'hui, le logo bleu MSC est devenu un repère largement utilisé par les acheteurs et les professionnels de la restauration souhaitant intégrer davantage de produits issus de filières responsables.

Dans un contexte où les enjeux environnementaux influencent de plus en plus les politiques d'approvisionnement, le label MSC apparaît comme un outil concret pour accompagner la transition vers une consommation plus durable des produits de la mer.

#ProduitDuMois

Panzani

Élaborés à partir de semoule de blé dur 100 % française, nos Spaghettis et Pennes de qualité supérieure offrent une qualité constante, une excellente tenue en cuisson et une résistance optimale.



Issues de filières françaises maîtrisées, ces pâtes garantissent performance et régularité pour toutes vos préparations.




DEMANDEZ LE MENU !

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

LUNDI 3,80 €

Céleri rémoulade 
Grande salade cromesquis de fromage et jambon
Pomme d'amour 

MARDI 2,90 €

Assiette de pastèque et feta
Brochette de poisson pané, sauce tartare menthe
Riz créole 
Yaourt 0 %

MERCREDI 4,10 €

Houmous de betteraves
Focaccia 3 fromages
Salade de roquette
Corbeille de fruits

JEUDI 3,46 €

Assiette de crudités
Jambon grillé aux herbes
Poêlée de légumes du soleil
Mille-feuille aux fraises

VENDREDI 4,68 €

Planche mexicaine (manchons, ribs, oignons frits...)
Pommes chips maison au paprika
Chèvre bûche
Corbeille de fruits

LUNDI 3,16 €

Avocat crevettes
Colombo de poulet
Riz bio
Salade de banane cannelle

MARDI 3,38 €

Assiette de crudités
Quiche aux oignons
Salade mêlée
Gâteau de semoule

MERCREDI 4,41 €

Salade avocat, pamplemousse, saumon, crevettes
Duo de fromages
Tarte à l'abricot


JEUDI 3,64 €

Tartare de tomates et pesto
Tagliatelles roquefort et noix
Pannacotta orange
Corbeille de fruits

VENDREDI 2,30 €

Rôti de porc froid
Salade de pommes de terre
Entremet spéculos
Corbeille de fruits

LUNDI 4,23 €

Salade d'endives
Parmentier de canard
Salade verte
Faisselle 

MARDI 5,21 €

Œuf dur, sauce pesto de roquette
Escalope de dinde milanaise
Pommes paille
Tiramisu

MERCREDI 2,79 €

Taboulé
Croque-madame
Ratatouille
Fromage blanc confiture

JEUDI 3,59 €

Rouleau de printemps végétal
Filets de sardines aux câpres
Riz aux olives
Corbeille de fruits

VENDREDI 2,50 €

Carottes râpées
Œufs brouillés, purée de tomates aux herbes
Épinards
Gâteau basque

LUNDI 4,79 €

Blinis maison, croûtons à l'ail et pain aux graines
Antipastis végétariens (œuf, parmesan, artichaut, tapenade, ricotta...)
Smoothie pastèque aux fruits rouges

MARDI 5,05 €

Assiette de crudités
Entrecôte sauce choron
Haricots verts
Yaourt 0 %

MERCREDI 4,60 €


Fenouil à la grecque
Épaule d'agneau confit
Pois chiches aux petits légumes
Tarte aux amandes

JEUDI 4,60 €

Œuf frit sauce rouille
Risotto aux tomates cerises
Fraises au sucre

VENDREDI 3,43 €

Cervelas ravigote et pommes de terre
Moussaka de thon
Crème coco
Corbeille de fruits

<p>LUNDI 2,14 €</p> <p>Macédoine de légumes Poisson à la provençale Pommes vapeur Yaourt aromatisé</p>	<p>MARDI 3,16 €</p> <p>Carpaccio de tomate au pesto Pissaladière Salade verte Tomme grise Mont-Blanc framboise</p>	<p>MERCREDI 2,79 €</p> <p>Betteraves vinaigrette Piccata de poulet aux herbes Blé  Corbeille de fruits</p>	<p>JEUDI 1,90 €</p> <p>Gaspacho Paella Pasteles ibericos, gâteau frit à l'anis</p>	<p> VENDREDI 1,71 €</p> <p>Salade coleslaw Tortilla de blé, aubergines et feta Yaourt nature Corbeille de fruits</p>
<p>LUNDI 4,76 €</p> <p>Assiette de crudités Bar à bagels / hamburger Frites Corbeille de fruits</p>	<p>MARDI 4,35 €</p> <p>Couscous de poisson Semoule et légumes Chèvre rôti au miel Salade de fruits</p>	<p>MERCREDI 4,73 €</p> <p>Cheese naans au cumin Boulettes végétariennes sauce massala Carottes et petits pois Riz au lait Madras</p>	<p>JEUDI 3,34 €</p> <p>Concombre vinaigrette Poulet rôti fermier Frites Fromage blanc</p>	<p> VENDREDI 3,31 €</p> <p>Bobun porc, nems et oignons frits Perles au lait de coco mangue passion Ananas pirogue</p>



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



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

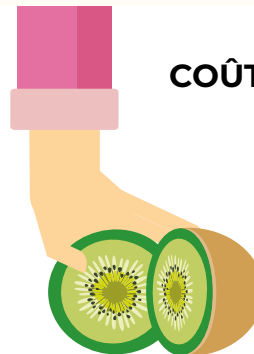


Label rouge



Appellation d'origine (AOC / AOP)

COÛT MOYEN : 2,90 €



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

#EnCeMoment

LA SARDINE : LE PETIT POISSON QUI COCHE TOUTES LES CASES

Accessible, savoureuse et riche sur le plan nutritionnel, la sardine s'impose comme un produit particulièrement intéressant pour la restauration collective.

Pêchée principalement entre juin et septembre, elle bénéficie d'une saisonnalité favorable et de stocks globalement bien préservés dans plusieurs zones de pêche européennes. Une caractéristique qui en fait aujourd'hui une alternative durable à certaines espèces plus fragilisées.

Naturellement riche en oméga-3, en protéines, en vitamine D et en calcium, la sardine répond pleinement aux attentes actuelles autour d'une alimentation équilibrée et de qualité.

Autre avantage pour les professionnels : son excellent rapport qualité/prix. Facile à travailler, elle peut être proposée grillée, marinée, en filet ou intégrée à des préparations chaudes et froides. Son goût marqué permet également de valoriser des recettes simples avec une vraie identité gustative.

À la fois économique, nutritive et durable, la sardine coche aujourd'hui toutes les cases des nouvelles attentes en restauration collective.

#OuiChef ...

Filets de sardines aux câpres

INGRÉDIENTS POUR 10 PERSONNES

- 1,6 kg de filets de sardines
- 10 cl de vin blanc
- 100 g de câpres
- 250 g d'échalotes
- 1/2 botte de cive fraîche
- 1/2 botte de thym frais
- 100g de citron jaune
- 1 cl d'huile d'olive vierge
- 20 g d'ail
- 1/2 botte de basilic frais
- Sel
- Poivre

Préchauffez le four à 180°C. Dans un plat allant au four légèrement huilé, disposez les filets de sardines ainsi que les tranches de citron. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, ajoutez le thym, salez, poivrez puis versez le vin blanc. Enfouissez pour environ 15 minutes. Pendant la cuisson, préparez la sauce en mixant l'ail épluché et dégermé avec les échalotes, le basilic et les câpres. Ajoutez progressivement un peu d'huile d'olive jusqu'à l'obtention d'une texture proche d'un pesto. Répartissez cette préparation sur les sardines 5 minutes avant la fin de la cuisson, puis remettez au four. Servez aussitôt, accompagné de quelques câpres entières et d'herbes fraîches pour la finition.



#OnMange



VIANDES

Veau
Agneau
Lapin



VOLAILLES

Caille
Canard
Poulet



POISSONS

Dorade grise
Eglefin
Maquereau



LÉGUMES

Haricot vert
Courgette
Tomate



FRUITS

Abricot
Nectarine
Framboise



FROMAGES

Fourme d'Ambert
Saint Nectaire
Beaufort

#LeSaviezVous ?

La sardine doit son nom à l'île de Sardaigne, en Méditerranée, où elle était autrefois très abondante. Située en bas de la chaîne alimentaire, elle accumule également moins de métaux lourds que les grands poissons prédateurs.