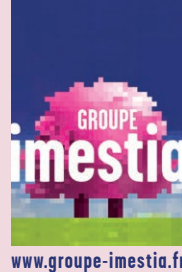


La lettre d'Imestia restauration



ACTEUR INDÉPENDANT DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Groupe Imestia • 10 rue James Watt - Bât. D • 93200 Saint-Denis • 01 53 56 67 67

N°48 / Mars - Avril 2017



Edito

Yannick Peltier
Directeur Général
d'Imestia restauration

La mercuriale Prestarest 2017-2018 est maintenant finalisée. Comme depuis plusieurs années, elle sera mise en place le 1^{er} avril.

Dans ce numéro de *La lettre d'Imestia restauration* vous découvrirez un article sur le gaspillage alimentaire rédigé par Agihr et en dernière page le produit du moment. En page centrale nous vous présentons, comme chaque année à cette période, un focus sur les grandes tendances tarifaires de l'année à venir. Une nouvelle fois cette évolution met en avant la performance de la centrale de référencement Prestarest démontrée par des prix en baisse par rapport à l'année précédente. Cette évolution a été présentée à nos clients en février dernier lors de la réunion de présentation du bilan de négociation.

Avec la mise en place de cette nouvelle mercuriale un certain nombre d'évolutions vont avoir lieu. Elle est en effet l'occasion de vous présenter le nouveau logiciel Nutridata, qui offre désormais une utilisation simplifiée, des fonctions complémentaires avec l'intégration des mercuriales ainsi que la possibilité de générer les bons de commande à partir du logiciel.

Les équipes d'Imestia restauration seront heureuses de vous accueillir sur le stand Imestia au salon Restau'co qui se tiendra le 29 mars prochain, porte de Versailles, pour vous parler plus longuement de ce logiciel, vous présenter nos nouveaux produits et services et passer un moment de convivialité avec chacun.



Le gaspillage alimentaire

À l'heure où tous les pays légifèrent pour combattre le gaspillage alimentaire, la société civile et les professionnels s'organisent et mettent en place des actions innovantes afin de réduire les quantités de biomasse jetées chaque année.

En France, depuis le 1^{er} septembre 2016, tous les services de restauration collective gérés par des entités publiques sont tenus de mettre en place une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire. S'inscrivant pleinement dans le cadre d'une politique qualité, une démarche anti-gaspi permet de redéfinir les bonnes pratiques et réduire ainsi de manière significative le gaspillage alimentaire.

La formation des acheteurs, cuisiniers et personnels de service est donc un point de départ fondamental. Il s'accompagne d'une sensibilisation des équipes ainsi que des convives afin d'engager l'ensemble des acteurs d'un restaurant.

Enfin, l'utilisation de matières premières issues de l'agriculture biologique, la recherche de nouvelles sources d'approvisionnement avec des denrées non calibrées, le travail autour des DDM (Date de Durabilité Minimale), la rationalisation des portions, l'implication des convives dans la mise en place de gachimètres et de structures de tri-sélectif, la valorisation des bio déchets (méthanisation), sont autant d'axes d'amélioration quantifiables et susceptibles d'être pérennisés.

S'engager dans une démarche anti gaspillage impose de prendre en considération

l'ensemble de la chaîne de production des repas :

- Les approvisionnements (provenance, source et gamme)
- Les matériels installés
- Les méthodes de production
 - Menus
 - Planification
 - Grammages
 - Modes de cuisson
- Les modes de distribution
 - Libre-service
 - Service à table
 - Service à l'assiette

L'équipe d'Imestia Conseil met en place une stratégie pédagogique participative et un accompagnement spécifique dans le but de mieux consommer et de redonner leur juste valeur à l'alimentation et au travail de ceux qui la produisent.

**Le grand rendez-vous de toute
la restauration collective en France !**

Retrouvez-nous sur le stand B1-B3



LE SALON DE LA **RESTAURATION
COLLECTIVE EN GESTION DIRECTE**
UN ÉVÈNEMENT RESTAU'CO

PARIS EXPO PORTE DE VERSAILLES

MERCREDI 29 MARS 2017

HALL
5.1

Mercuriale 2017

Le point sur les négociations

Prestarest vous présente le résultat de ses négociations 2017, qui voient cette année encore, les prix baisser. Afin de vous aider à mieux comprendre ces tarifs 2017, l'équipe d'acheteurs de Prestarest vous propose de décrypter les tendances d'achat des trois principales familles de produits : l'épicerie, le BOF et les surgelés.

Famille BOF

Suite aux négociations, Prestarest vous propose, pour l'année 2017, une baisse globale de 3,90 % sur la famille BOF (fromages / beurre, crème, lait / ultra frais / ovo produits).

Une baisse est perceptible au niveau des fromages (-1 % au global) et des ultras frais (-3 % au global). De même, les prix des ovo produits chutent de 5 points. Ceci s'explique par la fin de la grippe aviaire aux États-Unis (baisse des exportations françaises = baisse de la demande).

Cependant, nous connaissons une forte hausse sur la sous-famille crèmerie (lait, beurre, crème, margarine) avec une offre à + 6 % par rapport à l'année antérieure. Deux dérivés laitiers semblent séduire sur le marché mondial :

- Le lait en poudre: 3 300 euros la tonne contre 60 % de moins en février dernier
- Le beurre: 4 500 euros la tonne contre 2 500 euros en mai 2016

Les explications de cette augmentation sont les suivantes :

1. Baisse de la production laitière européenne

L'année 2015 est marquée par la fin des quotas laitiers ; les pays reproduisent de



nouveau et le cours du lait chute. Afin de palier à ce dérèglement du marché, l'UE propose, en fin 2016, une « aide à la réduction volontaire et temporaire de la production laitière ». 20 % des Français y ont souscrit et 52 000 éleveurs européens se sont engagés à réduire leurs productions. Cette aide a engendré une baisse de production de 7,4 % en France et de 9 % en UE.

2. Nouvel élan mondial

Les commandes provenant de la Chine et de plusieurs pays orientaux ont repris. Le Moyen Orient, le Maghreb et le Mexique, appuyés par la montée du prix du baril de pétrole, ont également pu augmenter leur quantité d'importation de produits laitiers destinés à l'industrie. On estime à + 10 % la demande mondiale.

En novembre 2016, la France a exporté 38,4 milliers de tonnes vers les pays tiers soit + 10,8 % par rapport à l'année passée.

En Inde, la production laitière a diminué de 15 % du fait de mousson apparue tardivement et d'une sécheresse qui gagne du terrain. Une importation massive a pu être observée.

3. Produits spéculatifs

Le manque de beurre pourrait bien être aussi le résultat de spéculation sur le marché mondial comme sur le marché national. Il peut être congelé et stocké pendant de longs mois.

Du fait de cette instabilité sur le marché de la crèmerie, Prestarest a décidé de négocier cette sous-famille trimestriellement afin d'être au plus près de la réalité des cours.

Famille surgelés

Nous observons une baisse moyenne des tarifs entre 2016 et 2017 de - 2.70 % sur la famille surgelés. Une hausse des prix sur les sous-familles, frites, légumes, coquillages et crustacés, poissons... et une tendance à la baisse sur les sous-familles viandes, volaille, pâtisserie...

Légumes

Les conditions climatiques défavorables en mai et juin ont entraîné des retards dans les périodes de semis, les terres étant trop humides. Avec pour conséquence directe la hausse des tarifs des légumes les plus impactés: les haricots verts, petits pois, épinards, flageolets, pommes de terre (pour la fabrication de frites).

Bœuf

Les abattages de bovins ont augmentés, les éleveurs confrontés aux difficultés



économiques du marché laitier, accélèrent la mise à la réforme des vaches laitières. Il s'est engendré une baisse des cours. Tarif à la baisse sur les produits hachés UE et VBF.

Produits de la mer

Nous pouvons constater une grosse disparité suivant les espèces et les calibres concernant la tarification.

L'effet El Niño a provoqué une hausse spectaculaire sur toute la gamme des seiches et encornets.

Le prix du saumon norvégien a progressé de 26% entre janvier et décembre 2016 selon l'indice Fish Pool. Cette évolution résulte à la fois d'un ralentissement de



la croissance de l'offre et d'une hausse marquée de la demande. La Norvège a diminué ses seuils de production afin de limiter les densités de poissons et réduire les problèmes sanitaires (pou de mer notamment). Le Chili, second producteur mondial de saumon, a vu sa production régresser au premier semestre en raison de la présence de micro algues sur ses côtes. Parallèlement, la demande est restée dynamique sur les marchés émergents d'Asie de l'Est et du Sud-Est.

Enfin, les cours des poissons blancs, notamment le cabillaud et le lieu d'Alaska, se sont raffermis en raison de la baisse des captures induites par une diminution des quotas.

Famille épicerie

Nous observons une baisse moyenne des tarifs de l'ordre de -1.6 % entre 2016 et 2017, avec des tendances différentes selon les gammes. La semoule, les pâtes, les fruits secs, les produits tomates ont une tendance à la baisse alors que le sucre, la farine, le riz, les fruits aux sirops, les poissons en conserves voient leur prix augmenter.

Sucre

Le marché mondial du sucre est entré dans une période marquée par une production insuffisante, baisse de production en Chine, Inde (2^e producteur mondial) et Thaïlande (4^e producteur mondial) pas compensées par la récolte record au Brésil. La demande de sucre supérieure à l'offre supposera de recourir aux stocks, ce qui « booster » les cours.



Farine

Grosse récolte de blé tendre au niveau mondial donnant des stocks très élevés. En France la récolte de blé tendre a été très décevante, lors des périodes critiques de floraison et du remplissage des grains, le manque de chaleur et de luminosité ainsi que l'excès d'humidité ont fortement réduit le rendement en chute de 32% par rapport à 2015. Il en résulte des grains de petit calibre ayant un rendement meunier inférieur. Tout ceci se traduit en terme de prix par un marché mondial globalement bas et un marché français où est mis en place un système de primes « qualité ».



Pâte, semoule

Le volume mondial de production de blé dur est le plus haut depuis la campagne 2009-2010 avec un niveau de stock élevé: 10,3 Mt contre 10 Mt en 2009-2010, ce qui engendre une chute des cours.

La production canadienne au 1^{er} rang mondial devrait augmenter de 36%, à 7,3 Mt en 2016 contre 5,4 Mt en 2015. La France se classe seulement en 8^e position avec une production de 1,6 Mt en baisse de 0,2 Mt par rapport à la récolte 2015.

L'asperge



Blanche, verte, violette, au physique longiligne, à la peau blanche et laiteuse, avec sa petite tête tendre et délicate, l'asperge est le légume phare du printemps. De la famille des *Asparagaceae*, il existe 12 sauvages espèces en Europe. Toutes les asperges sont récoltées manuellement et sont commercialisées au plus tard 12 heures après leur récolte.

HISTOIRE

L'asperge est cultivée depuis l'antiquité mais la mise au point des variétés date du XVIII^e siècle. Elle arrive en France avec Catherine de Médicis en tant que « plante exotique » lors de son mariage avec le futur roi de France Henri II. L'asperge est cultivée depuis l'antiquité mais la mise au point des variétés date du XVIII^e siècle. Elle est aujourd'hui lar-

gement cultivée dans de nombreux pays sur tous les continents, bien que le premier exportateur mondial d'asperges en conserves soit la Chine.

BIENFAITS

De la même famille que l'ail et l'oignon, l'asperge a des composantes communes avec ces deux plantes comme la richesse en vitamines A, B et C, ainsi que du phosphore, manganèse et antioxydant. Dans l'antiquité, les Grecs l'utilisaient comme plante médicinale. Elle était censée tout soigner, depuis les piqûres d'abeille jusqu'aux troubles cardiaques en passant par l'hydropisie et le mal de dents. L'asperge est donc légère et digeste, à

condition de ne pas abuser des sauces qui l'accompagnent.

COMMENT LA CHOISIR

Contrairement à la croyance populaire, les asperges fines sont moins tendres que les grosses, du fait qu'elles sont proportionnellement plus riches en fibres. Choisissez des asperges dont les pointes sont bien fermées et compactes.

Pour la conservation au réfrigérateur, entourez d'abord la base de la botte de papier essuie-tout humide et mettez le tout dans un sac en plastique. Ou bien, placez-les à la verticale dans un bocal contenant 5 cm d'eau. Elles se conserveront 1 ou 2 semaines.

Fiche Technique :

Charlotte d'asperge vertes, ricotta et amandes, vierge de légumes

pour 6 personnes

Asperges vertes	36 pièces
Ricotta	400 g
Estragon	0,5 botte
Oignons nouveaux	2 pièces
Citron vert	1 pièce
Tomate	1 pièce
Huile d'olive	10 cl
Vinaigre balsamique blanc	10 cl
Petits pois frais écosés	500 g
Fèves écosées	500 g
Amandes fumées salées	100 g
Sel fin	6 pincées
Piment d'Espelette	2 g
Gros sel	20 g



- Écussonner et pointer les asperges vertes, éplucher les pieds, puis les couper à 12 cm.
- Cuire les asperges dans une eau salée (10 g de gros sel/litre), puis les refroidir et les éponger sur un linge.
- Écosser les petits pois et les fèves, puis les blanchir dans une eau très salée (14 g de gros sel/litre). Les refroidir puis les peler. Dans un bol, les assaisonner ensuite avec 5 cl d'huile d'olive, 5 cl de vinaigre balsamique blanc, du sel et du piment d'Espelette.

- Éplucher la tomate, la couper en quartiers et la vider, puis la tailler en petits dés.
- Ciseler les oignons nouveaux en petits dés. Concasser l'estragon. Râper le zeste du citron vert et récupérer le jus.
- Dans un bol, mélanger la ricotta avec la tomate, les oignons, l'estragon, le zeste et le jus du citron vert. Ajouter ensuite 5 cl d'huile d'olive, 5 cl de vinaigre balsamique blanc, du piment d'Espelette et du sel.
- Couper la cive de l'oignon en fines lamelles biseautées, puis la réserver dans de l'eau froide.
- Chemiser des cercles en inox. Disposer au bord des 1/2 pointes d'asperges vertes et les faire tenir avec les queues. Recouvrir le tout de ricotta et tasser, puis décorer d'amandes fumées et de cive. Terminer en plaçant sur le bord les petits pois et les fèves. Servir.