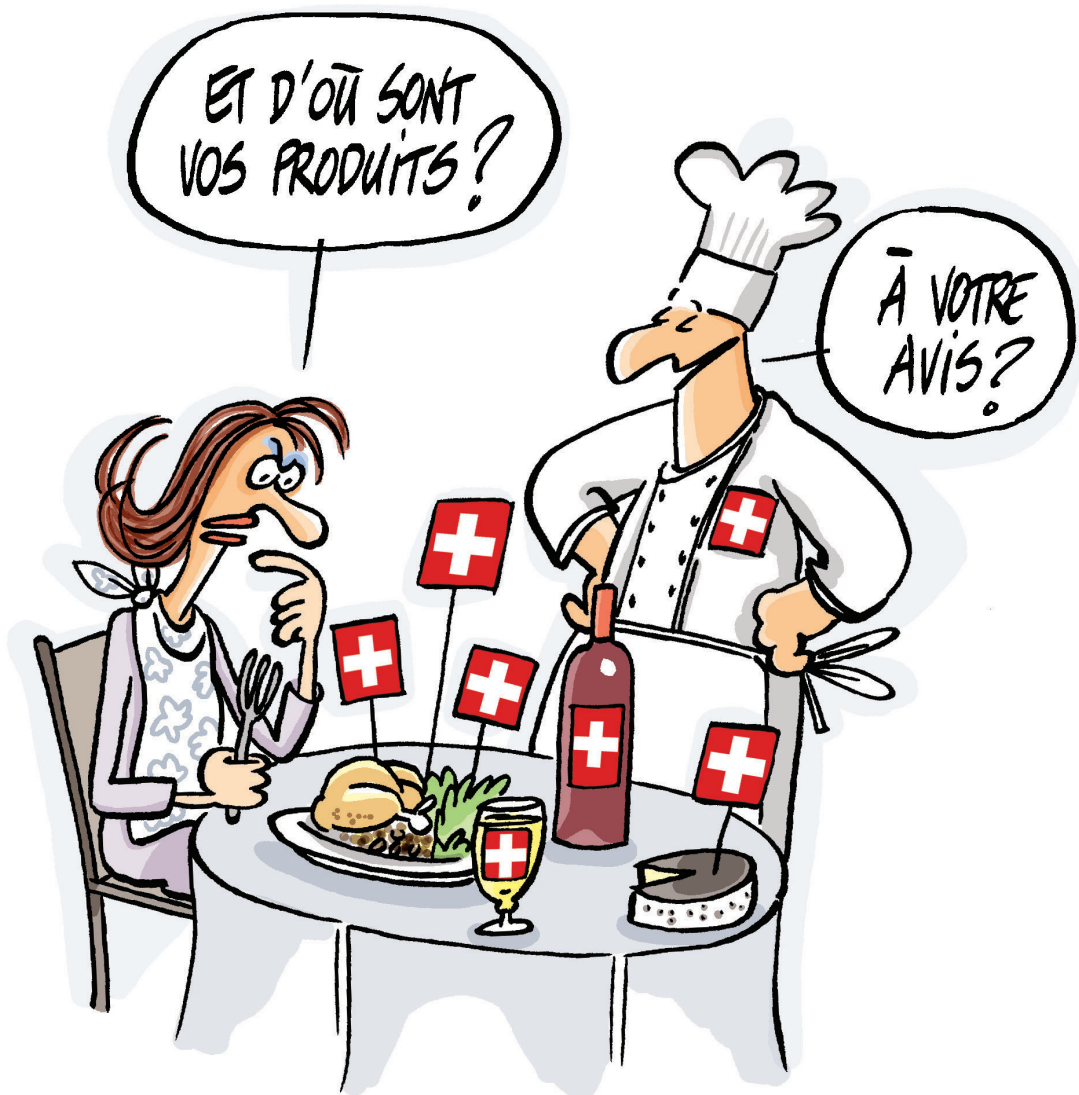




**Comment promouvoir les
produits régionaux dans la
restauration collective ?**

Sommaire

La restauration et son influence	3
Pourquoi utiliser des produits régionaux ?	4
Quelles sont les difficultés ?	6
Employer avec succès les produits régionaux – comment faire ?	
1. Réseautage et développement de l'offre	8
2. Élaborer une stratégie d'approvisionnement sur le long terme	10
3. Formation et échange de connaissances	11
4. Mise en place de plateformes logistiques	12
5. Utilisation de produits certifiés	13
6. La communication vis-à-vis de la clientèle	14

LA RESTAURATION ET SON INFLUENCE

Dans le domaine de l'alimentation, on observe actuellement plusieurs tendances. Le consommateur d'aujourd'hui recherche des produits sains, pratiques à manger et peu coûteux. Face à la mondialisation, il aspire à la confiance et à l'authenticité; il veut bien manger et bien boire, mais aussi savoir d'où viennent les aliments qu'il consomme et comment ils ont été élaborés. Il s'intéresse de nouveau à leur région d'origine car les produits régionaux rassurent et promettent transparence et bon goût. Il se préoccupe davantage de sa santé et souhaite des produits aussi frais et naturels que possible.

Dans le même temps, dans un contexte de mobilité accrue et de recherche de commodité, les rayons du commerce de détail débordent de produits n'exigeant qu'un minimum de préparation. On observe une évolution similaire dans la restauration collective, motivée principalement par les coûts. Les cuisines professionnelles subissent une forte pression sur les prix et essaient de réduire leur personnel. Le personnel coûtant nettement plus cher que les marchandises, les établissements externalisent de plus en plus et recourent davantage aux produits déjà transformés. Ils préfèrent acheter des produits surgelés plutôt que des légumes frais par exemple. Par ailleurs, les chefs de cuisine s'approvisionnent souvent en produits importés, pensant qu'ils coûtent moins cher que les produits suisses.

Cette pratique porte préjudice à l'économie locale et entraîne la disparition de savoirs traditionnels autour des méthodes de production et de transformation. Elle est aussi plus polluante à cause des transports plus longs. Contrairement à une idée souvent répandue, ce n'est pas la mobilité ni le logement qui polluent le plus, mais l'alimentation (ESU Services 2014, www.fddm.ch).

Les restaurateurs ont ici un rôle à jouer et peuvent favoriser un développement régional durable. Ce guide explique l'intérêt des produits régionaux en restauration collective et donne des pistes pour mieux les utiliser.

POURQUOI UTILISER DES PRODUITS RÉGIONAUX ?

Les raisons sont nombreuses. En recourant davantage aux produits régionaux, on favorise différents acteurs locaux: les restaurants, leurs clients, l'agriculture, l'industrie agroalimentaire et le commerce.

- Les produits suisses ont un meilleur rapport qualité-prix. En effet, les aliments venant de la région sont plus frais, offrent un meilleur goût ainsi qu'un meilleur teneur micronutriments: le court temps de stockage préserve la teneur en vitamines. On produit aussi moins de déchets.
- En favorisant des produits frais et bruts (au lieu des produits déjà transformés), les compétences techniques sont préservées et le savoir-faire du cuisinier est davantage reconnu. Le cuisinier bénéficie d'une plus grande marge de manœuvre, il n'est plus qu'un simple exécutant: il est un chef de cuisine à proprement parler.



- La population est davantage sensibilisée à l'importance de bien se nourrir dans l'esprit du développement durable pour préserver sa santé.
- L'établissement a une meilleure image.
- Plus courts, les transports consomment moins d'énergie et de matières premières: ils émettent moins de polluants et sont moins coûteux.

POURQUOI UTILISER DES PRODUITS RÉGIONAUX ?

- Les intermédiaires étant moins nombreux, la traçabilité et la sécurité alimentaire s'améliorent.
- L'économie locale est soutenue et de nouveaux emplois sont créés. En consommant localement, on donne aux petites et moyennes entreprises de la région les moyens de subsister. Des partenariats locaux peuvent remplacer des chaînes d'approvisionnement mondiales et complexes.
- La diversité régionale des variétés, des espèces et des races est préservée. Cette diversité est essentielle pour l'élevage d'animaux et de plantes robustes qui résistent aux agents pathogènes et aux nuisibles.
- Chaque région dispose de ses propres spécialités, élaborées à partir d'ingrédients régionaux. Les recettes et les modes de préparation traditionnels préservent la diversité culinaire des différentes régions.

QUELLES SONT LES DIFFICULTÉS ?

Plusieurs obstacles peuvent compliquer la mise en œuvre des produits de proximité. Souvent, l'offre des producteurs locaux ne répond pas encore aux exigences des cuisines. Il est parfois compliqué de trouver le fournisseur adéquat. Et contacter chaque fournisseur l'un après l'autre est chronophage. Bon nombre de produits régionaux ne sont disponibles qu'en

saison. En automne et en hiver, peu de produits suisses sont disponibles. La part de produits locaux et de produits suisses dans les menus varie donc fortement avec les saisons.



Le prix est un argument souvent mis en avant. La centrale de vulgarisation agricole AGRIDEA (www.agridea.ch) a mené une étude parmi les établissements de restauration collective afin de mesurer l'impact sur les prix de la mise en œuvre de produits suisses. Elle a constaté que les chefs de cuisine surévaluaient souvent les

prix des produits suisses, à tort. Car l'étude a démontré que la différence de prix entre des menus élaborés à partir de produits suisses et des menus confectionnés à base de produits importés était minime au final. Les menus préparés avec des produits suisses sont même parfois moins chers. Le prix des légumes suisses (frais et prêts à l'emploi) est quasi identique à celui des légumes importés par exemple. On peut donc adopter les produits régionaux et suisses, sans que cela coûte forcément plus cher.

QUELLES SONT LES DIFFICULTÉS ?

Malgré tout, ce changement ne s'improvise pas:

- Les chefs de cuisine sont amenés à modifier leurs habitudes. Ils doivent intégrer le caractère saisonnier et la disponibilité des produits régionaux dans la composition de leurs menus.
- Remplacer les produits surgelés et prêts à l'emploi par du fait maison frais exige de consacrer plus de temps à la préparation. Il faut donc revoir les méthodes de travail en cuisine. Des appareils plus sophistiqués permettront de transformer les produits crus plus vite sans avoir besoin de personnel supplémentaire.
- Les chefs de cuisine doivent se familiariser avec les produits locaux et suisses pour apprendre à les travailler au mieux.
- Il faut trouver des fournisseurs compétents et adapter sa logistique.
- Les produits plus coûteux déjà transformés doivent être remplacés par des produits frais et surgelés de la région. Les produits à conserver au frais étant plus nombreux, il faut repenser les réserves.



EMPLOYER AVEC SUCCÈS LES PRODUITS RÉGIONAUX – COMMENT FAIRE ?

Il est préférable de passer progressivement aux produits régionaux et saisonniers. Le paragraphe ci-après démontre comment procéder pour réussir.

1. Réseautage et développement de l'offre

Garantir la disponibilité des produits régionaux et suisses exige des fournisseurs compétents et fiables. La demande doit être stable et la collaboration partenariale pour développer dans la région des offres conformes aux besoins des cuisines professionnelles. Les fournisseurs et les restaurateurs doivent travailler en réseau et s'ouvrir aux partenariats.

Exemple du canton du Valais:

Le projet du service cantonal de l'agriculture pour la promotion des produits de proximité dans la restauration collective vise à constituer un réseau de fournisseurs et d'établissements ayant envie d'intégrer dans leur assortiment et d'utiliser des produits valaisans et suisses. Dans cette optique, un courrier a été adressé à tous les établissements publics et semi-publics du canton, à des fournisseurs et à des administrations communales. Le cuisinier et le fournisseur sont invités à signer des accords les engageant tous deux ainsi qu'un cahier des charges. Le cuisinier s'engage à utiliser des aliments de saison du Valais ou de Suisse, tandis que le fournisseur s'engage de son côté à proposer dans son assortiment des produits valaisans et suisses.

<https://www.vs.ch/fr/web/sca>



EMPLOYER AVEC SUCCÈS LES PRODUITS RÉGIONAUX – COMMENT FAIRE ?

Exemple du canton de Thurgovie:

Dans le canton de Thurgovie, des producteurs, des restaurateurs et des hôteliers ont formé une communauté de travail appelée «Schlaraffenland Thurgau» (la Thurgovie, un pays de cocagne) afin de faire mieux connaître les nombreux produits de qualité de la région par des activités de marketing communes.

Adhèrent à cette communauté de travail des restaurateurs et des hôteliers de Thurgovie ainsi que des producteurs, des établissements de transformation et des commerces. Ils se soutiennent mutuellement dans le but d'améliorer la création de valeur régionale et d'écouler dans la région les bons produits de Thurgovie. Les établissements membres garantissent la fraîcheur et la provenance régionale des produits et s'engagent à s'approvisionner majoritairement (> 50%) en Thurgovie et à proximité.

www.thurgau-bodensee.ch



EMPLOYER AVEC SUCCÈS LES PRODUITS RÉGIONAUX – COMMENT FAIRE ?

2. Élaborer une stratégie d'approvisionnement sur le long terme

Dans la restauration collective, ce sont les institutions donneuses d'ordre, responsables de la passation des commandes des restaurants, qui sélectionnent les conditions d'approvisionnement en marchandises, à savoir les communes, les cantons, les administrations scolaires, etc. Le chef de cuisine décide de l'achat des ingrédients utilisés dans les cuisines professionnelles. Le donneur d'ordre exige rarement des ingrédients d'une origine particulière. Il est donc important que les deux parties, à savoir le donneur d'ordre et le chef de cuisine, développent ensemble une stratégie d'approvisionnement en produits locaux commune et durable. Il faut veiller à avoir des objectifs réalistes et à accorder une marge de manœuvre suffisante au chef de cuisine. Chaque établissement a ses propres conditions de départ et a donc besoin d'un concept sur mesure.

EMPLOYER AVEC SUCCÈS LES PRODUITS RÉGIONAUX – COMMENT FAIRE ?

3. Formation et échange de connaissances

Les maîtres et chefs de cuisine qui souhaitent adopter les produits régionaux peuvent participer à des séminaires de cuisine, se faire conseiller et profiter ainsi d'un échange entre professionnels. Des visites de fermes et d'entreprises de transformation régionales peuvent servir à l'échange de connaissances. Il est également envisageable d'organiser des forums au cours desquels les producteurs et les fournisseurs se présentent et discutent. Le contact entre les prestataires et les cuisines professionnelles peut ainsi s'intensifier.

Exemple de l'association AGRIDEA:

AGRIDEA est une association suisse qui réunit une quarantaine d'organisations actives dans l'agriculture et l'espace rural, des représentants de cantons et de la principauté du Liechtenstein ainsi que d'autres membres collectifs. Elle encourage le développement de l'agriculture dans les espaces ruraux et aide ceux qui s'engagent pour la qualité de vie dans les espaces ruraux.

Cette centrale de vulgarisation, qui opère dans tout le pays, propose des formations continues ainsi que des cours sur le thème des produits régionaux dans la restauration collective. Ceux-ci présentent aux participants les différents concepts d'approvisionnement en produits régionaux et favorisent les échanges entre professionnels.

www.agridea.ch

EMPLOYER AVEC SUCCÈS LES PRODUITS RÉGIONAUX – COMMENT FAIRE ?

4. Mise en place de plateformes logistiques

Contacter chaque fournisseur individuellement prend du temps. La livraison groupée à des cuisines professionnelles est un bon moyen de favoriser l'écoulement régional des marchandises. Les plateformes logistiques offrent des possibilités d'achat régionales et peuvent proposer un assortiment de produits plus vaste grâce aux approvisionnements par plusieurs producteurs.

Exemples de plateformes:

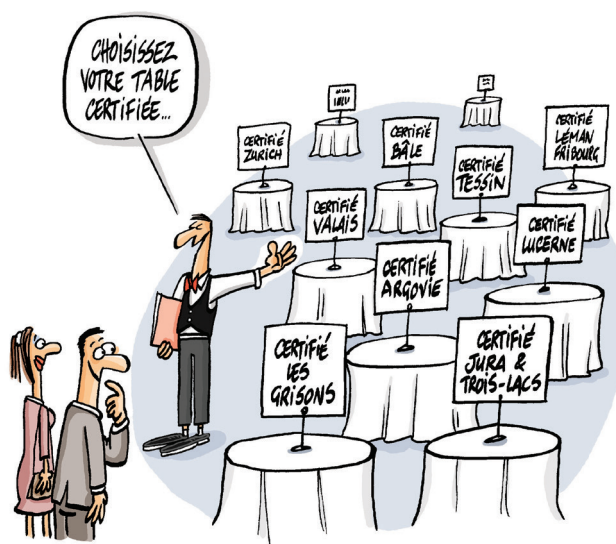
Dans le canton du Jura par exemple, les restaurateurs peuvent s'approvisionner en produits régionaux sur la plateforme www.en-gros.ch. Dans le canton de Zurich, Pico Bio AG, un petit grossiste bio local, fait le lien entre environ 70 producteurs bio de la région, des restaurateurs et le commerce spécialisé: www.picobio.ch.



EMPLOYER AVEC SUCCÈS LES PRODUITS RÉGIONAUX – COMMENT FAIRE ?

5. Utilisation de produits certifiés

Plusieurs organisations se mobilisent pour l'utilisation d'aliments régionaux et de produits certifiés en restauration. La certification met en avant l'origine du produit et garantit que l'ensemble de la valeur ajoutée, si possible, est créé dans une région.



Exemples de certifications en Suisse:

Le label Genève Région – Terre Avenir (GRTA) est une marque régionale du canton de Genève qui certifie des produits régionaux. GRTA propose aux producteurs une plateforme publicitaire et donne aux restaurateurs un aperçu groupé des différentes offres. Les établissements qui utilisent des produits certifiés GRTA peuvent être labellisés: www.geneveterroir.ch

L'association Culinarium soutient l'utilisation de produits d'origine régionale dans la restauration en certifiant ces produits. C'est la seule organisation à certifier des menus élaborés à partir de produits régionaux: www.culinarium.ch

La marque de garantie SUISSE GARANTIE s'applique aux produits issus de l'agriculture suisse et informe de leur origine et de leurs qualités. La certification garantit que les produits SUISSE GARANTIE sont issus de l'agriculture suisse et ont été transformés en Suisse uniquement. Les restaurants peuvent spécifier les ingrédients proposés dans la qualité SUISSE GARANTIE. Des menus entiers peuvent être certifiés, à condition que l'ensemble des composants du menu soit à base de produits SUISSE GARANTIE: www.suissegarantie.org

EMPLOYER AVEC SUCCÈS LES PRODUITS RÉGIONAUX – COMMENT FAIRE ?

6. La communication vis-à-vis de la clientèle

L'utilisation de produits suisses et régionaux est un outil marketing efficace. Conformément à l'adage «Fais le bien et parles-en», communiquer la qualité et l'origine des plats et des boissons peut drainer davantage de clients.

Le menu peut servir de support de communication et d'information en citant les fournisseurs régionaux et en publiant des informations intéressantes sur les ingrédients utilisés. Des portraits de fournisseurs peuvent illustrer la page du site Internet, avec des explications sur la fabrication des produits.

Exemple de concept de restauration dans des écoles:

À l'école aussi, le thème de la restauration est de plus en plus important. Les ingrédients servis aux enfants doivent être bons pour la santé, frais et avoir bon goût. Le concept de restauration d'une école n'est pas l'apanage de l'école. Il est essentiel d'y associer les parents pour en garantir l'acceptation et la reconnaissance. Une offre commentée et soumise à une critique constructive satisfera davantage. On peut pour cela organiser des soirées d'information, des soirées dégustation lors des réunions avec les parents d'élève ou accrocher des posters et des panneaux d'information sur le thème de l'alimentation à l'école. L'application d'Elior peut également répondre à des interrogations de parents et de décideurs. Elle informe les parents sur les menus proposés et sur l'origine des produits et permet de payer en ligne par smartphone, tablette ou ordinateur: www.bonapp.elior.com



Rédigé par
Cornelia Büchel
Chef de produit chez Reitzel Suisse

Dessins réalisés par

PHILIPPE TASTET



Reitzel (Suisse) SA

14-16 Route d'Ollon

1860 Aigle

Tel. 024 468 50 50

info@reitzel.ch

www.hugoreitzel-foodservice.ch

