

[Close]

Ads by AllDaySaving

Le Télégramme

ECONOMIE

Restauration hors domicile. Ces tables à conquérir

10 octobre 2014 / Flore Limantour /



Sur le stand de Gelagri, Isabelle Milbeo (à droite) se félicite d'avoir décroché le prix de l'innovation 2015 décerné par Produit en Bretagne, pour sa brunoise de légumes bretons présentée ici en terrine.. Photo F.L.

En favorisant les produits bretons, les acheteurs publics et privés de la restauration hors domicile (RHD) ont le pouvoir de soutenir l'économie régionale. Un message que Produit en Bretagne a fait passer, mercredi, auprès des 150 personnes invitées à son salon de la RHD.

Pas toujours facile pour les produits bretons de s'imposer sur les tables des restaurants d'entreprise, des cantines scolaires, des foyers de personnes âgées, des hôpitaux ou encore des chaînes de brasseries et snacks en tous genres. Qui ne connaît pas une cantine servant des légumes surgelés en provenance de l'autre bout de la France alors qu'à proximité de la commune les mêmes produits sont facilement accessibles ?

Des contacts au salon

L'association Produit en Bretagne - qui représente 340 entreprises bretonnes (100.000 salariés) - a choisi de créer en son sein un groupe de travail dédié à la restauration hors domicile. Yves-Marie Derrien y anime « un débat où les concurrents n'hésitent pas à réaliser ensemble un vrai travail de fond ». Et chaque année depuis quatre ans, un salon de la restauration hors domicile est organisé pour rapprocher les différents acteurs. Sa fréquentation a été multipliée par cinq et la mayonnaise prend de mieux en mieux. Mercredi, les prises de contacts semblaient prometteuses entre la vingtaine d'exposants, au nombre desquels figuraient des groupes comme Guyader, Mareval et les acheteurs de la RHD.

Des intermédiaires militants

La cible de cette opération de séduction : les intermédiaires entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs. « Aujourd'hui, le consommateur est en attente de produits de qualité et de proximité. Pourquoi ne pas le satisfaire ? ». Directeur régional de Pomona et Passion froid, Carl Guyader fait partie de ces intermédiaires puissants devenus militants : « Les distributeurs orientent la consommation. Nous devons favoriser les circuits courts et les produits régionaux ». D'autant que la Bretagne propose une large palette de produits issus de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Que ses entreprises n'hésitent pas à innover, comme Gelagri qui a décroché mercredi le prix de la meilleure nouveauté RHD 2015 avec sa « Brunoise bretonne » composée de carottes, carottes jaunes, échalotes, choux-fleurs et de brocolis.

Faire évoluer les marchés publics

Reste que pour les marchés publics (cantines scolaires, hôpitaux, etc.), le critère régional n'est pas pris en compte. D'où la création du « Breizh

11/10/2014

Restauration hors domicile. Ces tables à conquérir - Economie - Le Télégramme, quotidien de la Bretagne

small business act ». Une charte qu'ont commencé à signer les grands groupes bretons de l'agroalimentaire mais aussi des distributeurs et certaines collectivités territoriales. « Pour que les achats de proximité soient une réalité demain dans les sphères collectives publiques », a expliqué Julie Massieu qui porte la démarche bretonne. En 2015, un observatoire de la commande publique bretonne viendra apporter des chiffres précis sur le marché breton. Sachant que sur le territoire national : un repas sur sept est consommé hors domicile et qu'il s'agit d'un marché de 26 milliards d'euros.

[Close]

Ads by AllDaySaving