

POINT DE VUE



**Restauration :**  
« anticiper  
pour bien  
redémarrer »

Frédérique Lehoux, DG  
de Geco Food Service,  
association des  
fournisseurs industriels  
de la RHD.

**Les Marchés Hebdo :** Des points de l'annonce d'Emmanuel Macron, à l'issue d'un week-end pascal, vous ont-ils étonnée ?

**Frédérique Lehoux :** Les salariés vont revenir en principe sur leurs lieux de travail à compter du 11 mai alors que la restauration commerciale ne reprendra pas. Toutes les entreprises n'ont pas de restauration collective. Les commerces ne suffiront pas.

**LMH :** Comment envisagez-vous la réouverture de la restauration collective ?

**F.L. :** Nous devons engager un dialogue soutenu avec tous les acteurs ; anticiper afin de pouvoir bien redémarrer. Nos entreprises ont subi un arrêt brutal des marchés de la restauration. Nous avons une problématique de stocks qu'il va falloir pousser en priorité dès la réouverture de ces marchés. Pour la restauration scolaire, on repart de zéro. On observe une tendance dans la restauration collective des secteurs santé, social, armées, prisons, et de certaines entreprises qui continuent de fonctionner. Ces établissements fonctionnent avec moins de personnel, ils consomment davantage de plats préparés et conditionnés, portionnés. Ceci pour des questions de réassurance des consommateurs, de praticité et d'adaptation aux fluctuations de consommation. On peut se demander si les tendances seront les mêmes dans la restauration collective pendant un certain temps.

Propos recueillis par Sylvie Carriat

## Les recommandations de Terrena pour limiter les dégâts

La coopérative Terrena voit la plupart de ses filières affectées dans la crise du coronavirus. Elle veut convaincre les consommateurs et distributeurs de simples moyens d'action.



© Terrena



Capture d'écran du film TV

> Olivier Chaillou, président de Terrena. Le groupe se félicite du succès inédit de la publicité diffusée à la télévision pour les produits La Nouvelle Agriculture.

Le groupe coopératif Terrena recommande publiquement cinq bonnes pratiques d'achat aux consommateurs voulant soutenir leurs agriculteurs : « privilégier les produits français issus de nos territoires » ; « diversifier les achats de volailles en incluant dans son panier des filets mais aussi des cuisses, hauts de cuisse, pilons... » ; « savourer comme au restaurant, les meilleures coupes de bœuf en famille tels que le rumsteck, le filet, l'entrecôte... » ; « redécouvrir des recettes traditionnelles à base de viandes de lapin, canard, agneau ou chevreau à l'occasion des fêtes de Pâques » ; « plébisciter les fruits et les légumes de saison ».

“ Notre plus gros souci est le déséquilibre matière ”

Polyvalent, le groupe du Grand Ouest souffre à plusieurs titres de la fermeture des établissements de restauration et des rayons traiteur, du recentrage de la consommation sur des produits basiques, d'une moindre consommation de vins, de l'arrêt des exportations de jeunes bovins et de peaux, et

encore de la restriction aux produits de première nécessité dans les jardineries. Dans les viandes et volailles, « notre plus gros souci est le déséquilibre matière. Les stocks vont gagner nos exploitations. Déjà les abattages de bovins sont réduits de 15 % et les éleveurs ont 3 à 4 semaines de retard dans les enlèvements », expose Olivier Chaillou, président de Terrena. Le président signale aussi la détresse de la filière du canard à rôti, en grande difficulté depuis un an. Il craint une diminution des mises en place.

### Succès inédit de la publicité pour La Nouvelle Agriculture

Seule lueur : le succès inédit de la publicité diffusée à la télévision pour les produits La Nouvelle Agriculture. « Nous n'avons pas d'incidence (de la crise, ndr) sur le développement de la marque, qui progresse de 15 à 20 % par an », assure Olivier Chaillou. « Nous sommes une coopérative très polyvalente où s'exerce la solidarité », se félicite-t-il. Toutefois, il appelle à une consommation diversifiée et à des initiatives régionales, nationales et européennes pour absorber les stocks. **Sylvie Carriat**

Textos

>> Après Carrefour, c'est au tour de Casino de s'associer avec la plateforme Uber Eats pour proposer à ses clients des paniers de denrées alimentaires.

>> La société Saint Jean a acheté fin mars 2020 la totalité du capital de Deroux Frères

(8,7 M€ de chiffre d'affaires en 2019) qui exerce une activité de production, de casserie, d'achat et de vente d'œufs.

>> L'entreprise de travail temporaire espagnole, Safor Temporis, a été condamnée pour avoir détourné les règles sur le travail détaché en faisant

travailler des centaines de personnes, principalement des Équatoriens, dans des exploitations agricoles françaises.

>> Bonduelle a suspendu ses objectifs financiers indiqués lors de la publication des résultats semestriels 2019-2020.

>> L'usine Blédina, victime d'un incendie chimique le 6 avril, a démarré une reprise progressive de son activité quelques heures seulement après l'accident.

Toutes ces informations sont développées sur le site [www.reussir.fr/lesmarches](http://www.reussir.fr/lesmarches)



ON EN PARLE CETTE SEMAINE

# La « main tendue » d'un Intermarché aux producteurs locaux

« Nous lançons un appel mais aussi une main tendue à tous les producteurs locaux : nous ne travaillons peut-être pas ensemble habituellement mais aujourd'hui c'est l'occasion de le faire. » Tel est le message que l'Intermarché du Pouliguen Batz-sur-Mer (Loire-Atlantique) a posté le 23 mars sur sa page Facebook. « Nous sommes prêts à vous aider pour écouler votre production en attente de débouchés », précisait le magasin. Cette initiative solidaire du propriétaire du magasin, Frédéric Chastel, et de son directeur, Christian Michel, a été prise sous différentes modalités par un certain nombre de points de vente de diverses enseignes à travers le pays. Elle s'appuie au Pouliguen sur un partenariat fort avec les producteurs de la presqu'île guérandaise. « Nous sommes déjà à l'initiative d'une sorte d'association de producteurs locaux. Nous faisons chaque année deux marchés, durant lesquels les producteurs viennent en magasin faire déguster leurs produits », explique Christian Michel. Avec cette opération née de la crise sanitaire, le magasin veut donner « une vitrine à ceux qui sont en difficulté et souhaitent faire découvrir leurs produits ». Sans en tirer profit : « nous leur proposons de faire du dépôt-vente et leur reversons l'intégralité du chiffre d'affaires sans prendre ni marge ni commission sur les produits », indique le directeur de l'Intermarché. Première à saisir cette occasion, la jardinerie Leduc de Saint-André-des-Eaux a implanté deux rolls de plants dans le magasin. Installée depuis peu en production d'escargots bios, Déborah Hamon, des jardins d'Athénaïse, a, comme d'autres petits producteurs, répondu à l'invitation du supermarché. Dont le directeur assure qu'il « répondra à la demande tant qu'il y aura des besoins ».



> Le magasin propose de faire un dépôt-vente aux producteurs locaux et ne prend pas de marge.

Thierry Goussin

INTERNET

## Se former à distance en restauration



Le Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT) des Pays de la Loire propose aux stagiaires en apprentissage de suivre une formation qualifiante d'agent de restauration pour poursuivre leurs études. Des cours et des exercices sont disponibles sur la communauté en ligne « alimentation-restauration collective » du CNFPT. Sept thématiques sont étudiées : la rédaction du dossier professionnel ; l'hygiène alimentaire ; la production en restauration ; l'organisation du temps du repas et l'animation à destination des convives ; le végétarisme (dans le cadre d'Egalim) ; l'élaboration d'un menu (Egalim) et l'encadrement d'une équipe de restauration.

Formation accessible à l'adresse : e-communaut.es.cnfpt.fr

LU AILLEURS

## Confinement et commensalité



Le phénomène avait tendance à s'étier en France, prendre ses repas ensemble prend toute sa dimension en cette crise du Covid-19. « Le confinement implique une augmentation mécanique de la commensalité. Mais c'est aussi, bien souvent, un temps de retrouvailles, voulu », analyse Laurence Tibère, sociologue spécialiste de l'alimentation, maîtresse de conférence à l'université de Toulouse 2, dans *Ouest-France*. Selon elle, « il y a, dans le repas, une dimension de régulation de l'anxiété. Il aide aussi, en quelque sorte, à "digérer" la situation, les risques, la peur... ». Pour autant, « pas d'angélisme », ce moment peut aussi révéler ou accentuer des tensions qui préexistaient avant la crise, dans les familles, les couples. Et lors du déconfinement, « je pense que les Français vont aussi réinvestir les cafés et restaurants avec enthousiasme ! D'autant qu'ils auront moins dépensé durant la période ! », avance la sociologue.

Écouter Voir

>> SAMEDI 18 AVRIL

L'émission *Tout compte fait* à 15 h 30 sur France 2 propose un reportage sur le thème « l'agriculture et les paysans face à la crise : va-t-on vers une pénurie alimentaire ? ».

>> DIMANCHE 19

À 16 h 35, France 5 programme le documentaire « quinoa – prenez-en de la graine ! ».

À 19 h 30 sur Arte, *Vox Pop* s'intéresse à la stratégie des États membres de l'Union européenne face au coronavirus.

>> VENDREDI 24

Arte programme à 10 h 55 le sujet « vivre vegan – le nouvel éden ? ».

>> DIMANCHE 26

France 5 diffuse à 16 h 35 le documentaire « l'asperge, l'or blanc du printemps ».

>> À RÉÉCOUTER

L'émission *Les Pieds sur terre* à 13 h 30 sur France Culture le 10 avril, dans sa série « journal de non-confinement », s'est intéressé à une caissière et un livreur.

Christiane Lambert, présidente de la FNSEA, était l'invitée du *Grand Entretien* le 10 avril à sur France Inter à 8 h 20.

Dominique Anract, président de la Confédération nationale de la pâtisserie boulangerie de France, a appelé les Français à consommer du chocolat de Pâques le 10 avril à 22 h 30 sur Europe 1.