

Coûts des produits suisses dans la restauration collective

Contenu	
1. Introduction	1
2. Méthodologie	2
3. Prix des produits suisses	3
Exemples de prix de produits	3
4. Prix des produits suisses surestimés par les chefs de cuisine	5
5. Impacts du coût des produits suisses sur les menus	5
Méthode de calcul pour le coût des matières premières	6
6. Implications pour les cuisines	8
Implication pour les cuisines en transition	8
Avantages et inconvénients des produits suisses	9
7. Conclusion	10

Comparaison du prix des menus composés de produits suisses avec le prix des menus composés de produits importés.

Utilisation des produits suisses: avantages et inconvénients identifiés par les chefs de cuisine.



A

A propos de cette fiche

Destinée aux:

commanditaires, responsables des administrations publiques, institutions agricoles, chefs de cuisine, grossistes, toutes personnes intéressées.

But:

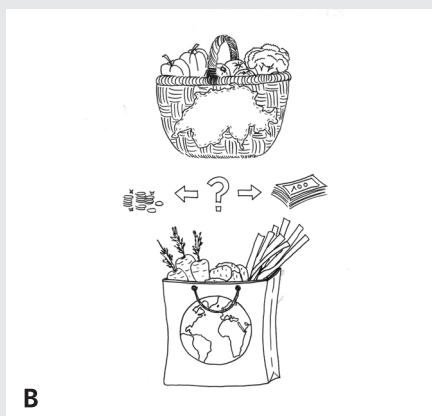
favoriser l'utilisation des produits suisses dans la restauration collective.

1. Introduction

L'étude «Coûts des produits suisses dans la restauration collective» s'inscrit dans le programme «Produits de proximité dans la restauration collective» conduit depuis 2010 par le groupe «Marchés, Filières» d'AGRIDEA.

Elle a pour but d'enrichir les premiers constats cantonaux réalisés en 2012 (Réviron & al. 2012). Dans cette optique, elle explore la question des prix des produits suisses comparés aux prix des produits de provenance étrangère et identifie les arguments clés qui favoriseront l'utilisation des produits suisses au sein de la restauration collective. Par prix des produits suisses, on entend le prix de vente des grossistes pour les chefs de cuisine.

La présente fiche thématique fournit un aperçu des résultats de cette étude. Le document présente en premier lieu la méthodologie, les prix des produits issus de la base de données comparative, puis les coûts des matières premières d'un menu. La section suivante met en évidence les avantages et inconvénients des produits suisses tels qu'exprimés par des chefs de cuisine.



B



2. Méthodologie

L'analyse du coût des produits est le résultat de deux études :

- A.** Une étude comprenant une base de données comparative des prix des produits suisses vs prix des produits importés pour la période de mai à juin 2013 (printemps). (*Projet Student Business (SBP) de l'EHL à la demande d'AGRIDEA*), (*Schneider & al. 2013*).
- B.** Une deuxième étude comprenant une base de données comparative des prix des produits suisses vs le prix des produits importés pour la période d'octobre à décembre 2013 (automne), (Etude conduite par AGRIDEA). (*Schneider. 2013*). Les avantages et inconvénients lors de l'utilisation des produits suisses et les solutions pour amenuiser ces inconvénients ont été récoltés dans le cadre du projet Student Business (SBP) de l'EHL à la demande d'AGRIDEA. (*Schneider & al. 2013*).

Tableau 1 – Structure des bases de données

Structure des bases de données	Catégorie de produits	Produits	Gamme de produits
Variation du prix des produits <i>SUISSE GARANTIE</i> vs produits de provenance étrangère	Légumes	Tomate	Prix 1 ^{ère} gamme (frais)
Variation du prix des produits Bio suisses vs produits Bio étrangers			Prix 2 ^e gamme (base de données d'automne uniquement)
Variation du prix des produits Bio suisses vs produits <i>SUISSE GARANTIE</i>			Prix 3 ^e gamme (surgelés)
			Prix 4 ^e gamme
			Toutes gammes confondues

Ces deux études ont été combinées pour calculer le coût des matières premières d'un menu en restauration collective.

Deux méthodes «de terrain» ont été utilisées :

- 1.** Récolte des prix des produits auprès des grossistes pour réaliser les deux bases de données, complétée pour la période d'octobre à décembre 2013 par l'analyse de bulletins de livraison de cuisines de restauration collective. (Méthode quantitative).
- 2.** Interviews des chefs de cuisine utilisant les produits suisses pour réaliser un état des lieux des avantages et inconvénients liés à l'approvisionnement et à l'utilisation des produits suisses. (Méthode qualitative). (*Schneider & al.2013*).

Dans les bases de données, une différence a été faite entre les produits Bio et conventionnels, ainsi que pour les différentes gammes des produits. La sélection des produits de la base de données a été réalisée grâce à la récurrence de ceux-ci au sein des menus recueillis auprès d'établissements de la restauration collective et de leur saisonnalité. Ces différents produits ont été classés par catégories (lait, fruits, etc.), voir tableau ci-dessus.

La même méthodologie a été utilisée pour la base de données d'automne. Des gammes et des produits ont été rajoutés pour plus de précision.



3. Prix des produits suisses

Exemples de prix de produits

Les tableaux ci-dessous montrent que les prix des produits suisses par rapport aux produits importés diffèrent selon les produits, le degré de transformation du produit et la saison. Les produits *Bio Suisse* sont nettement plus chers que les produits *SUISSE GARANTIE*.

Par prix des produits suisses, on entend le prix de vente des grossistes pour les chefs de cuisine.

En regardant les exemples de produits donnés ci-dessous, les conclusions suivantes peuvent être tirées :

Légumes : le prix des légumes suisses frais et de 4^e gamme se rapprochent du prix des légumes importés.

Viandes : le prix des viandes suisses tend à être moins cher que le prix des viandes importées, sauf pour l'émincé de poulet.

Œufs : le prix des œufs suisses est plus élevé que celui des œufs importés.

Tableau 2 – Exemples de prix de légumes

Prix des pommes de terre en CHF / kg	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Pomme de terre fraîche printemps	2.80	1.00	n.d.	2.75
Pomme de terre fraîche automne		1.35	n.d.	2.80
Pomme de terre 4 ^e gamme printemps	2.70	2.60	n.d.	4.85
Pomme de terre 4 ^e gamme automne		2.85	n.d.	5.20
Pomme de terre congelée printemps	7.85	3.95	n.d.	6.10
Prix des carottes en CHF / kg	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Carotte fraîche printemps	1.40	2.90	2.95	2.70
Carotte fraîche automne	2.15	1.45	3.45	2.90
Carotte 4 ^e gamme printemps	8.00	4.10	7.00	4.25
Carotte 4 ^e gamme automne	6.10	4.85	n.d.	7.50
Prix des tomates en CHF / kg	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Tomate fraîche automne	1.89	2.60	4.00	7.90
Tomate fraîche printemps	2.40	2.70	6.15	9.50
Tomate congelée printemps	4.30	4.30	n.d.	n.d.

Tableau 3 – Exemples de prix de fruits

Prix des pommes en CHF / kg	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Pomme Gala fraîche automne	3.44	1.85	5.80	4.65
Prix des kiwis en CHF / kg et en CHF / pièce	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Kiwi frais printemps	0.35 CHF/pièce	0.50 CHF/pièce	0.40 CHF/pièce	0.60 CHF/pièce
Kiwi frais automne	0.50 CHF/pièce	0.60 CHF/pièce	0.85 CHF/pièce	0.70 CHF/pièce
Kiwi 4 ^e gamme automne	18.30 CHF/kg	20.55 CHF/kg	n.d.	n.d.

Tableau 4 – Exemples de prix de viandes et volailles

Prix des entrecôtes de bœuf en CHF /kg	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Entrecôte de bœuf frais automne	43.80	32.80	n.d.	58
Entrecôte de bœuf congelée automne	12.05	26.40	n.d.	n.d.
Prix des émincés de poulets en CHF /kg	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Emincé de poulet frais printemps	20.90	28.65	n.d.	45.00
Emincé de poulet frais automne	15.50	22.50	45.00	35.50
Emincé de poulet congelé printemps	13.90	12.00	n.d.	n.d.
Emincé de poulet congelé automne	14.85	n.d.	n.d.	n.d.
Prix des cuisses de poulets en CHF /kg	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Cuisses de poulet fraîches printemps	17.80	11.20	n.d.	17.90
Cuisses de poulet fraîches automne	11.15	9.95	n.d.	16.50
Cuisses de poulet congelées printemps	7.40	5.90	n.d.	n.d.
Cuisses de poulet congelées automne	14.90	7.60	n.d.	13

Tableau 5 – Exemples de prix des œufs

Prix des oeufs en CHF /kg et en CHF /pièce	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Œuf frais printemps	0.20 CHF/pièce	0.40 CHF/pièce	0.50 CHF/pièce	0.80 CHF/pièce
Œuf frais automne	0.35 CHF/pièce	0.45 CHF/pièce	n.d.	0.70 CHF/pièce
Œufs en bidon printemps	4.20 CHF/kg	6.75 CHF/kg	n.d.	
Œufs en bidon automne	5.20 CHF/kg	7.10 CHF/kg	n.d.	12.60 CHF/kg

Tableau 6 – Exemples de prix de produits d'épicerie

Prix des produits d'épicerie en CHF /kg	Provenance étrangère	SUISSE GARANTIE	Bio étranger	Bio Suisse
Huile de colza automne	4.40	4.10	8.80	12.70
Boulgour automne	4.60	5.65	6.20	7.90
Spaghetti automne	5.20	3.60	5.00	7.95
Farine blanche automne	1.70	1.75	4.00	2.55

4. Prix des produits suisses surestimés par les chefs de cuisine

La perception des chefs cuisine pour les prix des produits suisses est faussée. Le tableau ci-après illustre bien cette réalité.

Tableau 7 – Perception du prix des produits par les chefs

Méthodes de recherche	Produits <i>SUISSE GARANTIE</i> vs provenance étrangère	Produits Bio suisses vs Produits Bio étrangers
Interviews chefs de cuisine	25%	35%
Base de données printemps	11%	26%
Différence en pourcents	14%	9%
Méthodes de recherche	Produits <i>SUISSE GARANTIE</i> vs provenance étrangère	Produits Bio suisses vs Produits Bio étrangers
Interviews chefs de cuisine	25%	35%
Base de données automne	0%	15%
Différence en pourcents	25%	20%

Le tableau révèle que les chefs de cuisine surestiment les coûts des produits suisses par rapport aux produits importés, respectivement de 14% pour la saison de printemps et de 25% pour la saison d'automne. Ils surestiment également les coûts des produits Bio suisses en comparaison avec les produits Bio étrangers de 9% en ce qui concerne la saison de printemps et de 20% pour la saison d'automne.

5. Impacts du coût des produits suisses sur les menus

Méthode de calcul pour le coût des matières premières

Les prix issus des bases de données comparatives permettent de calculer le coût des matières premières d'un menu. Les coûts matières premières d'un menu comprennent uniquement le prix des ingrédients bruts composant le menu. Les coûts de la main-d'œuvre, de l'amortissement des machines et du bâtiment ne sont pas pris en compte dans le prix du menu.

Deux types de menu (*un menu pour les enfants et un menu pour les adultes*) et quatre catégories de menu (*SUISSE GARANTIE, provenance étrangère, 100% Bio Suisse, 100% Bio étranger*) ont été considérés.

Le tableau 8 (page 6) montre la composition des différents menus étudiés.



E

Tableau 8 – Ingrédients des menus

Menu de printemps avec viande	Ingrédients	Menu de printemps végétarien	Ingrédients
Entrée	Salade de laitue, tomates	Entrée	Salade de laitue, tomates
	Laitue		Laitue
	Tomates		Tomates
Plat principal	Entrecôte de bœuf, émincé de poulet, cuisse de poulet	Plat principal	Omelette
	Pommes de terre		Brocoli
	Carottes		Carottes
Dessert	Salade de fruits	Dessert	Salade de fruits
	Pomme		Pomme
	Kiwi		Kiwi
	Abricot		Abricot
Assaisonnement	Huile	Assaisonnement	Huile
Menu d'automne avec viande	Ingrédients	Menu d'automne végétarien	Ingrédients
Entrée	Salade de batavia, carottes	Entrée	Salade de batavia, carottes
	Batavia		Batavia
	Carottes		Carottes
Plat principal	Entrecôte de bœuf, émincé de poulet, cuisse de poulet	Plat principal	Omelette
	Boullgour		Brocoli
	Brocoli		Chou-fleur
Dessert	Salade de fruits	Dessert	Salade de fruits
	Pomme		Pomme
	Kiwi		Kiwi
	Poire (sauf pour les menus Bio)		Poire (sauf pour les menus Bio)
Assaisonnement	Huile	Assaisonnement	Huile

Les portions des menus sont calculées à l'aide des quantités fournies sur le site du label «Fourchette verte». Les ingrédients ont été choisis en fonction de la saison et des prix disponibles dans la base de données.

Les coûts matières premières de ces différents menus sont présentés dans les tableaux suivants (page 7). Remarque : les menus «Bio» correspondent à des matières premières 100% Bio et donc à un coût maximal. Celui-ci peut être réduit par un approvisionnement mixte.

L'analyse du coût des matières premières des menus permet de tirer les conclusions suivantes :

- Le prix des menus *SUISSE GARANTIE* est dans l'ensemble équivalent, voire inférieur, au prix des menus réalisés avec des produits de provenance étrangère.
- Le prix des menus «100% Bio suisse» est entre CHF 2.40 et 4.– plus cher que le prix des menus *SUISSE GARANTIE*.

Tableau 9 – Exemples de menus adultes Printemps

Prix des menus en CHF		Avec viande de bœuf	Avec viande de volaille	Avec viande de porc	Avec omelette
Provenance Suisse vs Provenance étrangère	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	5.60	4.50	4.10	2.70
	Prix menu provenance étrangère	5.30	4.20	3.80	2.30
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+0.30	+0.30	+0.30	+0.40
Bio suisse vs Provenance Suisse	Prix menu <i>Bio Suisse</i>	13.60	8.10	6.25	4.70
	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	5.60	4.50	4.10	2.70
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+8.00	+3.60	+2.15	+2

Tableau 10 – Exemples de menus enfants Printemps

Prix des menus en CHF		Avec viande de bœuf	Avec viande de volaille	Avec viande de porc	Avec omelette
Provenance Suisse vs Provenance étrangère	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	3.70	3.50	2.90	2.10
	Prix menu provenance étrangère	3.80	3.50	2.90	1.90
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	-0.10	=	=	+0.20
Bio suisse vs Provenance Suisse	Prix menu <i>Bio Suisse</i>	8.50	5.50	4.50	3.40
	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	3.70	3.50	2.90	2.10
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+4.80	+2	+1.60	+1.30

Tableau 11 – Exemples de menus adultes Automne

Prix des menus en CHF		Avec viande de bœuf	Avec viande de volaille	Avec viande de porc	Avec omelette
Provenance Suisse vs Provenance étrangère	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	6.50	5.35	4.00	2.50
	Prix menu provenance étrangère	5.90	4.75	4.30	2.50
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+0.60	+0.60	-0.30	=
Bio suisse vs Provenance Suisse	Prix menu <i>Bio Suisse</i>	11.30	8.85	6.75	4.30
	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	6.50	5.35	4.00	2.50
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+4.8	+3.50	+2.75	+1.80

Tableau 12 – Exemples de menus enfants Automne

Prix des menus en CHF		Avec viande de bœuf	Avec viande de volaille	Avec viande de porc	Avec omelette
Provenance Suisse vs Provenance étrangère	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	4.60	3.95	3.20	1.90
	Prix menu provenance étrangère	4.30	3.60	3.35	2.00
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+0.30	+0.35	-0.15	-0.10
Bio suisse vs Provenance suisse	Prix menu <i>Bio Suisse</i>	7.90	6.55	5.40	3.30
	Prix menu <i>SUISSE GARANTIE</i>	4.60	3.95	3.20	1.90
	Différence en valeur absolue entre les deux menus	+3.30	+2.60	+2.20	+1.40



6. Implications pour les cuisines

Implication pour les cuisines en transition

Les interviews réalisées auprès de chefs en transition avec l'utilisation des produits suisses ont permis de mettre en avant les changements nécessaires suivants :

1. Changer sa manière de travailler avec les produits : le chef achètera plus de produits frais et moins de produits de 4^e gamme et congelés. Ces derniers sont pour le moment moins disponibles que les produits frais. Le cuisinier réalisera également plus de préparations lui-même, comme les bouillons ou la confiture, afin d'être cohérent avec la nouvelle stratégie de l'établissement. Cette pratique allongera le temps de préparation des repas.
2. Modifier la composition des menus pour être en accord avec la saisonnalité et la variété des produits suisses disponible.
3. Rechercher, voire changer de fournisseurs, pour être approvisionné en produits suisses. Les interviewés évoquent tous une difficulté majeure à trouver les fournisseurs adéquats au début.
4. Tous les chefs soulignent qu'un temps d'adaptation s'avère nécessaire avant de pouvoir être performant dans l'utilisation des produits suisses.

Avantages et inconvénients des produits suisses

Pour une cuisine qui souhaite mettre en place une stratégie d'approvisionnement privilégiant les produits suisses, plusieurs avantages et inconvénients se dessinent dont voici les principaux :

- une meilleure qualité ;
- un meilleur rendement ;
- une valeur ajoutée auprès de la clientèle.

Avantages sociétaux

Possibilité d'éduquer les générations futures :

les chefs ont souligné l'importance de pouvoir éduquer les générations futures aux produits suisses par leur utilisation.

Participation à l'économie locale :

utiliser des produits suisses est une façon de participer à l'économie locale. Les interviewés ont donné l'exemple d'un grossiste qui s'est agrandi suite à la demande constante du volume de commande de produits suisses.



Avantages	Inconvénients
<p>Meilleur rendement Les chefs de cuisine interviewés ont observé un meilleur rendement des produits suisses lors de leur utilisation et de leur cuisson (moins de pertes). Des tests de cuisson effectués par les chefs de cuisine montrent que certaines viandes suisses perdraient jusqu'à 30% de graisse et d'eau de moins pendant la cuisson.</p>	<p>Temps de commande rallongé La réduction des intermédiaires signifie aussi, pour le chef de cuisine, qu'il devra peut-être contacter ses fournisseurs un par un et prolonger le temps nécessaire pour ses commandes.</p>
<p>Faible retour des assiettes Depuis que les chefs de cuisine utilisent les produits suisses, ils ont observé un retour d'assiettes plus faible qu'auparavant.</p>	<p>Variété des produits suisses limitée La variété des produits suisses est limitée en automne et en hiver et peut freiner les chefs dans leur créativité. D'autre part, l'habitude de certains aliments, en particulier chez les jeunes et chez les personnes âgées, rend difficile l'élimination de produits étrangers qui ne sont pas produits en Suisse. En plus, certains fruits et légumes peuvent être allergènes, comme le céleri, ou avoir un goût inhabituel, notamment pour la jeune clientèle.</p>
<p>Réduction du nombre d'intermédiaires Le nombre d'intermédiaires est réduit lorsque les chefs utilisent les produits suisses. Ce nombre limité d'intermédiaires permet une meilleure traçabilité du produit pour le chef de cuisine.</p>	<p>Disponibilité soumise à la saisonnalité Les produits suisses sont difficiles à utiliser à 100% tout au long de l'année. Plusieurs raisons sont avancées par les chefs. Tout d'abord, la disponibilité des produits suisses est limitée en automne et en hiver. En effet, les chefs rapportent qu'ils peuvent utiliser environ 20% de produits suisses en automne et en hiver contre le quasi 100% au printemps et en été.</p>
<p>Disponibilité des produits suffisante La majorité des chefs de cuisine interrogés pense que les produits suisses sont disponibles en quantités suffisantes.</p>	<p>Réorganisation de la place de stockage La part des produits frais a tendance à augmenter, ce qui implique que le chef devra revoir la gestion de son espace de stockage.</p>
<p>Perception d'une meilleure fraîcheur des produits Les chefs perçoivent donc les produits suisses comme ayant un meilleur rapport qualité/prix que les produits importés.</p>	<p>Augmentation du temps de préparation La part des produits « faits maison » comme les bouillons ou les confitures, peut augmenter et prolonger le temps de préparation des repas.</p>
<p>Augmentation des plats «faits maison» Lors de l'utilisation des produits suisses, la part des produits frais a tendance à augmenter. Ce qui induit une augmentation de la part des préparations « fait maison », par exemple les confitures.</p>	<p>Produits Bio peu disponibles L'utilisation des produits Bio reste marginale en raison du nombre de fournisseurs et de catégories limitées de produits Bio. Pour l'instant, seuls les fruits et légumes sont disponibles en produits Bio en Suisse romande.</p>
<p>Meilleure sécurité pour les clients Utiliser des produits suisses apporte une sécurité aux clients (meilleure traçabilité), en particulier dans le contexte actuel des denrées alimentaires.</p>	
<p>Promotion de l'image du restaurant En communiquant à la clientèle sur l'utilisation de produits suisses dans leurs menus, les chefs ont remarqué une augmentation de la fréquentation. Un restaurant a enregistré une augmentation de 270 clients depuis qu'il emploie les produits suisses.</p>	

Suggestions de lecture

«Produits de proximité dans la restauration collective. Synthèse des études réalisées dans les six cantons romands», AGRIDEA, novembre 2012.
 Fiche thématique sur les plateformes, AGRIDEA, 2014.
 Fiche thématique sur l'Argumentaire, AGRIDEA, 2014.

Web-Links

http://www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/marches_filières/produits_de_proximite_dans_la_restaurant/

Contact

Marchés, Filières AGRIDEA
 Jordils 1, CP 1080
 CH-1001 Lausanne
 T +41 (0)21 619 44 23
 F +41 (0)21 617 02 61
http://www.agridea.ch/domaines_thematiques/thematiques/

Sources des images

A	© EHL Julia Lévy
B	© Agridea Martina Siegenthaler
C	© Agridea Sophie Réviron
D	© Agridea Sophie Réviron
E	© EHL Jean-Marie Michel
F	© EHL Julia Lévy
G	© EHL Julia Lévy

Impressum

Edition AGRIDEA
 Jordils 1 • CP 1080
 CH-1001 Lausanne
 T +41 (0)21 619 44 00
 F +41 (0)21 617 02 61
www.agridea.ch

Auteurs Marine Schneider
 Astrid Gerz

Groupe Marchés, Filières

7. Conclusion

Contrairement aux idées reçues, utiliser des produits suisses n'est pas forcément plus cher que se fournir en produits importés. L'étude montre que les chefs de cuisine ont la majeure partie du temps une idée faussée du prix des produits suisses. Dès lors, la transition vers une utilisation des produits suisses peut se faire sans surcoûts financiers importants. En revanche, il est important de souligner que le chef de cuisine devra consacrer plus de temps pour éventuellement changer ses habitudes, apprendre à utiliser les produits suisses et travailler davantage avec des produits frais.

A l'heure actuelle, l'utilisation du Bio reste limitée en Suisse romande. Seules les catégories des fruits et légumes et produits laitiers sont disponibles en quantités suffisantes pour le moment. De plus, le nombre de fournisseurs Bio est restreint et le prix des produits Bio est supérieur à celui des produits conventionnels. C'est pour cela qu'il est préférable d'utiliser à la fois des produits Bio et des produits conventionnels.

Mais le prix des matières premières n'est pas le seul argument en faveur de l'utilisation des produits suisses. Les chefs de cuisine ont révélé que les aspects non monétaires, comme un meilleur rendement ou une meilleure saveur, étaient très importants dans leur choix de privilégier l'utilisation des produits suisses.

Il faut noter que la transition vers l'utilisation des produits suisses est très difficile, voire impossible, sans un soutien aux chefs de cuisine pour maîtriser l'utilisation des produits suisses. En premier lieu, les restaurateurs et chefs de cuisine doivent être convaincus de l'intérêt de ces produits. En effet, la transition demande du temps pour adapter les menus, trouver les bons fournisseurs et se familiariser avec les produits nationaux. Un accompagnement et une formation des cuisiniers à l'utilisation de ces produits sont donc vivement conseillés.

Ce qu'il faut retenir

L'écart de prix entre produits suisses et produits importés varie selon le produit. Le prix des menus composés de matières premières *SUISSE GARANTIE* est approximativement le même que celui des menus composés de matières premières de provenance étrangère. En revanche, les menus 100% *Bio Suisse* sont sensiblement plus élevés que les menus *SUISSE GARANTIE*.

Les aspects non financiers tels qu'un meilleur rendement des produits, la possibilité d'éduquer les générations futures aux produits suisses, à la fraîcheur et la traçabilité des produits ou encore l'amélioration de l'image du restaurant auprès des clients, sont des arguments importants en faveur de l'utilisation des produits nationaux.

Enfin, un temps d'adaptation et un soutien sont souhaitables pour démarrer une stratégie d'approvisionnement privilégiant les produits suisses. Dans cette idée, une formation spécifique destinée aux chefs de cuisine devrait être envisagée.

Références

- «Réviron Sophie, Carine Cornaz Bays, Magali Estève, Astrid Gerz. (Novembre 2012). *Produits de proximité dans la restauration collective. Synthèse des études réalisées dans les six cantons romands*, Rapport AGRIDEA.
- «Schneider Marine, Gabella Laura, Calandra Charles, de Lartigue Louis, Landert Marc, (2013). *Effet de l'utilisation des produits de proximité sur les coûts dans la restauration collective et les solutions pour les optimiser*. Rapport réalisé par les étudiants de l'Ecole hôtelière Lausanne pour AGRIDEA.
- «Schneider Marine, (décembre 2013). AGRIDEA. *Base de données d'automne*, doc Excel.
- «Schneider Marine, (janvier 2014). AGRIDEA. *Présentation «Manger local: est-ce cher?»* PPT du cours 1777.