

Edito

La grande ambiguïté des circuits courts

Les circuits courts ont fait l'objet d'un très riche colloque la semaine dernière à Paris (lire en page 3). Le centre commun de recherche de la Commission européenne a mené une étude sur la perception de ceux-ci en Europe. Qu'en ressort-il ? Un consensus global existe bien, et il s'exprime fortement, sur les bénéfices sociaux qu'apporterait un développement des circuits courts. Sécurisation du travail des producteurs, contact direct avec le consommateur permettant de renouer le lien entre villes et campagnes (pour faire simple), renforcement de la confiance vis-à-vis des produits vendus... les avantages sont clairement définis. En revanche, en ce qui concerne les bénéfices économiques et environnementaux, l'approbation est beaucoup moins unanime. Le coût du travail y est vu comme un handicap (comme partout) et l'avantage écologique du "local" n'est pas vraiment envisagé, spécialement en ce qui concerne la relation avec la baisse du CO₂ (tout dépend du mode de transport). En tout, ils apparaissent comme complémentaires des autres circuits de distribution. Imaginait-on réellement la possibilité du contraire ? ■

Philippe Gautier

flid

LE JOURNAL DE LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES

FLD n° 886
12 juin 2013
22^e année
6,14 euros
ISSN 1287-1516

FRUITS & LÉGUMES DISTRIBUTION
HEBDO



Restauration rapide

Les trois partenaires se sont engagés vendredi sur le volume et le prix de 1 000 t de tomates charnues. Océane se révèle ainsi le plus gros fournisseur de tomates du restaurateur.

Contrat de trois ans entre McDonald's, Crudi et Océane

Une première. Un contrat de trois ans garantissant le volume et le prix pour de la tomate vient d'être signé entre la coopérative Océane, la société Crudi-Florette Food Service et McDonald's. Durant la période estivale, 1 000 t de tomates charnues produites par les adhérents d'Océane seront conditionnées à Perpignan pour être ensuite acheminées vers les huit plates-formes de McDonald's France. Vendredi 7 juin, Willy Brette, vice-président des achats et de la qualité logistique McDonald's, Pierre Méliet, dirigeant de Crudi-Florette Food Service, et Dominique Visionneau, président de la coopérative Océane, ont paraphé le contrat. « C'est l'aboutissement d'un partenariat de plusieurs années, s'est réjoui Willy Brette. Notre stratégie s'inscrit dans le partenariat à long terme, pour que chacun des partenaires bénéficie d'une certaine visibilité et puisse investir dans la technique, la qualité et le service. Cela fait trente ans que nous collaborons avec Crudi et cinq ans avec Océane. » Et de préciser : « Nous travaillons avec des entreprises qui "s'auto accompagnent" vers toujours plus de qualité. Aux vues des quantités que nous traitons, 540 000 t de produits/an, nous ne jouons pas au trad-

ding. La traçabilité est primordiale et ce contrat permet de garantir le niveau de qualité et de sécurité exigé par McDonald's. » Le cahier des charges de l'enseigne de restauration rapide impose notamment un calibrage très précis de 66/72, une couleur rouge définie mais aussi l'utilisation d'outils d'aide à la décision pour mieux gérer les maladies et le choix d'un

« Notre stratégie s'inscrit dans le partenariat à long terme », a souligné Willy Brette de McDonald's.

certain nombre de produits alternatifs aux pesticides. En partenariat avec d'autres opérateurs (tels que Idyl pour le Maroc ou Rouge-line en France), McDonald's achète ainsi 5 700 t par an de tomates charnues sous contrat. Pour Dominique Visionneau de la coopérative Océane, la quantité contractualisée, 5 % de sa production, laisse

une large marge de manœuvre pour faire face aux aléas inhérents à la culture : « Nous sommes capables aujourd'hui grâce à nos outils Tracéane et Stilo (cf. flid hebdo du 13 mars 2013), de retracer très rapidement toutes les opérations effectuées, en moins de 3 heures comme l'exige aujourd'hui le cahier des charges. » Les trois partenaires n'ont pas souhaité communiquer sur le prix exact fixé par le contrat. On peut juste dire qu'il couvre les frais de production et se situe autour de 1 euro. ■ Pauline Vallin

PRINCESSE AMANDINE®,
LA REINE DES
POMMES DE TERRE
PRIMEURS !



Avec
Princesse Amandine®
version Primeurs,
boostez vos
ventes !



PRINCESSE
Amandine

Liste des fournisseurs agréés sur :
www.princesseamandine.fr