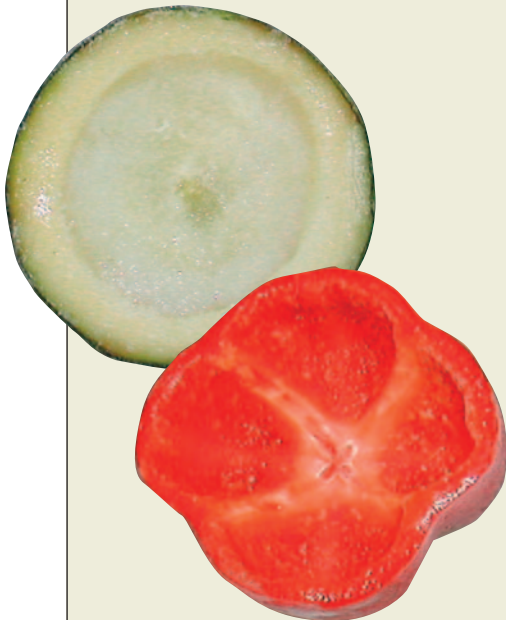


●●● ACTUS

VU À L'ÉTRANGER

L'innovation en surgelés et glaces mise en lumière à travers le monde

Légumes prêts à farcir



Le fabricant espagnol Samafru lance une gamme de légumes à farcir travaillés à la main.

Un des produits est décrit comme étant un canoë de courgette ! Il s'agit c'est vrai de surfer sur la vague des produits « service », disponibles à tout moment de l'année et peu gourmands en main d'œuvre. La courgette est déclinée également en « fond » à farcir. L'autre produit de la gamme est encore typiquement méditerranéen : le poivron rouge, vert, et pourquoi pas jaune ou même orange en fond ou en moitié. Les poivrons à farcir sont notamment disponibles en version bio...

Tous ces produits sont travaillés à la main dans l'usine du fabricant située en Murcie, dans le sud de l'Espagne (site certifié BRC). Les cibles privilégiées du fabricant ? La restauration de chaîne, les traiteurs, les distributeurs RHD, ou encore les producteurs de plats préparés.

Pour en savoir plus : www.samafru.es

La rubrique « Vu à l'étranger » jette un regard sur un nouveau produit ou processus de fabrication à connotation inédite. Cet outil de veille est réalisé par la société

FROZEN B2B plateforme Internet d'achats de produits surgelés et glaces (www.frozenb2b.com), en partenariat avec

avec **Surgele**



PRODUITS BIO SURGELÉS

Un cahier des charges bio pour la restauration commerciale

La création d'un cahier des charges va permettre un meilleur encadrement de l'offre biologique sur le secteur de la restauration commerciale

Après une montée en puissance sur l'année 2010, le bilan des produits bio se révèle plutôt mitigé aujourd'hui dans la restauration, tous circuits confondus. Tandis que les collectivités réorientaient leurs objectifs davantage au profit du local et des circuits courts*, le marché de la restauration commerciale était resté jusqu'alors assez atone vis-à-vis du bio, hormis pour quelques groupes chaînés. « communiquer sur des recettes élaborées avec des produits bio, c'est aussi jeter un peu le discrédit sur les autres », explique un grossiste. En parallèle, la disponibilité des produits s'est améliorée, mais la problématique du prix, qui s'inscrit dans un contexte haussier, n'arrange pas forcément la situation. Pourtant plusieurs grossistes constatent depuis le début de l'année 2011 certains frémissements en faveur du bio dans la restauration commerciale, « en particulier chez les indépendants, qui jusqu'alors ne voulaient pas en entendre parler », déclare un professionnel. C'est justement pour aider les professionnels à œuvrer dans ce sens que le Comité national de l'agriculture biologique de l'INAO** a validé en juin dernier un projet de cahier des charges bio pour la restauration « à caractère commercial ».

3 degrés d'implication

Ce projet prévoit 3 niveaux d'engagement des restaurateurs en termes d'offre biologique et définit les lignes directrices en

matière de communication.

Le premier niveau consiste à introduire un ou plusieurs ingrédients bio parmi les différents produits proposés. Les restaurateurs devront veiller à ne pas présenter un aliment issu à la fois d'une production conventionnelle et d'une production biologique si aucune distinction ne peut être établie entre les deux produits.

Le second niveau consiste à présenter un plat ou un menu composé dans sa totalité de produits issus de l'agriculture biologique.

Le troisième niveau concerne des restaurants 100 % bio. Dans ce cas tous les produits présentés à la carte sont issus de l'agriculture biologique.

Un dispositif de contrôles est également défini, ces derniers étant effectués par des organismes certificateurs selon des fréquences adaptées à chaque niveau d'engagement et à la structure des restaurants (indépendants, chaînes, etc).

Enfin, en matière d'étiquetage, le restaurant devra afficher pour chaque plat quels sont les produits issus de l'agriculture biologique, afin d'en faciliter la lisibilité pour le consommateur.

Le cahier des charges entrera en vigueur après publication de son décret d'homologation au Journal Officiel de la République Française. ■ JFA

(*) : Le Grenelle a été assoupli en 2009 (avec le Grenelle 2), les 20 % des produits bio ne sont plus une obligation mais un objectif, en laissant une alternative aux produits à faible valeur environnementale.

(**) : Institut national de l'origine et de la qualité