



Témoignage

Je suis directrice d'une des plus grosses plateformes de **distribution alimentaire**. Être **grossiste**, cela veut dire que nous **achetons** de grosses quantités de produits alimentaires **auprès d'une multitude de producteurs mais aussi d'industries agroalimentaires** en France et dans le monde. Nous **revendons ensuite ces produits** en grosse quantité à **différents types de clients : des restaurants, des commerces et bien sûr des cantines scolaires**. Nous n'avons pas de magasins, mais de nombreux **entrepôts et des camions pour réceptionner, stocker et livrer** tous ces aliments.

Nous travaillons depuis longtemps avec les cantines scolaires en leur proposant des **produits divers** : légumes, fruits, laitages, viande, poisson mais aussi des surgelés, et tous les produits d'épicerie (pâtes, riz, épices...) dont elles ont besoin.

Nous avons à cœur d'aider les gestionnaires de cantines : bon rapport **qualité/prix, respect de l'équilibre nutritionnel, respect des obligations, ...** Autant de challenges que nous relevons avec nos clients !

Nous souhaitons proposer des produits peu chers pour que la cantine soit accessible financièrement pour toutes les familles.

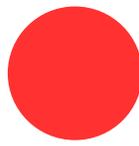
Pour avoir **les prix les plus intéressants**, nous travaillons avec des fournisseurs du monde entier. Nous achetons des gros volumes à des très bas prix.



C'est par contre difficile de travailler avec des petits producteurs locaux, notamment parce qu'ils ne proposent pas des quantités suffisantes, leurs produits coutent chers et ils ne veulent pas travailler avec nous.

Et puis, les produits exotiques, cela permet aussi aux cuisiniers de proposer des légumes et fruits qui vont plaire aux élèves toute l'année. **Ont-ils vraiment envie de manger du chou tout l'hiver ?**

Nous fournissons le département de l'Orge. Un de nos concurrents est la coopérative BILOCAL qui propose aux cantines des produits locaux et bio, je ne sais pas si ça fonctionne bien...



1

Notre politique de prix bas

Nos produits sont parmi les moins chers du marché !
Grâce à ces prix bas :

- Les repas élaborés avec nos produits restent accessibles financièrement pour les familles
- Les cantines et les collectivités peuvent respecter leur budget

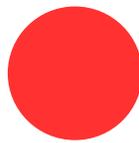


Comment fait-on pour proposer des produits si peu chers ?

Nous achetons en très grosse quantité auprès des fournisseurs agricoles et agroalimentaires du monde entier, ce qui nous permet d'avoir les prix les moins chers du marché. C'est notre "puissance commerciale". Et si nous n'arrivons pas à acheter un produit auprès d'un de nos fournisseurs (par exemple si les récoltes ont été abîmées par des intempéries), nous pouvons nous fournir ailleurs : il n'y a jamais de rupture de stock chez nous !

Pour les produits bio qui sont plus chers, nous avons une solution. Nous achetons des produits en gros volume, à des agriculteurs ou entreprises dans d'autres pays. Par exemple nous achetons des tomates bio en Espagne ou encore des pommes et poires bio en Argentine. Ces produits sont moins chers dans les autres pays car la main d'œuvre (= les travailleurs) est nettement moins chère !

Tout cela fonctionne car le pétrole qui fait fonctionner les bateaux et les camions ne coûte pas cher.



2

Des produits du monde entier, toute l'année !



Nous proposons plus de **6 000 produits différents** ! Les cuisiniers et cuisinières ont donc beaucoup de choix.

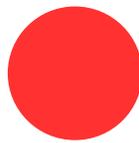
On sait bien que les tomates et les fraises ne poussent pas en France en hiver, on les fait donc venir d'Espagne et du Maroc : ça permet d'avoir une diversité de fruits et légumes en hiver. A cette époque, en France on ne trouve presque que du chou, des poireaux, des pommes : pas les meilleurs amis des élèves.

En plus, certains aliments que les élèves aiment (ananas, mangue) ne poussent pas en Europe : on les importe donc du Costa Rica, Nouvelle Zélande...

On sait bien que les épinards poussent en France mais on a trouvé un fournisseur polonais qui est moins cher.



Pour avoir une variété de fruits et légumes, même en hiver, avoir des produits moins chers, on en fait venir (importe) de partout dans le monde.



Des produits qui plaisent aux élèves

En 2023, l'Association de l'Alimentation Durable a mené une étude sur les cantines scolaires auprès de parents et enfants de CP à CM2 . Cette enquête a montré que :

- la moitié des parents interrogés se disent insatisfaits
- la moitié des parents interrogé estiment que leurs enfants n'ont pas assez à manger.
- 82% des élèves qui ne terminent pas leur repas indiquent que c'est parce qu'ils ne le trouvent pas bon

Notre but à FRESCO est que les élèves viennent à la cantine car ils apprécient les repas. Pour cela, il faut leur faire plaisir : dans notre catalogue nous avons beaucoup de produits qui plaisent aux enfants en faisant attention à l'équilibre nutritionnel. Lasagnes, cordons bleus, tomates farcies, fromage frais, ananas... sont disponibles dans notre catalogue !



Pour bien étudier, il faut avoir le ventre plein : un intérêt en plus de cuisiner des repas appréciés par les élèves ! FRESCO est le fournisseur idéal pour cela.



206182 - SURGELÉ
LASAGNE VEGGIE CUISINÉE AUX PETITS LÉGUMES 2 KG
 Précuite. 4 couches de pâte. P/L > 1. Farce : protéines de blé et petits légumes, herbes aromatiques, recouvert d'une béchamel et d'emmental.



222312 - SURGELÉ IQF
CORDON BLEU DE POULET AU COMTÉ AOP VF 150 G
 Cuit. Viande origine France. Escalope de poulet reconstituée traitée en salaison, bacon de dinde fumé, comté AOP, panure.
 Carton de 5 kg.
3/20 MAX



Ananas Extra Sweet calibre 1,4/1,6 
 kg sans plumet catégorie 1 Origine Costa...

Référence : 122961

 sélection

Sources :

Etude Cantines Révolution menée par l'association Alimentation durable sur 1000 familles - 2023.

Catalogue février 2025 Passion Froid - Pomona

Catalogue TerreAzur - Pomona



4

Des produits qui respectent l'équilibre alimentaire et la loi Egalim

La restauration scolaire doit assurer les besoins nutritionnels des enfants. **Pour cela, les chefs cuisiniers et les nutritionnistes doivent respecter ce qu'on appelle "un plan alimentaire"** quand ils élaborent les menus pour les collégiens.

Ce plan alimentaire élaboré pour une durée de plusieurs semaines, se présente sous la forme d'un tableau indiquant les jours et les différents composants du repas.

Il y a 5 éléments : l'entrée, le plat protidique (protéines), la garniture, le produit laitier, le dessert.

Exemple de plan alimentaire

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée crudités	Entrée cuites	Entrée crudités	Entrée protidique	Entrée crudités
Boeuf	Volaille	Protéines végétales	Veau	Poisson
Légumes	Féculents	Féculents	Légumes	Féculents
Fromage >150mg calcium /portion	Produit / dessert laitier	Fromage >150mg calcium /portion	Fromage >150mg calcium /portion	Fromage >150mg calcium /portion
Dessert féculent	Dessert de fruits crus	Fruit cuit	Dessert de fruits crus	Fruit cuit



Chez FRESCO, on trouve tous les produits pour constituer des menus qui respectent l'équilibre alimentaire : fruits et légumes, produits frais (viande, poisson, laitages), produits surgelés, épicerie (riz, pâtes, sauces, conserves...).

Les chefs cuisiniers doivent également respecter la loi EGALIM (2018). D'après cette loi, tous les restaurants scolaires doivent proposer au minimum 50 % de produits de qualité et durables dont 20% de produits bio



50% de produits de qualité et/ou durable

dont 20% de produits bio



Les produits de qualité sont des produits qui ont des labels :



Chez Fresco, nous proposons des produits avec les labels de qualité, reconnus par la loi EGALIM, et quelques produits bio.



5

Les atouts de nos produits pour les cuisiniers

Le métier de cuisinier est compliqué : par exemple, quand on doit cuisiner 400 repas (entrées, plats, desserts) pour 11h30 et qu'on démarre à 6h, on n'a pas toujours le temps et l'équipe pour tout faire maison.



Chez FRESCO, on simplifie le travail des cuisiniers et cuisinières : on vend des légumes frais épluchés, lavés, découpés ou cuits, des plats et desserts qu'il suffit de réchauffer.



Par exemple : les carottes râpées

Étapes pour préparer des carottes rapées faites maison :

- Laver et désinfecter les carottes (évier de grande taille)
- Éplucher, râper les carottes (aide d'un robot)
- Préparer la sauce vinaigrette (aide d'un robot)
- Répartir et doser dans des ramequins individuels

En tout, il faudra 1 personne pendant 2h pour réaliser toutes ces tâches.

Au contraire, si les cuisiniers et cuisinières achètent nos sachets de carottes râpées déjà assaisonnées, il leur faudra seulement 20 minutes pour ouvrir les sachets et les répartir dans des ramequins.



carottes râpées
maison



carottes râpées
préparées



20 min



Le temps gagné ainsi peut leur permettre de préparer des tartes faites maison en dessert, par exemple.

Source : Vers une alimentation plus durable en restauration collective - ADEME - 2021

photo : Le Progrès, Brigitte Del Rizzo, Tassin la demi lune "Restauration collective : enfants et seniors plus sur le même système"

Directrice de Fresco grossiste alimentaire



Prénom :

Age :

Loisir :

Mon métier

Je suis directrice d'une Notre métier est d'acheter des à des et de les revendre à Nous gérons uniquement des quantités. Nous vendons divers produits aux cantines comme
 (témoignage)

A quel besoin je réponds ?

- Les chefs cuisiniers des cantines ont des budgets (doc 1)
- Ils doivent respecter les règles nutritionnelles et suivre un outil qui s'appelle (doc 4)
- Ils doivent respecter la loi en proposant certains types de produits (doc4)
- Les cuisiniers ont un temps pour tout préparer (doc 5).
- Le prix des repas à la cantine doit être pour les familles (doc1).
- Au niveau du goût, souvent les élèves les repas servis à la cantine. Or pour bien étudier, il faut (doc 3)

Les avantages de mes produits

- Le prix de nos produits sont Cela permet : (doc 1)
- Nous proposons références de produits différents. Ces produits viennent de (doc 2)
- Nous proposons des produits qui plaisent aux élèves comme les (doc 3)
- La diversité de nos produits permet de respecter les obligations, notamment la loi nous vendons des produits dits avec des labels (doc 4)
- Pour les cuisiniers, on propose des ce qui leur permet de gagner du temps (doc 5)

Mon avis sur le menu

Le menu plait aux élèves

Oui Non

Commentaire:

Le menu est rapide à préparer

Oui Non

Le menu respecte équilibre alimentaire

Oui Non

Le menu respecte la loi Egalim

Oui Non

.....

Directrice de Fresco grossiste alimentaire



Prénom :

Age :

Loisir :

Mon métier

- *Que fait mon entreprise ? Qui sont mes clients ? Qui sont mes fournisseurs ?*
- *Quels types d'aliments je propose ?*

A quel besoin je réponds ?

- *Quels sont les besoins des cantines scolaires auquel je réponds ? Quelles contraintes / difficultés sont rencontrées par les chefs cuisiniers ?*

Mes atouts

- *Pourquoi mes produits sont particulièrement adaptés ? Quels atouts pour les cantines ?*

Mon avis sur le menu

