



Lundi 31 mars
Communiqué de presse

Restauration collective

La cuisine centrale de l'Agglo s'adapte face aux difficultés de ses fournisseurs de 3 filières majeures

Depuis novembre 2024, la cuisine centrale de l'Agglo connaît des perturbations significatives dans ses approvisionnements alimentaires pour les 7000 repas qu'elle produit quotidiennement.

Malgré des commandes anticipées de trois semaines minimum, les distributeurs peinent, depuis plusieurs mois, à livrer les produits commandés, conduisant à des livraisons partielles ou absentes. Cette situation complexe contraint le service à adapter constamment ses menus et à effectuer des achats de substitution souvent plus coûteux. Résultat : les menus des cantines sont régulièrement différents de ceux initialement prévus.

Des filières agricoles en mutation

Les difficultés d'approvisionnement trouvent leur origine dans une crise structurelle touchant plusieurs filières animales :

- **Volailles et œufs** : La production européenne a subi un coup dur avec l'abattage massif de 7 millions de volailles en 2024 et une baisse de 600 millions d'œufs produits. Cette baisse conjoncturelle est aggravée par la suppression des élevages en batterie, conduisant à une réduction des rendements de 20%.
- **Bovins et veaux** : Entre 2013 et 2023, le nombre d'éleveurs a chuté de 27%, avec une perte de près de 900 000 vaches. Cette décapitalisation s'explique par de nombreux départs à la retraite non remplacés des agriculteurs et par les difficultés du métier. La fièvre catarrhale (FCO) a également impacté la fécondité, provoquant des décalages de vêlages et une mortalité élevée des veaux. Sur le dernier semestre 2024, la baisse des naissances par rapport à 2023 est estimée à environ 120 000 veaux.
- **Ovins** : La situation n'est guère plus encourageante pour les ovins. La production ovine française a diminué de 7% en 2024, avec des baisses similaires observées au Royaume-Uni, en Irlande et en Espagne.

Des conséquences opérationnelles directes

Ces tensions sur l'approvisionnement obligent la cuisine centrale à repenser en permanence ses stratégies avec la modification fréquente des menus, la recherche de fournisseurs alternatifs et l'absorption de surcoûts liés aux achats de substitution. Face à ces défis, l'objectif est de maintenir un service de restauration de qualité malgré un contexte agricole et économique particulièrement instable.

Plus d'infos sur valenceromansagglo.fr

Contact presse

Direction de la communication | 04 75 81 30 38 | communication@valenceromansagglo.fr