

## Note aux parents d'élèves : tensions sur les approvisionnements

Madame, Monsieur,

Le secteur de la restauration collective en France et en Europe subit actuellement trois crises de grande ampleur qui touchent aux approvisionnements d'Océane De Restauration, le prestataire de restauration de votre établissement.

- **Les tensions créées par l'épidémie du Covid 19** entraînent des ruptures sur certains produits et une très grande volatilité des prix sur les cours alimentaires. La crise du Covid a également eu en France un impact direct sur notre filière bœuf pour laquelle les cheptels, réduits pendant les périodes de confinement, n'ont pas encore été reconstitués.
- **L'invasion de l'Ukraine par la Russie** renforce ces tensions avec des impacts très concrets que nous vivons au quotidien :
  - o Augmentation forte du coût de l'énergie et du transport, qui impacte le prix des matières premières ;
  - o Tension sur le cours du blé et du maïs : respectivement près de 30 % et 17 % de la production mondiale de ces céréales est réalisée en Ukraine et en Russie. L'ensemble de la filière céréalière est affecté, avec un effet direct sur de nombreux produits utilisés dans les restaurants ou en amont dans l'alimentation animale ;
  - o Impact sur un grand nombre de produits surgelés contenant de l'huile de tournesol ; l'Ukraine étant le premier exportateur au monde d'huile de tournesol.
- **L'épidémie de grippe aviaire** dans l'Ouest de la France a conduit à la perte de millions d'animaux d'élevage, créant de multiples ruptures dans nos chaînes d'approvisionnement locales et une pénurie sur l'ensemble des filières volaille et ovoproduits à l'échelle nationale.

Ces crises conjointes créent une situation tout à fait nouvelle et exceptionnelle, qui se matérialise en premier lieu par des **ruptures fréquentes** de produits, impossible à anticiper.

Le corollaire à ces ruptures est une forte inflation des produits. Le prix de certains comme le bœuf, la volaille ou les œufs varie chaque semaine, et ce, pour respecter les obligations de la loi Egalim 2 garantissant une juste rémunération aux agriculteurs.

En conséquence de ces réalités de nos marchés, Océane de Restauration est contraint d'adapter son mode de fonctionnement afin de garantir la continuité du service et de pouvoir offrir un repas adapté et équilibré à vos enfants. Il devient donc impossible de vous communiquer les menus à l'avance puisque nous ne pourrions pas les respecter dans leur intégralité.

Soyez assurés que nous travaillons en collaboration avec Océane de Restauration pour servir chaque jour un repas de qualité à nos convives.

Cédric Vienet  
Directeur

OCÉANE DE RESTAURATION  
AT L'ANPARC - Bâtiment 11  
Zone de l'École  
44440 PLESCOP  
FRANCE  
Vienet

