

Cotation nationale officielle des surgelés du SNM

Un indicateur neutre et fiable,
apte à servir de référence
dans les marchés publics.



Service des Nouvelles des Marchés
10 rue du Séminaire - 94516 - Rungis Cedex
☎ : (33) 01 41 73 48 03
Fax : (33) 01 41 73 48 46
srise.draaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr
www.snm.agriculture.gouv.fr



Syndigel
41 rue Basfroï - 75011 - Paris
☎ : (33) 01 53 04 33 43
Fax : 01 53 04 33 46
syndigel@wanadoo.fr
www.syndigel.org

Les surgelés en restauration collective & la cotation du SNM



- Les professionnels de la restauration reconnaissent dans la surgélation une technologie qui concilie qualité, praticité, rentabilité et sécurité sanitaire. En moyenne près du quart de leurs approvisionnements matière sont fait en surgelé et beaucoup plus en cuisine collective.
- Plus de 1,2 millions de tonnes de produits seront ainsi achetés en 2009 par les professionnels des métiers de bouche. En collectivité, la moitié des volumes achetés seront des légumes et produits de pommes de terre, viennent ensuite les viandes hachées, les découpes de volailles, puis les poissons suivis de loin par quelques préparations élaborées.
- Souvent indiscernables du frais dans l'assiette des consommateurs, les surgelés doivent néanmoins être achetés dans le respect de ce qu'ils sont, à savoir des **produits industriels transformés**.
- Stabilisés pour un à deux ans, leur durée de vie leur confère une valeur économique stable. Toutefois, établis à la suite des récoltes, campagnes de pêche ou production, en fonction des quantités et qualités disponibles et des besoins prévisibles, leurs prix restent sensibles à l'équilibre du marché. Le prix des surgelés peut varier au fil des mois si des évènements imprévus touchent la production ou la consommation et les opérateurs français ne peuvent ni anticiper, ni maîtriser ces fluctuations parfois de grande amplitude. Quelques illustrations :
 - ⇒ des mesures de maîtrise sanitaire peuvent imposer l'arrêt d'une production, réduisant suffisamment l'**offre** pour renchérir les autres quantités disponibles (cas de la fermeture des élevages de saumon au Chili en 2009). A l'inverse si l'offre est surabondante, les prix baissent (bonne récolte, nouvelle origine disponible pour un produit).
 - ⇒ L'augmentation de la demande de protéines animales dans les pays émergents augmente la pression sur le prix des viandes et des produits de la mer. A l'inverse, le recul de la **demande** sur un marché consommateur peut se traduire par des baisses. Ainsi, la crise économique qui touche les britanniques, gros consommateurs de cabillaud, permet au marché français de disposer de plus grandes quantités de cette espèce, à meilleur prix.
 - ⇒ Les produits achetés sur le marché mondial en dollar, suivent les fluctuations de cette **monnaie** au regard de l'Euro. Au cours de l'année passée, l'Euro fort, a contenu le prix des produits de la mer.

Recommandation



- Les évolutions étant imprévisibles, l'ajustement des prix en cours de marché réserve la possibilité à l'acheteur de profiter des baisses de prix et maintient l'équilibre économique du marché pour le fournisseur en cas de hausse. C'est pourquoi il est judicieux de **prévoir de suivre ces évolutions dans tous les contrats d'approvisionnement de plus de trois mois**.
- La cotation nationale officielle des surgelés du Service des Nouvelles des Marchés a été créée pour fournir un **indicateur neutre et fiable**, apte à servir de référence pour :
 1. **actualiser le prix initial** du marché, pour compenser l'absence de visibilité du prix du marché quand un décalage de saison et plusieurs mois séparent la présentation des offres du commencement d'exécution du marché. (Les réponses aux appels d'offres sont remises à la fin de l'été, avant que le nouveau prix de campagne des légumes surgelés ne soit connu).
 2. **ajuster le prix** du marché au cours de son exécution pour les raisons évoquées ci-dessus.
- Cette cotation nationale mensuelle calculée et publiée par le **Service des Nouvelles des Marchés** (représenté par le centre de Rungis, rattaché à la Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France), a été mise en place en partenariat avec **SYNDIGEL**.

INFORMATIONS SUR LA COTATION



Publication :

- La cotation est publiée mensuellement, le 15 de chaque mois, par le SNM de Rungis
- Elle est disponible en ligne pour les abonnés (voir in fine)
- Elle indique pour une sélection de produits, une **moyenne des tarifs de vente en gros** en France à des professionnels de la restauration.
- Il s'agit de prix hors taxe **au kilo**, valables **pour le mois en cours**, pour des produits livrés en carton **complet**, avec des moyens de transport **aptes à maintenir la chaîne du froid**.
- Une note introductive commente chaque mois les évolutions constatées.

Les produits cotés sont :

- **bruts** ou peu élaborés et **standards**, correspondant à une offre ayant un **caractère substituable**,
- vendus à l'état congelé sous les appellations **surgelé** ou **congelé** selon les cas,
- choisis parmi ceux les plus **sensibles aux variations saisonnières ou conjoncturelles**,
- **habituellement utilisés** par les collectivités et **largement diffusés** sur le marché. Les produits cotés représentent, directement ou **par assimilation**, 90% des achats des collectivités,
- conformes aux spécifications des **GEM RCN** qui fixent le cadre général des offres possibles pour un même produit (calibres, etc.) et son standard de qualité minimale (taux de défauts tolérés, etc.).
- Les produits cotés sont **strictement définis** afin de permettre à la cotation de suivre les variations de prix, la qualité étant ainsi **présumée stable**.
- s'il existe des **marchés distincts** pour des produits semblables susceptibles de connaître des évolutions divergentes, la cotation est dédoublée. Ceci peut intervenir si :
 - ✓ des espèces, qualités et/ou spécifications ou origines différentes portent une même appellation générique (par exemple : filets de merlu *productus*, *capensis*, ou *hubsj*, rôtis de dindonneau).
 - ✓ Il existe des calibres adaptés à des marchés distincts (cuisses de poulet selon leur découpe)
- Le code à 3 chiffres associé à la publication de la cotation permet d'éviter les erreurs, notamment pour ces produits et ceux ayant des dénominations proches. Il n'a pas d'autre objet.

Mode de calcul :

- La cotation est la moyenne arithmétique des prix pratiqués pour le mois en cours par un **panel d'entreprises distribuant des surgelés en gros en France** et représentatif de la profession. 4 déclarations au moins sont nécessaires pour établir une cotation. En deçà, le produit est incoté (NPC).
- La moyenne est **arrondie au centime d'€ près** pour la publication de la cotation.
- Pour ne rendre compte que des variations effectives du marché et stabiliser la cotation, un mécanisme de lissage des prix publiés est intégré au mode de calcul. Les variations de la moyenne calculée ne donnent lieu à la publication d'un **nouveau cours** que lorsque
 - la **variation dépasse 2%** pour une cotation inférieure à 3 €,
 - et **1%** au-delà de 3 €.
- **La cotation peut donc s'utiliser directement**, sans délai ni procédure complexe de lissage comme référence de marché public.
- Cela d'autant qu'il existe déjà un **décalage d'au moins deux mois entre les fluctuations des prix du marché et l'évolution de la cotation**. En effet, les grossistes disposent en moyenne d'un stock d'un mois et les prix qu'ils déclarent au SNM pour cotation d'un mois sont établis au cours du mois précédent sur la base des informations alors disponibles.

UTILISATION DE LA COTATION



Evolution de la cotation :

Pour rester en phase avec le marché en perpétuelle évolution, la liste des produits cotés a été mise à jour tous les ans depuis 1987, les modifications étant introduites en juillet. Parmi elles :

- **des cotations nouvelles** portant sur des produits qui se sont suffisamment banalisés et représentent des tonnages devenus significatifs dans les collectivités (il y en a 10 en 2009)
- des produits **supprimés**, car tombés en désuétude ou devenus indisponibles sur le marché. Ils sont supprimés dès juillet s'ils étaient incotés faute d'un nombre suffisant de déclarations, ou sont maintenus jusqu'à décembre pour trouver des solutions de remplacement (12 produits et les légumes dits « autres » seront ainsi supprimés en 2009/2010)
- peuvent aussi être modifiées les **dénominations** ou les **spécifications** pour respecter des contraintes réglementaires, coller à la réalité du marché ou les rendre plus précises (7 et 9 cotations en 2009).

Choix des produits achetés et de la cotation de référence :

- Chaque produit coté vise à être représentatif d'un **ensemble de produits** proches et assimilables en termes de variation de prix, même si leurs niveaux de prix ou de qualité sont différents.
- Les spécifications associées aux produits cotés qui correspondent en général au produit standard le plus vendu en collectivité, visent à permettre le calcul de la cotation sur un ensemble homogène. **Elles ne doivent en aucun cas limiter le choix des collectivités.** Les acheteurs doivent choisir **le produit qui leur convient le mieux** en fonction de leurs besoins spécifiques, sans considération des spécifications figurant dans la cotation.
- Après avoir défini le produit souhaité, le produit de la cotation auquel il est assimilable en termes de fluctuation des prix peut être choisi pour permettre l'actualisation en début d'exécution du marché et l'ajustement du prix en cours de marché.
- Les grossistes fournisseurs des collectivités, peuvent aider les acheteurs et coordonnateurs à faire le choix le plus pertinent du produit de référence. Ils peuvent aussi être invités à indiquer eux-mêmes dans leur soumission la référence choisie. Le SNM, responsable de la cotation, est également à disposition de tout interlocuteur -même non abonné- pour toute précision concernant les modalités de cotation.

Rupture d'approvisionnement du marché :

- La cotation doit rendre compte de la situation du marché. Or, lorsque le marché est confronté à une situation durable de pénurie, souvent accompagnée d'une flambée des prix, la cotation mensuelle peut se révéler dans l'incapacité de rendre compte de l'évolution du prix de marché. Aussi, une règle permet de remplacer le prix par l'indication d'une **rupture d'approvisionnement du marché** quand certaines conditions sont remplies.
- Cette mention indique une **situation de grave pénurie** d'approvisionnement du marché **indépendante de la volonté des entreprises.** Une situation heureusement rare et généralement éphémère qui peut cependant durer plusieurs mois, voire se prolonger au-delà de l'année.
- Les parties sont alors invitées à se rapprocher pour rechercher des **solutions de remplacement consensuelles** (remplacement par un produit similaire ou changement du produit par exemple).

Reconnaissance de la cotation



- Après sa création en 1987, le système de fonctionnement de la cotation a fait l'objet d'un audit de la DGCCRF. Les règles de calcul de la cotation, les relations établies entre le SNM et les entreprises, la nature des informations fournies ont été examinées.
- Cet audit a permis de s'assurer que le système n'autorise pas les manipulations et de conclure à sa fiabilité et à sa neutralité.
- Suite à ce contrôle, la cotation, reconnue et officialisée, a été habilitée à servir de référence d'ajustement des prix de surgelés dans les marchés publics.

Pour en savoir plus

Sur le SNM et ses cotations :

<http://www.snm.agriculture.gouv.fr>

Sur la cotation des surgelés du SNM :

<http://www.snm.agriculture.gouv.fr>

Direction Régionale et Interdépartementale de l'Alimentation de l'Agriculture et de la Forêt d'Ile-de-France
Service Régional d'Information Statistique et Economique – Centre SNM de Rungis

Mireille HAVEL - Responsable de la cotation nationale des surgelés

10, rue du Séminaire - 94 516 Rungis Cedex

Mél : rise.draaf-ile-de-france@agriculture.gouv.fr

Tél: 01.41.73.48.03

En savoir plus sur les références réglementaires en matière de restauration collective



- Guide général de la nutrition :
http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/nutrition/nutrition.htm
- Spécifications techniques GEM RCN (Groupes d'étude des marchés restauration collective et nutrition)
http://www.minefi.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/table.html
- Conseil pour l'ajustement des prix en cours de marché :
http://www.minefe.gouv.fr/directions_services/daj/guide/gpem/preparations_de_viandes/10.pdf