

Surcoût des denrées régionales & Suisses – explications et solutions

Présenté par **Jelle Hofma**

- ✓ 20 ans d'expérience dans la gastronomie en Suisse Romande
- ✓ 20 ans d'expérience dans de domaine de la vente et de la distribution
- ✓ Responsable du développement continu des collaborateurs commerciaux

Les produits suisses coûtent plus cher parce que leurs normes de production bien plus strictes créent des coûts que les produits importés n'ont pas.

1. Les normes suisses augmentent les coûts de production locaux

- 1.1. Bien-être animal plus strict (*espaces, infrastructures, main d'œuvre*)
- 1.2. Règles environnementales plus exigeantes (*normes –déforestation*)
- 1.3. Normes phytosanitaires et hygiène (*règlements pesticides, hygiène, additifs, traçabilité*)

2. Les importations bénéficient d'un avantage structurel

- 2.1. Les produits importés ne sont pas soumis aux normes de production suisses

« Les règles strictes imposées à notre agriculture ne s'appliquent pas aux produits importés, ce qui génère une concurrence déloyale. »

- 2.2. Coûts de main-d'œuvre *Salaires & charges sociales*
- 2.3. Économies d'échelle *Moins de volumes pour amortir les couts.*

3. Les importations sont facilitées par un système logistique efficace

Les importations sont bien organisées, avec :

- *des procédures douanières optimisées,*
- *des contrôles ciblés,*
- *des coûts logistiques maîtrisés*

En résumé

Facteur	Suisse	Produits importés
Bien-être animal	Très strict	Souvent moins strict
Pesticides / environnement	Restrictions fortes	Normes plus souples dans de nombreux pays
Coûts de main-d'œuvre	Très élevés	Plus faibles
Taille des exploitations	Petite échelle	Grande échelle
Normes de production	Très strictes	Non appliquées aux importations
Logistique	Coûteuse en Suisse	Optimisée à l'international



Alamy Stock / 171697603

Concurrence déloyale : comment rééquilibrer le jeu ?

Leviers d'action

1. Imposer des standards équivalents aux importations

- *Clauses miroirs (bien-être animal, pesticides, environnement)*
- *Contrôles renforcés à la frontière*

2. Soutenir les producteurs suisses

- *Aides ciblées (transition écologique, modernisation)*
- *Allégements administratifs et fiscaux*

3. Transparence pour les consommateurs

- *Étiquetage clair sur les conditions de production*
- *Valorisation des labels suisses (Bio Suisse, IP-Suisse, Suisse Garantie)*

4. Accords commerciaux plus durables

- *Intégrer des exigences environnementales et sociales dans les traités*

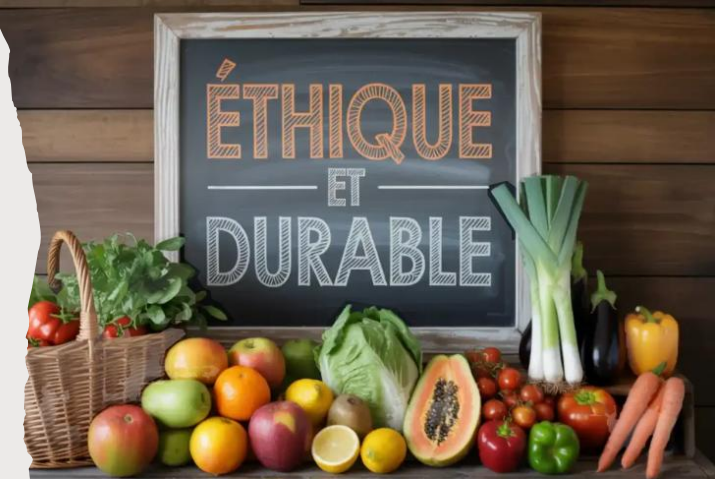
Aligner les règles du jeu, soutenir la production locale et renforcer la transparence *permettrait de réduire la concurrence déloyale tout en préservant les standards suisses.*

« *Mais pas que ...* »

- **Réduire les coûts logistiques.** *Petites livraisons, cahiers des charges complexes, multi-sourcing : optimiser la logistique permet de réduire les coûts et de générer des économies. Définir le niveau de service réellement nécessaire. Comprendre la structure des coûts logistiques et leurs effets sur la tarification des marchandises. Mettre en place des processus réduisant à la fois les coûts logistiques et les émissions de CO2*
- **Réduire les coûts Marketing.** *Quelle part du prix des marchandises finance des pratiques marketing inutiles en collectivité ? Rationaliser les labels. Envisager des « private labels » avec les producteurs (au nom des collectivités soumises au RCD). Exiger une transparence totale sur « l’habillage » des prix.*
- **Gestion des intermédiaires.** *Quels sont les critères, cahiers des charges et objectifs dans la sélection des centrales d’achat ? L’outsourcing des achats est acceptable si l’organisme est qualifié, capable de réduire la charge de travail et d’apporter de réelles mesures d’économie.*
- **Rétro-marges / ristournes.** *Comment sont gérées les ristournes parfois imposées aux fournisseurs ? Comment sont-elles comptabilisées ? Ont-elles un impact sur le food-cost ? Cette pratique doit être éliminée. Se concentrer sur le prix net et supprimer les mécanismes de surfacturation.*

« Mais pas que ... »

- **Catégorisation des prix & formation des acheteurs & chefs de Cuisine.** *Quels sont les cahiers des charges des acheteurs ? Disposent-ils des outils nécessaires pour respecter les consignes ? Comment sont-ils évalués ? Qui définit les processus d'appels d'offres ? Comment garantir que les acheteurs et chefs de cuisine disposent des compétences requises ? Former sur les catégories de prix. Éliminer les appels d'offres et garanties de durée qui entraînent une sur-margination des produits. Compléter les cahiers des charges et les évaluations avec des critères qualitatifs (CO₂, durabilité). Élever drastiquement le niveau de professionnalisation et réduire l'individualisation des pratiques entre organismes.*



Que faire maintenant pour optimiser les achats alimentaires, en privilégiant la régionalité ?

« La régionalité devient possible et compétitive quand on structure la demande, simplifie les exigences, optimise la logistique, professionnalise les achats et construit des partenariats durables avec les producteurs. »

A disposition pour approfondir le sujet et concrétiser des solutions.

Jelle Hofma

