

# LE COLIS GASTROMIQUE

Quoi de plus agréable pour le CE que d'offrir des colis gastronomiques ? Cette aventure gustative liée à la découverte de mets fins et de produits du terroir reste très appréciée des salariés. Pour preuve, les CE représentent une proportion non négligeable dans la clientèle de nombreux fournisseurs : 35, 40, 50, et même 90 % selon certains artisans. Des chiffres éloquentes...

## ➔ Faîtes rêver les fins gourmets

### ➤ LE TOUR DES OFFRES

Si la plupart des colis gastronomiques se composent autour d'un foie gras, on note depuis une dizaine d'années une évolution des demandes de certains salariés, vers des produits plus «tendance».

#### Le foie gras roi en son domaine

Le foie gras est le plus souvent l'élément central du colis, les élus de CE veilleront donc tout particulièrement à sa qualité et à son origine. Pour cela, il existe le label IGP, Indication Géographique Protégée, certifiant au consommateur l'origine géographique des foies utilisés pour la fabrication. Une indication IGP Sud-Ouest imposera donc à un fournisseur de s'approvisionner dans cette région.

Suivant ce qu'ils cherchent, les élus de CE choisiront entre les trois appellations du foie gras : le foie gras entier, le foie gras ou le bloc. Parmi celles-ci, ils devront également choisir le mode de cuisson qui leur convient le mieux : mi-cuit ou conserve. Cependant, on ne saurait trop conseiller d'éviter les produits mi-cuits, qui nécessitent d'être conservés dans des conditions plus difficiles que des conserves. En cas d'intoxication alimentaire due à la rupture de la chaîne du froid, la responsabilité du CE serait engagée. D'ailleurs, un fournisseur sérieux ne livrera pas un CE s'il n'a pas validé avec lui (par écrit) la présence d'un réfrigérateur pour réceptionner la commande et empêcher tout rupture de la chaîne du froid.

#### Une évolution du marché

Autour du foie gras, outre les alcools, vins, confiseries et autres chocolats, on note une évolution, depuis une dizaine d'années, vers des produits d'un autre type (sel marin, thé, café, huile d'olive...) ou plus novateurs (saucisses de canard aux olives, magrets fourrés etc.). Les produits bio ou solidaires sont également en progression, le plus souvent à la demande de CE représentant principalement des populations d'agents de maîtrise et de cadres. La demande de ces derniers a également évolué en matière de présentation. Toutefois, un emballage sympathique ou un accessoire tendance ajouté au colis impactera

de façon positive son visuel mais impliquera une diminution de la quantité des consommables.

#### Trouver le juste prix

On le sait, les CE ont un budget à respecter. Ils cherchent donc des produits abordables, et il ne faut en aucun cas hésiter à négocier sur chaque point. Mais il faut se méfier des prix trop bas : si on veut de la qualité, il faut savoir y mettre un prix adéquat. De façon générale, on conseillera aux CE de jauger le rapport entre la qualité du produit, son prix, sa présentation et les services proposés par le fournisseur (logistique, ajout de cartes de vœux...).

### ➤ BON À SAVOIR : DE NOMBREUX FOURNISSEURS

Les colis gastronomiques de fin d'année représentant un marché important, nombreux sont les fournisseurs qui se partagent le marché. Petit tour d'horizon pour sélectionner celui qui conviendra le mieux à chacun.

#### Fabricants ou assembleurs

On compte deux grands types de fournisseurs : les fabricants, artisanaux ou industriels de l'agroalimentaire, disposant selon les cas d'une envergure régionale ou nationale, et assembleurs - que l'on nomme aussi coliseurs - qui composent des colis avec des produits acquis auprès de producteurs. Ils sont souvent à même de distribuer un grand nombre de colis si nécessaire.

De nombreuses petites structures existent. Si l'on choisit de s'adresser à l'une d'elles, on peut vouloir se rassurer sur leur fiabilité, notamment sur la date de création de l'entreprise et sa santé financière. On pourra également demander des références clients à son fournisseur et prendre contact avec quelques-uns d'entre eux pour évaluer leur satisfaction.

#### La logistique

Les élus doivent penser aux frais d'envoi, qu'ils peuvent tenter de négocier avec leurs fournisseurs. De façon générale, si le CE envisage de faire livrer des colis au domicile des salariés ou retraités, les frais d'envoi resteront à sa charge.

Le CE doit pouvoir avoir confiance en la capacité du fournisseur à assurer les délais de livraison. Pour éviter toute précipitation au moment des fêtes de fin d'année, il doit donc aussi s'y prendre le plus tôt possible pour contacter les fournisseurs éventuels qu'il a repérés et tester leurs produits. Plus le CE s'y prendra tardivement pour confirmer ses livraisons, plus il y aura en effet de risques de dérapages, qu'ils soient du fait d'un fournisseur à court de stock ou pour toute autre raison indépendante de sa volonté (une tempête de neige bloquant les routes et donc la livraison, par exemple).

Enfin, lors de la livraison, les membres du CE veilleront à vérifier la conformité de la commande (nombre et état des colis) et à signaler par écrit au fournisseur toute défaillance éventuelle qu'ils auraient constatée. Tout problème de livraison doit impérativement être stipulé sur le bon de réception, à défaut de quoi le CE n'aurait aucun recours.

### ➤ LES POINTS CLÉS : UNE DÉGUSTATION IMPÉRATIVE

Pour juger efficacement de la qualité des produits, rien de tel qu'une dégustation. Attention toutefois à ne pas en abuser.

#### Jauger de la qualité des produits

Lors des dégustations, il est impératif de noter l'ensemble des informations nécessaires, qu'elles concernent la société productrice ou le produit lui-même. Une liste précise de chaque élément du colis doit être émise, précisant le type de conditionnement ou les impressions qu'ils ont produites. Enfin, on n'oubliera pas de noter les références précises de ce qui a été dégusté.

Les élus veilleront à ne pas tester plus de quelques colis à la fois, sinon il leur serait impossible d'évaluer la qualité de chacun. On conseillera de commencer la dégustation par le foie gras, afin de ne pas avoir les papilles altérées par le goût d'autres aliments, et, plus généralement, de goûter les produits dans l'ordre naturel de dégustation.

#### Jauger le sérieux du fournisseur

La dégustation constitue également un bon prétexte pour tester le sérieux du fournisseur quant à ses délais de livraison en demandant de se faire expédier un colis type à une date déterminée. Par ailleurs, tout fournisseur sérieux ne rechignera pas à faire déguster l'ensemble de sa gamme et pas seulement ses produits phares.

#### Verser un acompte

Puisqu'il n'envoie pas un échantillon mais un colis entier, il est normal qu'un fournisseur demande le paiement du colis soumis à la dégustation, notamment si aucune commande n'est passée. Certains fournisseurs sont en effet devenus très vigilants après avoir été confrontés à l'abus de certains CE. La relation entre les élus et le distributeur doit être une relation fondée sur la

confiance, dans les deux sens.

### ➤ LES PIÈGES À ÉVITER

Comme dans tout catalogue, les photographies présentées sont non contractuelles. Cependant, les dimensions exactes des produits doivent être mentionnées dans le descriptif, il faudra donc y porter une attention particulière.

Les élus du CE liront également attentivement les conditions générales de vente qui doivent être jointes au devis par le fournisseur.

Il faut également définir les engagements du fournisseur en cas de rupture de stock du produit choisi. Par quel autre produit serait-il remplacé et dans quel délai?

Le plus difficile pour l'élu est sans doute de trouver une composition originale d'une année sur l'autre qui satisfasse le plus grand nombre de salariés. Il s'agit de faire un délicat compromis entre les classiques attendus et les nouveautés. Parce qu'en cas d'insatisfaction, qu'elle porte sur le produit lui-même ou sur une livraison tardive, les salariés déçus ne remettront pas en cause la prestation du fournisseur mais celle du CE.

Enfin, on ne conseillera jamais trop à un élu de CE de se renseigner sur les habitudes alimentaires de ses salariés qui pourraient souhaiter des colis particuliers (végétarien, halal, casher...) ■

## ➤ ENTRETEN AVEC...

**Serge Pizzuto,**  
Élu HLM des chalets UES

### LES COLIS GASTRONOMIQUES, C'ÉTAIT UNE DEMANDE DES SALARIÉS OU UNE ENVIE DU CE ?

Ca fait plus de 30 ans que nous distribuons des colis gastronomiques, c'est la partie principale de l'activité du CE avec l'arbre de Noël. A l'époque, on avait opté pour le colis avec l'arbre de Noël. A l'époque, on avait opté pour le colis parce qu'il contenait du foie gras, et que c'était une denrée rare.

### COMMENT CHOISISSEZ-VOUS VOTRE FOURNISSEUR ?

On a décidé de ne pas se focaliser sur un unique fournisseur, histoire de faire travailler tout le monde. On se décide sur la dégustation, et on essaye de varier les goûts d'année en année, comme la fois où on a distribué un colis basque.

### DES CONSEILS POUR DES ÉLUS QUI VOUDRAIENT DISTRIBUER UN COLIS GASTRONOMIQUE POUR LA PREMIÈRE FOIS ?

Nous avons choisi d'arrêter un prix (40 euros) sur lequel nous mettons les fournisseurs en concurrence. Comme on fait très attention à la qualité du foie gras, on va si possible visiter les exploitations, notamment pour voir si elles sont industrielles ou artisanales. Quand nos fournisseurs sont des assembleurs, ils nous montrent le lieu où ils se fournissent.