

USA : UN APPROVISIONNEMENT PAS TOUJOURS COHÉRENT POUR CHIPOTLE

La chaîne de restauration rapide Chipotle Mexican Grill, qui possède plus de 1 700 restaurants aux États-Unis, veut projeter une image très proenvironnement. Elle souhaite donc n'utiliser que des produits bios et de la viande provenant d'animaux élevés selon des standards très stricts de bien-être. Or, elle éprouve actuellement des difficultés d'approvisionnement qui mettent en péril la cohérence de ses politiques.

En effet, en janvier dernier, la chaîne a suspendu ses achats de porc chez l'un de ses principaux fournisseurs américains, sous prétexte que celui-ci ne répondait pas aux standards de bien-être animal, notamment en ce qui concerne l'accès des bêtes à l'extérieur. Cependant, Chipotle s'est retrouvée en manque de viande de porc et a dû retirer certains plats de porc de son menu en attendant de trouver d'autres fournisseurs. Or, la chaîne a été incapable de s'en trouver aux États-Unis et a été obligée de se rabattre vers du porc anglais.

C'est ainsi que Karro Food, au Royaume-Uni, est devenu le principal fournisseur de viande de porc de Chipotle. Cependant, l'arrivée de ce fournisseur soulève une polémique et démontre les limites de la politique d'approvisionnement de l'entreprise. En effet, l'utilisation d'antibiotiques est possible sur les fermes de Karro Food, pour traiter les animaux très malades, alors que Chipotle interdit toute utilisation d'antibiotiques chez ses fournisseurs américains (tolérance zéro). La chaîne se défend en expliquant que Karro se conforme aux normes « bios » européennes, qui permettent l'utilisation d'antibiotiques sous certaines conditions.

Source : *Meatingplace*, 13 juillet 2015 et *Chipotle.com*

NDLR : Ainsi, Chipotle a remplacé un fournisseur qui ne respectait pas une partie de ses exigences, par un autre qui ne respecte pas une exigence. Il est également ironique de constater que Chipotle fait la promotion de l'achat local tout en s'approvisionnant en Europe.