

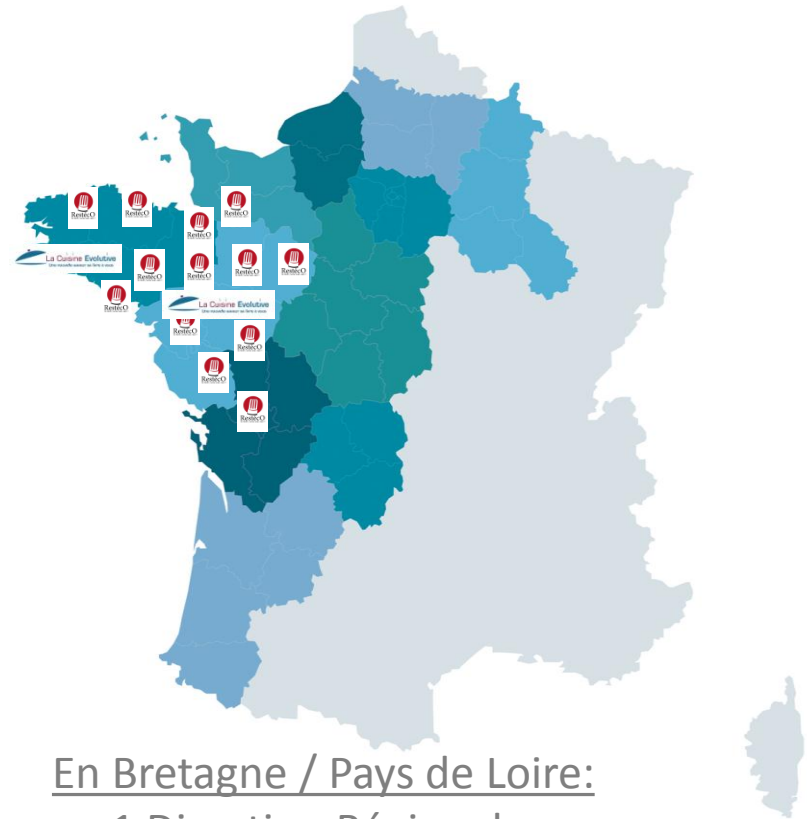


Les Entreprises de l'alimentaire avancent dans la RSE

Entreprendre le Développement Durable

Intervenant : Jérôme VALLAT Responsable Développement Durable RestécO

- Fondée par Jean Paul RENO, qui a confié la société à ses fils Grégory et Jocelyn depuis 4 ans
- Société 100% familiale
- Créée en Septembre 1982
- Restauration Collective (Cuisine centrale et Gestion sur place)
- Relation de Proximité et Respect des Traditions culinaires
- 85 000 personnes mangent RestécO tous les jours;
- 738 salariés
- Pérennité des contrats : 97 % de taux de reconduction,



Enseignement

Part du chiffre d'affaires consolidé

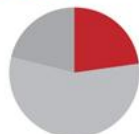
56%



Entreprises et Administrations

Part du chiffre d'affaires consolidé

23%



Santé et Résidences

Part du chiffre d'affaires consolidé

21%



En Bretagne / Pays de Loire:

- 1 Direction Régionale ;
- 90 restaurants ;
- 7 responsables de secteurs ;
- 3 cuisines centrales (Dirinon , Bréal / Montfort et Avranches)

« Au sein de notre groupe Familial, nous intégrons la nécessité de conjuguer Développement Durable et Respect de la planète. »

Notre volonté de démarche humaniste a pour enjeu de placer la femme et l'homme au centre de notre processus de développement sociétal en conjuguant :

- équité sociale ;
- efficacité économique ;
- équilibre environnemental ;



1 LA FAMILLE
1^{er} groupe familial indépendant dans l'Ouest de la France.
actionnariat 100% famille Renou - 2^{ème} génération de dirigeants - 30 années d'expérience

2 LA LIBERTÉ
Des Chefs de cuisine libres d'exprimer leurs talents.
sélection des produits de saison - choix des fournisseurs - liberté des menus

3 LA CUISINE
Des méthodes de cuisine traditionnelles dans le respect des cultures régionales.
pâtisseries maison - produits frais régionaux - chefs issus de la restauration gastronomique

4 L'ENGAGEMENT
Des approvisionnements locaux pour une restauration responsable.
+ de 300 producteurs en circuit court - actions de recyclage des déchets - démarches Bio et "Bleu, Blanc, Cœur"

5 LA PROXIMITÉ
Des professionnels de la restauration au plus près de nos clients.
encadrement issu de la profession - équipes régionales autonomes - disponibilité des responsables de secteur

6 LA CONVIVIALITÉ
Des partenariats professionnels empreints d'humanisme et de convivialité.
satisfaction : 97% de renouvellement de contrats - politique de promotion interne - concours culinaire d'entreprise

7 LE SUR-MESURE
Des services d'experts pour des solutions adaptées à chaque exigence.
concepts nutritionnels personnalisés - École de formation aux métiers de la restauration - création d'ambiances et d'espaces

Nous engager est avant tout une volonté de pérenniser une démarche concrète de progrès réaliste

Grégory RENOU

Notre politique est orientée vers le renforcement des compétences de nos collaborateurs afin de favoriser la performance de nos équipes,
Cette démarche est facilitée par la mise en place de la Gestion Prévisionnelle des Emplois et Compétences depuis 2 ans,

Cette GPEC se traduit par la mise en place de différents volets :

- Un référentiel métier / filière ;
- Parcours de formation individuel et collectif ;
- Association au recrutement d'une démarche d'intégration de nos nouveaux collaborateurs ;
- Des actions sociales vers le monde du handicap et de l'insertion
- Une attention particulière à l'environnement et aux conditions de Travail
 - Prévention des risques professionnels;
 - Prévention de la Pénibilité ;
 - Développement Durable ;



Nos collaboratrices et collaborateurs sont au centre de l'entreprise avec un objectif :
Apporter à nos clients et convives un fort niveau de satisfaction

Une entreprise impliquée et intégrée dans son environnement social et géographique

➤ Fournisseurs de denrées alimentaires

40 % de produits locaux dans nos assiettes

En Bretagne /Pays de Loire :

- 85 Fournisseurs
- 245 Boulangers



ICI LE CAFÉ
PROVIENT DU TORRÉFACTEUR ARÔME CAFÉ SITUÉE AU RHEU (35). 

DES PRODUITS LOCAUX DANS MON RESTO
DE CASSON
En te proposant toute l'année des produits locaux, ton restaurant contribue à la préservation de l'environnement, et à l'économie locale !



SAUTÉ DE BOEUF :
GAËC DE LA DIVATTE à Landemont

SAUTÉ, ÉMINCÉ, FILET DE DINDE :
FERME DE LA BREGEONNERIE à Nort sur Erdre

CRÊPES :
SARL CATEL ROC à Treillières

RÔTI DE PORC :
GAËC DE LA DIVATTE à Landemont

POULET :
SOCIÉTÉ GASTRONOME à Ancenis

POMMES :
LE VERGER DU VAL DE L'ERDRE à Nort sur Erdre

FROMAGE BLANC :
FERME DE LA PANNETIÈRE à la Chapelle sur Erdre



➤ Prestataires de services régionaux :

- Entreprise de maintenance matériel et équipements,
- Entreprise de maintenance de bâtiment,
- Recrutement dans l'ensemble des bassins d'emplois (Rennes Métropole, Vitré Communauté, secteur de Ploermel....)

Correspond à 15%
de nos approvisionnements

A l'occasion de la semaine du développement durable,
votre chef vous a préparé un menu 100% durable !



MENU durable

Ce menu est élaboré à partir de produits locaux. Ainsi, votre restaurant contribue à la préservation de l'environnement, et de l'économie locale !

FROMAGE : Elevéurs du Haut Anjou - Bienné

LAIT : GAEC du Vivier - La Guioche de Bretagne

PAIN : M. MARAULT - Vitré

LAPIN : EARL BARBOT - Erbrée

RÔTI DE PORC : Clermont - Vitré

POMME : GAEC du Touchet - Chambré

POMME DE TERRE : M. GEFFRAULT - Erbrée

Verrine de pommes, ananas et mayonnaise,
Salade piémontaise
Salade de pommes de terre au thon et olives noires,
Verrine d'endives, pommes, lardons et cerneaux de noix

Gigot de lapin sauce aux olives vertes,
Rôti de porc
Gratin de pommes de terre à la Tomme des Closiers

Riz au lait Bleu Blanc Coeur
Tarte tatin aux pommes du Gaec de Chaumeré
Verrine pommes fraises sirop de menthe

Apéritif

Méthode traditionnelle scache cachés brut vendange manuelle
Jus d'orange du bassin méditerranéen
Mini bouchées amuse bouche

Buffet

Saumon fumé et ses foasts au pain complet
Melon et jambon de pays
salade de chou pomme et carottes
Poissons marins
Courgettes râpées
Filet de Saumon
Jambon cru
Courgette farcie de veau et porc
Lentilles corail
Couscous d'épautre
Mélange de feuille de chêne
Pommes de terre nouvelle
Fromage de brebis médaille d'or Paris 2012
Camembert Lescure
Sauces et condiments
Fleur de sel de Guérande
Fondant au chocolat
Compote de pommes gala
Cookies aux céréales et fruits rouges
Fromage blanc fermier demi-écrémé
Café 100% Arabica
Thé noir
Sucre blond pure canne
Pain tradition
Petit moelleux
Pain au lin
vins sensés, sensuel par nature
Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2011 - vendange manuelle
Château de Lascaux «Carai» du Pic saint Loup



Malgré un contexte difficile :

- Coût économique : + 30% en moyenne ;
- Régularité en terme d'approvisionnement (délai et volume) ;
- Saisonnalité des produits ;
- Conditionnement plus adapté au secteur de la Grande Distribution qu'à la Collectivité,

Une entreprise qui s'engage

Une entreprise reconnue localement : Trophée Coup de Cœur 2012 par l'Association Produit en Bretagne et Ouest France



ouest
france



Innovations mise en place,
Développement et
Attachement au territoire
Breton

Adhésion



Pour marquer notre implication et développer notre culture RSE, notre entreprise va adopter, soutenir et mettre en œuvre les Obligations et Engagements du pacte Mondial des Nations – Unies.



1^{er} Groupe Familial indépendant de Restauration Régionale dans le Grand Ouest

www.resteco.fr



Le Goût, notre seul chef !



Merci pour
votre
Attention

demaindurable
@convivio.fr