

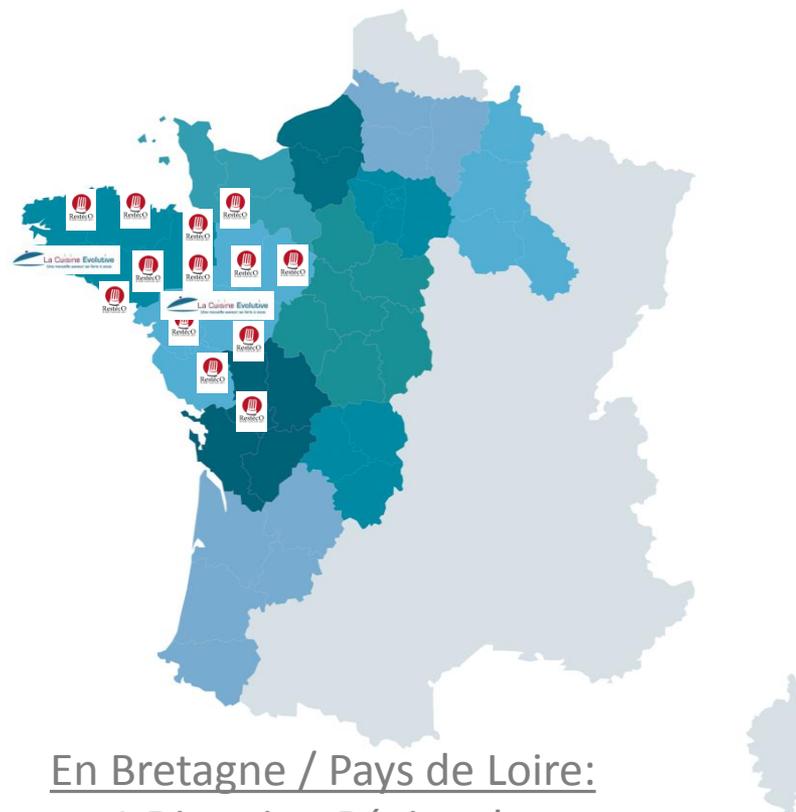


Les Entreprises de l'alimentaire avancent dans la RSE

Entreprendre le Développement Durable

Intervenant : Jérôme VALLAT Responsable Développement Durable RestécO

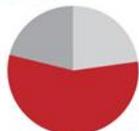
- Fondée par Jean Paul RENO, qui a confié la société à ses fils Grégory et Jocelyn depuis 4 ans
- Société 100% familiale
- Créée en Septembre 1982
- Restauration Collective (Cuisine centrale et Gestion sur place)
- Relation de Proximité et Respect des Traditions culinaires
- 85 000 personnes mangent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



Enseignement

Part du chiffre d'affaires consolidé

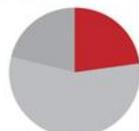
56%



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



DES FOURNISSEURS LOCAUX DANS MON RESTO

En vous proposant des fournisseurs locaux, votre restaurant contribue à l'économie locale !

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....)

Du BIO dans nos assiettes

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 Gouache 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
 José Bouquet - Madiran sur seine

Jus d'orange du bassin méditerranéen
 Lard et orange confondus de 75% de produits bio de France gélifiés de façon responsable

Mini bouchées amuse bouche

Buffet

Saumon fumé et ses foasts au pain complet
 Saumon Fumé à Paris, rue de Guérande

Melon et jambon de pays
 Maitre de cuisine

salade de chou pomme et carottes
 Marouf de la Bière - 44200 Hérisson 89 492

Polynés marines
 GAEC des champs potables, 44200 Bougné-sur-Mer

Courgettes râpées
 La ferme de Lévrier - 44200 Chaubourc

Filet de Sauf
 Origine France, 100% cuire le fait

Jambon cru
 France

Courgette farcie de veau et porc
 La ferme de Lévrier - 44200 Chaubourc, farce de veau et porc, France

Lentilles corail
 Turquie

Couscous d'épautre
 Italie

Mélange de feuille de chêne
 GAEC des champs potables, 44200 Bougné-sur-Mer

Pommes de terre nouvelle
 Marouf de la Bière - 44200 Hérisson 89 492

Fromage de brebis médaille d'or Paris 2012
 ESCABET Hoyle, 35200 Hoyle sur Vitré

Camembert Lescure
 17100 Surgères

Sauces et condiments - France
 Fleur de sel de Guérande

Fondant au chocolat
 CHOCOLAT 100% 40% France

Compote de pommes gala
 Vergen de Brère Malbec, 44700, Loulé et Héroux (LORIENT)

Cookies aux céréales et fruits rouges
 GABRIELLE O&C, unité de la ferme de Tréguier-sur, 44770 Malzac sur Océan (emballage 100% Bio) (Agropolis)

Fromage blanc fermier demi-écrémé
 Ferme de Malbec, 44100 Saint-Léger

Café 100% Arabica
 Sunibacof, Traditionnelle Artisanale - Malbec, Moï Hervez, commerce équitable, 540

Thé noir
 Angèle, Moï Hervez

Sucre blond pure canne
 Moï Hervez bio équitable

Pain tradition
 Point de la Penitence, à Paris

Petit moelleux
 Point de la Penitence, à Paris

Pain au lin
 Point de la Penitence, à Paris

vins sensés, sensuel par nature,
 Muscadet Sèvre et Maine sur l'île 2011 - vendange manuelle
 José Bouquet 44100 Madiran sur seine Côtes de Gascogne

Château de Lascaux «Carai du Pic saint Loup
 Languedoc 2010
 28 Côtes vignes élevées 34000 Montpéran

produits bio de l'agriculture biologique



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

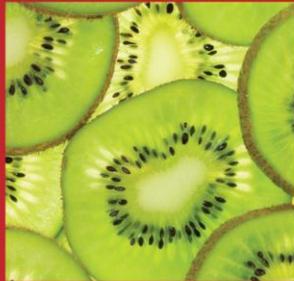


Pour marquer notre implication et développer notre culture RSE, notre entreprise va adopter, soutenir et mettre en œuvre les Obligations et Engagements du pacte Mondial des Nations – Unies.



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