



LES PRODUITS

Restauration
authentique et responsable





Proposer
une cuisine *savoureuse*,
grâce à des produits
soigneusement sélectionnés. >>

Nos chefs disposent d'un large choix de produits frais, de saison, « made in France » ou encore biologiques, issus d'un approvisionnement responsable, qui saura répondre à vos attentes.



AGIR POUR UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE

Notre philosophie

Agir pour un approvisionnement responsable, c'est une des priorités du groupe. Choix de matières premières, modes de production respectueux de l'environnement, sélection de producteurs et fournisseurs locaux... tout autant d'actions concrètes, qui font partie intégrante de nos préoccupations.

Chez Convivio, nous respectons rigoureusement la règle d'or des 3P : Produit – Prestation – Prix.

« Le produit avant tout. Nous ne souhaitons pas être influencé par le prix d'un produit, par conséquent nous ne demandons jamais la tarification de celui-ci avant son test visuel, gustatif et olfactif. Notre service achat négocie un volume, que nous nous engageons à respecter. Cet engagement assure la pérennité entre les 2 parties et garantit une régularité qualitative du produit. »

Patrick GAULTIER, Directeur des Achats.





engagement 1)

ENTREtenir UNE RELATION ÉQUILIBRÉE AVEC NOS FOURNISSEURS

Objectifs

- Contribuer au développement des filières agricoles
- Collaborer sur des innovations et techniques de travail
- Participer aux différentes manifestations du territoire (réunion avec les associations d'Agriculteurs de Bretagne)
- Partager des valeurs et engagements communs
- Assurer une confiance mutuelle

engagement 2)

SOUTENIR L'ÉCONOMIE LOCALE DE NOS TERRITOIRES

Objectifs

- Favoriser le « Made in France » et les circuits courts
- Réduire l'empreinte environnementale de nos achats (émissions de CO2)
- Préserver les emplois locaux
- S'engager auprès d'associations régionales (Produit en Bretagne, Agriculteurs de Bretagne)
- Promouvoir notre patrimoine culinaire français et transmettre notre « savoir-faire »

engagement 3)

SÉLECTIONNER DES PRODUITS DE QUALITÉ

Objectifs

- Favoriser les produits frais
- Respecter la saisonnalité des produits, notamment pour les fruits et les légumes
- S'appuyer sur des labels de qualité
- Privilégier les produits issus d'une agriculture responsable
- Tracer et contrôler les produits référencés

engagement 4)

ÊTRE TRANSPARENT DANS NOTRE DÉMARCHE ACHATS

Objectifs

- Accompagner et cerner les besoins de nos chefs, pour répondre aux attentes de nos clients
- Garantir une présence et une réactivité de notre service achats sur les établissements (commissions de restauration, réunions publiques)
- Rassurer et échanger sur les produits et méthodes d'approvisionnement

Présentation de notre service de référencement

Une équipe réactive, proche du terrain

Issus de la profession (anciens chefs de cuisine) et passionnés par les métiers de la restauration, les 3 chargés de référencement travaillent en étroite collaboration avec producteurs et fournisseurs.

Ils sont également en relation permanente avec les chefs de cuisine du groupe et mettent à profit leurs expériences et leurs grandes connaissances des produits, pour leur proposer les meilleures denrées au meilleur prix :

« **Parce qu'un bon produit, s'achète à un bon prix** »

Olivier MAUGÈRE, Adjoint aux achats.

Patrick

1987

Arrivée chez Convivio
second de cuisine | scolaire

1988

Chef gérant de cuisine | scolaire

1990

Lauréat du concours national de gastronomie française à Carcassonne

1992

Chef gérant de cuisine | entreprise

1995

Responsable de secteur (RS) | Rennes (3 sites)

1997

Directeur de la cuisine centrale de Bréal-sur-Montfort + RS Rennes | Redon (9 sites)

1999

RS | Loire-Atlantique - Rennes - Redon (18 sites)

2007

Directeur des achats du groupe

2017

Happy Birthday ! [30 ans chez Convivio]

Jérôme

1999

Arrivée chez Convivio
Second de cuisine | scolaire

2001

Chef gérant de cuisine | scolaire

2013

Responsable de la cuisine centrale | Beaufay

2014

Responsable cuisine et production Ruffault Traiteur | Rennes

2018

Adjoint aux achats

« La noblesse d'un produit n'est pas son prix, mais la qualité au meilleur prix »

Olivier

1995

Arrivée chez Convivio comme second de cuisine | scolaire

1998

Chef gérant de cuisine | scolaire

2001

Chef gérant de cuisine | scolaire

2007

Formateur | Houlé Restauration (Région Normande)

2008

Adjoint aux achats



Les missions du service

- Conseiller et accompagner les chefs gérants dans les achats produits et matériels.
- Définir des programmes et procédures d'achats afin d'optimiser les prestations de service de nos distributeurs.
- Élaborer les cahiers des charges techniques exprimant les besoins des restaurants.
- Prospecter et sélectionner les fournisseurs capables de répondre aux besoins de nos établissements.
- Négocier avec les fournisseurs les conditions d'approvisionnement et de logistique appropriées.
- Construire et manager « la qualité fournisseur » en développant des relations sur le long-terme.
- Identifier, anticiper et gérer les risques fournisseurs.
- Mettre en place et suivre les indicateurs des activités de nos fournisseurs, réaliser des audits et des visites de sites permettant d'évaluer leurs outils de production.
- Contrôler les procédures d'achats et l'exécution des engagements entre le service achats, les restaurants et les fournisseurs.





Pas de centrale d'achat, un service de référencement au service des chefs gérants

Notre service est spécialisé dans le référencement de denrées, de produits et de matériels pour la restauration collective. Maîtrisant parfaitement les circuits d'approvisionnement, les chargés de référencement sont en relation permanente avec les fournisseurs « partenaires ».

Toutes les denrées alimentaires entrant dans la confection des repas au sein des cuisines de Convivio, répondent aux dispositions de la réglementation, en étant conformes :

- Aux normes homologuées et enregistrées par l'AFNOR ;
- Aux spécifications techniques inscrites dans les décisions du groupe (GEMRCN), éditées par le Journal Officiel ;
- Au Code des Usages, pour les produits de salaisons.

Le SAVIEZ-VOUS ?

Un service de référencement se différencie de la centrale d'achat par le fait qu'il n'effectue pas les achats pour son propre compte. Il n'est pas une directive auprès de ses chefs gérants, il crée un répertoire de références. Les chefs ont ainsi une totale liberté pour s'approvisionner auprès des différents fournisseurs référencés.

Chez Convivio, le service achats n'est pas une centrale d'achats, mais un service de référencement qui entretient les relations avec ses fournisseurs. Il négocie avec ces derniers la tarification générale et les conditions logistiques, qui bénéficieront ensuite aux chefs gérants.

« Pour plus de souplesse, notre service achat sélectionne 5 à 12 producteurs-fournisseurs par famille de produits, donnant ainsi à nos chefs de cuisine une entière autonomie dans leur prestation culinaire. Ce sont leurs recettes, aucune fiche technique n'est utilisée, la prestation culinaire est unique à chaque chef. »

Daniel RICHARD, Adjoint aux achats.



Au total, c'est 4 fois plus de références que les sociétés concurrentes : + de 8 300 références produits.

Chaque référence proposée fait l'objet d'une étude exhaustive sur :
Sa nature / sa provenance / sa composition / sa transformation / sa valeur nutritionnelle / sa DLC
(Date de Limite de Consommation).

Ainsi, Convivio achète chaque année :



NOTRE MÉTHODE DE RÉFÉRENCIEMENT

————— +/- 48 heures (sous réserve de la disponibilité du fournisseur) —————>

1



2



3



4

La rencontre

Entretien physique avec le fournisseur pour l'élaboration du plan stratégique (production, logistique, traçabilité, certification...).

Les engagements

Mise en place d'un contrat d'engagements entre les 2 parties.

La négociation

Consultation tarifaire et négociation, en relation directe avec le fournisseur.

La confirmation

Confirmation du référencement dans la mercuriale du fournisseur. Personnalisation de la mercuriale informatique, propre aux fournisseurs.

Le choix de la qualité

Utilisation de produits labellisés

Symboles forts de nos engagements, nos approvisionnements s'appuient sur bon nombre de labels de référence, attestant de notre volonté à apporter les meilleurs produits pour nos clients.



Bio européen



Commerce équitable



Convivio, membre de « Produit en Bretagne »

Convivio est membre de l'association « Produit en Bretagne » depuis 2010. Protectrice des produits du terroir breton et des valeurs de la région Bretagne, l'association est un vrai gage de qualité pour les clients des entreprises adhérentes.



Pour le groupe, c'est aussi une façon d'affirmer son attachement à sa région d'origine et de participer à de nombreuses actions collectives (Assemblée générale, commissions développement durable) en faveur d'un développement économique, responsable et durable.

Convivio : 1^{ère} entreprise de restauration membre de l'association « Agriculteurs de Bretagne »

L'association Agriculteurs de Bretagne agit pour positiver l'image de l'agriculture bretonne et a pour objectif de favoriser le dialogue permanent entre les agriculteurs, cuisiniers et clients finaux.



Séduit par la philosophie et l'approche constructive de l'association, c'est tout naturellement que le groupe Convivio a choisi d'y adhérer et devient ainsi la 1^{ère} entreprise de restauration membre de celle-ci. Pour nous, adhérer à l'association Agriculteurs de Bretagne c'est :

- Renforcer le dialogue avec les agriculteurs et échanger avec les acteurs impliqués dans les actions
- Accroître la visibilité des actions menées en lien avec notre RSE grâce aux partenariats établis entre l'association et les médias de la région
- Soutenir les producteurs locaux et utiliser les circuits courts pour s'approvisionner de manière responsable
- Implanter les cuisines au cœur de nos régions pour favoriser la proximité
- S'impliquer dans la vie locale



Convivio intègre le réseau Agrilocal

Dans le but de soutenir et favoriser l'agriculture locale, l'association Agrilocal a mis en place une plate-forme de mise en relation entre les producteurs locaux et les acteurs de la restauration collective, respectant le code des marchés publics.

Conquis par cette démarche, à la fois environnementale et gustative, Convivio encourage ainsi les circuits de proximité et développe une restauration collective de « plaisir », en valorisant le patrimoine culinaire.



Inter Bio Normandie et Convivio soutiennent la filière bio normande

Inter Bio Normandie est l'interprofession de la filière agriculture biologique en Normandie. Créée par et pour les opérateurs biologiques de la région, c'est une association qui fédère les différents acteurs bio normands : producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs.

Depuis plusieurs années, Inter Bio Normandie accompagne Convivio dans l'introduction du bio dans nos restaurants, en concertation avec les acteurs locaux.



Convivio adhère aux chartes des labels Talents et Saveurs d'Ile-de-France

Ces labels ont été créés dans le but de donner plus de visibilité aux produits alimentaires issus du terroir de l'Île-de-France. Présent sur la région, le groupe Convivio a signé la charte commune aux 2 entités, qui s'appuie sur trois pôles de valeurs régionales : le patrimoine alimentaire régional, la protection de l'environnement régional et l'implication sociétale et le dynamisme économique.



Un contrôle régulier de nos fournisseurs et des produits

Audits et suivi des fournisseurs

Tous nos producteurs et fournisseurs sont audités. Ils font également l'objet de 2 à 3 rendez-vous par an, pour aborder l'ensemble des sujets liés au partenariat. Le service achats se déplace dans les restaurants pour rencontrer les équipes. L'objectif étant d'échanger sur les interrogations liées aux produits et les attentes de nos clients (réunions diététiques, commissions de restauration...).

En parallèle, tous les ans, le service achats mène une enquête de satisfaction auprès des chefs de cuisine du groupe, afin d'évaluer la qualité du service et de déterminer si les producteurs et fournisseurs respectent leurs engagements.

Un laboratoire culinaire pour tester des produits

En partenariat avec certains de nos fournisseurs, Convivio a développé un service de Recherche & Développement (R&D), dans le but d'adapter nos prestations culinaires. Piloté par un technicien culinaire, le laboratoire teste les nouveaux produits, les nouvelles techniques de cuisson, textures ou couleurs, en réponse aux attentes de nos chefs.

Chaque année, plus de 100 produits sont testés dans notre cuisine d'essai. La R&D permet également de se pencher sur les conditionnements, afin de limiter les déchets dans la cuisine : réduction de carton, emballages sous-vides grand format...



UN CHOIX RIGOUREUX DES PRODUITS

Pour Convivio, sélectionner les produits avec soin, c'est avant tout privilégier le respect de l'environnement. En ce sens, nous développons notre approvisionnement avec des producteurs locaux (vergers, primeurs, producteurs de lait, viandes fraîches ou laitage...) et garantissons des produits de qualité.

Chaque année, notre service achats reconsidère en partie son référencement afin d'analyser les référentiels de nos producteurs et fournisseurs ne répondant plus à nos critères de sélection.



DES PRODUITS FRAIS AVANT TOUT

Nos prestations culinaires sont réalisées principalement à partir de produits frais, certifiant une qualité et une préservation des goûts optimales.

PRODUITS	FRAIS	SURGELÉ	SEC
LES ENTRÉES			
Hors d'œuvre à base de féculents	40 %		60 %
Hors d'œuvre à base protéidique	80 %	5 %	15 %
Potage	100 %		
Charcuterie froide	100 %		
Charcuterie chaude	50 %	50 %	
Cuidités	60 %	20 %	20 %
Crudités	100 %		
LES PLATS			
Bœuf	90 %	10 %	
Porc	90 %	10 %	
Agneau	35 %	65 %	
Veau	80 %	20 %	
Volaille	80 %	20 %	
Autres volailles	100 %		
Lapin	50 %	50 %	
Œuf	100 %		
Abats	80 %	20 %	
Charcuterie	100 %		
Poisson	90 %	10 %	
LES LÉGUMES			
Riz			100 %
Semoule / blé			100 %
Pâtes			100 %
Légumes verts	60 %	35 %	5 %
Salade	100 %		
LES LAITAGES			
Produits laitiers	100 %		
Fromages	100 %		
Laitages à base de féculent	100 %		
LES DESSERTS			
Desserts lactés	100 %		
Pâtisseries	85 %	5 %	10 %
Fruits crus	100 %		
Fruits cuits	100 %		
Crèmes dessert	100 %		
Laitages desserts	100 %		

DES PRODUITS DE SAISON EN PRIORITÉ

En fonction des périodes de l'année, nous privilégions dans nos menus les produits frais spécifiques à chaque saison, donnant ainsi à nos plats diversité et fraîcheur.

Convivio s'engage à respecter la saisonnalité des produits, afin de garantir une qualité de fruits et légumes optimale.



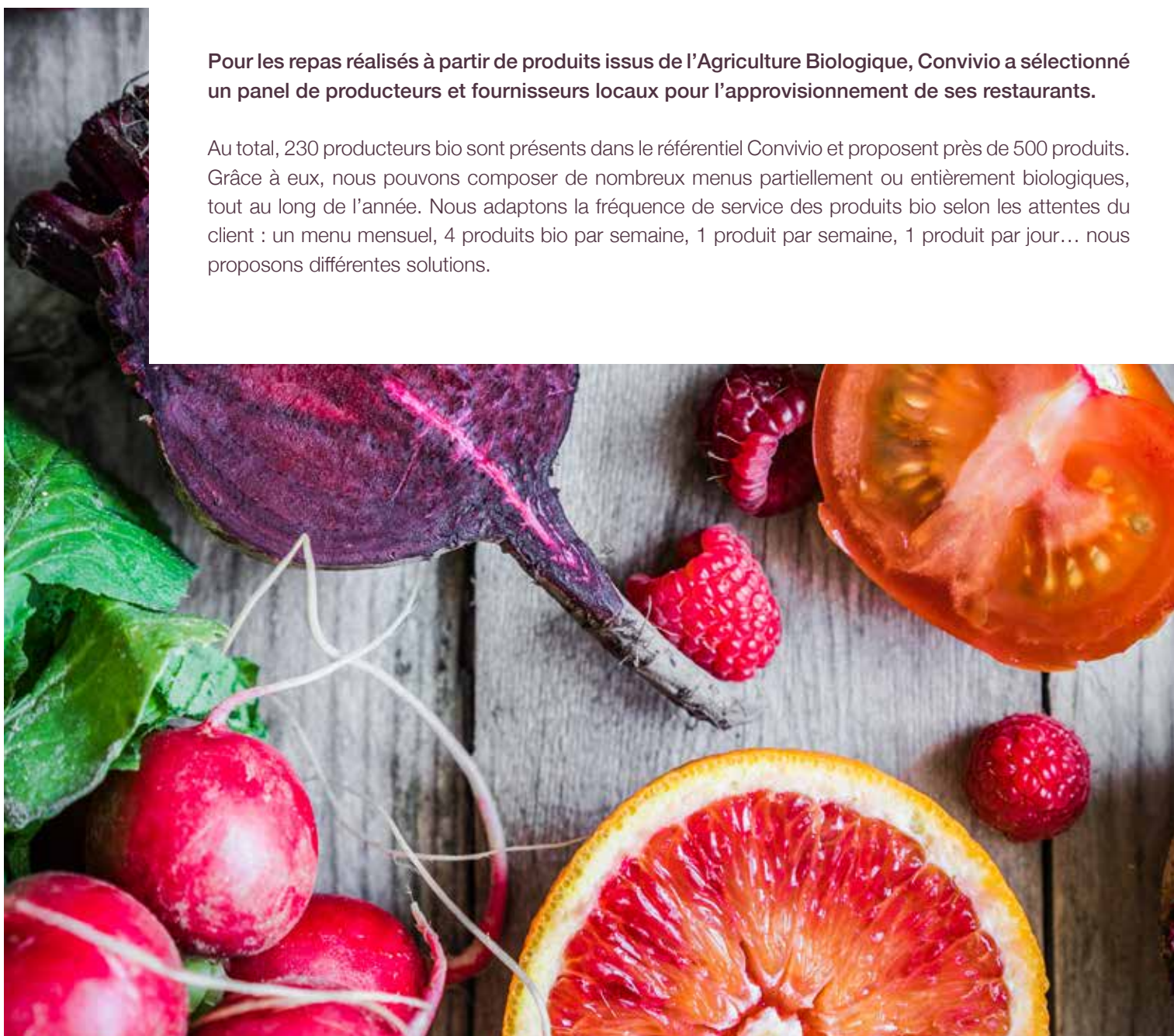
abricots	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	laitues	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
artichauts	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	maïs	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
asperges	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	mandarines	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
aubergines	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	melons	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
betteraves	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	mirabelles	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
brocolis	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	mûres	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
carottes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	myrtilles	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
cassis	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	navets	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
céleris	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	nectarines	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
cerises	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	oignons	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
choux	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	oranges	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
choux-fleurs	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	pêches	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
choux de Bruxelles	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	petits pois	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
coings	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	poireaux	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
concombres	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	poires	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
côtes de Blette	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	poivrons	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
courges	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	pommes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
courgettes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	pommes de terre	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
endives	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	potirons	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
épinards	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	prunes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
fenouils	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	pruneaux	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
fraises	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	radis	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
framboises	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	raisins	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
groseilles	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	rhubarbes	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
haricots	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	salades	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
kiwis	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D	tomates	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D

DES PRODUITS BIO DANS LES MENUS



Pour les repas réalisés à partir de produits issus de l'Agriculture Biologique, Convivio a sélectionné un panel de producteurs et fournisseurs locaux pour l'approvisionnement de ses restaurants.

Au total, 230 producteurs bio sont présents dans le référentiel Convivio et proposent près de 500 produits. Grâce à eux, nous pouvons composer de nombreux menus partiellement ou entièrement biologiques, tout au long de l'année. Nous adaptons la fréquence de service des produits bio selon les attentes du client : un menu mensuel, 4 produits bio par semaine, 1 produit par semaine, 1 produit par jour... nous proposons différentes solutions.



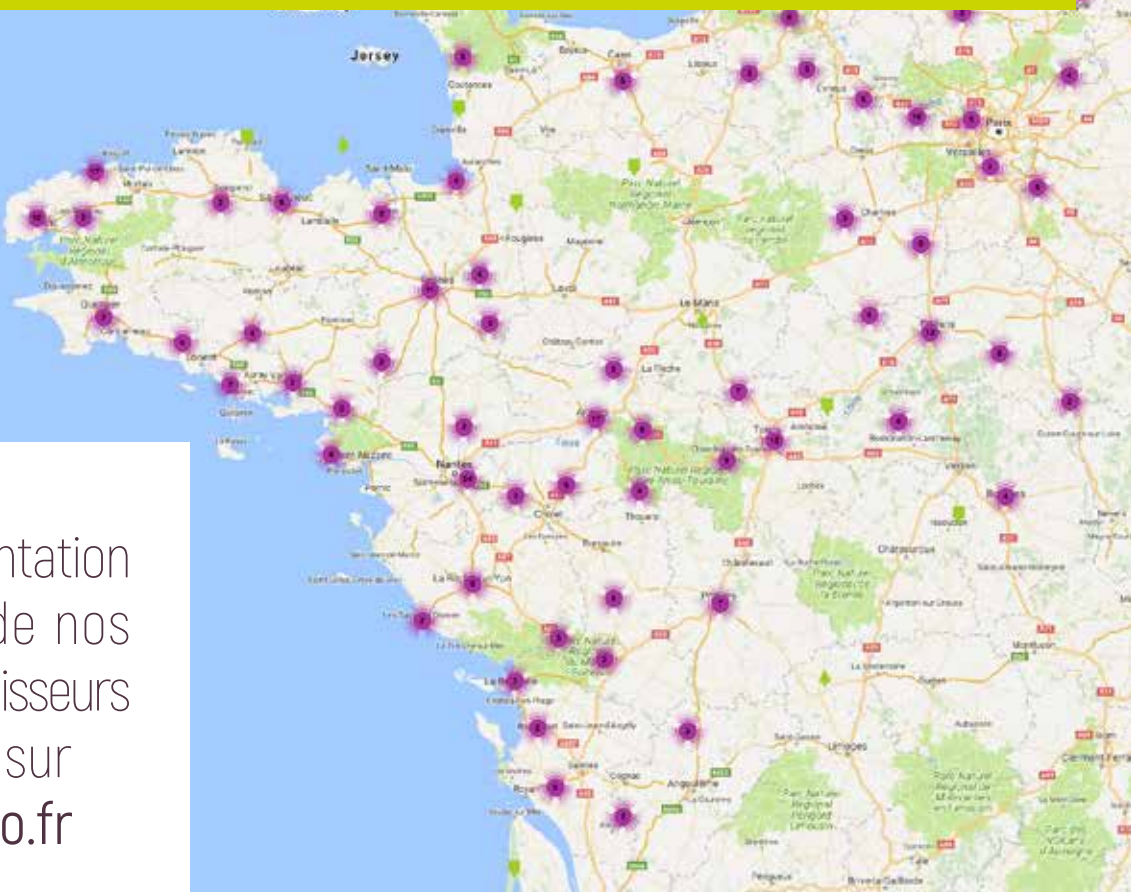
DES PRODUITS LOCAUX DANS LES RESTAURANTS

Afin de soutenir l'économie locale, Convivio favorise l'approvisionnement en circuits-courts et travaille au minimum avec 2 producteurs et fournisseurs locaux sur chacun de ses restaurants. Au total, c'est près de 1 200 producteurs et fournisseurs locaux référencés dans notre mercuriale, dont 215 en vente directe.

1200 producteurs et
fournisseurs locaux

dont 215
en vente directe

Retrouvez l'implantation
de l'ensemble de nos
producteurs, fournisseurs
et distributeurs sur
www.convivio.fr



NOS ENGAGEMENTS PRODUITS

Dans le cadre de notre charte d'engagements achats, nous avons fait le choix de privilégier la *transparence*, afin de *gagner votre confiance*.

Origine des produits, exclusion de certaines pratiques, soutien des filières...

Entrez dans les cuisines de nos restaurants.

Les viandes

L'origine des viandes utilisées dans les préparations est communiquée chaque jour au consommateur offrant ainsi une information optimale. Nous bannissons le barattage et le saumurage : deux techniques qui consistent à injecter de l'eau salée dans les viandes, afin de créer un poids supérieur à l'achat, mais qui se restituera en « perte de poids » lors des cuissons dans nos cuisines. Chez Convivio, nous privilégions la maturation des viandes dans les abattoirs de nos fournisseurs.

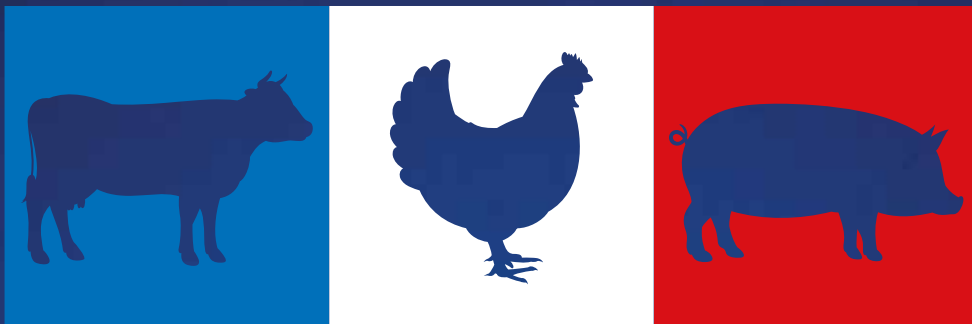
Nous excluons également les VSM (Viande Séparée Mécaniquement), de toutes pièces de viande, y compris les produits élaborés.



Depuis octobre 2017, Convivio s'engage sur l'ensemble de ses restaurants sur place : **bœuf, porc, volaille et dinde** sont **100% français !**



CONVIVIO S'ENGAGE :



100%

DES VIANDES ENTIÈRES
DE BŒUF, PORC, VOLAILLE ET DINDE
servies sur nos restaurants sur-place

sont françaises.



Et dans l'assiette ?
Sauté de porc dans l'épaule
Rôti de porc dans la longe
Grillade de porc :
Escalope, Cotes, Échines
Porc braisé :
Épaule, Bas carré, Longe

La viande de porc

Qualité



Engagements

Viande de porc 100% muscle, 100% française.

Exclusions

Les porcs mâles entiers, appelés communément verrats, à cause de leurs hormones de reproduction qui induisent une odeur déplaisante lors de la cuisson.

Spécificités

Sélection de viande maigre, 100% muscle (Saucisse de Toulouse, chipolatas...).

Lardons sélectionnés dans la poitrine maigre.

Jambon sans phosphate uniquement supérieur.

21 fournisseurs | 100% français*
dont 93% issus de la production bretonne

*à l'exception de quelques saucisseries et charcuteries (chorizo, jambon Serrano...)



La viande de bœuf

Qualité



Elevage de Normandie :
label pour les espèces
nées, élevées et abattues
sur la région Normandie

Engagements

Les morceaux choisis sont 100% muscle et inférieurs à 15% de matières grasses (steak haché frais ou surgelé, viande de bœuf hachée, pour préparation de plats maison).

Race à viande protégée uniquement : Parthenaise, Salers, Aubrac, Normande, Charolaise, Limousine...

Exclusions

Les viandes dont la classification est catégorie O (assez bonne) ou P (médiocre).

Spécificités

Merguez : fabrication à base de viande d'agneau et de bœuf, 100% muscle.

Et dans l'assiette ?

Bœuf Bourguignon dans le collier
(exclus la poitrine et le jarret)

Émincé de bœuf : viande à poêler
issue de pièces telles que la macreuse,
la pointe et la tende de tranche

Grillade de bœuf : steak, faux-filet,
hampe, bavette d'ailou,
bavette de flanchet

20 fournisseurs | 100% français*

*hors abats.



La viande de veau

Qualité



18
fournisseurs

Provenance France
et Union Européenne

Engagements

Veau < 11 mois exclusivement

Coloration de la viande : Catégorie 2 = Rosée (Rouge exclu)

Qualité de la viande : U (Très Bonne)

État d'engraissement : 2 (Peu couvert)

Les morceaux choisis sont issus de 100% muscle.

Exclusions

Les « Jeunes Bovins » âgés de plus de 11 mois.

Et dans l'assiette ?

Blanquette dans le collier/épaule

Sauté de veau dans le collier
ou le bas carré/épaule

Rôti de veau dans le bas carré/épaule

Grillade de veau :
Escalope, Cotes, Osso Bucco



La viande d'agneau

Qualité



18
fournisseurs

Provenance France,
Irlande et Nouvelle-Zélande

Engagements

Viande d'agneau 100% muscle.

Exclusions

Agneau de réforme (stressé lors du transport, de l'abattage...).

Spécificités

Merguez : fabrication à base de viande d'agneau et de bœuf, 100% muscle.

Et dans l'assiette ?

Gigot d'agneau,
Tranche de gigot d'agneau
Sauté d'agneau : Épaule
Grillade d'agneau : Côtes,
carré d'agneau



La volaille (hors dinde)
(lapin, pintade, poulet, canard, coq, poule...)

Qualité



Et dans l'assiette ?

Produits élaborés
issus de production
100% muscle

Engagements

Une volaille française de classe A : de bonne conformation, masses musculaires importantes avec une fine couche de graisses bien répartie sous la peau.
Viande entière 100% française.

Exclusions

Les VSM (Viande Séparée Mécaniquement), pour les produits élaborés. Les viandes de classe B (animal présentant un ou deux défauts) et C (toutes les autres volailles, dont la qualité hygiénique est correcte, souvent destinées aux industries alimentaires de transformation).

25
fournisseurs 100% français





27
fournisseurs

100% français

La dinde

Qualité



Engagements

Viande entière 100% française.

Exclusions

Les VSM (Viande Séparée Mécaniquement), pour les produits élaborés. Les viandes de classe B (animal présentant un ou deux défauts) et C (toutes les autres volailles, dont la qualité hygiénique est correcte, souvent destinées aux industries alimentaires de transformation).

Convivio : 1er acteur en restauration collective engagé aux côtés de l'Association pour la Promotion de la Volaille Française (APVF)

En signant la charte d'engagement de l'Association pour la Promotion de la Volaille Française, Convivio prône l'origine 100% française des volailles servies dans ses restaurants sur place. Fait marquant de son engagement auprès de ses clients, **Convivio devient le 1er et seul acteur en restauration collective à être référencé auprès de l'APVF.** Une initiative forte récompensée par le trophée « Volaille Française », lors du salon de l'Agriculture, organisé à Paris.



Trophée de la volaille française, catégorie restauration collective d'entreprise



Signature de la charte d'engagement le 14 février 2018. M. RAGAIGNE Président de l'APVF et M. GAULTIER - Directeur des achats du groupe Convivio

« Cette démarche traduit concrètement notre volonté de proposer pour tous les convives une alimentation de qualité au travers des viandes soigneusement sélectionnées. Proposer de la volaille française, c'est aussi s'engager sur la sécurité alimentaire, la traçabilité et l'emploi local.

Patrick GAULTIER, Directeur des Achats du groupe Convivio.

Les poissons

Tous les mardis matin, nous diffusons à l'ensemble de nos restaurants la liste des poissons frais disponibles, pour que nos chefs puissent préparer leurs recettes hebdomadaires.

C'est grâce à nos 5 fournisseurs de poissons frais et 7 fournisseurs de poissons surgelés, que nous pouvons vous proposer des plats variés à base d'espèces de poissons différentes (saumon, colin, cabillaud, lotte, dorade, pêche petits bateaux > sardine, petit merlan, rouget...).

L'origine des poissons cuisinés est communiquée chaque jour aux consommateurs. Convivio s'engage pour une pêche responsable, en s'inscrivant dans la démarche MSC (Marine Stewardship Council, label international de la pêche durable), ainsi qu'en limitant sa zone de pêche en FAO 27.

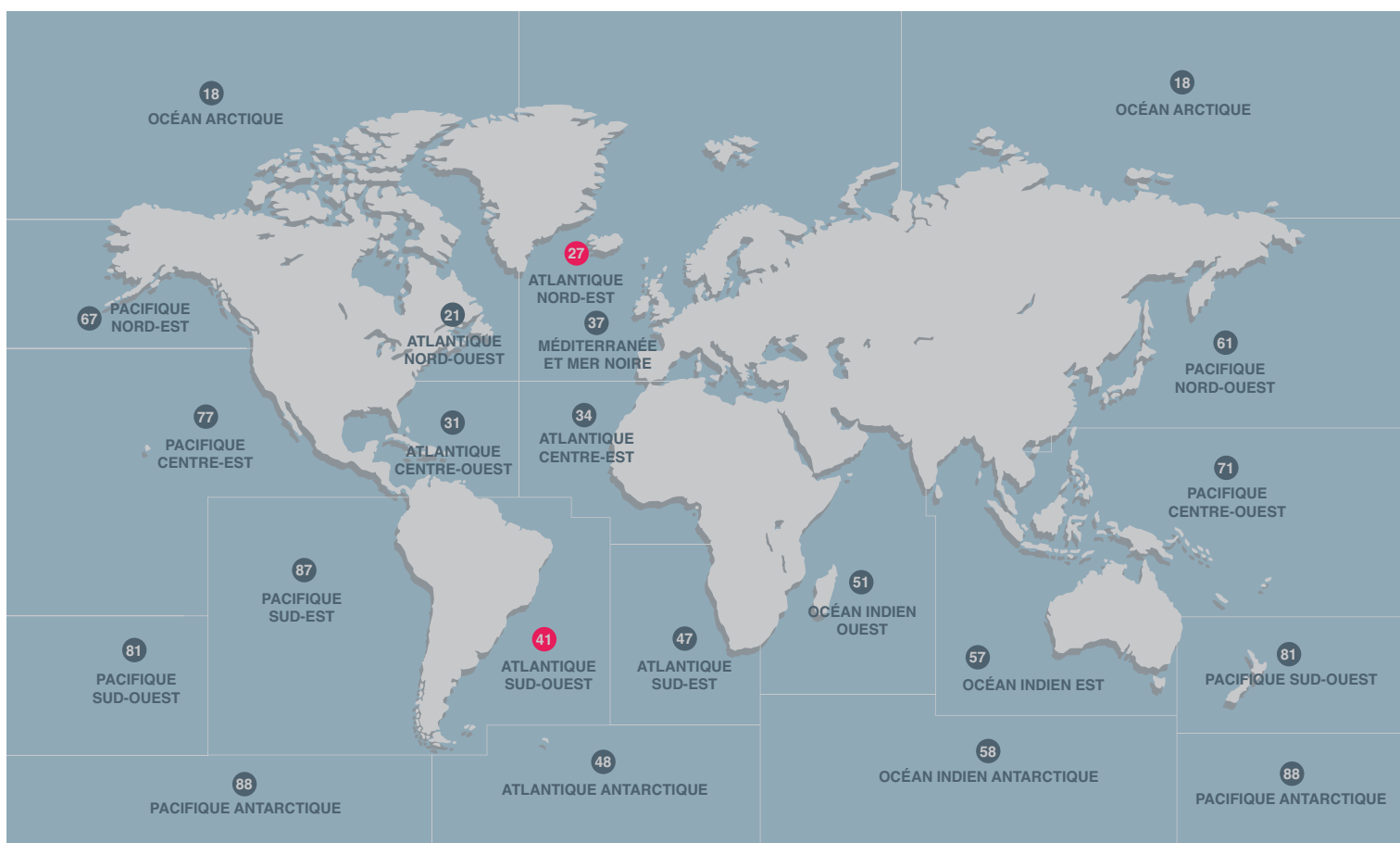
La pêche durable MSC :



- Ne cible pas les espèces les plus menacées
- Utilise des méthodes de pêche sélectives
- Préserve les habitats marins
- Assure une traçabilité complète

Les zones de pêche privilégiées :

- FAO = 27 (Atlantique Nord-Est) pour tous les poissons SAUF mer Baltique (exclue)
- FAO = 41 (Atlantique Sud-Ouest) pour le calamar





Exclusions :

Les poissons en provenance de la mer Baltique : en raison de l'intensité de l'activité industrielle de cette zone et de l'accumulation de molécules chimiques cancérigènes (dioxines et PCB).

Le saumon en provenance de la mer du Chili : en raison d'une pratique d'élevage du saumon à base d'antibiotiques et de produits chimiques, qui induisent des changements dans l'écosystème marin et favorisent la prolifération de micro algues, responsables de marée rouge.

Le tilapia : en raison de l'épidémie qui touche cette espèce (virus TiLV). Ce poisson devient donc très menacé.

La perche du Nil : en raison d'une pratique de surpêche, ces espèces sont menacées, voire en voie d'extinction.

Le panga : en raison de son élevage dans le Mékong, fleuve le plus contaminé de la planète, et de leur alimentation peu salubre (excréments, poissons morts, déchets de sorties d'égouts...).

Les filets de colin « mariés » appelés aussi « cœurs de colin » : en raison d'une technique de découpe jugée non-conforme par Convivio. Ces « filets » sont le résultat d'une fusion de 2 ventres de poisson, afin d'obtenir une forme similaire au dos de colin.

Le SAVIEZ – VOUS ? Un poisson peut en cacher un autre...

se nomme aussi

Le colin d'Alaska	→	Le lieu noir
Le colin	→	Le merlu
Le cabillaud	→	La morue
Le haddock	→	L'aiglefin ou églefin
La lotte	→	La baudroie de l'Atlantique Nord
La lingue bleue	→	La julienne
Le loup de Mer	→	Le bar

Chez Convivio, nous garantissons un colin d'Alaska pêché dans les eaux de l'Atlantique Nord-Est (FAO 27), sans arêtes, travaillé en dos qui est la partie la plus charnue du filet et donc plus noble.

Le saumon, également pêché en zone FAO 27, provient de Norvège, Écosse ou Irlande.

Nos poissons élaborés (ex : poisson pané) sont issus à 100% du filet de poisson, sans pulpe et chair broyées.



Les fruits & légumes



Plus de 115 fournisseurs de fruits et légumes frais dont 82 producteurs locaux.

Nous travaillons également avec les plus grandes marques comme Paysan Breton, d'Aucy, Bonduelle, Andros, Charles et Alice, St Mamet... sur le territoire français.

Nous imposons à nos fournisseurs une fraîcheur et une qualité irréprochable, afin de garantir des produits entiers, sains, de saison et de bonne maturité. Dans nos prestations, vous retrouverez au minimum des fruits et légumes de catégorie 1 (= bonne qualité).

Convivio sélectionne pour vous les catégories 1 et les extra :

Nom de la catégorie	Signification	Aspect du produit
Catégorie EXTRA	Qualité supérieure	Correspond à un produit quasiment exempt de défauts
Catégorie 1	Bonne qualité	Présente de légers défauts
Catégorie 2	Qualité marchande	Présente des défauts plus importants, néanmoins acceptables
Catégorie 3	Interdit à la vente sur le marché dit « frais »	Correspond à un produit très abîmé, réservé à la transformation

Nous excluons les produits de catégorie 3, ceux atteints de pourriture, mais également certains qui ne sont pas de saison (dépend de l'origine).

L'origine de nos fruits et légumes est méticuleusement tracée. Nos chefs ont à cœur de favoriser des produits de saison issus d'une production locale et française.



Fruits
et légumes + de **115** fournisseurs
dont 82 producteurs locaux



Notre COUP de cœur !

Sur l'un de nos sites à Cergy-Pontoise (95), notre chef Julien a pris l'initiative de recréer les conditions du marché, en invitant un des producteurs locaux avec lequel il travaille quotidiennement.

Ainsi, les convives du restaurant peuvent emporter chez eux des paniers maraîchers, composés de 5 kilos de fruits et légumes de saison.





beurre
œuf
fromage

11 fournisseurs
français

La crémerie

Le beurre > Uniquement issu de la production de lait récolté sur le territoire français.

Exclu : le beurre à malaxage hydrogéné (= beurre tendre), car pour le rendre tartinable dès sa sortie du frigo, les graisses sont hydrogénées. Autrement dit, on y ajoute quelques conservateurs et il perd alors tous ses bienfaits naturels.

Les œufs > Convivio s'engage à abandonner l'usage des œufs de poules élevées en cage (ovoproduits compris) à l'horizon 2025. Cet engagement implique une profonde modification de la filière avicole. Dans le but de soutenir cette filière, Convivio s'approvisionnera progressivement en œufs issus d'une production appliquant des méthodes d'élevage alternatives à la cage. Convivio s'est donc engagé par pallier sur 6 à 7 années, de croître 10 à 15 % par an, son approvisionnement en ovoproduits de production hors cage.



Les fromages et laitages > Nous nous appuyons sur un large référencement de produits laitiers, issus de grandes marques nationales existantes sur le marché et respectant les valeurs nutritionnelles. C'est au total plus de 300 références en fromage (150 fromages à la coupe et 170 à la portion), et 250 en laitage qui agrémentent notre mercuriale.

Les pâtes fraîches > 10 fournisseurs, proposant 72 références de pâtes fraîches et farcies.





L'épicerie




Nous privilégions les produits de marques nationales telles que Lustucru, Nestlé, LU, Bonduelle, d'Aucy, Lesieur, Saint-Michel, Andros...

Tous les produits de ces marques sont fabriqués en France et issus d'une agriculture raisonnée (conditionnés et traités en France).

Nos cafés et thés sont 100% commerce équitable.

Nous privilégions également les produits du « terroir », comme les chocolats Cémoi (Tinchebray-Bocage-61), les biscuits Ker Cadéac (Loudéac-22), les crèmes dessert caramel au beurre salé Yabon (Verneuil sur Avre-27) ou encore le sel de Guérande Ty-Gwenn (Le Landreau-44).

Les protéines végétales



Pour élaborer des prestations à caractère végétal, nous avons sélectionné 5 fournisseurs, proposant une quinzaine de produits. Vous retrouverez par exemple du steak de soja ou haché de soja, afin de confectionner par exemple des lasagnes végétariennes. Ces fournisseurs produisent du tofu et du soja non traité, 100% cultivé, récolté et traité en France, par trempage en eau de source, sans pesticide.

