

RESTORIA se mobilise pour sensibiliser ses 62 000 convives à une alimentation responsable



Communiqué de presse
Angers, le 18/05/2016



La Semaine Européenne du Développement Durable est pour RESTORIA un moment d'échange et de sensibilisation pour transmettre aux convives l'impact positif d'une alimentation responsable en les. Des produits de qualité (label, bio...), un approvisionnement en circuits courts, la préservation du patrimoine culinaire et des actions environnementales sont des engagements déployés par RESTORIA quotidiennement en faveur d'une alimentation responsable.

UN APPROVISIONNEMENT RESPONSABLE



L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ pour contribuer au soutien de l'économie locale, garantir la qualité et la traçabilité des produits, limiter l'impact sur l'environnement et établir une relation transparente avec le producteur. Aujourd'hui, 650 producteurs locaux (fruits et légumes, viandes, crèmerie) du Grand Ouest, approvisionnent les grandes cuisines **RESTORIA** et 60 fournisseurs locaux livrent chaque semaine les 150 restaurants en Cuisine sur place.

DE VRAIS PARTENAIRES : Le partenariat avec le GAEC VIA LACTEA producteur de lait situé à Andard (49) se pérennise depuis 1973. Aujourd'hui 100 000 litres de lait cru sont livrés chaque année dans la grande Cuisine Angevine pour cuisiner du riz au lait, de la purée et bien d'autres recettes à base de produits frais.

CUISINER DE VRAIS PRODUITS DE QUALITÉ pour une restauration responsable et savoureuse. Le référencement de produits de qualité est la priorité du service achat de **RESTORIA** tels que :

- Des viandes Bleu-Blanc-Coeur pour un élevage qui intègre la santé des sols, des animaux, de l'homme et de l'environnement.
- Du boeuf Race à Viande pour favoriser la diversité des races, des territoires, des traditions d'élevage et des goûts.
- Exclusion des produits étiquetés OGM.

Ainsi, cuisiner local et de qualité est possible, **RESTORIA** le démontre.

3 GRANDES CUISINES DURABLES



DES CRITÈRES ENVIRONNEMENTAUX sont mis en place par **RESTORIA** lors de la construction ou de la rénovation des grandes Cuisines. Près de 30 actions regroupées sous 6 thèmes sont déployées pour limiter l'impact environnemental de l'activité. Des investissements qui ont contribué à développer le tissu économique local où sont implantées les 3 grandes Cuisines (49, 85, 35).

DES ACTIONS CONCRÈTES :

- Utilisation de sources d'énergies renouvelables.
- Réduction des émissions de gaz à effet de serre : production de froid à eau glycolée
- Actions pour une économie d'énergie : lumière naturelles (grandes ouvertures), traitement de l'air avec échangeur à plaques
- Utilisation de matériaux naturels : bardage bois, marmoleum (sol à base de lin pour les bureaux).
- Action pour le traitement des eaux et des déchets : tri intégral des déchets et station de contrôle de qualité des eaux usées.
- Préservation de la biodiversité : terrasse végétalisée, ruches avec 210 000 abeilles.



Future Grande Cuisine, St Jacques de la Lande (35)

ACTION : TRI ET PESÉE DES DÉCHETS

Après des enfants, la SEDD est également l'occasion de rappeler l'impact des déchets sur l'environnement et l'importance de limiter le gaspillage alimentaire.

Ainsi, les jeunes convives des restaurants en gestion sont invités à trier leurs restes de repas dans des poubelles clairement identifiées : déchets organiques et autres déchets. Après le service, les déchets organiques sont pesés. Le poids est communiqué le lendemain sur un affichage spécifique permettant de suivre au jour le jour l'évolution des déchets récoltés. Cette fiche de suivi, associée aux autres supports de communication permet de mobiliser l'attention des élèves sur les bonnes pratiques. De bons gestes qu'ils pourront reproduire à la maison.



À travers cette action soutenue par l'ADEME, l'objectif de **RESTORIA** est de :

- Responsabiliser les jeunes convives face au gaspillage alimentaire.
- Transmettre les bonnes pratiques liées au tri des déchets.
- Sensibiliser les enfants au respect de l'environnement.

RESTORIA EN BREF

RESTORIA est une société de restauration collective créée en 1970, par deux artisans charcutiers et aujourd'hui encore entièrement familiale puisque dirigée par leurs fils respectifs.

Les cuisiniers de métier de **RESTORIA**, répartis sur 150 sites, préparent chaque jour plus de 60 000 repas, faisant la part belle au fait maison et aux produits de saison.

Cette société de 630 salariés, accompagne pour leur prestation de restauration, des structures d'enseignement, médico-sociales et des entreprises de l'ouest de la France. En 2014, l'entreprise enregistre un chiffre d'affaires de 38 M €.

DES MENUS ENGAGÉS

La SEDD est l'occasion pour **RESTORIA** de mettre en valeur durant une semaine des actions concrètes dans l'assiette des convives autour de 5 thématiques :

- L'AGRICULTURE VRAIMENT BIO,
- VRAIMENT DE CHEZ NOUS,
- DES PRODUITS DE QUALITÉ,
- LA VRAIE CUISINE,
- SANS VIANDE NI POISSON.



LA RSE CHEZ RESTORIA



L'entreprise profite de cette occasion pour transmettre ses convictions en matière de Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) et pour témoigner des actions mises en place. En 2013, **RESTORIA** a été la première société en France à obtenir le Label Lucie, label RSE de référence.

La société angevine a également été récompensée par la remise du premier Trophée National des Entreprises Responsables, organisé par L'Express -L'Expansion et AXA Entreprises en septembre 2014.

CONTACT PRESSE

Service communication RESTORIA

02 41 21 18 50

service.communication@restoria.fr

RESTORIA

Parc de l'Angevinière
2 rue Georges Mandel
49009 ANGERS