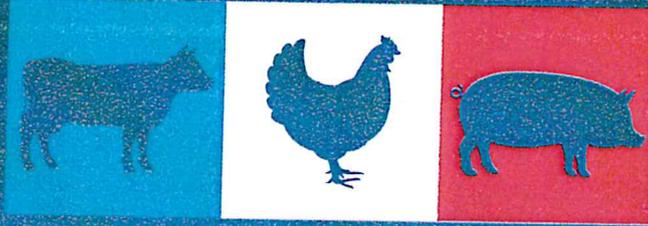


CONVIVIO S'ENGAGE :



100% DES VIANDES ENTIÈRES DE BŒUF, PORC, VOLAILLE ET DINDE servies sur votre restaurant *sont françaises.*

Objet : Référencement de viandes brutes 100% françaises

Chères clientes, chers clients,

Dans le cadre de sa politique d'approvisionnement responsable, le groupe familial Convivio propose à l'ensemble de ses clients une **sélection de viandes brutes 100% Françaises pour les catégories porc, bœuf, volaille et dinde.**

Fait marquant de son engagement auprès de la filière, Convivio devient **le premier et seul acteur en restauration collective à signer la charte de l'Association pour la Promotion de la Volaille Française (APVF).**

À l'heure où chacun s'interroge sur le contenu de son assiette, Convivio met en place ce **référencement 100% français sur l'ensemble de ses restaurants scolaires, d'entreprise et médico-sociaux**, pour offrir les meilleures garanties sanitaires, environnementales et sociales **à tous ses clients servis en restauration sur place ou livrés depuis ces restaurants.**

En s'engageant de manière durable avec les producteurs et abattoirs français, Convivio promeut ainsi une alimentation de qualité basée sur un véritable savoir-faire tricolore, et participe au maintien des outils de production et des emplois sur nos territoires.

Pour mettre en valeur cette initiative, des supports de communication spécifiques seront prochainement déployés sur votre restaurant.

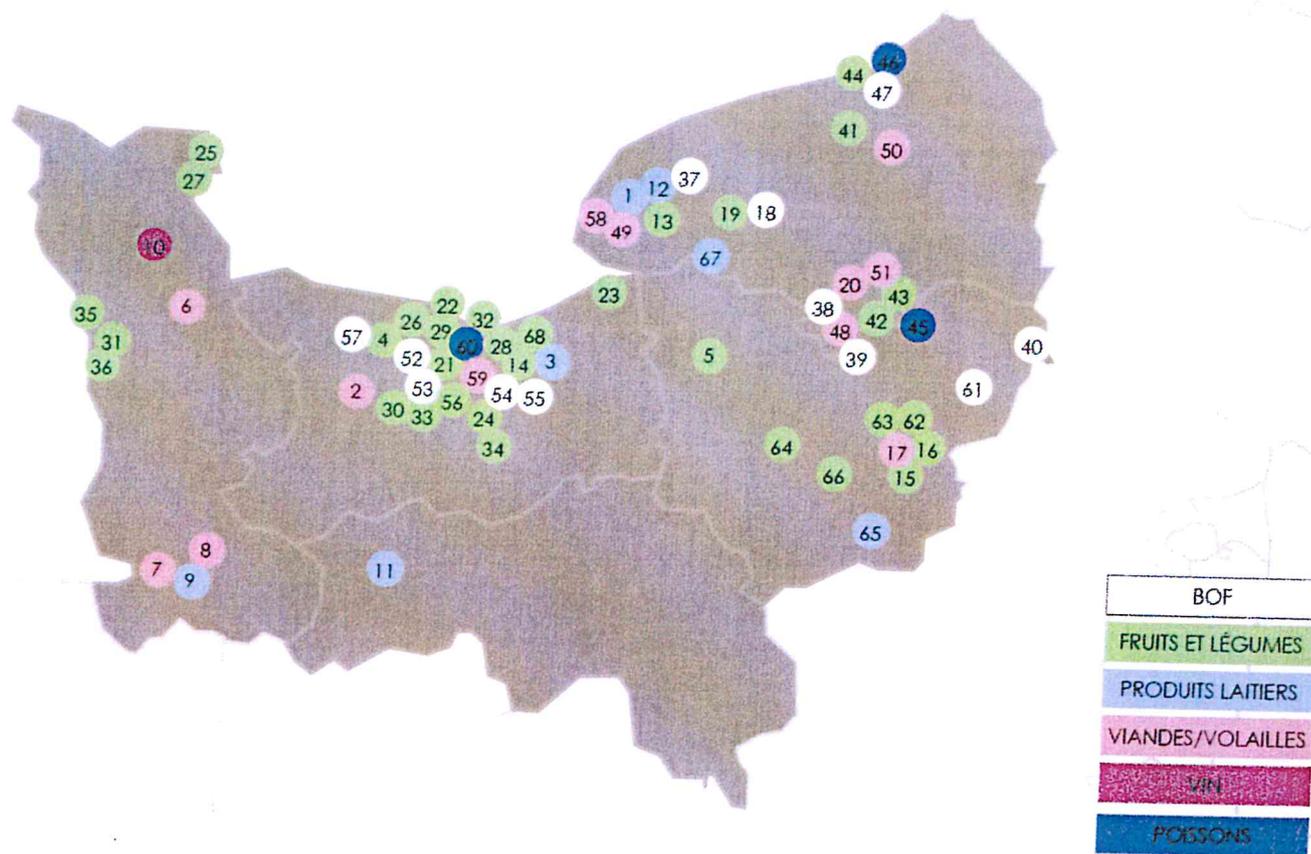
Nous vous remercions pour votre confiance et vous présentons nos plus sincères salutations.

Grégory RENOU,
Président-Directeur Général

3.3.3/ AGRICULTURE LOCALE ET FOURNISSEURS LOCAUX

CONVIVIO s'engage à travailler avec des **vergers locaux**, des **producteurs de lait**, de **viandes** de **laitage**, de **primeurs** en respectant tout naturellement le cycle des saisons et tout en limitant le bilan carbone de ses approvisionnements de denrées.

CONVIVIO s'engage à travailler plus intensivement avec les fournisseurs suivants pour votre établissement :



Références Fournisseurs LOCAUX



Fruits & Légumes :



Nous référençons de préférence des fournisseurs régionaux (voir exemple ci-après), basés sur le MIN afin de promouvoir les productions traditionnelles locales dans un rayon de maximum 80 kms de son point de vente (ROUEN)) qui nous assurent une qualité, un suivi, et une fraîcheur des produits tout en réduisant l'émission de gaz carbone dû au transport

Beurre - Œufs - Fromages :



Nos fournisseurs EUROFRAIS et MAITRES LAITIERS ont été référencés pour plusieurs raisons :

- leurs proximités (plusieurs livraisons par semaine et dépannage)
- leurs produits (marques connues et reconnues)
- leurs possibilités de référencer des produits bios sur demandes
- Leur traçabilité (certification ISO)
- Leurs tarifs (négociés et bloqués pour une période d'un an)

Charcuterie - Viande :



Dans un souci de qualité de fraîcheur et de traçabilité, nous avons référencé deux sociétés locales :

- Ets HARDY situé à Montivilliers, qui nous garantit de la Viande Française exclusivement et d'élevage et abattage Normand de préférence.
- VIANDES NORMANDES : basé à ROUEN, Ces établissements fournissent une viande certifiée d'origine Française

Volaille Fraiche :



La société LA FERME DE LA PASSE A CAILLE à JOUY SUR EURE et NORMANDIE AVICOL basée à CANTELEU produit des volailles nourries aux protéines végétales exclusivement pendant 120 jours sont élevées et abattues en Normandie ce qui nous garanti l'origine mais aussi une fraîcheur optimale.



Poisson frais :

la société RouenMarrée avec laquelle nous travaillons depuis de nombreuses années, nous garanti : la fraîcheur de ses poissons par une proximité, une pêche raisonnée et locale,

Surgelés et Epicerie :



Nous avons référencé de grandes enseignes nationales afin de garantir le choix, la traçabilité, le suivi et le sérieux constant en terme de service mais aussi en terme de qualité, ces sociétés étant toutes certifiées ISO 9001.

Boulangerie - Pain :



Le pain étant un élément important du repas, nous travaillons pour des raisons de qualité et de proximité avec la boulangerie locale BOULANGERIE COURSEAU de GARENNES SUR EURE

7.4.2/ LA VOLAILLE

✓ CONVIVIO sélectionne pour vous la volaille selon 3 critères :

Types	Sanitaire	Nutritionnel	Satisfaction
<p>LA VOLAILLE</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité assurée de la naissance à l'abattage. Traçabilité du lieu d'abattage au restaurant (bons de livraison, facture, estampilles vétérinaires...). Traçabilité sur lieu de consommation (affichage restaurants et plats témoins). 	<ul style="list-style-type: none"> Origine de nos volailles scrupuleusement tracée. 100 % nées, élevées et abattues en France en viande fraîche. Un mode d'élevage respectueux de l'animal, avec parcours herbeux. Volaille d'au moins 60 jours. Achetée fraîche ou surgelée. 	<p>Toutes nos volailles sont CLASSE A.</p> <p>Plats cuisinés en fonction de leurs caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> Poulet rôti : volaille entière. Grillade : escalope de dinde, poulet... Braisée : coq. Sauté : dinde, filet, poulet, dindonneau. <p>Cuisson et assaisonnements maîtrisés.</p>

7.4.3/ LE POISSON

✓ CONVIVIO sélectionne pour vous le poisson selon 3 critères :

Types	Sanitaire	Nutritionnel	Satisfaction
<p>LE POISSON</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité assurée de la pêche au conditionnement sur le bateau (surgelé mer). Traçabilité du lieu de stockage au restaurant (bons de livraison, facture, estampilles vétérinaires...). Traçabilité sur lieu de consommation (affichage restaurants et plats témoins). 	<ul style="list-style-type: none"> Poissons surgelés mer (et sans arrête pour certaines espèces) pour préserver l'intégralité des vitamines et minéraux. Dans le cas de poissons d'élevage, nous garantissons que ces élevages interdisent les farines animales et antibiotiques de croissance. Un mode d'élevage respectueux du poisson. Interdiction du poisson comme le Panga ou la Perche du Nil. 	<ul style="list-style-type: none"> Frais : provenance Atlantique, il sera livré entier ou fileté sur les restaurants sous glace, sélectionné chez un mareyeur breton. Surgelé mer : gamme plus restreinte mais permettant le sans peau et sans arête. Élevage : nécessaire dans le cadre du GEMRCN et permettant également de favoriser des poissons tels que le saumon pour leurs OMÉGA 3. Aucun produit des zones territoriales du Japon et de l'Asie en général. Aucun poisson de mer baltique. Pour les panés : colin et lieu d'Alaska sans arrête 100 % filet blanc garantis sans matière grasse hydrogénée.

Exemple d'étiquette traçabilité du saumon :

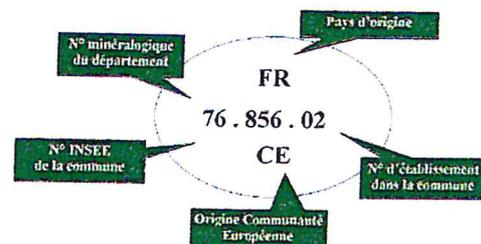
exemple d'étiquette et sa légende	
369	N° de lot
Aventurier	nom du bateau
DRPH	abréviations du nom de l'espèce
10 à 110	calibres des produits
cassette	nature du conditionnement
14.00	poids du colis



LES VIANDES (SUITE)

Types	Sanitaire	Nutritionnel	Satisfaction
<p>LE PORC</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilité assurée de la naissance à l'abattage. • Traçabilité du lieu d'abattage au restaurant (bons de livraison, facture, estampilles vétérinaires...). • Traçabilité sur lieu de consommation (affichage, restaurants et plats témoins). 	<ul style="list-style-type: none"> • Origine de viandes de porc scrupuleusement tracée. • 100 % des cas nés, élevés et abattus en France. • Un mode d'élevage respectueux de l'animal. • Alimentation des porcs 100 % minérale, végétale, laitiers et boulangers. • Morceaux choisis uniquement dans le muscle. • Acheté frais et conditionné en sous vide entier. La viande conserve l'ensemble des apports nutritionnels. • La saucisserie est en boyau naturel. 	<p>Maturation de la viande garantissant une tendreté.</p> <p>Plats cuisinés en fonction de leurs caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Porc braisé : épaule, bas carré, sous noix... • Sauté de porc : dans l'épaule. • Rôti de porc : dans l'épaule et la longe. • Grillade de porc : l'escalope, les cotes, l'échine... <p>Cuisson et assaisonnements maîtrisés.</p>
<p>LES OVINS</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Traçabilité assurée de la naissance à l'abattage. • Traçabilité du lieu d'abattage au restaurant (bons de livraison, facture, estampilles vétérinaires...). • Traçabilité sur lieu de consommation (affichage restaurants et plats témoins). 	<ul style="list-style-type: none"> • Origine de viandes ovines scrupuleusement tracée. • 100 % des cas nés, élevés et abattus en France en viande fraîche. • Un mode d'élevage respectueux de l'animal. • Alimentation des porcs 100 % minérale, végétale, laitiers et boulangers. • Morceaux choisis uniquement dans le muscle. • Acheté frais ou surgelé, conditionné en sous vide entier. 	<p>Maturation de la viande garantissant une tendreté.</p> <p>Plats cuisinés en fonction de leurs caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Braisé : épaule, bas carré, poitrine... • Sauté : épaule, bas carré, sous-noix. • Rôti : gigot, noix d'épaule. • Grillade : tranche de gigot et côtes filet. <p>Cuisson et assaisonnements maîtrisés.</p>

Exemple d'étiquettes de traçabilité des ovins :



7.4/ NOS ENGAGEMENTS PRODUITS

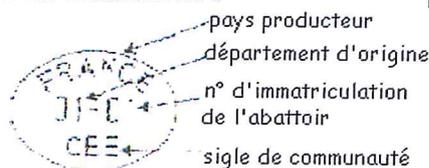
7.4.1/ LES VIANDES

✓ CONVIVIO sélectionne pour vous les viandes selon 3 critères :

Types	Sanitaire	Nutritionnel	Satisfaction
<p>LE BŒUF</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité assurée de la naissance à l'abattage. Traçabilité du lieu d'abattage au restaurant (bons de livraison, facture, estampilles vétérinaires...). Traçabilité sur lieu de consommation (affichage restaurants et plats témoins). 	<ul style="list-style-type: none"> Origine de viandes de bœuf scrupuleusement tracée. 100 % des cas nés, élevés et abattus en France. Un mode d'élevage respectueux de l'animal. Alimentation à base d'herbe et de produits végétaux. Morceaux choisis uniquement dans le muscle. Acheté frais et conditionné en sous vide entier. La viande conserve l'ensemble des apports nutritionnels. 	<p>Maturation de la viande garantissant une tendreté. Plats cuisinés en fonction de leurs caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> Bœuf braisé : macreuse, paleron... Sauté de bœuf : collier, basse-côte, capa... Bœuf rôti : cœur de tendre tranche, boule macreuse... Grillade de bœuf : steak, faux-filet, hampe, bavette... <p>Cuisson et assaisonnements maîtrisés.</p>
<p>LE VEAU</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Traçabilité assurée de la naissance à l'abattage. Traçabilité du lieu d'abattage au restaurant (bons de livraison, facture, estampilles vétérinaires...). Traçabilité sur lieu de consommation (affichage restaurants et plats témoins). 	<ul style="list-style-type: none"> Origine de viandes de veau scrupuleusement tracée. 95 % des cas nés, élevés et abattus en France. Un mode d'élevage respectueux de l'animal. L'alimentation des jeunes bovins principalement à base de lait. Morceaux choisis uniquement dans le muscle. Acheté frais et conditionné en sous vide entier. La viande conserve l'ensemble des apports nutritionnels. 	<p>Maturation de la viande garantissant une tendreté. Plats cuisinés en fonction de leurs caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> Veau braisé : épaule, bas carré, sous noix... Sauté de veau : collier, basse-carré, poitrine... Rôti de veau : cuissot noix, noix pâtissière, le quasi... Grillade de veau : l'escalope, les côtes, l'osso bucco... <p>Cuisson et assaisonnements maîtrisés.</p>

Exemple d'étiquettes de traçabilité du bœuf :

marché communautaire



marché national

