

Dossier de presse - 7 Mars 2019



Oui,  
à la volaille  
française  
dans nos  
assiettes !

Jeudi 14 mars :  
Convivio lance son  
« opération volaille  
100% française »  
**dans tous  
ses restaurants  
sur place**



---

# Sommaire

1.	COMMUNIQUÉ DE PRESSE .....	3
2.	LES FRANÇAIS VEULENT DE LA VOLAILLE FRANÇAISE ! (ENQUÊTE APVF - OPINIONWAY - 2018) .....	4
3.	MISSIONS & OBJECTIFS DU GROUPE FAMILIAL ....	5-6
4.	NOTRE CHARTE D'ENGAGEMENTS ACHAT .....	7
5.	CONVIVIO : UN GROUPE 100% FAMILIAL .....	8
6.	CONTACT .....	9



---

# 1. Communiqué de presse

Bédée, le 7 mars 2019

## Convivio lance son « opération volaille 100% française » dans tous ses restaurants sur place

*Le 14 mars prochain, l'ensemble des restaurants géré par le groupe Convivio proposera aux convives une opération 100% volaille française. Une date anniversaire fêtée dans 570 restaurants, qui marque ainsi la première année de son engagement auprès de l'Association pour la Promotion de la Volaille Française (APVF). Depuis début 2018, le groupe familial de restauration reste le 1er et seul acteur en restauration collective signataire de la charte d'engagement de l'association, prônant ainsi l'origine 100% française des volailles servies à près de 100 000 convives.*

### Cocorico dans les assiettes !

Jeudi 14 mars prochain, le groupe Convivio servira de la volaille 100% française dans tous les restaurants sur-place dont il assure la gestion quotidienne. À l'heure où 80% de la volaille consommée en Restauration Hors Domicile est d'origine étrangère\*, cette opération concrète vise à voler dans les plumes aux idées reçues : **oui, il est possible de s'approvisionner chaque jour en volaille française en restauration collective !**

Promesse tenue pour le groupe familial breton qui a initié cette démarche d'approvisionnement à tous ses clients sur place depuis plus d'un an. **Convivio est le 1<sup>er</sup> et seul acteur en restauration collective à être référencé auprès de l'Association pour la Promotion de la Volaille Française.** Une initiative forte attestant de l'origine française des volailles et du respect des bonnes pratiques d'élevage et d'abattage.

*« Cet engagement traduit concrètement notre volonté de proposer pour tous les convives une alimentation de qualité au travers de viandes soigneusement sélectionnées. D'après l'enquête consommateur menée par l'APVF\*, 94% des français trouvent qu'il est important d'avoir de la volaille française dans la Restauration Hors Domicile. Cela confirme nos orientations qui répondent à une attente forte de nos clients »,* relate Patrick GAULTIER, Directeur des Achats du groupe Convivio.

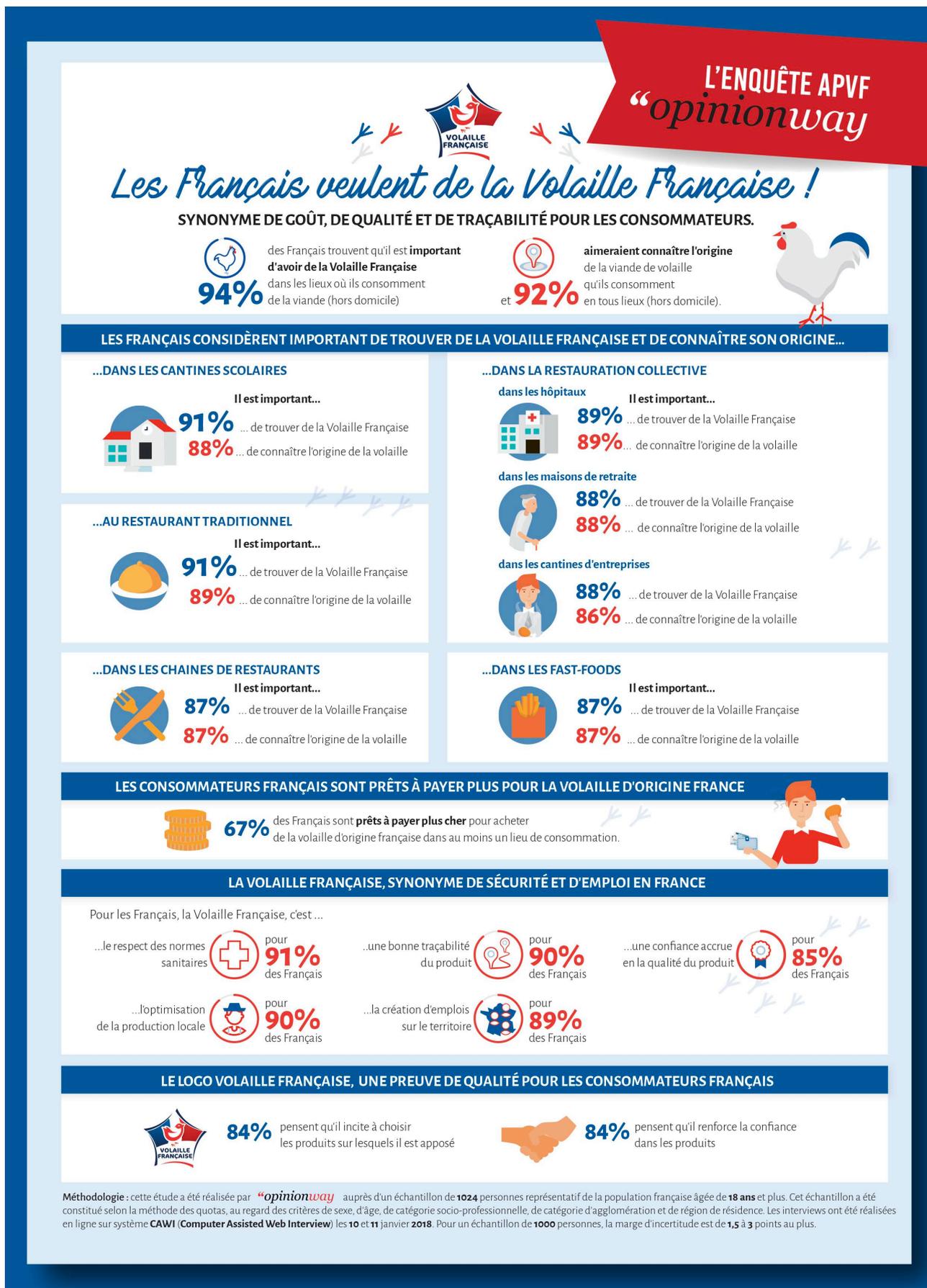
### Sauté de poulet frais et restaurants aux couleurs du Made in France

Au menu de cette opération déployée dans 570 restaurants sur le grand tiers ouest de la France, un repas imaginé par le chef de cuisine avec comme dénominateur commun pour l'ensemble des restaurants : l'utilisation du sauté de poulet frais. En adéquation avec les valeurs fondamentales du groupe, le chef de cuisine disposera d'une totale liberté dans la réalisation de son menu.

Le temps du repas, près de 100 000 convives seront plongés dans l'univers du « Made in France » au travers d'affiches et supports de communication qui orneront chaque restaurant.

\* Selon l'enquête 2018 Opinionway APVF

# 3. Les français veulent de la volaille française ! (enquête APVF - opinionway - 2018)



---

## 3. Missions & objectifs du groupe familial

Acteur majeur de la restauration collective, Convivio doit répondre à une double exigence : proposer des repas équilibrés au prix le plus juste et répondre ainsi aux enjeux sociétaux, alimentaires et nutritionnels de notre société actuelle.

Pour répondre à ces enjeux, développer une alimentation de proximité et de qualité est l'un des piliers de la stratégie du groupe. Née en 2015, cette démarche globale est le fruit d'un travail collectif associant l'ensemble des acteurs de la filière. Traçabilité, respect des bonnes pratiques et de l'environnement, les filières d'élevage français apportent des réponses concrètes aux fortes attentes des convives et des clients.

Autre enjeu fondamental, l'accompagnement des convives et notamment des plus jeunes. La restauration collective jouant un rôle social et éducatif majeur, Convivio milite au quotidien pour une alimentation variée et équilibrée à destination de tous les convives.



### #1 Promouvoir une alimentation responsable

Impact environnemental de la production de viande, protection des animaux tout au long de la filière, place de la viande dans notre alimentation sont autant de questions que se posent les citoyens et consommateurs.

Fort de ce constat, Convivio favorise les circuits de production de proximité dans le but de proposer des produits de qualité à tous les convives.

### #2 Soutenir le modèle agricole français

En restauration collective, la viande est au cœur des préoccupations nutritionnelles, économiques, culinaires et gustatives. Par cette action, Convivio contribue au rayonnement d'un territoire d'élevage au savoir-faire reconnu.





### #3 Offrir toujours plus de garanties à nos convives

Au travers d'un approvisionnement de viandes brutes 100% françaises, Convivio garantit aux consommateurs une viande issue d'animaux nés, élevés, abattus et transformés sur le territoire national. Côté production, c'est aussi la certitude du respect :

- de la traçabilité du champ à l'assiette
- du respect des normes sanitaires françaises et européennes en vigueur
- du respect du bien-être animal de l'élevage jusqu'à l'abattoir
- d'un mode de production respectueux de l'environnement

### #4 Renforcer l'ancrage territorial et maintenir l'emploi local

En travaillant avec des fournisseurs locaux, Convivio s'implique auprès des acteurs locaux dans le développement économique des territoires et dans le maintien des emplois. Cette méthode d'achat réfléchi favorise l'assurance du respect d'un salaire minimum et d'une protection sociale pour les 600 000 personnes employées par les filières viande.



# 4. Notre charte d'engagement achats

## Pas de centrale d'achat, un service de référencement

Notre service référencement est spécialisé dans le référencement de denrées, de produits et de matériels pour la restauration collective. Maîtrisant parfaitement les circuits d'approvisionnement, les responsables référencement (et anciens professionnels culinaires) sont en relation permanente avec les chefs de cuisine, pour mettre en place les meilleurs partenariats fournisseurs.

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 des filières de production.

le chiffre :  
**1 200**  
producteurs  
locaux

The infographic features a central circular logo with a large yellow number '4' and the text 'les engagements de la charte ACHATS responsables'. To the right is the Convivio logo with the tagline 'RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE'. Below are four colored boxes, each representing an engagement with its title and a list of objectives.

**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)
- Promouvoir notre patrimoine gastronomique

**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 régulièrement 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

---

## 5. Convivio : un groupe 100% familial

Créé à Rennes en 1982, le groupe Convivio est détenu à 100% par la famille RENOU et compte aujourd'hui 2 300 collaborateurs. Il est aujourd'hui reconnu pour sa capacité à s'adapter aux exigences de ses clients et pour la forte réactivité des équipes de terrain.

1<sup>er</sup> groupe de restauration indépendant sur le grand tiers ouest de la France, Convivio se place en 6<sup>ème</sup> position au niveau national sur le secteur de la restauration collective. Au travers de son adhésion aux différents réseaux tels que Produit en Bretagne et Agriculteurs de Bretagne, le groupe agit favorablement pour une agriculture prospère et solidaire.

**+ de 35**  
années  
d'expérience

**1<sup>er</sup>**  
groupe  
indépendant  
de restauration  
dans l'Ouest de la France

**260 000**  
convives  
servis chaque jour

**2 300**  
collaborateurs

**2 500**  
clients

**95%** de nos clients  
renouvellent  
leur confiance  
chaque année

**570**  
restaurants  
en gestion concédée

**6<sup>ème</sup>**  
opérateur  
national en  
restauration collective



Jean-Paul, Grégory et Jocelyn RENOU  
Président Fondateur, Président-Directeur Général et Directeur Général en charge des projets stratégiques

---

## 6. Contact

### Contact presse



### Anthony BOSCHET

Chargé de communication - Groupe Convivio  
06 27 53 78 13  
anthony.boschet@convivio.fr

[www.convivio.fr](http://www.convivio.fr)

---

Convivio - 12, rue du Domaine  
35 137 BÉDÉE - 02 99 06 18 78

---

[www.convivio.fr](http://www.convivio.fr)

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux !

