

# Achats responsables et sécurisation des approvisionnements en restauration collective

COMMUNAUTE RSE  
FFB BRETAGNE

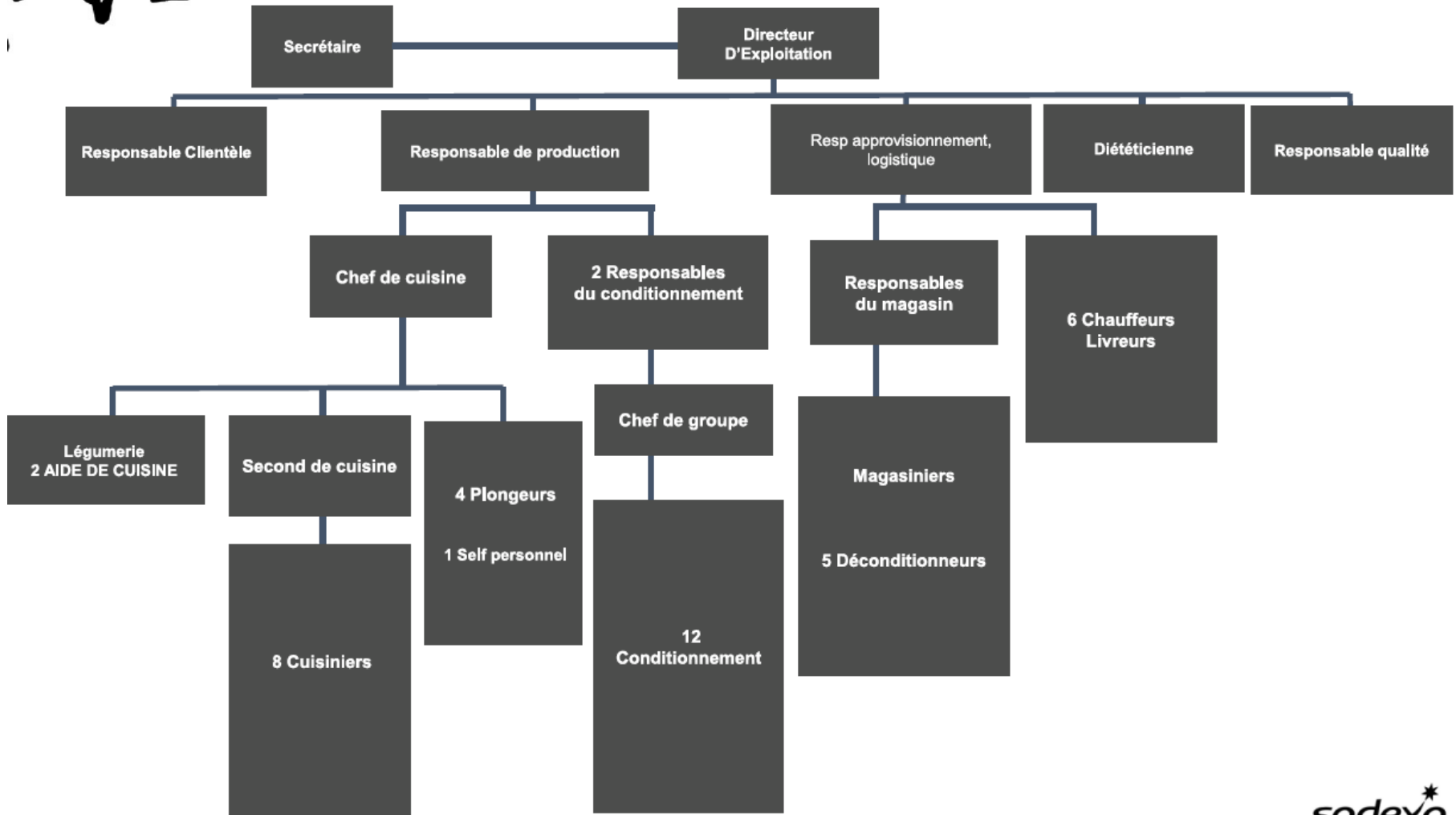
21 Octobre 2021

# Présentation

- Cuisine centrale de Brest
- Construction : Juillet 2007, surface : 1800m<sup>2</sup>
- Cuisine triple certifiée ISO 22000 / ISO 9001 / ISO 14001
- Affiliation Réseau Produit en Bretagne depuis Janvier 2020
- 46 Collaborateurs
- 10 000 repas par jour



# Organigramme et présentation du fonctionnement



# Nouvelles obligations réglementaires : 1<sup>er</sup> janvier 2022

## Contexte et réglementation



Loi n° 2018-938 publiée le 1<sup>er</sup> novembre 2018 issue des  
Etats Généraux de l'**Al**imentation (EGalim) ou Loi  
« Agriculture et Alimentation »



Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur  
agricole et alimentaire et pour une alimentation saine,  
durable et accessible à tous

# Nouvelles obligations réglementaires

## 3 objectifs principaux de la loi EGalim



Rémunérer les producteurs de façon plus équitable par une meilleure répartition de la valeur

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous et respectueuse du bien-être animal

Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits pour mieux répondre aux attentes des consommateurs

## Les engagements de Sodexo

Sodexo met en place actuellement les **actions nécessaires** avec ses prestataires, ses équipes et ses clients pour appliquer la réglementation.

Sodexo s'engage à :

- Accompagner la transformation de notre agriculture par son travail de proximité avec les producteurs
- Mieux informer les consommateurs sur le choix des produits et sur la sécurité sanitaire des produits

# Nouvelles obligations réglementaires

## ■ LA LOI :

50 % de produits sous signes de qualité dont 20 % de BIO

## ■ Notre engagement à Brest

85 % de produits sous signes de qualité dont 80 % de BIO

### RETENUS par la loi pour comptabiliser les 50%



### NON RETENUS par la loi mais pouvant potentiellement, à terme, bénéficier d'une équivalence



# Assurer nos approvisionnements

Quelques exemples de nos besoins par service :

- 1,1 tonne de viande BIO par jour
- 10 000 fruits BIO murs le même jour
- 10 000 yaourts BIO
- 2 tonnes de pommes de terre BIO pour une purée
- 400 kg d'oignons BIO et 200 KG de carottes BIO par semaine
- 20 000 œufs BIO pour une omelette

# Assurer nos approvisionnements

- Menus validés 5 mois à l'avance
- Anticipation des volumes auprès des fournisseurs

Bretagne Viande BIO, Poder, Yaourt Traon Bihan



- Construction de filière d'approvisionnement avec les structures locales

Bœuf, porc, volaille, brebis BIO Breton



- Convention de partenariat pour un engagement réciproque

Equilibre matière, juste rémunération





Merci.