

RSE : Servair s'engage durablement dans la juste rémunération des producteurs

Paris, le 10 octobre 2024

Servair, membre de gategroup leader mondial du catering aérien et de la restauration différée, s'engage avec l'entreprise « C'est Qui Le Patron ? ».

« C'est Qui Le Patron ? » ou « La marque du consommateur » est une société coopérative d'intérêt collectif dans le secteur agroalimentaire qui permet aux consommateurs de reprendre la main sur leurs actes d'achat en achetant 100% français, en rémunérant dignement les producteurs et en respectant les principes du commerce équitable !

Un pas de plus vers la souveraineté alimentaire

Avec plus de 200 000 litres de lait UHT* consommés par an, servair s'engage auprès de « C'est Qui Le Patron ? ». Ce partenariat permet :

- de consommer 100% français,
- de reverser 43% du prix de vente au producteur et surtout de faire vivre plus de 300 familles agricoles issues de la Bresse, du Centre et de la Vallée de la Loire,
- un travail auprès des producteurs a également été fait au niveau du pâturage (garantie 4 mois minimum et 10 ares* minimum par vache) et de l'alimentation (garantie sans OGM !).

Cette démarche va également plus loin, la marque « C'est Qui Le Patron ? » reverse 100% de ses bénéfices à des projets solidaires ou environnementaux en soutien aux producteurs en percevant jusqu'à 5% du prix de vente.

Et la suite ?

L'histoire avec servair a commencé avec le lait UHT mais « C'est Qui Le Patron ? » a créé plus de 18 produits.

Hugo SOUCHET, Directeur des achats food & supply chain : « Nous avons entrepris les démarches avec « C'est Qui Le Patron ? » en constatant que dès 2027 la France devra importer du lait afin de couvrir ses besoins. Tous les ans un nombre très important d'exploitations ferment sans repeneur en raison de l'équilibre financier. Cela nous a apparu juste de travailler à une meilleure valorisation directement auprès des éleveurs laitiers. Nous avons ainsi commencé par le lait UHT avec les équipes « C'est Qui Le Patron ? » et nous allons continuer de travailler d'autres filières françaises étapes par étapes (jus pomme, ovoproduits) pour soutenir nos producteurs et assurer des approvisionnements sains et durables pour servair et ses clients dans les années à venir. »

Une vision déjà ancrée au sein de servair

servair a créé son Studio Culinaire en 2009 qui rassemble chefs étoilés et experts métier : Guy Martin, Régis Marcon, Anne-Sophie Pic, Michel Roth, le Corporate Chef François Adamski et l'ingénieur-expert en cuisson sous-vide Bruno Goussault. En 2022, les membres du Studio Culinaire servair ont élaboré et signé ensemble un « [Manifeste pour une cuisine engagée et durable](#) ». Ce Manifeste exprime leur vision durable de la cuisine et de sa contribution à la société.

servair s'appuie également sur les 4 piliers de sa démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) et en dédie une pour « [garantir une offre saine et sûre dans les différentes activités alimentaires](#) » avec sa charte « Make Eat Better ». Celle-ci est l'expression concrète de l'engagement de servair en faveur de la restauration, visant notamment à promouvoir des produits alimentaires responsables et durables, dont le « Made in Local ».

Ares* : surface de prairie

UHT* : stérilisation par élévation à haute température pendant un temps très court.

Contact presse servair

Alice Aroulanda – + 33 6 31 57 16 60 – alice.aroulanda@servair.fr

À propos de servair et de gategroup

Depuis plus de 50 ans, servair – membre de gategroup* – est un acteur majeur du catering aérien et du food service en France et en Afrique. Grâce à l'expertise de ses 10 500 collaborateurs à travers le monde, servair répond à tous les besoins de ses clients : plus de 100 compagnies aériennes et 300 clients food service. Au fil des années, servair a fait de son identité culinaire une priorité stratégique et s'est associée aux plus grands chefs du monde pour élaborer des menus qui séduisent les papilles. Ce développement s'est toujours fait dans le respect de ses collaborateurs, de ses fournisseurs et de l'environnement, dans les territoires et communautés dans lesquels servair opère.

*gategroup est le leader mondial de la restauration aérienne, des ventes à bord ainsi que des produits et services proposés aux compagnies aériennes. Elle propose également aux passagers aériens des expériences culinaires et de vente haut de gamme, en développant et exploitant des solutions technologiques innovantes. Basé à Zurich, en Suisse, gategroup offre une excellence opérationnelle grâce au réseau de restauration le plus étendu de l'industrie aéronautique, desservant les passagers à partir de plus de 200 unités d'exploitation dans plus de 60 pays.

CSR: servair is committed to the fair remuneration of producers

Paris, 10th october 2024

servair, member of gategroup, the world leader in airline catering and deferred dining, partners with the company "C'est Qui Le Patron?". "C'est Qui Le Patron?" or "La marque du consommateur" is a cooperative society of collective interest in the agri-food sector that allows consumers to take control of their purchasing decisions by buying 100% French products, ensuring fair remuneration for producers, and adhering to fair trade principles!

A step towards food sovereignty

With more than 200,000 liters of UHT* milk consumed per year, servair commits to "C'est Qui Le Patron?". This partnership allows:

- Consumption of 100% French products,
- Distribution of 43% of the sale price back to producers, and support for over 300 farming families from Bresse, Centre, and the Loire Valley.
- Work was also done with producers in grazing (minimum 4 months guarantee and 10 ares* minimum per cow) and feed (guaranteed without GMOs!).

This initiative goes further, as the brand "C'est Qui Le Patron?" allocates 100% of its profits to solidarity or environmental projects supporting producers, taking up to 5% of the sale price.

What's next?

The collaboration with servair began with UHT milk, but "C'est Qui Le Patron?" has created over 18 products.

Hugo SOUCHET, Director of food & supply chain purchasing: *"We have taken the steps with "C'est qui le patron?" France will have to import milk from 2027 to cover its needs. Every year a very large number of farms close without taking over because of financial balance. It seemed right to us to work on a better valuation directly with dairy farmers. We started with UHT milk with the teams "C'est qui le patron?" and we will continue to work on other French sectors step by step (apple juice, egg products) to support our producers and ensure healthy and sustainable supplies for servair and its customers in the years to come."*

A vision already rooted at servair

servair created its Studio Culinaire in 2009, bringing together Michelin-starred chefs and industry experts: Guy Martin, Régis Marcon, Anne-Sophie Pic, Michel Roth, Corporate Chef François Adamski, and sous-vide cooking expert Bruno Goussault. In 2022, the members of the Studio Culinaire servair jointly developed and signed a "[Manifesto for Committed and Sustainable Cuisine](#)". This Manifesto expresses their sustainable vision of cuisine and its contribution to society.

servair also relies on the four pillars of its CSR (Corporate Social Responsibility) approach, dedicating one to "[ensure a healthy and safe offering in various food activities](#)" with its charter "Make Eat Better." This charter is a concrete expression of servair's commitment to catering, aimed at promoting responsible and sustainable food products, including "Made in Local."

*Ares: area of grassland.

*UHT: sterilization by high temperature rise for a very short time.

About servair and gategroup

For over 50 years, servair – a member of gategroup* – has been a major player in airline catering and food service in France and Africa. Thanks to the expertise of its 10,500 employees worldwide, servair meets all its customers' needs: over 100 airlines and 300 food service customers. Over the years, servair has made its culinary identity a strategic priority, partnering with the world's greatest chefs to create menus that seduce the taste buds. This development has always been respectful of its employees, suppliers and the environment, in the territories and communities where servair operates.

*gategroup is the world leader in in-flight catering, in-flight sales and airline products and services. It also offers air travelers high-end culinary and sales experiences, by developing and operating innovative technological solutions. Headquartered in Zurich, Switzerland, gategroup delivers operational excellence through the airline industry's most extensive catering network, serving passengers from over 200 operating units in more than 60 countries