



Opération d'envergure pendant 5 jours dans la restauration collective (bretonne)

230 restaurants dégusteront du local et du Produit en Bretagne

Après le succès rencontré par l'opération de ce genre l'an dernier en restauration collective, Produit en Bretagne remet le couvert du 22 au 26 mai avec 8 de ses adhérents. Ces 8 spécialistes de la Restauration Hors Domicile, Ansamble, Compass Group Ouest, Convivio, Elior, Midi et Demi, Océade Bretagne, le Silgom et Sodexo, ont travaillé main dans la main pour préparer un cocktail d'animations qui vont réveiller les papilles dans 230 sites cette année ! Une action commune et rare que seul permet Produit en Bretagne.

La restauration professionnelle, que ce soit la restauration d'entreprise, scolaire, hospitalière ou encore en EHPAD, est un sujet majeur pour les entreprises de Produit en Bretagne. Cette animation, née en 2021 dans le sillage de l'opération qui existe depuis près de 20 ans dans la grande distribution en mai avec le tract multi-enseignes, résulte justement d'une volonté forte et partagée à la fois par les distributeurs, les fabricants ainsi que les professionnels de la restauration de Produit en Bretagne de mettre en place des actions communes pour montrer leur savoir-faire. C'est aussi l'occasion de faire découvrir de nouveaux produits aux convives. Et de faire progresser l'image de la restauration collective, aujourd'hui particulièrement innovante.

Avec des fournisseurs bretons de la restauration hors domicile, membres de Produit en Bretagne, des distributeurs, des entreprises agroalimentaires, les responsables de la restauration et les chefs de cuisine de ces 230 sites partenaires ont donc élaboré des recettes bretonnes, composées de **produits fabriqués dans la région**. Une animation qui a su séduire aussi les salariés mobilisés car ils peuvent justement laisser libre-court à leur imagination et leur créativité pour imaginer de nouvelles recettes. Une opération importante qui permet également de montrer en transparence aux consommateurs que le restaurant où ils déjeunent parfois tous les jours travaille avec des fournisseurs bretons. Et que le fait d'acheter et consommer des produits locaux de qualité préserve aussi les emplois dans la région.

Ce mardi, autour de Malo Bouëssel du Bourg, Directeur de Produit en Bretagne, les acteurs de cette semaine d'animation se sont réunis à Brest afin d'expliquer l'intérêt d'une telle opération.

Légende de la photo de lancement (de gauche à droite) :

- Jean-Michel Noël, responsable développement commercial dans le réseau Le Saint et animateur de la commission restauration de Produit en Bretagne
- Philippe Herry, chef de secteur chez Compass Group (Eurest)
- Patrick Gaultier, directeur des achats chez Convivio,
- Christophe Josso, adjoint au responsable restauration du Silgom
- Et Anne-Sophie Madec, chef de projet restauration chez Produit en Bretagne



« On redonne confiance aux consommateurs, c'est du gagnant-gagnant »

« Depuis une dizaine d'années, nous avons enclenché de nombreuses actions innovantes » explique Jean-Michel Noël, responsable développement commercial dans le réseau Le Saint et animateur de la commission RHD à Produit en Bretagne, « comme le Prix de la Meilleure Nouveauté en restauration ou le concours des Jeunes Talents de la restauration. En 2021, on voulait aller plus loin pour profiter de la semaine Produit en Bretagne en GMS et faire la même chose en restauration collective, par capillarité dans nos marchés. On a fait simple et pratique et ce fut une réussite. C'est pourquoi cette opération est montée en puissance depuis 2 années : 230 sites, c'est exceptionnel, cela représente environ 80 000 couverts / jour ! »

Concrètement, chaque société a travaillé avec ses distributeurs habituels et leurs produits estampillés “Produit en Bretagne”. Des kits de communication et affiches personnalisées étaient également fournis par l'association : au total plus de 200 kits ont été distribués. « Une manière efficace, pour nous, de montrer que la restauration collective a changé. On utilise très souvent des produits frais et nous avons le choix en Bretagne ! ».

Une opération qui a beaucoup plu aux salariés mobilisés dans les entreprises adhérentes car ils ont laissé libre court à leur créativité pour imaginer de nouvelles recettes pour cette semaine à venir. « On change notre image, on fait découvrir de nouveaux produits aux convives et on redonne confiance aux consommateurs. C'est du gagnant-gagnant ».

« C'est une fierté de pouvoir organiser ce type d'opération. »

Pour Malo Bouëssel du Bourg, Directeur de Produit en Bretagne, « c'est un bel exemple de coopération entre les adhérents de Produit en Bretagne, en accord avec les valeurs de l'association. Cette collaboration entre les fournisseurs, les distributeurs et les sociétés de restauration montre le dynamisme du secteur alimentaire, malgré le contexte difficile que les entreprises traversent. »

Cette opération est également l'occasion d'organiser des animations – dégustations avec les fabricants sur de nombreux sites (ex : fruits et légumes, huîtres,...)

Dans certains restaurants, le matériel est déjà prêt pour lundi :



Parmi les supports de communication et de théâtralisation, des galaxies ont été développées pour montrer le travail des sociétés de restauration avec les acteurs locaux, en mettant en avant le nombre de salariés des entreprises. Elles ont été déclinées en motion design pour les écrans des restaurants.

Exemple de galaxie :



Les 8 entreprises participantes :

- Ansamble** : 780 salariés en Bretagne
- Compass Group Ouest** : 390 salariés en Bretagne
- Convivio** : 865 salariés en Bretagne
- Elior** : 637 salariés en Bretagne
- Midi et Demi** : 180 salariés
- Océade Bretagne** : 8 salariés
- Silgom** : 300 salariés
- et Sodexo** : 176 salariés en Bretagne