

Fleury Michon lance Fleury Michon Restauration, une solution complète pour les professionnels de la restauration hors domicile et collective

A l'occasion du salon Bake&Snack, Fleury Michon annonce le lancement de Fleury Michon Restauration, son offre dédiée aux professionnels de la restauration hors domicile et collective. Cette étape marque un jalon structurant dans la stratégie de développement du groupe, fidèle à son ambition : rendre ses savoir-faire culinaires et ses produits, bons et sûrs, accessibles à tous les consommateurs, quel que soit leur mode de consommation.

Fleury Michon Restauration, un service complet pour la restauration collective

Depuis plus de 40 ans, le groupe Fleury Michon a développé une offre de services dédiés aux professionnels de la restauration : catering aérien, plats cuisinés pour les établissements de santé ou encore offres traiteur pour la restauration collective et commerciale ainsi que la grande distribution. Avec Fleury Michon Restauration, le groupe franchit une étape supplémentaire en regroupant ces différents services sous la même bannière. A l'instar des offres déjà existantes, Fleury Michon vient enrichir le marché en adressant les professionnels de la boulangerie / pâtisserie, de la sandwicherie, de la restauration rapide.

Pour répondre à cette nouvelle ambition, le groupe Fleury Michon s'appuie sur son savoir-faire historique et son équipe de 80 cuisiniers, au service d'une mission : fournir aux Français partout où ils en ont besoin des solutions repas de qualité, savoureuses et accessibles – notamment des plats cuisinés en barquettes bois cuites et gratinées dans un four, comme à la maison, et des tranches de protéines animales et végétales (tranches de jambon de porc, tranches de filet de poulet, de dinde et de légumineuses entières).

« Le lancement de Fleury Michon Restauration marque une étape importante pour l'entreprise. Nous envisageons cette offre de services comme un levier de développement à long terme. Notre priorité est de mettre en place un socle robuste pour fidéliser nos clients et développer de nouvelles opportunités. A terme, nous souhaitons que cette nouvelle offre devienne une évidence pour les intervenants de la RHD. » déclare Gérard Chambet, Directeur général de Fleury Michon Restauration.

La gamme RHD pour la boulangerie et le snacking : une offre engagée, adaptée aux besoins des professionnels

Depuis toujours, Fleury Michon a su évoluer avec les habitudes alimentaires des Français en élargissant progressivement son offre de tranches : précurseur des tranches de porc dans les années 60, puis des tranches de volaille dans les années 90, Fleury Michon a à nouveau innové en 2024 en lançant une offre à base de légumineuses entières, les Tranches Végé.

Aujourd'hui, la marque propose une offre de produits tranchés, délicieux, accessibles et adaptés aux envies de chacun, pensée pour faciliter les choix alimentaires et encourager le flexitarisme au quotidien.



L'offre Fleury Michon Restauration s'appuie sur les engagements de la marque, plébiscités par les consommateurs et les professionnels :

- Une certification ECOVADIS, reconnaissant les pratiques responsables du groupe Fleury Michon.
- Des solutions sur-mesure en matière de labellisation, pour répondre aux exigences et cahiers des charges des professionnels : Label Rouge, Bleu Blanc Cœur, Halal, Filière Française d'Éleveurs Engagés (FFEE), Bio, Bien-Être animal.
- Un maximum d'approvisionnement local, en cohérence avec les exigences de la loi Egalim.
- Un engagement continu en matière de réduction des plastiques, afin de proposer des solutions toujours plus respectueuses de l'environnement

CONTACT PRESSE

À PROPOS DE FLEURY MICHON

Fondée en 1905, Fleury Michon est une ETI vendéenne, familiale et indépendante. Implantée en France, au Canada et aux Pays-Bas, l'entreprise compte aujourd'hui 3 350 collaborateurs rassemblés autour d'une mission « Vous aider à manger mieux chaque jour ». A travers ce projet d'entreprise, Fleury Michon entend aller dans le bon sens, c'est-à-dire, vers un modèle qui accompagne la transition alimentaire en proposant des protéines et des recettes de qualité, accessibles et respectueuses de l'environnement. Présente dans 8 foyers sur 10, la marque Fleury Michon figure dans le top 5 des marques alimentaires françaises présentes en GMS en charcuterie libre-service, en plats cuisinés frais et en surimi. Fleury Michon distribue également des plateaux-repas dans les établissements de santé et les avions. Pour en savoir plus, rendez-vous sur fleurymichon.fr ou sur [LinkedIn](#).