



**DOSSIER DE PRESSE SYSCO®
VIANDES & VOLAILLES FRAÎCHES ET FRANÇAISES 2026**

**VIANDES ET VOLAILLES
FRAÎCHES ET FRANÇAISES
EN RESTAURATION COLLECTIVE :
SYSCO®, SOURCEUR,
RELÈVE LE DÉFI.**



Sysco® retravaille son offre de viandes et volailles fraîches et françaises pour apporter une réponse concrète aux enjeux environnementaux et nutritionnels de la restauration collective.

La production de viande, en particulier de viande rouge, est régulièrement pointée du doigt pour son empreinte carbone et son utilisation en eau, tandis que sa consommation excessive est parfois associée à des risques pour la santé cardiovasculaire.

Dans ce contexte, la restauration collective est encouragée par la loi EGalim à faire évoluer ses pratiques alimentaires, en privilégiant des approvisionnements vertueux et de proximité, en diversifiant les sources de protéines et en végétalisant les menus.

Cette transition s'inscrit dans une approche flexitarienne, qui vise à manger moins de viande, mais mieux, en misant sur la qualité, l'origine et la juste fréquence de consommation.

C'est pourquoi Sysco® retravaille son offre de viandes et volailles fraîches et françaises, spécifiquement pensée pour les collectivités (cantines scolaires, établissements médico-sociaux, EHPAD).

Pour l'environnement

Les élevages bovins français contribuent à la **préservation des prairies permanentes**, véritables puits de carbone et refuges de biodiversité, tout en **limitant l'artificialisation des sols**.

Ils favorisent une alimentation animale basée sur l'herbe et les fourrages, **réduisant ainsi le recours aux importations de soja et les risques de déforestation associés**. L'élevage joue un rôle clé dans les systèmes agricoles, en fournissant des **engrais naturels aux cultures végétales**.

Pour la santé

Consommée avec modération, la viande rouge reste par ailleurs une **source précieuse de fer héminique et de vitamine B12**, des nutriments essentiels, notamment pour les publics fragiles accueillis en restauration collective.

Pour une société plus responsable

Promouvoir des filières locales, c'est aussi : participer au **maintien de nombreux emplois dans les territoires ruraux**, garantir une **rémunération équitable à des éleveurs** respectueux des normes sociales françaises et du bien-être animal, aider les éleveurs, en contribuant à l'équilibre de la carcasse afin de **valoriser les morceaux moins prisés sur les autres circuits**.

Une offre pensée pour les réalités de la restauration collective

Grâce au travail de ses acheteurs et aux partenariats étroits tissés avec des producteurs régionaux, Sysco® propose une **sélection rigoureuse de viandes et volailles locales éligibles à la loi EGalim et issues de filières certifiées ou labellisées** : *Certification Environnementale Niveau 2, Bleu-Blanc-Cœur, Élevages Bien-Être...*



Une démarche qui redonne du **sens à l'assiette**, en faisant de la loi EGalim une opportunité de « **manger moins de viande, mais mieux** ».

Consciente des contraintes spécifiques de la restauration collective, Sysco® a construit son offre autour d'un objectif clair : **proposer le bon produit, au bon moment, au meilleur rapport qualité/prix**.



Formats, morceaux, conditionnements, modes de restitution et budgets sont analysés afin d'apporter des **solutions adaptées**.

Une **clé d'entrée par région de production** est introduite pour favoriser la lisibilité de l'offre et le choix des clients où qu'ils se situent en France.

Le juste équilibre entre la qualité et le coût constitue un enjeu majeur pour la restauration collective. **La viande y représente le premier poste de dépenses alimentaires.**

Elle peut donc jouer un rôle central dans l'atteinte de l'**objectif de 60 % d'achats éligibles EGalim fixés** à la restauration collective. Grâce à une sélection adaptée de morceaux de carcasse (*sauté de bœuf, de porc ou de poulet, steak haché, hauts de cuisse...*), **l'offre Sysco® constitue un moyen efficace de concilier qualité, budget et conformité réglementaire.**

Sysco®
Au cœur de
l'alimentation
et du service



Avec cette gamme de viandes et volailles fraîches et françaises, **Sysco®** confirme son ambition : être un **partenaire engagé et durable** de la restauration collective, au service d'une **alimentation responsable, accessible et de qualité.**

Au-delà des produits, Sysco® accompagne ses clients grâce à une **logistique fiable**, des **équipes commerciales dédiées** et une **brigade de 15 chefs** qui apporte conseils culinaires, et peut former les équipiers de la restauration collective. Une **approche globale qui simplifie le quotidien des collectivités.**

À travers cette gamme repensée, **Sysco®** affirme et renforce son positionnement unique sur le marché : **sourcœur, producteur et distributeur**, au service de **filières durables** et de la **performance des acteurs de la restauration collective.**

Le développement de cette offre illustre en particulier la démarche de Sysco®, **sourcœur de filières françaises engagées**, capables de concilier **qualité des produits, respect de l'environnement** et **accessibilité économique.**



Sysco®
Au cœur de
l'alimentation
et du service

À propos de Sysco®

Depuis 50 ans, Sysco travaille à **accompagner et inspirer les professionnels de la restauration** en répondant à l'ensemble de leurs besoins.

Sysco® propose une **gamme complète de produits alimentaires frais, surgelés, de crèmerie et d'épicerie et de produits non alimentaires.**

Les équipes Sysco® s'attachent à développer des solutions de pointe en matière de **sécurité, de durabilité, d'approvisionnement et de logistique.**

La garantie d'une alimentation respectueuse des hommes, de leur santé et de leur environnement !

