

Liste des origines et fournisseurs de Bourg Traiteur



Fournisseurs et origines des viandes

Bœuf : viande bovine née, élevée, abattue et découpée en France, Abattoirs « VIANDES DE BRESSE » à Bourg-en-Bresse

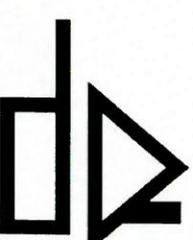
Porc : viande née, élevée, abattue et découpée en France, ABATTOIRS DES CRETS, à Bourg-en-Bresse

Volaille : viande née, élevée, abattue et découpé en France, L'EUROPEAIN, à Bourg-en-Bresse



Fournisseurs et origines des poissons et produits de la pêche

Nos poissons sont pêchés en Atlantique Nord et achetés au port de Boulogne-sur-Mer. (62)



Fournisseurs et origine des charcuteries :

100% de nos charcuteries sont fabriquées Maison par nos soins comme les saucissons à cuire, les chipolatas, les merguez et les terrines de campagne ou de volaille, ainsi que les terrines de poisson froides ou chaudes.

Fournisseurs et origines des végétaux crus ou cuits prêts à l'emploi ainsi que les fruits

Nous avons deux fournisseurs principaux pour les fruits et légumes :



Le premier, La Fruitière, est situé dans la région de production de Feillens pour les carottes, pomme de terre, céleri, salade, navet, courgette et herbes aromatiques.

Le deuxième, JANY FRUIT, est un grossiste de proximité dont les approvisionnements sont issus de notre région :

- Bourg-en-Bresse et ses environs pour des légumes tels que les Chou, Navets, Carottes, Salades, Potirons, Céleris...
- Vallée du Rhône, Mont du Lyonnais et Mont du Forez ...

Fournisseurs et origines des sauces et jus :

La totalité des bases culinaires est de fabrication maison. Nous n'utilisons pas de fond de sauce industriel dans notre cuisine.

Fournisseur et origine des œufs :

Les œufs utilisés sont de catégorie 0, 100 % des œufs utilisés sont bio, Origine France

La catégorie 0 désigne de œufs de poules élevées en plein air BIO.

Fournisseurs des produits de boulangeries :

Notre pain et nos viennoiseries sont produits par un boulanger de Bourg-en-Bresse et livrés tous les matins.



Fournisseur et origine des produits laitiers :

Le beurre, le lait et la crème proviennent de deux origines : la laiterie de FOISSIAT (Ain) et du Cotentin (Normandie)

Les produits laitiers proviennent de la société BROCC MARCHÉ, situé à Viriat.



Le bœuf

Notre fournisseur « **TROPAL** » qui devient « **VIANDES DE BRESSE** » est engagé dans une démarche qualité.

Cette qualité commence dans l'approvisionnement des animaux au cœur de la région Rhône-Alpes.

La viande provient des élevages de l'Ain :

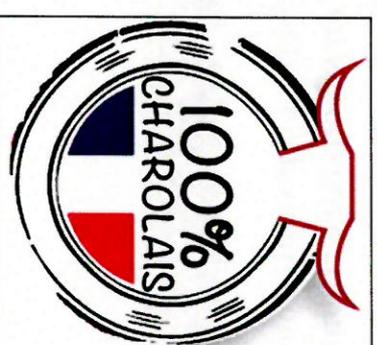
- CORDIER JEAN YVES
- GOYARD FABRICE
- EAR DE BEL AIR
- SERGE PHILIPPE
- GAEC CLAIR

La société « **VIANDES DE BRESSE** » est attentif aux règles de protection animale. Ils ont mis en place 2 référents protection animal. Des contrôles hebdomadaires ainsi que des audits sont réalisés afin de vérifier le bon respect de la réglementation.

La viande de bœuf proposée dans nos menus est 100% Charolaise



TROPAL
Rhône-Alpes dans votre assiette



Le fromage AOP

Un cahier des charges AOP (Appellation Protégée) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication (la production, la transformation et l'élaboration) sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même zone géographique, qui donne ses caractéristiques au produit.

Notre fournisseur **BROC MARCHÉ** qui est situé à Viriat, nous offre une large gamme de fromage AOP au lait pasteurisé :

- St Nectaire AOP
- Munster AOP
- Tomme de SAVOIE AOP
- Cantal AOP...



Le porc

Notre fournisseur « Abattoirs des crêts » se situe à BOURG-EN-BRESSE.

La viande de porc proposée dans les menus est née, élevée, abattue et découpée dans la région Rhône-Alpes



Le poisson

Label MSC pêche durable

Le label MSC garantit que votre poisson a été pêché d'une manière responsable, en laissant suffisamment de poisson dans l'océan, en respectant l'environnement marin et en permettant aux pêcheurs de continuer à exercer leur métier.

Les 3 principes du label MSC

Pour être certifiée MSC, une pêcherie doit respecter nos 3 principes fondamentaux :

1. Stocks de poisson durables
L'effort de pêche doit se situer à un niveau qui permet d'assurer la pérennité des populations de poissons.
2. Impact environnemental minimisé
Les activités de pêche doivent être gérées de façon à maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème.
3. Gestion efficace des pêcheries
La pêcherie doit respecter les lois en vigueur et doit avoir un système de gestion lui permettant de s'adapter aux différents changements.

*Filet de colin
Saumonnette
Hoki
Lieu noir
Carrelet ...*



**LE BON CHOIX MAINTENANT POUR
DU POISSON ENCORE LONGTEMPS**

