

Notre engagement DURABLE

❖ Stratégies en termes de circuit court :

- Nous n'avons cessé d'améliorer l'approvisionnement responsable de nos matières premières :
Nous sélectionnons soigneusement des ingrédients de qualité, cuisinons des plats de saison, en privilégiant des produits locaux
Ce qui contribue au développement d'une agriculture durable, dans des exploitations de proximité, réduisant ainsi le nombre d'intermédiaires entre les producteurs et BOURG TRAITEUR.

❖ Elargir nos ressources d'approvisionnement en produits issus de l'AGRICULTURE BIOLOGIQUE :

- Continuer de collaborer avec nos fournisseurs actuels pour offrir plus de choix
- Développer des partenariats avec de nouveaux fournisseurs

❖ Mais aussi :

- Trier les déchets
- Retour d'expériences avec les fournisseurs
- Sensibilisation des convives
- Réduction de l'empreinte carbone



BOURG TRAITEUR S'ENGAGE A :

Accroître la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle de nos produits

Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous et intensifier la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une cuisine faite essentiellement à partir de :

PRODUITS FRAIS :

Bœuf, Porc, Volaille,
Légumes, Fruits...



PRODUITS LOCAUX issus

d'une **AGRICULTURE**
LOCALE ET/OU RAISONNEE



PRODUITS **LABELLISES** : MSC pêche durable,
100 % Charolais, AOP/ AOC, issus de l'agriculture
biologique...



Fraîcheur des produits



**80% de viande
fraîche de bœuf**

Oeufs



Oeufs catégorie 0 ou 1



Poisson

**Pêche et Aquaculture
durable**



Volaille



**Alimentation 100% végétaux,
minéraux et vitamines**

Charcuterie



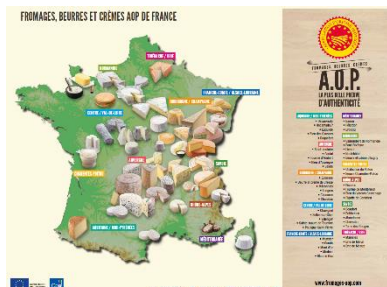
Fait maison

**Légumes et crudités
80% de produits frais**



Soupe

100 % fait maison



Fromages

Fromages ou
yaourt en
alternance



Fruits



100 % Fruits frais

Desserts

Variés



Conserves, féculents

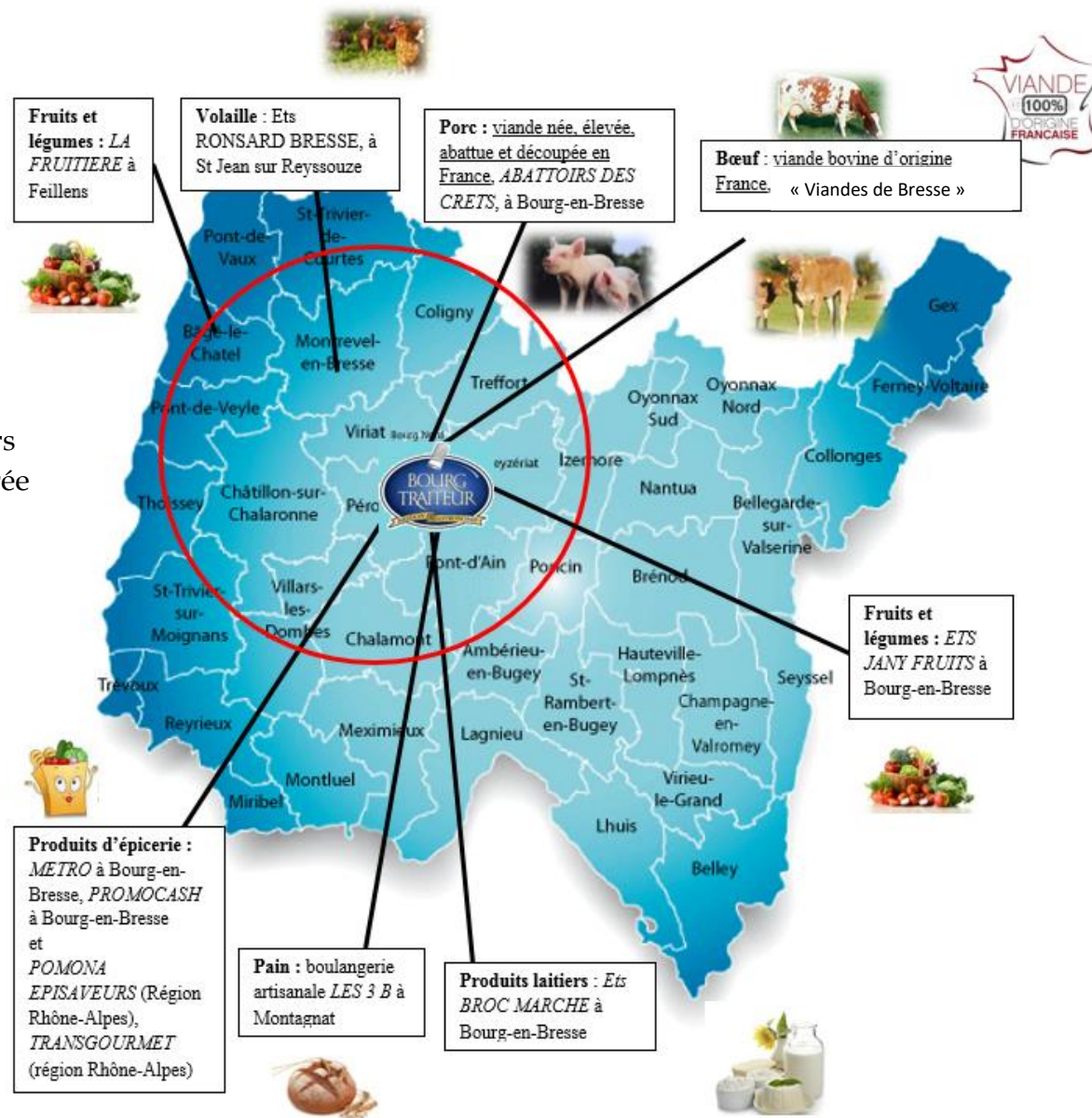


Conserves peu utilisées dans nos
recettes



Origine de nos produits

Circuit court et distances de transport



Nos fournisseurs sont localisés à

20 km

De Bourg Traiteur en moyenne

Nous cuisinons des produits de qualité, provenant de fournisseurs locaux, dont la traçabilité est assurée

**Contribuer au développement de l'économie
locale pour proposer des produits de qualité**



PLATEFORME « AGRILocal01 » : Bourg Traiteur est la première entreprise de traiteur et restauration collective à faire partie de cette plateforme. Des **fournisseurs uniquement locaux** y sont présents. Par des appels d'offres effectués sur cette plateforme, nous **soutenons ainsi l'agriculture et l'économie du territoire** en développant notre approvisionnement en produits locaux et de saison. Ainsi, les producteurs et acheteurs sont en relation directe. Cet **approvisionnement de proximité** permet de développer la filière agricole du département. Les fournisseurs sont variés : fruits et légumes, viandes, produits laitiers,...



LOCAL

Comme le montre la carte ci-dessus, nous nous approvisionnons auprès d'acteurs locaux, dynamisant ainsi l'économie de l'Ain. Se fournir auprès d'acteurs locaux permet également de privilégier des circuits courts. La fraîcheur des produits est donc optimale. Respecter des circuits courts permet aussi de réduire l'empreinte carbone.

SÉLECTION DE NOS FOURNISSEURS

PRODUITS FRAIS DE QUALITE

Les matières premières achetées sont sélectionnées selon la saisonnalité, la provenance, la **fraîcheur**. Des critères d'acceptation et de refus sont mis en place à réception des produits.

Nous sommes également sensibles à la diversité et la nouveauté des produits proposés. Nos fournisseurs possèdent des **labels de qualité** : bio, origine France,...

TRACABILITE ASSUREE

Les fournisseurs doivent obéir aux règles de traçabilité alimentaire

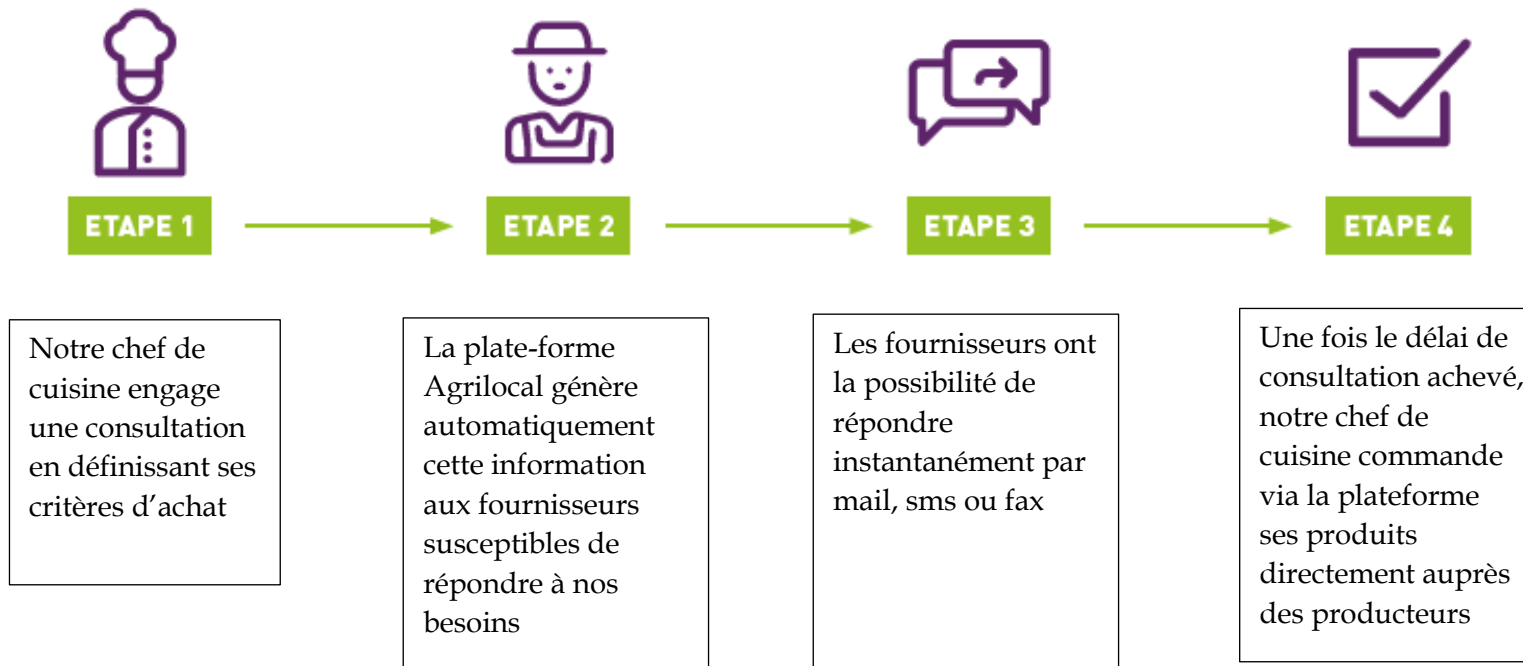


AGRILOCAL, comment ça marche ?



Grâce à la plateforme AGRILocal, nous favorisons les circuits courts.

En quelques clics, nous accédons à l'offre de notre territoire et visualisons immédiatement des producteurs potentiels, sur un périmètre que nous avons-nous même établis (rayons de 20, 30, 40 kilomètres ...)





Ain




SES PRODUCTIONS

- Élevage hors-sol (porcs et volailles)
- Production laitière
- Grandes cultures
- Maraîchage et horticulture

SES AGRICULTEURS

- 4 100 exploitations agricoles
- 8 200 agriculteurs actifs

LES PRODUCTIONS LOCALES ET LES GAGES DE QUALITÉ

- 6 AOP : Volailles de Bresse, Dindes de Bresse, Comté, Bleu de Gex, Beurre de Bresse, Crème de Bresse.
- 2 AOC : Vins du Bugey, Vins de Seyssel.
- L'I6P Volailles fermières de l'Ain.
- Le « Gigotin », marque déposée par la Coopérative des Bergers Réunis de l'Ain qui indique que la viande commercialisée est issue d'un élevage garantissant une traçabilité de la fourche à la fourchette.

AGRILOCAL

La charte Acheteurs

"Avec Agrilocal, nous vous proposons des produits locaux au menu"

LA PLATE-FORME INTERNET AGRILocal PERMET DE METTRE EN RELATION LES ACHETEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES FOURNISSEURS LOCAUX, DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE LA COMMANDE PUBLIQUE.

CHOISIR AGRILocal
Pour introduire toujours plus de productions locales en restauration collective et garantir des repas de qualité pour tous,
C'EST...

S'engager
en faveur de l'accès à une alimentation de qualité et de proximité pour tous.

Répondre
à la demande croissante en matière d'alimentation locale à travers des circuits alimentaires de proximité.

Promouvoir
le patrimoine culinaire local, mettre à l'honneur les producteurs et artisans des territoires.

Créer
du lien social par la qualité du repas.

Éduquer
les citoyens aux enjeux du "manger local"
et aux bienfaits d'une alimentation diversifiée, saine et de qualité.

AGRILOCAL
RESEAU NATIONAL

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

AGRILOCAL

La charte Fournisseurs

"Avec Agrilocal, j'approvisionne directement les restaurants collectifs de mon territoire"

LA PLATE-FORME INTERNET AGRILocal PERMET DE METTRE EN RELATION LES ACHETEURS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES FOURNISSEURS LOCAUX, DANS LE RESPECT DES RÈGLES DE LA COMMANDE PUBLIQUE.

CHOISIR AGRILocal
Pour introduire toujours plus de productions locales en restauration collective et garantir des repas de qualité pour tous,
C'EST...

S'engager
en faveur de l'accès à une alimentation de qualité et de proximité pour tous.

Mieux maîtriser
la commercialisation ou la transformation locale de mes produits et leur valeur ajoutée en liaison directe avec les acheteurs.

Proposer
des produits de qualité respectueux du rythme des saisons, des règles de traçabilité et de sécurité sanitaire.

Participer
à l'image positive des productions agricoles et alimentaires et des savoirs-faire locaux.

Contribuer
à la visibilité des professionnels engagés dans le réseau AGRILocal.

AGRILOCAL
RESEAU NATIONAL

FAVORISER LE CIRCUIT COURT EN RESTAURATION COLLECTIVE

www.agrilocal.fr

Les avantages AGRILocal

- + **proche** : nous passons commande auprès des producteurs qui sont proches de chez nous en produits frais et de saison
- + **sûr** : chaque consultation respecte les règles des marchés publics
- + **durable** : le papier disparaît, Agri local archive toutes nos actions

Agri local est au cœur d'une démarche plus globale, visant à la lutte contre le gaspillage alimentaire, le tri et la valorisation des biodéchets, l'éducation au goût, le retour à la saisonnalité, l'équilibre nutritionnel et la valorisation du territoire et de ses richesses.

POLITIQUE D'APPROVISIONNEMENT DE BOURG TRAITEUR

Parce que cuisiner des matières premières de qualité est la base du métier de cuisinier, Bourg Traiteur choisit ses fournisseurs en fonction de critères spécifiques, dont voici les principaux :

	Qualité des matières premières	Localisation géographique (circuit court)	Variété des produits	Label bio	Autres labels	Réactivité pour les commandes et livraisons	Rapport qualité/prix
	Fruits et légumes	✓	✓	✓ 		✓	✓
	Viandes	✓	✓		✓	✓	✓
	Poissons	✓			✓ 	✓	✓
	Produits laitiers	✓	✓	✓ 	✓  	✓	✓
	Pain	✓		✓ 		✓	✓