

api

**CUISINONS**   
**L'AVENIR**  
**AVEC PASSION**





# LA FORCE D'UNE ENTREPRISE FAMILIALE

---



## 1.2.2. Nos choix plaisent... les chiffres parlent pour nous



**4<sup>ème</sup>**  
entreprise  
de restauration collective.



**+ 10%**  
de croissance  
moyenne interne  
depuis **15 ans**



**96,2%**  
Taux de  
fidélisation client



**9000**  
employés  
en 2020



**9500**  
restaurants et  
**910 000**  
repas cuisinés par jour



**29 %** du CA  
en secteur  
**ENSEIGNEMENT**

# LES CHIFFRES PARLENT POUR NOUS

---



2019  
Lauréat  
des Trophées  
Défis RSE



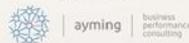
2018  
Lauréat des  
Pépites de  
l'Alternance



2018  
Palmarès Capital :  
Meilleur employeur  
de la Restauration



2017  
Ayming Business  
Performance  
Awards



2016  
Lauréat du  
Grand Prix Entreprises  
& Environnement



2015  
Lauréat Défis RSE  
Entreprise Familiale  
Responsable



2008  
Adhésion au  
Global Compact  
des Nations-Unies



2012  
Prix de  
l'innovation



2013  
Lauréat de la Semaine  
Européenne de la  
Réduction des Déchets



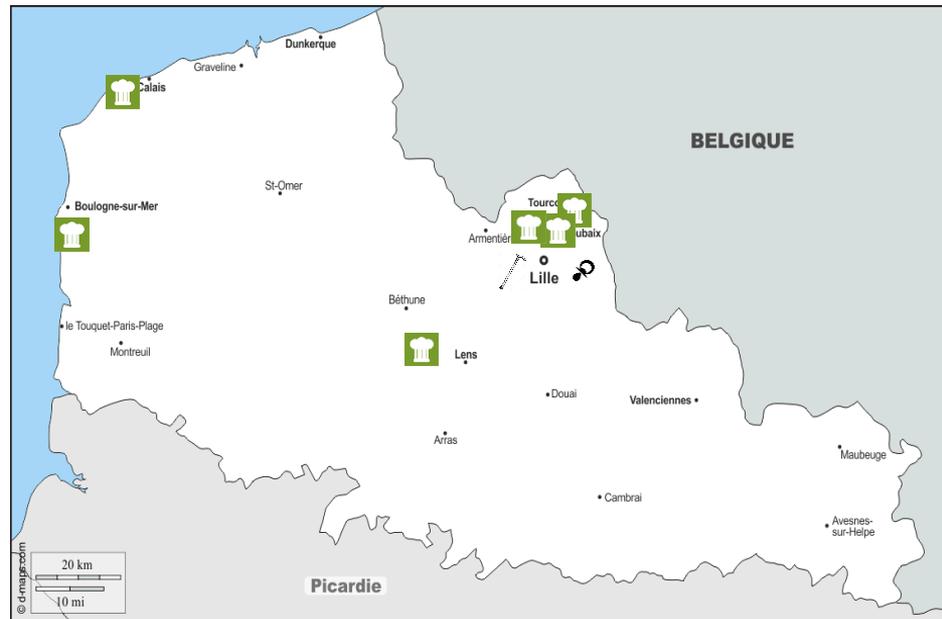
2013  
Trophée de  
l'Économie  
Responsable



# DES CUISINES AU COEUR DE VOTRE RÉGION

---

api



# Cuisine du Littoral (Outreau)



DES CUISINES  
**SPÉCIALISÉES**  
DONT NOUS SOMMES  
**PROPRIÉTAIRES**

---



# DES INTERLOCUTEURS DÉDIÉS

---



Diététicienne et  
charg(é)e de clientèle

- Cloé Bardaine



1188  
restaurants  
engagés

7240  
salariés  
impliqués

pour lutter  
Contre  
le gaspillage

829  
ateliers  
en ébullition

103  
solutions  
identifiées

Ensemble on va plus loin !



API S'ENGAGE  
DANS LA LUTTE CONTRE  
LE GASPILLAGE  
ALIMENTAIRE

api

# NOTRE AMBITION



**CUISINONS**  
L'AVENIR  
**AVEC PASSION**



ÊTRE TOURNÉ  
SPÉCIFIQUEMENT  
**VERS LES ENFANTS**

---





PROPOSER UNE  
RESTAURATION  
TOUJOURS PLUS  
**DURABLE ET  
RESPONSABLE**

---



# CUISINER CHAQUE JOUR DES REPAS AVEC DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Bruts



Frais et de saison



Locaux



Bio

B'io

api





# UNE CHARTE CULINAIRE GARANTE D'UNE VRAIE CUISINE CUISINÉE

Des *vinaigrettes*  
élaborées par  
nos soins

Des *entrées*  
simples et au goût  
des enfants

Des *potages*  
préparés par notre  
fournisseur local

Des *plats complets*  
cuisinés par  
nos équipes

Des *recettes  
végétariennes*  
à base de céréales et  
légumineuses

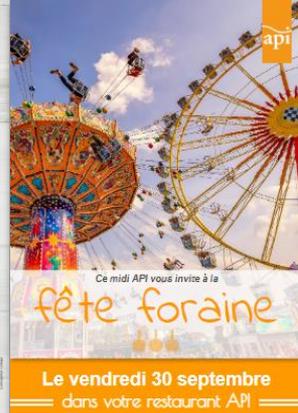
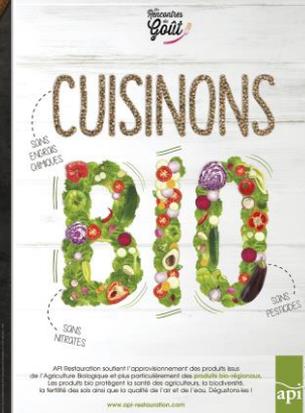
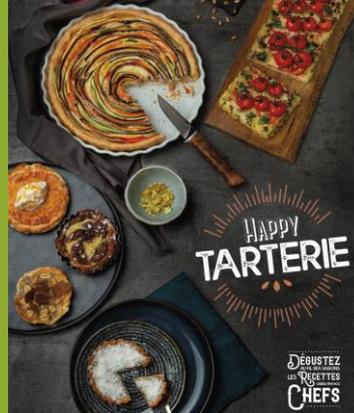
Des *fromages*  
authentiques  
à la coupe

Des *fruits frais*  
faciles à  
consommer

Des *repas à thème*  
et des nouvelles  
recettes

# L'ANIMATION DE VOTRE RESTAURANT

api



## CALENDRIER DES REPAS À THÈMES

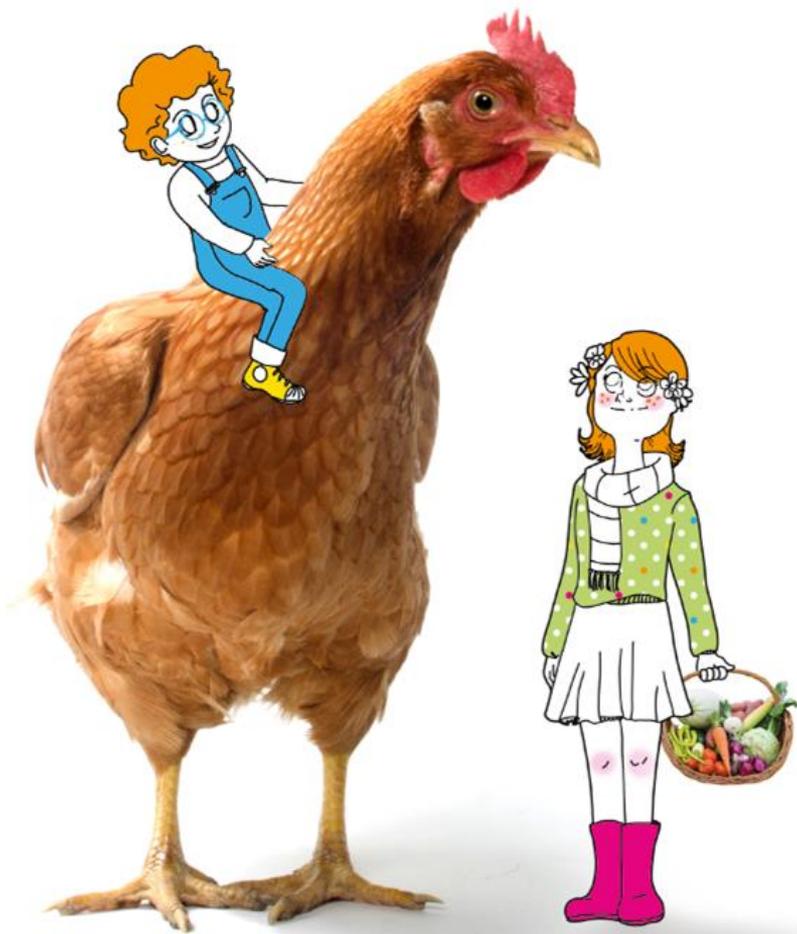
2021-2022

# NOS ENGAGEMENTS PRODUITS

---

api





Viandes de boeuf, (sauté et rôti de boeuf filière  
élevage de Normandie)

Viandes de porc,

Chipolatas Label Rouge, Filière Opale.

Jambon Label Rouge découenné

Volailles



Nos Produits



CERTIFIÉ ORIGINE  
FRANCE

**100%**  
**Français**



Exemple de  
produits

**100%**



**Riz**

**Semoule**

**Coquillettes**

**Lentilles vertes**

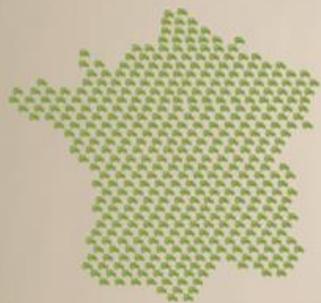
**Betteraves rouges** cuites ,

**Kiwis sont Bio et Français** en saison

**Bananes, Oranges**

**Camembert, edam, râpé, Vache qui rit et  
maasdam**

# NOUS SOMMES FIERS DE NOS PARTENAIRES LOCAUX ET RÉGIONAUX



**+900** PARTENARIATS  
AVEC LES  
PRODUCTEURS  
RÉGIONAUX

**0** CENTRALES  
D'ACHATS

**1215**  
TONNES DE  
POMMES DE TERRE  
RÉGIONALES

**388**  
TONNES DE  
POMMES  
RÉGIONALES

**250**  
TONNES  
DE POULETS  
RÉGIONAUX

**715**  
TONNES  
DE CAROTTES  
RÉGIONALES

**800**  
TONNES  
DE YAOURTS  
RÉGIONAUX

**1700**  
PETITES  
BOULANGERIES  
EN RÉGION

## PAS DE CENTRALISATION DE NOS ACHATS

---

# DES FOURNISSEURS LOCAUX

#### Fournisseurs de fruits et légumes frais

POMMES, POIRES ET CIE - St Pierre Brouck  
AGRADOM - Campagne les Hesdin  
LES ATELIERS DU TERNOIS - St Michel sur Ternoise  
CHARLET - St Martin les Boulogne  
POMONA - Lomme  
SOUP IDEALE - Saint Laurent Blangy

#### Fournisseurs Épiceries

BEUVAIN - Montreuil sur Mer  
POMONA EPISAVEURS - Noeux les Mines

#### Fournisseurs poissons

CORUE - Boulogne sur Mer  
OCEANE DELICE - Isques  
ATHEUA - Le Poutel  
DEMARNE - Boulogne sur Mer



ALPHA RESTAUR  
BEUVAIN - Montreuil sur  
Mer  
BIOFINESSE - Lille  
CHARLET - St Martin  
Boulogne

Fournisseurs de viandes fraîches,  
saison et volailles fraîches  
TAILLANDIER - Outreau  
LIONOR - Steenbecque (en  
collaboration avec 150 éleveurs locaux)

Fournisseurs boulangerie  
MENISSEZ - Feignies  
BEAUCOURT - Outreau  
BOULANGERIES LOCALES - (au choix  
+ de 25)

Fournisseurs pâtisserie  
BRAKE - Peronne  
POMONA - Lomme

Fournisseurs de BOF  
FROLAIDIS - St Martin les Boulogne  
POMONA - Lomme  
NOVANDIE - Vieil Moutier  
LES FROMAGERS DE ST OMER -  
Campagne les Wardrecques  
LAIT PRAIRIES DU BOULLONNAIS -  
Vieil Moutier



# Lait Prairies du Boulonnais, le chemin le plus court de l'herbe à la cuillère !

Pots et  
opercules  
recyclables

Collectif local  
d'éleveurs  
passionnés

Lait 100%  
du  
Boulonnais

Lait  
Prairies  
« De l'herbe  
à la cuillère »

Ingrédients  
100%  
gourmands

Préservation  
des prairies  
et bocages

Minimum  
150 jours de  
pâturage / an

« Notre aventure collective est portée par une ambition forte : **valoriser notre Lait en fabriquant une gamme de yaourts nature** (brassé ou ferme), **yaourts aux fruits** (abricot, cerise, citron, fraise, framboise, mangue-passion, myrtille, pomme-kiwi et vanille) **et fromage blanc** savoureux pour le plaisir des petits et grands gourmands ! »

Nous transformons chaque jour avec passion une partie du lait issus de nos troupeaux ; une continuité de notre travail qui permet d'apporter du sens à notre métier et de créer un lien de proximité avec vous !

**8 familles d'éleveurs passionnés** au cœur du  
Parc naturel régional des Caps et Marais d'Opale

La ferme du Warem  
à Wimille

La ferme Hennuyer  
à Licques

Boulogne-  
sur-Mer

Saint-Omer

La ferme Lachère  
à Wirwignes

La ferme Dewynter  
à Vieil-Moutier

« Partagez avec nous vos  
expériences de dégustation ! »



T: 06 38 25 97 83 – [contact@laitprairiesduboulonnais.com](mailto:contact@laitprairiesduboulonnais.com)  
[www.laitprairiesduboulonnais.com](http://www.laitprairiesduboulonnais.com)

# LIQONOR

S'ENGAGE



CONSOMMER LOCAL, CONSOMMER DURABLE



### LES AVANTAGES D'UN DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Réduction du nombre de kilomètres parcourus par les produits
- Circuit court du producteur aux consommateurs
- Participation à la lutte contre le réchauffement climatique
- Maintien des emplois en région



Du SAVOIR-FAIRE de nos éleveurs  
jusqu'au Magasin, notre exigence : la QUALITÉ



#### PRESENTATION :

- Rayon **TRADITIONNEL** :  
Etlle avec Etiquette Cartonnée numérotée + Bddke  
PAC avec Etiquette Cartonnée + Bddke
- Rayon **LIBRE-SERVICE** :  
PAC en Barquette Filcée avec Etiquette adhésive numérotée + Bddke

#### ORIGINE :

- Volailles fermières élevées en région Hauts-de-France ayant reçu une alimentation 100% végétale.  
Age minimum : 90 Jours.

#### DLC :

- Etlle Nu (Rayon Trad) : Date d'abattage + **10 Jours**
- PAC Nu (Rayon Trad) : Date d'abattage + **9 Jours**
- PAC sous FILM (Rayon LS) : Date d'abattage + **8 Jours**

#### CALIBRE :

- Calibrage possible de 1.4 kg à 2.2 kg par pièce par tranche de 200 Gr

#### CONDITIONNEMENT :

- Emballés en carton fond alimentaire par 2,3 ou 6 pièces de dimension :  
600x400x125 par 6  
300x400x125 par 3  
300x400x125 par 2 (Etlles pour le rayon traditionnel)

- Poids des coqs : **VARIABLE**

#### AN 13

GTIN 13	Article	EAN 13
3760147290012	Produit LR "Fermier des Hauts de France" By/Film	22 97471 P9999 C

PP9999 : Prix de l'article en Fr / C : Clé de contrôle automatique

#### CONSERVATION :

A conserver à une température comprise entre 0° et +4°C.

#### CARACTÉRISTIQUES NUTRITIONNELLES :

Valeur énergétique :	210 Kcal
Protéines :	19 g
Lipides :	15 g
Glucides :	0 g

#### CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

E.coli :	< 10 000 UFC / 1 g.
Staphylococcus :	< 1 000 UFC / 25 g.
Salmonella :	Absence dans 25 g.



www.volailles-peniquel.com

Fermier des  
Hauts de France

Soupe  
& terroir



Nous garantissons  
des soupes de qualité

Nous sommes  
engagés aux côtés  
de producteurs  
français  
depuis toujours !

Préparée avec soin et attention par  
des chefs d'exception

Nos packagings  
recyclables  
sont conçus  
à Dijon



Soup'Idéale est soucieuse  
de son impact environnemental.

Elle participe à une économie circulaire à faible  
émission de carbone grâce à un réseau de transport  
et de recyclage avec les emballages Tetrapak.

Développement  
durable





# EXPERT FORMATION UNE STRUCTURE DÉDIÉE

---



NOTRE  
**CRÉATIVITÉ** AU  
SERVICE DE VOTRE  
**RESTAURANT**

---

api





# LE RESTO DES P'TITS CURIEUX

---



# LE RESTO DES P'TITS CURIeux

---



**CUISINONS**  
**L'AVENIR**  
**AVEC PASSION**

api