



RESTAURATEUR

**ENTREPRISE
SOGERES**

Chiffre d'Affaires (2017) :
417 845 397 €

Effectif (2017) : 5 035

Pays (siège social) :
France

Site internet :
<http://www.sogeres.fr>

Contact :

Grégory TONNELIEU

<http://www.sogeres.fr/contact/presse-media/>

<http://www.sogeres.fr/contact/autre/>



Pour en savoir plus

https://www.larep.fr/orleans/education/agriculture/2018/09/03/la-sogeres-agrandit-ses-locaux-et-ouvre-une-legumerie-pour-mieux-alimenter-les-ecoles-d-orleans_12965847.html#refresh

<http://www.sogeres.fr/amour-du-produit/>

Restauration collective et légumerie en circuits courts avec SOGERES

CONTEXTE

Créée en 1934, SOGERES est une société spécialisée dans la restauration collective. Elle est le 4^{ème} acteur le plus important du secteur en France. L'entreprise propose ses services aux entreprises, groupes scolaires, seniors et personnes en rééducation et en situation de handicap.

Depuis 2017, la société SOGERES fournit les repas aux écoles publiques orléanaises en essayant le plus possible d'avoir recours à des produits issus de circuits de proximité.

OBJECTIF(S)

- Promouvoir le commerce de proximité dans la restauration collective : objectif à atteindre de 2/3 de produits locaux
- Assurer une alimentation saine, de saison et issue des circuits courts aux collégiens orléanais

ÉCOLIERS – ÉTUDIANTS

**“ UNE RESTAURATION Saine, Naturelle
ET SAVOUREUSE QUI FACILITE
LA DÉCOUVERTE DES GOÛTS
POUR UNE « CANTINE PAS PAREILLE » ”**



DÉMARCHE

Une année après la signature du contrat de délégation de service public entre la ville d'Orléans et l'entreprise, SOGERES agrandit ses locaux et ouvre une légumerie pour mieux alimenter les écoles de la ville.

Deux locaux de 500m² (magasins, bureaux, cuisines) ont été aménagés. Ils peuvent accueillir un espace légumerie. Les fruits et légumes sont triés, lavés et taillés avant d'être livrés aux cuisines. Ce nouvel espace permet de passer de 12.000 à environ 14.000 repas par jour.

Ces aménagements reposent sur un principe de circuits de proximité et d'aliments de saison. Le but est donc de limiter au maximum les intermédiaires (un seul ou pas du tout) entre le producteur et le consommateur.

DÉMARCHE (SUITE)

En 2017, 51% des produits étaient issus de l'agriculture régionale, en augmentation à 58% pour l'année 2018, avec un objectif de 66%.

Des livraisons en amont des fournisseurs ont aussi été rationalisées. Elle sont groupée et des circuits courts limitent les livraisons intermédiaires. Les livraisons dans les cantines scolaires sont assurées par des véhicules au GNV ou électriques. Les emballages et le poids des chargements sont réduits.

Toutes ces mesures liées au transport permettent une réduction de la pollution émise.

Les viandes et volailles sont fraîches et majoritairement d'origine française (volaille française, porc français, veau Label Rouge ...) ou issues de pays de l'UE strictement sélectionnés, et les fruits et légumes frais de saison exclusivement.

Lorsqu'un produit est exceptionnellement utilisé hors saison, c'est un produit surgelé Bonduelle, cultivé selon les pratiques de l'agriculture raisonnée.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Développement progressif des engagements de l'entreprise avec des objectifs sur plusieurs années.
- Travaux en étroite collaboration avec la Chambre d'agriculture du Loiret et une centrale d'achat de La Chapelle-Saint-Mesmin pour faciliter le contact avec les producteurs.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Contrat public assurant à l'entreprise son activité 	<ul style="list-style-type: none"> • Gains de qualité et de diversité dans l'alimentation des enfants • Participations de plusieurs acteurs régionaux : producteurs, restaurateurs et institutions