

Les marqueurs de L'Alsacienne de Restauration : nos produits 100% issus du territoire alsacien

La signature de la charte avec la Chambre d'Agriculture **engage L'Alsacienne de Restauration dans une politique d'approvisionnement croissant en produits locaux** ce qui correspond à notre engagement n° 8 « contribuer à développer l'économie locale ». Dans cette optique nous avons entièrement revu notre politique de référencement de produits locaux pour privilégier les filières régionales en :

- Fruits et légumes
- Volaille
- Viande de porc et charcuterie
- Farine

Il s'agit en effet de se baser sur la définition précise d'un produit local afin d'annoncer en toute clarté la part des produits locaux dans nos achats.

Pour rappel, un produit local par définition est :

- Semé/planté, récolté et transformé en Alsace
- Élevé, abattu et transformé en Alsace

Partant de cette définition, nous avons rencontré la plupart de nos fournisseurs afin de les engager avec nous dans notre démarche. **Avec eux, nous avons travaillé à favoriser les produits 100 % alsaciens selon la définition ci-dessus** et minimiser dans nos références les produits de négoce.

Notre démarche a été très favorablement accueillie tant chez nos fournisseurs que les organismes représentants les filières agricoles. Devant les résultats encourageants obtenus, nous sommes fiers et motivés à poursuivre notre démarche afin **d'accroître notre emprise sur l'économie locale et contribuer à satisfaire les convives de nos restaurants.**



Les légumes

En saison et sans aléas climatiques, **100 % des fruits et légumes cités ci-après** cuisinés par les Chefs de L'Alsacienne de Restauration sont plantés, semés et récoltés en Alsace :

La carotte : de juin à décembre (sauf aléas de la météo)

Les choux (rouge et blanc) : de juin à décembre (sauf aléas de la météo)

Le céleri : de septembre à avril

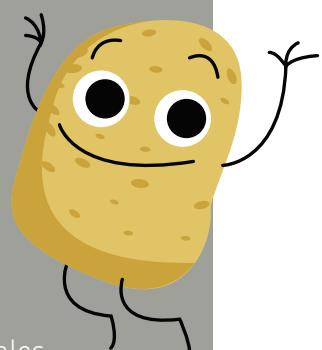
La pomme de terre : de septembre à avril

La pomme : de septembre à avril

SANS OUBLIER LES PRODUITS À METTRE EN OPÉRATION SPÉCIALE EN RAISON DE LEUR SAISONNALITÉ TRÈS COURTE: FRAISES, ASPERGES...

SODICRU

Ces fruits et légumes sont livrés dans les restaurants par nos fournisseurs **SAPAM** ou par **SODICRU**. Ces deux entreprises régionales, basées respectivement à Strasbourg et à Breuschwickersheim, travaillent main dans la main avec les producteurs alsaciens.





Les Knacks, Cervelas et Kassler

100%

des knacks, cervelas et kassler cuisinés par les Chefs de L'Alsacienne de Restauration sont issus de porcs élevés et abattus en Alsace.



Nous avons passé un accord avec **Thierry Schweitzer** qui contrôle la société **SOBONIA** à Obernai. Il est désormais notre fournisseur exclusif pour certaines catégories de viande de porc et de charcuterie 100 % issues du territoire alsacien. En viande, nous trouvons dans nos restaurants du sauté, de l'émincé, des rôtis de porc alsaciens.

Le poulet

100%

du poulet frais cuisiné par les Chefs de L'Alsacienne de Restauration est élevé et abattu en Alsace.



Ce poulet provient en exclusivité de l'entreprise familiale **Bruno Siebert Volailles**, implantée à Ergersheim depuis plus de quarante ans.



Le pain

Nous avons noué un partenariat avec Alsepi, une association qui valorise la **filière pain 100% Alsace**. L'idée est que du «**grain de blé au pain**» le lieu de production, de transformation et de consommation soit 100 % alsacien.

Nous souhaitons privilégier le référencement des boulangers adhérents à Alsepi, et inciter nos fournisseurs historiques en pain à adhérer à cette association.



Ces marqueurs forts, qui illustrent dans nos restaurants les engagements de L'Alsacienne de Restauration pour les produits locaux, contribuent au développement économique régional en faisant travailler des entreprises alsaciennes.

