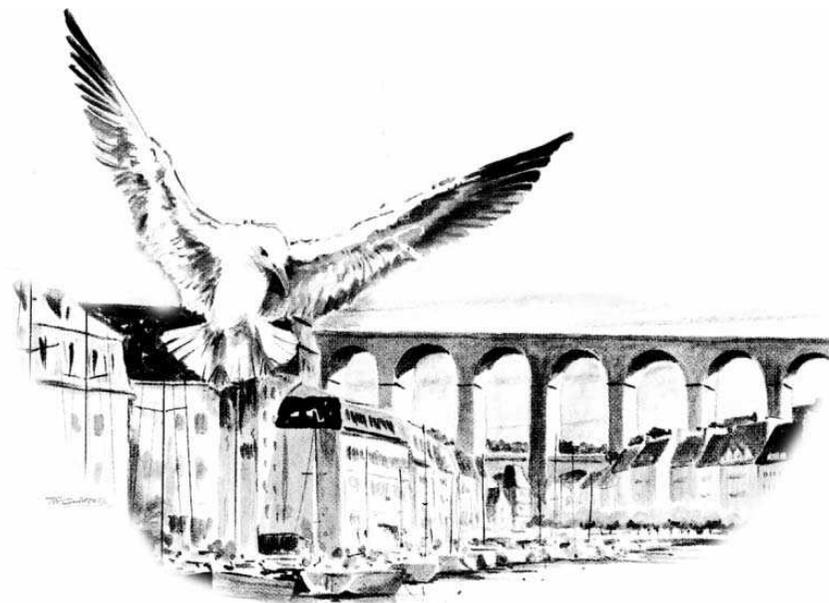


RIE LA POSTE DAPO MORLAIX

**Le restaurant inter entreprises associatif loi 1901
de la direction des approvisionnements de La Poste**

RESTAURANT DU PERSONNEL DE LA POSTE
DE MORLAIX
1 RUE DE STRAJA
29600 MORLAIX

adhérent



LA POSTE

HISTORIQUE DE LA DEMARCHE BIO

Une fréquentation en baisse en 2007 : un risque de fermeture

- Une décision du conseil d'administration de freiner la baisse de fréquentation (rester au-dessus de 100 repas/jour)
- Un moyen : améliorer la qualité des repas pour le même prix au convive
- Des contraintes : un cahier des charges de la tutelle postale plutôt strict
- Une volonté, un pari, une solution : **des produits Bio locaux dans les menus au quotidien**

- Une implémentation par étapes
 - ❖ Le pain Canevet St Thégonnec en 2008
 - ❖ Les fruits en 2009 (Biomax à Taulé)
 - ❖ Les légumes avec Biocoop en 2013
 - ❖ Des conventions d'appro avec des producteurs de légumes locaux en mars 2014
 - ❖ Un référentiel de fournisseurs Bio qui s'étoffe



OBJECTIFS DU RESTAURANT

- Améliorer la qualité des repas
- Maîtriser les coûts d'approvisionnement
- Monter un tableau de bord comparé des achats Bio/non Bio
- Augmenter la part des fournisseurs locaux dans les achats
- Compléter la gamme de produits Bio (viandes, glaces)
- Poursuivre la formation du personnel hôtelier à l'utilisation des produits Bio



CONCLUSION

- Un succès car la fréquentation est garantie et pérennisée
- Une excellente réputation du restaurant : meilleure note sur le grand ouest depuis trois ans (étude de satisfaction de la tutelle La Poste)
- Une approche pragmatique et progressive par étapes
- Une adhésion du personnel hôtelier à la démarche par la formation professionnelle continue
- Une approche plus dynamique dans l'animation en mélangeant repas thématiques et menus Bio
- Un excellent argument commercial pour l'avenir de la structure dans la recherche de nouvelles conventions d'entreprises

Merci de votre attention



LA POSTE