

# VILLE DE SCHILTIGHEIM

# L'Alsacienne de Restauration, leader de la restauration collective sur le Grand Est

**Créée en 1978, l'Alsacienne de Restauration est présente sur tout le Grand Est. Elle est n°1 de la restauration collective et est présente sur les marchés de l'enseignement, de la santé et de l'entreprise.**

**1978**

Création en Alsace par Roland Weller, cuisinier de formation, convaincu qu'il est possible de concilier restauration collective et cuisine traditionnelle

**2004**

Acquisition de la société Toques et Prestige

**2010**

Recentrage exclusif sur la région Alsace en cédant ses autres activités au groupe Elios

**2023**

Intégration des sites Elios entreprises, enseignement et santé sous la marque l'Alsacienne de Restauration dans tout le Grand Est.

**1991-2001**

Implantation en dehors des frontières régionales dès 1991 avec pour première cible la Lorraine puis l'Île de France en 1992 et la région Rhône-Alpes en 2001

**2007**

Adossement au groupe Elios, n°3 en Europe de la restauration sous contrat



# L'Alsacienne de Restauration en quelques chiffres



**70 000**  
convives chaque jour

**L'Alsacienne de Restauration est le restaurateur leader, spécialiste de la restauration des entreprises et des administrations.** Son offre de restauration et de services associés sur le lieu de travail combine plats savoureux et équilibrés, expertise en aménagement des espaces pour la satisfaction de chacun. Au Luxembourg, nous sommes représentés par Ansamble.

**L'Alsacienne de Restauration est présente dans tous les secteurs d'activité** - privé comme public - avec une large gamme de prestations tout au long de la journée : petit déjeuner, repas du midi, pauses, traiteur, dîner, à emporter...



**240** Restaurants  
et points de vente

**5** Cuisines  
centrales



**1 400**  
collaborateurs

**Nos équipes assurent une proximité** avec nos clients, nos partenaires et nos convives sur le Grand Est et au Luxembourg.



**105 M€**  
Budget 2024



**1** Siège social  
**3** agences

**Véritable leader d'une agilité locale**  
Nos équipes sont opérationnelles sur place et nos partenaires, sélectionnés dans le Grand Est pour être au plus proche des sites que nous gérons.

# Une entreprise Alsace Excellence depuis 2016

**Le label Alsace Excellence marque une reconnaissance de la démarche RSE que mène L'Alsacienne de Restauration depuis plusieurs années.**

Sur les volets économique et environnemental, la politique d'achats adoptée priorise les produits issus du territoire alsacien. Elle travaille avec plus d'une centaine de producteurs et fournisseurs locaux.

En termes social, les ressources humaines ne sont pas une simple fonction de l'entreprise, mais un état d'esprit, un moteur de progrès pour tous. De l'intégration au développement des compétences, l'entreprise a à cœur de favoriser l'épanouissement de chaque collaborateur.

Elle s'engage également pour la diversité en favorisant l'insertion de personnes en situation de handicap ou éloignées de l'emploi, ainsi que l'accueil de cuisiniers en devenir.



## NOS AMBITIONS

- Proposer une offre de restauration innovante et de qualité
- Développer nos approvisionnements locaux
- Développer nos actions en faveur de l'environnement

## ÊTRE L'EMPLOYEUR FAVORI ET DE RÉFÉRENCE EN ALSACE

- Améliorer le bien être et la qualité de vie de notre personnel
- Avoir à cœur de développer la diversité au sein de nos équipes
- Collaborer avec les écoles hôtelières





# NOS 10 ENGAGEMENTS

*pour toujours plus d'attentions au quotidien*

## *Pour le goût*

- #1** Créer des menus variés cuisinés sur place
- #2** Etre créatifs au rythme des saisons
- #3** Militer pour les produits locaux

## *Pour le bien-être*

- #4** Etre à l'écoute et vous informer
- #5** Animer votre restaurant
- #6** Garantir votre équilibre nutritionnel
- #7** Garantir une sécurité alimentaire irréprochable

## *Pour le bien-vivre*

- #8** Contribuer à développer l'économie locale
- #9** Favoriser l'épanouissement de nos collaborateurs
- #10** Agir pour la protection de l'environnement et la diversité

Directeur de L'Alsacienne de Restauration

RRH de L'Alsacienne de Restauration

Votre Chef de L'Alsacienne de Restauration



L'ALSACIENNE  
de RESTAURATION

# La cuisine centrale de Schiltigheim

## Une cuisine construite en 1997

Notre cuisine dispose d'une surface de 900m<sup>2</sup> sectorisée pour garantir un niveau d'hygiène maximal.

On distingue ainsi la **Zone Rouge** dédiée au stockage de toutes les matières premières, la **Zone Verte** dédiée exclusivement aux préparations et au conditionnement, la **Zone Bleue** dédiée au stockage et à l'expédition des plats cuisinés.

Depuis 2005, nous disposons en plus d'une plateforme de stockage indépendante de 150 m<sup>2</sup> située au Marché Gare.

Nous préparons en moyenne 12000 repas les jours d'école et les distribuons de Molsheim jusqu'à Val de Moder.

**Dans le cadre du marché de la ville de Schiltigheim, 3 chauffeurs sont chargés de livrer les repas, du lundi au vendredi.**



# L'équilibre alimentaire et les animations

## Menus et découvertes

La méthodologie d'élaboration des plans alimentaires et menus est parfaitement en phase avec nos engagements bien-être et santé.

Nous respectons le cahier de grammages du GEMRCN afin de garantir des quantités en fonction de l'âge et donc des besoins nutritionnels des convives (grammages maternelles, élémentaires et adultes).

**Les menus proposés sur tous les restaurants de la ville de Schiltigheim sont élaborés avec 50 % de produits issus de l'agriculture biologique ou sous signes de qualité, comme le stipule la loi Egalim de 2018.**

L'année est rythmée de moments de découverte de nouveaux goûts et de nouvelles saveurs avec des rendez-vous comme la Semaine du Goût, les animations calendaires, les ateliers culinaires et les menus à thème.

Pour l'année scolaire 2024-2025, les enfants vont découvrir les arts.

Des supports graphiques & éducatifs

Les enfants vont découvrir un univers graphique coloré & éducatif ! Grâce aux affiches disposées dans le restaurant, ils pourront jouer, chercher, observer, lire et en apprendront plus sur les arts et les pays associés.

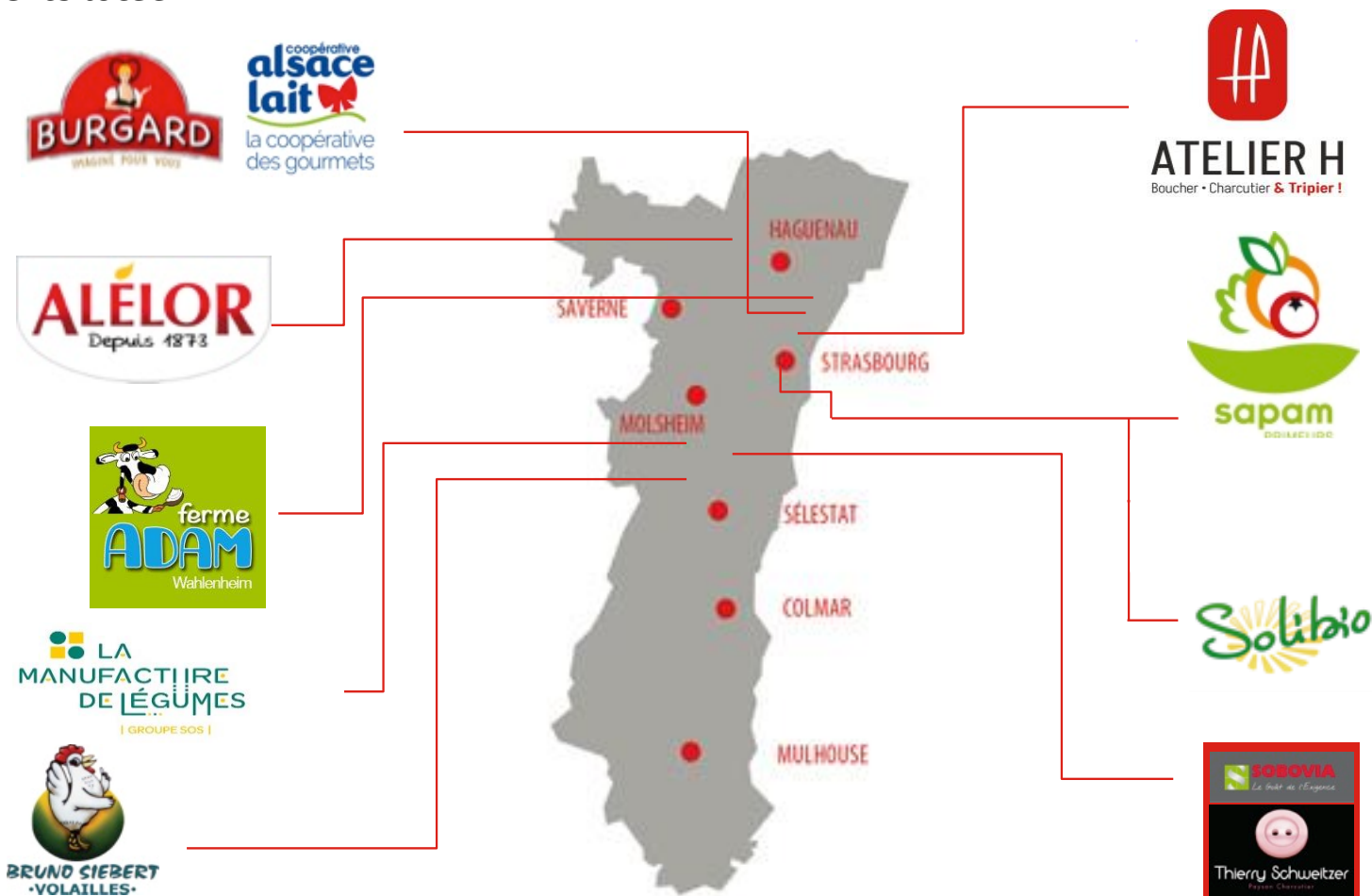


Maternelle - primaire Programme des animations 2024 - 2025

L'ALSACIENNE

# Notre politique RSE

## Approvisionnement locaux





# Notre politique RSE

## Approvisionnements locaux

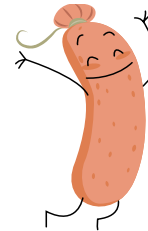
Pour travailler durablement avec nos fournisseurs alsaciens, nous avons pris des engagements forts.

Voici les produits locaux sur lesquels nous nous engageons :

**Poulet** : 100 % du poulet frais alsacien (Siebert Volailles)



**Charcuteries alsaciennes (knacks, kassler)** : 100 % issues de la filière Thierry Schweitzer



**Une gamme de fruits et légumes** 100 % alsaciens en saison.



# Notre politique RSE

## Partenariat Solibio et Bio en Grand Est



Nous achetons chaque année plus de 300 tonnes de produits bio

55 à 60 % de ces produits sont d'origine Alsace-Lorraine

Produits achetés localement : viandes, légumes, céréales, légumes secs, fruits, pain, yaourts



# Notre politique RSE



## Réduction de notre impact environnemental

**Partenariat avec Initiatives durables** : réseau d'entreprises alsaciennes engagées dans le DD

**Livraisons** : tournées optimisées et Eco-conduite avec 100 % des chauffeurs formés



**Déchets** : travail avec les fournisseurs pour réduire les emballages et tri de nos bio-déchets au sein de la cuisine centrale

**Gaspillage alimentaire** : adaptation des grammages et des quantités de pains en fonction des tendances de consommation observées

**Energie** : éco-recyclage d'énergie grâce à la récupération de la chaleur du groupe froid pour chauffer les ballons d'eau

**Conditionnement** : aujourd'hui, 9250 repas en bacs inox / jour soit 77 % des repas servis

## Réduction des additifs alimentaires à risque

**De 2020 à 2024** : Disparition des additifs E150d, des glutamates et dérivés, disparition de l'additif E471 et travail pour limiter les marqueurs de l'ultra-transformation (sirop de glucose-fructose...) et une vingtaine de nouveaux additifs controversés.



# Notre politique RSE

## Le bien-être animal et les repas végétariens

### La charte Elior bien-être animal

En signant la charte Elior, **nos fournisseurs s'engagent à :**

- Mettre en œuvre durant l'élevage, le transport, l'abattage, des mesures efficaces **garantissant le bien-être animal**,
- Mettre en place des moyens de contrôle et des indicateurs permettant de s'assurer du **respect de la réglementation**,
- Nous communiquer **leurs actions de progrès** sur le bien-être animal.

*Produits proposés : Viande de porcs élevés sur paille issus de la filière Schweitzer  
Viande de bœuf et porc issus de l'agriculture biologique*

### Réduction des protéines animales dans les menus

Depuis 2009 : 1 Repas « Bon pour ta planète » par mois

Depuis 2019 : 1 repas végétarien par semaine pour tous

**Depuis janvier 2023 : 2 repas végétariens par semaine pour tous à Schiltigheim**

