



# VALEURS CULINAIRES

*Quand le bon rencontre le bien*



NOS CHEFS

DES PRODUITS

VOS VALEURS



## Le mot de Matthieu Lestrez

La Cuisine, c'est avant tout une histoire humaine, une histoire de passion et de rencontres.

20 ans après mes débuts en hôtellerie et fort de mon expérience en restauration, tant commerciale que collective, j'ai souhaité en 2014, créer une entreprise à taille humaine empreinte de valeurs qui sont miennes.

**Des produits locaux** mettant en avant les savoir-faire de nos producteurs et éleveurs au travers de partenariats gagnants-gagnants pour chacun.

**Une cuisine maison** simple, s'inscrivant dans la tradition culinaire française du quotidien, car chaque jour est un nouveau moment de convivialité où satisfaire nos convives est notre objectif.

**Une dynamique humaine de proximité** avec nos équipes de cuisine et du siège afin de partager une envie commune, celle de faire plaisir ! C'est aussi nouer de **belles histoires**, grâce à la confiance de nos clients et celle de nos convives.

**Notre volonté : incarner le plaisir gustatif !**

Bien sincèrement

**Matthieu Lestrez**

*Gérant-Fondateur de Valeurs Culinaires*

# Valeurs Culinaires en quelques chiffres

130  
collaborateurs

70  
restaurations  
collectives

10 000  
repas servis  
par jour

“ Une cuisine de rencontres,  
authentique, généreuse & de terroir ”

Une entreprise régionale  
et responsable

Nous mettons notre expertise et notre savoir-faire  
au service des départements des régions Centre-Val  
de Loire, Pays de la Loire et Nouvelle-Aquitaine.



3600000  
repas servis / an

85% faits  
maison

 Fournisseurs et  
producteurs  
à moins de 150 kms

## La restauration collective scolaire, médico-sociale et d'entreprise dans l'Ouest de la France

### Une aventure humaine collective et engagée

Nous sommes une entreprise à taille humaine, tous passionnés de cuisine, spécialistes de la restauration collective scolaire, médico-sociale et d'entreprise, et implantée en région Centre-Val de Loire, Pays de la Loire et Nouvelle-Aquitaine.

Nous proposons des offres sur-mesure pour vous fournir un service clé en main, répondant précisément à vos besoins : de l'assistance technique avec l'approvisionnement en denrées locales à la gestion complète de la restauration dont la mise en place de personnel.

### Vers une restauration collective durable

Cet accompagnement est destiné à développer une alimentation locale, de qualité, saine, respectueuse de l'environnement, à faire monter en compétences les collectivités pour répondre à des enjeux réglementaires et territoriaux et à favoriser la mise en réseau des acteurs.

Des plus jeunes dans les écoles aux plus âgés dans les maisons de retraite, Valeurs Culinaires pose un regard expert sur les évolutions des modes et des usages en matière de restauration.

**“Une alimentation locale, de qualité,  
saine et respectueuse de l'environnement,,**



# L'humain, le goût et la transmission au cœur de notre métier

## Le terroir en partage : des paroles et des actes

Notre motivation profonde : **valoriser** notre patrimoine culinaire et agricole, **partager** la quête d'authenticité aussi bien dans les produits que les relations humaines.

Nous choisissons avec soin nos éleveurs et producteurs **dans un périmètre n'excédant pas 150 km**. Ceci pour faire vivre les acteurs de notre territoire.

## Une entreprise à l'écoute du vivant

“ Nous sommes une entreprise engagée qui s'inscrit dans une démarche sociale, sociétale et éco-responsable. ”





Valeurs Culinaires fait la part belle  
à l'excellence de notre terroir



## Nos Valeurs

Les valeurs humaines, la proximité et l'écoute dans nos échanges, la transmission et le partage de nos chefs, le goût et le plaisir issus du meilleur de notre terroir, sont les clés d'un partenariat réussi et durable que nous avons à cœur d'instaurer avec chacun de nos clients.

“ **Notre mission** ”

Apporter pleine satisfaction à l'ensemble de nos convives en faisant de chaque repas un moment de plaisir savoureux, généreux et convivial, à travers une cuisine « **comme à la maison** » variée et équilibrée.

# Un métier de rencontres



## Rencontre de CHEFS

### Une cuisine de passion

Notre entreprise, créée par des cuisiniers de métier tous passionnés, agit au quotidien pour offrir à nos clients et nos consommateurs, un service de restauration fondé sur l'exigence culinaire et une prestation de qualité.

Nos chefs proposent une cuisine de produits de saison, d'associations qui évolue selon vos besoins.

### Une cuisine de partage

La cuisine par définition est généreuse. Nos chefs le sont aussi.

Au contact quotidien des consommateurs, nos chefs et équipes savent partager leur enthousiasme pour leur métier.

## Rencontre de SAVEURS

### Une cuisine « comme à la maison »

Nos équipes partagent les valeurs d'une cuisine « maison », engagée, responsable, attentive aux attentes des usagers, quel que soit le marché concerné.

Les chefs régalent leurs convives de mets inspirés du terroir, une cuisine simple, de saison, réjouissante, faite de produits qui parlent d'eux-mêmes.



## Rencontre de PRODUCTEURS

### Une cuisine « éco-responsable »

Valeurs Culinaires fait la part belle à l'excellence de notre terroir avec des achats auprès de producteurs amoureux du goût et profondément attachés à la qualité de leurs produits.

### Des produits et producteurs choisis avec soin

La nature nous offre des fruits, des légumes, des poissons, des viandes... Valeurs Culinaires sait aller chercher le meilleur de notre région, au moment approprié.



# La restauration collective scolaire (enseignement public et privé)

## À la découverte des goûts et de l'équilibre !

En quête d'une restauration pour votre établissement scolaire ?  
Nous sommes à vos côtés.

### Notre mission :

Apprendre « le bien manger », manger de tout et lutter contre le gaspillage alimentaire. L'engagement de Valeurs Culinaires est de favoriser l'éveil au goût pour ses plus jeunes convives. Dans les restaurants scolaires, en self-service ou service à table, nous privilégions le plaisir des papilles des enfants en associant saveurs, couleurs et variété.

Nos chefs élaborent des menus à partir de produits bruts de saison, frais, locaux et bio. Le savoir-faire de notre diététicienne permet d'équilibrer les plats en fonction des besoins des enfants.

L'équilibre nutritionnel, la qualité gustative et le respect de l'environnement sont au cœur de nos exigences, pour que le repas des élèves, des étudiants et des enseignants soit un véritable moment de bien-être et de convivialité.

Au travers d'animations ludiques, nous transmettons aux enfants le goût des bonnes choses et l'importance du bien manger.

## Nous fournissons un service clé en main avec :

- La transmission de fiches de recettes au fur et à mesure des cycles de menus afin d'apporter un support.
- La mise en place d'ateliers pédagogiques pour la réalisation de goûters ou de préparations simples sur les sites.

Pour une relation de confiance  
entre chefs, enseignants, parents  
et enfants !

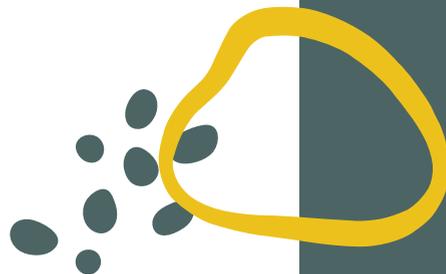
## Nos 3 piliers

Une vraie cuisine,  
De qualité,  
Bonne pour la planète.





# La restauration collective médico-sociale



## Un repas réconfortant « comme à la maison »

**Vous cherchez une restauration attentionnée pour vos convives ?  
Nous connaissons le monde du médico-social.**

Une restauration authentique, une cuisine comme à la maison, familiale, simple et chaleureuse, avec des recettes du terroir qui résonnent dans la mémoire des personnes âgées.

Notre expérience dans la restauration des EHPAD, des Instituts Médico-Educatifs (IME), Établissements et Service d'Aide par le Travail (ESAT) et des foyers pour adultes handicapés, nous a familiarisé avec leur fonctionnement.

Nous savons que les repas sont un moment attendu dans la journée des convives. Le plaisir, la détente et l'équilibre alimentaire sont des ingrédients essentiels au bien-être et sont un levier de santé.

Retrouver des produits frais en cuisine, du goût, des saveurs parfois oubliées tout en respectant les saisons et en adaptant cette cuisine à des contraintes liées à différentes pathologies (régimes, textures...), sont autant d'attentions pour que manger reste un plaisir.

Notre cuisine s'inspire de nos consommateurs, de leur mode de vie et de leurs envies.

**Une cuisine saine,  
gourmande mais  
surtout réjouissante  
car authentique et  
qui appelle au  
partage  
et à la convivialité.**



# La restauration collective d'entreprise

## Un moment de convivialité entre collaborateurs

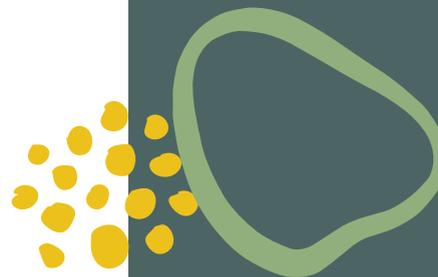
**Vous souhaitez proposer un repas de qualité à vos collaborateurs ?  
Nous avons des solutions pour vos besoins.**

Une restauration de qualité est un élément clé pour le bien-être et la productivité de vos collaborateurs. Notre offre de restauration collective est conçue pour offrir une expérience culinaire qui allie nutrition, plaisir et efficacité, tout en s'adaptant aux besoins spécifiques de chaque entreprise, quelles que soient sa taille ou ses exigences.

Nous sélectionnons des ingrédients frais et de saison pour préparer des menus variés, équilibrés et respectueux des régimes alimentaires. Nos équipes s'engagent à proposer une cuisine gourmande, nourrissante et adaptée à tous les goûts, afin de satisfaire vos employés au quotidien.

Une équipe de professionnels sera en charge de l'organisation de la restauration : de la conception des menus à leur préparation, en passant la gestion du service ou la mise en place de solutions de restauration à emporter ou en livraison. Vous pouvez ainsi concentrer vos efforts sur votre cœur de métier en toute tranquillité.

Faites de la restauration d'entreprise un véritable atout pour votre entreprise !



Un service sur-mesure pour vos équipes pour leur garantir du plaisir et de l'équilibre dans l'assiette.

**Une restauration durable et responsable avec :**

des approvisionnements locaux et régionaux,

des actions pour limiter les déchets,

des solutions de vente à emporter des repas non consommés



# 3 formules de gestion qui se complètent pour un service **sur-mesure**

Parce que nous considérons chaque client comme un interlocuteur ayant des attentes et des besoins spécifiques, nous proposons des menus adaptés à leurs convives.

Le sur-mesure s'impose donc comme la norme.

S'inscrivant dans le cadre de contrats de droit privé ou de marchés publics, chacune de nos collaborations répond à des exigences et s'adapte à votre environnement.

En fonction des besoins, le niveau de délégation auprès de Valeurs Culinaires peut être plus ou moins étendu.

## C'est vous qui décidez

Cet accompagnement est destiné à :

- Développer une alimentation locale de qualité, saine, respectueuse de l'environnement,
- Faire monter en compétences votre collectivité tant au niveau des menus, de l'organisation et de la gestion du personnel.



## 1 Assistance technique

Nous avons un rôle de conseiller  
au sein de votre cuisine.

- Formation du personnel
- Gestion de l'hygiène des cuisines
- Conception des menus



## 2 Approvisionnement en denrées locales et régionales



Nous nous chargeons de la gestion de l'approvisionnement en denrées locales et régionales.

- ✓ Formation du personnel
  - ✓ Gestion de l'hygiène des cuisines
  - ✓ Conception des menus
- 
- ✓ Accompagnement des équipes de cuisine par un assistant technique expérimenté (toutes les semaines)
  - ✓ Approvisionnement des cuisines



## 3 Gestion complète

Nous vous proposons un accompagnement global.

- ✓ Formation du personnel
  - ✓ Gestion de l'hygiène des cuisines
  - ✓ Conception des menus
- 
- ✓ Accompagnement des équipes de cuisine par un assistant technique expérimenté (toutes les semaines)
  - ✓ Approvisionnement des cuisines
- 
- ✓ Reprise ou mise en place du personnel de restauration

# Nos engagements

## L'approvisionnement

### Politique d'achat

#### Nos achats éco-responsables et notre stratégie d'achat local

Parce que notre terroir régional est particulièrement riche et diversifié, nous proposons à nos convives, quels que soient leurs âges et leurs besoins, une cuisine maison, simple, savoureuse et authentique, réalisée grâce à des produits issus de l'agriculture et des élevages locaux.

95 % de nos produits frais bruts sont ainsi issus des productions et élevages de la région, une démarche s'inscrivant dans une politique de développement durable.

Ainsi valorisée, l'économie locale entre dans une telle dynamique : fermes laitières, maraîchers, éleveurs... tous nos prestataires sont rigoureusement sélectionnés selon des critères qualitatifs et géographiques.

C'est ainsi que nous sommes en mesure de proposer à nos clients du poisson frais de nos côtes, des volailles fraîches Label Rouge, des viandes 100% régionales labellisées et bio ou encore des yaourts fermiers issus d'une ferme laitière.



## LE POISSON



Proposer une variété de poissons cuisinés « maison » mettant en avant le savoir-faire des cuisiniers. Des filets de poissons frais, de qualité, en conditionnement hermétique garantissant la fraîcheur du poisson.

## Une proximité au service de la qualité

### LA VIANDE



Plus de 95 % de viandes fraîches de l'abattage à la cuisson avec des filières privilégiant les circuits courts de la région.

### FRUITS & LÉGUMES



Des fruits et légumes exclusivement de catégorie 1 et extra, issus en majorité des producteurs de la région.



**Une volonté affichée :  
des produits de qualité  
et de proximité permettant de  
valoriser le savoir-faire,  
tout en dynamisant l'économie  
de la région.**

- ✓ Favoriser autant que possible les coopératives de producteurs et d'éleveurs locaux
- ✓ Des partenariats sincères, véritables et respectueux avec nos fournisseurs
- ✓ Privilégier les achats de proximité fournisseurs, producteurs et éleveurs
- ✓ Une visite de l'ensemble des filières d'approvisionnement de la « Fourche à la Fourchette »
- ✓ La proscription des OGM
- ✓ La limitation au maximum des intermédiaires

Preuve de notre  
attachement  
à chaque terroir,  
nos menus intègrent  
des spécialités  
reconnues et  
appréciées par  
nombre des convives :  
poule au pot,  
lapin à la moutarde,  
tarte tatin,  
clafoutis aux abricots...

## Qualité et sécurité

### Nutrition

**Des menus naturellement bons, respectueux des attentes de vos convives.**

Parce que nous avons à cœur de proposer des menus « comme à la maison », nous attachons un soin particulier à la qualité des produits de saison sélectionnés et à la façon dont ils sont cuisinés.

Notre diététicienne, Gaëlle PILATTE, élabore ainsi des menus respectueux du GEM/RCN (Groupe d'Etude des Marchés Restauration Collective et Nutrition), du PPNS (Programme National Nutrition Santé) et de la loi EGalim.

Nos menus s'adaptent ainsi aux besoins et attentes de chacun.

Nous accompagnons les équipes dans la réalisation et l'organisation d'une production maison. C'est également un accompagnement par Bruno, des équipes de cuisine, dans la réalisation des textures modifiées, des enrichies ou du manger-mains pour répondre aux besoins de nos aînés et ce à partir du menu du jour.

**Un objectif :** offrir à chacun un repas maison de qualité, répondant à ses attentes et ses besoins, tout au long de l'année.





## Sécurité alimentaire

### Labels et certifications

Nous veillons à maîtriser l'ensemble des processus de fabrication pour assurer une sécurité alimentaire entière.



La formation HACCP, maîtrise sanitaire pour une garantie optimale de l'hygiène



La veille sanitaire en fonction des évolutions réglementaires



Le suivi des audits et analyses d'hygiène réalisés par le laboratoire



La mise en place du plan de maîtrise sanitaire (PMS) ou la réalisation du dossier d'agrément sanitaire, en fonction des besoins.



## Engagés dans le développement durable

### Nos actions en faveur du développement durable

- ✓ La mise en place de la pesée des déchets
- ✓ La sélection de produits de proximité limitant les intermédiaires et le transport pour un meilleur bilan carbone (ex : pommes, poires et pommes de terre 100 % Saint Patern Racan)
- ✓ La sélection de produits locaux limitant les suremballages (ex : fromage blanc fermier en seau au lieu de conditionnement individuel)
- ✓ Une journée de sensibilisation de nos/vos salariés au développement durable par notre formatrice
- ✓ L'accompagnement de nos équipes aux éco-gestes au travers de conseils et d'affichages en cuisine
- ✓ Un partenaire aux engagements RSE forts (égalité homme femme, mécénats, apprentissages...)



# Les bonnes pratiques environnementales

1 La prévention de la pollution

2 La gestion des déchets

3 La préservation de l'eau

4 Optimisation des consommations d'énergie



La restauration collective  
**scolaire, médico-sociale et d'entreprise**  
dans l'Ouest de la France



VALEURS CULINAIRES

*Quand le bon rencontre le bien*



ZA des Deux-Croix, 3 rue Oscar Niemeyer  
37230 Fondettes  
Tél. 02 47 46 32 44  
[contact@valeurs-culinaires.fr](mailto:contact@valeurs-culinaires.fr)