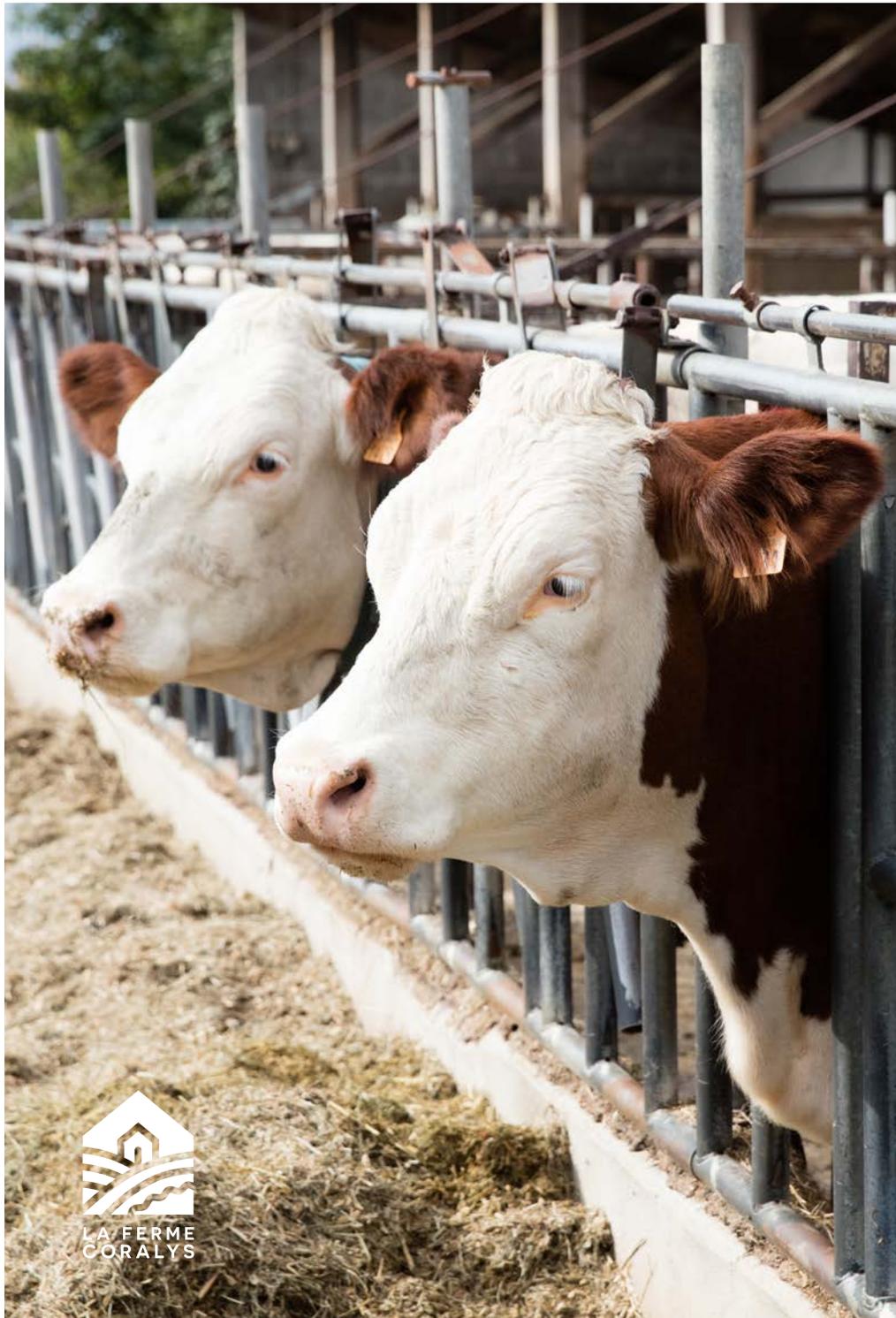




LA FERME
CORALYS

Les cultivateurs du goût

par newrest



Les cultivateurs du goût

LA CULTURE DE NOS TERRES POUR CULTIVER LES PAPILLES DE NOS CONVIVES

La légende commence avec une poignée d'irréductibles cultivateurs du goût dans le roannais, pétris de l'ambition de faire redécouvrir les produits du terroir et de saison à leurs convives, de stimuler l'économie locale et de faire du bien à notre belle planète.

En 2012, La Ferme Coralys s'est développée avec des **producteurs locaux** capables d'apporter d'autres types de produits comme des légumes et des yaourts fermiers bio, du bœuf Charolais, ou encore de la volaille locale.

« C'est la **diversité de nos métiers et la polyvalence de nos Hommes** qui permettent aujourd'hui à la Ferme de fonctionner et de faire près de 6 000 heureux par semaine avec ses produits. »

Nicolas Dutilleul, fondateur de Coralys



UNE DISTINCTION À LA FAÇON D'UN LABEL

LA DISTINCTION 'LA FERME CORALYS'
VIENT VALIDER LA QUALITÉ DE L'ENSEMBLE
DE NOS PROCÉDURES ET ENGAGEMENTS AUPRÈS
DE NOS PRODUCTEURS, DE NOS CLIENTS
ET DE NOS COLLABORATEURS, SUR 3 VOLETS :

Engagement qualitatif envers...

nos clients

- Favoriser l'achat de produits dans un périmètre proche de l'établissement (100km maximum)
- Offrir aux convives une alimentation saine et de qualité dans une démarche d'approvisionnement responsable et notamment :
 - Utiliser 70% de produits locaux dont au minimum 20% de produits bio pour le frais
 - Favoriser la transformation et l'élaboration de tous les repas par des cuisiniers
 - Communiquer autour de signes permettant d'identifier la qualité et l'origine des produits utilisés
 - Mettre en valeur les fruits et légumes de saison
- Engager une démarche « Agenda 2 » dans un objectif d'implication des acteurs et de développement durable

nos producteurs

- Sensibilisation et formation des équipes par des pairs ayant déjà mis en place le concept de 'La Ferme Coralys'
- Gestion de l'initiative en local par les équipes locales (chef de secteur, gérant, Chef)
- Intégration des produits alimentaires dans la mercuriale WINREST

nos collaborateurs

- Garantie morale sur le volume, le prix et l'écoulement des produits de saison
- Partenariat sur le long terme (minimum 24 mois)
- Encouragement des circuits de distribution et organisation de collectes / tournées
- Incitation à la cooptation pour solliciter les initiatives locales

Sécurité alimentaire

- Respecter et maîtriser les exigences réglementaires en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Réaliser des autocontrôles réguliers en complément des analyses microbiologiques obligatoires
- Disposer d'un Plan de Maîtrise Sanitaire
- Favoriser l'accessibilité des usagers aux informations relatives à la sécurité sanitaire et à la nature des produits utilisés

◀ Tous ces engagements sont détaillés dans la Charte Ferme Coralys

Communication

Contribuer à la promotion de la démarche :

- En informant nos collaborateurs des dispositions et de l'esprit de la démarche
- En participant à des opérations de communication et de promotion autour de la démarche
- En affichant notre engagement sur tous les supports de communication jugés utiles



▲
À la façon d'un label, l'estampille ci-dessus permet d'identifier les produits répondant à cet ensemble de procédures et d'engagements.



UNE GAMME DE PRODUITS EN PLEINE EXTENSION

'LA FERME CORALYS' COUVRE AUJOURD'HUI PRINCIPALEMENT 3 GAMMES DE PRODUITS :



Viande & Charcuterie



- Porc (saucisson, rosette, pâté..)
- Bœuf (rôti, steak, entrecôte, bourguignon, paleron..)
- Veau (sauté, rôti..)
- Agneau (gigot, sauté d'agneau..)



Ovo-produits & Produits laitiers



- Œufs
- Yaourts fermiers et bio
- Fromage sec de chèvre et de vache (Cantal, Fromage de Ressins)
- Fromage blanc (Ressins)



Fruits & Légumes



- Salades, tomates, courgettes, pommes de terre, épinards, blettes, carottes, courges, poireaux, oignons, herbes aromatiques...
- Pommes et poires du Pilat



Nos cultivateurs du goût font des petits !

De nouvelles initiatives émergent déjà autour des céréales et de certains produits secs. 'La Ferme Coralys' devrait s'étendre dans les semaines à venir dans le secteur de Rungis en région parisienne, autour de Lyon, en Ardèche, en Haute-Loire, en Haute-Garonne et dans le Tarn.

DOSSIER FOCUS

LA FERME DE RESSINS DANS LE ROANNAIS



LA FERME DE RESSINS



La plupart de nos producteurs se trouvent dans un rayon **inférieur à 100 km** autour de la Ferme de Ressins dans le Roannais.

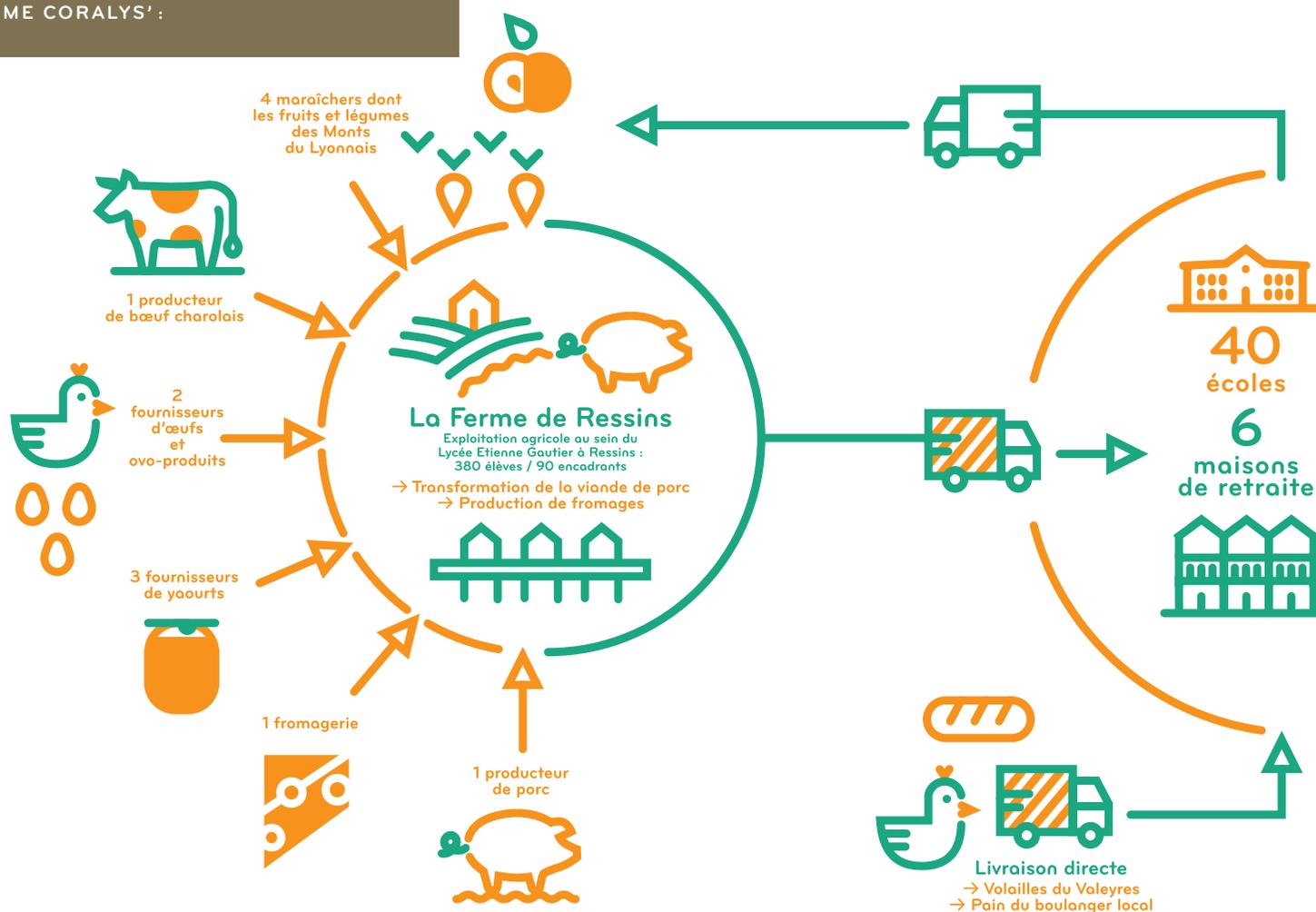
QUELQUES EXEMPLES

- Panier Jardinier → 5 km
- Brocéliande → 15 km
- Steak haché Roannais → 25km
- Ferme des Abeilles → 28 km
- Charollais Viandes → 52 km
- Œufs de la ferme Unibio → 65 km
- Yaourts Bio Duerne → 86 km
- P'tit Gone → 89 km
- Crozier Légumes → 89 km

...

NOTRE RÉSEAU DANS LE ROANNAIS

VOICI L'EXEMPLE DE NOTRE RÉSEAU DANS LE ROANNAIS OÙ PRÈS DE 50 SITES BÉNÉFICIENT DE LA DISTINCTION 'LA FERME CORALYS' :



Service du midi dans une école du Roannais qui profite de produits certifiés 'La Ferme Coralys'

PORTRAITS

QUI SONT NOS CULTIVATEURS DU GOÛT ?

'LA FERME CORALYS' TRAVAILLE POUR LA PRÉSERVATION DES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE, DE L'ÉLEVAGE ET DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE.

Chaque métier détient une place importante dans le **circuit court**, et le **savoir-faire** est transmis jour après jour aux jeunes étudiants comme par exemple à la Ferme de Ressins.

Voici quelques-uns de nos cultivateurs du goût :



Valentin
Étudiant



Anthony
Porcher enseignant



Sylvie
Maraîchère



David
Chef de secteur



Nicolas
Gérant site lycée



Jérôme
Chef de site



Clémence
Diététicienne



Christophe
Chef livreur



RENCONTRE
**NOTRE
MARAÎCHÈRE
DE NANDAX**



Production

Salades et mâche, oignons et poireaux, herbes aromatiques, navets, choux-fleurs, épinards...

Surface de l'exploitation

27 hectares

Volume annuel moyen

≈ 3,1 tonnes



LES ANIMAUX DE LA FERME DE RESSINS



Les bœufs & les veaux

Charolais

- Chez 'Charollais Viandes'
- Bœufs de qualité dans un rayon de moins de 45 kilomètres de l'abattoir



Nos porcs

Large White croisé Piétrin

- Environ 500 têtes
- Élevés sur litière biométriée
- Abattus plus âgés pour une meilleure qualité de la viande



Nos brebis

Grivette et Grivette croisée Île de France

- Environ 120 têtes
- Agneau sevré à 2 mois et abattu à 4 mois
- 260 agneaux abattus par an
- Tonte et vente de la laine



Nos veaux

Montbéliard et Montbéliard Charolais

- Croisement pour une meilleure qualité de la viande
- 70 mères
- Veau abattu à l'âge de 6 mois
- 30 veaux mâles abattus par an



Nos chèvres

Alpine chamoisée

- Environ 110 têtes
- Race rustique permettant l'AOP
- Traite 2 fois par jour soit 2,2 litres par jour
- La totalité de la production est transformée en fromage



Les poules

Volaille fermière et volaille de Bresse

Maison Valeyre, volailler à Saint-Martin-d'Estreaux dans la Loire

LES 3 GAMMES



LES VOLUMES

LES CONSOMMATIONS EN 2017



Légumes frais bio

- La Fermes aux Abeilles – Les Monts du Roannais (42)

Légumes de saison bio

- Les Monts du Lyonnais – Vaugneray (69)

Légumes variés & pommes de terre

- GAEC de la Leschère – Saint-Romain-de-Popey (42)
- Gaec de Beaumont – Saint-Sornin (03)
- Gaec de la Teysonne – Briennon (42)
- Gaec Biolley – Millery (69)



Bœuf 'Charollais Viandes'

- Paray-le-Monial (71)

Volailles fraîches

- Valeyres – Saint-Martin-d'Estréaux (42)

Viande de porc, charcuterie & fromages

- Ferme de Ressins – Nandax (42)



Fromage blanc

- Ferme des Charmilles – et Vougy (42)

Yaourts bio

- Ferme du Menhir – Les Monts du Lyonnais (42)

Yaourts de Burdigne

- Mme Le Gars – Burdigne (42)

Autres yaourts de la ferme

- Mornantais – Mornant (69)

Fruits & Légumes

Producteurs	Produits	Unité	Volumes
Ferme des Abeilles BIO	Tomates	KG	80
	Salades	PC	367
Panier du Jardinier Nandax BIO	Tomates	KG	1 200
	Salades	PC	300
	Radis	Botte	65
	Courgettes	KG	850
	Concombres	KG	40
	Courges	KG	1 700
	Persil	KG	60
	Navets	KG	200
	Poivrons	KG	60
Côtes de blette	KG	120	
Crozier Légumes BIO	Salades	PC	680
	Carottes	KG	350
	Pommes de Terre	KG	2 500
	Courges	KG	280
	Tomates	KG	160
Betteraves	KG	45	





Viande &
Charcuterie



OVO -
produits &
Produits
laitiers



Viande & Charcuterie

Producteurs	Produits	Unité	Volumes
Ferme de Ressins	Rôti de porc	KG	7 480
	Sauté de porc	KG	10 980
	Saucisson à cuire	KG	2 600
	Saucisses liasse	KG	2 950
	Chipolatas / Merguez	KG	2 812
	Poitrine	KG	400
	Côtes	KG	650
	Terrine de la ferme	KG	1 720
	Pâté de campagne	KG	150
Charollais Viande	Saucisson sec	KG	350
	Bœuf Bourguignon	KG	13 850
	Entrecôtes	KG	1 500
	Steaks coupés	KG	550
	Bœuf braisé	KG	2 950
	Pot-au-feu	KG	950
	Langue de bœuf	KG	600
	Rôti de veau	KG	1 850
	Blanquette	KG	2 970
	Tête de veau	KG	580
	Sauté d'agneau	KG	1 200
	Rôti de porc	KG	145
	Tripes	KG	264
	Bœuf surgelé	KG	4 462
	Entrecôtes surgelées	KG	108
	Association du Roannais	Steaks hachés	KG
Brocéliande	Saucisson sec	KG	491
	Rosette	KG	73

Œufs & Ovo-produits

Producteurs	Produits	Unité	Volumes
Les P'tits Gones à Vaugneray	Coule entière	L	3 500
	Jaune d'œuf	L	1 400
	Blanc d'œuf	L	2 050
	Œufs vrac	PC	2 250
UNIBIO	Œufs	PC	6 954

Yaourts

Producteurs	Produits	Unité	Volumes
Ferme du Menhir à Duerne	Yaourt BIO aromatisé	PC	12 500
	Yaourt nature aromatisé	PC	10 800
Yaourts du Linossier à Burdiges	Nature	PC	75 000
	Aromatisé	PC	112 000
	Aromatisé brassé	PC	25 452
	Brassé châtaigne	PC	6 133

Fromages

Producteurs	Produits	Unité	Volumes
Fromagerie de Cantal	Cantal entre-deux	KG	1 400
	Tomme de montagne	KG	1 200
Ferme de Ressins	Fromage de vache	PC	12 650
	Fromage blanc battu	KG	3 200
	Petit mélangé	PC	1 800
	Chèvre fin	PC	850
	Blanc faisselle	PC	3 600



Pour mieux nous connaître

Newrest Restauration est un acteur reconnu de la restauration collective. Au service de votre restauration, nos équipes vous proposent au quotidien leur savoir-faire, leur écoute, leur proximité et leur passion pour faire du temps de repas un instant de convivialité et de bien-être.

Newrest Restauration est engagé dans une démarche de préservation et de respect de l'environnement. Nous favorisons le

développement des filières courtes, et de produits issus de l'Agriculture Raisonnée et Biologique.

Notre Chef et son équipe auront le plaisir de vous faire découvrir et déguster, quotidiennement, des plats réalisés à partir de produits frais et de saison.

Pour votre satisfaction, ils travailleront l'harmonie des ingrédients, des volumes et des couleurs.

newrest
restauration

Parc tertiaire Silic
17, rue du Lion
94533 – RUNGIS

☎ 01 48 84 69 30

www.newrest.eu