

# Présentation

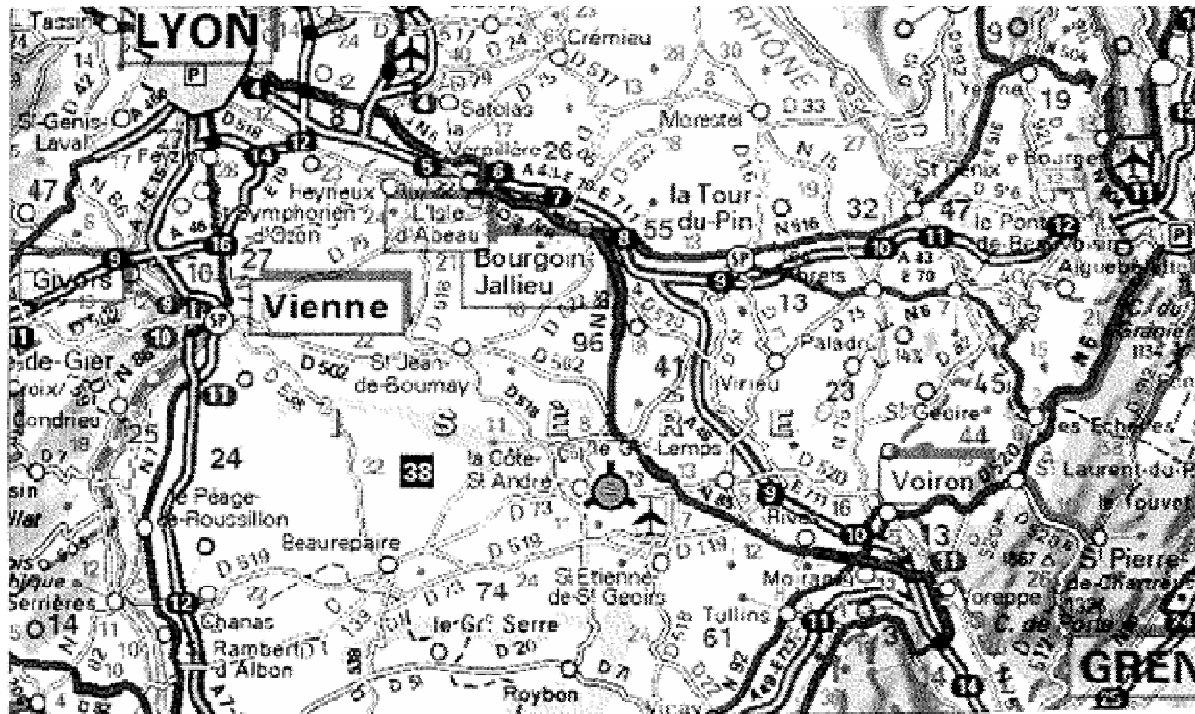


*Guillaud-traiteur*

# Situation



Notre cuisine centrale est à mis distance de Grenoble et Lyon.  
A 2 kilomètres de l'Aéroport de Grenoble.



# La structure



- Une entreprise familiale
- Une cuisine centrale de 800 m<sup>2</sup>
- Une production de 6000 repas par jour
- Une équipe de 39 personnes



# Notre politique



**Un maximum  
d'approvisionnement  
local**

**Des clients  
uniquement  
Isérois**

# Notre politique



 **Nous avons fait le choix d'utiliser un maximum de circuits courts.**

 **Démarche de développement durable respectueuse de l'environnement.**

 **Valorisation des produits de notre territoire.**

# Nos fournisseurs

en matériel



## Partenariat avec deux entreprises locales

Charvet  
à Charavines



# Nos fournisseurs

en matériel



Socamel  
à Rives



# Nos fournisseurs

locaux en fruits et légumes frais

Les pommées La coopérative des balcons du Pilat (42)



La ferme du bois vert – Charnècles (38)

Les fraises Yann Savignon - Saint Etienne de Saint  
Geoires (38)

Les cerises Les Vergers de Pied Fol - 26 Venterol

.....etc





# Nos fournisseurs

locaux en viande et poisson



Viande



Uniquement française

Isère Viande - Sillans  
Alp'viande - Chambéry

Viande locale



Terres d'ici  
Agriculteurs de l'Y Grenoblois

Max Jossierand  
St Cassien (38)



Viande de porc  
rhône-alpin



Carriel - Hières sur  
Amby (38)

Poisson de pleine mer  
Frais

Lachenal - Grenoble

# Nos fournisseurs

locaux en pâtes et quenelles fraîches

Les pâtes fraîches

Les Ravioles de Saint Jean-  
Romans sur Isère (26)

Pastadéo – Saint Bonnet  
de Mûre (69)

Les quenelles fraîches

Les Ravioles de Saint Jean-  
Romans sur Isère (26)

# Nos fournisseurs

locaux



Fromages locaux - G.A.E.C des Essarts à Plan (38)

G.F.A SIMIAN à Brezins (38)

Ferme Bernard à Eydoche (38)

Ferme de la Limone

St Romain de Surieu (38)

Laiterie du Chatelard- Le Grand  
Lemps (38)



# Nos fournisseurs

locaux



*Présentation d'une des petites exploitations avec laquelle nous sommes partenaires.*

G.F.A SIMIAN à Brezins



# Nos fournisseurs

locaux



Monsieur Simian a eu la gentillesse de nous ouvrir ses portes. Voici quelques photos de la fabrication de la bûchette de la Bièvre.



Le lait issu de la traite



Puis il est caillé



Le caillé est séparé du petit lait



Le fromage est moulé de manière traditionnelle

# Nos fournisseurs

locaux



# Nos fournisseurs

locaux en épicerie

Les sirops

Bigallet - Virieu sur Bourbe (38)

Jus de fruits, champagne  
pour enfant

G.Béchet et Fille  
La Terrasse (38)

Les Lunettes à la confiture

Les douceurs de Jacquemart  
Romans sur Isère (38)



# Nos fournisseurs

Bio



## Quel BIO?

Uniquement du Bio labellisé



80% de Bio local et le reste national, 1 à 2% international pour les produits équitables

**Seule** cuisine centrale Iséroise a s'approvisionner en Bio par le biais de Manger Bio Isère.



# Nos fournisseurs

Locaux labellisés « Terres d'Ici »



La marque collective « Terres d'ici », créée par l'A.D.A.Y.G\*, à pour but de promouvoir et soutenir une agriculture locale de qualité qui contribue à la préservation des espaces naturels et à une offre de produits frais et diversifiés.

La marque s'appuie sur un cahier des charges de production strict qui prend en compte :

- Le respect de l'environnement
- La garantie de l'origine de l'Y Grenoblois,
- La transparence et le contrôle du réseau.



## Notre Savoir-faire « Traditionnel »



### *Les Viandes, les Volailles, les Poissons*

Nos viandes de type Steak Haché, Escalope, Côte de Porc sont  
**Grillées à la Plancha** par nos soins.

La viande est saisie et grillée sur une plaque  
à une température de 300°C.

- ✓ Cuisson sans Matière Grasse
- ✓ Concentration des sucs et des arômes de la viande

Notre Savoir-faire « Traditionnel »



*Les Viandes, les Volailles, les Poissons*

Côte de Porc **Grillées à la Plancha** par nos soins.



Notre Savoir-faire « Traditionnel »



*Les Viandes, les Volailles, les Poissons*

Sauté de Boeuf **Grillées à la Plancha** par nos soins.



# Notre Savoir-faire « Traditionnel »



## *Les Gratins*

*C'est par excellence, la cuisine traditionnelle française*

- ★ Légumes associés à une béchamel Maison
- ★ Légumes associés à un appareil à flan
  
- ★ Féculents en recettes traditionnelles
  - Gratin de crozets
  - Gratin dauphinois
  - Gratin de macaronis

Notre Savoir-faire « Traditionnel »



## *Les Gratins*

Gratin de Courge



Notre Savoir-faire « Traditionnel »



### *Les Gratins*

Gratin de Courge (Courge fraîche, béchamel maison et emmenthal)



Notre Savoir-faire « Traditionnel »



### *Les Gratins*

Dauphinois : Pommes de terre, lait, crème 40% MG





Notre Savoir-faire « Traditionnel »



*La pâtisserie*



# Notre Savoir-faire « Traditionnel »



## *La pâtisserie*

Les pâtisseries sont mises en œuvre par du personnel qualifié:

- Un pâtissier diplômé



Le pain d'épices



Les meringues



La galette des rois

## Notre Savoir-faire « Traditionnel »



### *La pâtisserie*

#### *Nos pâtisseries Maisons:*

Gâteau au yaourt, au chocolat, aux pépites de chocolat, aux noisettes, aux pommes, aux griottes, brownies.....

La brioche de Pâques, la tarte au sucre, les meringues.....

#### *Autres préparations sucrées maisons:*

Pommes au four, poire au four



# HYGIENE ET TRACABILITE



Systeme  
H.A.C.C.P

Systeme  
de traçabilité

La garantie  
d'une qualité  
sanitaire  
irréprochable

**Suivi et formation du personnel par un laboratoire extérieur**

**6 prélèvements par mois par 2 laboratoires extérieurs**

**Validation des Services Vétérinaires**

*L'entreprise Guillaud-traiteur*



C'est l'association étroite entre  
un **savoir-faire traditionnel**,  
un **approvisionnement de qualité**  
**et de proximité**  
et l'intégration dans chaque procédé  
**des règles d'hygiène** indispensables  
de la restauration de collectivité.