

Les viandes ANSAMBLE CHARTRE D'ENGAGEMENTS

Nos viandes

Depuis plus de 30 ans, ANSAMBLE a fait le choix d'approvisionner tous ses restaurants en viandes fraîches (bœuf, veau, agneau) exclusivement sélectionnées et découpées par des artisans locaux ou régionaux.

A ce jour, 22 découpeurs régionaux sélectionnés par ANSAMBLE livrent quotidiennement nos restaurants. Cela nous permet de nous adapter aux spécificités locales de nos clients et de bénéficier de produits de qualité, au cœur d'une filière totalement maîtrisée.

80 % de nos viandes bovines sont d'origine française dont 25 % proviennent de races à viandes (sélectionnées selon les territoires). Les 20 % restant proviennent de l'Union Européenne.

Nos volailles et lapins

100% de nos volailles et de nos découpes de lapin sont d'origine française.



Nos découpes de porc et charcuteries

Toutes nos viandes de porc sont d'origine française et proviennent très majoritairement de la filière bretonne (3/4 de la production nationale). Les charcuteries sont élaborées en France.

Les steaks hachés livrés dans nos restaurants sont produits par un fournisseur régional conformément au cahier des charges ANSAMBLE.

Ce cahier des charges définit nos exigences afin de garantir un steak haché de qualité nutritionnelle supérieure.