

Le Groupe Le Duff renforce ses liens avec la production française et s'engage aux côtés de Galliance, le pôle Volaille du Groupe Coopératif Terrena.

Le Groupe Le Duff fait appel à Galliance pour l'approvisionnement en viande de poulet de ses 500 restaurants français (Brioche Dorée, Del Arte, Fournil de Pierre, Bruegger's).

Soutien de la filière avicole française : un ancrage local

Pour accompagner leur croissance, les enseignes de restauration du Groupe Le Duff ont fait le choix de Galliance, développant ainsi leur réseau de fournisseurs. Cette collaboration vise à établir une relation à long terme et représente pour la première année l'approvisionnement de 380 tonnes de viande de poulet (hauts de cuisses et filets), exclusivement issus d'élevages français.

Avec Galliance, le Groupe Le Duff choisit de valoriser le circuit court de production : du couvoir au site de transformation. L'enseigne s'appuiera sur le savoir-faire de près de 130 éleveurs de l'Ouest de la France pour fournir ses restaurants et l'accompagner dans son plan de croissance. Avec 500 restaurants en France, dont 40 ouverts en 2016, il tend en effet à poursuivre son important développement.

La qualité et la traçabilité des produits

Reconnu pour son savoir-faire, sa maîtrise de la filière et son esprit d'innovation, Galliance s'est imposé comme le partenaire permettant au Groupe Le Duff d'offrir à ses clients la meilleure volaille provenant des élevages et chaînes de transformation les plus rigoureux.

Les éleveurs du groupement, engagés dans la valorisation de la filière, sont attentifs à leur environnement et respectueux du bien-être animal jusqu'aux sites de transformation. Ils fournissent ainsi des produits de qualité constante, adaptés au cahier des charges et aux recettes exclusives du Groupe Le Duff.

« Pour nous accompagner dans notre développement, nous devons nous appuyer sur le savoir-faire et le sérieux d'un partenaire comme Galliance. Près de 18 mois ont été nécessaires pour construire cette collaboration qui aujourd'hui nous permet de renforcer notre soutien à la filière volaille française, et de manière plus générale, à l'agriculture française. Nous confortons notre volonté d'offrir à nos clients, dans chacun de nos restaurants, des produits de grande qualité, tout en valorisant le circuit local », déclare Antoine BARREAU, Directeur Général Restauration EMEA, Groupe Le Duff

« Notre ambition chez Galliance est de promouvoir et rendre accessible au plus grand nombre, la qualité de l'élevage à la française sur l'ensemble des marchés, dont ceux de la restauration. Cette démarche avec les enseignes du groupe Le Duff est la preuve de la compétitivité de la filière avicole française. Un partenariat durable pour des produits de qualité qui valorise le savoir-faire de nos éleveurs et donne des perspectives sur le bassin de production Ouest de la France » confirme Dominique GRASSET, Président de Galliance, éleveur de volailles au May sur Evre (49) et administrateur de Terrena.

Contact presse

Anne-Frédérique GALLET

GRUPE LE DUFF

afgallet@groupeleduff.com

Tél : +33(0)6 22 33 00 77

A propos du Groupe Le Duff

Le Groupe Le Duff est le n° 1 mondial du secteur du Café Bakery, avec des enseignes comme Brioche Dorée, Fournil de Pierre, Bruegger's et Kamps.

Il est aussi présent en restauration traditionnelle en France avec une enseigne de spécialités italiennes, Del Arte, et des restaurants-crêperies 100% bio, Ker Soazig. Aux Etats-Unis, avec deux enseignes de cuisine française : La Madeleine et Mimi's Café.

Le groupe performe également dans l'industrie, avec Bridor (boulangerie, viennoiserie, pâtisserie traditionnelle française), Recettes de la Ferme des Loges et Cité Gourmande. Il a lancé en 2017 Gourming, place de marché pour les professionnels de l'alimentaire du monde entier.

Présent dans 90 pays, sur 5 continents, le Groupe Le Duff réalise un chiffre d'affaires de 2,010 milliards d'euros, emploie 35 420 personnes et compte 1958 restaurants.



A propos de Galliance, le Pôle Volaille de Terrena

Avec ses 29 000 exploitations agricoles et 15 800 salariés, la coopérative Terrena est reconnue pour ses valeurs et sa crédibilité économique. Pour relever le nouveau défi de notre siècle, produire plus et mieux avec moins, Terrena engage un projet stratégique ambitieux, ouvert et fédérateur visant à créer un lien direct entre agriculteurs et consommateurs: La Nouvelle Agriculture®.

Né du regroupement de Doux et de Gastronomes en 2016, Galliance, le pôle Volaille de Terrena est numéro deux sur le marché français et cinquième opérateur européen, avec 23% de la production nationale et un chiffre d'affaires de 1,3 milliard d'euros.

Galliance travaille avec plus de 1 400 éleveurs, principalement dans l'Ouest de la France, et emploie 6 000 salariés sur 16 sites de production.

Galliance est organisée en 4 divisions :

- Produits élaborés : numéro 1 français grâce à la marque Père Dodu, leader des panés frais vendus en grande distribution française et dans la restauration ;
- Export : numéro 3 mondial avec un chiffre d'affaires de près de 430 M€ en 2015 ;
- Volailles fraîches : numéro 2 français avec 15% de part de marché ;
- Dinde : numéro 2 français avec 11% de part de marché.

Galliance, via Gastronomes Professionnels, division commerciale dédiée aux métiers de la restauration, développe une gamme de solutions multi-espèces innovantes à la qualité préservée du champ à l'assiette. Des produits particulièrement bien adaptés à toutes les formes de restauration en Europe : commerciale, collective, rapide... Sa signature "l'engagement coopératif", symbole des valeurs du monde agricole, induit tout naturellement une démarche collaborative et de proximité.

