

CADRE DE MEMOIRE TECHNIQUE

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

LOT 1 Produits traiteurs frais



est un fournisseur historique des établissements scolaires de la région, en surgelés, en charcuterie, en traiteur et depuis plus de 10 ans en Beurre/œuf/fromage.

Pour le BOF/traiteur, l'achat local, la relation avec les producteurs est une réalité avec une équipe de 4 acheteurs approvisionneurs pour les produits frais basée à Lomme.



Qu'avons-nous fait récemment pour mieux répondre à votre demande (local, bien-être animal, sensibilisation...)

- Mobilisation des industriels et artisans locaux pour disposer de nouveaux produits dont la matière première agricole est locale (yaourts, lait, œufs,...). Flandre Œufs, Danone, Nova, Lactalis ont ainsi pris des engagements pour cet appel d'offre. Vous retrouverez cet engagement dans le BPU.
- Rencontre avec les organisations de producteurs et principalement Mr Durlin, éleveur à Richebourg pour valider les informations issues des industriels et proposer des projets pédagogiques autour de la filière lait.
- Compréhension de la rémunération de l'éleveur afin de voir comment se fixent le prix du lait pour les produits retenus
- Référencement des produits locaux sur le site **Approlocal** afin d'au-delà de notre analyse faire valider l'impact positif sur les filières de la région par la chambre d'agriculture

Malgré cet engagement nous ne répondrons pas actuellement à certains points de votre cahier des charges.

- Même si l'origine du lait est connue au niveau de l'organisation de producteur, il est actuellement impossible d'obtenir le lien de chaque kilo de produit commercialisé avec une seule ferme d'élevage. Nous savons nous engager sur un lait 100% France, ou 99% Hauts de France ou 99% de telle organisation de 550 producteurs régionaux mais pas dire que tel yaourt vient de la ferme de Mr Durlin ou Mr Lepecquet. Nous avons renseigné votre fiche technique avec le niveau le plus fin que nous connaissons.
- Nous ne pouvons joindre la fiche de traçabilité indiquant le producteur de lait ou d'œuf à chaque livraison. Nous vous fournirons des informations globales aussi précises que possible. Les œufs coquilles sont marqués pour identifier le producteur.
- La rémunération du lait équitable. Le sujet est complexe et nous n'avons pas pu valider celle-ci entre les producteurs et les industriels, notamment avec les discussions parlementaire de la loi découlent des états généraux de l'agriculture (EGA). Nous avons pris un engagement avec les organisations de producteur qui va dans ce sens même s'il ne répond pas exactement au cahier des charge.
- Une DLC disponible pour vos établissements des 2/3 de la DLC industrielle. Cela reviendrait à n'avoir aucun stock sur entrepôt de produits et à vous imposer des délais de commande entre 3 et 10 jours. Sachez que même les industriels ne garantissent pas tous aux distributeurs cette règle des 2/3. Notre engagement est une DLC résiduelle en entrepôt de 10 jours.

Notre engagement à vous accompagner ne s'arrêtera pas le jour de l'obtention de l'appel d'offre. Ainsi si cette démarche continue permettait d'identifier de nouveaux produits (exemple beurre 250g ou kilo), des produits plus qualitatifs (Œufs issus de poule au sol, vs cage et toujours locaux) des informations plus fines (traçabilité à quelques producteurs vs une organisation de producteur) de nouveaux process menant à une rémunération plus équitable, de nouvelles offres de sensibilisation, PassionFroid s'engage à vous les proposer et à discuter avec vous de leur mise en œuvre pendant les 3 ans de l'engagement contractuel.

Nous avons mis en avant dans le mémoire technique ainsi que dans le BPU les points qualitatifs différenciant. L'ensemble des informations se retrouve dans nos fiches techniques ainsi que dans vos BPU que nous avons complétés autant que de possible.

SELECTION DES PRODUITS ET DES FOURNISSEURS

Nous avons retenu des fournisseurs et produits avec un souci important de **qualité produits, et origine.**

Lots 1.18; 1.19; 1.20; 1.21; 1.22; 1.23

La société Pierre Clos (Valentin Traiteur/Alpes frais) sur les pizzas, tarte salés,... pour un produit connu historiquement par certains établissements de la région. Au-delà des conformités GEMRCN permettant une fréquence non limité, **la base pate des produits est réalisée à la commande par des boulangers afin de garantir la meilleure qualité gustative du produit. Les sauces et garnitures sont cuisinées à la main.** Il est à noter à une approche RSE allant jusqu'à suivre son taux de fournisseurs français (plus de 80%) dont plus de la moitié de sa région. Afin de garantir la meilleure qualité et la plus longue DLC nous avons fait le choix de travailler à la commande. Les produits seront fabriqués selon vos ordres. Cela nécessite un délai de 12 jours qui sera affiné avec l'industriel selon les volumes commercialisés.

Lot 1.4

La société Gelaé (Alliance élaborées), est implantée en Hauts de France et en Normandie à moins de 15 km de notre frontière commune. **La terrine aux 2 poissons a fait l'objet d'une amélioration de sa recette afin de supprimer des additifs.** Elle travaille sur ses achats régionaux quand cela est possible. S'agissant de poissons ce n'est pas le cas car la pêche française est captée en grande partie par la consommation en frais. C'est le cas par sur d'autres dossiers comme les courgettes, le chou,...qu'elle achète avec des contrats auprès d'agriculteurs de proximité (SCA de la tour Agnès Lemarechal et Earl Tabur, Guillaume Tabur cf interview vidéo disponible sur notre site internet) **Gelaé nous a accompagné dans la création de référence dont la protéine viande est issus des élevages Hauts de France (boule bœuf et porc, chou farci,...)**

Lot 1.8

La société Marine Harvest est le fournisseur d'un produit permettant la parfaite maîtrise de la régularité et du cout portion en saumon fumé : la plaque de 30 tranches de 30 grammes. Au-delà du poids garanti, la présence d'intercalaire permet une préhension facile des tranches sans aucune perte produit. Fumé au sel sec à partir de saumon frais jamais surgelé, il a ainsi un cahier des charges très exigeant.

Lot 1.9

La société Rieffel notre fournisseur de choucroute cuite est implanté en Alsace. Que dire de plus si ce n'est qu'elle cuisine avec des produits traditionnels le saindoux et le riesling. La société a été créée par un agriculteur en 1938 Henri Rieffel. L'origine des choux est française et allemande suivant les récoltes et donc la disponibilité.

Lot 1.24

La société Defroidmont est implanté au cœur de la seule AOP fromage de la région ; **Maroilles**. En tant qu'AOP le seul achat possible est celui de la région défini dans le cahier des charges. Nous avons sélectionné un produit 100%Maroille. Cette société dont nous promovons régulièrement les produits dans nos gazettes travaille aussi son impact local sur les autres ingrédients. Les œufs sont d'origine Hauts de France, le blé servant à la farine est 100% français.



LA FLAMICHE AU MAROILLES

Fabriquée à Maroilles
Région Hauts de France



Maroilles : Zone AOP
Région Hauts de France



Origine des blés 100% français,
Régions Hauts de France, Ile de France,
Normandie, Centre Val de Loire
Moulin en région Hauts de France



Œufs plein air,
Casserie située en région
Hauts de France



Origine France



Un de nos
fournisseurs
majoritaires est basé
à 10 km de chez
nous.

Lot 1.15

La société Bonduelle est historiquement issue du Nord de la France. Nous avons travaillé ensemble pour vous proposer plus de **20 légumes surgelés cultivés dans les Hauts de France**.

S'agissant des salades traiteurs il s'agit d'une croissance externe vieille d'une dizaine d'année en Rhône-Alpes.

PERTINENCE DU PROJET DE SENSIBILISATION DES CONVIVES :

PassionFroid propose des **animations** des lieux de restaurations sur les évènements calendaires mais également sur des **projets de sensibilisation au goût** (glace artisanale) ou à des filières (fromages affinés issu de producteurs fermiers, charcuterie traditionnelles)

Concernant spécifiquement les produits de ce lot, il est à noter que l'usine de production des terrines de la mer (Gelae) est implantée à Berck dans le 62. **Il est possible d'organiser des visites de ce site à une fréquence mensuelle**. La visite permettra de découvrir un outil industriel finalement assez manuel et ses différents métiers (logistiques, production, qualité,...). Elle permettra de sensibiliser sur l'impact local de l'implantation d'un fournisseur (emploi, fournisseur de service...)

DEVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS DIRECTS DE PRODUITS DE L'AGRICULTURE

Les produits agricoles sont achetés directement aux agriculteurs par les sociétés Gelae et pour les choux, courgettes,...

La société Clos achète en direct ses fromages notamment à la fromagerie Masson à Annemasse, La fruitière Chabert à Vallières.

DEMARCHE ENVIRONNEMENT

Les industriels de ce lot sont engagés dans des démarches environnementales sur les impacts énergétiques, quantité d'eaux et déchets.

On notera par exemple

Un suivi de la quantité de déchets industriels banaux c'est-à-dire les produits non recyclables de DIB produites pour la société Clos : 20 grammes pour un kilogramme de produits finis

Des emballages de cuisson en ouate de cellulose pour les produits de pizza donc **compostables**.



Les 330 personnes de la région PassionFroid installées à Lille (MIN Lomme), Amiens et Boulogne sur Mer s'engagent au quotidien pour répondre à vos attentes. Vous pourrez noter sans ordre ni exhaustivité

- La **sécurité alimentaire** : l'attention du quotidien dans notre service, notre sélection fournisseur, nos contrôles température, nos rappels et blocage
- L'étiquetage conforme à la norme **INCO**
- La **traçabilité** auditée régulièrement par nos clients.
- L'évolution de la gamme dans le sens du **local, du mieux manger**, du moins d'additif..: partenaire historique de la semaine des saveurs du Nord/Pas de Calais PassionFroid développe tous les ans de nouvelles gammes locales (historiquement des fromages, maintenant des yaourts, du beurre,...)
- L'application de la norme **GEMRCN** et l'**amélioration des recettes nécessaires sur le taux de gras** (P/L supérieur à 1 ou 2 suivant les produits)
- La **prise de commande** mais aussi les **conseils à travers vos commerciaux terrain et télévente** ainsi que le site web source d'information sur les produits, les mises en œuvre et 3 vecteurs.
- La fiabilité de la prise de commande, de la préparation reconnu par nous clients que nous interrogeons chaque année et qui nous note 8 sur 10.
- La disponibilité produit avec application si nécessaire des règles de substitution
- La facturation via **Chorus**
- La capacité à fournir des **éléments statistiques** au client:

				19997	20093	20146	Résultat global
				LEGT EDOUARD BRANLY	LEGT PAUL DUEZ	LEGT ANATOLE FRANCE	
				Poids livré	Poids livré	Poids livré	Poids livré
		Article	Code SNM	KG	KG	KG	KG
Oeufs	Oeufs coquille	4161 Oeuf vrac (53/63x90)				5	5
Ovo Produits	Ovo produits liquides	25286 Oeuf entier liquide 1Lx6 COCOTINE	190247			82	82
Résultat						87	87
Corps gras	Beurres plaquettes	7321 Beurre doux 250Gx40plq /10KG PPF	190004		7	30	37
Crèmes	Crèmes UHT	7417 Creme liquide 35% UHT (1Lx6) PPF	190127			552	552
Fromages	Fromages ingrédients	8231 Emmental rape 29% 1KGx10sac /10KG PPF	190132	128		30	158
Fromages	Fromages portions	11528 Comte AOP 32% (30Gx100p) VDC	190028	6			6
Lait	Laits UHT	2477 Lait 1/2 ecreme UHT France (1Lx6brq)	190042		19	526	545
Ultra-frais	Desserts individuels	13155 Danette chocolat (125Gx4)x8 /32p Danone		108		68	176
Ultra-frais	Yaourts	27395 Yt aromatisé (125Gx4)x12 /48p Danone		48			48
Résultat				290	26	1 206	1 522
				290	26	1 294	1 609

- Les réglementations sur le travail et toutes les obligations réglementaires.
- Le bien-être animal que nous enrichissons chaque année avec nos producteurs, industriels,...
- Une démarche QSE avec les 3 piliers suivant
- Développer des produits et services responsables
- Limiter notre impact environnemental
- Affirmer notre responsabilité sociale

-La plaquette de 15 pages est à votre disposition. Elle reprend les actions concrètes sur l'embauche de travailleurs handicapés, l'évolution du parc camion vers les euro 5 et 6, les baisses de consommations, les partenariats Restau'co, fondation Nicolas Hulot, les développements de, nouvelles gammes, tout ceci dans le sens de l'écoute client.

Vous le savez au quotidien les équipes appliquent l'engagement du groupe Pomona

« Aider les professionnels de la restaurations à toujours mieux nourrir leur convives. »

Celui-ci lui a permis de progresser, de se renouveler depuis plus de 100 ans, tout en restant indépendant et la propriété d'une famille du Nord.

L'appel d'offre a rebattu quelques cartes. Nous espérons que nos réponses nous permettront de vous fournir dans les prochaines années.

*Ludivine Dendievel
Responsable marché public Hauts de France
PassionFroid groupe Pomona*

*O François
Directeur de région Hauts de
France/Normandie
PassionFroid groupe Pomona*



Le plus régional des distributeurs nationaux ...

Depuis de nombreuses années, PassionFroid s'associe aux producteurs et artisans locaux pour vous apporter une offre spécifique et régionale. Cette démarche citoyenne privilégie la proximité et promeut le savoir-faire de notre région, tout en assurant une grande qualité des produits et une régularité dans les approvisionnements.

Les références dans notre région :



Nous assurons aux producteurs et artisans locaux la promotion de leurs produits au travers de nos supports tout au long de l'année :



- Depuis 2018, une présence sur le site : **APPROLOCAL.fr**
Les produits du Nord-Pas de Calais pour les professionnels
- Depuis 2002, premier grossiste à être partenaire de :

« Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table »

Les atouts de la région Hauts-de-France Normandie ...

- Une équipe dédiée pour les marchés publics :



- Ludvine Dendievel (HdF*)
- Emilie Boulinguez (HdF*)
- Géraldine Huchez (HdF*)
- Vanessa Soares Ferrao (Normandie)

Contact :
ppf-lom-marchespublics@passionfroid.fr ou
v.soares-ferrao@passionfroid.fr

- En quelques clics, 24H/24 et 7J/7, vous pouvez commander sur le site e-commerce. Vos tarifs marchés publics sont identifiés, la disponibilité des produits est en temps réel et les historiques de vos commandes sont accessibles.



Vous pouvez aussi profiter des dernières nouveautés, promotions en cours et retrouver toutes les informations nécessaires à votre quotidien : les fiches techniques et recommandations du GEMRCN** sur les produits, les exemples de menu sur deux mois, les conseils de nos experts culinaires sur la remise en œuvre, et bien plus encore.

Et toujours la possibilité de commander par téléphone, mail, fax ou via votre interlocuteur commercial. Nos 29 commerciaux sont présents au quotidien pour vous accompagner dans votre sélection de produits suivant vos besoins et aussi, pour agrémenter vos repas via des animations qu'ils réalisent (charcuteries, fromages régionaux, glaces, ...)



- Depuis le 1er janvier 2017, PassionFroid émet des factures dématérialisées selon un format spécifique via le portail Chorus Pro. À ce jour, 42% de factures ont été dématérialisées (objectif : 80% en 2019 et 100% en 2020). Pour plus d'informations, parlez-en avec votre interlocuteur commercial !

* Hauts-de-France

** Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition

Qualité de service et sécurité des aliments ...



D'un point de vue social :

- 380 personnes réparties dans la succursale de Lomme et les 3 agences commerciales d'Amiens, Boulogne-sur-Mer et Rouen sont à votre service,
- Nos chauffeurs et commerciaux sont sensibilisés à l'éco-conduite et les livraisons sont mutualisées,
- Nos livraisons sont homogènes pour tous les produits retenus avec un respect des plannings.

D'un point de vue développement durable :

- Nous nous engageons au côté de Biofinesse -distributeur spécialisé en produit Bio - à vous proposer une gamme diversifiée de plus de 2 000 références issues de la filière Bio et respectueuse de l'environnement.
- Nous sommes également partenaire de la Fédération Française des Banques alimentaires et signataire du Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire. Le groupe Pomona a depuis 2014 donné l'équivalent de 5 millions de repas.



- Les sites PassionFroid sont certifiés ISO 9001 depuis 1996.



Une offre riche adaptée aux besoins alimentaires et aux modes de vie des convives ...



- Nous sélectionnons rigoureusement nos produits en prenant en compte vos contraintes de budget (repas à moins de 2€50), personnel et matériel (ex : compatibilité à la liaison froide) offrant plaisir, gourmandise et équilibre.
- Nous avons retravaillé plus de 200 recettes pour répondre aux attentes de bien-être et nutrition des consommateurs. Notre objectif étant d'avoir des produits avec des listes d'ingrédients les plus courtes avec le moins d'additifs possibles.
- Nous innovons tout au long de l'année afin de diversifier notre offre comme le montre notre gamme alternative végétale, celle enrichie en vitamines, celle sans antibiotique et encore celle pour les petits grammages.
- Nous mettons un point d'honneur à maîtriser les origines des produits avec notre gamme régionale composée de 161 références.
- Jérôme Cozic, notre conseiller culinaire PassionFroid Hauts-de-France Normandie participe à notre sélection de produits, vous accompagne dans leurs utilisations et vous propose des idées de recettes originales.

