

CADRE DE MEMOIRE TECHNIQUE

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

LOT 3 Œufs coquilles



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.

CHOIX DES FOURNISSEURS ET DES PRODUITS :

Nous avons retenu un fournisseur local historique puisqu'il travaille dans l'œuf coquille depuis 1960. A cette date **Mr Carton** crée la société **FlandreOeuf**. Leur élevage représente 25 à 30% du volume commercialisé et se situe à **Warhem**, tandis que le site de conditionnement est à **Wormhout**. **Nous nous engageons à proposer une alternative en œuf au sol dès que la production de FlandreOeuf et de éleveurs associés sera suffisante.**

René Carton, petit agriculteur au village en 1960, cultive 18 hectares et décide de se lancer dans la production d'œufs. Il achète 400 poules. Cette nouvelle direction dans son trajet professionnel va lui donner un nouvel élan et certainement changer sa vie et celle de sa famille. Flandr'œufs voit le jour. La demande est forte. En 1964, il agrandit son poulailler et passe à 5 000 poules pondeuses. Son fils Jean, les études terminées, travaille aux côtés de ses parents.

Flandr'œufs continue sur sa lancée. En 1990, 20 000 poules produisent 5 millions d'œufs. Cette même année, René et Collette partent à la retraite. Jean reprend le flambeau et double ensuite la surface d'élevage. Il atteint 40 000 poules pour arriver en 2004 à 160 000 pondeuses. Suite aux nouvelles normes européennes, l'élevage se stabilise à 142 000 gallinacés, 200 millions d'œufs sont commercialisés à l'année et 22 salariés travaillent à temps plein.

La troisième génération se met en place avec l'arrivée dans l'entreprise de deux des trois enfants de Jean. Paul et Victor, ont rejoint leurs parents et représentent l'avenir.



PERTINENCE DU PROJET DE SENSIBILISATION DES CONVIVES :

Les élevages sont des petites structures et ne sont pas organisés pour accueillir des convives.

Le risque sanitaire est également un élément à prendre en compte.

Mr Carton propriétaire de FlandreOeuf (Wormhout) et éleveur à Warhem accepte de recevoir des groupes d'une dizaine de personnes 3 fois par an pour accueillir des adultes tant sur son élevage que sur son site de conditionnement. Il sera également disponible pour intervenir dans des écoles à la même fréquence. Nous pourrions également fournir des documents du comité professionnel de l'œuf, syndicat de la filière pour des animations pédagogiques.

DEVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS DIRECTS DE PRODUITS DE L'AGRICULTURE

Pour les 25% à 30% produit à la ferme de Mr carton, le circuit est le suivant

Circuit d'approvisionnement :

Pour tous les articles du BPU :

Les producteurs (A) conditionnent eux même les œufs. Ils vendent les œufs conditionnés au distributeur (B) pour la commercialisation finale.

Le flux est totalement contrôlable à la lecture du code œuf

Ainsi 3FR AFE 01 signifie bien que l'œuf a été produit par FlandreOeuf (AFE)

Pour les 70 à 75% d'œufs achetés à 8 éleveurs des Hauts de France (59 : C Delva, L Degrans, O Delommez, P Falndrin T Luttin 62 : R Callens, 80 : R Bouttroy 60 : N VanVynvinct)

Les circuits d'approvisionnement Pour tous les articles du BPU

Les producteurs (A) vendent les œufs à la société de conditionnement (B). La société de conditionnement vend les œufs conditionnés au distributeur (C) pour la commercialisation finale.

Le flux est totalement contrôlable à la lecture du code œuf

Ainsi 3FR BFJ 01 signifie que l'œuf a été produit par Olivier Delommez à Premeques (BFJ).

Liste des élevages partenaires
de la SARL Jean CARTON
situés dans les Hauts de France

Nom	Mode d'élevage	Localité
Christian Delva	Poule au sol	Wervicq-Sud (59)
Jean Carton	Code 3 et Poule au sol	Warhem (59)
Laurent Degrans	Bio	Wyllder (59)
Noël Vanvynct	Code 3	Gannes (60)
Olivier Delommez	Code 3	Prêmesques (59)
Pierre Flandrin	Plein Air	Warhem (59)
Régis Callens	Code 3	Vitry en Artois (62)
Richard Bouttroy	Plein Air	Vaux Marquenneville (80)
Thierry Luttin	Plein Air	Wemaers-Cappel (59)

La société Flandre Œuf travaille actuellement avec 8 éleveurs dont nous fournirons à tous les établissements les 3 lettres permettant de reconnaître l'éleveur ((AFE, BFJ,...)).

Nous ne pouvons garantir l'origine d'un seul éleveur car suivant l'âge de la poule le calibre de l'œuf est différent et ne correspond pas toujours au calibre demandé dans votre cahier des charges. D'autre part les variations de consommations (congelés scolaires), ainsi que la notion de vide sanitaire en élevage nécessitent un équilibre sur plusieurs marchés et plusieurs élevages.

En synthèse pour 25 à 30% des volumes 2 niveaux (A/B) et 3 niveaux pour le restant (A/B/C).

Lors de livraison même si nous ne pouvons fournir une fiche de « traçabilité » le marquage de l'œuf permet de faire un lien direct avec l'élevage des Hauts de France concerné.



GARANTIE DE LA REMUNERATION EQUITABLE DES PRODUCTEURS

Concernant les 25%/30% la rémunération est équitable puisqu'il s'agit de la même société entre élevage et conditionnement.

Pour les volumes restant les achats sont contractualisés. Flandre Œufs favorise la conversion entre œuf en cage et poule au sol, voir plein air voir bio car Mr Carton s'engage sur des durées supérieures à 5 ans afin de favoriser l'obtention de prêt bancaire.

L'aliment est le principal composant du prix de revient d'un œuf. Ce facteur de coût est repris comme déterminant du prix dans les achats de Flandre Œuf. Il est notable que les éleveurs sont fidèles à leur client Flandre Œuf prouvant ainsi qu'ils y trouvent un équilibre avec une structure faisant également le métier : éleveur de poule pondeuse.

Hauts de Flandre: 8 000 et 10 000 € accordés aux sociétés Rohart et Flandr'œufs, qui se développent

Deux enveloppes – l'une de 8 000 €, l'autre de 10 000 € – ont été accordées par les élus de la communauté de communes des Hauts de Flandre (CCHF) à l'adresse de deux entreprises en plein essor : Rohart-Production et Flandr'œufs, respectivement basées à Wormhout et Warhem.

f t in ✉

Amélie Vermeulen | 30/11/2017



Chez Flandr'œufs, Jean, Paul et Victor Carton continuent l'œuvre de René commencée en 1960. PHOTO ARCHIVES - VDN

Voilà deux sociétés qui œuvrent dans des domaines complètement différents. La première est spécialisée dans la fabrication artisanale de saucisses et merguez, la seconde dans les œufs, comme son nom l'indique.

Leur point commun ? La communauté de communes des Hauts de Flandre (CCHF) leur a accordé à chacune une subvention : elle s'élève à 8 000 € pour Rohart-Production et à 10 000 € pour Flandr'œufs, des montants qui correspondent à 2 % de l'investissement immobilier que ces entreprises sont en train de réaliser (la participation de la CCHF étant plafonnée à 10 000 €). Un coup de pouce destiné à les accompagner dans leur projet de développement.

Une quinzaine d'emplois à la clé

Le projet de Rohart-Production, à Wormhout, consiste en la création d'une nouvelle ligne de production. Spécialisée dans la saucisse, la société d'Olivier Rohart souhaite en effet développer la confection de saucissons secs et de saucisses sèches, qu'elle a d'ailleurs commencé à expérimenter. « Les travaux ont commencé et devraient se terminer autour de mars », souligne Olivier Rohart, qui fait travailler 7 à 8 personnes en équivalents temps plein. « Mais davantage en été (pleine période de la saucisse), où l'on est alors une vingtaine. » Le développement de la société devrait s'accompagner d'embauches : Olivier Rohart évoque trois équivalents temps plein sur trois ans.

Spécialisée dans le conditionnement d'œufs depuis plus de 25 ans, l'entreprise Flandr'œufs est elle aussi en plein essor. Elle s'est dotée d'un nouveau centre de conditionnement à Wormhout qu'elle a intégré en avril et projette désormais d'étendre son élevage à Warhem pour passer de 144 860 à 302 820 poules pondeuses (<http://www.lavoixdunord.fr/256409/article/2017-10-31/deux-gros-elevages-de-poules-pondeuses-veulent-faire-leur-nid-en-flandre>). La société, qui emploie déjà une vingtaine de personnes, annonce la création de « douze emplois au minimum » pour lesquels le recrutement a déjà commencé.

-VDN

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	Crème 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 :



- Ludivine 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.

