



Lycée Professionnel Bernard Chochoy
Rue Marx Dormoy
62380 LUMBRES

CADRE DE MEMOIRE TECHNIQUE

ACCORD-CADRE DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

FOURNITURE DE PRODUITS LAITIERS, ŒUFS COQUILLES, OVOPRODUITS ET TRAITEURS FRAIS NECESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DES SERVICES DE RESTAURATION DES LYCEES ET COLLEGES ADHERENTS DU GROUPEMENT DE COMMANDE BOFT LITTORAL

Indiquez le N° du lot concerné par le mémoire et son objet :

Lot 2 : Ovoproduits

Lot 6 : Produits laitiers et fromages de qualité supérieure

Ce document a pour objet de **faciliter le jugement des offres des candidats** conformément aux critères de jugement définis dans le règlement de la consultation.

Le candidat développe de façon détaillée et argumentée chaque item listé dans le cadre de mémoire technique et environnemental.

Pour répondre, le candidat n'est pas obligé d'utiliser le document fourni, du moment que sa réponse respecte le découpage des questions prévues au cadre du mémoire technique et environnemental.

Conformément à l'article 5.1 du règlement de consultation, Ce mémoire sera contenu **dans au plus 10 pages (recto)**, format A4, page de garde et annexes comprises.

ATTENTION : Toute production en surnombre ne sera pas analysée.

Le candidat doit obligatoirement remettre son mémoire technique au risque de voir son offre rejetée pour irrégularité conformément à l'article 59 du décret n°2016-360 du 25 mars 2016.

PERTINENCE DU PROJET DE SENSIBILISATION DES CONVIVES :

Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère à partir des propositions du candidat sur la sensibilisation des convives, en lien avec les parcours pédagogiques proposés dans les lycées et collèges, par des animations, des expositions ou des visites de lieux de production ou de transformation, à destination des élèves ou des personnels des établissements.

Conformément à l'article 2.8 du CCTP, Les propositions doivent être adaptées au cadre de l'activité scolaire et ne pourront pas dépasser une journée de temps scolaire maximum par animation (8h00-17h00 temps de déplacement compris).

Détailler la ou les actions possibles et l'organisation (période idéale, nombre de visiteurs possibles, contenu, type de public, durée et localisation) : **La réponse est attendue pour les lots 3,5,6,7,8**

Nous pouvons vous proposer :

- L'organisation de rencontres multipartites entre Sysco, vous, les fournisseurs, le Conseil Régional, la Chambre d'Agriculture des Hauts de France ; selon des modalités à définir.
- D'effectuer des visites de nos partenaires et fournisseurs locaux afin de promouvoir le commerce de proximité et de participer à des manifestations.
- Des visites des fournisseurs et des process de production. Exemple, possibilité de visite de l'usine CEVINOR, fournisseur coopérative sélectionné pour le Lot 1 auquel nous répondons.
- La mise en lien avec nos partenaires sur l'alimentation durable :
 - Collaborations historiques avec des associations de protection des ressources marines pour avoir la meilleure connaissance possible de l'état des ressources halieutiques
 - Pour la restauration collective, nous nous impliquons au côté du réseau Restau'Co.
 - Commercialisation de produits « Bleu-Blanc-Cœur » pour une chaîne alimentaire équilibrée
- La construction d'outils pédagogiques / kit d'animations sur des thèmes précis et la mise à disposition de supports de communication / sensibilisation sur une alimentation durable (ex : pêche et aquaculture responsable, modes de production et labels).
- L'intervention dans des classes en direct avec les élèves de manière occasionnelle.
- La possibilité de mise en relation technique avec les chefs / conseillers culinaires pour toutes questions quant à la mise en œuvre des produits.

DEVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS DIRECTS DE PRODUITS DE L'AGRICULTURE

Le candidat précise le circuit d'approvisionnement utilisé pour répondre à la demande objet du lot en détaillant les différents intervenants qui concourent à ce circuit depuis l'éleveur jusqu'à lui-même.

Pour chaque intervenant, le candidat précise son nom avec le lien qui le lie à l'intervenant précédent du circuit (nouvel intermédiaire, coopérative, prestataire, appartenance à la même société...).

Si pour répondre au lot le candidat n'utilise qu'un seul circuit pour l'ensemble des articles, il indique que le circuit décrit correspond à l'ensemble des articles du lot.

Si pour répondre au lot le candidat utilise différents circuits, il décrit les différents circuits en indiquant les articles ou les N° d'articles du BPU concernés par chaque circuit.

Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère à partir du nombre d'intermédiaires différents intervenants dans le ou les circuit(s) d'approvisionnement (Nombre de revente du produit entre les différents intermédiaires).

Exemple de circuit d'approvisionnement tel qu'il peut être décrit : Pour les articles N° 1, 2,4,7,8,9 du BPU : Les producteurs (A) adhérents de la coopérative fournissent le lait à la coopérative (B). La coopérative revend le lait à un transformateur (C) qui confie les fromages issus du lait à un affineur (D) qui est une filiale du même groupe. L'affineur revend les fromages pour la commercialisation finale à la société (E).

Détaillez vos propositions : La réponse est attendue pour les lots 3,6,7

- Nous travaillons avec plus de 450 fournisseurs artisans et producteurs Français.
- Plus de 60% de nos produits sont soit :
 - Origine France pour les produits bruts,
 - Élaborés, Transformés ou Fabriqués en France pour les produits élaborés.
- Nous développons des gammes spécifiques à chaque région. Découvrez ainsi des gammes de produits sélectionnés avec soin auprès de producteurs de la région. Avec ces produits distribués uniquement dans la région, faites votre marché local !
- Pour votre région, nous avons signé une Convention de partenariat signé avec la Chambre d'agriculture Haut de France avec les engagements suivants : promotion de la semaine « Invitez les saveurs des hauts de France » ; référencement de fournisseurs des producteurs et/ou des entreprises agroalimentaires des Hauts de France (voir Convention en Annexe).
- Ainsi pour ce marché, des fournisseurs spécifiques ont été sélectionnés sur les conseils de la Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais, afin de vous proposer des produits locaux.
- Lot : 6 : exemples de fournisseurs locaux / achats en direct :
 - *Fromage Camembert qualité supérieure :*
Fromagerie St Godeleine (vente en direct ; localisée à Wierre-Effroy 62720)
 - *Beurre doux plaquette 250g qualité supérieure :*
Société Briois (entreprise familiale localisée à Lievin 62800)
 - *Fromage type Tomme qualité supérieure :*
 - Société Losfeld (entreprise familiale localisée à Roubaix 59100)

- Nous proposons également pour le lot 1 le fournisseur CEVINOR (coopérative) pour favoriser les produits locaux et une approche circuit court et de proximité. Ci-après une présentation de l'entreprise.
- D'autre part, l'ensemble des informations nécessaires pour assurer la traçabilité sont présentes sur l'étiquetage des emballages de tous nos produits.

GARANTIE DE LA REMUNERATION EQUITABLE DES PRODUCTEURS

Le pouvoir adjudicateur appréciera ce critère à partir des informations que le candidat donnera sur les mesures qu'il peut avoir prises pour garantir la juste rémunération des éleveurs dans le cadre des articles du lot concerné (par exemple sur le prix du lait ou de l'œuf payé au producteur). Les informations prouvées et vérifiables par des documents remis dans l'offre seront mieux valorisées

Détailler la ou les actions réalisées, les chartes ou engagements ou accords pris dans ce sens : uniquement si vous répondez au lots, 2, 3, 5, 6, 7

- Nous pratiquons sur nos produits une cotation hebdomadaire des prix et adaptons les prix d'achats au cours des produits. Pour exemple : si le prix du beurre augmente, nous augmentons également le prix d'achat auprès du fournisseurs. L'objectif est que chacun puisse vivre de son activité.
- Pour aller plus loin, nous adoptons une démarche de rémunération au dessus de cours afin de garantir une rémunération supérieure au marché pour le producteur. Ce parti pris est appliqué sur plusieurs de nos produits, et notre objectif est de l'élargir autant que possible.

Illustration de la démarche de « juste rémunération » avec les filières Montagne (Porc de Montagne, Bœuf de Montagne)

- L'un des enjeux majeurs de la démarche Origine Montagne est la revalorisation de l'ensemble des morceaux de la carcasse du porc, grâce à un accord qualité, afin de répartir plus équitablement et régulièrement les richesses entre les différents acteurs des filières porcines de montagne. Une stratégie collective indispensable au maintien de l'agriculture en zone de montagne et à la survie des éleveurs et des abatteurs, premiers à souffrir des fluctuations de la cotation du porc.
- L'accord qualité porc de montagne prévoit que pour chaque viande de porc « Origine Montagne » une plus-value qualité définie à l'avance, et identique pour tous les opérateurs, est renvoyée vers les éleveurs et les abattoirs. Ainsi, la richesse créée par la démarche « Origine Montagne » est partagée entre les métiers de la filière, afin de soutenir une juste rémunération de chacun.
- Cette démarche de juste rémunération s'applique également à nos produits issus de Bœuf de Montagne, au travers d'un contrat filière tripartite signé entre les éleveurs, l'Organisation de Producteurs UNICOR et les Ets PUIGRENIER.



CONVENTION DE PARTENARIAT



Entre : *Les Comités de Promotion Nord-Pas de Calais et Picardie*

ET BRAKE France SERVICE

Représentée par : Monsieur BRUNOS Pierre

Adresse : Les Jardins de l'Eole Bâtiment Le Levant –
4 Allée des Sequoias

Ville : LIMONEST (69760)

Tél : 04 37 59 85 74

*Comité de Promotion
des Produits
de Picardie*

Objet : Les Comités de Promotion Nord-Pas de Calais et Picardie, des Chambres d'Agriculture du Nord-Pas de Calais et des Hauts-de-France, organisent, du 19 au 25 mars 2018, une semaine nationale de valorisation des spécialités culinaires régionales en restauration collective en gestion directe : « Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table ». Cette édition mettra à l'honneur la filière céréales des Hauts-de-France.

Cette opération est réservée aux adhérents des associations partenaires : ACEHF (Association Culinaire des Etablissements Hospitaliers de France), AJI (Association des Journées de l'Intendance), AGORES (Association Nationale des Directeurs de la Restauration Municipale), APASP (Association Pour l'Achat dans les Services Publics), le Restau Co (Réseau de la restauration collective en gestion directe), l'UDIHR (Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration), l'UPRT (Union des Personnels de la Restauration Territoriale), 3CERP (Chefs et Cuisiniers des Collectivités de l'Enseignement en Région Parisienne) et tout établissement de restauration publique en gestion directe.

La société **BRAKE France SERVICE** a souhaité s'associer à cette semaine de promotion de la gastronomie régionale, en proposant à ses clients un tract spécifique présentant des produits de la région Hauts-de-France.

Dans ce cadre, il a été convenu entre les deux partenaires :

Engagements de la société BRAKE France SERVICE

:

- Faire la promotion de la semaine « Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table » auprès des clients concernés, en diffusant le document de prospection et le bulletin d'inscription, mis à disposition par les Comités de Promotion.
- Référencer comme fournisseurs des producteurs et/ou des entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France.
- Rassembler cette offre dans un tract spécifique à l'opération, et le proposer aux clients participants à cette opération. Ce tract devra mettre en valeur uniquement les produits de la région Hauts-de-France, bruts ou transformés dans la région.

- Soumettre ce tract au préalable aux Comités de Promotion pour approbation (possibilité de faire figurer sur ce tract les visuels, logos et/ou intitulé de l'opération en mentionnant obligatoirement la source ou le partenariat avec les Comités de Promotion).
- Fournir aux Comités de Promotion la liste des fournisseurs régionaux et le CA réalisé dans le cadre de cette opération.

Engagements des Comités de Promotion :

- Mettre à disposition de la société **BRAKE France SERVICE**
- des informations relatives à la gastronomie des Hauts-de-France, le classeur de recettes adaptées à la restauration collective, ainsi que des listes de fournisseurs potentiels.
- Mettre à disposition de la société des documents de prospection et des bulletins d'inscription pour diffusion auprès de ses clients.
- Mettre à disposition de la société les visuels relatifs à l'opération.
- Fournir la liste des établissements inscrits à l'opération.
- Communiquer aux établissements participants la liste des grossistes partenaires de l'opération (liste envoyée semaine 5).
- Mettre en valeur le partenariat lors de la communication relative à la semaine « Invitez les saveurs des Hauts-de-France à votre table » (point presse et dossier de presse).

LES COMITES DE PROMOTION
NORD-PAS DE CALAIS ET
DES PRODUITS DE PICARDIE



M. Laurent VERHAEGHE
Président du Comité de Promotion
Nord-Pas de Calais

La société BRAKE France SERVICE

LE GROUPE C'EST :

-UN GROUPE COOPERATIF COMPOSE DE :

-3 METIERS

-100 EQUIVALENTS TEMPS PLEIN

-POUR 65 MILLIONS D'EUROS DE C.A.



LE GROUPE C'EST :

- Le siège social et un centre de rassemblement agréé import/export à AVESNES SUR HELPE (59)
- **LA GOUVERNANCE:**
- Un conseil d'administration de 15 membres, tous éleveurs et producteurs de bovins.
- Un président: Jean-Luc BERNARD
- Un directeur général: Yves CARPENTIER



LA COOPERATIVE C'EST :



-PLUS DE 1000 ELEVEURS DE BOVINS,
ADHERENTS ACTIFS DE LA COOPERATIVE,
DANS LE NORD, LE PAS DE CALAIS, L' AISNE
ET LES ARDENNES.

-PLUS DE 40 000 BOVINS
COMMERCIALISES CHAQUE ANNEE A
TRAVERS LA FRANCE, L'EUROPE ET LES
PAYS TIERS.