

Commission Ancrage Territorial PARIS 18



Juillet 2024

PARIS 18 – CAISSE DES ÉCOLES

sOgeres



1

POLITIQUE GLOBALE
D'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉE

sOgeres



Vous trouverez dans les pages suivantes :

- **Politique globale d'approvisionnement en denrées : rôle des différents acteurs de l'entreprise dans la politique achat (marges de manœuvre du personnel de la cuisine centrale dans le choix des produits et fournisseurs), modes d'approvisionnements, fréquences d'approvisionnements et de rotation des stocks sur la cuisine centrale, modalités de référencement des produits et des fournisseurs, contrôles de suivi (contrôles et démarches qualité).**

1.1 Nos 5 priorités

Notre priorité est de livrer un service de qualité dans les bonnes quantités. Aussi jeunes soit-il, nos convives doivent avoir la sensation de manger des produits bons pour leur santé et cuisinés comme s'ils étaient à la maison.

La qualité de nos produits est garantie par la maîtrise du territoire qu'ont développé nos experts acheteurs. Ils privilégient les producteurs locaux en mettant en place une procédure d'achats rigoureuse. En effet, nous ne travaillons pas avec une centrale d'achat qui peut s'approvisionner chez n'importe quel fournisseur. Nous choisissons méticuleusement nos produits auprès de producteurs de confiance. Nous pouvons ainsi être certains de l'origine, de la composition et des conditions de production respectueuses de l'environnement et de l'animal.



Notre politique achat est guidée par 5 priorités sur lesquelles nous ne transigeons pas :

Le goût

Chaque nouveau produit doit passer le test de dégustation à l'aveugle avant de continuer dans le processus de référencement. Nous insistons particulièrement sur le goût en sélectionnant les muscles des viandes servies et les variétés de fruits et légumes les plus appréciés par nos jeunes consommateurs.

La santé

Afin de garantir le bien-être de nos convives, nous veillons à la qualité sanitaire et nutritionnelle des produits servis. Après le test à l'aveugle, viennent les tests des filtres nutritionnels (taux de sel, taux de sucre, qualité des matières grasses, taux de calcium pour les fromages, etc...) pour veiller au bon équilibre des repas chaque jour de la semaine.

Le terroir

Pour contribuer à la valorisation du savoir-faire local, non seulement nous favorisons la production au sein des régions, mais nous contribuons à la développer.

La planète

Nous sélectionnons les produits et les producteurs responsables en contribuant ainsi à l'effort collectif pour préserver l'environnement. Ainsi :

- 100% de nos fournisseurs de viande ont signé et accepté la charte du bien-être animal et nous avons fait le choix de ne servir que des œufs issus d'élevage plein air (au-delà de l'élevage au sol)
- aucune espèce menacée de produits de la mer n'est servie dans nos restaurants
- nous contribuons au développement de la filière AB française en accompagnant des agriculteurs dans leur conversion vers la culture biologique

La confiance

Être en contact direct avec les producteurs et créer avec eux un partenariat gagnant-gagnant et durable, voilà notre objectif. Forts de 10 ans en moyenne d'ancienneté, nos partenariats s'inscrivent dans la longévité et nous permettent ainsi d'aider les producteurs à se développer, à investir et à assurer leur pérennité du fait de notre relation privilégiée sur le long terme.





1.2 La loi EGALIM : nos engagements

▲ Les produits sélectionnés en réponse à la loi EGALIM

| Le principe de la loi

La loi Egalim impose au minimum 50% d'achats sous signe de qualité dont 20% de produits bio ou en conversion. Sensible depuis de nombreuses années aux produits issus de filières responsables, Sogeres a déjà développé de nombreuses filières de produits labellisés.

| Notre réponse en application de la loi Egalim a été guidée par l'ambition suivante :

Contribuer à l'économie de notre territoire

•Au-delà des labels, nous privilégions des produits d'origine France et développons de nouveaux partenariats avec des producteurs locaux pour répondre à la demande.

Choisir des produits bio qui ont du sens pour l'environnement mais aussi bons pour la santé des enfants

•Nous avons sélectionné les fruits et légumes bio qui, quand ils sont conventionnels, ont un risque d'exposition aux pesticides plus importants, exemples : carottes, endives, betteraves, épinards, pommes.

Valoriser les labels dans vos menus

• Nous privilégions les labels reconnus par les parents : Bio, Label Rouge, AOP/AOC

1.3 L'exigence

Les règles qui encadrent notre politique achats sont avant tout des exigences que nous nous fixons. Du champ à l'assiette, nous savons identifier tous nos produits et sélectionner les meilleurs, en termes d'apports nutritionnels ou de responsabilité.

▲ Dans la qualité de nos produits

Sogeres est le premier employeur de diététiciens et de cuisiniers en France. Ils élaborent les menus en suivant les tendances culinaires, l'équilibre alimentaire et la diversité des besoins et des goûts des jeunes convives.

Pour apporter plaisir et bien-être, nous sélectionnons nos produits en prenant en compte :

- leur qualité nutritionnelle
- leur responsabilité et leur durabilité
- le goût et le plaisir gustatif

Les tests à l'aveugle

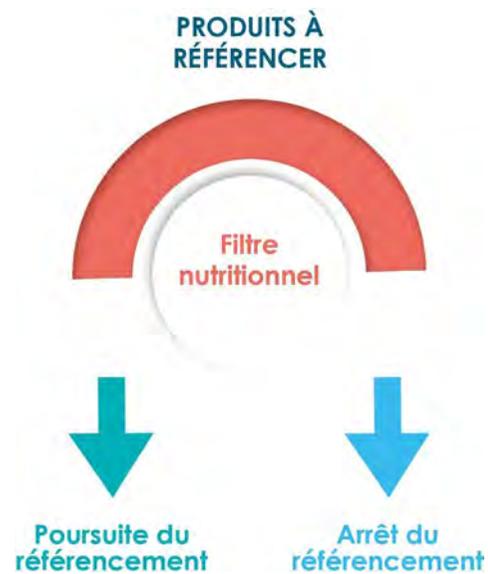
Tous nos produits référencés sont testés par nos chefs et nos experts dans notre cuisine test et nos restaurants dans le cadre d'un processus strict et objectif. Ces tests prennent en compte le goût, la cuisson, le visuel et la praticité.

Les filtres nutritionnels

Après avoir testé le goût des aliments chez nos convives, nous veillons à leur qualité nutritionnelle.

Nos 3 engagements en matière de qualité nutritionnelle
Réduire et améliorer la qualité des matières grasses Ex : nous révisons les ingrédients présents dans 100% de nos produits pour exclure les matières grasses partiellement hydrogénées.
Limiter le sucre ajouté et le sel Ex : nous avons fixé un taux de sel inférieur à 2% pour les jambons cuits.
Améliorer la qualité nutritionnelle globale des produits Ex : pour les produits panés, la panure ne doit pas dépasser 30% du produit fini.

Nous utilisons donc des filtres nutritionnels pour régir la qualité nutritionnelle de nos produits. Au total, nous utilisons 30 filtres nutritionnels différents dans notre référencement :



▲ Dans la fiabilité de nos partenaires

Nous avons mis en place une procédure précise de sélection de nos partenaires à partir de critères définis dans un cahier des charges fournisseur.

Nous accompagnons nos fournisseurs dans la durée par la mise en place d'un plan de suivi de qualité et d'audits réguliers vérifiant leur :

- processus de fabrication
- environnement de production
- système qualité traçabilité
- matières premières utilisées

Nous mettons un point d'honneur à inclure les critères sociétaux dans notre audit, car comme nous le disons souvent, la responsabilité d'une entreprise passe avant tout par le respect de l'être humain.



L'audit de nos fournisseurs en termes d'hygiène et de traçabilité

Chacun de nos fournisseurs doit répondre à une grille d'audit définie en partenariat avec le Service Hygiène et Microbiologique de l'Institut Pasteur de Lille.

L'audit recouvre :

- la qualité sanitaire des matières premières
- le respect de la législation en vigueur
- l'analyse du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- l'hygiène des locaux et matériel (BPH)
- l'hygiène du personnel
- l'existence d'une procédure de retrait / rappel des produits
- les derniers rapports de la DDPP (Direction départementale de la protection des populations)
- la traçabilité des produits

1.4 La proximité

Notre politique d'approvisionnement est fondée sur la proximité avec nos partenaires, qu'ils soient producteurs, fournisseurs, transformateurs ou distributeurs. Nous favorisons la production au cœur de nos régions pour deux raisons essentielles. D'une part, face à l'enjeu écologique, nous minimisons la durée des transports et d'autre part, nous développons le tissu économique des régions pour valoriser le travail des petits producteurs.

▲ Nos filières

Pour bien nous approvisionner, nous devons connaître mieux que personne l'identité des terroirs et des producteurs de ces régions. Ainsi, 60 collaborateurs spécialisés dans les achats sont répartis dans les 9 agences régionales dans toute la France, pour sélectionner les produits directement auprès des agriculteurs, des éleveurs et des producteurs.

Cette sélection repose sur :

- un cahier des charges strict et des spécifications fixés par notre Service Achats pour chaque produit
- un audit de référencement réalisé par le service Qualité

Initiée il y a plus de 15ans, cette démarche présente de nombreux atouts :

- la construction de partenariats durables avec les agriculteurs, éleveurs et producteurs
- la qualité et traçabilité des produits maîtrisées « du champ à l'assiette »
- le soutien à l'économie locale et valorisation des savoir-faire régionaux
- l'optimisation des circuits logistiques permettant de réduire l'impact environnemental lié au transport



Exemples de produits filières

- Viandes piécées de bœuf, de veau, de volaille, de porc,
- Les légumes Bonduelle,
- Les yaourts de la ferme de Béthanie,
- La salade verte Rosée des champs,
- Les fruits frais locaux,
- Nos filières ananas, bananes, clémentines, carottes...



Des partenariats durables

CE N'EST PAS PAREIL !

Nous avons construit de solides partenariats, de 10 ans en moyenne.

- pour les producteurs

Ce partenariat les rassure et leur permet de mieux connaître le volume en amont pour investir, pour se développer et assurer ainsi leur pérennité

- pour Sogeres

Ces partenariats nous garantissent le respect de nos exigences et la possibilité de développer des filières durables, en conservant une qualité constante des produits et en innovant pour mieux répondre aux évolutions du marché

Sogeres a été élue 10ème meilleure entreprise française, selon le baromètre Opinion Way, dans sa relation avec ses fournisseurs pour :

- “opinionway*
- l'équilibre de la relation de partenariat
 - le respect des modalités du contrat
 - les conditions d'exécution équilibrées
 - le respect des délais de paiement
 - la qualité du dialogue

Des partenariats diversifiés



Nous avons diversifié nos partenariats avec des :

- filières de producteurs régionaux et des coopératives (Ex : Kultive, Loué, Triballat, Fruidor...)
- associations pour la promotion des labels et des démarches régionales (Ex : Cervia, Viandes du terroir Lorrain)
- petits producteurs que nous soutenons dans leur développement (Ex : Larry Cover)
- réseaux associatifs comme des ESAT (Etablissements et Services d'Aide par le Travail). Nous travaillons aussi avec 230 ESAT pour favoriser l'emploi et l'insertion de travailleurs en situation de handicap



Sur les ESAT



Pourquoi travailler avec ces établissements ?

D'une part, pour valoriser l'action de l'entreprise en donnant du travail aux personnes plus lourdement handicapées et plus éloignées du monde de l'entreprise. D'autre part, pour fidéliser nos clients du segment santé car certains ESAT sont nos clients. Travailler avec leurs établissements nous permet de renforcer nos partenariats.

L'exemple de la ferme de Béthanie

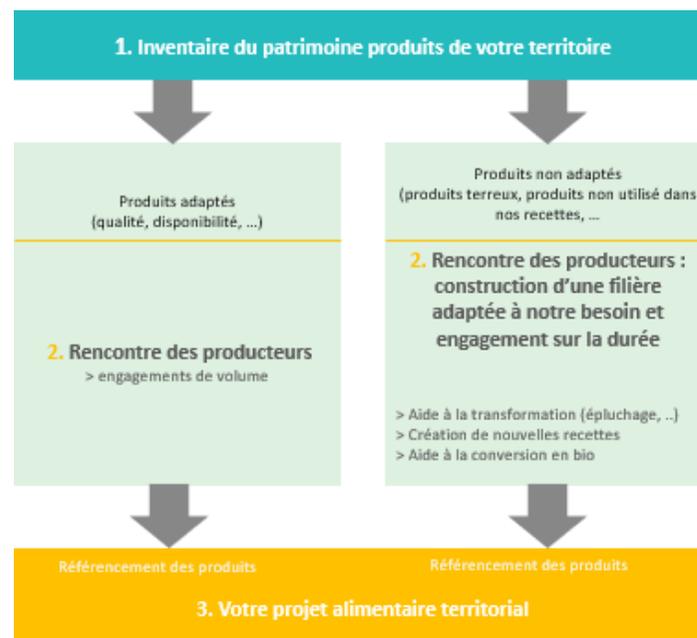
Fournisseur référencé Sogeres, la ferme de Béthanie démontre un savoir-faire artisanal pour la production de yaourts, tout en étant un acteur engagé de la filière agricole normande. Elle est également un « Établissement et Service d'Aide par le Travail » favorisant l'emploi et l'insertion de travailleurs en situation de handicap.

Il y a quelques années, la ferme a souhaité valoriser sa production de lait et développer une nouvelle activité de produits laitiers de qualité. Sogeres a ainsi accompagné cette initiative dès la genèse, par la prise d'engagements d'achat en amont et l'apport du savoir-faire de ses équipes. Ouvert depuis octobre 2014, cet atelier de transformation de 375 m² emploie 8 salariés en situation de handicap.

▲ Notre projet alimentaire territorial

Le partenariat que nous proposons n'est pas seulement une histoire entre vous et nous, elle concerne aussi les différents acteurs locaux de votre tissu social et économique.

La sélection des producteurs de légumes, des fruits, des viandes, et autres produits frais commence par l'analyse des potentiels et de la richesse de votre région. Et sourcer, c'est un métier ! Chez Sogeres, il est réalisé par une professionnelle spécialisée, Isabelle Desclozeaux. C'est elle qui met en place le projet alimentaire territorial, notamment avec l'aide des Chambres d'Agriculture locales.



Première étape : comprendre le patrimoine alimentaire de production locale

La première étape de notre démarche consiste à réaliser un inventaire du patrimoine agricole et agroalimentaire local et de la saisonnalité de production associée, toutes familles de produits confondues : élevage, production maraîchère ou fruitière...

Cet inventaire est réalisé par notre responsable Projet Alimentaire de Territoire, Isabelle Desclozeaux, dont les missions sont de :



- s'appuyer sur l'expertise des acteurs locaux pour identifier les dynamiques locales existantes comme les Chambres d'Agriculture, DRAAF (Directions Régionales de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt), les Chambres syndicales, les associations, les distributeurs et les plateformes locales ou régionales
- répertorier et contacter les producteurs en lien avec ces structures
- valoriser et accompagner les filières locales dans leur développement
- suivre et contrôler les partenariats engagés avec ces filières

Deuxième étape : fiabiliser et construire des filières pérennes

La construction de filières pérennes demande plusieurs mesures à mettre en œuvre :

- introduire des produits conformes au patrimoine agricole et alimentaire local
- faire le lien entre votre projet de restauration et les enjeux économiques, sociaux et environnementaux de votre territoire
- définir de nouvelles filières locales afin d'accroître en permanence l'offre en produits locaux
- s'engager avec anticipation sur des volumes pour fiabiliser la disponibilité des produits
- concrétiser une démarche engagée et porteuse de valeurs pour la profession agricole

Pour atteindre ces objectifs :

- nous utilisons les outils de regroupement de l'offre locale
- nous nous rapprochons des interlocuteurs privilégiés que sont les Chambres d'Agriculture, qui nous aident à mieux comprendre le territoire et à déployer les synergies nécessaires à la qualité de votre projet de restauration



La plateforme internet Agrilocal 01 met en relation les producteurs locaux et les acheteurs publics. Sogeres s'est inscrite sur cette plateforme pour se mettre en contact avec les fournisseurs du département. Ce dispositif a été initié dans l'Ain depuis 2016 et le démarrage est très encourageant puisqu'il a déjà le troisième chiffre d'affaires (près de 140 000 €) au niveau national.

Troisième étape : définir un projet alimentaire en lien avec votre territoire

La sélection des producteurs de légumes, des fruits, des viandes, et autres produits locaux se fait dans le cadre d'un projet alimentaire territorial.

Le Projet Alimentaire en lien avec votre territoire répond à trois enjeux :



Il s'agit d'un processus rigoureux, basé sur un cahier des charges et coordonné par Isabelle Desclozeaux. Nous travaillons avec les Chambres d'Agricultures locales. Nous nous rendons dans les exploitations pour rencontrer, discuter, évaluer la qualité des produits et nous assurer de la capacité des uns et des autres à nous approvisionner, notamment en fonction des saisons. Par exemple, si un producteur local vient à être en rupture de salades, un autre pourra nous en fournir, aux mêmes conditions de qualité et de prix.

Quatrième étape : promouvoir nos produits locaux



Notre partenariat avec Ile-de-France Terre de Saveurs

Le 12 avril 2016, Sogeres a signé un partenariat avec Ile-de-France Terre de Saveurs, anciennement appelé le Cerveau Paris Île-de-France (Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire).

Terre de Saveurs a pour mission de construire un projet régional partagé par l'ensemble des acteurs de la filière alimentaire « du champ à l'assiette », en utilisant les atouts propres à la région-capitale. L'objectif est de rendre visible le savoir-faire et le patrimoine agricole, alimentaire et culinaire francilien. Sogeres collabore avec ce centre depuis plusieurs années, notamment lors des opérations « Les semaines du manger local » dans ses restaurants scolaires et restaurants d'entreprises.

La signature du partenariat entre Ile-de-France Terre de Saveurs et Sogeres a eu lieu le 12 avril 2016 lors du Salon des Maires d'Île-de-France avec Thierry Person (Directeur Général Sogeres), Jérôme Kohn (Directeur Île-de-France), et Stéphane Beudet (Maire de Courcouronnes).



« Les semaines du mangeons local »

100 restaurants ont participé à l'animation « mangeons local en Île-de-France » en 2018-2019.

237 tonnes de produits locaux ont été consommés en 2 semaines.

1.5 La responsabilité

Notre rapport au produit témoigne de notre respect de la planète et de ce que la terre nous donne : que le produit soit végétal ou animal, nous veillons à ce qu'il respecte la saisonnalité, le bien-être animal et la pêche responsable.

Pour cela, nous avons également développé des filières d'agriculture biologique depuis plusieurs années, qui viennent à se renforcer avec la Loi EGALIM, qui préconise a u m i n i m u m 20% de produits BIO.

Par ailleurs, nous sommes particulièrement attentifs à la contribution économique, sociale et environnementale du territoire français. Ainsi, notre politique d'achat responsable est en mesure d'agir positivement sur les écosystèmes dans lesquels nous intervenons.



▲ Le développement de filières Biologiques

Pour proposer toujours plus de produits biologiques, nous travaillons sur deux axes :

- une approche « locale » en sélectionnant les filières proches du lieu de restauration
- une approche « terroir » en choisissant des produits biologiques provenant d'une région de production traditionnelle et reconnue



Nous privilégions l'approvisionnement systématique en filières biologiques sur certains produits toute l'année plutôt que sur un nombre de repas hebdomadaires ou mensuels.

Cette formule permet de structurer les filières locales en créant un **partenariat durable avec les producteurs locaux en leur assurant des revenus stables tout au long de l'année** (engagements sur des commandes fermes et planifiées).

Dans certains cas, nous achetons, le temps de la transition, une partie de leurs productions au prix du BIO.

▲ Les fruits et légumes de saison

Nous respectons le tableau des saisons des fruits et des légumes en proposant des repas variés aux couleurs de chaque saison. En plus de ces fenêtres strictes, nous travaillons avec nos distributeurs de fruits et légumes pour garantir des produits à juste maturité et de maraîchage de proximité.

Vous trouverez le détail de la saisonnalité des fruits et légumes au chapitre suivant.

▲ L'agriculture raisonnée

Nos fournisseurs exclusifs Bonduelle et Rosée des Champs s'engagent dans ce mode d'agriculture et s'engage à respecter un référentiel de 103 exigences définies au plan national, parmi lesquelles figurent la bonne gestion des ressources en eau, la maîtrise des effluents et de déchets, la protection des paysages et la diversité biologique.



Bonduelle exige de ses agriculteurs les principes suivant :

- le désherbage mécanique,
- l'absence de traitement préventif,
- le ciblage des traitements curatifs,
- la rotation des cultures,
- les tests physico-chimiques pour l'ensemble des arrivages : mesure de résidus de pesticides et d'engrais.

▲ Le bien-être animal

| Notre charte Sogeres

La préoccupation grandissante des citoyens pour les conditions d'élevage, d'abattage, de transport ou d'alimentation des animaux, nous a permis de développer une réflexion autour du bien-être animal. C'est pourquoi, nous avons rédigé une charte sur le bien-être animal à l'attention de nos fournisseurs de viandes dès 2014.

Notre charte stipule les exigences minimales requises concernant les conditions de traitements des animaux et ambitionne avant tout la prise de conscience collective et l'adhésion des fournisseurs de viandes à une démarche d'amélioration continue.



CE N'EST PAS PAREIL !

Depuis sa création, 100% de nos fournisseurs ont accepté et signé la charte du bien-être animal, nous garantissant le respect de nos conditions.

| Comment se décline notre charte ?

- **Au niveau de l'élevage** : les bonnes pratiques concernent l'espace, l'accès à l'eau, à la nourriture, les soins dispensés à l'animal...
- **Durant le transport** : les bonnes pratiques associées à cette étape concernent également l'accès à l'eau et la nourriture, mais aussi les consignes de sécurité lors du chargement/déchargement des animaux
- **À l'abattoir** : les bonnes pratiques peuvent concerner les souffrances et le stress durant les phases d'étourdissement, d'abattage, la formation du personnel...

CE N'EST PAS PAREIL !

Sogeres va plus loin en réalisant 3 diagnostics « Bien-Etre Animal » par an dans les abattoirs de nos fournisseurs de bœuf, porc, volaille et agneau. Nous sommes la seule société de restauration collective à proposer ce diagnostic auprès de ses fournisseurs de viandes.

Le choix du plein air pour nos œufs

Il s'agit de la seule alternative au hors cage respectueuse du bien être animal.

La pêche responsable

Notre **Guide d'achats des produits de la mer** s'appuie sur l'expertise de notre partenaire WWF (Fonds Mondial pour la Nature) pour développer notre politique d'achats responsables et travailler sur les critères d'approvisionnement spécifiques pour certaines espèces.



Grâce à ce guide, nous avons relevé 3 catégories d'espèces de poissons :

- **les espèces interdites** car menacées, telles que la raie, le filet de julienne ou le thon rouge
- **les espèces à surveiller** pour lesquelles nous demandons des garanties sur la zone de pêche (avec certificats de provenance) et la taille du poisson, telles que la dorade sébaste ou l'églefin
- **les espèces autorisées** telles que le cabillaud, le lieu jaune...

Aucune espèce marine menacée n'est servie dans nos restaurants.

Pour lutter contre ces extinctions massives d'animaux marins, nous contribuons à la mise en place de filières d'aquaculture responsable. Néanmoins, nous tenons à proposer une grande diversité de poissons dans les assiettes de nos convives, qui renouvellent chaque année leur goût pour les produits de la mer. Nous achetons donc nos différentes gammes de poissons nos achats sont certifiés par le **Marine Stewardship Council (MSC)**, premier écolabel reconnu « pêche durable ».

Le label Marine Stewardship Council

Sogeres a obtenu en décembre 2010 la certification MSC (Marine Stewardship Council). Ce label écologique « Pêche responsable et durable », reconnu au plan international, nous permet d'acheter notre poisson auprès de pêcheries certifiées, c'est-à-dire travaillant avec des pêcheurs pratiquant une pêche responsable : préservation des ressources marines, protection des espèces menacées et limitation de l'impact des pratiques de pêche sur l'écosystème.



Nous mettons en place des filières d'espèces certifiées MSC : Hoki de Nouvelle Zélande, Cabillaud du Pacifique, Colin d'Alaska, Saumonette et limande du Nord.

1.6 L'expertise

Les achats sont sous la responsabilité d'experts-produit. Leur enjeu est d'acheter le bon produit, au meilleur moment, dans le respect de la qualité. Ensuite, il doit savoir le livrer sur tous nos restaurants sans rupture.

Notre métier a 4 enjeux :

- la sélection des produits répondant aux spécifications de votre cahier des charges, mais aussi correspondant à vos besoins et ceux des convives
- la sécurité alimentaire au travers des audits et des contrôles réalisés chez les fournisseurs, nous garantissons la sécurité sanitaire des produits jusqu'à la livraison dans nos restaurants
- la disponibilité et la distribution des produits pour assurer le jour J le menu défini par la commission restaurant sur l'ensemble de nos sites
- la régularité de la qualité d'un même produit tout long de l'année partout en France



Selon Sophie BOURRIOT, directrice des achats Sogeres : « L'éco-system fournisseurs et le juste équilibre entre nos différents partenaires est la base de notre stratégie d'achats. Ce principe garantit la qualité et la continuité de nos approvisionnements en quantité suffisante, tout en tenant compte de la saisonnalité des produits, et des besoins de nos clients et de nos convives ».

▲ Le référencement et la négociation



Un élément essentiel de cette politique d'approvisionnement est la distinction entre les responsables chargés du référencement et ceux chargés de la négociation tarifaire.

Voici les missions de Pascale Besson, directrice produits :

- Recherche de nouveaux produits
- Définition du cahier des charges décrivant les qualités recherchées
- Test des produits (dégustation, analyse nutritionnelle, essais de cuisson)
- Visite des sites et vérification des modes de production
- Référencement de chaque produit du fournisseur Suivi des produits



Elle témoigne : « Il ne s'agit pas de référencer un fournisseur mais un produit chez un fournisseur. »



Voici les missions de Sophie BOURRIOT, directrice des achats,

- Négociation du meilleur prix pour le produit défini
- Vérification de la disponibilité du produit
- Construction d'un réseau de distribution performant et respectueux de l'environnement
- Suivi qualité des fournisseurs



« Chez Sogeres, depuis toujours, la qualité n'est pas négociable »

CE N'EST PAS PAREIL !

Les responsables de référencement sont indépendants des responsables négociation pour ne jamais transiger sur la qualité.

▲ Une mercuriale qui vous protège

Tous les produits disponibles dans la mercuriale (notre catalogue produits à disposition de la cuisine) répondent aux exigences précédemment citées. La mercuriale est enrichie de nouveaux produits tous les mois, pour les repas de fête. Lorsqu'un produit n'est plus conforme à nos standards de qualité, il est déréféré.

CE N'EST PAS PAREIL !

Nous sommes en permanence à la recherche de produits et de producteurs locaux répondant à notre cahier des charges, et nous construisons avec eux une relation solide. Ceci signifie par exemple que, si un producteur local est en rupture de salade, un autre pourra prendre le relais dans les mêmes conditions de qualité et de prix.

▲ Une qualité de suivi

Nous accompagnons nos partenaires en nous assurant qu'ils respectent les engagements du le contrat. Nous les encourageons à leurs performances environnementales en mettant en place plusieurs audits.



L'analyse des produits

Nos experts effectuent régulièrement des analyses bactériologiques et physico-chimiques des produits pour repérer les anomalies ou les dérives.=

En 2022 nous avons réalisé :

- 3689 analyses microbiologiques (Listéria, Salmonelle, ...) pour contrôler la qualité sanitaire
- 533 analyses de contaminants (pesticides, métaux, ...) pour lutter contre la fraude
- 543 analyses moléculaires (recherche d'antibiotiques, d'OGM, d'allergènes)
- 2299 analyses nutritionnelles (rapport protéines / lipides, taux de calcium, etc... pour vérifier le bon apport nutritionnel des produits.

La sécurité alimentaire

FOCUS

Focus sur la mise en place d'une cellule de veille sanitaire

Nous avons fait le choix de mobiliser un collège d'experts scientifiques renommés dans le but d'anticiper les changements nutritionnels et sociologiques, tels que l'obésité ou les pratiques alimentaires à risques, pour nous aider à prendre les bonnes décisions en gestion de crise.

Ces experts nous transmettent leurs recommandations sur un sujet précis comme pour les risques allergènes ou la grippe aviaire afin de garantir un niveau élevé de protection des consommateurs.

La gestion d'alerte

En cas d'alerte sur un produit. La cellule de veille sanitaire actionne la procédure d'urgence appropriée. L'ensemble des établissements sont alertés en moins de 2 heures (SMS, message d'alerte sur Intranet) et les produits incriminés sont bloqués à tous les niveaux, qu'ils soient en chambre froide, dans le four ou en partance dans les écoles.

La traçabilité de 100% de nos produits



Il est primordial pour nous de pouvoir vous communiquer en toute transparence les étapes de production, de transformation et de réception de nos fournisseurs. Du champ à l'assiette, nous sommes en capacité de fournir une traçabilité des produits sur 100% de nos références. Nous agissons en contrôlant leur qualité grâce à notre système de traçabilité et notre équipe dédiée d'experts :

Un contrôle qualité des produits	Chaque produit acheté est régulièrement soumis à analyse par Merieux Nutrisciences, un laboratoire accrédité et indépendant.
Un système de traçabilité	Notre système de traçabilité, partagé avec l'ensemble de nos fournisseurs, permet de remonter à tout moment jusqu'à l'origine des ingrédients et des matières premières qui composent un plat, de façon systématique pour l'ensemble des produits et des plats proposés.
Une équipe d'experts (chercheurs, professeurs et praticiens)	Une veille scientifique (listériose, OGM, grippe aviaire...) et une veille réglementaire (nouveaux critères microbiologiques) sont réalisées quotidiennement.

L'audit de nos fournisseurs

Chaque fournisseur est réévalué tous les 3 ans. Nous vérifions le respect du cahier des charges et le respect des normes d'hygiène sanitaires et alimentaires.

L'audit porte sur ces différents points :

- l'engagement de nos fournisseurs dans une démarche environnementale leur politique d'approvisionnement
- la gestion des transports
- l'éco-conception des produits et des emballages
- la prise en compte des impacts environnementaux du site (gestion des déchets, consommation en eau et en énergie)

Les chiffres clés

Au total, 182 fournisseurs ont été audités en 2022

En cas d'écart constaté non critique, nous accompagnons nos fournisseurs pour les faire progresser et les aider à évoluer. Par exemple, un de nos fournisseurs situé en région parisienne était en écart par rapport à nos exigences en termes de traçabilité. Notre service achats l'a aidé à mettre en place des procédures de type ISO 9001.

Aujourd'hui, leur système de traçabilité est entièrement informatisé.



2

Indicateurs PARIS 18

sOgeres



Synthèse Taux Achats Egalim Cuisines Centrales

Période : Janvier 2024, Mai 2024

	CA Achats	% Achats
CA Total Alimentaire	2 086 667	
Achats Egalim	1 381 874	66,24%
Achats Bio	906 767	43,46%

	CA Achats	% Achats
ACV	0	0,00%
AOP - Appellation d'origine pro	78 539	3,76%
AOC Appellat. Origine Contrôl.	0	0,00%
Bio	906 767	43,46%
Bio en conversion	0	0,00%
Ce2 certif. Environnement. N2	43 414	2,08%
Commerce Equitable	331	0,02%
Fermier	0	0,00%
HVE	7 411	0,36%
IGP	198 538	9,51%
Label Rouge	217 198	10,41%
Ecolabel public pêche durable	115 679	0,00%
Région Ultra Périphérique	1 286	0,06%
STG Spécialité trad. Garantie	0	0,00%

Attention ! Les % détaillés ci-dessous ne peuvent pas être cumulés !

Un article multi-attributs est reconnu sur plusieurs attributs.

Mais il ne peut être comptabilisé qu'une seule fois pour le calcul du taux Egalim.

Exemple Articles Egalim

LENTILLE ROUGE CORAIL BIO SAC 5KG MARKAL	Frais	LÉGUMES	POIS, HARICOTS MAÏS FRAIS	NON-PRÉPARÉ
LEGUME POTAGE BIO SCH 2.5KG SUR VIRTO	Surgelé	LÉGUMES	LÉGUMES MÉLANGÉS	LÉGUMES MÉLANGÉS
STEAK VEGETAL SEITAN/LEGUME BIO 85G SUR VEGAIA	Surgelé	PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES	AUTRES CEREALES (AVOINE,ORGE,...)	AUTRES CEREALES
GALETTE TOFU FROMAGE BIO 100G SUR NUTRITION & NATURE	Surgelé	PLATS CUISINÉS ET SNACKS	VÉGÉTARIEN ET LÉGUMES	VÉGÉTARIEN ET LÉGUMES
POULET CUISSE LR LOUE IGP VF 200/240G X10 S/V LDC	Frais	VOLAILLE ET GIBIER À PLUMES	POULET	CUISSE
DINDE SAUTE S/OS S/P LR LOUE IGP VF 40/60G 2.5KG S/V PRECO 3S LDC	Frais	VOLAILLE ET GIBIER À PLUMES	DINDE	PIÉCÉ
DINDE ESCALOPE LR LOUE IGP VF 90/110G X25 S/V LDC	Frais	VOLAILLE ET GIBIER À PLUMES	DINDE	PIÉCÉ
DINDE ESCALOPE LR LOUE IGP VF 110/130G X25 S/V LDC	Frais	VOLAILLE ET GIBIER À PLUMES	DINDE	PIÉCÉ
DINDE ESCALOPE LR LOUE IGP VF 70/90G X25 S/V LDC	Frais	VOLAILLE ET GIBIER À PLUMES	DINDE	PIÉCÉ
POULET HAUT CUISSE/PILON LR LOUE IGP VF 230/290G X10 S/V LDC	Frais	VOLAILLE ET GIBIER À PLUMES	POULET	CUISSE
POULET SAUTE S/OS S/P LR LOUE IGP VF 40/60G 2.5KG S/V LDC	Frais	VOLAILLE ET GIBIER À PLUMES	POULET	HAUT DE CUISSE
VEAU SAUTE S/OS BIO VF 50G S/V PRECO 15J PUIGRENIER	Frais	BOUCHERIE ET GIBIER À POILS	VEAU	PIÉCÉ
BETTERAVE CUBE BIO FRANCE CUIT SACHET 2KG LUNOR	Frais	LÉGUMES	TUBERCULES ET BULBES	5ÈME GAMME
LENTILLE VERTE BIO FRANCE CUIT SACHET 2KG S/V LUNOR	Frais	LÉGUMES	POIS, HARICOTS MAÏS FRAIS	5ÈME GAMME
YAOURT NATURE BIO 100G VRAI	Frais	PRODUITS LAITIERS	YAOURTS	YAOURTS NATURES
BANANE CAL P14 100/160G RJP CARTON 18.5KG FRAIS FRUIDOR	Frais	FRUITS ET NOIX	EXOTIQUES	NON-PRÉPARÉ
FROMAGE FRAIS 1/2 SEL 15%MG BIO PORTION 25G CARRE FRAIS PRECO 5J	Frais	PRODUITS LAITIERS	FROMAGE	FROMAGES FRAIS
PUREE POMME/POIRE BIO FRANCE CPL PLAST 100G CHARLES ET ALICE	Neutre	PÂTISSERIE DESSERTS ET INGREDIENTS	COMPOTES, PUREES, COULIS	COMPOTES ET PUREES
CAROTTE RONDELLE BIO MINUTE CUIT SCH 2.5KG (CAR) SUR BONDUELLE	Surgelé	LÉGUMES	TUBERCULES ET BULBES	SURGELÉ
PATE FUSILLI BIO SAC 3KG PANZANI	Neutre	PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES	PÂTES	PÂTES SÈCHES
PATE COQUILLETTE BIO SAC 3KG PANZANI	Neutre	PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES	PÂTES	PÂTES SÈCHES
PATE PENNE BIO SAC 3KG PANZANI	Neutre	PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES	PÂTES	PÂTES SÈCHES
COMPOTE POMME ALLEGE SUCRE CE2 GOURDE 90G ANDROS CHEF	Neutre	PÂTISSERIE DESSERTS ET INGREDIENTS	COMPOTES, PUREES, COULIS	COMPOTES ET PUREES
FROMAGE FRAIS FOUETTE 30% BIO PORTION 16.6G RONDELE	Frais	PRODUITS LAITIERS	FROMAGE	FROMAGES FRAIS

Zoom sur les produits locaux Franciliens

260005265	LENTILLE VERTE BIO LOCAL IDF SEC AC 5KG	Neutre	LÉGUMES	POIS, HARICOTS MAÏS FRAIS	CONSERVES ET DESHYDRATES	BIO	NR	77	local contrat P18 >250km	idf	5 364,60
260036475	YAOURT LAIT ENTIER NATURE BIO IDF 78 POT 125G BERGERIE	Frais	PRODUITS LAITIERS	YAOURTS	YAOURTS NATURES	BIO	NR	77	local contrat P18 >250km	idf	6 455,68
260036477	YAOURT LAIT ENTIER AROMATISE BIO IDF 78 125G BERGERIE	Frais	PRODUITS LAITIERS	YAOURTS	YAOURTS AROMATISÉS ET/OU SUCRE	BIO	NR	77	local contrat P18 >250km	idf	1 315,44
260039880	TOMATE RONDE CAL 57/67 BIO KG FRAIS	Frais	LÉGUMES	TOMATES ET POIVRONS	NON-PRÉPARÉ	BIO	NR	77	local contrat P18 >250km		1 079,13
260045041	CHOU BLANC BIO LOCAL 78 COLIS 6 PIECE FRAIS	Frais	LÉGUMES	CHOUX	NON-PRÉPARÉ	BIO	NR	78	local contrat P18 >250km	idf	707,73
260053743	FROMAGE BLANC L.ENTIER 8%MG BIO IDF 78 SEAU 5KG BERGERIE	Frais	PRODUITS LAITIERS	FROMAGE BLANC	FROMAGE BLANC NATURE	BIO	NR	78	local contrat P18 >250km	idf	11 663,10
210003851	MADELEINE LONGUE NATURE SACHET X2 25G BDG	Neutre	BISCUITS ET PRODUITS DE GRIGNO	SUCRÉ	SUCRÉ		NR	78		idf	1 855,21
260041632	FARINE BLE T65 TRADITION LR LOCAL IDF 25KG MOULINS DE CHARS	Neutre	PRODUITS À BASE DE CÉRÉALES	FARINE	FARINES ET MAIZENA		NR	95		idf	1 308,20
260044800	LAIT 1/2 ECREME LOCAL IDF/CENTRE 1L UHT	Frais	PRODUITS LAITIERS	LAIT	LIQUIDE		78	36		idf	705,68
260047146	LENTILLE VERTE LOCAL 78 SAC 10KG PLAINE VERSAILLES	Neutre	LÉGUMES	POIS, HARICOTS MAÏS FRAIS	NON-PRÉPARÉ		NR	78		idf	220,41

Exemples de produits circuits courts et issus d'une zone de production de 250 kilomètres autour de Paris : 30% de la valeur d'achats des denrées alimentaires

Légumes	Tomates Courgette Concombre Pomme Poire
Féculents	Haricots blancs (BIO) Haricots rouges (BIO) Pois chiche (BIO) Pomme de terre fraîche (BIO) Semoule (BIO)
Produits Laitiers	Lait Yaourt quart de lait (BIO) Yaourt de Sigy Yaourt de la Bergerie Nationale de Rambouillet (BIO)
Autre	Pain BIO Farine de blé (BIO) Miel

Une capacité à tracer des **approvisionnements locaux spécifiques** pour la caisse des écoles de Paris 18

TERRES DU PAYS D'OTHE est le fruit du regroupement de 5 producteurs convertis à l'agriculture biologique depuis près de 10 ans, implantés sur les aires de captage des eaux des affluents de la Seine, et convaincus de la nécessaire protection de la ressource en eau. Il mutualisent ainsi leurs volumes et investissent ensemble pour valoriser leurs productions biologiques



Pourcentage Achat Produits Locaux extraction outil de commande fusion

Total Achat période 01/01/24 au 31/05/24	1 266 195,46
Total achat Produits Locaux	244 620,84
Pourcentage Local	19,31%

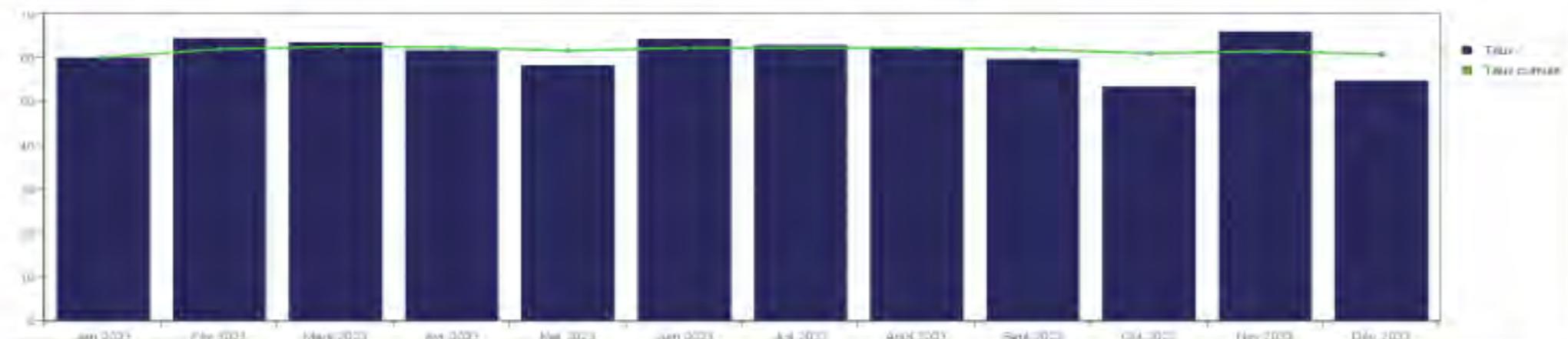
Extraction pourcentage achat Produits locaux direct Fournisseurs

Principaux producteurs circuits courts	Familles de produits	Poids relatifs des achats estimés
SICABA DISTRIBUTION	BOUCHER	8,4%
COOP BIO ILE DE FRANCE	BIO	7,2%
BOULANGERIE LPB LA PARISIENNE DE BA	BOULANGER	6,1%
LDC GUILLET	VOLAILLER	5,0%
QUART DE LAIT	FRAIS AUTRE	1,8%
LA ROSEE DES CHAMPS	FRUITS LEGUMES AUTRE	1,5%
BOULANGERIE AUX PECHES NORMANDS	BOULANGER QUARTIER	0,5%
LUCIEN DISTRIBUTION DIRECTE	BOUCHER	0,3%

**Total Pourcentage
achats produits
Locaux via outil de
commande et
commandes directes
fournisseurs**

29,51 %

Exemple N-1 Janvier 2023 a Décembre 2023



Année	Mois	Taux Achats Egalim	Taux Bio	Taux Achats Egalim cumulé
2023	Janvier	60,07 %	40,49 %	60,07 %
2023	Février	64,44 %	38,77 %	61,96 %
2023	Mars	63,55 %	49,25 %	62,58 %
2023	Avril	61,79 %	42,12 %	62,41 %
2023	Mai	58,33 %	48,11 %	61,70 %
2023	Juin	64,35 %	44,69 %	62,24 %
2023	Juillet	63,01 %	42,07 %	62,29 %
2023	Août	62,07 %	43,54 %	62,28 %
2023	Septembre	59,69 %	42,40 %	61,92 %
2023	Octobre	53,42 %	34,60 %	61,00 %
2023	Novembre	65,98 %	43,64 %	61,55 %
2023	Décembre	54,93 %	44,81 %	60,96 %
Totaux Période		60,96 %	43,07 %	-

NB : Les données sont issues de nos outils de production des repas et sont basées sur la réalité au regard de vos menus et vos effectifs. Le pain, commandé directement auprès de vos boulangeries locales, ne peut donc pas être intégré dans nos calculs automatisés. Un taux réajusté vous sera transmis en fin d'année.



Un produit indispensable tous les jours



BAGUETTE BIO DE 250GrS

Produit frais – cuit – fabriqué en France

Référence interne – BBIO / BBIOE

250 g

CARACTÉRISTIQUES ET COMPOSITION

COMPOSITION	VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g)	
Farine de BLÉ T65*, eau, sel, améliorant de panification* (farine de BLÉ *, GLUTEN *, agent de traitement de la farine : acide ascorbique), levure. <i>* Ingrédients issus de l'Agriculture Biologique</i>	Energie :	948 kJ/227 kcal
	Glucides :	40,63 g
	Protéines :	7,19 g
	Lipides :	0,50 g
	Fibres :	2,23 g
	Sel :	1,16 g
<u>Allergènes</u> : GLUTEN	Critère et fréquence de la réglementation nutrition (GEM-NRC) : Pain - LIBRE	
TYPE DE CUISSON	MISE EN OEUVRE	
Effet cuisson sur SOLE	-	
STOCKAGE ET CONSERVATION		
DDM : A conserver, 2 jours à température ambiante		
PROVENANCE GEOGRAPHIQUE FARINE	CONDITIONNEMENT GENERAL	
Chérisy – 28 (région Beauce) Blés biologiques d'origine française et locale	Par 15 dans un bac en plastique consigné	

*Photo non contractuelle - Suggestion de présentation.



MOULIN
DES
OSMEAUX

Chérisy, le 29/10/18

La Parisienne de Baguette
28-32 rue André Karman
93300 Aubervilliers

Objet : Attestation origine des farines et blés biologiques

Madame, Monsieur,

Nous, moulin des Osmeaux, entreprise située dans l'Eure et Loir, à 10km des Yvelines, n'achetons que des farines biologiques d'origines franciliennes et beauceronnes (Essonne, Yvelines et Eure et loir) dont l'origine des blés est la suivante 28= 30% ; 78 = 50% et 91 = 20%.

A votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations les meilleures.

Le directeur d'Usine

David Levy

☎ 02.37.43.70.22

✉ davidlevy@terramie.com