



COMMUNAUTÉ DE COMMUNES
Somme Sud-Ouest

sodexo
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

LES BONS PRODUITS



Des producteurs de qualité

DES FRUITS ET LEGUMES DE QUALITE

Couleur locale, de préférence



Notre politique d'achat favorise les circuits courts, gages de fraîcheur et de qualité.

Outre la logique économique, il s'agit d'un véritable parti-pris. C'est pourquoi nous avons créé Attitude locale.

Attitude locale, une exclusivité Sodexo

C'est une solution que nous avons imaginée pour augmenter, dans tous les menus servis dans votre établissement, la part de fruits et légumes locaux cultivés dans le respect du terroir et des cultures traditionnelles.

Parce que cela intéresse vos consommateurs, ces informations (nom et ville du producteur, variétés proposées) sont affichées au jour le jour dans le restaurant.



En travaillant étroitement avec les producteurs et les distributeurs, nous avons sensiblement réduit le nombre de nos livraisons et leur kilométrage moyen et ainsi contribué à minimiser l'émission de gaz à effet de serre.

+ Sodexo

Chez vous :

30 % des fruits et légumes que nous vous servons dans nos restaurants sont produits localement. Avec Attitude locale, nous souhaitons amener cette part à hauteur de **65 %**

LES BONS PRODUITS



Fournisseur en viandes et charcuteries : Ets Lucien à Allonne

Fort de son expérience de plus de 60 ans, Ets Lucien travaille toutes les espèces de viandes de boucherie. Bœuf, agneau, porc et volaille sont déclinés en gammes variées et adaptées à nos besoins. Du muscle entier au piéçage à façon, ils disposent du savoir-faire, des hommes et des outils les adaptés à l'élaboration de produits de qualité.

Les secrets de cette réussite ? Une qualité sans faille d'abord, certifiée ISO 9001 : **des viandes soigneusement sélectionnées, une parfaite traçabilité des produits, la création d'une filière d'approvisionnement régionale** en partenariat avec les éleveurs de l'Oise. Un process irréprochable assuré par des équipes hautement qualifiées, une veille réglementaire et un contrôle permanent. Et une forte réactivité : grâce à l'automatisation des procédures, il ne s'écoule pas plus de quelques heures entre la réception d'une commande et son expédition, même la nuit. « Notre atout, c'est d'associer la souplesse de l'artisanat, permettant de répondre à des demandes très spécifiques, et une puissance industrielle à même de traiter dans les meilleurs délais des quantités importantes, jusqu'à 20 tonnes » précise Claudine Lucien. Une recette pimentée de la passion qui anime la famille Lucien depuis des décennies...



LES BONS PRODUITS



Le Local / Le bio/ Les circuits courts

	LOCAL	Circuit court
Féculents	5%	75 %
Légumes	15 %	65 %
Viandes	25 %	65 %
Laitages	5 %	63%
Fruits	7 %	65 %

1 menu 100 % bio par mois pour créer l'animation dans l'assiette



+ Sodexo

Nos achats organisés en filière, nous permettent de garantir 65 % d'achats en circuit court.

LES BONS PRODUITS



Producteur	Distance	Adresse	Production
STEPHANE BERTIN	Distant de 21,7 km	23 Rue De Normandie 60220 ROMESCAMPES	Légumes/Rhizomes/Endives
Ferme de TORCHY	Distant de 45,3 km	1081 Chemin de Torchys 76220 DAMPIERRE EN BRAY	Fruits/Fruits Rouges/Fraise Légumes/Feuilles/ Poireau Légumes/Fruits/Cucurbitacées Légumes/ Racines/Céleri
Ferme LA COUPILLIERE	Distant de 50 km	9 Rue du Petit Chantilly 60510 BRESLES	Fruits/Fruits Rouges/Fraise Légumes/Racines/Carotte
BONVALLET HUBERT	Distant de 50,2 km	28 Rue John Fitzgerald Kennedy 60510 BRESLES	Légumes/Feuilles/Cresson
THIERRY & LOUIS LANSMANT	Distant de 51,8 km	Rue Bucquet 80150 GUESCHART	Fruits/Fruits Rouges/Fraise Légumes/Fruits/Tomate Légumes/Rhizomes/Endives
DIDIER MAZAND	Distant de 54,8 km	60130 QUINQUEMPOIX	Légumes/Rhizomes/Endives
FRUITIERE DE PICARDIE BERNARD NICOLAÏ	Distant de 63,8 km	Moismont 80120 VRON	Fruits/A pépins/Poire Fruits/A pépins/Pomme
LA GRANDE CHAMPIGNONNIERE LUDOVIC BARRE	Distant de 74,4 km	814 Rue de la République 60290 LAIGNEVILLE	Légumes/Champignon/Cultivé
FERME DU METZ	Distant de 76,6 km	26 Rue du Chat 60190 BAILLEUL-LE-SEC	Fruits/Fruits Rouges/Fraise Fruits/Fruits Rouges/Framboise Fruits/Fruits Rouges/Groseille Légumes/Feuilles/Chou Légumes/Fruits/Cucurbitacées Légumes/Racines/Céleri
LE CLOS D'ELOGETTE	Distant de 79,1 km	Le clos Elogette 60190 ROUVILLERS	Fruits/A pépins/Pomme Légumes/Tubercules/Pomme de Terre
CAEC L'EPINON	Distant de 82,7 km	80131 FRAMERVILLE- RAINECOURT	Légumes/Feuilles/Chou Légumes/Fruits/Cucurbitacées Légumes/Inflorescences/Chou Légumes/Racines/Céleri
BRICHEUX	Distant de 83,2 km	217 Rue de la Petite Heuze 76950 LES GRANDES VENTES	Légumes/Tubercules/Pomme de Terre

LES BONS PRODUITS



Producteur	Distance	Adresse	Production
TREMBLAY FRANCIS	Distant de 84,9 km	7 Rue de Cergy 95000 NEUVILLE SUR OISE	Légumes/Bulbes/Oignon Légumes/Feuilles/Chou Légumes/Racines/Céleri Légumes/Racines/Radis Légumes/Tubercules/Topinambour
STEPHANE VECTEN	Distant de 85,3 km	1 Rue Notre Dame 60190 FRANCIERES	Fruits/A pépins/Pomme
BAYARD DISTRIBUTION	Distant de 86,3 km	Rue de la Justice 80700 LAUCOURT	Légumes/Tubercules/Pomme de Terre
LE VERGER DU COLOMBIER – MARTIN NOYON	Distant de 89,1 km	19 Rue Neuve 80340 SUZANNE	Fruits/A pépins/Poire Fruits/A pépins/Pomme
PHILIPPE DAVID	Distant de 90,4 km	75 Chemin des Plaines 76850 BOSC-LE-HARD	Fruits/A pépins/Poire Fruits/A pépins/Pomme
LABELTERRE	Distant de 93,1 km	80700 GRUNY	Légumes/Bulbes/Echalotte Légumes/Bulbes/Oignon Légumes/Tubercules/Pomme de terre
LES VERGERS DES PREAUX	Distant de 93,3 km	Route des Alluets Le Roi 78920 ECQUEVILLY	Fruits/A noyaux/Cerise Fruits/A pépins/Poire
CACHEUX	Distant de 94,6 km	2 Rue de Mézerolles 78970 MEZIERES SUR SEINE	Légumes/Bulbes/Echalotte Légumes/Bulbes/Oignon
LES VERGERS D'ECOUEN	Distant de 94,6 km	2 Rue Jean Hérard 95400 ECOUEN	Fruits/A pépins/ Pomme
DE ROUCY	Distant de 98,1 km	2 Rue des Mangons 80700 RETHONVILLERS	Légumes/Rhizomes/Endive

Menu du jour



SCEA DE MARGERES

Rue De Croix, 80200 ENNEMAIN



PRODUIT	SAISONS	DISTRIBUTEURS
 Poire Conférence	<u>JFMAMJ</u> J A <u>SOND</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Poire Williams	<u>JFMAMJ</u> J A <u>SOND</u>	Ribepirim Les Halles Saint Jean
 Pomme Belle de Boskoop	<u>JFMAMJ</u> J A <u>SOND</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme Canada	<u>JFMAMJ</u> J A S <u>OND</u>	Ribepirim Les Halles Saint Jean
 Pomme Idared	<u>JFMAMJ</u> J A <u>SOND</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme Jonagold	<u>JFMAMJ</u> J A <u>SOND</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim

LES BONS PRODUITS

Menu
du jour



PRODUIT	SAISONS	DISTRIBUTEURS
 Jeunes Pousses	J F M A M J J A S O N D	Les Halles Saint Jean Velders Ribepirim
 Pousse d'Épinard	J F M A M J J A S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim Velders
 Salade Mâche	J F M A M J J A S O N D	Velders Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Salade Roquette	J F M A M J J A S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim Velders

LES BONS PRODUITS



NELFRUIT

29 Route De Rouy, 80190
NESLE



PRODUIT	SAISONS	DISTRIBUTEURS
 Poire Conférence	JFMAMJ JAS OND	Ribepirim Les Halles Saint Jean
 Poire Doyenné de Comice	JFMAMJ JAS OND	Ribepirim Les Halles Saint Jean
 Pomme Braeburn	JFMAMJ JAS OND	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme Ero	JFMAMJ JAS OND	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme Fuji	JFMAMJ JAS OND	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme Golden	JFMAMJ JAS OND	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme Jonagold	JFMAMJ JAS OND	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme Red Chief	JFMAMJ JAS OND	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme Royal Gala	JFMAMJ JAS OND	Ribepirim Les Halles Saint Jean

LES BONS PRODUITS



BAYARD DISTRIBUTION

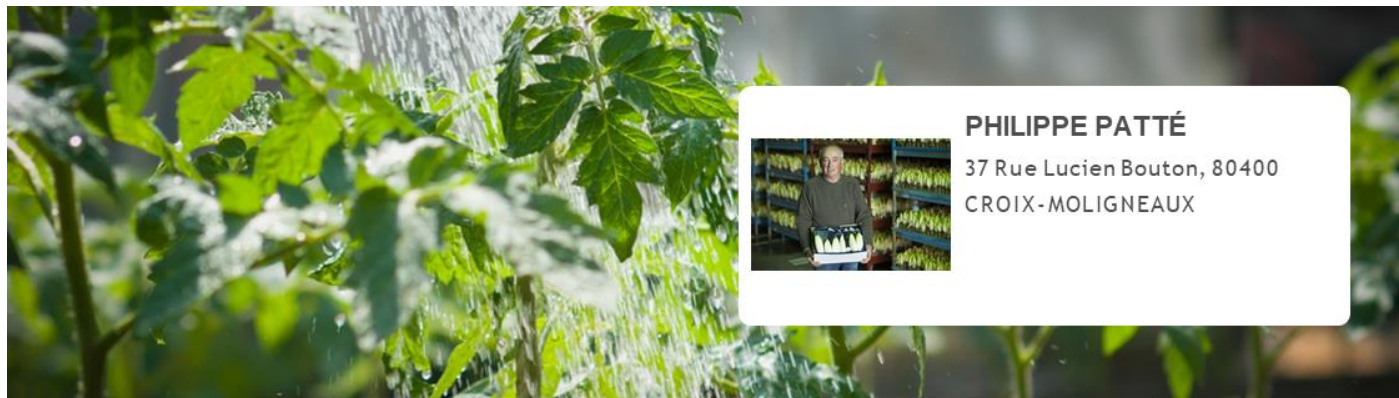
Rue De La Justice, 80700 LAUCOURT



PRODUIT	SAISONS	DISTRIBUTEURS	PRODUIT	SAISONS	DISTRIBUTEURS
 Pomme de Terre Agatha	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Grenaille	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme de Terre Amandine	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Juliette des Sables	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme de Terre Bleue Belle	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Ratte du Santerre	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme de Terre Bleue d'Artois	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Ratte du Touquet	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme de Terre Celtiane	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Spécial Four	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme de Terre Chair Ferme	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Spécial Frite, Purée, Potage	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme de Terre Charlotte	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Spécial Frites	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme de Terre Chérie	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Spécial Purée, Potage	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Pomme de Terre de Consommation	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pomme de Terre Spécial Salade, Vapeur, Sauté	<u>J F M A M J J A S O N D</u>	Les Halles Saint Jean Ribepirim

LES BONS PRODUITS

Menu
du jour



PHILIPPE PATTÉ

37 Rue Lucien Bouton, 80400
CROIX-MOLIGNEAUX

Une proximité de tous les instants garantit une fraîcheur totale. Sur un simple coup de fil, nos endives sont cueillies le matin et chargées le jour même pour être distribuées. La culture de l'endive nécessite un savoir-faire particulier transmis de père en fils dans cette famille de maraîchers. Une belle endive bien faite nécessite de l'expérience et de la méthode. Cultivée en plein air, l'endive est repiquée pour être "forcée" en salle, dans l'obscurité. Elle atteint sa maturité au bout de 21 jours.



PRODUIT	SAISONS	DISTRIBUTEURS
 Endive	<u>J F</u> <u>M A M J</u> J A <u>S O N D</u>	Ribepim Les Halles Saint Jean
 Endive Endivette	<u>J F</u> <u>M A M J</u> J A <u>S O N D</u>	Ribepim Les Halles Saint Jean
 Oignon Blanc	<u>J F</u> <u>M A M J</u> J A <u>S O N D</u>	Ribepim Les Halles Saint Jean
 Oignon Jaune	<u>J F</u> <u>M A M J</u> J A <u>S O N D</u>	Ribepim Les Halles Saint Jean
 Oignon Rouge	<u>J F</u> <u>M A M J</u> J A <u>S O N D</u>	Ribepim Les Halles Saint Jean

LES BONS PRODUITS



PRODUIT	SAISONS	DISTRIBUTEURS	PRODUIT	SAISONS	DISTRIBUTEURS
 Céleri Branche	J F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Chou Vert	<u>J</u> F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Chou Blanc	<u>J</u> F M A M J J A S <u>O</u> N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Courge Butternut	<u>J</u> F M A M J J A S <u>O</u> N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Chou Chinois	<u>J</u> F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Courge Spaghetti	<u>J</u> F M A M J J <u>A</u> S O N D	Ribepirim Les Halles Saint Jean
 Chou Choudou	<u>J</u> F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pâtisson Blanc	J F M A M J J <u>A</u> S O N D	Ribepirim Les Halles Saint Jean
 Chou Romanesco	<u>J</u> F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Pâtisson Jaune	J F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim
 Chou Rouge	<u>J</u> F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim	 Potimarron	J F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim
			 Potiron	J F M A M J J <u>A</u> S O N D	Les Halles Saint Jean Ribepirim

LES BONS PRODUITS



Zoom sur les produits locaux

Nos grands partenaires



130 fournisseurs suivis par
Guillaume Keller, notre responsable
opérationnel des achats

Des producteurs de qualité

Fournisseur en pommes de terres biologiques : Cinq Ge à Comines

Cinq Ge est une entreprise familiale qui s'inscrit dans la lignée de la famille Leveugle, spécialiste de la pomme de terre depuis 1850.

Cinq Ge, signifiant « Cinquième Génération » a été créée il y a près de 40 ans par les trois frères de la famille Leveugle, reprenant l'activité familiale de négoce de pommes de terre débutée en 1850 par leur ancêtre Henri Leveugle.

Un peu plus de précision...

Dans les années 2000, sous l'impulsion d'Estelle Leveugle, Cinq Ge diversifie son offre et propose des salades prêtes à l'emploi, puis des fruits et légumes frais et cuits transformés. Depuis 2008, Cinq Ge est certifiée par Ecocert pour le négoce et la transformation de produits Biologiques. Depuis 2013, Cinq Ge est dirigée par Estelle Leveugle, une génération succédant à une autre.

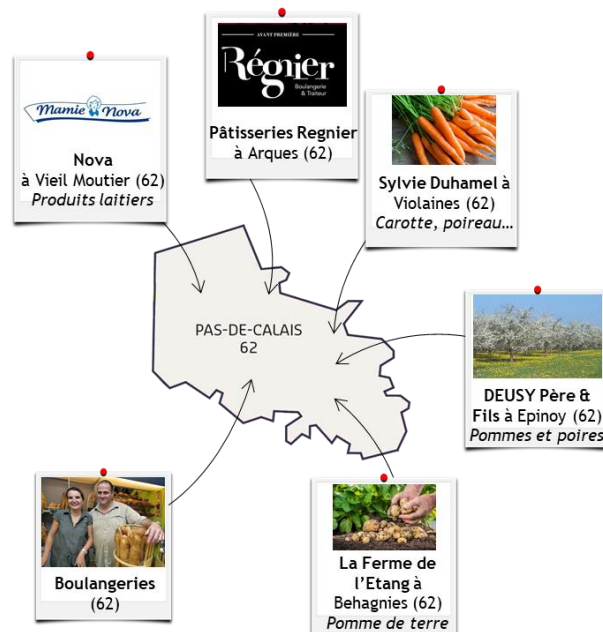
Aujourd'hui, **80% des approvisionnements sont d'origine locale**, 75 % d'entre eux sont contractualisés avec nos partenaires pour assurer des conditions de respect mutuel.



LES BONS PRODUITS



130 fournisseurs suivis par
Guillaume Keller, notre responsable opérationnel
des achats



130 fournisseurs suivis par
Guillaume Keller, notre responsable opérationnel
des achats



LES BONNS PRODUITS



Des producteurs de qualité."

Fournisseur en fruits : François Noyon – Les vergers du Colombier

« Pomiculteur éco-responsable, j'ai choisi une culture raisonnée. J'adhère à une charte de qualité nationale pour offrir des fruits de haute qualité, dans le respect de l'environnement et des hommes et des femmes qui les produisent. Le Verger du Colombier est une entreprise familiale attachée aux exigences environnementales et aux modes de production (phyto sanitaire) qui demandent utilisation des produits en fonction des besoins : Nous avons fait le choix d'une culture raisonnée »



Fournisseur en pommes de terre : Labelterre

Labelterre est une entreprise familiale implantée à Champien dans la région du Santerre en Picardie. En famille, nous récoltons et sélectionnons pour vous de délicieuses pommes de terre. De la production au conditionnement, tout est fait pour vous offrir une qualité irréprochable.

Nos parcelles sont sélectionnées pour leurs qualités agronomiques. La rotation entre deux cultures de pommes de terre est faite pour respecter l'équilibre biologique des sols : environ 5 ans. Des analyses permettent de cibler les éléments minéraux et organiques à apporter.

Nos grands partenaires



130 fournisseurs suivis par Guillaume Keller, notre responsable opérationnel des achats

LES BONS PRODUITS

Menu
du jour



Des producteurs de qualité."

Fournisseur en viandes et charcuteries : Ets Lucien à Allonne

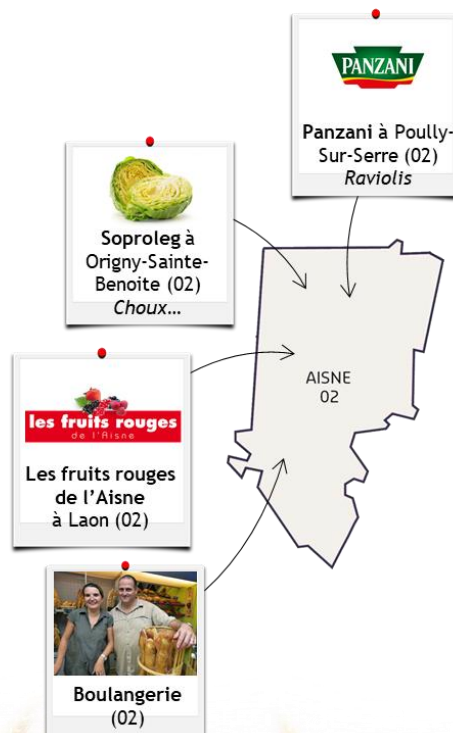
Fort de son expérience de plus de 60 ans, Ets Lucien travaille toutes les espèces de viandes de boucherie. Bœuf, agneau, porc et volaille sont déclinés en gammes variées et adaptées à nos besoins. Du muscle entier au piéçage à façon, ils disposent du savoir-faire, des hommes et des outils les adaptés à l'élaboration de produits de qualité.



Les secrets de cette réussite ? Une qualité sans faille d'abord, certifiée ISO 9001 : **des viandes soigneusement sélectionnées, une parfaite traçabilité des produits, la création d'une filière d'approvisionnement régionale** en partenariat avec les éleveurs de l'Oise. Un process irréprochable assuré par des équipes hautement qualifiées, une veille réglementaire et un contrôle permanent. Et une forte réactivité : grâce à l'automatisation des procédures, il ne s'écoule pas plus de quelques heures entre la réception d'une commande et son expédition, même la nuit. « Notre atout, c'est d'associer la souplesse de l'artisanat, permettant de répondre à des demandes très spécifiques, et une puissance industrielle à même de traiter dans les meilleurs délais des quantités importantes, jusqu'à 20 tonnes » précise Claudine Lucien. Une recette pimentée de la passion qui anime la famille Lucien depuis des décennies...



Nos grands partenaires

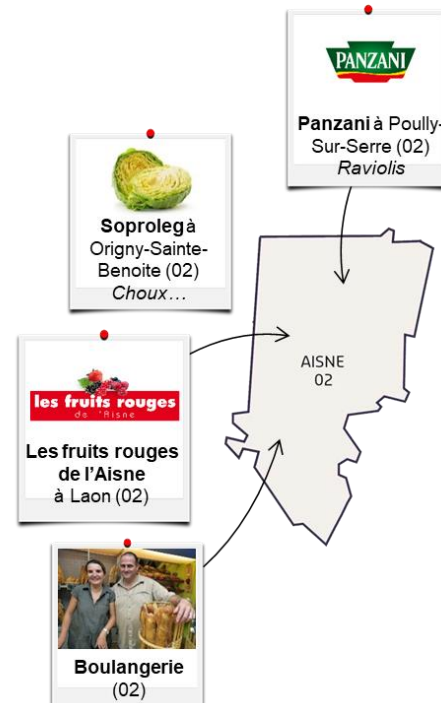


130 fournisseurs suivis par
Guillaume Keller, notre responsable opérationnel
des achats

LES BONS PRODUITS



Nos grands partenaires



Des producteurs de qualité."

Fournisseur en fruits rouges locaux : Les fruits Rouge de l'Aisne à Laon

FRUITS ROUGES & Co. est engagée, depuis sa création, dans une démarche de maîtrise du fruit dès l'amont. Cette maîtrise passe par une sélection variétale rigoureuse, des producteurs partenaires spécialisés, le développement d'une filiale de production/conditionnement au Maroc, et par des engagements concrets dans le développement durable.

L'ensemble des producteurs de fruits rouges du bassin Hauts-de-France sont engagés dans une démarche d'agriculture responsable, en respectant la charte Demain la Terre. En France, la diversification vers la culture de fruits rouges a permis à des petits exploitations de continuer leur activité agricole, tout en diversifiant l'exploitation.



À ce jour la production régionale représente plus de 70 producteurs dans un périmètre de 200 km, et une centaine de producteurs partenaires d'autres régions Françaises, créant ainsi une complémentarité saisonnière. Ces producteurs produisent des fruits rouges destinés à être consommés frais ou à être surgelés/transformés au sein de nos locaux.

LES BONS PRODUITS



Une organisation croisée

En région, des acheteurs au plus près des producteurs et de votre établissement

En Ile de France l'équipe régionale des achats est basée à Guyancourt, dirigée par Marie Laure VIGNELLES elle comprend 5 personnes.

Les missions sont les suivantes :

- La recherche et le référencement de producteurs locaux
- Le suivi qualitatif quotidien de vos approvisionnements
- L'accompagnement et l'assistance opérationnels
- L'interface entre les clients, les opérationnels et les spécialistes par famille de produits

Au niveau national, des experts pour chaque famille de produits

La direction des Achats France est structurée par famille de produits :

- Les fruits et légumes
- Les viandes boucherie
- La volaille et les ovo-produits
- Les produits de la mer
- Les produits laitiers
- Les produits secs et d'épicerie

Leur mission est de mettre en place et de suivre les partenariats avec nos producteurs, ce qui implique :

- La collecte des données émanant des régions,
- Le partage d'une démarche de progrès continue vers plus de développement durable,
- La recherche et le développement de nouvelles solutions validées par des tests grandeur nature,
- Une veille permanente sur les évolutions et l'actualité de leurs familles de produits.

Le service qualité

L'équipe :

- Un ingénieur qualité en charge de la maîtrise des processus d'achats
- Un ingénieur qualité fournisseurs en charge des audits de nos fournisseurs
- Un ingénieur qualité produits en charge de la sélection et du suivi des produits (tests et analyses)

| CHIFFRES CLES |

Pour l'exercice 2016-2017, **9275** critères ont été analysés sur **736** produits en provenance de **163** fournisseurs, dont :

- 4795 analyses microbiologiques,
- 2522 analyses sur la présence de contaminants,
- 985 analyses sur la composition nutritionnelle,
- 938 analyses sur les caractéristiques physico-chimiques,
- 35 analyses sur les caractéristiques en biologie moléculaire

LES BONS PROUITS



FOCUS

En quoi consistent nos tests produits ?

Il s'agit de comparer les performances d'un produit déjà présent dans notre sélection ou en passe d'être sélectionné à des produits équivalents, pour faire le choix de le conserver ou de le remplacer.

Qui teste ?

Une équipe de dégustateurs, formés à l'analyse sensorielle. Elle comprend :

- Les représentants du pôle nutrition
- Des experts culinaires
- Des chefs de projets menus
- Un ingénieur qualité
- Des représentants des achats

Comment se déroule le test ?

- L'acheteur construit son panel de produits à tester
- Notre chef de cuisine-test prépare les produits de la façon la plus neutre possible. Par exemple, une cuisson vapeur sans matières grasses et sans sel pour un filet de poisson
- La dégustation est effectuée "à l'aveugle", avec renseignement d'une fiche de dégustation individuelle
- L'avis du chef revêt une importance particulière, notamment sur sa perception de l'utilisation des produits testés

LES BONS PRODUITS

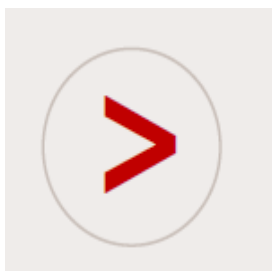


Que se passe-t-il ensuite ?

- Les résultats sont compilés et analysés
- Le test est toujours suivi d'une décision
- Les résultats sont transmis aux participants et aux fournisseurs dans une démarche constructive d'amélioration des produits
- Ces résultats sont toujours confirmés par des dégustations organisées auprès de nos collaborateurs opérationnels et des tests grandeur nature sur des sites pilotes

Chiffre clé : 290 articles testés en 2015

ET BIEN SUR...



NOUS GARANTISSONS...

- une veille qualité permanente
- un système d'alerte alimentaire ayant donné lieu à 15 alertes rouges en 2012 (retrait des produits)



LES BONS PRODUITS



AU RAYON BIO

Les convives sont de plus en plus «consomm-acteurs». Ils souhaitent redonner du sens à leurs achats alimentaires en portant leur attention sur la santé et la nutrition et en recherchant un lien avec le producteur, le terroir et les saisons.

Pour répondre à ces attentes, Sodexo contribue activement au développement et à la structuration de filières BIO locales au sein des différents terroirs de France : ainsi nous participons activement à l'augmentation des terres cultivées en BIO en France, par nos Achats en produits tels que les Pâtes BIO Alpina Savoie et les Yaourts Vrai de Triballat ou nos carottes de la ferme Vajou.

De plus, nous adoptons une politique d'achats engagée et cohérente. Les avantages de cette politique sont :

- Nous nous engageons sur des volumes d'achats annuels pour garantir à nos producteurs des débouchés économiquement viables.
- Nous soutenons les agriculteurs qui convertissent leur production conventionnelle en production BIO. Dans certains cas, nous pouvons financer la démarche en achetant, le temps de la transition, une partie de leurs productions au prix du BIO. Promouvant la conversion en BIO, nous favorisons le développement de filières locales qui respectent les cultures traditionnelles des bassins de production.
- Nous distribuons partout en France des produits BIO provenant d'une région de production traditionnelle et reconnue, avec des coûts logistiques optimisés.



Pour assurer un approvisionnement de la restauration collective en produits **BIO et locaux**, nous avons, depuis 2015, sélectionné et référencé **huit plates formes et fournisseurs BIO** ayant su répondre à nos exigences. Sur l'Île de France, Biofinesse.



« L'écart de prix entre le conventionnel et le bio est souvent cité comme un **frein à l'achat**. Néanmoins :

- En pleine saison, les écarts de prix en fruits et légumes BIO se réduisent fortement.
- Par notre organisation (produits filières ou plateforme locale), nous **réduisons** drastiquement les **coûts logistiques**.
- Certaines spécifications produits sont tellement différentes qu'il n'y a **pas de réelle comparaison** : une volaille BIO vit et mange BIO pendant 82 jours minimum, cela impacte donc le prix par rapport au conventionnel.
- Nous savons proposer des schémas d'introduction de produits BIO variés, avec un **calcul d'impact maîtrisé et garanti** ».

Jean-Michel Noël, Achat Sodexo en France



Les engagements éthiques et environnementaux

L'élevage BIO favorise le bien-être animal :

- La **densité** des animaux et la taille des bâtiments sont limitées.
- Chaque animal dispose d'un espace bien aéré, d'une **surface minimale** lui permettant de se mouvoir librement, ainsi que d'un accès à l'extérieur.
- La nourriture des animaux est obtenue suivant les règles de l'agriculture biologique.
- La santé des animaux est axée principalement sur la **prévention**, avec des méthodes et conditions d'élevage stimulant les **défenses naturelles**.

En agriculture biologique, le maintien ou l'augmentation de la fertilité du sol est atteint grâce à :

- des **rotations de cultures** appropriées permettant au sol de se régénérer,
- la culture d'**engrais verts et de légumineuses**, qui améliorent la disponibilité des éléments fertilisants pour la culture suivante.
- le recyclage et le **compostage** des matières organiques,
- le recours à des **engrais et amendements d'origine naturelle** au lieu d'engrais chimiques plus polluants.

LES BONS PRODUITS

Menu
du jour



M.I.N. 24 à 28 / D2
59160 LOMME

Tél. 03 20 17 60 20
Fax. 03 20 17 60 29

www.velders.fr

Nos Producteurs d'ici !
PRODUIT D'ICI !



Etienne DUQUESNE

Producteur de Poireaux

Deûlémont (59)



« UNE PROXIMITE DE TOUS LES INSTANTS
GARANTIE UNE FRAICHEUR TOTALE »

Sur un simple coup de fil, nos produits sont cueillis le matin et chargés le jour même Pour être distribués. La culture du poireau nécessite un savoir-faire particulier transmis de père en fils dans notre famille de maraîchers.

Un beau poireau bien fait nécessite de l'expérience et de la méthode.

Nous avons su établir une vraie relation de confiance avec la société Velders ce nous a permis d'évoluer ensemble.



LES BONS PRODUITS

Menu
du jour



M.I.N. 24 à 28 / D2
59160 LOMME

Tél. 03 20 17 60 20
Fax. 03 20 17 60 29

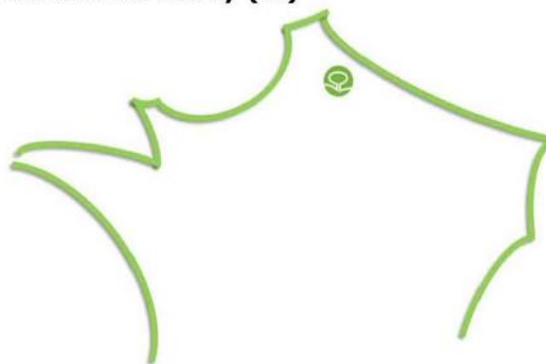
www.velders.fr

Nos Producteurs d'ici !
PRODUIT D'ICI !



René PAINDAVOINE

Producteur de Pommes
Houdain les Bavay (59)



« POMICULTEUR ECO-RESPONSABLE J'AI
CHOISI UNE CULTURE RAISONNEE »

J'adhère à une charte de qualité nationale pour offrir des fruits et légumes de haute qualité, dans le respect de l'environnement et des hommes et des femmes qui les produisent. Mon verger est une entreprise familiale attachée aux exigences environnementales et aux modes de production (phyto-sanitaires) qui demandent utilisation des produits en fonction des besoins. Nous avons fait le choix d'une culture raisonnée.

Je travaille avec la société Velders depuis plus de 20 années et cette relation durable a pour socle une écoute mutuelle des besoins et des attentes inhérentes à nos métiers de fraîcheur.



Sylvain WIPLIER
Tel. : 06 26 98 15 70
sylvain.wiplier@sodexo.com

