

SOMMAIRE

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX ENFANTS ET AU PERSONNEL DES STRUCTURES MULTI-ACCUEIL – COMMUNAUTE DE COMMUNES AVRE LUCE NOYE

PRESENTATION DE LA SOCIETE

01 - Avant-propos

PIECES DE LA CANDIDATURE

02 – Règlement de la consultation

03 - Lettre de candidature DC1

04 - Déclaration du candidat DC2

05 - Extraits K-Bis

06 - Délégation de pouvoir

07 - Déclaration sur l'honneur

08 - Attestation fiscale

09 - Attestation SNRC

10 - Attestation URSSAF

11 - Attestation AGEFIPH

12 - Attestation d'assurance

13 - Attestation du CA global et du CA relatif au marché

14 – Bilans

15 – Répartition des effectifs

16 – Titres d'études professionnels

17 - Références Dupont Restauration

18 - Certificat ISO

19 - Meilleur employeur de l'année

20- Procédure CHORUS

DUPONT
RESTAURATION



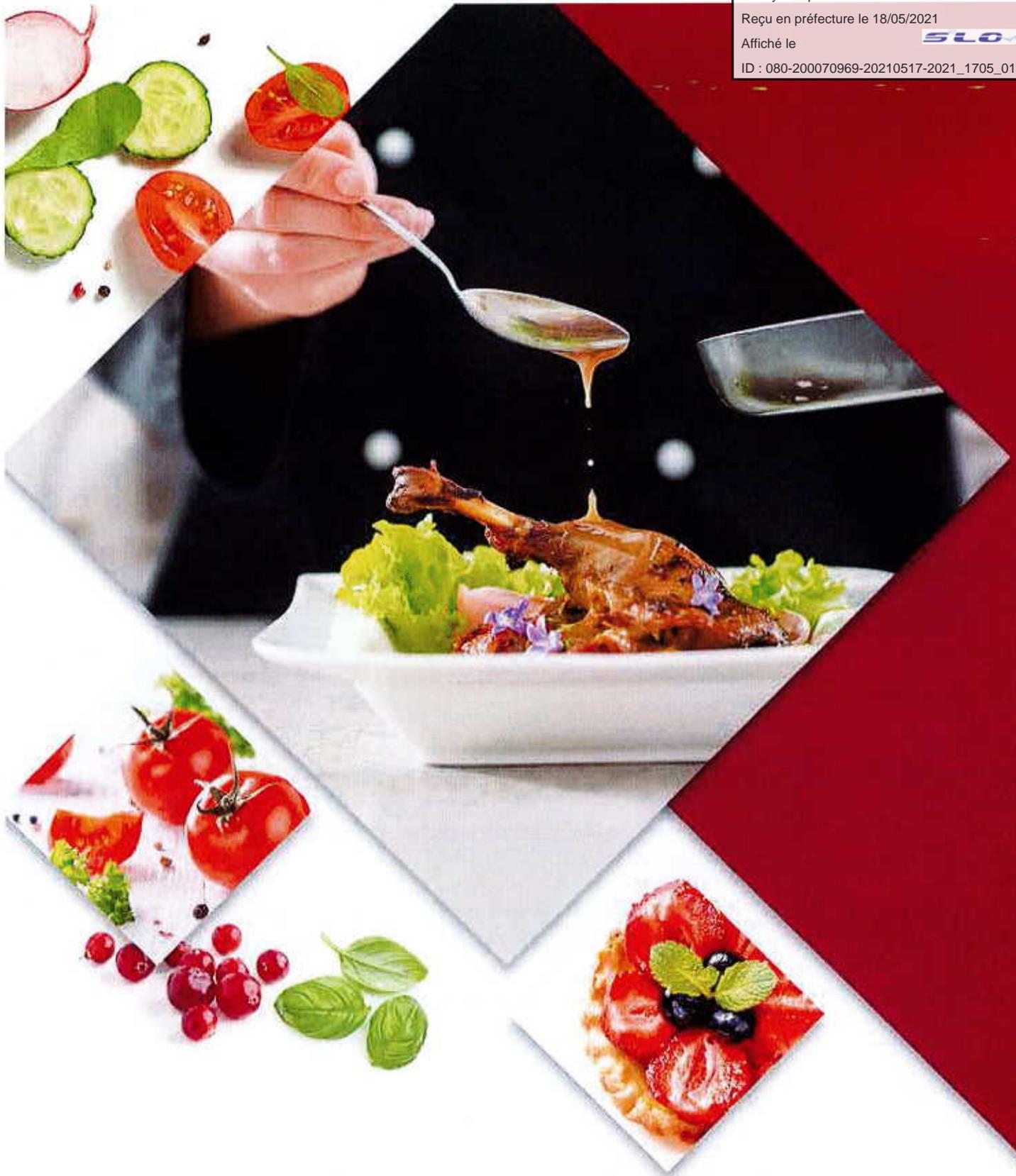
Envoyé en préfecture le 18/05/2021

Reçu en préfecture le 18/05/2021

Affiché le

SLO

ID : 080-200070969-20210517-2021_1705_01-DE



DUPONT
RESTAURATION



AVANT-PROPOS

DUPONT RESTAURATION, UNE DÉMARCHE GLOBALE DE QUALITÉ



LA PASSION DU MÉTIER

Nous travaillons avec passion parce que nous savons que pour vous, vos collaborateurs, vos invités, vos équipes, le repas est un moment privilégié de la journée.



Depuis de nombreuses années, Dupont Restauration entreprise familiale et à taille humaine s'affirme par la qualité de ses prestations.

La volonté de fédérer l'ensemble des collaborateurs autour d'une démarche globale de qualité nous permet de répondre aux exigences de nos clients, en proposant une offre adaptée et modulable, à forte valeur ajoutée.

La certification ISO 9001 est une preuve de l'engagement et de l'esprit d'initiative de toute l'entreprise, plaçant le client au centre des attentions.

Avoir un projet commun, travailler vers un même but, avoir l'esprit d'initiative et de collaboration sont des concepts fondamentaux pour l'organisation de DUPONT RESTAURATION.

Développer le management, partager les responsabilités et assurer la formation du personnel, permet à DUPONT RESTAURATION d'améliorer encore ses performances pour le bien-être de ses clients. La Politique Qualité appliquée au sein de la société, les moyens alloués et les ressources existantes permettent à DUPONT RESTAURATION d'atteindre l'ensemble de ces objectifs qualité et de développer un Système de Management de la Qualité tourné vers l'amélioration permanente qui assure la prospérité de l'entreprise.

Placer les exigences de ses clients au cœur des préoccupations quotidiennes, leur proposer une offre adaptée et également leur offrir une valeur ajoutée sont autant de points auxquels DUPONT RESTAURATION est attaché.

Président

Pascal Dupont

QUI SOMMES NOUS ?

Depuis 50 ans DUPONT RESTAURATION rassemble les convives autour d'une table. Restaurateur multi-services, nous travaillons avec passion pour que le repas soit un moment privilégié de la journée.



NOS CHIFFRES CLÉS



* Activités techniques et administratives liées à la gestion de contrats de restauration et formation aux métiers de la restauration

ACTEUR MAJEUR DE LA RESTAURATION COLLECTIVE EN FRANCE



Depuis 50 ans, DUPONT RESTAURATION rassemble les convives autour d'une table et s'affirme par la **qualité des prestations dans le domaine de la restauration concédée**

NOS VALEURS

PRODUIT

Des produits **FRAIS**, **DIVERSIFIÉS**, bruts et de saison ainsi qu'une sélection de produits **BIO***

RÉACTIVITÉ

Des équipes **PROFESSIONNELLES** **ENTHOUSIASTES** et **SINCÈRES**



PROXIMITÉ

Des équipes à **L'ÉCOUTE**, **DISPONIBLES** et proches du terrain pour des **partenariats** dynamiques et riches d'échanges

RÉSULTAT

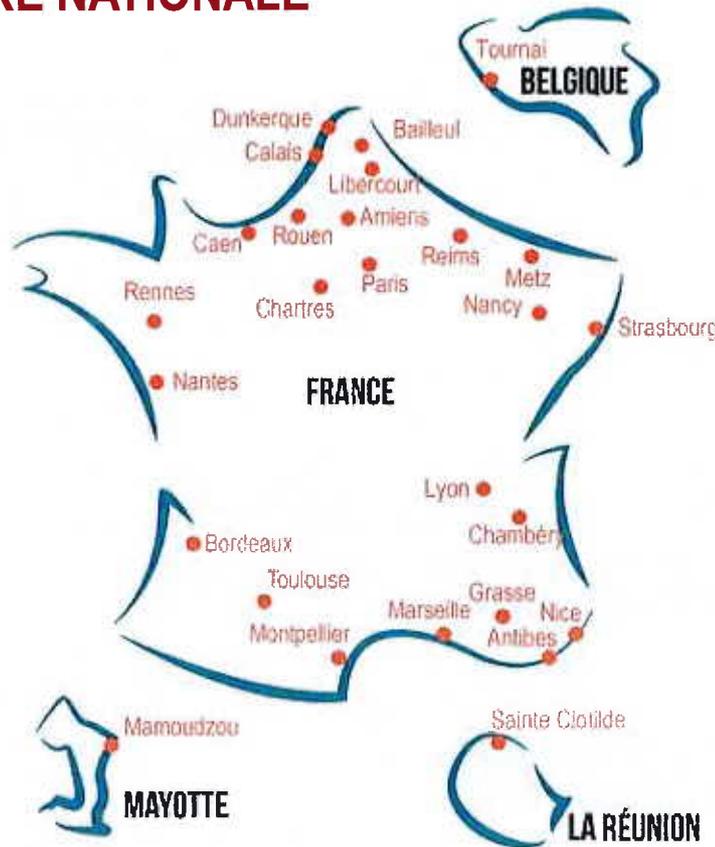
L'assurance de la juste dépense pour offrir une prestation au **MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ PRIX** à nos partenaires

* Produits adaptés à vos besoins, selon les possibilités techniques

HISTORIQUE



UNE ENVERGURE NATIONALE



Siège social

13, av. Blaise Pascal - Z.A Les Portes du Nord - 62820 Libercourt
Tél: +33 (0)3 21 08 90 00 - Fax +33 (0)3 21 08 90 01
info@dupont-restauration.fr

Agences régionales

Nord-Pas-de-Calais : 12, av. Blaise Pascal -
Z.A Les Portes du Nord - 62820 Libercourt
Tél: +33 (0)3 21 45 61 20 - Fax +33 (0)3 21 45 61 28
info@dupont-restauration.fr

Littoral Nord : 120 allée des prêtres - 59 270 Bailleul
Tél: +33 (0)3 28 43 87 97 - Fax +33 (0)3 28 41 35 45

Picardie : 4, avenue de Glisy - 80440 Boves
Tél: +33 (0)3 22 43 50 63 - Fax +33 (0)3 22 52 12 27
region-picardie@dupont-restauration.fr

Ile de France : 16, rue des Oliviers - 94320 Thiais
Tél: +33 (0)1 41 73 66 89 - Fax +33 (0)1 41 73 66 67
region-parisidf@dupont-restauration.fr

Filiales

D2R : IMMEUBLE ALTEA - 41 rue de la Pépinière
97438 Sainte Marie - La Réunion
Tél: +33 (0)2 62 28 60 43 - Fax +33 (0)2 62 23 68 80
secrétariatd2r@d2r.fr

Belgique : Dupont Restauration Traiteur
Chaussée de Lille 479 / 2 - 7501 Tournai
Tél: +32 492 18 98 39
info@dupont-restauration.fr

Est : 76, rue de la plaine des Bouchers - 67 100 Strasbourg
Tél: +33 (0)3 88 40 93 82 - Fax +33 (0)3 88 40 93 83
region-est@dupont-restauration.fr

Ouest : Immeuble le Mach 1, avenue des hauts Grigneux
76420 Bihorel
Port: +33 (0)6 25 10 41 77
region-ouest@dupont-restauration.fr

Aquitaine : 18 avenue Gustave Eiffel - 33 600 Pessac
Port: +33 (0)6 18 95 97 42
region-aquitaine@dupont-restauration.fr

Sud : Parc des Lauves – Palette RN 7
531, Avenue Paul Julien - 13100 Le Tholonet
Tél: +33 (0)4 91 57 37 13 - Fax +33 (0)4 91 22 65 27
region-paca@dupont-restauration.fr

MULTI RESTAURATION MÉDITERRANÉE
Le grand Panorama
114 boulevard Jean Labro Bat B – 2ème étage
13116 Marseille

RESTAUVAL
ZA Chatenay, 8 rue des Internautes
37210 Rochecorbon

LES CUISINES CENTRALES ET PLATEFORMES

Dupont Restauration est propriétaire et gère des cuisines centrales de grande capacité et des plateformes de distribution.

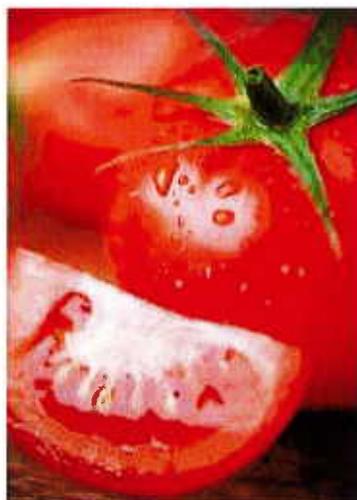


Libercourt (FR 62.907.005 CE)	1 500 m ² - capacité : 35 000 prestations / jour
Bailleul (FR 59.043.002 CE).....	2 135 m ² - capacité : 20 000 prestations / jour
Weyersheim (FR 67.529.517 CE)	800 m ² - capacité : 6 000 prestations / jour
Bel-Air (FR 78.269.02 CE).....	1 900 m ² - capacité : 20 000 prestations / jour
Ekilibre (FR 78.029.051 CE).....	1 900 m ² - capacité : 20 000 prestations / jour
Yvelines Restauration (FR 78.517.02 CE)	2 700 m ² - capacité : 45 000 prestations / jour
D2R (974.18.030).....	500 m ² - capacité : 4 000 prestations / jour
Normapro (94.073.041)	5 000 m ² - plateforme de dégroupage
Traiteur	800 m ²

DUPONT RESTAURATION possède un savoir-faire et des structures susceptibles de répondre à toutes demandes de livraisons, tant en repas préparés pour les collectivités ou en gamme Traiteur, pour l'approvisionnement en denrées alimentaires via les plateformes et l'assistance technique.

LA QUALITÉ, UN ENGAGEMENT DUPONT RESTAURATION

L'exigence de la qualité de nos produits



PROXIMITÉ :

Un réseau de producteurs et éleveurs locaux et régionaux

FRAÎCHEUR ET SAISONNALITÉ :

Des produits frais au quotidien

EXIGENCE DE QUALITÉ :

Bio, équitable, labellisé

SÉLECTION DES FOURNISSEURS :

CERTIFIÉS ISO 9001
12 000 références produits

La qualité du suivi et du conseil



UN PLAN DE SUIVI DYNAMIQUE :

Audit, bilan d'ouverture, commission de restauration, bilan annuel.

DES SERVICES SUPPORTS À L'ÉCOUTE DE VOTRE PROJET :

Bureau d'étude, Architecte d'intérieur, Qualité, Diététique, Ressources Humaines,...

DES CUISINIERS FORMÉS À LA QUALITÉ CULINAIRE :

Un centre de formation internalisé : **CEFHOREST**
Plus de **8 000 heures** de formation en 2019

La qualité des contrôles

LE RESPECT DE LA RÉGLEMENTATION :
Plan de maîtrise sanitaire et HACCP

DES PROCESSUS ISO 9001 :
Certifié depuis 2004



DES CONTRÔLES BACTÉRIOLOGIQUES
RÉGULIERS
en lien avec la DDPP

NUTRITION ET DIÉTÉTIQUE, LE CHOIX DE L'ÉQUILIBRE



Un service diététique à votre service

Participation aux commissions de menus - Veille réglementaire - Comités de réflexion du SNRC

GEMRCN

SNRC
Syndicat National de la Restauration Collective



La pédagogie pour les convives



Action de sensibilisation et conseils nutritionnels

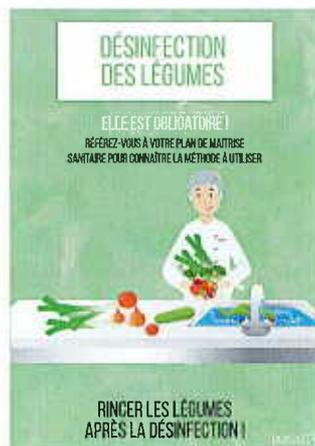
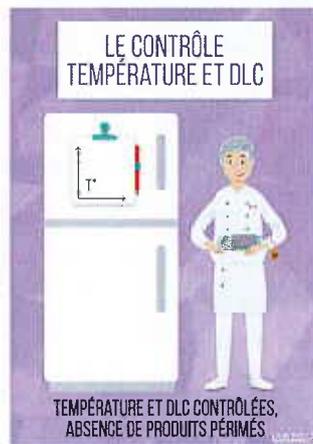
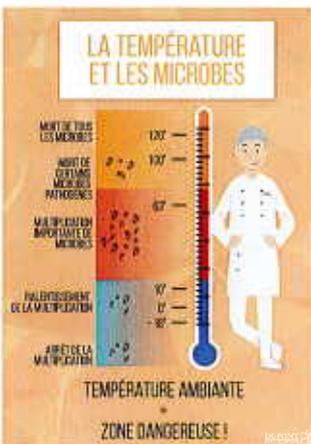
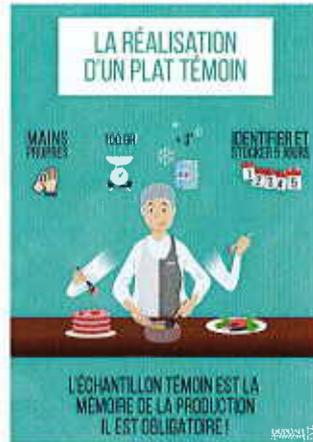
Information petit déjeuner

Découverte de produits

Présence de producteurs locaux

Menus bien-être (végétarien, régime,...)

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ



SUIVI HYGIÈNE AU QUOTIDIEN :

Contrôle par le service qualité, analyses bactériologiques, audit hygiène annuel

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

Échange lors des audits, gestion des alertes Audit, traçabilité, suivi des enregistrements Accompagnement pour les certifications, Identification des points critiques, respect des bonnes pratiques hygiène

SUIVI DU PERSONNEL :

Formations hygiène Kit signalétique hygiène

LUTTE ANTI-COVID 19 CERTIFIÉE

Dans le cadre de la lutte anti-covid 19, Dupont Restauration depuis le 1er septembre met en place des audits de conformité sur l'application des gestes barrières au sein de nos cuisines centrales et de nos sites de restauration. Cette démarche sera accompagné d'un sticker de certification visible par l'ensemble des convives et clients.

DES SERVICES POUR VOUS ACCOMPAGNER TOUT AU LONG DE NOTRE PARTENARIAT



Le centre de formation agréé CEFHOREST forme et accompagne les équipes DUPONT RESTAURATION et votre personnel.

3 101 h

heures de formation dispensées

1 273

personnes formées

5 788 h

de formations suivies par nos salariés



Avec des formations professionnelles aussi variées que complètes, les équipes progressent sur tous les plans.

Former, promouvoir et faire progresser

ACTIONS CITOYENNES ET
INSERTION PROFESSIONNELLE

FORMATION DE PERSONNES EN RÉINSERTION
46 PERSONNES FORMÉES EN 2017

INSERTION DES TRAVAILLEURS EN SITUATION DE HANDICAP
27 PERSONNES EN 2017

PARCOURS PROFESSIONNEL PERSONNALISÉ





LE BUREAU D'ÉTUDES

Une équipe porteuse de vos solutions :

Des professionnels-spécialistes, garants de la qualité de la prestation et de la tenue des délais.

Nos domaines d'intervention :

- Conception de restaurants, de cuisines centrales, de salles de restauration
- Conseil et négoce de matériel
- Maîtrise d'œuvre
- Solutions innovantes

ÉTUDES / SUIVI CHANTIER

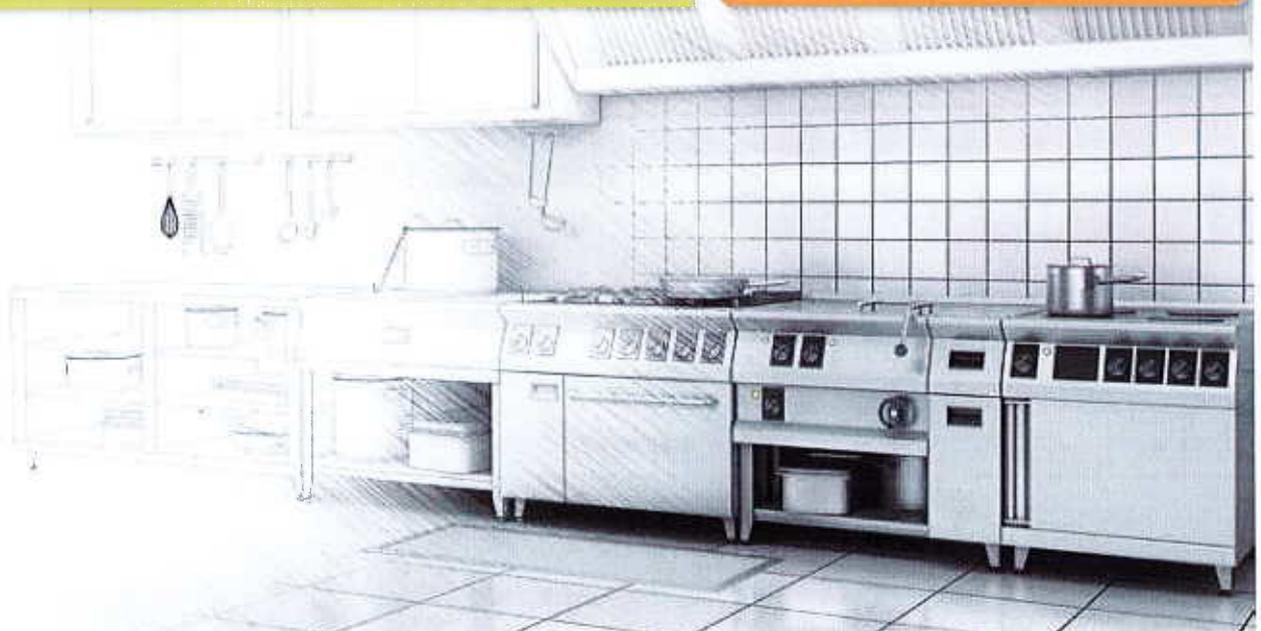
RESPONSABLE TECHNIQUE

SOLUTIONS INNOVANTES

MARKETING - INFORMATIQUE

**CONCEPTION ET
AMÉNAGEMENT
DE RESTAURANT**

**ARCHITECTE
INFOGRAPHISTE 2D/3D**





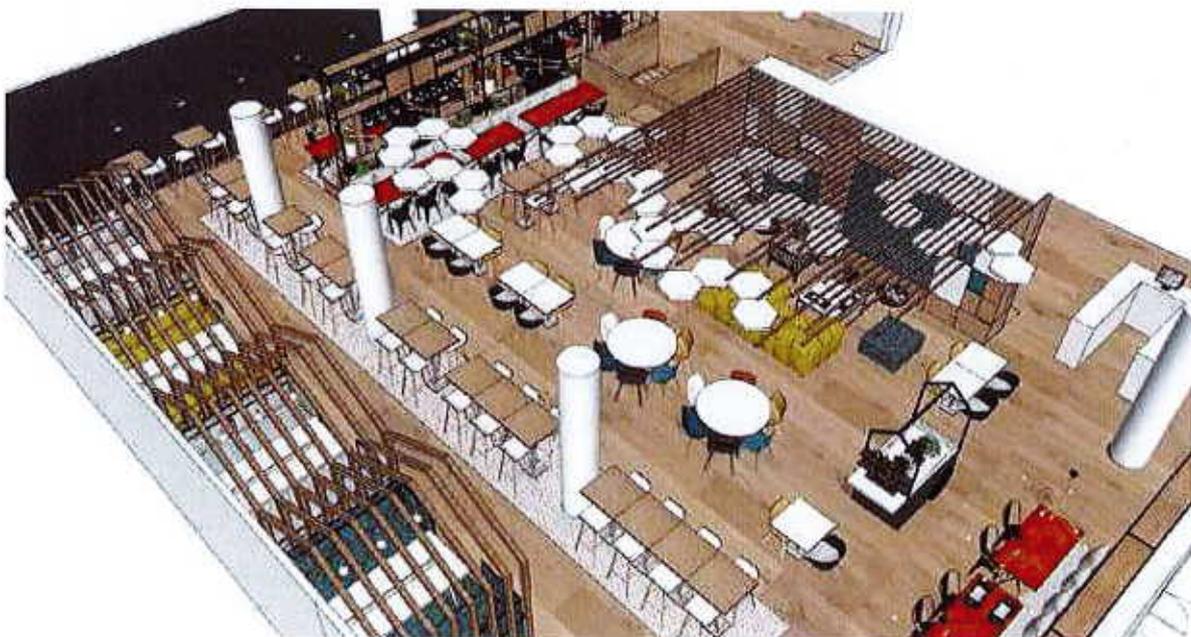
DES CUISINES MODERNES ET ERGONOMIQUES :
un conseil technique et ergonomique pour la conception
et la mise en place de cuisines fonctionnelles.

VOTRE SALLE DE RESTAURATION CONÇUE
ET RÉALISÉE SUR-MESURE :
une expérience unique pour vos convives.



VOS ACHATS DE MATÉRIEL AU MEILLEUR PRIX :
des tarifs négociés pour vos matériels.

Les services en plus : Bilan carbone, étude ergonomique ponctuelle, contrats de maintenance, formation



UN SERVICE TRAITEUR



Salons

Cocktails

Evènements sportifs

Prestations d'entreprise



Nos exigences, vos garanties :

Une équipe de conseillers à votre disposition.

Nous nous adaptons aux lieux, dates, choix personnalisés, directions culinaires, thèmes, et autres composantes de votre manifestation. Proche de vous, notre équipe donne à votre événement un caractère d'exception.

La qualité :

Compositions à base de produits bruts, frais de saison,
Des laboratoires agréés CEE n°62 907 05 et 59 295,
Des maîtres cuisiniers et pâtisseries expérimentés,
Des contrôles bactériologiques réguliers par un laboratoire certifié, des produits sélectionnés sur des critères qualitatifs et des cahiers des charges rigoureux.



DES SOLUTIONS MULTISERVICES

DUPONT RESTAURATION s'adapte à l'ensemble de vos besoins.
En complément ou indépendamment des services de restauration, nous vous proposons des solutions multi-services :

ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES MATÉRIELS
KIOSQUE À JOURNAUX **ROOM SERVICE**
SERVICE DE BIO NETTOYAGE **GARDIENNAGE DE NUIT**
ACCUEIL, STANDARD ET SECRÉTARIAT
LOCATION DE TÉLÉVISEURS **CAFÉTÉRIA...**



ANNEXES

CERTIFICATION ISO 9001



DUPONT RESTAURATION

ZI PORTES DU NORD
62820 LIBERCOURT - FRANCE

Bureau Veritas Certification France certifie que le système de management de l'organisme susmentionné a été audité et jugé conforme aux exigences de la norme :

Standard

ISO 9001:2015

Domaine d'activité

**ACTIVITES TECHNIQUES ET ADMINISTRATIVES LIEES A LA GESTION
DES CONTRATS DE RESTAURATION ET FORMATION AUX METIERS
DE LA RESTAURATION.**

**TECHNICAL AND ADMINISTRATIVE ACTIVITIES RELATED
TO THE MANAGEMENT OF THE CONTRACTS OF SERVICE
OF RESTAURATION AND TRAINING IN RESTAURATION TRADES**

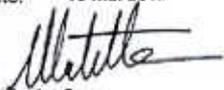
Date d'entrée en vigueur : **31 juillet 2019**

Sous réserve du fonctionnement continu et satisfaisant du système de management de l'organisme, ce certificat est valable jusqu'au : **30 juillet 2022**

Date originale de certification : **30 juillet 2004**

Certificat n° : **FR052463-1**
Affaire n° : **7198649**

Date: **15 mai 2019**



Jacques Matillon - Président

Adresse de l'organisme certificateur : Bureau Veritas Certification France
60, avenue du Général de Gaulle - Immeuble Le Guillaumet - 92046 Paris La Défense

Des informations supplémentaires concernant le périmètre de ce certificat ainsi que l'applicabilité des exigences du système de management peuvent être obtenues en consultant l'organisme.
Pour vérifier la validité de ce certificat, vous pouvez téléphoner au : + 33 (0)1 41 97 00 60.



CERTIFICATION MEILLEUR EMPLOYEUR



La délivrance de ce certificat est soumise à la vérification de l'existence de l'entreprise et de son statut par la rédaction de Capital.

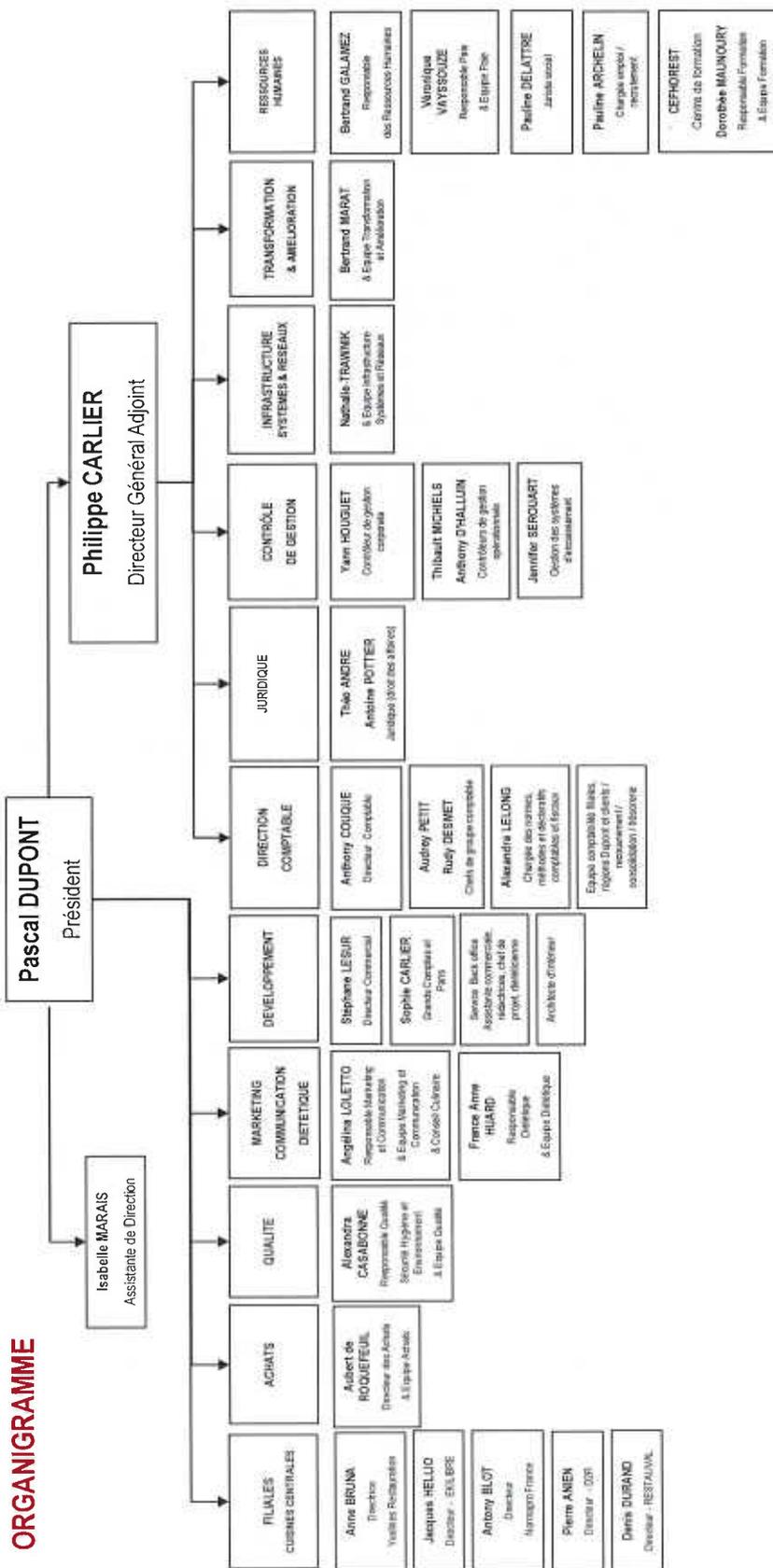
Rolf Heinz
Président de
Prisma Media

Martin Trautmann
Editeur de
Prisma Media Premium

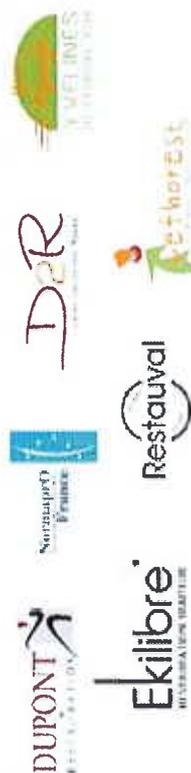
François Genthial
Rédacteur en chef
de Capital

Capital - statista

ORGANIGRAMME DE LA SOCIÉTÉ



Présidence - PD - M - SAJ - 01/05/2021





MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE ET DES FINANCES
Direction des Affaires Juridiques

DC1

MARCHES PUBLICS
LETTRE DE CANDIDATURE
DESIGNATION DU MANDATAIRE PAR SES CO-TRAITANTS¹

Le formulaire DC1 est un modèle de lettre de candidature, qui peut être utilisé par les candidats aux marchés publics (marchés ou accords-cadres) pour présenter leur candidature.

En cas d'allotissement, ce document peut être commun à plusieurs lots.

En cas de candidature groupée, chaque membre du groupement renseigne le formulaire, et produit les renseignements ou documents demandés par l'acheteur (formulaire DC2).

Il est rappelé qu'en application du code de la commande publique, et notamment ses [articles L. 1110-1](#), et [R. 2162-1 à R. 2162-6](#), [R. 2162-7 à R. 2162-12](#), [R. 2162-13 à R. 2162-14](#) et [R. 2162-15 à R. 2162-21](#) (marchés publics autres que de défense ou de sécurité), ainsi que [R. 2362-1 à R. 2362-6](#), [R. 2362-7](#), [R. 2362-8](#), [R. 2362-9 à R. 2362-12](#), et [R. 2362-13 à R. 2362-18](#) (marchés de défense ou de sécurité), le vocable de « marché public » recouvre aussi les marchés de partenariat et les marchés de défense ou de sécurité ainsi que les marchés subséquents et les marchés spécifiques, indépendamment des techniques d'achats utilisées (accords-cadres s'exécutant par la conclusion de marchés subséquents ou par l'émission de bons de commande, concours, systèmes d'acquisition dynamiques, catalogues électroniques et enchères électroniques), qu'ils soient ou non soumis aux obligations relatives à la préparation et à la passation prévues par ce code. Dans tous ces cas, le présent formulaire type est utilisable.

A - Identification de l'acheteur

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt ; en cas de publication d'une annonce au Journal officiel de l'Union européenne ou au Bulletin officiel des annonces de marchés publics, la simple indication de la référence à cet avis est suffisante ; dans tous les cas, l'indication du numéro de référence attribué au dossier par l'acheteur est également une information suffisante.)

COMMUNAUTE DE COMMUNES AVRE LUCE NOYE
144 RUE DU CARDINAL MERCIER
80110 MOREUIL

B - Objet de la consultation

(Reprendre le contenu de la mention figurant dans l'avis d'appel à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt ; en cas de publication d'une annonce au Journal officiel de l'Union européenne ou au Bulletin officiel des annonces de marchés publics, la simple indication de la référence à cet avis est suffisante ; dans tous les cas, l'indication du numéro de référence attribué au dossier par l'acheteur est également une information suffisante.)

Fourniture et livraison de repas en denrées brutes destinés aux enfants et au personnel des structures multi-accueil Les Pt'Hiboux et Coquille de Noye

¹ Formulaire non obligatoire disponible, avec sa notice explicative, sur le site du ministère chargé de l'économie.

C - Objet de la candidature

(Cocher la case correspondante.)

La candidature est présentée :

- pour le marché public *(en cas de non allotissement)* ;
- pour tous les lots de la procédure de passation du marché public ;
- pour le lot n°..... ou les lots n°..... de la procédure de passation du marché public *(en cas d'allotissement ; si les lots n'ont pas été numérotés, indiquer ci-dessous l'intitulé du ou des lots tels qu'ils figurent dans l'avis d'appel à la concurrence ou l'invitation à confirmer l'intérêt).*

D - Présentation du candidat

(Cocher la case correspondante.)

Le candidat se présente seul :

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du candidat individuel, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET ; à défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine du candidat issu d'un répertoire figurant dans la liste des [LCD](#).]

■ Nom commercial et dénomination sociale de l'unité ou de l'établissement qui exécutera la prestation :

SAS DUPONT RESTAURATION

■ Adresses postale et du siège social (si elle est différente de l'adresse postale) :

13 avenue Blaise Pascal - ZA Les Portes du Nord - 62820 LIBERCOURT

■ Adresse électronique :

service-commercial@dupont-restauration.fr

■ Numéros de téléphone et de télécopie :

Tel : 03 21 08 90 00 – Fax : 03 21 08 90 01

■ Numéro SIRET, à défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine de l'opérateur économique issu d'un répertoire figurant dans la liste des [LCD](#) :

Siret : 410 151 674 000 26

Le candidat est un groupement d'entreprises :

conjoint OU solidaire

En cas de groupement conjoint, le mandataire est solidaire :

Non OU Oui

E - Identification des membres du groupement et répartition des prestations

(Tous les membres du groupement remplissent le tableau ci-dessous. En cas de groupement conjoint, les membres du groupement indiquent également dans ce tableau la répartition des prestations que chacun d'entre eux s'engage à réaliser. Ajouter autant de lignes que nécessaires.)

N° du Lot	Nom commercial et dénomination sociale, adresse de l'établissement (*), adresse électronique, numéros de téléphone et de télécopie, numéro SIRET des membres du groupement (***)	Prestations exécutées par les membres du groupement (**)

(*) Préciser l'adresse du siège social du membre du groupement si elle est différente de celle de l'établissement.

(**) Pour les groupements conjoints. Lorsque la candidature est présentée sous forme de groupement solidaire, le renseignement de cette rubrique est inutile.

(***) A défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine du candidat issu d'un répertoire figurant dans la liste des [ICD](#).

F - Engagements du candidat individuel ou de chaque membre du groupement

F1 – Exclusions de la procédure

Le candidat individuel, ou chaque membre du groupement, déclare sur l'honneur :

- a) dans l'hypothèse d'un marché public autre que de défense ou de sécurité, ne pas entrer dans l'un des cas d'exclusion prévus aux [articles L. 2141-1 à L. 2141-5](#) ou aux [articles L. 2141-7 à L. 2141-10](#) du code de la commande publique (*);
- b) dans l'hypothèse d'un marché public de défense ou de sécurité, ne pas entrer dans l'un des cas d'exclusion prévus aux [articles L. 2341-1 à L. 2341-3](#) ou aux [articles L. 2141-7 à L. 2141-10](#) du code de la commande publique.

Afin d'attester que le candidat individuel, ou chaque membre du groupement, n'est pas dans un de ces cas d'exclusion, cocher la case suivante :

(*) Lorsqu'un opérateur économique est, au cours de la procédure de passation d'un marché, placé dans l'un des cas d'exclusion mentionnés aux [articles L. 2141-1 à L. 2141-5](#), aux [articles L. 2141-7 à L. 2141-10](#) ou aux [articles L. 2341-1 à L. 2341-3](#) du code de la commande publique, il informe sans délai l'acheteur de ce changement de situation.

F2 – Documents de preuve disponibles en ligne (applicable également aux MDS, lorsque l'acheteur a autorisé les candidats à ne pas fournir ces documents de preuve en application de l'[article R. 2343-14](#) ou de l'[article R. 2343-15](#) du code de la commande publique)

Le cas échéant, adresse internet à laquelle les documents justificatifs et moyens de preuve sont accessibles directement et gratuitement, ainsi que l'ensemble des renseignements nécessaires pour y accéder :

(Si l'adresse et les renseignements sont identiques à ceux fournis plus haut se contenter de renvoyer à la rubrique concernée.)

- Adresse internet :

- Renseignements nécessaires pour y accéder :

F3 - Capacités

Le candidat individuel, ou les membres du groupement, produisent, aux fins de vérification de l'aptitude à exercer l'activité professionnelle, de la capacité économique et financière et des capacités techniques et professionnelles :
(Cocher la case correspondante.)

le formulaire DC2.

les documents établissant ses capacités, tels que demandés dans les documents de la consultation (*).

(*) **Attention**, dans le cadre d'un marché public de défense ou de sécurité, certains documents de preuve sont à fournir au stade de la candidature ; il convient alors de vérifier attentivement les exigences fixées dans les documents de la consultation. Dans les autres marchés publics, les candidats ne sont tenus de fournir que des informations ; dans ce cas, s'ils peuvent décider de fournir les documents de preuve de la satisfaction aux conditions de participation au stade de la candidature, ils n'y sont en aucun cas tenus et l'acheteur ne peut juridiquement les y obliger.

G - Désignation du mandataire (en cas de groupement)

Les membres du groupement désignent le mandataire suivant :

[Indiquer le nom commercial et la dénomination sociale du mandataire, les adresses de son établissement et de son siège social (si elle est différente de celle de l'établissement), son adresse électronique, ses numéros de téléphone et de télécopie et son numéro SIRET ; à défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine du candidat issu d'un répertoire figurant dans la liste des [ICD](#).]

■ Nom commercial et dénomination sociale de l'unité ou de l'établissement qui exécutera la prestation :

■ Adresses postale et du siège social (si elle est différente de l'adresse postale) :

■ Adresse électronique :

■ Numéros de téléphone et de télécopie :

■ Numéro SIRET, à défaut, un numéro d'identification européen ou international ou propre au pays d'origine de l'opérateur économique issu d'un répertoire figurant dans la liste des [ICD](#) :

Le mandataire devra fournir, si le groupement est désigné attributaire, un document d'habilitation par les autres membres du groupement et précisant les conditions de cette habilitation. Pour les marchés publics de défense ou de sécurité, ce document est à fournir dès le dépôt de la candidature.

Fait à Libercourt, le 08/04/2021

Stéphane LESUR, Directeur commercial

Date de la dernière mise à jour : 01/04/2019.

Communauté
de Communes



Avre Luce Noye

**FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN
DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX
ENFANTS ET AU PERSONNEL DES STRUCTURES
MULTI-ACCUEIL
« Les Pt'Hiboux » et « Coquille de Noye »**

REGLEMENT DE CONSULTATION

Date et heure limites de remise des offres :

Le Vendredi 9 avril 2021

A 14 H00

REGLEMENT DE LA CONSULTATION

SOMMAIRE

ARTICLE 1- OBJET DE LA CONSULTATION

ARTICLE 2 – CONDITIONS DE LA CONSULTATION

- 2-1 *Avis d'appel public à concurrence*
- 2-2 *Procédure*
- 2-3 *Durée du marché*
- 2-4 *Prix et Révision des prix*
- 2-5 *Justificatifs à produire*

ARTICLE 3 - PRESENTATION DES OFFRES

- 3-1 *Fourniture d'échantillons*
- 3-2 *Rédaction de l'offre*

ARTICLE 4 - SELECTION DES CANDIDATS - JUGEMENT ET CLASSEMENT DES OFFRES

- 4-1 *Sélection des candidatures*
- 4-2 *Jugement et classement des offres*

ARTICLE 5 - CONDITIONS D'ENVOI OU DE REMISE DES OFFRES

ARTICLE 6 - RENSEIGNEMENTS COMPLEMENTAIRES

ANNEXE AU REGLEMENT DE CONSULTATION JUGEMENT DES OFFRES

- 1 *Valeur technique*
- 2 *Prix des prestations*

MÉMOIRE TECHNIQUE

Communauté
de Communes



Avre Luce Noye

Fourniture et livraison de repas en denrées alimentaires brutes destinés aux enfants et au personnel des structures multi-accueil « Les Pt'Hiboux » et « Coquille de Noye »

LE 09 AVRIL 2021

SOMMAIRE

CONTEXTE ET ATTENTES

VALEUR TECHNIQUE

60%

NOTE DÉTAILLANT LA COMPOSITION DES REPAS EN FONCTION DE LA TRANCHE D'ÂGE DES ENFANTS

NOS ENGAGEMENTS NUTRITIONNELS POUR LA PETITE ENFANCE
LES RECOMMANDATIONS DE NOTRE MÉTIER
LA RÉGLEMENTATION INCO
GÉRER LES ALLERGIES ALIMENTAIRES :
LE PROJET D'ACCUEIL INDIVIDUALISÉ (PAI)
NOS OBJECTIFS NUTRITIONNELS POUR LES MULTI-ACCUEILS
COQUILLE DE NOYE ET LES PT'HIBOUX
LE GRAMMAGE
LA COMPOSITION DES MENUS
LE PLAN ALIMENTAIRE
EXEMPLES DE MENUS SUR 4 SEMAINES
LE TABLEAU DE FRÉQUENCE
EXEMPLES DE PIQUE-NIQUES
EXEMPLES DE MENUS POUR LES REPAS FESTIFS
DES EXEMPLES DE RECETTES POUR LES PARENTS
COMMUNICATION AVEC LES FAMILLES

NOTE SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES LES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DE COMMERCIALISATION

LES FONDAMENTAUX DE NOTRE POLITIQUE ACHAT
QUALITÉ DE SERVICE ET QUALITÉ DES PRODUITS

p4	LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX	p39
	L'ERP ACHAT : NOTRE LOGICIEL DE GESTION ACHAT	
p7	ET DE TRAÇABILITÉ PRODUITS	p40
	L'ENGAGEMENT DUPONT RESTAURATION CONTRE L'UTILISATION D'OGM	p40
	TRAÇABILITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – UN ENJEU QUOTIDIEN	p41
p8	Le suivi et le contrôle permanent de nos achats	p41
p9	La gestion des alertes alimentaires sur nos achats	p42
p10		
p12	LES PERFORMANCES EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT, DE DÉVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS DIRECTS DE PRODUITS DE L'AGRICULTURE	p43
p13	LA SÉLECTION DE NOS PRODUITS BIO	p45
p13	NOS PRODUCTEURS DE PRODUITS BIO	p46
p16	UN LARGE CHOIX DE PRODUITS BIO	p49
p16	DUPONT RESTAURATION ET LA LOI EGALIM	p50
p17		
p19	LA PART DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON	p53
p20	NOS ENGAGEMENTS AU REGARD DES CRITÈRES	
p21	DE VOTRE CAHIER DES CHARGES	p54
p23	LA QUALITÉ DE NOS DENRÉES	p55
p25	NOTRE SERVICE ACHAT AU CŒUR	
p27	DE NOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL	p62
p33	Le procédé de commande des produits auprès des producteurs locaux	p65
p34	Carte des distributeurs régionaux et producteurs locaux "circuits courts"	p66
p35	Les principaux producteurs référencés via les coopératives	
p36	et les distributeurs	p67
p36		
p37		
p38		



SOMMAIRE

NOTE DÉTAILLANT LES MODALITÉS D'ÉLABORATION DES MENUS PROPOSÉS

UNE DIÉTÉTICIENNE DEDIEE A LA REGION PICARDE ET AU MARCHE DE LA COMMUNAUTE DE COMMUNES AVRE LUCE NOYE

Organisation de notre service diététique

LE ROLE ET MISSIONS DE LA DIETETICIENNE

COMMISSION DE MENUS

Le suivi de nos engagements : des rencontres régulières tout au long de l'année

L'amélioration continue

Méthode et outils garants du strict respect du marché

NOTE DÉTAILLANT LA GESTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES

LES DÉLAIS D'EXÉCUTION, LES CONDITIONS DE LIVRAISON, L'ASSISTANCE TECHNIQUE, LA SÉCURITÉ DES APPROVISIONNEMENTS ET LES CARACTÉRISTIQUES OPÉRATIONNELLES

LES FRÉQUENCES D'APPROVISIONNEMENT

CONDITIONNEMENT DES PRODUITS

TRANSPORT ET LIVRAISON

NOTRE MISSION D'ASSISTANCE TECHNIQUE : 1 INTERLOCUTEUR

ET DES OUTILS TECHNIQUES

L'ASSISTANCE TECHNIQUE

CONTINUITÉ DE SERVICE

STOCK TAMPON

L'ORGANISATION, LES QUALIFICATIONS ET L'EXPÉRIENCE DU PERSONNEL ASSIGNÉ À L'EXÉCUTION DU MARCHÉ

Une structure opérationnelle proche de vous

Nos opérationnels ne sont jamais seuls !

NOTE DÉTAILLANT LA PRESTATION HYGIÈNE

INTRODUCTION À NOTRE DÉMARCHE OHSE

LE CHAPITRE QUALITÉ

LE CHAPITRE HYGIÈNE : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

LE CHAPITRE SÉCURITÉ

MESURES DE PRÉVENTION COVID-19

LE CHAPITRE ENVIRONNEMENT : UN RESTAURATEUR ENGAGÉ

UN ENGAGEMENT : 3 ENJEUX FONDAMENTAUX

LES ENJEUX "ENVIRONNEMENTAUX"

LES ENJEUX "SOCIAUX"

LES ENJEUX "ÉCONOMIQUES"

PRIX

40%

BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE

p71

p73

p74

p78

p79

p80

p80

p87

p87

p88

p89

p90

p91

p91

p91

p92

p92

p100

p101

p102

p103

p105

p107

p108

p109

p110

p114

p115

p117

p118

p119

p120

p121

p122

p123



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
 CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



CONTEXTE ET ATTENTES

LE CONTEXTE

Public et périmètre concerné :Le présent marché concerne :

La fourniture des denrées brutes nécessaires à la préparation des repas sur place, destinés aux enfants et au personnel des structures :

- Les Pt 'Hiboux, située 52, rue Veuve Thibauville à Moreuil,
- Coquille de Noye, située 2, chemin d'Altforweiler à Berny/Noye.

Dans son périmètre d'activité, la mission confiée à Dupont Restauration encadre :

- L'élaboration des menus avec l'appui de notre service Diététique,
- La fourniture et la livraison sur chaque les cuisines de chaque structure, des denrées et condiments nécessaires à l'élaboration des repas,
- La stricte application des règles d'hygiène en vigueur à chaque étape du processus de prestation, ainsi que le contrôle et le suivi de la qualité des repas (Analyses bactériologiques mensuelles),
- L'accompagnement et la formation des équipes communales aux réglementations en vigueur (HACCP, PMS, PND,...),
- La veille réglementaire en restauration collective et scolaire, et l'accompagnement des structures dans leur application.

Mode de préparation et de livraison des repas :

Les repas sont préparés et distribués dans les locaux de chaque structure, par les cuisinières des crèches.

Périodicité des repas :

Les structures Les Pt 'Hiboux et Coquille de Noye accueillent les enfants du lundi au vendredi et 225 jours par an (Hors périodes de vacances : 5 semaines par an).

Volumétrie :

Le besoin en restauration représente un volume journalier de l'ordre de :

- Les Pt 'Hiboux : 20 déjeuner et goûter enfants + 8 déjeuners adultes,
- Coquille de Noye : 30 déjeuner et goûter enfants + 12 déjeuners adultes.



DES ATTENTES FORTES EXPRIMÉES PAR LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES AVRE LUCE NOYE, ET DES ENGAGEMENTS DUPONT RESTAURATION QUANT À LA QUALITÉ DES DENRÉES ALIMENTAIRES, L'ÉQUILIBRE DES REPAS ET LES ANIMATIONS :

- L'application des **préconisations** du Grenelle de l'Environnement et de la Loi Egalim avec l'introduction de produits issus d'une agriculture raisonnée à hauteur minimum de **50%**, **dont à minima 20% de produits Bio**,
 - Une qualité de produits alimentaires privilégiant les produits **frais, et locaux**, avec l'introduction des produits labélisés (VBF, VPF, VVF, AOC, AOP, Label Rouge et Poulet Fermier),
 - Des **achats en circuits courts** et des fruits et légumes frais conformement au **calendrier de saison**,
 - Un pain frais provenant d'une **boulangerie artisanale locale**,
 - Le choix des viandes et poissons **adapté à la petite enfance** (Filet, escalope,...),
 - Les confitures et compotes pur fruit,
 - Une traçabilité maîtrisée de chaque produit alimentaire,
 - L'accompagnement et l'élaboration d'un **plan de formation destiné aux équipes des structures** et reprenant entre autre :
 - Les fondamentaux des procédures HACCP,
 - Le Plan de Maitrise Sanitaire,
 - Les techniques culinaires spécifiques aux tous petits,
 - La présentation et la valorisation de l'assiette,
 - La qualité de service en restauration scolaire,
- Notre plan de formation sera revu chaque année et suivra l'évolution des réglementations.
- Tout au long du marché, la **mise en œuvre d'un Plan de Progrès** portant sur :
 - La veille réglementaire et son évolution,
 - Les reporting d'approvisionnement,
 - Les actions de développement durable dans l'achat et la préparation des repas,
 - Une sensibilisation des équipes
 - Visant à maîtriser le gaspillage alimentaire,
 - Des actions et des formations en phase avec l'engagement sociétal de Dupont Restauration et sa démarche développement durable.
 - Un reporting composé d'indicateurs de suivi de la qualité de service,
 - Un interlocuteur **dédié** au marché !



Envoyé en préfecture le 18/05/2021

Reçu en préfecture le 18/05/2021

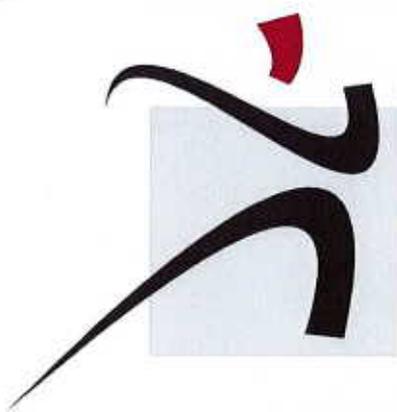
Affiché le

SLO

ID : 080-200070969-20210517-2021_1705_01-DE

VALEUR TECHNIQUE

60 %



NOTE DÉTAILLANT
LA COMPOSITION DES REPAS
EN FONCTION DE LA TRANCHE
D'ÂGE DES ENFANTS

NOS ENGAGEMENTS NUTRITIONNELS POUR LA PETITE ENFANCE

Les nourrissons et enfants en bas âge ont des besoins particuliers qui requièrent une alimentation et des apports adaptés.

Pour couvrir de façon nécessaire et suffisante ces besoins, leur alimentation doit répondre aux objectifs nutritionnels spécifiques suivants :

- ◆ Ajuster les portions de viandes, poissons et oeufs (VPO) et de fromages servis pour contrôler les apports en protéines ;
- ◆ Maintenir une alimentation lactée infantile, notamment pour couvrir les besoins en fer et améliorer l'apport en acides gras essentiels ;
- ◆ Veiller à l'ajout suffisant de matières grasses dans les préparations en privilégiant la variété pour assurer des apports lipidiques suffisants et garantir l'équilibre en acides gras indispensables ;
- ◆ Favoriser la consommation de fruits, légumes, pommes de terre, céréales et produits céréaliers afin de garantir des apports en fibres et en vitamines ;
- ◆ Contrôler l'ajout de sel dans les aliments et les préparations*, ne pas resaler après la cuisson et limiter le recours aux aliments très salés et aux plats manufacturés non dédiés à la petite enfance pour limiter les apports en sodium ;
- ◆ Contrôler l'ajout de sucre dans les aliments et les préparations, ne pas sucrer à nouveau et limiter le recours aux aliments très sucrés et aux produits manufacturés non dédiés.



LES RECOMMANDATIONS DE NOTRE MÉTIER

Dupont Restauration est représenté auprès des instances gouvernementales au travers du :

SNRC

Syndicat National de la Restauration Collective



En tant que membre actif du SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective), la santé et la nutrition sont au cœur de nos priorités. Dupont Restauration a participé à l'élaboration de la charte d'engagements nutritionnels et à la dernière mise à jour du GEMRCN (Juillet 2015) mais également aux groupes de travail qui ont élaboré les nouvelles fiches de recommandation.

Membre du groupe nutrition SNRC, Dupont Restauration est amené à être missionné par le syndicat pour le représenter auprès du CNA (Conseil National de l'Alimentation) et participe activement à l'élaboration des guides de la restauration collective, à savoir :

- ◆ Le PNNS
- ◆ Le GEMRCN

LE PNNS



Dupont Restauration a toujours été respectueux et relaie les messages des différents PNNS depuis 2001 en s'associant aux objectifs du Haut Conseil de la Santé Publique :

- Réduire l'obésité et le surpoids dans la population
- Augmenter l'activité physique et diminuer la sédentarité à tous les âges
- Améliorer les pratiques alimentaires et les apports nutritionnels

OBJECTIFS DU PNNS 2018 - 2022 SUR LES CONSOMMATIONS ALIMENTAIRES



- de céréales complètes
- de légumineuses
- de poisson



- de viandes rouges
- de sel
- de sucre

ET DES MATIÈRES GRASSES DE MEILLEURE QUALITÉ

LE CNRC

(Conseil National de la Restauration Collective)

Soucieux d'appliquer les recommandations et textes les plus récents, nous suivons de près les travaux du CNRC qui est chargé d'élaborer des recommandations officielles pour la petite enfance en vue d'améliorer la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective tout en suivant les directives de la loi Egalim (menus végétés, lutte contre le gaspillage etc...)

LE GEMRCN

(GROUPE D'ETUDES DES MARCHÉS DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION)

Notre équipe de diététiciennes élabore et adapte les menus en respectant les recommandations du GEMRCN, tout en ayant pour objectif le plaisir, la convivialité.

La prise en compte des critères nutritionnels (protéines, glucides, lipides, minéraux & vitamines)

Respect des grammages

Structure des repas

Fréquence d'apparition des plats

Dans cette optique, nous proposons ainsi une grande diversité d'aliments en quantités suffisantes (ni trop, ni trop peu), pour sublimer le moment du repas des enfants.

Depuis Septembre 2011, les recommandations du GEMRCN sont devenues une loi pour la restauration scolaire et sont donc **obligatoires**. La loi impose une fréquence minimum ou maximum d'apparition d'un certain nombre de plats sur 20 repas consécutifs, dans des grammages précis.

LA RÉGLEMENTATION INCO

Depuis 2014, la réglementation INCO impose aux restaurateurs d'afficher la dénomination des plats ainsi que la liste des allergènes présents dans les recettes. Grâce à cette réglementation, les convives ont la possibilité de connaître la présence éventuelle des 14 allergènes majeurs présents dans le repas qu'ils s'approprient à consommer.

Pour cela DUPONT RESTAURATION a mis en oeuvre plusieurs procédures :



UN MODULE DE FORMATION À L'ENSEMBLE DE NOTRE PERSONNEL SUR LES ALLERGÈNES



LA TRANSPARENCE FACE AUX CONSOMMATEURS SUR LA COMPOSITION DES REPAS



UN AFFICHAGE ET DES CONSIGNES SPÉCIFIQUES EN CUISINE ET DANS LES RESTAURANTS

Affichage journalier des allergènes

		FICHE DE SUIVI DES ALLERGÈNES														
		MENU SANS CHOIX														
		Gluten	Œuf	Crustacés	Arachides	Soja	Fromage	Œuf	Crustacés	Arachides	Soja	Fromage	Œuf	Crustacés	Arachides	Soja
DATE																
NOM DU PLAT																
ALLERGÈNES																
REMARQUES																
SIGNATURE																
COMPÉTENT																
DATE																

Fiche recette

FICHE RECETTE	
BULBONNETTE DE VÉGÉTAL À L'INDOCHINE	
INGRÉDIENTS	
PRÉPARATION	
ALLERGÈNES	
REMARQUES	



LA COMPOSITION DES MENUS

REPAS PETITS (6 MOIS À 17 MOIS)



2 COMPOSANTES

- ▶ Un plat principal sous la forme d'une purée (féculents, légumes, protéines)
- ▶ Un dessert comportant un laitage ou une compote de fruits

GOÛTER PETITS (6 MOIS À 17 MOIS)



2 COMPOSANTES

- ▶ Une Compote
- ▶ Un laitage...

REPAS GRAND (18 À 36 MOIS)



3 COMPOSANTES

- ▶ Une entrée, froide ou chaude : crudités, légumes cuits, entrées protidiques ou à base de féculents ou entrée chaude, soupe.
- ▶ Un plat principal comportant un plat protidique : viande, volaille, poisson, oeuf et des légumes d'accompagnement, légumes verts et féculents en plat unique composé de ces deux éléments.
- ▶ Un dessert sous la forme d'un produit laitier ou à base de fruits (entremet, fruit cru, glace ou produit sucré, fromage)

Ingrédients : sel, poivre, moutarde mayonnaise (pour les adultes)

GOÛTER GRAND (18 À 36 MOIS)



2 COMPOSANTES

- ▶ Un fruit ou un laitage systématiquement (sous différente forme)
- ▶ Un accompagnement sous la forme de pain, pâtisserie ...

AFFICHAGE DES MENUS : LES MENUS SERONT AFFICHÉS À LA CRÈCHE COUILLE DE NOYE, EN 3 EXEMPLAIRES. UNE PLAQUETTE SERA FOURNIE, EN QUANTITÉ SUFFISANTE, POUR UNE DISTRIBUTION AUX PARENTS

NOS MENUS SONT CONFORMES AU GEMRCN

LE PLAN ALIMENTAIRE

Plan alimentaire 6-17 mois



JOUR SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 1	Bœuf Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Poisson P.L > 2 Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Porc Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Volaille Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Volaille Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca
SEMAINE 2	Poisson P.L > 2 Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Agneau Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Bœuf Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Volaille Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Porc Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca
SEMAINE 3	Poisson P.L > 2 Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Volaille Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Porc Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Volaille Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Bœuf Légumes verts - féculents Dessert de fruits
SEMAINE 4	Porc Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Bœuf Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Volaille Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Poisson P.L > 2 Légumes verts - féculents Dessert de fruits	Volaille Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca

Plan alimentaire 18 mois et plus

JOUR SEMAINE	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE 1	Potage Bœuf haché Féculents - crudités Fruit cru	Crudité Poisson P.L > 2 Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Crudité Porc Légumes verts - féculents Fruit cru	Entrée féculents Œuf Légumes verts - féculents Fruit cru	Potage Volaille Légumes verts - féculents Fromage > 150 mg Ca
SEMAINE 2	Crudité Poisson P.L > 2 Légumes verts - féculents Dessert lacté > 100mg Ca	Entrée protidique > 15% MG Agneau Légumes verts - féculents Fruit cru	Entrée féculents Bœuf Fromage > 150 mg Ca	Jus Volaille Légumes verts - féculents Fruit cru	Crudité Porc Légumes verts - féculents Dessert lacté > 100mg Ca
SEMAINE 3	Crudité Poisson P.L > 2 Légumes verts - féculents Fruit cru	Potage Volaille Légumes verts - féculents Dessert lacté > 150mg Ca	Crudité Volaille Légumes verts - féculents Dessert lacté > 100mg Ca	Potage Charcuterie Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Crudité Bœuf Légumes verts - féculents Fruit cru
SEMAINE 4	Crudité Porc Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Crudité + céréales Bœuf Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Crudité Volaille Légumes verts - féculents Fruit cru	Entrée chaude Poisson P.L > 2 Légumes verts - féculents Laitage > 100 mg Ca	Crudité Œuf Légumes verts - féculents Dessert lacté > 100mg Ca



EXEMPLES DE MENUS SUR 4 SEMAINES

MULTI ACCUEIL COQUILLE DE NOYE MENUS DES TOUTS PETITS		100% Viande Bovine Française 100% Volaille Française	100% Viande Porcine Française 100% Veau Français	Produit issu de l'Agriculture Biologique Produit local	
S1 GOÛTER	LUNDI Sauté de bœuf au jus Purée de chou fleur et pomme de terre Fruits mixés Compote Yaourt nature sucré	MARDI Filet de lieu au jus Purée de brocolis et pomme de terre Fromage blanc sucré Compote Petit suisse nature sucré	MERCREDI Rôti de porc au jus Purée de céleri et pommes de terre Compote Compote Yaourt aromatisé	JEUDI Filet de poulet fermier au jus Purée de haricots verts et pomme de terre Compote Compote Fromage blanc aux fruits	 VENDREDI Sauté de dinde au jus Purée de carottes et pomme de terre Yaourt nature Compote Petit suisse aux fruits
S2 GOÛTER	LUNDI Cube de coq Purée d'épinard et pomme de terre Fruits mixés Compote Yaourt aromatisé	MARDI Gigot d'agneau au jus Purée de haricots verts et pomme de terre Fruits mixés Compote Fromage blanc aux fruits	MERCREDI Emincé de bœuf Purée de navet et pomme de terre Yaourt nature sucré Compote Petit suisse nature sucré	JEUDI Poulet rôti Purée de ratatouille et pomme de terre Compote Compote Fromage blanc aux fruits	 VENDREDI Sauté de porc au jus Purée de carottes et pomme de terre Yaourt aromatisé Compote Petit suisse aux fruits
S3 GOÛTER	LUNDI Filet de saumon au jus Purée de poireaux et pomme de terre Compote Compote Fromage blanc sucré	MARDI Emincé de dinde au jus Purée de courgettes et pomme de terre Petit suisse nature sucré Compote Yaourt aromatisé	MERCREDI Rôti de porc au jus Purée de haricots verts et pomme de terre Petits suisses aux fruits Compote Fromage blanc	JEUDI Jambon Purée de chou fleur et pomme de terre Petit suisse nature sucré Compote Yaourt nature sucré	 VENDREDI Sauté de bœuf au jus Purée de carottes et pomme de terre Fruits mixés Compote Fromage blanc aux fruits
S4 GOÛTER	LUNDI Emincé de porc Purée de chou de Bruxelles et pomme de terre Yaourt confiture Compote Yaourt nature sucré	MARDI Sauté de bœuf au jus Purée d'artichauts et pomme de terre Fromage blanc nature sucré Compote Petit suisse aromatisé	MERCREDI Filet de dinde au jus Purée de chou fleur et pomme de terre Compote Compote Petit suisse nature sucré	JEUDI Filet de coq au jus Purée d'épinard et pomme de terre Fruit de saison Compote Yaourt	 VENDREDI Sauté de dinde au jus Purée de carottes et pomme de terre Yaourt aromatisé Compote Petit suisse aux fruits

MULTI ACCUEIL COQUILLE DE NOYE MENUS EXPLORATEURS ET TROTTEURS		100% Viande Bovine Française 100% Volaille Française	100% Viande Porcine Française 100% Veau Français	Produit issu de l'Agriculture Biologique Produit local	
S1 GOÛTER	LUNDI Velouté Dubarry Lesagnes à la biolognaise et salade Fruit de saison Gâteau au yaourt Verre de lait	MARDI Brocolis vinaigrette Filet de lieu beurre blanc Poireaux et bouillou Fromage blanc sucré Compote Pain et beurre	MERCREDI Duo de rizi noir et carotte Langue sauce tomate Purée de céleri et pomme vapeur Fruit de saison Biscuit Yaourt aromatisé	JEUDI Salade de lentilles Omelette Pommes sautées et haricots verts Fruit de saison Casse-croûte Lait	 VENDREDI Soupe de carottes Blanquette de dinde Riz et légumes Cantal Biscuit Salade de fruits
S2 GOÛTER	LUNDI Poireaux ciboulas Cube de coq à la crème Epinard et purée Entremets pistache Compote Palmiers	MARDI Œuf mimosa Gigot d'agneau Flageolets et haricots verts Fruit de saison Casse-mâché Verre de lait	MERCREDI Salade de pomme de terre Emincé de bœuf Tomates cuites et bouillou Mozzarella Dés de pomme cuite cressonade Petit suisse nature sucré	JEUDI Jus d'agrumes frais Poulet rôti Pommes sautées et ratatouille Fruit de saison Verre de lait Brioche	 VENDREDI Dés de concombre Sauté de porc aux épices douces Purée de carottes et pois cassé Entremets chocolat Compote biscuitée Fruit de saison
S3 GOÛTER	LUNDI Fond d'artichaut Filet de saumon sauce aigre Fondue de poireaux-pomme vapeur Fruit de saison Cake citron Verre de lait	MARDI Velouté de courgettes Emincé de dinde aux épices douces Semoule et carottes Entremets vanille Fruit de saison Yaourt aromatisé	MERCREDI Haricots verts vinaigrette Lapin à la moutarde Riz et salsifis Mousse au chocolat Fruit de saison Pain et beurre	JEUDI Potage de poireaux Jambon Printanière de légumes Petit suisse nature sucré Gâteau de semoule Fruit de saison	 VENDREDI Dés de concombre Bœuf bourguignon Coquillettes et carottes Fruit de saison Pain Fromage frais
S4 GOÛTER	LUNDI Bettes rouges râpées Emincé de porc au miel Choux de Bruxelles et riz Yaourt confiture Compote Pain et miel	MARDI Duo carottes et maïs Sauté de bœuf au jus Champignons et pâtes Petit suisse aux fruits Cheesecake Fruit de saison	MERCREDI Riz Filet de dinde Gratin chou fleur pomme de terre Fruit de saison Céréales Verre de lait	JEUDI Pizza Filet de coq au citron Semoule épinards gratinés Fruit de saison Pain Pain l'évêque	 VENDREDI Bûche de concombre yaourt Omelette aux herbes Bouillou tomates cuites Creme dessert chocolat Compote Pain d'épices

LE TABLEAU DE FRÉQUENCE

GEMRCN 2015

ANNEXE 4 : Populations en métropole. Fréquences de services des aliments.



Annexe 4.1 Populations en métropole. Fréquences de services des aliments pour les jeunes enfants **BEBES** en établissement d'accueil ou de soins de la petite enfance

FREQUENCE DE CONTRÔLE

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Période du Lundi 51 au Vendredi 54 (20 repas)	(au moins)	Entrée	Plat protéique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	BEBES (8-9 mois à 12 mois) FREQUENCES RECOMMANDEES	BEBES (8-9 mois à 12 mois) FREQUENCES OBSERVEES
Entrées contenant plus de 15% de lipides								
Crudités de légumes ou de fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits								
Produits à tige ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides								
Plats protéiques ayant un rapport Protéines/Lipides < ou = à 1								
Filets de poisson 100% poisson			4				4/20 mini	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau			5				4/20 mini	5
Viandes hachées contenant plus de 10% de lipides								
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf								
Préparations pâtisseries (1) ayant un rapport Protéines/Lipides > ou = 1 et contenant au moins 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf								
Légumes cuits autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes				20			20 / 20	20
Pommes de terre, pâtes, riz, semoule (ou blé en grains et légumes secs à partir de 15-18 mois)				20			20 / 20	20
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (2)								
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100mg et moins de 150mg par portion								
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion								
Desserts contenant plus de 15% de lipides								
Desserts de fruits crus 100% fruit cru ou cuits, sans sucre ajouté (3)						10	20 / 20	10
Desserts ou laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides								

(1) Fabriquées sur place ou produites spécifiquement pour des établissements d'accueil et de soins de petite enfance

(2) Fromage servi en tant que tel ou en entrée composée.

(3) Pour les enfants de moins de 15-18 mois, les crudités sont servies mixées, écrasées ou râpées.

Les salades de fruits surgelées, 100% fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique.

GEMRCN Juin 2015

Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luçe Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



GEMRCN 2015

ANNEXE 4 : Populations en métropole. Fréquences de services des aliments.



Annexe 4.1 Populations en métropole. Fréquences de services des aliments pour les jeunes enfants **GRANDS** en établissement d'accueil ou de soins de la petite enfance

FREQUENCE DE CONTRÔLE

Chaque composante d'un menu est concernée par plusieurs critères (cf. cases blanches). Les fréquences observées sont à reporter dans les cases blanches et à comparer aux fréquences recommandées.

Période du Lundi 51 au Vendredi 54 (20 repas)	(au moins)	Entrée	Plat protéique	Garniture ou accompagnement	Produit laitier	Dessert	GRANDS (15-18 mois à 3 ans) FREQUENCES RECOMMANDEES	GRANDS (15-18 mois à 3 ans) FREQUENCES OBSERVEES
Entrées contenant plus de 15% de lipides		1					1 / 20 maxi	1
Crudités de légumes ou de fruits contenant au moins 50% de légumes ou de fruits		2		1			8/20 mini	8
Produits à tige ou pré-frits contenant plus de 15% de lipides			0	0			2/20 maxi	0
Plats protéiques ayant un rapport Protéines/Lipides < ou = à 1								
Filets de poisson 100% poisson			4				4/20 mini	4
Viandes non hachées de bœuf, de veau, d'agneau			4				4/20 mini	4
Viandes hachées contenant plus de 10% de lipides			0				0/20 maxi	0
Préparations ou plats prêts à consommer contenant moins de 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf								
Préparations pâtisseries (1) ayant un rapport Protéines/Lipides > ou = 1 et contenant au moins 70% du grammage recommandé pour la portion de viande, poisson ou œuf			0				2/20 maxi	0
Légumes cuits autres que secs, seuls ou en mélange contenant au moins 50% de légumes				10			10 / 20	10
Pommes de terre, pâtes, riz, semoule (ou blé en grains et légumes secs à partir de 15-18 mois)				20			10 / 20	20
Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion (2)		0			2		8/20 mini	2
Fromages dont la teneur en calcium est comprise entre 100mg et moins de 150mg par portion		0			0		6/20 mini	0
Laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 100mg de calcium et moins de 5g de lipides par portion					0	10	2/20 mini	10
Desserts contenant plus de 15% de lipides						0	1/20 maxi	0
Desserts de fruits crus 100% fruit cru ou cuits, sans sucre ajouté (3)						8	10/20 mini	8
Desserts ou laitages (produits laitiers frais, desserts lactés) contenant plus de 20g de glucides simples totaux par portion et moins de 15% de lipides					0	0	1/20 maxi	0

* Possibilité de proposer des entrées de légumes aux enfants dans la tranche d'âge 12 à 15-18 mois selon leur développement et leurs capacités masticatoires (appréciées par les adultes encadrants).

(1) Fabriquées sur place ou produites spécifiquement pour des établissements d'accueil et de soins de petite enfance

(2) Fromage servi en tant que tel ou en entrée composée.

(3) Pour les enfants de moins de 15-18 mois, les crudités sont servies mixées, écrasées ou râpées.

Les salades de fruits surgelées, 100% fruits, sont à prendre en compte si elles ne contiennent pas de sucre ajouté, et n'ont pas subi d'autre traitement thermique.

GEMRCN Juin 2015

Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luçe Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



EXEMPLES DE PIQUE-NIQUES



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
 CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

DÉTAILS DE NOS ANIMATIONS ET REPAS À THÈME

Les types d'animations

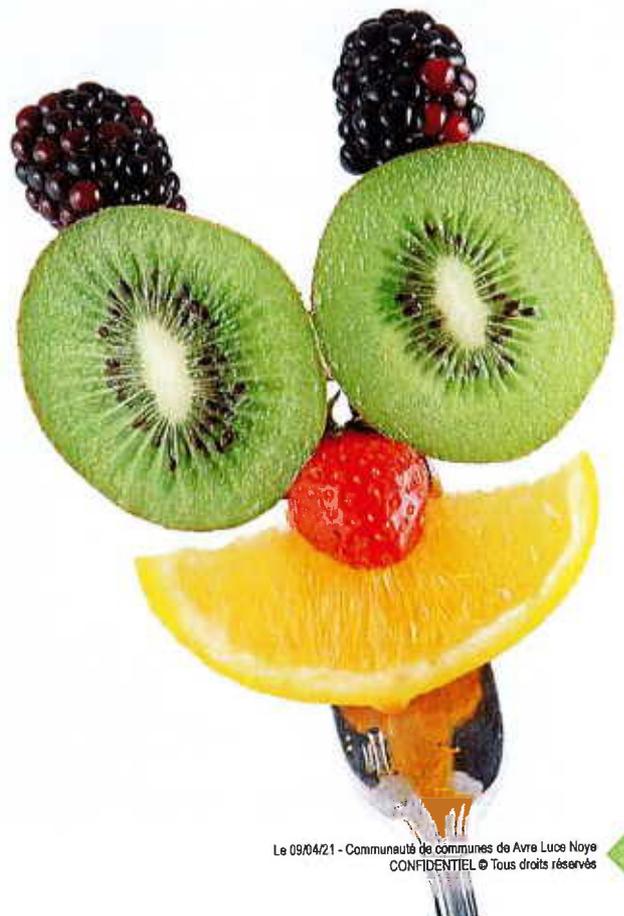
Différents types d'animations, qui rythment le restaurant toute l'année & chaque mois :

- **C'est de saison** : Les rendez-vous culinaire qui rythmeront la prestation grâce aux produits de saison à retrouver dans les menus
- **Les repas à thèmes** : Un jour d'animation dans votre crèche, une animation avant tout culinaire avec un menu composé de recettes de l'animation, de l'entrée jusqu'au dessert
- **Les événements** : Un événement qui dure plus longtemps dans le restaurant, toujours avec un menu spécifique et avec un impact plus commerçant : jeu concours, décoration, dégustation...

A votre demande 5 événements minimum chaque année :

Des thèmes qui rythment la vie des enfants, en cohérence avec les fêtes calendaires, les incontournables de l'année mais également les engagements Dupont restauration :

- **Les fêtes calendaires** : Le repas des Rois, la Chandeleur, Noël, Pâques et Halloween
- **Les engagements Dupont Restauration** : Les producteurs locaux, la nutrition, la cuisine (thèmes culinaires), le développement durable



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
 CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

EXEMPLES DE MENUS POUR LES REPAS FESTIFS



HALLOWEEN
Octobre

8-9 mois à 12 mois :
Marmite de la sorcière (Sauté de boeuf)
Purée d'Halloween (Potiron et pomme de terre)
Compote pommes-orange

12 mois à 15-18 mois :
Cheveux de sorcière (Carottes râpées)
Marmite de la sorcière (Sauté de boeuf)
Purée d'Halloween
(Potiron et pomme de terre)
Mimolette
Orange

15-18 mois à 3 ans :
Cheveux de sorcière (Carottes râpées)
Marmite de la sorcière (Sauté de boeuf)
Purée d'Halloween (Potiron et pomme de terre)
Mimolette
Gâteau empoisonné (Fondant au chocolat)

DUPONT
RESTAURANT

La 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



JOYEUX NOËL
Décembre

8-9 mois à 12 mois :
Rôti de boeuf
Purée de haricots verts et pommes de terre
Compote pommes-orange

12 mois à 15-18 mois :
Macédoine de légumes
Rôti de boeuf
Purée de haricots verts et pommes de terre
Fromage du Père-Noël
Compote pommes-orange à la cannelle

15-18 mois à 3 ans :
Macédoine de légumes
Rôti de boeuf
Gratin dauphinois et haricots verts
Fromage du Père-Noël
Bûche glacée au chocolat

DUPONT
RESTAURANT

La 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



GALETTE DES ROIS
Janvier

8-9 mois à 12 mois :
Rôti de porc
Purée de haricots verts et pommes de terre
Compote de pommes

12 mois à 15-18 mois :
Crêpe au fromage
Rôti de porc sauce charcutière
Purée de haricots verts et pommes de terre
Fromage
Compote de pommes

15-18 mois à 3 ans :
Crêpe au fromage
Rôti de porc sauce charcutière
Spaghettis aux petits légumes
Fromage
Galette des rois aux pommes

DUPONT
RESTAURANT

La 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

CHANDELEUR

Février

8-9 mois à 12 mois :
Jambon de Paris
Purée de petits pois et pommes de terre
Compote pommes-poires

12 mois à 15-18 mois :
Salade coleslaw
Jambon de Paris
Purée de petits pois et pommes de terre
Fromage
Crêpe à la confiture

15-18 mois à 3 ans :
Salade coleslaw
Jambon de Paris
Torsades et gruyère râpé
Bouquetière de légumes
Fromage
Crêpe au chocolat



FRAICHE ATTITUDE

Juin

8-9 mois à 12 mois :
Poulet au jus
Purée de légumes et pomme de terre
Compote pommes-rhubarbe

12 mois à 15-18 mois :
Poulet au jus
Purée de légumes du soleil et pomme de terre
Compote pommes-rhubarbe

15-18 mois à 3 ans :
Gaspacho aux concombres
Poulet à l'orange
Riz
Ratatouille aux légumes du soleil
Fromage frais
Compote pommes-rhubarbe



FOCUS ; QUELQUES EXEMPLES DE DECORATION POUR LES REPAS FESTIFS

HALLOWEEN



NOËL



EPIPHANIE



CHANDELEUR ET MARDI GRAS



PÂQUES



FRAICH'ATTITUDE



DES EXEMPLES DE RECETTES POUR LES PARENTS

RECETTE
Mélange orange de pêche à la vanille

Ingredients
1 pêche
1 orange
1 cuillère à soupe de sucre
1 cuillère à café de vanille

Préparation
1. Peler la pêche et la vanille.
2. Peler l'orange et la couper en quartiers.
3. Mixer le tout avec le sucre et la vanille.
4. Servir frais.

C'est prêt !

Crèche de la communauté de communes Avre Luce et Noye





La pêche et la nectarine

La pêche est originaire de Chine. Symbole d'amour, elle y fait aussi l'objet de nombreuses superstitions et son arbre représente le 3ème mois chinois. Sous Louis XIV qui en était fier, il en existait une variété de variétés dont la célèbre « Téton de Vénus ».

Les pêches sont présentes sur le marché de mai à novembre, mais surtout en juillet et août. Mûres, elles doivent être jouffes au toucher. La coloration doit être un rouge carmin de couleur. Achetez-les pour une consommation immédiate, elles ne se conservent que tout au plus 48h au frais.

Les nectarines ont une peau lisse et sont plus petites que les pêches. Elles sont présentes sur le marché de mai à novembre, mais surtout en juillet et août. Mûres, elles doivent être jouffes au toucher. La coloration doit être un rouge carmin de couleur. Achetez-les pour une consommation immédiate, elles ne se conservent que tout au plus 48h au frais.

À partir de quel âge ?

Crèche de la communauté de communes Avre Luce et Noye




RECETTE
Jus de melon et pastèque

Ingredients
200g de melon
200g de pastèque
1 citron

Préparation
1. Couper le melon et la pastèque en cubes.
2. Mixer le tout avec le jus de citron.
3. Servir frais.

C'est prêt !

Crèche de la communauté de communes Avre Luce et Noye





la fraîche attitude

Le melon et la pastèque

Originaire d'Afrique, le melon fut introduit en France vers 1450. Les variétés sont nombreuses : le plus courant, « le charentais », issu de la pastèque, est le plus consommé. Les pastèques sont originaires de Chine et ont été introduites en France au 17ème siècle.

La pastèque est la dernière variété de melon. Elle est originaire d'Afrique et a été introduite en France au 17ème siècle. Elle est la plus consommée.

À partir de quel âge ?

Crèche de la communauté de communes Avre Luce et Noye




COMMUNICATION AVEC LES FAMILLES

Dupont Restauration s'engage à fournir à la collectivité les menus établis conjointement, en vue d'informer les parents.

Le libellé des mets est détaillé, clair et précis, en conformité avec la législation.

Dupont Restauration s'engage à informer les convives des qualités nutritionnelles des plats servis. Et affiche les menus aux emplacements désignés par la ville. Le libellé des mets est clair et précis, en conformité avec la législation. Il est facilement compréhensible par les enfants.



Crèche de Capécaille de Noye - Nilly sur Noye

Menu du jour

1. Soupe de légumes
2. Poulet rôti
3. Pommes de terre
4. Salade de fruits
5. Dessert

À partir de quel âge ?

Crèche de la communauté de communes Avre Luce et Noye




Le menu est communiqué

Le menu est communiqué aux parents avant le début de la semaine. Il est communiqué aux enfants à l'aide de pictogrammes et de dessins.

Comment lire le menu ?

Le menu est communiqué aux parents avant le début de la semaine. Il est communiqué aux enfants à l'aide de pictogrammes et de dessins.

À partir de quel âge ?

Crèche de la communauté de communes Avre Luce et Noye



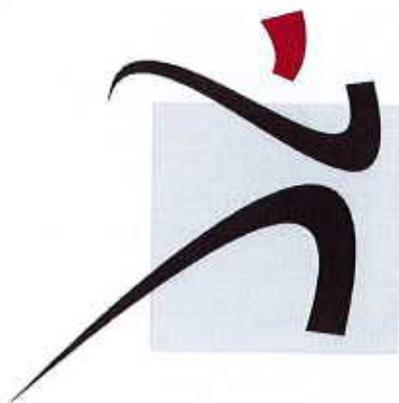

Envoyé en préfecture le 18/05/2021

Reçu en préfecture le 18/05/2021

Affiché le

SLO

ID : 080-200070969-20210517-2021_1705_01-DE



NOTE SUR LES MATIÈRES PREMIÈRES



DUPONT
RESTAURATION

LES CONDITIONS DE PRODUCTION ET DE COMMERCIALISATION



LES FONDAMENTAUX DE NOTRE POLITIQUE ACHAT

Parce que la sélection de nos produits est un des facteurs déterminant de la qualité de nos prestations, la fonction « achat » est, avec les ressources humaines, un des services supports les plus importants de l'entreprise.

Nous voulons absolument préserver notre indépendance et la maîtrise de nos circuits d'approvisionnements. Il n'y a pas de Centrale d'Achats chez Dupont Restauration, mais un référencement de Distributeurs et de Producteurs pour chaque famille de produits au plus proche des établissements pour lesquels nous travaillons.

Nous nous assurons de disposer de la quasi-totalité de nos besoins dans un périmètre maximum de 150 km. Une proximité qui nous garantit la réactivité de nos distributeurs et de nos producteurs et, l'assurance de contrôler une qualité de produits conforme à nos besoins d'approvisionnement. Un engagement fort en matière de développement durable.

Encadrée par notre certification ISO 9001 (Version 2015), notre politique Achat s'appuie sur 5 Fondamentaux :



QUALITÉ DE SERVICE ET QUALITÉ DES PRODUITS

LES CRITÈRES DE RÉFÉRENCIEMENT FOURNISSEURS ET PRODUITS

Pour répondre parfaitement aux besoins de notre activité :

- ◆ Les exigences qualitatives de nos convives sont naturellement de plus en plus importantes,
- ◆ La réglementation de notre métier se complexifie,
- ◆ La diversité des établissements (écoles, maisons de retraite, sièges sociaux, usines, bases défense,...) auprès de qui nous apportons nos prestations de service, multiplie nos besoins,
- ◆ Leur dispersion sur l'ensemble du territoire national demande une logistique sans faille.

Nos cahiers des charges vis-à-vis des fournisseurs et des producteurs sont excessivement précis et reposent sur 2 critères :

LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX

LE SERVICE & L'ENVIRONNEMENT

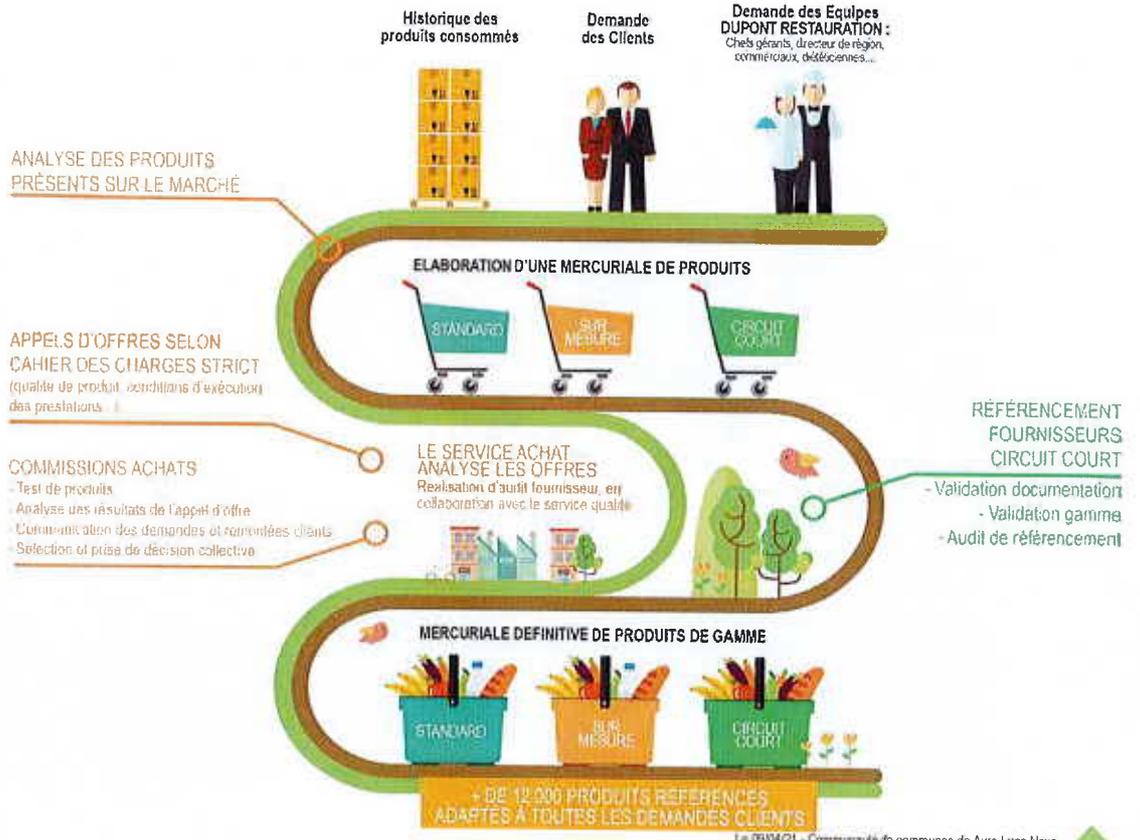


LE MEILLEUR RAPPORT QUALITÉ/PRIX

Notre politique « Achats » est au service des « Produits ». Chaque famille de produits fait l'objet d'un cahier des charges spécifique, en veillant à une stricte conformité avec les recommandations et les réglementations des organismes officiels (GEMRCN, PNNS, Normes EUR, etc....) Et, la prise en compte des engagements du Grenelle de l'Environnement en particulier sur l'introduction de produits BIO ou issu de l'agriculture biologique.

Un procédé de référencement encadré par notre certification ISO 9001 (Version 2015) garante de la qualité de service durable des Fournisseurs et Producteurs choisis et des produits sélectionnés.

Le schéma ci-contre résume les différentes étapes nécessaires qui associent précision (Des critères de sélection), personnalisation (Des produits adaptés à chaque typologie de Convives) et réactivité (Une réponse rapide aux demandes de nos Clients)



L'ERP ACHAT : NOTRE LOGICIEL DE GESTION ACHAT ET DE TRAÇABILITÉ PRODUITS



Le projet « ERP » Dupont Restauration appelé MIAM mis en place au premier semestre 2021, il garantit des indicateurs automatisés pour l'ensemble de nos clients sur notamment les % de produits locaux, labélisés et BIO.

Ce projet est motivé par les objectifs suivants :

1. Disposer d'une base d'informations fiable sur les articles référencés, prix d'achat, commandes, réceptions, facturations, incidents, demandes d'avoir, accrochage commande/réception/facture...
2. Organiser de la traçabilité complète permettant de répondre aux obligations législatives (PAF)
3. Permettre de répondre à la loi EGALIM (50% des repas labélisés dont 20% sur le label bio) en termes d'information aux consommateurs, suivi d'indicateurs.

L'ENGAGEMENT DUPONT RESTAURATION CONTRE L'UTILISATION D'OGM

ATTESTATION sur la non-utilisation de produits étiquetés OGM

Les SRC du SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective) ont réalisé dès 1998 une fiche technique sur les OGM destinée à informer leur personnel de l'état de la réglementation et de la connaissance scientifique. Depuis 1998, cette fiche est régulièrement mise à jour pour tenir compte des évolutions tant réglementaires que scientifiques.

Désireuses de promouvoir une sécurité alimentaire optimale, les SRC et notamment DUPONT RESTAURATION s'engagent à ne pas utiliser de produits étiquetés OGM dans la préparation de leurs plats.

Toutefois, elles reconnaissent être dans l'impossibilité de garantir de façon formelle que les repas servis ne contiennent pas d'OGM ou leurs dérivés tant qu'une traçabilité fiable ne sera pas établie à l'échelle mondiale. Les SRC en appellent donc à la responsabilité des pouvoirs publics et des industriels agro alimentaires qui doivent mettre en œuvre un étiquetage le plus en amont possible de la filière alimentaire et traiter cette question au niveau international.

TRAÇABILITÉ ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE – UN ENJEU QUOTIDIEN

Le suivi et le contrôle permanent de nos achats

La qualité de nos achats est un enjeu primordial pour Dupont Restauration. Depuis 2004, notre direction des achats est certifiée ISO 9001.

Au sein de cette direction, nous avons dédié une fonction "QUALITÉ ACHAT". Cette fonction a pour objectif de tester en amont des référencements produits. Elle suit également tous les éventuels "incidents fournisseurs" dans un souci d'amélioration continue.



EN 2018

168 PRODUITS TESTÉS
120 RÉFÉRENCÉS



33 NOUVEAUX FOURNISSEURS TESTÉS
20 RÉFÉRENCÉS



LA QUALITÉ DES PRODUITS EST NOTRE ENJEU AU QUOTIDIEN

Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luçe Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

La gestion des alertes alimentaires sur nos achats

Nos services Achats et Qualité assurent une veille 7/7, 24h/24, de toutes les informations communiquées par les voies officielles (DGAL, SNRC, DDASS, Fournisseur), ainsi que les retours et échos de nos Clients et de nos équipes, sur les risques et alertes alimentaires.

A la validation de l'information, une communication immédiate est adressée à l'ensemble des sites Dupont Restauration (Chef gérant, Responsable de secteur, Directeurs de site et Directeurs de région) qui précise la nature de l'alerte alimentaire, le produit incriminé et le plan d'action à mettre en œuvre :

- ❖ L'information à nos Clients par notre Direction qualité,
- ❖ Eventuellement le retrait immédiat du produit des productions et zones de stockage,
- ❖ Une identification des livraisons à venir,
- ❖ Le déclenchement des audits fournisseurs et des analyses bactériologiques, par les services achats et qualité.
- ❖ Le déréférencement provisoire ou définitif du produit et/ou du produit.



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luçe Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



LES PERFORMANCES EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT, DE DÉVELOPPEMENT DES APPROVISIONNEMENTS DIRECTS DE PRODUITS DE L'AGRICULTURE

Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

Dès la publication de la Loi Egalim en 2018, Dupont Restauration a pris les devants en menant une campagne de référencement auprès des producteurs et des coopératives de la région des Hauts de France. Cette démarche actionnée très en amont, nous permet aujourd'hui d'assurer auprès de tous nos Clients, un approvisionnement en conformité avec les directives de la Loi Egalim, à savoir, l'introduction à minima de 50% de produits alimentaires issus d'une agriculture raisonnée, dont 20% de produits Bio, en privilégiant pour chaque famille de produits les productions locales saisonnières.



LA SÉLECTION DE NOS PRODUITS BIO

DUPONT RESTAURATION vous propose des repas intégrant des aliments issus de l'agriculture biologique rigoureusement sélectionnés.

Nos partenaires possèdent une certification spécifique validant les produits obtenus conformément au mode de production et de livraison de produits « BIO ».

LES POINTS FORTS DES PRODUITS « BIO »

-  **SANS DANGER :**
Absence de pesticides, d'insecticides chimiques
-  **GOÛT :**
Saveur authentique
-  **PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT :**
Respect de la biodiversité et des saisons, pas d'engrais chimiques
-  **MANGER « BIO » :**
Un moyen de préserver sa santé, un mode de vie, un moyen de préserver l'environnement, retrouver le vrai goût des produits du terroir.

NOTRE POLITIQUE EN MATIÈRE D'ACHAT DE PRODUITS BIO

Dupont Restauration s'engage depuis 2010 à l'utilisation des produits bio dans ses recettes. Nous favorisons l'achat de produits Bio français tout en respectant les bassins de production régionaux.

Depuis 2019, nous sommes en capacité de proposer au moins 20% de produits bio (valeur achat) dans nos menus.

QUELQUES FOURNISSEURS DE PRODUITS BIO DE VOTRE REGION



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

NOS PRODUCTEURS DE PRODUITS BIO

Producteurs auprès desquels nos distributeurs sont susceptibles de nous approvisionner pour vos menus. Les producteurs sont proposés via nos distributeurs (coopérative et groupement).

Le rôle du distributeur :

- Ramasser les produits chez les producteurs locaux (en retour de leur tournée de livraison)
- Contrôler la qualité des produits reçus (par des agréés professionnels des Fruits & Légumes)
- Stocker les produits dans les meilleures conditions en fonction des stades de maturité des produits
- Livrer en une seule livraison tous les fruits et légumes dont a besoin le site (pour éviter 1 camion par produit)

Partenariat avec NORABIO
Regroupement de producteurs Bio des Hauts-de-France






**COOPÉRATIVE
DE PRODUCTEURS BIO DES HAUTS-DE-FRANCE**

*ici, vous agissez pour une agriculture
Biologique, Régionale et Solidaire !*

Notre Charte

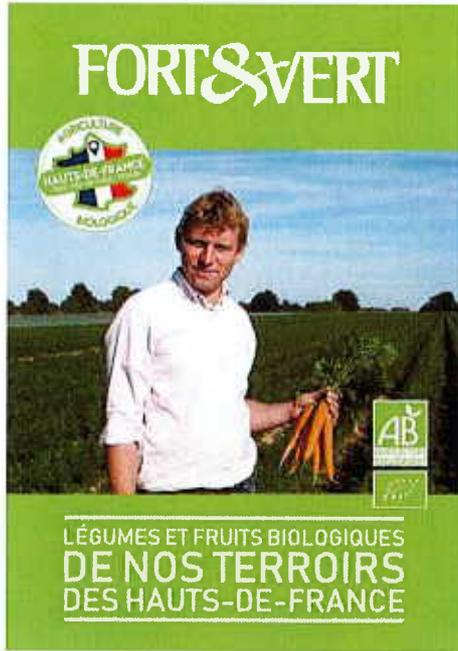
“ Notre réseau de producteurs adhérents agit pour un système alimentaire de **qualité, solidaire et durable** ”

Nous nous distinguons par nos **circuits de valorisation, notre modèle coopératif et la diversité de nos adhérents**

Nous contribuons au développement de notre territoire dans le respect des valeurs de **l'économie sociale et solidaire** ”



Partenariat avec FORT & VERT
 Organisation rassemblant les producteurs locaux bio



FORT & VERT

UNICITE
 HAUTS-DE-FRANCE
 BIOLOGIQUE

**LÉGUMES ET FRUITS BIOLOGIQUES
 DE NOS TERROIRS
 DES HAUTS-DE-FRANCE**



**Plus de 20 ans au service de la bio
 des Hauts-de-France**

FORT&VERT est fortement impliqué à l'export. Contractualisation, suivi, production de campagnes, des appels de plans accompagnent au quotidien les professionnels de l'agriculture. Avec son réseau de producteurs des Hauts-de-France, l'entreprise valorise les légumes et fruits de nos terroirs.

- Fort&Vert** : un acteur incontournable de la filière bio
- 1997** : la création de FORT & VERT dans le département de l'Aisne
- 1998** : la création de FORT & VERT dans le département de la Somme
- 2000** : la création de FORT & VERT dans le département de l'Oise
- 2002** : la création de FORT & VERT dans le département de l'Ardennes
- 2003** : la création de FORT & VERT dans le département de la Mayenne
- 2004** : la création de FORT & VERT dans le département de la Sarthe
- 2005** : la création de FORT & VERT dans le département de la Vendée
- 2006** : la création de FORT & VERT dans le département de la Loire-Atlantique
- 2007** : la création de FORT & VERT dans le département de la Bretagne
- 2008** : la création de FORT & VERT dans le département de la Normandie
- 2009** : la création de FORT & VERT dans le département de la Picardie
- 2010** : la création de FORT & VERT dans le département de la Champagne-Ardenne
- 2011** : la création de FORT & VERT dans le département de la Bourgogne
- 2012** : la création de FORT & VERT dans le département de la Franche-Comté
- 2013** : la création de FORT & VERT dans le département de la Rhône-Alpes
- 2014** : la création de FORT & VERT dans le département de la PACA
- 2015** : la création de FORT & VERT dans le département de la Corse
- 2016** : la création de FORT & VERT dans le département de la Réunion
- 2017** : la création de FORT & VERT dans le département de la Guadeloupe
- 2018** : la création de FORT & VERT dans le département de la Martinique
- 2019** : la création de FORT & VERT dans le département de la Guyane
- 2020** : la création de FORT & VERT dans le département de la Nouvelle-Calédonie
- 2021** : la création de FORT & VERT dans le département de la Polynésie Française



Un outil interne dédié aux légumes de plein champs

Pour répondre au mieux à la demande, FORT&VERT dispose d'un outil interne structurant la filière légumes de plein champs. Son nom : **TRAPÈZIO**. Cette station de triage, lavage et conditionnement permet de proposer une gamme locale large (carottes, pommes de terre, navet, oignon, poireau...).



« Après 20 ans de développement, la mission de FORT&VERT est toujours la même : proposer aux consommateurs une gamme de produits locaux et de saison de qualité maximale. Cet objectif se traduit par l'implémentation de divers outils et processus dans les productions afin de garantir tous les jours l'approvisionnement. »

Grégoire OLIVIER
 Fondateur et dirigeant de FORT&VERT

Un réseau de fournisseurs

L'entreprise travaille toute l'année. Une gamme large adaptée aux différents cycles de consommation : magasins spécialisés, centres, industries agroalimentaires, restauration collective. FORT&VERT commercialise donc des fruits et légumes 100% bio en vrac ou conditionnés et dispose d'équipes commerciales dédiées.



Autres producteurs locaux

Le bio producteur
Norabio

ALBERT BERNARD

Basé à Laval (53), Albert et Anne, sa femme, ont fondé en 1998 la bio ferme où ils sont producteurs des légumes locaux des légumes, des produits de saison, des produits de saison, des produits de saison.



Le bio producteur
Norabio

BENOÎT OUTTERS

Basé à Combrailles (63), Benoît Outters est agriculteur bio depuis 1988. Il cultive principalement des légumes locaux, des légumes de saison, des produits de saison, des produits de saison.



Le bio producteur
Norabio

"JE SUIS LOCAL ET DE SAISON"

NOUVEAUX produits

PRODUITS DE SAISON

Produits de saison et de plein champ, produits de saison et de plein champ, produits de saison et de plein champ, produits de saison et de plein champ.



Le bio producteur
Norabio

STÉPHANE DEVILLERS

Basé à Combrailles (63), Stéphane Devillers est agriculteur bio depuis 1988. Il cultive principalement des légumes locaux, des légumes de saison, des produits de saison, des produits de saison.



Le bio producteur
Norabio

OLIVIER HALLUIN

Basé à Combrailles (63), Olivier Halluin est agriculteur bio depuis 1988. Il cultive principalement des légumes locaux, des légumes de saison, des produits de saison, des produits de saison.




UN LARGE CHOIX DE PRODUITS BIO

Avec nos fournisseurs, nous prenons l'engagement de valoriser :

- Les fruits et légumes frais locaux sous label « Jardins d'ici »,
- Les fruits et légumes BIO des Hauts de France,
- Les viandes Bœuf, Veau, Porc, Agneau, 100% VBF et pour partie Label Rouge,
- Les produits de la mer sous label « Bonne Pêche » et MSC,
- La volaille des Hauts de France sous label VVF,

Fournisseurs/Producteurs	Localisation	Site internet	Partenariat	Produits
NORD OCEAN (Groupe Charlet)	Boulogne sur mer	www.charlet.fr	Groupement de pêcheur français sous le Label» bonne Pêche et MSC	Produits de la mer
PRUVOST LEROY	ST Hilaire de Cottes	www.pruvosleroy.fr	Eleveur, abatteur et distributeur de viandes VBF et Label Rouge	Boeuf, Veau, Porc, Agneau
GRUPE CHARLET	Amiens	www.charlet.fr	Grossiste en fruits et légumes sous le Label Jardins d'ici (productions locales en agriculture raisonnée)	Blette, carotte, céleri, chou, courgette, endives, betterave, fraise, framboise, myrtille, groseille...
LACROIX DISTRIBUTION	Saint Quentin	www.lacroixdistribution.com	Marché produits laitiers auprès des producteurs locaux	Beurre, Oeuf, Fromage
A PRO BIO	Hauts de France	www.apro.bio	Groupement d'adhérents agriculteurs produits BIO des Hauts de France	Fruits et légumes, Fromage, Laitage, Viandes
NORABIO	Bois Grenier	www.norabio.fr	Coopérative regroupant 130 producteurs Bio des Hauts de France	Fruits, Légumes, Fromage, Laitage, Viandes
LIONOR	Hauts de France	www.lionor.fr	Producteur de volaille née, élevée, préparée dans les Hauts de France	Volaille sous Label VVF
FORT&VERT	Feuchy	www.fortelvert.fr	1er metteur en marché des Hauts de France 100% BIO avec 50 producteurs locaux	Pomme, Carotte, Champignons, Tomate, Salade, Courgette, Kiwi, Poireaux, Endives, PdT, Poivrons Choux fleur, Brocolis
ROSELO	Saint Laurent Blangy	www.roselo.fr	Un droit de commercialisation via les producteurs BIO de France	Fruits et légumes
NORUDIS	Distribution nationale des produits BIO français			Fruits, Légumes, Fromage, Laitage, Viandes

Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luçe Noye
 CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



DUPONT RESTAURATION ET LA LOI EGALIM

LE VÉGÉTARIEN CHEZ DUPONT RESTAURATION

Depuis le 1^{er} Novembre 2019 : Dupont Restauration met en place un menu végétarien / semaine

LA PROVENANCE DES ACHATS CHEZ DUPONT RESTAURATION

Dès aujourd'hui, Dupont Restauration peut vous valoriser la part de produits bio et équitables dans ses achats.
 Depuis le 1^{er} janvier 2020, nous fournissons une fois par an la proportion d'achats en circuits courts.
 Au 1^{er} juillet 2021, notre nouvel ERP achats permettra de nous donner les parts des produits bio et SICO de votre établissement.

L'ARRÊT DU PLASTIQUE CHEZ DUPONT RESTAURATION

Dès aujourd'hui Dupont Restauration propose une gamme de fontaine à eau (Eau traitée par ionisation) en eau plate et eau pétillante afin de stopper l'usage des bouteilles plastiques.

Nous proposons également depuis janvier 2021 des gourdes en fibre de bambou.



LA LOI EGALIM

RAPPEL DES 3 OBJECTIFS PRINCIPAUX DE LA LOI EGALIM

PRINCIPALES DISPOSITIONS CONCERNANT LA RESTAURATION COLLECTIVE

AU 1^{ER} NOVEMBRE 2019 :

- Obligation de proposer un menu végétarien 1 fois par semaine en restauration collective, ceci étant une expérimentation pendant 2 ans, en rapport avec le plan national de lutte contre les déchets.
- 2 ans maximum de transport de la matière première, pas de viande, ni poisson, ni volaille, ni produits laitiers.

AU 1^{ER} JANVIER 2020 :

- Obligation de proposer un menu végétarien et équilibré au moins une fois par an, par voie d'affichage et par communication électronique.
- Les achats des restaurants collectifs de la part des produits bio/équitable doivent être au moins de 5%.
- Les établissements qui ne proposent pas de produits locaux doivent proposer des produits locaux de provenance française.

AU 1^{ER} JANVIER 2022 :

Les règles relatives à la restauration collective doivent comporter une proportion de 50% de produits de qualité et durables et de 20% de produits biologiques. Les produits concernés ne comprennent pas ceux de France mais également les pays d'Europe comme par exemple le Portugal ou une île de la Méditerranée. La loi du 24 avril 2019 précise que le label bio doit être en conformité avec le règlement européen.

- l'absence d'origine
- l'absence géographique
- l'absence de certification garantie
- la mention, en cas d'une exploitation de produits agricoles, de la mention « produit de la ferme ».

Un label spécifique de la mise en œuvre de ces obligations est mis à disposition des collectivités territoriales et des établissements de restauration collective. La proportion de 50% de produits de qualité et durables correspond à la valeur hors taxe des achats de produits remplissant les conditions prévues pour entrer dans le cadre de cette production, rapportée à la valeur hors taxe des achats de produits destinés à entrer dans la composition des repas servis pour chaque établissement concerné.



Les grands impacts de la loi EGALIM pour la restauration collective :

La démarche touche tous les aspects de la restauration collective. En synthèse, mes mesures ont des impacts de l'amont à l'aval de la profession et prennent diverses formes comme :

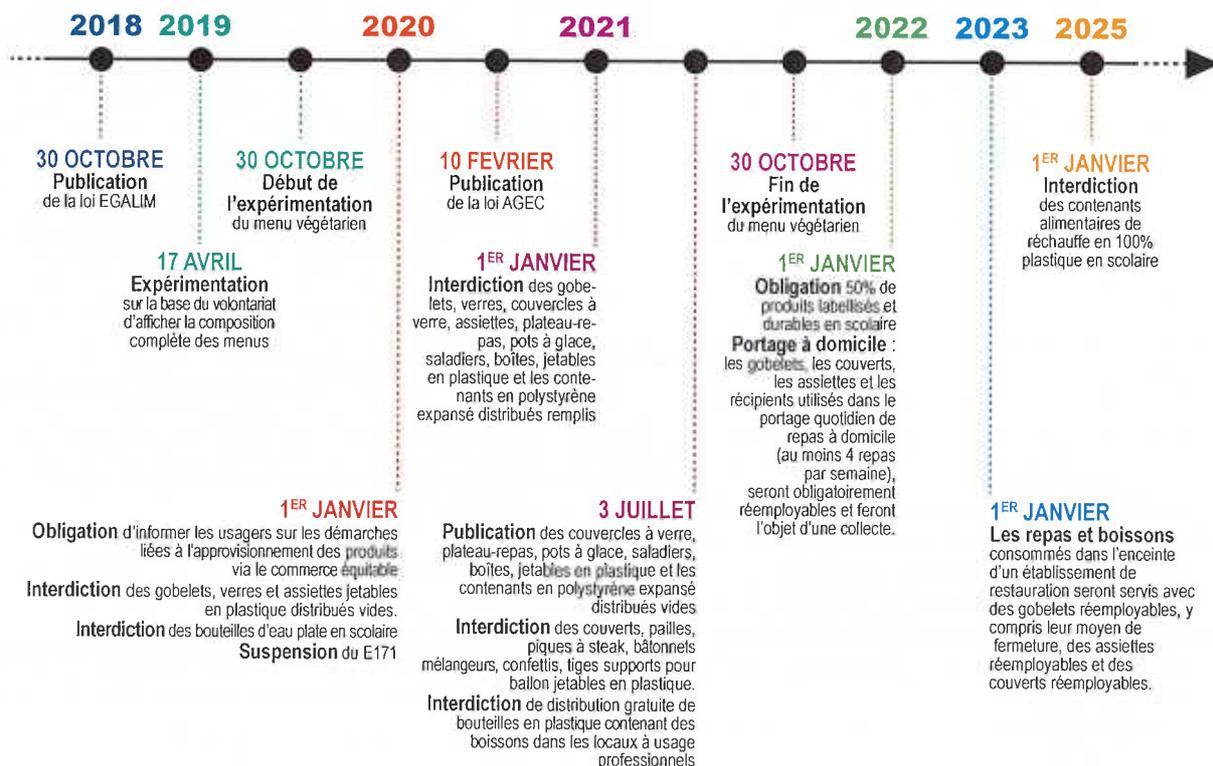
1. La réduction du plastique
2. La diversification des sources de protéines
3. Une obligation d'approvisionnement « responsable »
4. L'information et la consultation des convives
5. La lutte contre le gaspillage alimentaire

Calcul du ratio :

en valeur HT d'achats en euros de produits alimentaires achetés par an
 Exemple : pour 100€ HT d'achat de produits alimentaires, au moins 50€ doivent être des achats de produits de qualité, durables ou biologiques, dont au moins 20€ de produits biologiques.



EGALIM et AGECE : Frise d'application





DUPONT
RESTAURATION

LA PART DE PRODUITS FRAIS ET DE SAISON

Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luçe Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

53

NOS ENGAGEMENTS AU REGARD DES CRITÈRES DE VOTRE CAHIER DES CHARGES

Respectueux des attentes exprimées dans votre Cahier des Charges et au cours de nos différents échanges, nous nous engageons à intégrer dans la composition de nos Menus, et la préparation de nos recettes :



BŒUF / VEAU

80% Frais
100% Viande de bœuf Française
50% Viande de veau Française



PORC / CHARCUTERIE

100% Frais
100% Viande Française



LÉGUMES

100% Frais sur les crudités
70% sur les accompagnements
50% local en saison sur le frais



POISSON

60% Frais
100% Pêche durable
MSC



VOLAILLE

90% Frais
100% Volaille Française



FRUITS

90% Frais
40% Local en saison
sur le frais



PAIN

3 Artisans boulanger en local :
Boulangerie Van De Moortele à Noye
Boulangerie Sommermont à Moreuil
Boulangerie Marchesi à Moreuil



LAITAGES / FROMAGES

100% Frais
100% Français
Sélection de fromages AOP



PÂTISSERIES

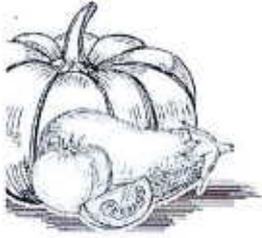
80% fait par nos
cuisiniers



AGNEAU

50% Frais
50% Viande Française

LA QUALITÉ DE NOS DENRÉES



LES FRUITS ET LÉGUMES

NOS ENGAGEMENTS POUR VOUS ET VOS CONVIVES

- ◆ Majoritairement des produits frais qui respectent les saisons.
- ◆ Des produits issus de producteurs locaux, (selon bassin de production)
- ◆ Des calibres respectueux des préconisations du GEMRCN,
- ◆ Des fruits mûrs à point

NOS ENGAGEMENTS POUR VOTRE ÉTABLISSEMENT

	% FRAIS	% SURGELÉS	% APPERTISÉS
LÉGUMES ENTRÉE	100 %		
LÉGUMES ACCOMPAGNEMENT	70 %	25 %	5 %
FRUITS	90 %		10 %



CALENDRIER DE SAISONNALITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES

JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
<p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Poire Pomme</p> <p>Les légumes : Betterave Céleri rave Chou-fleur Chou frisé Endive Haricots mungo et autres graines germées Légumes d'autrefois</p>	<p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Pomme Poire</p> <p>Les légumes : Betterave Céleri rave Chou feuille/ blanc/rouge Chou-fleur Chou frisé Endive Haricots mungo et autres graines germées Légumes d'autrefois</p>	<p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Fraise Pomme Poire</p> <p>Les légumes : Betterave Céleri rave Chou feuille/ blanc/rouge Chou-fleur Chou frisé Endive Haricots mungo et autres graines germées Légumes d'autrefois PDT primeur</p>	<p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Pomme Poire</p> <p>Les légumes : Carotte Céleri branche Champignon Epinard Jeunes pousses Navet PDT conservation Poireau Radis Salade</p>	<p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Céleri Fraise Pomme Rhubarbe</p> <p>Les légumes : Céleri branche Céleri rave Champignon Courgette Epinard Jeunes pousses Navet PDT conservation Poireau Radis Salade</p>	<p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Abricot Céleri Fraise Framboise Pomme</p> <p>Les légumes : Ail, oignon, échalote Betterave Blette Carotte Champignon Concombre Courgette Epinard Jeunes pousses Navet PDT conservation Poireau Radis Salade Tomate</p>
<p>JUILLET</p> <p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Fraise Framboise</p> <p>Les légumes : Chou-fleur Chou Romanesco Courgette Haricot mungo et autres graines germées Herbes aromatiques PDT primeur</p>	<p>AOÛT</p> <p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Fraise Framboise Pomme</p> <p>Les légumes : Blette Chou-fleur Chou Romanesco Courgette Haricot mungo et autres graines germées Herbes aromatiques</p>	<p>SEPTEMBRE</p> <p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Fraise Poire Pomme</p> <p>Les légumes : Céleri rave Chou-fleur Courge Fenouil Herbes aromatiques</p>	<p>OCTOBRE</p> <p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Fraise Pomme</p> <p>Les légumes : Betterave Blette Céleri rave Champignon Chou feuille/ blanc/rouge Chou-fleur Chou frisé Chou Romanesco Courge</p>	<p>NOVEMBRE</p> <p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Poire Pomme</p> <p>Les légumes : Betterave Céleri rave Chou feuille/ blanc/rouge Chou-fleur Chou frisé Chou Romanesco Courge Endive Haricot mungo et autres graines germées Légumes d'autrefois</p>	<p>DÉCEMBRE</p> <p>EN RÉGION</p> <p>Les fruits : Poire Pomme</p> <p>Les légumes : Céleri rave Chou feuille/ blanc/rouge Chou-fleur Chou frisé Courge Endive Haricot mungo et autres graines germées Légumes d'autrefois</p>

ET AUSSI LES FRUITS ET LÉGUMES EXOTIQUES DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE : BANANE, ANANAS, MANGUE



LES VIANDES BOVINES



LA QUALITÉ RÉELLE DES VIANDES :

Conformation R - Engraissement 2/3

Maturation : >7>10 jours gamme grillade et pièce à rôti
4 jours pour les avant (disposition réglementaire des viandes hachées)

Steack haché (surgelé) minimum 15% de matière grasse
100% muscle.



Notre viande de bœuf est 100% origine France.

Sélection rigoureuse des partenaires

Respect des procédures de l'élevage

Elaboration du produit.

Notre viande de bœuf 'race à viande', est origine France à 100%

Dans la gamme 'race à viande', sélection de la race Blanc-Bleu, appréciée pour sa qualité gustative et pour sa faible teneur en grasse.

Nos steaks hachés de bœuf, origine France

Composés à 100% de muscle

Teneur en matière grasse de 15% et moins.

Notre viande de veau, origine France et Hollande

Veau de qualité supérieure (et non un « jeune bovin »), de moins de 9 mois, suivant la réglementation en vigueur.

LE + DUPONT RESTAURATION

NOS ENGAGEMENTS

Steaks hachés à 100% muscle et teneur en matière grasse <15%

Rôti dénervé

Viande à braiser et à bouillir correctement dégraissée

Possibilité de viande labélisée



LES VIANDES OVINES

Viances ovines origine Union Européenne.

Viande d'agneau fraîche et savoureuse.

Nous privilégions les agneaux blancs, élevés jusqu'à 4 mois afin de proposer une chaire rose et tendre.

Age inférieur à 12 mois



LES VOLAILLES

Les volailles origine France :

Engagement de traçabilité pour retrouver à partir d'un lot de produits finis, les origines des volailles.

Alimentation des volailles certifiée minimum 95% végétale, sans farines ni graisses animales, et sans antibiotiques de croissance.

Elevage plein air favorisé



LE + DUPONT RESTAURATION

NOS ENGAGEMENTS

Alimentation certifiée minimum 95% végétale

Origine 100% France

Traçabilité et sécurité contrôlées

Gamme Label Rouge possible



LES VIANDES PORCINES



Les viandes porcines origine France 100%
Partenariats avec des fournisseurs implantés dans chaque région.
Porc : 80 à 90 kg, âge de 5 à 7 mois

Charcuterie : les spécialités régionales à l'honneur
Régionalisation de l'offre.
Préservation de nos terroirs, diversité du goût et d'approvisionnement local.



LE + DUPONT RESTAURATION

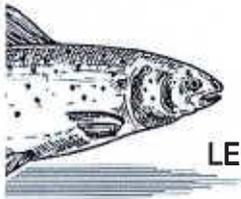
NOS ENGAGEMENTS

Origine 100% France,
Une traçabilité et une sécurité contrôlées,
Possibilité de gamme Label Rouge,



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

59



LES POISSONS

Jusqu'à 60% de poisson frais, selon votre cahier des charges
Arrivages assurés sur l'ensemble de nos restaurants.

Garantie des meilleures conditions de qualité, d'hygiène et de fraîcheur.

Poissons surgelés par procédé IQF.
Poissons sans arêtes.

Soutien de la pêche durable,
en privilégiant les espèces non menacées, notamment :
le bar de ligne, le cabillaud du Pacifique, le colin d'Alaska, le hareng, le lieu noir, le maquereau, le merlu blanc du Cap, les pétoncles, les moules, la truite, le turbot, etc.
15 variétés de poisson sous pêche contrôlée.



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

60



LES PRODUITS LAITIERS



Nos laitages et desserts lactés sont sélectionnés parmi de grandes marques. (Ex : Danone, Nestlé, Yoplait, Nova... etc.) et des marques régionales



Gamme de laitage "Campagne de France" (lait français)

Fromages : Large assortiment proposé.
Ensemble des AOC et spécialités fromagères de France et d'Europe.
Fournis à la coupe.
(Fromage emballé sur demande)



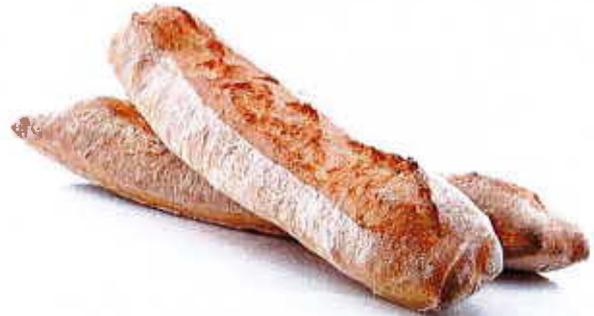
LES PAINS ET VIENNOISERIES



PAIN

3 Artisans boulanger en local :

Boulangerie Van De Moortele à Noye
Boulangerie Sommermont à Moreuil
Boulangerie Marchesi à Moreuil



NOTRE SERVICE ACHAT AU CŒUR DE NOTRE ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

Dans tous nos actes de gestion, à fortiori, dans le cadre de nos processus « achats », nous nous efforçons d'acheter « Responsable ». Cet engagement correspond à quatre mesures incontournables de tous nos actes de référencement :

Cet engagement résultant de notre démarche environnementale dans la politique « achats » Dupont Restauration, se mesure par les actions suivantes :

1

VALORISATION DES LABELS ECO-RESPONSABLES

2

APPROVISIONNEMENT LOCAUX & CIRCUITS COURTS

3

MISE EN VALEUR DES PRODUITS ET DU SAVOIR FAIRE REGIONAL

4

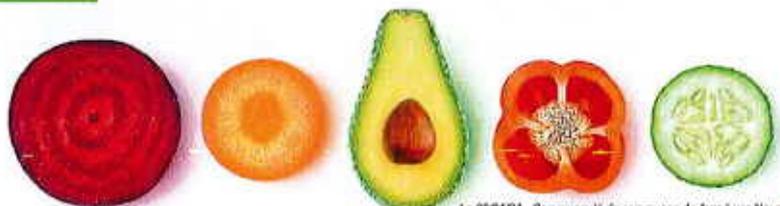
REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE DE NOS LIVRAISONS

NOUS INCLUONS SYSTÉMATIQUEMENT DANS NOS CAHIERS DES CHARGES, DES PRÉROGATIVES ENVIRONNEMENTALES

NOUS VEILLONS À CE QUE NOS DISTRIBUTEURS AIENT INITIÉ DANS LEUR ORGANISATION, UNE POLITIQUE DÉVELOPPEMENT DURABLE ET ENVIRONNEMENTALE, MÊME EMBRYONNAIRE

NOUS TENTONS SYSTÉMATIQUEMENT, DE FAVORISER LE COMMERCE LOCAL DE PROXIMITÉ ET, LE COMMERCE ÉQUITABLE

ENFIN, NOUS SOMMES REGARDANTS SUR LA POLITIQUE RH DE NOS FOURNISSEURS, EN NOUS ASSURANT QUE LEURS RECRUTEMENTS SONT RESPECTUEUX DE LA RÉGLEMENTATION ET DE LA CONDITION HUMAINE

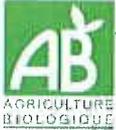


1 VALORISATION DES LABELS ECO-RESPONSABLES



Certification MSC (Marine Stewardship Council) pour nos produits de la mer

- Maintenir les ressources halieutiques à un niveau suffisant pour garantir leur renouvellement,
- Préserver les fonds marins ainsi que les autres espèces animales et végétales



Agriculture biologique

Le référencement et l'introduction de produits issus de l'Agriculture Biologique française, tout en veillant à une cohérence économique et, l'assurance d'une production suffisante face aux demandes de nos Chefs



Label Rouge

Le Label Rouge est un signe français qui désigne des produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un niveau supérieur de qualité par rapport à des produits comparables.



Label commerce équitable

Pour nos produits secs comme le thé, le café, le chocolat et les fruits exotiques.



Label ECOCERT

Certificat de conformité à la distribution de charcuterie et de viandes issues de l'Agriculture Biologique



Label ECOVERT

Pour notre fournisseur de produits d'entretien et de produits lessiviels

2 APPROVISIONNEMENT LOCAUX & CIRCUITS COURTS

Privilégier l'approvisionnement local et les circuits courts, sont des méthodes d'achat inscrites dans les valeurs de l'entreprise depuis de longues années.

Au-delà de notre engagement sociétal, la proximité de nos Distributeurs et de nos produits avec les établissements que nous gérons, confère une assurance de qualité de service auprès de nos équipes de restauration et de nos Clients :

AVOIR UN PLUS GRAND CONTRÔLE

Plus vous êtes loin des éléments de votre chaîne d'approvisionnement, moins vous avez de contrôle sur eux. La proximité de nos Fournisseurs, facilite les contrôles et les audits de notre service qualité et permettent de garantir que les produits répondent toujours à nos normes.

RESPECTER L'ENVIRONNEMENT

La localisation de nos achats représente une formidable opportunité de poser un geste positif pour l'environnement. En réduisant les distances, nous réduisons l'expédition et le stockage, avec un impact significatif sur les émissions de gaz à effet de serre ainsi que la consommation d'énergie.

AIDER LA COMMUNAUTÉ

Notre démarche d'approvisionnement local un grand moteur pour l'économie régionale et les personnes qui y vivent.

RÉDUIRE LES COÛTS DE LOGISTIQUE

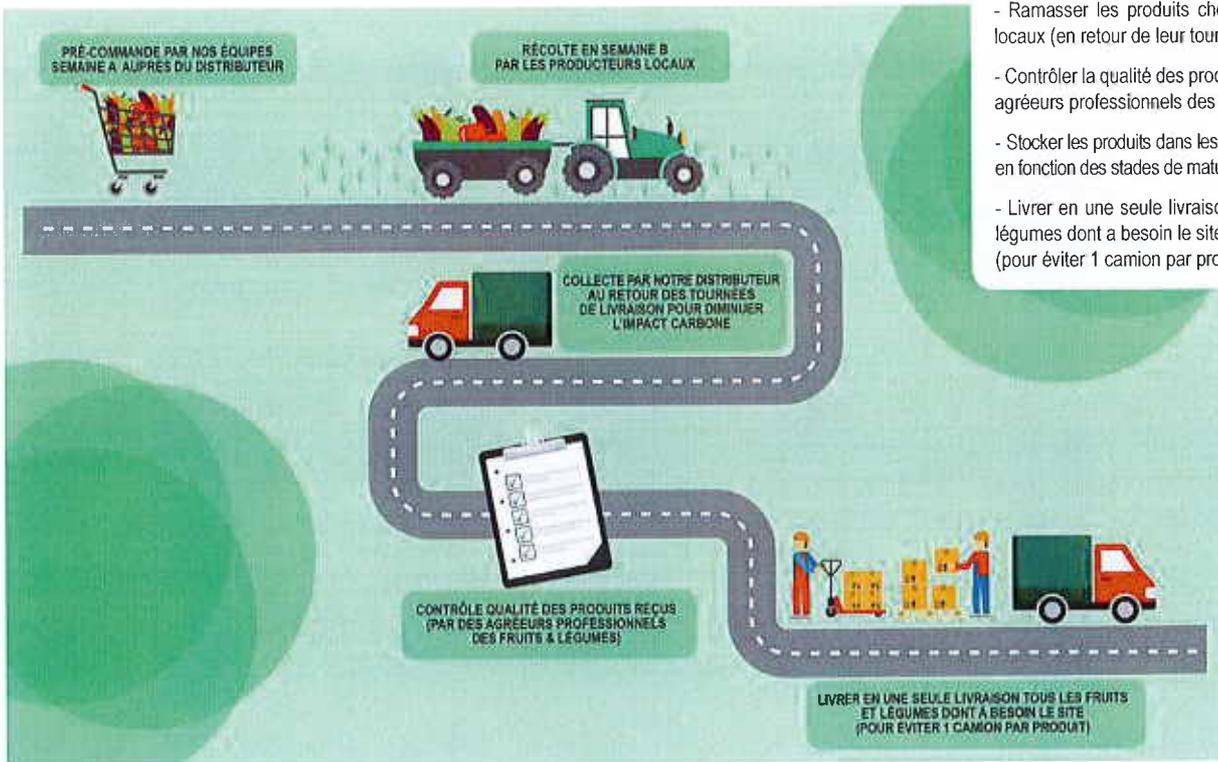
La proximité géographique réduit les coûts et les temps de transport. L'assurance d'une fraîcheur des produits au plus près de la préparation et de la consommation.

RÉACTIVITÉ

Pour répondre aux besoins d'approvisionnement des restaurants que nous gérons. En effet, nos Fournisseurs sont en mesure de livrer des produits plus rapidement, et il est beaucoup plus facile pour un fournisseur de coordonner un envoi dans le quartier qu'ailleurs dans le monde.



Le procédé de commande des produits auprès des producteurs locaux



Le rôle du distributeur :

- Ramasser les produits chez les producteurs locaux (en retour de leur tournée de livraison)
- Contrôler la qualité des produits reçus (par des agréeurs professionnels des Fruits & Légumes)
- Stocker les produits dans les meilleures conditions en fonction des stades de maturité des produits
- Livrer en une seule livraison tous les fruits et légumes dont a besoin le site. (pour éviter 1 camion par produit)

Carte des distributeurs régionaux et producteurs locaux "circuits courts"



VIANDES & CHARCUTERIE



BOF



ÉPICERIE



FRUITS & LÉGUMES



POISSON



PAIN



Les principaux producteurs référencés via les coopératives et les distributeurs

Producteur	Code postal	Commune	Label(s)	Famille	Produits	Réseau(s)
FREDERIC HAVET	62121	ACHET LE GRAND		Légumes	Betterave; Blette - cardon; Carotte; Tomates	Rosello
COUPEY THOMAS	59112	ANNOUILLIN		Fruits	Poires; Pommes	Creno
FRUITS DES WEPPES	59249	AUBERS	Global GAP	Fruits	Cerise; Jus de fruits; Poires; Pommes	TerreAzur
GOUBET ALAIN	62450	BANKOURT		Légumes	Choux; Courgette	Creno
LA FERME DU CHEMIN DE GOUY	62158	BAVINCOURT	Agriculture Biologique (AB)	Légumes	Carotte; Céleri rave; Courges comestibles; Pommes de terre	Creno
PHILIPPE LESTRIEZ	59235	BERSEE		Légumes	Courges comestibles; Poireau	Vivalya
EARL BOO	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Céleri rave; Choux; Courges comestibles; Courgette; Herbes aromatiques; Radis	Creno
EARL DE LA GUENNEIRE	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Choux; Ail; oignon; échalote	Creno
JOURDAIN	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Ail; oignon; échalote; Blette - cardon; Carotte	Creno
LENGLART VINCENT	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Choux; Courgette	Creno
CHARLET MICHEL & FILS	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Ail; oignon; échalote; Courgette; Navet	Vivalya
POMARTOIS	62860	BOURLON		Fruits	Poires; Pommes	Creno
DUMONT NORD	59400	BOURSIES	Global GAP	Légumes	Ail; oignon; échalote; Céleri branche; Céleri rave; Choux; Endive; Navet	TerreAzur
FRANCE NORD FRUITS ET LEGUMES	59400	BOURSIES		Légumes	Céleri rave; Choux; Endive; Poireau	TerreAzur
SIPENORD	59190	CAESTRE		Légumes	Choux; Poires; Pommes; Salades	Vivalya
BRIEF ARNAUD	62350	CALDENE SUR LA LYS		Légumes	Ail; oignon; échalote; Betterave	Creno
GAEC GOSSELET	59400	CAMBRAI		Légumes	Concombre; Courgette; Betterave; Carotte; Aubergine; Tomate	Creno
CHRISTIAN DUQUESNE	59780	CAMPHIN EN PEVELE		Légumes	Courgette; Endive	Vivalya
DAVION	62500	CLAIRMARAIS		Légumes	Carotte; Choux; Salades	Creno
GAEC MASQUEUR	59560	COMINES	Global GAP	Légumes	Céleri branche; Choux; Courges comestibles; Courgette; Poireau; Radis; Salade	Creno
LA FERME DE LA GONTIERE	59560	COMINES	Global GAP	Légumes	Champignons cultivés; Légumes 4G	Creno / TerreAzur
FERME DES AMALETS	62138	DOUVIN		Légumes	Radis; Salades; Tomates	Vivalya
BLANCHON FRANCOIS	59140	DUNKERQUE		Légumes	Betterave; Carotte; Légumes anciens; Navet; Radis	Creno
HUBERT BENOIT ET ANNE	59320	ENNETERES EN WEPPES		Légumes	Ail; oignon; échalote; Courgette; Radis; Salades	Creno
EARL FERME CHAUWIN	62860	EPINOV		Légumes	Endive; Fraie; Pommes de terre	Creno
DEUSY PERE & FILS	62860	EPINOV		Fruits	Poires; Pommes	Vivalya
FILADOR TERRORS FLANDRES ARTOIS	59193	ERQUINGHEM LYS	Appellation d'Origine Protégée	Légumes	Ail; oignon; échalote; Céleri rave; Choux; Courgette; Endive; Poireau; Poires; Pommes cultivés; Choux; Courges comestibles; Courgette; Endive; Navet; Radis; Salades; Tomates	TerreAzur
FORT & VERT	62223	FELUCHY	Agriculture Biologique (AB)	Légumes		Vivalya
LIENARD & FILS	59134	FOURNES-EN-WEPPES		Légumes	Choux; Herbes aromatiques; Radis; Salades	Creno / Vivalya
VERGERS DU COMTE	59249	FROMELLES		Fruits	Jus de fruits; Poires; Pommes	Vivalya
DUBOIS SEVERIN	62580	GIVENCHY EN GOHELLE		Légumes	Aubergine; Concombre; Courgette; Fruits rouges; Poivron; Tomates	Vivalya
EARL MARAICHERS ARNOUT	59496	NANTAY		Légumes	Carotte; Choux; Courgette; Herbes aromatiques; Poireau; Radis; Tomate	Creno
MONVOISIN ARNAUD	62232	HINGES		Légumes	Céleri branche; Céleri rave; Choux	Creno / TerreAzur
RENÉ PAINDAVOINE	59570	HOUDAIN LEZ BAVAY		Fruits	Jus de fruits; Poires; Pommes	Vivalya



Producteur	Code postal	Commune	Label(s)	Famille	Produits	Réseau(s)
FREDERIC HAVET	62121	ACHET LE GRAND		Légumes	Betterave; Blette - cardon; Carotte; Tomates	Rosello
COUPEY THOMAS	59112	ANNOUILLIN		Fruits	Poires; Pommes	Creno
FRUITS DES WEPPES	59249	AUBERS	Global GAP	Fruits	Cerise; Jus de fruits; Poires; Pommes	TerreAzur
GOUBET ALAIN	62450	BANKOURT		Légumes	Choux; Courgette	Creno
LA FERME DU CHEMIN DE GOUY	62158	BAVINCOURT	Agriculture Biologique (AB)	Légumes	Carotte; Céleri rave; Courges comestibles; Pommes de terre	Creno
PHILIPPE LESTRIEZ	59235	BERSEE		Légumes	Courges comestibles; Poireau	Vivalya
EARL BOO	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Céleri rave; Choux; Courges comestibles; Courgette; Herbes aromatiques; Radis	Creno
EARL DE LA GUENNEIRE	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Choux; Ail; oignon; échalote	Creno
JOURDAIN	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Ail; oignon; échalote; Blette - cardon; Carotte	Creno
LENGLART VINCENT	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Choux; Courgette	Creno
CHARLET MICHEL & FILS	59280	BOIS GRENIER		Légumes	Ail; oignon; échalote; Courgette; Navet	Vivalya
POMARTOIS	62860	BOURLON		Fruits	Poires; Pommes	Creno
DUMONT NORD	59400	BOURSIES	Global GAP	Légumes	Ail; oignon; échalote; Céleri branche; Céleri rave; Choux; Endive; Navet	TerreAzur
FRANCE NORD FRUITS ET LEGUMES	59400	BOURSIES		Légumes	Céleri rave; Choux; Endive; Poireau	TerreAzur
SIPENORD	59190	CAESTRE		Légumes	Choux; Poires; Pommes; Salades	Vivalya
BRIEF ARNAUD	62350	CALDENE SUR LA LYS		Légumes	Ail; oignon; échalote; Betterave	Creno
GAEC GOSSELET	59400	CAMBRAI		Légumes	Concombre; Courgette; Betterave; Carotte; Aubergine; Tomate	Creno
CHRISTIAN DUQUESNE	59780	CAMPHIN EN PEVELE		Légumes	Courgette; Endive	Vivalya
DAVION	62500	CLAIRMARAIS		Légumes	Carotte; Choux; Salades	Creno
GAEC MASQUEUR	59560	COMINES	Global GAP	Légumes	Céleri branche; Choux; Courges comestibles; Courgette; Poireau; Radis; Salade	Creno
LA FERME DE LA GONTIERE	59560	COMINES	Global GAP	Légumes	Champignons cultivés; Légumes 4G	Creno / TerreAzur
FERME DES AMALETS	62138	DOUVIN		Légumes	Radis; Salades; Tomates	Vivalya
BLANCHON FRANCOIS	59140	DUNKERQUE		Légumes	Betterave; Carotte; Légumes anciens; Navet; Radis	Creno
HUBERT BENOIT ET ANNE	59320	ENNETERES EN WEPPES		Légumes	Ail; oignon; échalote; Courgette; Radis; Salades	Creno
EARL FERME CHAUWIN	62860	EPINOV		Légumes	Endive; Fraie; Pommes de terre	Creno
DEUSY PERE & FILS	62860	EPINOV		Fruits	Poires; Pommes	Vivalya
FILADOR TERRORS FLANDRES ARTOIS	59193	ERQUINGHEM LYS	Appellation d'Origine Protégée	Légumes	Ail; oignon; échalote; Céleri rave; Choux; Courgette; Endive; Poireau; Poires; Pommes cultivés; Choux; Courges comestibles; Courgette; Endive; Navet; Radis; Salades; Tomates	TerreAzur
FORT & VERT	62223	FELUCHY	Agriculture Biologique (AB)	Légumes		Vivalya
LIENARD & FILS	59134	FOURNES-EN-WEPPES		Légumes	Choux; Herbes aromatiques; Radis; Salades	Creno / Vivalya
VERGERS DU COMTE	59249	FROMELLES		Fruits	Jus de fruits; Poires; Pommes	Vivalya
DUBOIS SEVERIN	62580	GIVENCHY EN GOHELLE		Légumes	Aubergine; Concombre; Courgette; Fruits rouges; Poivron; Tomates	Vivalya
EARL MARAICHERS ARNOUT	59496	NANTAY		Légumes	Carotte; Choux; Courgette; Herbes aromatiques; Poireau; Radis; Tomate	Creno
MONVOISIN ARNAUD	62232	HINGES		Légumes	Céleri branche; Céleri rave; Choux	Creno / TerreAzur
RENÉ PAINDAVOINE	59570	HOUDAIN LEZ BAVAY		Fruits	Jus de fruits; Poires; Pommes	Vivalya



3 MISE EN VALEUR DES PRODUITS ET DU SAVOIR FAIRE RÉGIONAL



DUPONT RESTAURATION ADHÉRENT
 ET PARTENAIRE DE SAVEURS EN'OR

Créée en 2004, l'association Saveurs en'Or s'est imposée au fil des années pour devenir aujourd'hui la marque collective régionale des Hauts de France qui valorise et recommande les producteurs et les produits alimentaires issus de l'agriculture régionale.

Avec la signature en septembre 2016, d'une convention d'adhésion à Saveurs en'Or, Dupont Restauration devient la première société de restauration collective à s'engager concrètement pour la promotion du savoir-faire agricole régionale, la préservation de l'emploi local et une démarche environnementale cohérente.



Présente dans toutes les gammes de produits frais, Saveurs en'Or rassemble 1045 Produits locaux agréés auprès de :



Tous opérant sur le territoire des Hauts de France et représentant 10000 emplois en région.

4 REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE DE NOS LIVRAISONS

- ◆ Livraison par analogie de température (permet la baisse du nombre de livraison dans la semaine)
- ◆ Recours massif aux achats Français et/ou de proximité
- ◆ Référencement de produits Bio français (via Naturdis)
- ◆ Utilisation de véhicules hybrides, électriques et OLEO 100 pour nos équipes de livraison et commerciales
- ◆ Utilisation de logiciel de planification des livraisons (pour optimiser nos tournées)

PRODUITS	TYPE DE LIVRAISONS	RÉGROUPEMENT DES LIVRAISONS
BOF VIANDES VOLAILLES CHARCUTERIES FRUITS LÉGUMES POISSONS	Jusqu'à 3 fois / semaine	Livraisons groupées par analogie de température
EPICERIE BOISSONS SURGELÉ	1 fois / semaine	
PAIN	1 fois / jour	

SEULEMENT 5 LIVRAISONS AU LIEU DE 9



NOS ENGAGEMENTS
 Un bilan carbone inférieure de 40% aux pratiques habituelles
 Un partenariat avec VERITAS pour établir les bilans carbone de nos restaurants.





NOTE DÉTAILLANT LES MODALITÉS D'ÉLABORATION DES MENUS PROPOSÉS

Dupont Restauration a toujours privilégié l'internalisation d'un service diététique afin de disposer des compétences nécessaires aux spécificités de notre métier.

Cette organisation nous permet de renforcer les équipes opérationnelles régionales avec, proche du terrain, le détachement d'un(e) diététicien(ne) en structure d'appui auprès des Clients de chaque région.

Ainsi, concernant les besoins de la Communauté de Communes Avre Luce Noye dans le cadre du présent marché, l'élaboration des Menus résultera d'un travail collaboratif avec :

- Apolline Varney, notre diététicienne attitrée, garante du plan alimentaire et des préconisations d'équilibre alimentaire pour les tous petits,
- Audrey Guyot, notre Chef de Secteur et Assistant Technique auprès des structures petite enfance,
- Et vos équipes de cuisine, qui connaissent parfaitement les goûts de chacun et sont les ressources de recettes particulièrement appréciées,

Les menus ainsi élaborés sur une période de 6 à 8 semaines (fréquence favorable à l'introduction des produits saisonniers), seront présentés, argumentés et soumis à validation de la Commission Menu avant d'être communiqué aux parents.



UNE DIÉTÉTICIENNE DÉDIÉE A LA RÉGION PICARDE ET AU MARCHÉ DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNES AVRE LUCE NOYE

Organisation de notre service diététique

APPOLINE VARNEY – DIÉTÉTICIENNE DUPONT POUR LA PICARDIE

NOTRE PHILOSOPHIE NUTRITIONNELLE

« L'alimentation est un véritable enjeu de santé publique. Pour répondre à cet enjeu, DUPONT RESTAURATION, avec ses diététiciennes, mise depuis de nombreuses années sur la pédagogie, la sensibilisation et les bons approvisionnements. En effet, ces 3 éléments contribuent à une prise de conscience de l'ensemble des convives. Dès aujourd'hui, favorisons la santé de demain. »

Appoline Varney, Diététicienne Dupont Restauration



Pour Dupont Restauration, nos engagements sont :

LE PRODUIT FRAIS EST TRAVAILLÉ
PAR LES CUISINIERS

LE RESPECT
DE LA SAISONNALITÉ

DES PRODUITS SAINS : PAS D'OGM, PAS D'HUILE DE PALME

Le respect de la saisonnalité est indissociable de notre exigence de goût et de notre engagement à privilégier les fournisseurs locaux et les circuits courts pour l'élaboration des repas des enfants.

La prévention du bien-être et de la santé de nos convives est le fil conducteur de notre engagement.

LE RÔLE ET MISSIONS DE LA DIÉTÉTICIENNE

LE RÔLE

- SUIVI DES CONTRATS PRÉVOYANT UNE PRESTATION DIÉTÉTIQUE
- FORMATION DU PERSONNEL DES CLIENTS ET DES CONSOMMATEURS
- ÉLABORATION DE DOCUMENTS ÉDUCATIFS
- COLLABORATION AVEC LE SERVICE ACHATS
- ANIMATION PÉDAGOGIQUE EN MILIEU SCOLAIRE

LES MISSIONS

- SÉLECTION DE DENRÉES :**
Etude de la qualité et de la composition des denrées, et conseil apporté au service achats pour sélectionner les denrées les plus pertinentes.
- CONSEILS NUTRITIONNELS POUR TOUS :**
Des menus étudiés au jour le jour pour en améliorer la qualité nutritionnelle.
- VEILLE RÉGLEMENTAIRE :**
Application des recommandations du GEMRON, avec le service achats, les fournisseurs et lors des commissions de menus.
- PARTAGE D'EXPÉRIENCES :**
Participation au Groupe Nutrition du Syndicat National de la Restauration Collective.
- LUTTE CONTRE L'OBÉSITÉ ET LE MAL MANGER :**
Proposer des menus équilibrés et variés.
- INFORMER LES CONVIVES :**
Par le biais de l'affichage, des menus conseillés, etc.

Six exigences de base nous conduisent à faire des choix nutritionnels forts. De par la diversification alimentaire, les fréquences d'apparition des plats varieront selon l'âge du bébé (8/12 mois, 12/18 mois et 18 mois/3 ans. Pour les plus grands de 18 mois à 3 ans, nos exigences seront :

<p>MATIÈRES GRASSES</p> <p>A LIMITER SUR 20 REPAS</p>	<p>CONSOMMER SANS STOCKER :</p> <p>Limiter les aliments à graisse cachée dans les menus : charcuterie, friture, panés. Choisir des modes de préparation qui ajoutent peu de graisses. Assaisonner avec un corps gras de bonne qualité nutritionnelle.</p>	<p>LÉGUMES & FRUITS</p> <p>8 CRUDIÈRES, 10 LÉGUMES CUITS ET 10 DESSERTS DE FRUITS CRUS OU CUITS SUR 20 REPAS</p>	<p>LE PLEIN DE VITAMINES :</p> <p>Valoriser les légumes verts et les fruits dans les menus, pour un bon apport en fibres et en vitamines; en privilégiant le local et de saison</p>
<p>LA SÉLECTION DE LA QUALITÉ :</p> <p>Varié les produits pour profiter des avantages de tous : L'excellente qualité des protéines de l'œuf, L'apport en fer des viandes rouges, en limitant les viandes reconstituées Ou encore les bonnes matières grasses des poissons.</p>	<p>VIANDES & ÉQUIVALENTS :</p> <p>4 POISSONS ET 4 VIANDES DE POINTE QUALITÉ SUR 20 REPAS</p>	<p>LE SEL :</p> <p>Contrôle de l'ajout du sel dans les aliments et les préparations. Ne pas resaler après la cuisson et limiter le recours aux aliments trop salés et aux plats de l'industrie agroalimentaire non dédiés à la petite enfance.</p>	<p>SEL</p>
<p>SUCRES SIMPLES</p> <p>A LIMITER SUR 20 REPAS</p>	<p>LE PLAISIR SANS ABUS :</p> <p>Eviter les pâtisseries trop sucrées Garder le plaisir du sucre sans abuser des sucres cachés : biscuiterie, laitages aromatisés, crèmes dessert.</p>	<p>FROMAGES & LAITAGES</p> <p>11 FROMAGES ET 2 LAITAGES AVEC UNE TENEUR EN CALCIUM GARANTIE DUFFAUTE SUR 20 REPAS</p>	<p>LE CALCIUM À L'HONNEUR :</p> <p>Garantir l'apport en calcium avec des fromages et laitages de bonne qualité nutritionnelle.</p>



Dupont Restauration accompagne également les enfants dans les grandes étapes de diversification alimentaire recommandées par le PNNS; La conduite de la diversification alimentaire repose sur les recommandations du Programme national nutrition santé complétées de recommandations plus récentes. Depuis 2008, plusieurs comités d'experts français et européens s'accordent à recommander une diversification dans une fenêtre de tolérance optimale située entre 4 mois et 6 mois, y compris pour les enfants à terrain allergique. Compte tenu de l'hétérogénéité des groupes accueillis en établissement d'accueil ou de soins, la recommandation Nutrition encadre la fourniture des repas à partir de 8 mois.

Enfants : les grandes phases de la diversification alimentaire

	1 MOIS	2 MOIS	3 MOIS	4 MOIS	5 MOIS	6 MOIS	7 MOIS	8 MOIS	9 MOIS	10 MOIS	11 MOIS	12 MOIS	2 ANNEE	3 ANNEE	
Lait	Lait maternel exclusif ou						Lait maternel exclusif ou								
	Lait 1 ^{er} âge exclusif			Lait 1 ^{er} ou 2 ^e âge			Lait 2 ^e âge ≥ 500ml/j						Lait 2 ^e âge ou de croissance		
Produits laitiers					Yaourt		ou fromage -> Fromage blanc nature								
Fruits					Tous : très murs		ou cuits, mixés, texture homogène lisse -> crus, écrasés						en morceaux, à croquer		
Légumes					Tous : purée, lisse		petits morceaux								
Pomme de terre					Purée,		lisse -> petits morceaux								
Légumes secs													15-18 mois : en purée		
Farines infantiles (céréales)					Sans gluten				Avec gluten						
Pain, produits céréaliers					Pain, pâtes, sémoule, riz										
Viandes; poissons					Tous		10g/j (2cc)		Hachés : 20g/j (4cc)				30g/j (6cc)		
Oeuf							1/4 (dur)		1/3 (dur)				1/2		
M.G. ajoutées					Huile (olive, colza...) ou beurre (1cc d'huile ou noisette de beurre au repas)										
Boissons	Eau pure : proposer en cas de fièvre ou de forte chaleur						Eau pure								
Sel													Peu pendant la cuisson, ne pas resaler à table		
Produits sucrés													Sans urgence, à limiter		

Nos équipes suivent également des formations liées spécifiquement à la petite enfance; comprenant une approche de la diététique. Avec un rappel des recommandations suivantes :

DE LA NAISSANCE À 6 MOIS



Le lait maternel est l'aliment le mieux adapté, et l'idéal est de pouvoir le faire jusqu'au 6 mois révolus. Même sur une période courte, l'allaitement maternel est bénéfique. Sinon, si le choix se tourne vers l'alimentation au biberon : D'abord les laits dits 1er âge ou « pour nourrissons ». Ensuite, les laits 2ème âge ou dits « lait de suite ».

Règle d'or : Surtout pas de lait de vache, ni chèvre, ni jument....



Selon les bébés et selon l'allaitement ou pas :
- Découverte des fruits et légumes au 5ème ou 6ème mois.
Que des fruits et des légumes cuits dits « lisses ».

Règle d'or : Il faut s'adapter à l'enfant, ne pas le brusquer



A PARTIR DE 6 - 7 MOIS

Passage au lait 2ème âge ou « lait de suite »
La diversification alimentaire est indispensable. Les textures évoluent, tout en permettant de mastiquer.
Introduction de la viande, une seule fois par jour.
Le beurre cru peut être ajouté. Les féculents peuvent être additionnés aux légumes.

Règle d'or : Ne faire découvrir qu'un seul aliment à la fois

DE 9 A 12 MOIS

Toujours le lait 500ml / jour
Produits laitiers : Les « spécial bébé » ou laitages entiers.
Etape des petits morceaux tendres. Nouveaux fruits, nouveaux légumes, nouveaux aliments.

Règle d'or : limiter les produits sucrés et pas de sodas ou de fritures

DE 12 A 18 MOIS

Introduction du lait de croissance dit aussi « lait 3ème âge »
Introduction des crudités. La diversification continue, légumes secs, fromages.

Règle d'or : La seule boisson indispensable est l'eau

DE 18 MOIS A 3 ANS

L'alimentation se rapproche de celle d'un adulte avec certaines adaptations.
Portion de viande de 30g. Limiter les aliments trop sucrés, trop gras, trop salés.
Éviter les fritures.

Règle d'or : Varier au maximum, multiplier les découvertes et ne pas hésiter à représenter un aliment plusieurs fois en espaçant de quelques jours.

COMMISSION DE MENUS



LE RÔLE ET LES OBJECTIFS

Le but de la commission MENU est de vous aider dans le choix des menus dans le seul et unique but de fournir un repas de qualité aux convives.

- Valider les menus de la période à venir
- Prise en compte des souhaits et réclamations
- Informer sur le fonctionnement de la structure et les objectifs nutritionnels.

LA FRÉQUENCE

La commission se réunit toutes les six à huit semaines

LES PARTICIPANTS

la commission est composée :

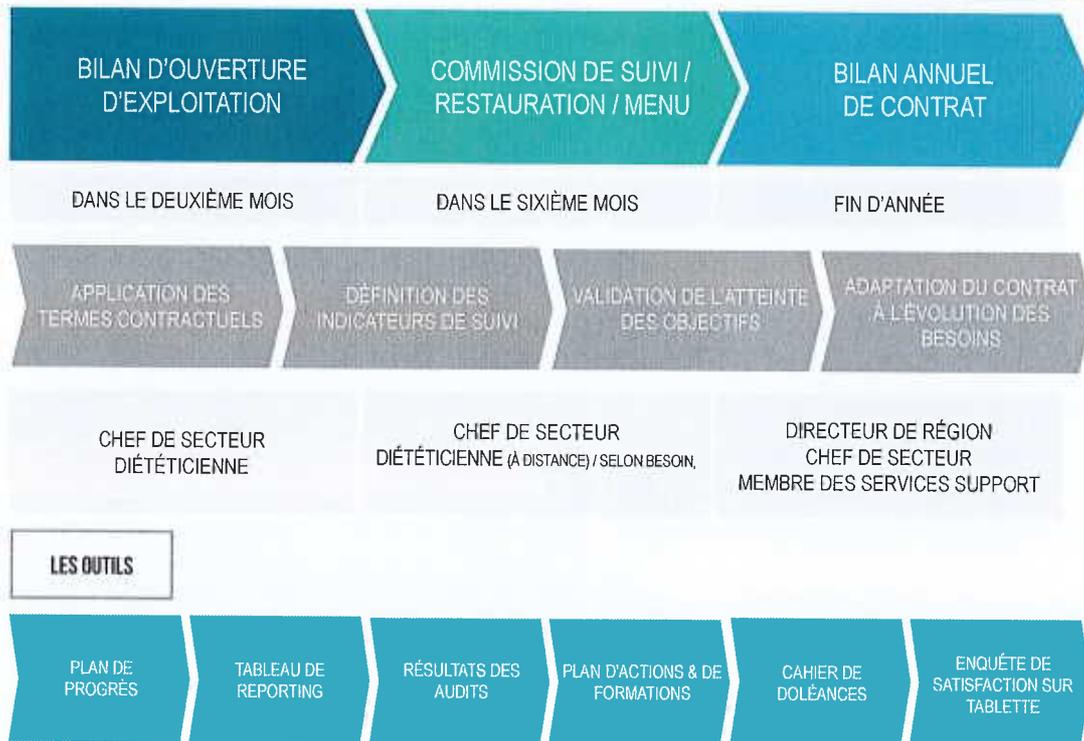
- Les interlocuteurs des structures multi-accueil Les Pt Hiboux et Coquille de Noye- Chef de production
- Diététicienne
- Chef de secteur Dupont Restauration

LE BILAN

Suite à cette commission un compte-rendu est rédigé et diffusé à l'ensemble des participants de la commission et mis à disposition de l'ensemble des convives. Cela permet d'objectiver l'évolution des pratiques autour des repas, et une implication de tous les acteurs dans leur pratique quotidienne.

Le suivi de nos engagements : des rencontres régulières tout au long de l'année

Commissions et rencontres



L'amélioration continue : Méthode et outils garants du strict respect du marché

Le suivi de la prestation et de l'amélioration continue

La satisfaction Client n'est pas toujours une donnée objective, Dupont Restauration s'est donc doté d'outils pour mesurer l'efficacité des objectifs que nous nous sommes fixés.

La décision de confier un marché à un restaurateur repose uniquement sur des promesses !

- Ces promesses sont-elles tenues ?
- Comment mesurer l'efficacité d'un système de restauration ?
- Comment utiliser dans l'entreprise un langage commun ?
- Comment se satisfaire d'un travail, si l'on ne mesure pas son efficacité ?
- Comment rassurer un client sur les processus de fabrication ?

« LA QUALITÉ N'EST PAS LE FRUIT DU HASARD »

Elle consiste en un ensemble d'actions préventives et correctives ayant pour base :

- Une planification des actions par la répartition des différentes tâches aux acteurs ainsi que leurs échéances,
- La mise en œuvre des actions à partir d'instructions et de procédures,
- Différentes analyses et contrôles permettant de mesurer le niveau d'atteinte de nos objectifs,
- La réalisation d'un plan d'action lorsque les résultats planifiés ne sont pas atteints. C'est le principe même de l'amélioration continue.

Comment faire vivre la qualité au sein de Dupont Restauration ?

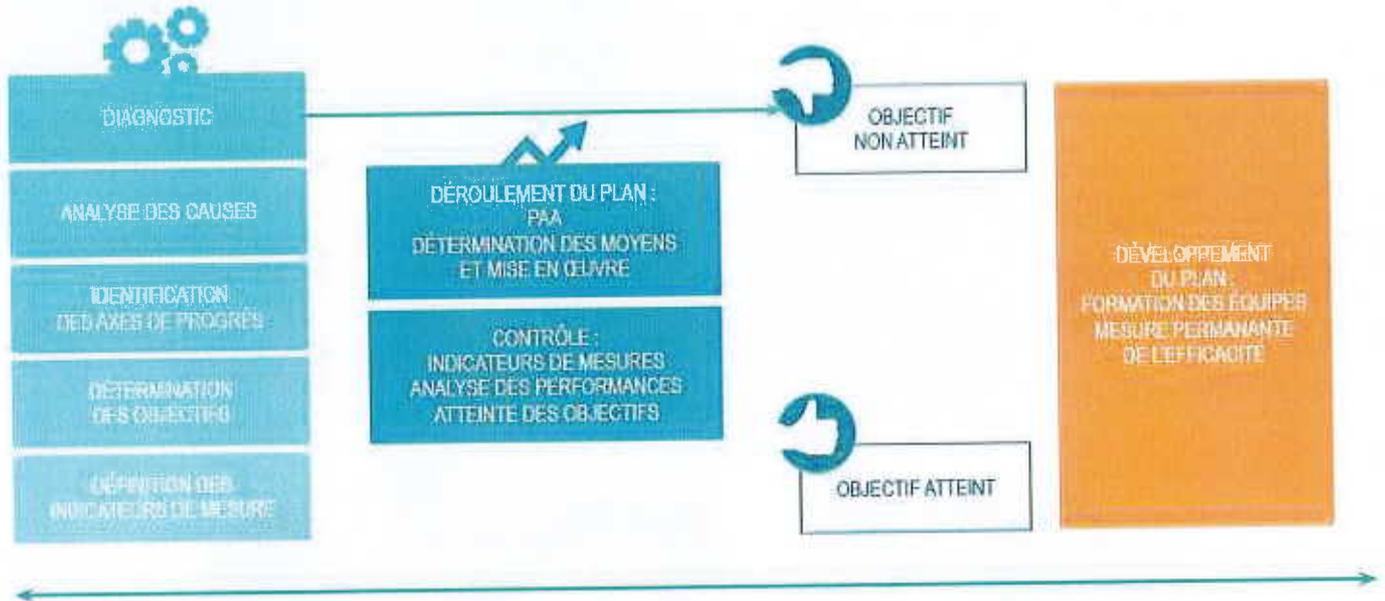
- En développant une véritable dynamique d'amélioration permanente et en étant à l'écoute de nos clients !
- En se dotant d'un véritable Plan d'Amélioration Continue et en veillant à ce que tous les Collaborateurs se l'approprient comme tel !



Notre Plan D'Amélioration Continue : Son déroulé

Notre plan d'amélioration continue est adapté à vos spécificités. Il est co-construit afin de répondre aux objectifs attendus au regard de votre cahier des charges.

UN SCHÉMA SIMPLE EN 6 PHASES



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
 CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

81

Phase 1 LE DIAGNOSTIC

Les ressources de notre diagnostic

LE BILAN POST OUVERTURE

Document inhérent au suivi et à la mesure de l'efficacité dans le cadre de notre processus de Certification ISO 9001, le Bilan post ouverture réalisé au cours des deux premiers mois d'activité a pour objectif d'identifier les écarts éventuels entre votre Cahier des Charges et la réalité du terrain et, le cas échéant, de mettre en place les actions correctives nécessaires.

BILAN ANNUEL

Chaque année, dans le cadre de notre reporting, nous vous proposons un Bilan Annuel faisant état de l'activité et des événements survenus au cours de l'année écoulée. Ce Bilan s'appuie sur les indicateurs de mesure de l'efficacité mis en place et analysés tout au long de l'année. Au regard des performances constatées, nous construisons en collaboration avec les interlocuteurs désignés de votre établissement, le Plan de progrès de l'année à venir.

OUTILS DE SUIVI DE L'ACTIVITÉ

(Visite d'exploitation, Rencontre Client, Analyses bactériologiques, Audits internes, Enquête de satisfaction...)
 Les outils de suivi de l'activité mis en œuvre au premier jour du marché, sont autant d'indicateurs de mesure de l'efficacité. Analysés chaque mois, ils représentent une source d'information permanente des éventuels écarts entre le cahier des charges du marché et sa mise en œuvre au quotidien. Chaque écart constaté est intégré au Plan d'Amélioration Continue et, fait l'objet d'un Plan d'Actions et d'Améliorations mesuré tout au long de son déroulement.

Le Diagnostic permet de déterminer la ou les causes du dysfonctionnement constaté afin, d'identifier avec pertinence les Axes de progrès, de fixer les objectifs et, de mettre en œuvre les Plans d'Actions et d'Améliorations (PAA) adaptés.

Phase 2 DEFINITION DES AXES DE PROGRES

Il s'agit de prendre en compte tous les thèmes inhérents à notre prestation de services ayant une incidence directe ou indirecte sur le respect du Cahier des Charges et, sur la satisfaction des utilisateurs :

- ◆ La qualité de la prestation de restauration,
- ◆ Le respect des cycles de menus,
- ◆ Le respect des grammages,
- ◆ La nutrition, l'équilibre alimentaire,
- ◆ Le respect des plans « animations »,
- ◆ L'organisation, la fluidité, les méthodes de fabrication,
- ◆ Le service des prestations particulières,
- ◆ Les supports de communication (Signalétique, Cartes, Décoration...),
- ◆ Le plan de formation,
- ◆ Le suivi du contrat,
- ◆ Les reporting,
- ◆ Les données financières (Grille tarifaire, Facturation), cadre et balance économique du contrat,
- ◆ La prise en compte des besoins nouveaux,
- ◆ Hygiène et sécurité,
- ◆ HACCP.

Phase 3 DEFINITION DES OBJECTIFS

La définition des objectifs s'inscrit dans le prolongement du diagnostic et de l'identification des axes de progrès. Les objectifs sont déterminés en collaboration avec vous. Nos indicateurs nous permettent de mesurer tout au long de la progression du Plan d'Amélioration Continue l'efficacité des actions mises en place.

CHAQUE AXE IDENTIFIÉ FERA L'OBJET D'UN OBJECTIF
 ET CHAQUE OBJECTIF FERA L'OBJET D'UN INDICATEUR.

Dans le cadre de notre processus de Certification ISO 9001, nous disposons déjà de nombreux indicateurs permettant de suivre et de mesurer notre qualité de services et la satisfaction de nos Clients.

A titre indicatif, nous vous communiquons ci-après les principaux indicateurs et leurs objectifs correspondants à notre engagement ISO pour l'année 2018, établis pour chaque processus opérationnel et support de l'Entreprise.

Ces indicateurs mesurent la performance de Dupont Restauration sur l'intégralité de son périmètre d'activité. D'autres indicateurs plus spécifiques aux particularités de votre projet restauration, pourront être créés et inscrits dans les Plans d'Amélioration Continue.

Les principaux indicateurs associés à notre activité de restauration collective

- Processus Exploitation → Satisfaction Client 80%,
- Processus Commercial → Taux de succès 33%,
- Processus Repas livrés → Livraison non conforme < 0,6%,
- Processus Fidélisation → Taux de rétention > 95%,
- Processus Ressources Humaines → TurnOver < 5%,
- Processus Achats → Non-conformité fournisseur à la livraison < 2%,
- Processus Qualité et Sécurité alimentaire → Résultats bactériologiques satisfaisants > 96%,
- Processus Finances → Réclamation facturation < 3%,
- Processus Marketing opérationnel → Satisfaction support signalétique > 80%,
- Processus Logistique (Livraison) → Nombre de non-conformité < 5/an,

Comme indiqué dans le paragraphe précédent, la liste des indicateurs de progrès ci-dessus n'est pas exhaustive, elle est systématiquement adaptée en fonction des dysfonctionnements, des actions et des résultats recherchés.



Phase 4 DEROULEMENT DU PLAN DE PROGRES

Cette phase correspond à la mise en œuvre des actions décidées et des moyens correspondants.

LA METHODE

Indépendamment de la pertinence des actions engagées afin de résoudre les écarts constatés, la méthode est un élément d'efficacité déterminant dans le déroulement de ces actions.

Nous avons pris le postulat d'utiliser une méthode de gestion de la qualité dite PDCA (Plan – Do – Check – Act) ou encore la Roue de Deming, permettant de repérer avec simplicité les étapes à suivre pour améliorer la qualité dans une organisation. La méthode comporte quatre étapes, chacune entraînant l'autre, et vise à établir un cercle vertueux d'amélioration de la qualité d'un service



Plan : Identification de l'écart, Recherche des causes, Recherche des solutions

Do : Mise en œuvre des solutions
 Check : Contrôle de l'efficacité de la solution
 Act : Déployer, Former, Standardiser

LES MOYENS ET RESSOURCES

Les moyens correspondent aux outils permettant la mise en œuvre des solutions envisagées pour atteindre les objectifs fixés. A chaque axe de progrès correspond un ou plusieurs outils. Notre volonté étant de proposer dans le cadre de nos Plans d'Amélioration Continue, les solutions et les outils parfaitement adaptés aux problématiques de chaque établissement.

LES OUTILS

La certification : Véritable outil de management de la qualité, la certification permet de structurer l'organisation d'ensemble et détermine pour chaque processus, ses objectifs et le ou les indicateurs de référence qui permettront de mesurer l'efficacité de l'action au travers de l'atteinte de l'objectif.

→ Le reporting : Le déroulement du Plan de progrès et des plans d'actions associés est intégralement retranscrit dans le cadre des reporting. Chaque étape est ainsi tracée et mise à jour en temps réel au fil de la mise en œuvre du Plan de progrès.

→ Les PV : Chaque réunion fait l'objet d'un procès-verbal reprenant le contenu de chaque échange et intervention. Un outil permettant de « tracer » tous les événements et toutes les décisions prises au cours des réunions convenues entre les interlocuteurs de la Ville de Gravelines et l'encadrement de Dupont Restauration.

→ Le PAA : Outil incontournable d'une démarche Assurance Qualité, le Plan d'Actions et d'Améliorations formalise pour chaque écart constaté, la démarche de mise en œuvre de l'action jusqu'à son contrôle :

- ◆ La mesure de l'écart,
- ◆ L'action corrective décidée,
- ◆ Le responsable de l'action corrective,
- ◆ L'échéance de mise en œuvre,
- ◆ Le contrôle de la mise en œuvre,
- ◆ La mesure de l'efficacité.

Phase 5 DÉFINITION DES AXES DE PROGRÈS

La pertinence des actions mises en place pour corriger les écarts et atteindre les objectifs fixés repose sur le suivi et la mesure de l'efficacité de ces actions

MESURE DE L'EFFICACITÉ :

RÉUNION

Les fréquences de réunions sont définies en accord avec les interlocuteurs de votre établissement :

En fonction du sujet traité, chaque axe de progrès s'inscrit dans le calendrier et l'agenda des rencontres prévues entre les interlocuteurs de nos deux sociétés. A cette occasion, les Responsables de Dupont Restauration présentent l'avancée du déroulement des Plans de Progrès et échangent sur les éventuelles difficultés, les réajustements ou le parfait déroulement du Plan. Chaque réunion fait l'objet d'un procès-verbal et trace la nature des échanges et des actions décidées.

LES AUDITS INTERNES

Partie intégrante de notre Certification ISO 9001, les audits internes s'inscrivent en actions complémentaires à notre procédure de contrôle des « 4 yeux » et, apportent un regard extérieur sur l'organisation, les moyens, le respect du cahier des charges et de la réglementation,... Ils permettent de mesurer à un instant T la qualité du service proposé et éventuellement déceler des écarts. Chaque audit interne fait l'objet d'un rapport complet du service audité et, si nécessaire, préconise les Plans d'actions et d'améliorations.

ENQUÊTE DE SATISFACTION

Les enquêtes de satisfaction réalisées auprès des Convives, représentent un indicateur fiable de la qualité perçue des prestations de restauration. Elles représentent une source d'informations importantes qui nous permet de détecter d'éventuelles insatisfactions.

Chaque enquête fait l'objet d'une analyse sous l'égide du département Assurance Qualité. Ces enquêtes sont présentées à chaque pilote de processus lors de la revue ISO. En cas de dysfonctionnements avérés, elle fait systématiquement l'objet d'un Plan d'Actions et d'Améliorations. Celui-ci, est conduit par le responsable de l'activité concernée sous le contrôle du Chef gérant. De plus, par souci de transparence, les résultats de nos enquêtes de satisfaction vous sont systématiquement remis et commentés.

INDICATEURS DE PROGRÈS

L'analyse des indicateurs de progrès est une étape fondamentale de la mesure de l'efficacité. S'ils correspondent aux objectifs fixés, le déroulement du Plan de Progrès continu, dans le cas contraire, le déroulement du Plan reprend la première phase d'analyse des causes afin de mettre en œuvre des outils et des moyens mieux adaptés.

Phase 6 DÉFINITION DES OBJECTIFS

La dernière phase de notre Plan d'Amélioration Continue consiste à déployer les moyens nécessaires afin de s'assurer que les solutions mises en œuvre dans le cadre des Plans d'Actions et d'Améliorations, soient parfaitement intégrées dans l'organisation du service qui a fait l'objet du PAA.

Cette démarche passe par :

- ◆ La correction éventuelle des procédures et la formalisation des solutions dans l'organisation, afin de ne pas reproduire les mêmes erreurs,
- ◆ La communication à grande échelle à tous les protagonistes susceptibles d'utiliser la dite procédure,
- ◆ La formation des équipes : En fonction des solutions mises en œuvre, il peut s'avérer nécessaire de former les Collaborateurs à un nouvel outil, ou à une nouvelle méthode,
- ◆ Le contrôle du bon déroulement de la mise en œuvre des solutions par le suivi des indicateurs de mesure mis en place et de l'atteinte des objectifs convenus,
- ◆ Le déploiement à d'autres sites des nouvelles procédures pour toutes les situations susceptibles d'être rencontrées à des problématiques identiques.



Envoyé en préfecture le 18/05/2021

Reçu en préfecture le 18/05/2021

Affiché le

SLO

ID : 080-200070969-20210517-2021_1705_01-DE



NOTE DÉTAILLANT LA GESTION DES DENRÉES ALIMENTAIRES



DUPONT
RESTAURATION

**LES DÉLAIS D'EXÉCUTION,
LES CONDITIONS DE LIVRAISON, L'ASSISTANCE TECHNIQUE,
LA SÉCURITÉ DES APPROVISIONNEMENTS ET LES
CARACTÉRISTIQUES OPÉRATIONNELLES**

LES FRÉQUENCES D'APPROVISIONNEMENT

REDUIRE L'EMPREINTE CARBONE DE NOS LIVRAISONS

- ◆ Regroupement de certaines familles de produits dans des véhicules adaptés.
- ◆ Optimisation du nombre de livraisons
- ◆ Economisation du temps et réduction de l'empreinte écologique des transports.

LE + DUPONT RESTAURATION

NOS ENGAGEMENTS

Un bilan carbone inférieure de 40% aux pratiques habituelles



PRODUITS FRAIS	RYTHME	REGROUPEMENT DES LIVRAISONS
BOF VIANDES VOLAILLES CHARCUTERIES FRUITS LÉGUMES POISSONS	1 à 3 fois / semaine	Livraison groupée (Massification)
ÉPICERIE BOISSONS SURGELÉ	1 fois / semaine	
PAIN	1 fois / jour	

SEULEMENT 5 LIVRAISONS AU LIEU DE 8 (1 POUR CHAQUE FAMILLE DE PRODUITS)

CONDITIONNEMENT DES PRODUITS

Déconditionnement maximum par nos fournisseurs, selon deux critères :

- ➡ Limiter le volume et la masse d'emballage au minimum nécessaire pour assurer le niveau requis de sécurité, d'hygiène et d'acceptabilité.
- ➡ Possibilité de réutilisation ou de valorisation des emballages y compris recyclage et réduction au minimum de l'incidence sur l'environnement lors de l'élimination des déchets et des résidus des opérations de traitement de déchets.

SÉLECTIONNER ET PRIVILÉGIER LES ACHATS RESPONSABLES, LIMITANT L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE.

Quantité minimum livrable

PRODUITS	QUANTITÉ MINIMALE DE LA COMMANDE	CONDITIONNEMENT
FRUITS ET LÉGUMES	A la pièce ou au kilo	Cagette, Vrac
FRUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	A la pièce ou au kilo	Barquette
BOF		Lot
ŒUF	12	Lot
YAOURT	4	Lot
BEURRE	1 kilo	Lot
VIANDE FRAÎCHE	A la pièce ou au kilo	Sous vide
VIANDE ISSUE DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE	2 kilo	
POISSONS	1 kilo	Barquette
BOISSONS	Par 6, 12 ou 24	Lot



TRANSPORT ET LIVRAISON

Les livraisons se feront aux cuisines des structures multi-accueil Coquille de Noye, située 2 chemin d'Altforweiler 80250 Ailly sur Noye et Les Pt'Hiboux, située 52, rue Veuve Thibauville sur Moreuil.

Les effectifs définitifs seront communiqués lors de la commande des denrées alimentaires une fois par semaine.



EN CAS DE BESOIN NOS FOURNISSEURS PEUVENT VOUS LIVRER UNE SECONDE FOIS.



UN PLANNING PRÉVISIONNEL DES LIVRAISONS SERA ÉTABLI EN COLLABORATION AVEC LES RESPONSABLES DU SITE.



LIVRAISON DES DENRÉES ALIMENTAIRES ENTRE 7H ET 11H

DES LIVRAISONS REGROUPÉES LIMITENT L'EMPREINTE ÉCOLOGIQUE

LES CAMIONS DE NOS FOURNISSEURS SONT CONFORMES À LA RÉGLEMENTATION EN VIGUEUR

- Véhicules réfrigérés
- Le contrôle de la température est vérifiable facilement (disque température)
- Les véhicules sont entretenus constamment et les carnets d'entretien sont à disposition
- Le personnel préposé au transport et aux manipulations des aliments observe les règles de propreté les plus strictes



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



NOTRE MISSION D'ASSISTANCE TECHNIQUE : 1 INTERLOCUTEUR ET DES OUTILS TECHNIQUES

Dupont Restauration, fort de son expérience auprès de 400 clients au quotidien, vous accompagnera dans le cadre de votre assistance technique de votre service restauration.

Concrètement, comment allons nous vous accompagner ?



L'ASSISTANCE
TECHNIQUE



LE LOGICIEL
E-CONNECT



L'HACCP





L'ASSISTANCE TECHNIQUE

A minima :
une intervention hebdomadaire auprès
des cuisinières des deux structures.

IL EST EN INTERFACE DE VOTRE RESPONSABLE RESTAURATION POUR L'ENSEMBLE DES QUESTIONS AYANT TRAIT À L'APPROVISIONNEMENT DES DENRÉES ALIMENTAIRES		IL EST DÉDIÉ ET PASSE À MINIMA UNE FOIS PAR SEMAINE À VOTRE ÉTABLISSEMENT
IL PROPOSE LES MENUS EN LIEN AVEC NOTRE DIÉTÉTICIENNE	IL PEUT PARTICIPER, SUR VOTRE DEMANDE, AUX COMMISSIONS RESTAURATION	IL PASSE LES COMMANDES DANS NOTRE LOGICIEL E-CONNECT, LOGICIEL QUI ENVOIE LES COMMANDES À NOS DIFFÉRENTS FOURNISSEURS
IL TIENT COMPTE DE VOS STOCKS AFIN D'AJUSTER AU PLUS JUSTE LES COMMANDES	IL VOUS PROPOSE UN STOCK DE SECOURS POUR PALLIER À TOUTE ÉVENTUELLE RUPTURE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION	IL S'ASSURE DE LA PARFAITE LIVRAISON DES DENRÉES SUR VOTRE ÉTABLISSEMENT
IL FAIT LE SUIVI MENSUEL DE L'ENSEMBLE DES INDICATEURS FINANCIERS EN MATIÈRE D'ACHATS DE DENRÉES ALIMENTAIRES	IL EST L'INTERLOCUTEUR DES FOURNISSEURS EN CAS DE RÉ-AJUSTEMENTS, DE TRAITEMENT DES LITIGES AFIN DE SOULAGER VOTRE RESPONSABLE RESTAURATION ET DE LUI PERMETTRE AINSI DE SE CONSACRER PLEINEMENT AU MANAGEMENT ET À LA PRODUCTION,	



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



LE LOGICIEL E-CONNECT

DUPONT Portail Dupont Restauration

Identifiez vous

COLLEGE /LYCÉE

Valider

Dupont Restauration webmaster@dupont-restauration.fr

Ce portail n'est autorisé que pour les collaborateurs DUPONT RESTAURATION. Toute tentative de connexion par une tierce personne est une infraction et pourra faire l'objet de poursuite.

Plateforme sécurisée / Gestion des droits et des profils / Accessible via PC, SmartPhone, Tablette / Traçabilité des accès et des actions

- ◆ Les restaurants commandent et valident les réceptions par Internet
- ◆ Respect et sécurisation de la politique Achat par les fournisseurs et par les sites
- ◆ Dématérialisation des échanges
- ◆ Accès en temps réel à l'ensemble des informations par les managers pour faciliter le suivi du site, même à distance
- ◆ Les Workflows sont automatisés entre les différents acteurs: service achats, gérants de site, service qualité.
- ◆ Outil métier facile à déployer et parfaitement adapté aux besoins des gestionnaires de sites
- ◆ Gain de temps et efficacité démontrés depuis 2 ans. La solution est déployée dans tout le réseau
- ◆ Outil métier, développé en interne, en évolution constante, à l'écoute des besoins du réseau et des fonctions supports





➔ Suivi des analyses et audits en hygiène alimentaire

Mes documents Laboratoire

Mes incidents fournisseurs déclarés

Incidents : contrôle des commandes, traçabilité et amélioration de la qualité de la relation avec les fournisseurs. Gestion efficace des litiges et recouvrement systématique des demandes d'avoir

Mes commandes fournisseurs

Commandes : les unités sont responsables de leurs achats dans le cadre de leur budget. L'achat de prestation est organisé et contrôlé. Les articles proposés sont organisés dans des catalogues établis par la direction des achats.

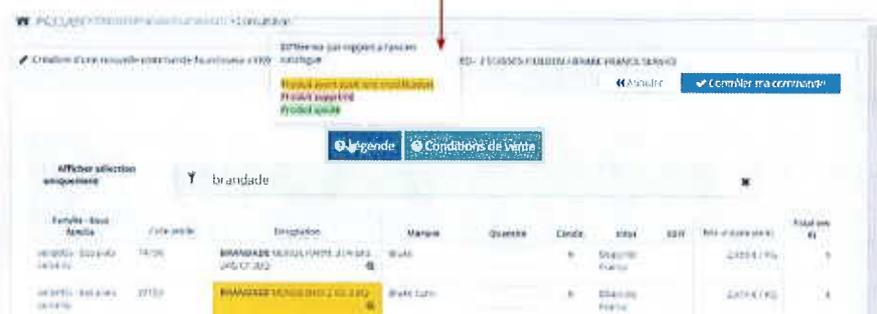
➔ Les Modules sont affichés en fonction du profil de l'utilisateur, ici, modules mis à disposition des gérants de site à ce jour

La solution eConnect peut gérer plusieurs centaines de catalogues spécialisés par famille d'achat, par fournisseur, par unité ou encore par région. Il suffit de quelques clics pour passer une commande



- ◆ Rigueur dans la gestion de la relation fournisseur et de ses contrats cadre
- ◆ L'interface est simple et intuitive. Notre service informatique fait évoluer en fonction des demandes du réseau
- ◆ Réduction du délai de traitement des commandes
- ◆ Mise sous contrôle des engagements en temps réel
- ◆ Des processus standards automatisés et intégrés en toute transparence (délégation en cas d'absence, ...)

En cas de changement sur le produit (rupture, tarif en hausse, conditionnement différent...), un code couleur alerte immédiatement le gérant qui gagne ainsi du temps dans sa commande et sa gestion financière



Produit en hausse de prix
 Produit rupture
 Produit spécial

Famille - Sous famille	Code article	Description	Marque	Quantité	Client	Unité	Qté	Mt. en euros (HT)	Total HT
BRANDADE	BRANDADE	BRANDADE	BRANDADE						
BRANDADE	BRANDADE	BRANDADE	BRANDADE						

Le gérant peut se préparer des modèles de commandes répétitives par exemple ou enregistrer des brouillons avant la validation définitive. Il peut donc interrompre sa commande en cours en toute tranquillité ou encore faire appel à des modèles déjà remplis pour aller plus vite. Le système, par sécurité, lui demandera de valider quelques données.



Récapitulatif de la commande

N° de commande: 20210517-2021_1705_01-DE

Date de commande: 17 mai 2021

Statut: En cours

Unité: [Unité]

Client: [Client]

Adresse: [Adresse]

Produit: [Produit]

Quantité: [Quantité]

Unité: [Unité]

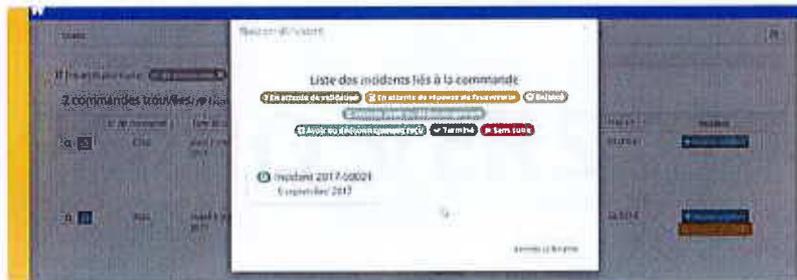
Qté: [Qté]

Mt. en euros (HT): [Montant]

Total HT: [Total]

Le service achats peut communiquer avec tout le réseau via un module d' Actualités: hausse de mercuriale, alerte sur les œufs, ...

- ◆ En amont du cycle, les achats établissent la politique tarifaire du groupe et intègrent les catalogues des fournisseurs
- ◆ La solution eConnect propose un historique des commandes, des modèles et des brouillons de commande ainsi qu'une recherche de produits multi catalogues pour faciliter la tâche des gérants
- ◆ En fin de cycle, les écarts de réception (incidents fournisseurs) sont également traités par la solution eConnect de Dupont Restauration



- ◆ La gestion des incidents permet le contrôle des commandes, leur traçabilité et favorise l'amélioration de la qualité de la relation avec le fournisseur
- ◆ Le gérant et les achats suivent en temps réel les actions menées en cas de litige
- ◆ Le gérant est informé de l'obtention des avoirs



NOUS RÉALISONS AUPRÈS DE VOTRE ÉTABLISSEMENT, L'AUDIT HACCP COMPLET PAR NOTRE PRESTATAIRE EUROFINS

NOUS PRENONS EN CHARGE L'ORGANISATION ET LA RÉALISATION DES PRÉLÈVEMENTS BACTÉRIOLOGIQUES (DANS LE CADRE DE LA NORME HACCP) PAR NOTRE PRESTATAIRE EUROFINS

NOUS METTONS EN PLACE, UNE FOIS PAR AN, UNE FORMATION HACCP POUR L'ENSEMBLE DE VOS PERSONNELS DE RESTAURATION

AVEC L'APPUI DE NOTRE SERVICE QUALITÉ, NOUS ÉLABORONS AVEC VOTRE RESPONSABLE RESTAURATION LES PLANS DE PRÉVENTION EN MATIÈRE DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE AINSI QUE LES PLANS DE NETTOYAGE,



POUR ALLER



LOIN AVEC DUPONT RESTAURATION

Dans le cadre de notre partenariat avec vos établissements, nous vous accompagnons dans les domaines suivants :

- **Animation** : Proposition d'un calendrier d'animations sur mesure,
- **Formation** : Proposition d'un plan de formation adapté sur les techniques culinaires au travers de notre centre de formation intégré CEFHOREST (Dupont Restauration est le seul acteur de la restauration collective à avoir son propre établissement de formation). Possibilité également de proposer des CQP à vos collaborateurs de restauration,
- **Assistance technique diététique** : Proposition d'un accompagnement d'une diététicienne Dupont Restauration auprès de votre établissement sur des sujets tels que l'élaboration de menu régime, le manger main, les textures modifiées, etc.
- **Assistance technique Hôtelière** : Nous sommes en capacité de vous accompagner sur des sujets plus spécifiques comme l'amélioration du service à table, du service à l'assiette, de la gestion de votre plan de nettoyage, du pilotage des équipes de prise de commandes.



CONTINUITÉ DE SERVICE



DUPONT RESTAURATION

Des solutions concrètes pour assurer la continuité de service !

POUR PALIER LES IMPONDÉRABLES, QU'ILS SOIENT :



NOS OUTILS PERMETTENT UNE RÉACTIVITÉ EFFICACE À TOUT MOMENT :



STOCK TAMPON

Produits à DLC longue.

Stock tampon renouvelé 3 semaines avant la date de DLC.

Stock tampon permettant la confection de repas pour l'ensemble des convives.



STOCK TAMPON DISPONIBLE SUR VOTRE STRUCTURE
CORRESPONDANT À 1 SERVICE DE REPAS ET GOÛTERS

Petits pots individuels appertisés adaptés à l'âge des enfants
DLC comprise entre 12 et 18 mois

EXEMPLE DE MENUS

Petit pot de légumes seul BLEDINA dès 4 mois

Petit pot de légumes et protéines BLEDINA dès 6 mois

Plat complet pour les plus de 18 mois

Compote

Boudoirs

Laitage nature longue DLC



DUPONT
RESTAURATION

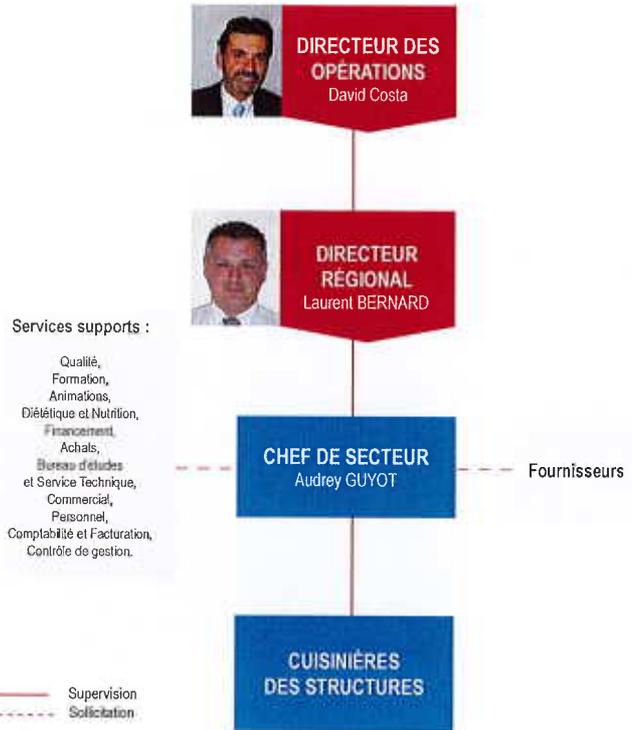
**L'ORGANISATION, LES QUALIFICATIONS
ET L'EXPÉRIENCE DU PERSONNEL
ASSIGNÉ À L'EXÉCUTION DU MARCHÉ**



Une structure opérationnelle proche de vous

David Costa, Directeur des Opérations et membre du Comité de Direction, accompagne Laurent Bernard dans et Audrey Guyot dans leurs missions au quotidien.

En contact direct avec Pascal Dupont, notre Président, il dispose de la latitude nécessaire pour engager l'entreprise dans ses décisions opérationnelles, gage d'une réactivité efficace.



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
 CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

103

LE RÔLE DE AUDREY GUYOT NOTRE ASSISTANTE TECHNIQUE DÉDIÉE À NOTRE PARTENARIAT AVEC LE MULTI-ACCUEIL COQUILLE DE NOYE ET LES PT'HIBOUX

Notre assistante technique à une fréquence de passage d'une fois par semaine sur les restaurants du multi-accueil COQUILLE DE NOYE et les PT'HIBOUX.

SES MISSIONS SONT :

- ◆ Accompagner les cuisinières des structures multi-accueil Coquille de Noye et les Pt'Hiboux cuisinant dans sa progression culinaire et en mettant en place les recettes Signatures de DUPONT Restauration
- ◆ Passer les commandes via le logiciel de commande MIAM
- ◆ Contrôler les achats pour s'assurer du bon respect de nos engagements achats
- ◆ Accompagner dans la personnalisation des menus en fonction des retours des convives du le multi-accueil COQUILLE DE NOYE et les PT'HIBOUX
- ◆ Suivre le bon respect de notre Plan de Maîtrise Sanitaire

COMMENT FAIT-ON ?

Audrey GUYOT prend en charge : les commandes et l'inventaire, le suivi des non-conformité fournisseurs, elle traite la fin de mois.
 Vos équipes ne sont jamais seul ! Si Audrey GUYOT est en congé, Laurent BERNARD le responsable de région prend le relais.



Nos opérationnels ne sont jamais seuls !

La principale vertu de notre organisation est de mutualiser les expertises en restauration et les compétences des fonctions transversales.

Appuyé par notre Certification ISO 9001 (Version 2015), chaque Collaborateur de l'entreprise apporte son expertise via des processus ISO 9001 et un langage commun. La notion de Client interne porte tout son sens dans les interventions des fonctions auprès des équipes de restauration.

NOTRE SERVICE QUALITÉ

Dans un métier extrêmement contrôlé et réglementé, la Direction de la Qualité Dupont Restauration a en charge le strict respect de la réglementation et du contrat, elle accompagne les équipes opérationnelles dans le contrôle et mesure tout au long du marché les éléments de reporting suivants :

- Mise en place et respect des procédures ISO 9001,
- Préparation du PMS
- Préparation du plan de prévention
- Audits et formation HACCP...

A ce titre, les dysfonctionnements éventuels feront l'objet d'un Plan d'Actions et d'Améliorations aux fins de lever les écarts.

0

CAS DE TIAC EN 2019

60

AUDITS D'OUVERTURES EFFECTUÉS

CONFORMITÉ

96.4%

DES ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES

88.4%

DES PRÉLÈVEMENTS DE SURFACES

NOTRE SERVICE DIÉTÉTIQUE

Dupont Restauration a fait le choix d'une compétence diététique intégrée. Nos 22 diététiciennes spécialisées par typologie de convives sont au service de nos clients et de nos équipes de restauration.

Leur mission prioritaire consiste à élaborer les cycles de menus qui vous sont proposés selon le rythme défini par le cahier des charges.

De manière très opérationnelle :

- Elles participent à la demande, aux commissions de menus,
- Elles ont pour responsabilité le strict respect de la charte nutritionnelle sous l'égide du Syndicat National de la Restauration Collective à laquelle nous avons adhéré,
- En étroite collaboration avec nos équipes et les vôtres, elles agissent en véritable force de proposition afin d'organiser des campagnes nutritionnelles, telle que la fraîche attitude ou la semaine du goût,

NOTRE SERVICE MARKETING/ COMMUNICATION

Il intervient en collaboration directe avec le Chef de secteur et le Chef gérant. Sa mission est principalement d'évoluer à l'enrichissement de la prestation par les propositions d'animations et le développement de tous les supports de communication dédiés au service de restauration de nos Clients et de leurs Convives (Signalétique, Décoration, Affichage,...).



La 090421 - Communauté de communes de Aves Luze Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

NOTRE SERVICE ACHAT

Garant du référencement des fournisseurs et producteurs locaux, des produits et des services en conformité avec les besoins exprimés dans votre Cahier des Charges. Il s'assure également auprès des fournisseurs de leur capacité logistique, organisationnelle, afin de satisfaire aux besoins du site en matière d'approvisionnement. Enfin, il veille à la qualité et la traçabilité des produits, et travaille en étroite collaboration avec le service qualité dans la provenance des denrées alimentaires.

NOTRE SERVICE D.A.F

En véritable gardien du patrimoine, la Direction Administrative et Financière joue un rôle prépondérant auprès de nos équipes opérationnelles et de nos Clients. Ses principales missions portent sur :

- ➔ Une veille des évolutions de la réglementation administrative et fiscale de notre métier,
- ➔ La prévention des risques encourus par nos Clients face à leurs administrations de tutelles,
- ➔ La fiabilité de la facturation et des reporting ainsi que leur conformité aux besoins administratifs et financiers de nos Clients,
- ➔ La fiabilité de l'analyse financière et économique auprès des équipes opérationnelles, de la Direction Générale de Dupont Restauration et des organismes de contrôles de nos Clients.





NOTE DÉTAILLANT LA PRESTATION HYGIÈNE

INTRODUCTION À NOTRE DÉMARCHE QHSE

Notre service Qualité pilote, anime, et coordonne la démarche QHSE en lien avec les différents services.

Chaque jour, notre service qualité en lien avec l'exploitation améliore le niveau de qualité des produits et services avec la satisfaction des convives



LE CHAPITRE QUALITÉ

Plaçant les exigences clients au cœur de sa démarche, Dupont Restauration est certifié ISO 9001 depuis 2004.



Nos activités techniques et administratives ainsi que notre centre de formation (Cefhorest) sont certifiés ISO 9001, apportant une garantie :

- De qualité de l'ensemble des procédures,
- D'une anticipation et d'une gestion des incidents avec mise en place d'actions préventives et correctives,
- D'une mesure de la satisfaction client avec la mise en place d'indicateurs et leur étude.

CETTE DÉMARCHE QUALITÉ S'ANIME AU QUOTIDIEN AU SEIN DU SIÈGE AINSI QUE NOS DIRECTIONS RÉGIONALES

Afin d'appuyer notre volonté de satisfaire nos clients, nous nous appuyons sur une politique qualité reprenant les objectifs partagés par tous :



1

Placer les exigences de nos clients au cœur des préoccupations de tous les jours et leur proposer une offre adaptée.

2

Avoir un projet commun, travailler vers un même but, avoir l'esprit d'initiative et de collaboration

3

Développer le management, partager les responsabilités et assurer la formation du personnel afin d'améliorer nos performance pour le bien-être de nos clients.



LE CHAPITRE HYGIÈNE : SÉCURITÉ ALIMENTAIRE :

Notre priorité : Assurer la sécurité alimentaire de nos consommateurs

En tant que professionnel de la restauration collective, nous nous devons d'assurer la sécurité alimentaire de nos consommateurs mais également de répondre à la réglementation en vigueur pour cela :



1 OUVERTURE D'UN SITE

Nous réalisons les déclarations auprès des services de la Direction Départementale de la Protection des Populations : identifications, dérogations et agréments sanitaires. Dupont Restauration gère une trentaine d'agrément sanitaire en lien avec les DDPP des régions concernées.

2 ÉTABLIR LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DE CHAQUE SITE

Dès l'ouverture du site, un audit de démarrage est réalisé par le service qualité. Cet audit complet reprend une partie hygiène avec l'application des bonnes pratiques d'hygiène et une partie locaux afin d'établir un état des lieux mis à disposition par nos clients.

Cet audit préalable permet l'analyse des différents secteurs de la cuisine : de la réception à la distribution ; l'évaluation de la conformité à la réglementation en vigueur et aux procédures; l'identification des zones à risques et des mesures préventives / correctives nécessaires, la mise en place du PMS adapté

EN 2017
37 AUDITS
OUVERTURE

EN 2018
60 AUDITS
OUVERTURE



3

CONTRÔLER L'APPLICATION DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE AU QUOTIDIEN

Intervention régulière du Chef de secteur et Service Qualité

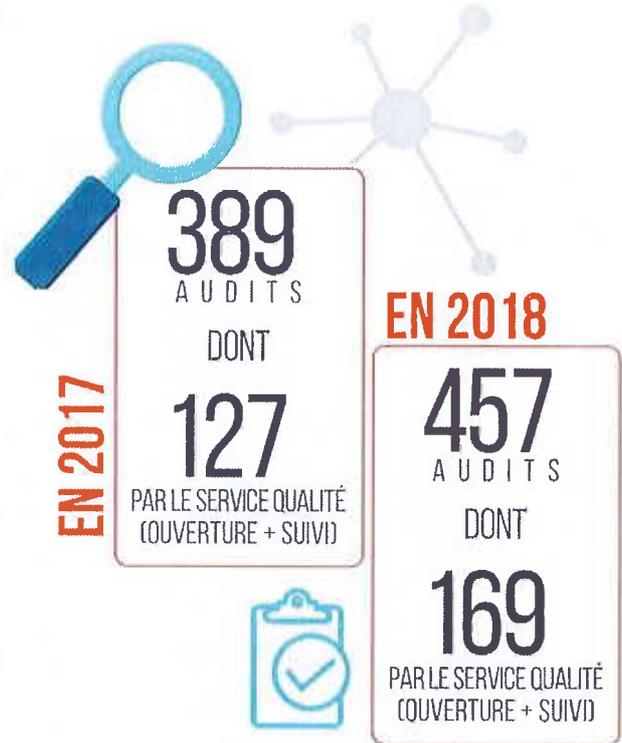
Nous inscrivons les cuisines auprès d'un laboratoire accrédité COFRAC pour la réalisation d'analyses et d'audits. Nous réalisons selon un plan d'échantillonnage des analyses bactériologiques sur les denrées ainsi que des prélèvements de surface afin de contrôler l'efficacité des procédures de nettoyage et désinfection.

Un audit annuel est réalisé sur l'ensemble de nos cuisines. Les locaux et les bonnes pratiques d'hygiène sont inspectés semblables aux inspections inopinées des services officiels.

En cas d'anomalie, des actions correctives sont mises en place immédiatement en lien avec le chefs de secteur et le gérant du site concerné.

Installer et suivre une veille sanitaire réglementaire : Le service qualité met en œuvre une veille réglementaire, notamment par le biais du SNRC (Syndicat National de la Restauration Collective), afin d'être toujours en accord avec la réglementation en vigueur.

Cette collaboration nous apporte une analyse des problématiques actuelles et à venir en matière de microbiologie, de chimie, de nutrition et de sécurité alimentaire et nous suggère des propositions concrètes et assiste de groupe dans l'éventualité d'une crise déclarée.



4

GESTION DE CRISE, GESTION DES ALERTES

Le service qualité de Dupont Restauration a mis en place plusieurs dispositifs permettant d'anticiper les incidents et de réagir le plus rapidement possible :

Suspicion de TIAC :

Nous accompagnons nos clients en cas de suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective auprès des services officiels. Une procédure est décrite dans notre plan de maîtrise sanitaire.

Tous les ans, nous suivons un bilan annuel en lien avec le SNRC nous permettant de définir des statistiques sur les agents pathogènes responsables des TIAC. Nos actions préventives sont donc ciblées.

Alertes alimentaires, retrait et rappel des produits :

En cas d'alerte sanitaire émise par les autorités compétentes, par le fournisseur ou pas le laboratoire d'analyse, Dupont restauration a mis en place un double système :

- Procédure d'alerte en amont par notre service achats et qualité en moins de 24 heures.

- Une cellule de veille sanitaire, scientifique et réglementaire, dédiée à la gestion des alertes, permet à chaque instant de retirer de la consommation un produit à risque en moins de 24 heures

Gestion des aléas au quotidien :

Dans le cadre de la certification ISO 9001, le service qualité collecte tout au long de l'année des collectes auprès des convives, des commerciaux et des collaborateurs des sites. Les informations sont évaluées et font systématiquement l'objet de prise en compte et d'amélioration de process. Cette méthode permet de prévenir la majorité d'incidents éventuels.

Avec une collaboration étroite entre nos services qualité et achats, tout incidents fournisseurs est systématiquement identifié, analysé, traité quelqu'il soit :

Livraison, respect de la chaîne du froid, sécurité alimentaire, ... Des opérations correctives sont alors immédiatement mises en place afin d'améliorer en permanence la qualité de nos prestations.

Nous assurons le suivi des visites d'inspections et les relations avec les services officiels (Direction Départementale de la Protection des Populations – DDPP) sur les restaurants.



Résultat 2019

INDICATEURS D'ANALYSE - PRODUITS



INDICATEURS D'ANALYSE - ENVIRONNEMENT



La 090421 - Communauté de communes de Aire Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

LE CHAPITRE SÉCURITÉ :

De par sa volonté de s'améliorer continuellement, Dupont Restauration a entrepris une démarche de management SSE (Santé / sécurité / Environnement)

Un grand nombre d'Indicateurs SSE Siège et Cuisine centrale sont suivis et pilotés mensuellement. Une politique SSE est établie annuellement.

Dès l'ouverture de site : des affiches sécurité sont transmises au site.
Le document unique est adapté au site ainsi que le plan de prévention en lien avec nos clients. Nous les aidons également pour la rédaction des protocoles de sécurité.
Des fiches de postes machines sont affichées à proximité du matériel nécessitant des règles d'utilisation particulière.



Une check liste préventive au même titre que la partie hygiène est effectuée à fréquence régulière par notre Chef de secteur.

Un book sécurité est également transmis sur chaque site

La 090421 - Communauté de communes de Aire Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

MESURES DE PRÉVENTION COVID-19 POUR RESPECTER LES GESTES BARRIÈRES DANS VOS RESTAURANTS

Nous connaissons depuis le début d'année 2020 la plus grande crise sanitaire mondiale de ce 21^e siècle.

Tous les secteurs d'activité sont impactés, et en particulier celui de la **restauration collective** dans lequel nous œuvrons depuis plus de 50 ans.

Nous savons tous que les choses ne seront pas immédiatement comme avant et nous avons imaginé de nouveaux usages qui permettront d'accueillir vos convives dans **les meilleures conditions**.

Nous proposons un **guide de bonnes pratiques** que nous avons décidé de mettre en place, en complément de vos propres réflexions, pour adapter, ajuster et surtout réussir l'ouverture de nos espaces de restauration tout en garantissant la sécurité de nos convives et de nos salariés en respectant **les gestes barrières**.



Le 050421 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés 



LUTTE ANTI-COVID 19 CERTIFIÉE

Dans le cadre de la lutte anti-covid 19, Dupont Restauration depuis le 1er septembre met en place des audits de conformité sur l'application des gestes barrières au sein de nos cuisines centrales et de nos sites de restauration.
Cette démarche sera accompagnée d'un sticker de certification visible par l'ensemble des convives et clients.



TROUVONS ENSEMBLE DES SOLUTIONS PÉRENNES ADAPTÉES AU CONTEXTE ACTUEL
POUR PROTÉGER NOS CONVIVES DE CETTE PÉRIODE INÉDITE

Le 050421 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés 

LE CHAPITRE ENVIRONNEMENT : UN RESTAURATEUR ENGAGÉ



Dupont Restauration, entreprise familiale, est engagée dans une démarche de développement durable et RSE. Cet engagement est ancré dans notre quotidien. Une chartre d'engagement vient conforter cette démarche.



**DÉVELOPPEMENT DURABLE,
LA CHARTRE DUPONT RESTAURATION**

La chartre développement durable de DUPONT RESTAURATION est l'expression d'une démarche volontaire de qualité, initiée par nos collaborateurs et nos fournisseurs à partir de diverses stratégies responsables dans le respect des principes généraux du développement durable. C'est à dire d'un développement qui concilie : une économie, un progrès social et écologique durable.

Par cette chartre, DUPONT RESTAURATION s'engage à intégrer ces principes dans sa propre stratégie, son management, et ses relations avec l'ensemble des parties prenantes.

Nous valoriserons ensuite régulièrement l'intégration de notre engagement et de la contribution de nos fournisseurs.

Philippe Dupont



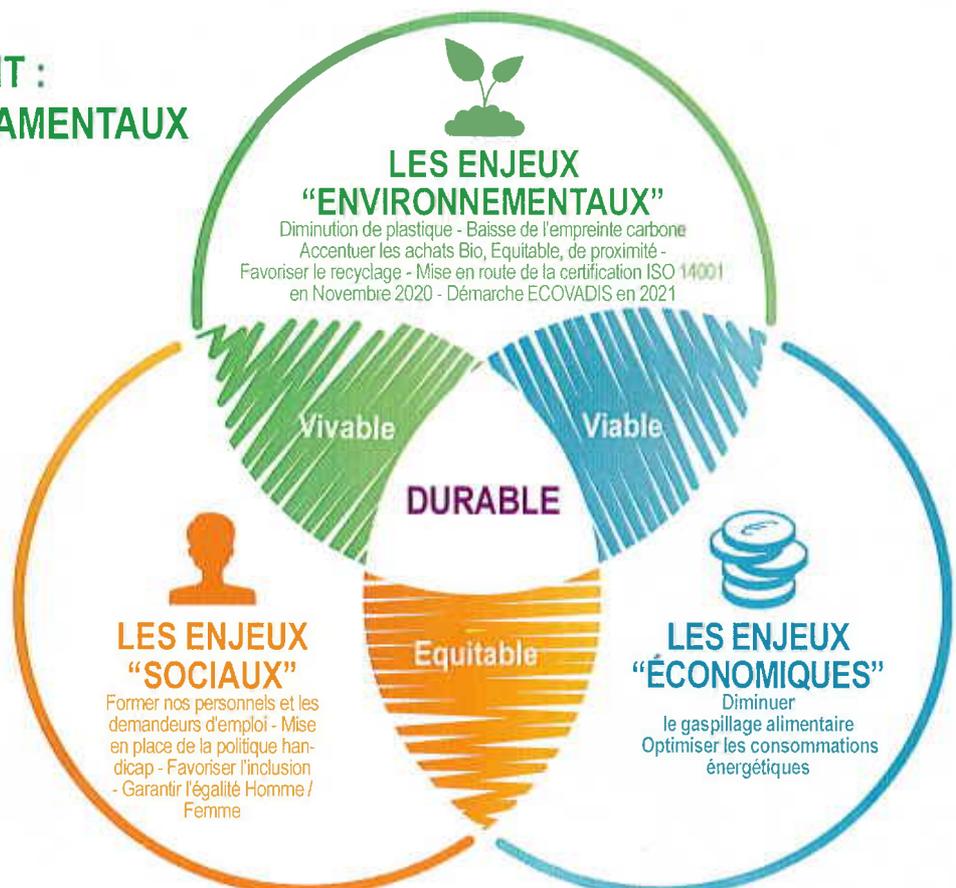
LES ÉCOGESTES

-  **TRIER ET RECYCLER LES DECHETS**
-  **ECONOMISER L'EAU**
-  **SOIGNER LE TRI DES EMBALLAGES**
-  **LIMITER L'UTILISATION DE PRODUITS TOXIQUES**
-  **OPTIMISER LES DÉPLACEMENTS**
-  **SENSIBILISER NOS FOURNISSEURS À NOTRE DÉMARCHE**

NOS ENGAGEMENTS

- LA SANTÉ**
Caractériser la qualité sanitaire des aliments
Lutter contre l'obésité
- LE SOCIAL**
Caractériser une réelle qualité clientèle
Considérer le personnel à sa juste valeur
Participer à l'économie sociale
- L'ENVIRONNEMENT**
Triquer les déchets
Lutter contre les autres pollutions
Réduire les émissions de CO2
- L'ASPECT ÉCONOMIQUE**
Éliminer les fournisseurs à hauts coûts de production
Caractériser un bon rapport coût de production / qualité
Privilégier des fournisseurs locaux et à proximité
Lutter contre les consommations énergétiques
- L'ASPECT SOCIÉTAL**
Acheter responsable
Favoriser la consommation responsable

UN ENGAGEMENT : 3 ENJEUX FONDAMENTAUX





LES ENJEUX "ENVIRONNEMENTAUX"

ACTION N°1 : RÉDUIRE LES ÉMISSIONS DE GAZ À EFFET DE SERRE DUES AU TRANSPORT



"Penser global, agir local" :

Nous favorisons un approvisionnement de proximité et le développement de circuits courts pour une meilleure maîtrise des effets négatifs liés aux transports de longue durée.

"Développement de l'éco-conduite" :

Une politique qui vise à instaurer une véritable culture de responsabilité environnementale durable partagée par l'ensemble des chauffeurs et de nos collaborateurs.



ACTION N°2 : LIMITER LA PRODUCTION DES EMBALLAGES ET DES DÉCHETS

"Recyclage des consommables informatiques et autres produits" :

Pour la récupération des cartouches usagées, des anciens téléphones portables et chargeurs et matériel informatique de nos collaborateurs qui comportent des éléments polluants pour l'environnement,

"Limiter le suremballage" :

Une action auprès des fournisseurs pour des contenances plus grandes afin de produire moins de déchets et économiser les matières premières nécessaires à la fabrication des emballages.

"Tri des déchets au sein des bureaux" :

Les cartons, papiers sont triés des autres déchets pour valorisation auprès de notre prestataire.

ACTION N°4 :

SENSIBILISER À UN COMPORTEMENT ÉCORESponsable

Dupont Restauration accompagne son syndicat professionnel (SNRC) dans la mise en place d'une Charte Nutritionnelle qui a pour objectif de sensibiliser les convives aux problématiques « santé » en matière d'équilibre alimentaire. Au travers de notre Charte Nutritionnelle, nous nous engageons sur 6 points :



Utilisation modérée du sel

Qualité des matières grasses

Promotion des fruits et légumes

Diminution de la teneur en sucre des produits laitiers

Prise en compte de notre rôle éducatif et informatif

Lancement d'un programme de sensibilisation



ACTION N°3 :

ACHETER RESPONSABLE

"Notre politique Achats" :

Nous favorisons le commerce local de proximité et le commerce équitable,

"Respecter la saisonnalité" :

Privilégier l'achat de fruits et légumes de saison



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
 CONFIDENTIEL © Tous droits réservés

119



LES ENJEUX "SOCIAUX"

ACTION N°1 :

JOUER UN RÔLE D'ASCENSEUR SOCIAL

Valorisation des compétences sur la durée, accompagnement managérial, entretien biennuel, plan individuel de formation, maintien des seniors, participation active à des initiatives citoyennes... Nous informons, et faisons progresser durablement nos collaborateurs.



ACTION N°3 :

FAVORISER LE DIALOGUE DANS L'ENTREPRISE

Les audits réalisés par notre service qualité garantissent à nos collaborateurs des conditions de travail optimales. La communication par le biais des partenaires sociaux, des managers et la direction de l'entreprise contribue également au maintien d'un bon climat social.

ACTION N°5 :

FAVORISER LA RÉINSERTION EN MILIEU PROFESSIONNEL DES PERSONNES HANDICAPÉES, FACILITER LE RETOUR À L'EMPLOI

Nous travaillons de manière efficace avec le tissu associatif et nous comptons parmi nos partenaires des IME, des ESAT dont la mission principale est la réinsertion en milieu professionnel des personnes handicapées.

ACTION N°2 :

FIDÉLISER NOS COLLABORATEURS

Le développement des compétences de nos Collaborateurs veille à leur employabilité et contribue à leur fidélisation



ACTION N°4 :

INSTAURER UNE POLITIQUE DE RÉMUNÉRATION ÉQUITABLE ET MOTIVANTE



Le respect de la réglementation en vigueur et l'application du code du travail lors de la reprise et l'intégration de nouveaux collaborateurs.

Une politique de rémunération motivante : 13ème mois, PEE, PERCO, participation, prime qualité.



LES ENJEUX "ÉCONOMIQUES"



ACTION N°1 :

DÉVELOPPER LES FILIÈRES PRODUITS

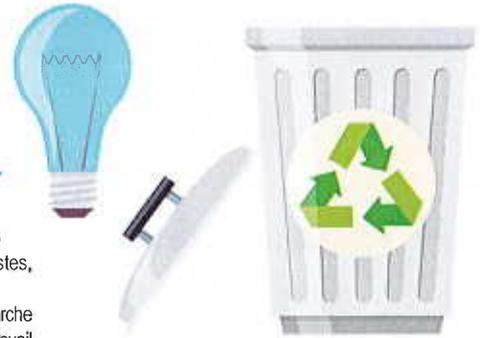
Une politique de Développement Durable proactive :
Proximité des lieux production et des lieux de consommation pour un meilleur Bilan Carbone ,
Suivi de la qualité des produits (origine, calibrage, traçabilité, etc.),
Recherche de baisse de consommation d'énergie (Isolation des chambres froides, énergie renouvelable),
Mise en œuvre d'un processus de transport raisonné, commandes groupées, livraisons optimisées
Limitation des emballages, favoriser les emballages recyclables.



ACTION N°2 :

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Mise en place du tri sélectif des déchets, valorisation des huiles de frites, traitement des Bio déchets
Gestion au plus juste des achats afin de limiter les pertes alimentaires et rebus de production.
Sensibilisation des convives au gaspillage alimentaire par voie d'affichage. (par exemple contre le gaspillage du pain)
Offre en libre-service (légumes) permettant d'adapter les quantités servies aux besoins de convives, avec possibilité de se resservir, et donc de limiter les restes sur plateaux.
Organisation périodique d'une pesée des déchets avec communication des résultats et évolution sur le moyen terme.



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



ACTION N°3 :

OPTIMISER L'ÉNERGIE ET LES DÉPENSES

Formation de notre personnel aux ecogestes, formation des livreurs à l'éco-conduite
Utilisation de circuits toujours plus courts, Démarche de dématérialisation d'annualisation du temps de travail

LE PRIX DES PRESTATIONS 40 %



BORDEREAU DE PRIX UNITAIRE



STRUCTURE MULTI-ACCUEIL « Les Pt'Hiboux »

52, Rue Veuve Thibauville 80110 Moreuil

FOURNITURE ET LIVRAISON DE REPAS EN DENREES ALIMENTAIRES BRUTES DESTINES AUX ENFANTS ET AU PERSONNEL DES STRUCTURES MULTI-ACCUEIL « Les Pt'Hiboux » et « Coquille de Noye »

DESIGNATION DES PRESTATIONS ET PRIX UNITAIRES HORS TVA EN TOUTES LETTRES	PRIX UNITAIRE EN CHIFFRE	QUANTITES ESTIMES	Coût	TVA	TTC
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)	1,554€	1500	2231,00€	128,21€	2459,21€
Fourniture et livraison de repas (GOUTER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)	0,340€	1500	510,00€	28,05€	538,05€
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)	1,800€	3000	5400,00€	297,00€	5697,00€
Fourniture et livraison de repas (GOUTERS) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)	0,380€	3000	1140,00€	62,70€	1202,70€
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux adultes	2,040€	1800	3672,00€	201,96€	3873,96€

Montant total de l'offre en toutes lettres en € TTC

Treize mille sept cent soixante-dix euros et quatre-vingt-douze centimes

Pain compris dans le coût du repas pour les enfants et les adultes

NB : les quantités mentionnées sont données à titre indicatif pour la durée d'un an sur un fonctionnement classique (hors crise sanitaire ou événements imprévisibles)

Libercourt, le 08/04/2021
Stéphane LESUR, Directeur commercial



Le 09/04/21 - Communauté de communes de Avre Luce Noye
CONFIDENTIEL © Tous droits réservés



BORDEREaux DES PRIX – DETAIL ESTIMATIF ANNEXE A L'ACTE D'ENGAGEMENT

STRUCTURE MULTI-ACCUEIL « COQUILLE DE NOYE »

2, Chemin d'Alfortweiler 80260 Ailly sur Noye

DESIGNATION DES PRESTATIONS ET PRIX UNITAIRES HORS TVA EN TOUTES LETTRES	PRIX UNITAIRE EN CHIFFRE	QUANTITES ESTIMES	Coût	TVA	TTC
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)	1,554€	2300	3574,20€	196,58€	3770,78€
Fourniture et livraison de repas (GOUTER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 2mois et demi à 17 mois)	0,340€	2300	782,00€	43,01€	825,01€
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)	1,800€	4600	8280,00€	455,40€	8735,40€
Fourniture et livraison de repas (GOUTERS) en denrées brutes destinés aux enfants (enfants de 18 mois à 36 mois)	0,380€	4600	1748,00€	96,14€	1844,14€
Fourniture et livraison de repas (DEJEUNER) en denrées brutes destinés aux adultes	2,040€	2700	5508,00€	302,94€	5810,94€

Montant total de l'offre en toutes lettres en € TTC

Vingt mille neuf cent quatre-vingt-six euros et vingt-sept centimes

Pain compris dans le coût du repas pour les enfants et les adultes

NB : les quantités mentionnées sont données à titre indicatif pour la durée d'un an sur un fonctionnement classique (hors crise sanitaire ou événements imprévisibles)

Libercourt, le 08/04/2021
Stéphane LESUR, Directeur commercial



Envoyé en préfecture le 18/05/2021

Reçu en préfecture le 18/05/2021

Affiché le

 SLO

ID : 080-200070969-20210517-2021_1705_01-DE



DUPONT
RESTAURATION

The logo features the word 'DUPONT' in a large, bold, red serif font. Below it, the word 'RESTAURATION' is written in a smaller, black, sans-serif font. To the right of the text is a stylized graphic element consisting of a black, flowing line that curves upwards and then downwards, ending in a small red square at the top.

DUPONT RESTAURATION PLUS QU'UN PRESTATAIRE,
UN PARTENAIRE AU QUOTIDIEN