



Fourniture et livraison de repas en liaison froide
pour la restauration scolaire du Syndicat Intercommunal Fontain, Arguel,
La Vèze, Pugey 25

OFFRE COMMERCIALE

Mille et Un Repas pour le Syndicat Intercommunal Fontain, Arguel, La Vèze, Pugey 25 - le 19 janvier 2021



L'ESSENTIEL DE MILLE ET UN REPAS

Mille et Un Repas, Lionel et son équipe s'engagent ...

Le SIVOS de Busy et
Vorges-les-Pins 25

2020...
2024



Pas de
préparations
industrielles,
mais **des plats**
« maison »
uniquement



**Des produits
frais, locaux ou
régionaux**

**Toujours + de
produits
labélisés**



**Chaque
semaine, un
repas végétarien**



Lionel
votre chef



**Réactivité
Adaptabilité
Echanges**

**Transparence
Confiance**

**Contrôle et
disponibilité de
notre
diététicienne
pour nous
adapter à vos
besoins**



**Chaque semaine,
un repas BIO**



**Un prix de repas
en cohérence
avec la qualité
exigée dans
votre cahier des
charges**



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Mille et Un Repas « adapte » ses achats en fonction de ses clients

Nos chefs de cuisine sont libres d'élaborer des menus adaptés à vos attentes, aux goûts et préférences des convives, sous réserve de la conformité de nos engagements.

Nous privilégions les circuits courts et adaptons nos gammes de produits en fonction des régions et des saisons.

Nous n'avons pas de centrale d'achats. Nous travaillons en partenariat avec des fournisseurs spécialisés qui respectent notre cahier des charges exigeant : la viande provient d'un véritable boucher, la volaille d'un volailler...

Nous référençons plusieurs fournisseurs par gamme de produits afin de vous garantir la continuité du service.

Nous pouvons référencer tout fournisseur à votre convenance qui correspondrait à votre projet.



Par mesure de précaution, nous exigeons de la part de nos fournisseurs des **produits sans OGM**, des garanties de parfaite traçabilité et de sécurité alimentaire de leurs produits.

Nos engagements au quotidien concernant les produits frais, Bio, Agriculture Raisonnée, locavores, de saison... respecteront votre demande.



Les + Mille et Un Repas

Nos valeurs nous incitent à un comportement d'éco acheteur et d'opérateur responsable, pour :

- **Contribuer au développement économique local**
- Réduire notre impact sur l'environnement en **diminuant le fret**
- **Privilégier la richesse de la diversité** à la standardisation des productions.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Notre respect des saisons

Manger local et éco-responsable, c'est respecter les périodes de production !

Utiliser les productions locales nécessite d'être aguerri sur le rythme et le respect des saisons. Pour consommer les fruits et légumes de la région, pas d'autre choix que de respecter les périodes de production. Chez Mille et Un repas, les chefs et les équipes disposent d'un calendrier saisonnier et respectent les périodes de production des fruits et légumes.



La nature est bien faite et sait ce qui est bon pour nous : les légumes typiques de l'hiver, comme le chou, contiennent de la vitamine D, dont on manque en hiver.

LES COURSES POUR LA PLANÈTE

PÉRIODE DE RÉCOLTE DES FRUITS ET LÉGUMES EN FRANCE

JANVIER		FÉVRIER		MARS		AVRIL	
FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES
Citron Kaki Mandarine Orange Pamplemousse Pêche Pomme	Ail Béternave Cariote Céleri Chou de Bruxelles Chou Endive Echalote Fenouil Miche Navet Oignon Porreau Potimac de terre	Citron Kaki Mandarine Orange Pamplemousse Pêche Pomme	Ail Béternave Cariote Céleri Chou de Bruxelles Endive Echalote Fenouil Miche Navet Oignon Porreau Potimac de terre	Citron Kaki Orange Pamplemousse Pêche Pomme	Asperge Béternave Carotte Céleri Chou de Bruxelles Echalote Epinards Fenouil Navet Oignon Porreau Potimac de terre	Citron Pamplemousse Pomme Rhubarbe	Asperge Béternave Blettes Carotte Endive Epinards Navet Oignon Porreau Potimac de terre Radicis
MAY		JUIN		JUILLET		AOÛT	
FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES
Cassis Fraise Framboise Rhubarbe	Ail Asperge Aubergine Béternave Bettes Carotte Céleri Chou blanc Chou-fleur Concombre Epinards Fenouil Navet Oignon Petit pois	Apricot Cassis Fraise Framboise Groseille Mûre Pomme	Artichaut Aubergine Béternave Bettes Carotte Céleri Chou blanc Chou-fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Navet	Apricot Cassis Fraise Framboise Groseille Mûre Nectarine Pêche Pomme Pêche	Laitue Mâche Oignon Porreau Petit pois Poisson Potimac de terre Radicis Tomate	Abricot Cassis Fraise Mûre Nectarine Pêche Pomme Pêche Prune Rhubarbe	Ail Artichaut Aubergine Béternave Bettes Carotte Céleri Chou blanc Chou-fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Laitue Tomate
SEPTEMBRE		OCTOBRE		NOVEMBRE		DÉCEMBRE	
FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES	FRUITS	LÉGUMES
Mûre Nectarine Pêche Pomme Prune Rhubarbe Raisin	Ail Béternave Cariote Céleri Chou blanc Chou-fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Navet	Coing Pamplemousse Pêche Pomme Raisin	Ail Asperge Béternave Cariote Céleri Chou blanc Chou-fleur Concombre Courgette Epinards Fenouil Navet	Coing Mandarine Kaki Orange Pamplemousse Pêche Pomme Raisin	Navet Oignon Porreau Potimac de terre Radicis	Mandarine Kaki Orange Pamplemousse Pêche Pomme	Ail Béternave Cariote Céleri Chou de Bruxelles Echalote Epinards Miche Navet Oignon Porreau Potimac de terre Potimac de terre



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Notre garantie de fraîcheur

Produits	Frais	Surgelés	Autres (appertisés, conserves)
Viandes	96%	4% (égrené, steak haché)	
Volailles	100%		
Charcuteries	100%		
Poissons	80% *	20%	
Légumes (crudités)	100%		10% (ex : betteraves)
Légumes (cuits en accompagnement)	40% **	50%	
Desserts	90% (maison)	10% (génoise, fond de tarte...)	
Fruits	100%		
B.O.F. (beurre œuf fromage)	100%		
Pain artisanal	100%		



* Le % de poisson frais dépend des coûts de la semaine et des possibilités d'approvisionnement de notre fournisseur selon les saisons.

** chaque saison, nous cuisinons au maximum les légumes frais du moment.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Nos fournisseurs appartiennent à VOTRE REGION

POMONA PASSION FROID
21 CHEVIGNY ST SAUVEUR
Produits surgelés (légumes, poissons)



25 MAMIROLLE
Fromages et laitages
du terroir



LES ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE
25 BESANCON
Viandes locales

Boulangerie artisanale
LA PANETIERE 25 BESANCON

Maison NOËL MYOTTE
25 NOEL CERNEUX
Saucisses de Morteau et de Montbéliard – label IGP



CLAVIERE VIANDES
39 DÔLE
Viandes et Charcuteries



POMONA TERRE AZUR
21 CHEVIGNY ST SAUVEUR
Produits frais (fruits, légumes, poissons)



SODIFRAGEL 71 DEMIGNY
Produits laitiers



GUILLOT COBRED A
71 CUISERY
Volailles

PRO A PRO 39 DÔLE
Epicerie

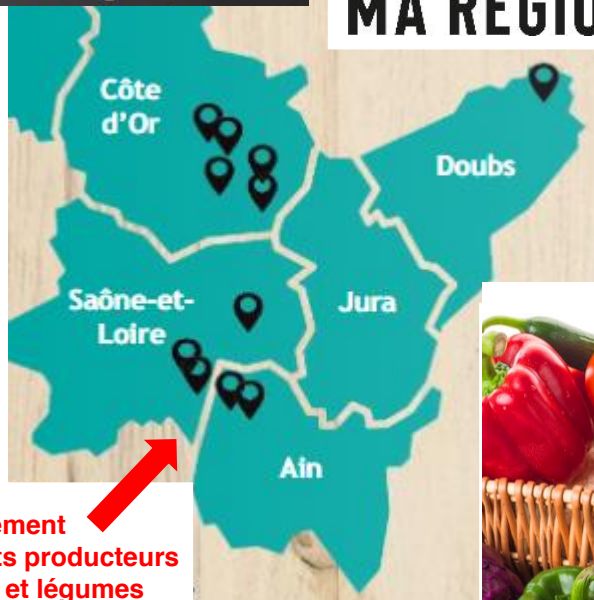


TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Des fruits et légumes de saison et de VOTRE terroir



**FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION**



**Emplacement
des petits producteurs
de fruits et légumes
approvisionnant notre
distributeur
bourguignon.**

Parce qu'ils sont riches en vitamines, en minéraux, en fibres et parce que leur effet favorable sur la santé n'est plus à démontrer Mille et Un repas a toujours mis en avant les fruits et légumes sur ses restaurants.

En gratins, en tartes, crus ou cuits, les fruits et légumes sont importants pour une bonne alimentation équilibrée.

Mille et Un Repas choisit des producteurs de proximité grâce à la plateforme de notre distributeur bourguignon, qui nous garantit **toute l'année une offre régionale et locale de fruits et légumes de saison**, provenant de producteurs de **VOTRE** région (Côte d'Or, Doubs, Saône et Loire, Ain...), engagés et respectueux des bonnes pratiques agricoles.



Ces producteurs travaillent dans une démarche de développement durable. Issus de productions respectueuses de l'environnement et répondant à des critères de qualité stricts, les fruits et légumes font l'objet d'une certification.

La sélection 1001REPAS :

Fruits et Légumes de catégorie Extra et 1 (de qualité supérieure). Exclusion des catégories 2 et 3 (défauts importants et sans saveur).



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Des producteurs locaux valorisés !



FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION



12 producteurs
dans un rayon de
200 kms !



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Connaître l'origine des produits présent dans les assiettes !



MILESI JOVIGNOT

46 RUE D AMONT

21130 VILLERS ROTIN

Région : Bourgogne Franche-Comté



« Mon compagnon, David et moi, sommes producteurs de légumes racinaires plein champ. Nous cultivons salades, radis, carottes, choux et beaucoup d'autres légumes sur 32 hectares soit 450 tonnes de légumes par an. Maraîchers depuis toujours, nous avons monté notre entreprise il y a 15 ans. »

SON HISTOIRE

Exploitation maraîchère de 32 hectares sur les sols sableux des bords de Saone travaillant avec 6 employés.

« Je suis partenaire de TerreAzur Bourgogne Franche-Comté, depuis 2014 »

SON SAVOIR FAIRE

Nous sommes soucieux de la qualité de nos produits c'est pourquoi nous pratiquons une agriculture raisonnée.

Des
informations,
et une fiche
technique
détaillée
pour chaque
producteur.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

De la viande totalement traçable !

CLAVIERE VIANDES 39 DOLE



Notre fournisseur Clavière Viandes et Salaisons est situé à Dôle (39).

Notre cuisine centrale de Besançon travaille 96 % de viande fraîche (à l'exception de la viande hachée surgelée). La viande choisie est de première catégorie.

- **Le Bœuf et le Veau** sont choisis dans les catégories U et R de la grille EUROPA (très bonne et bonne), et au niveau 2 ou 3 d'engraissement.
- **Le Porc** est classé EAI et IA avec un état d'engraissement de 57 à 60 % (supérieur).

Nous vous garantissons des viandes d'origine française.



Du PORC FRANC-COMTOIS dans les assiettes de vos enfants !

Grâce à notre fournisseur CLAVIERE, nous aurons la possibilité de **servir à vos convives du porc de qualité, issu de la Filière Porcine Franc-Comtoise.**

Cette filière est résolument **ournée vers la qualité**, engagée dans une démarche avec tous ses partenaires : fabricant d'aliments, éleveurs, abatteurs-découpeurs et transformateur, tenus de suivre un cahier des charges rigoureux, contrôlé par un organisme certificateur indépendant.

Les éleveurs, associant modernité et tradition, pratiquent leur métier dans le plus grand respect des animaux.

Mode de préparation : cuissons traditionnelles « comme à la maison » (sauté, rissolé, braisé, poché, rôti ...)



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

De la viande **locale** dans vos assiettes !



Nouveau partenaire en septembre 2020 !

LES ELEVEURS DE LA CHEVILLOTTE 25 BESANCON

Fournisseur en gros de viandes et volailles sur Besançon, qui possède son atelier pour piécer les viandes et découper les volailles, les Eleveurs de La Chevillotte assurent la promotion du travail des agriculteurs régionaux.

Un soutien solide destiné à appuyer les garanties de fraîcheur et de qualité.

- Les porcs francs-comtois sont nés, nourris et élevés dans la région. L'Indication Géographique Protégée (IGP) assure au porc de Franche Comté la certification d'une origine régionale.
- Le boeuf né en Franche-Comté produit une viande à la saveur comparable liée à son élevage et à sa transformation en terre comtoise. Ils pâturent en pleine nature, durant 6 à 8 mois et vivent en étables dans des conditions optimisées. Sous la marque « boeuf comtois », les producteurs s'engagent à respecter la charte des bonnes pratiques de l'élevage.
- L'agneau comme le veau Bourgogne Franche-Comté est élevé en Franche-Comté et dans les départements de la Côte d'Or, la Haute-Marne et la Saône et Loire. A noter que seule la coopérative Franche-Comté Elevage est habilitée à fournir aux bouchers des agneaux portant la marque « L'Agneau de nos contrées ».

Un panel de viandes gustatives locales pour agrémenter nos menus !!

Une viande ultra-fraîche, certifiée dès l'origine et garantie d'une recherche constante de qualité.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

De la charcuterie à côté de chez vous !



Maison NOËL MYOTTE 25 NOËL CERNEUX

Nous trouvons les produits de charcuteries chez notre fournisseur Clavière Viandes et Salaisons de Dôle (39).

Mais en parallèle, nous avons développé un **partenariat avec la Maison Noël Myotte, charcuterie artisanale locale, qui nous propose des produits de qualité, fabriqués selon un savoir-faire ancestral, par exemple la véritable saucisse de MORTEAU.**



Un peu d'histoire...

*La maison Noël Myotte existe depuis 1959. Elle est située à Noël Cerneux, tout proche de Morteau, berceau de la saucisse. Elle est spécialisée aujourd'hui dans la fabrication de la **saucisse de Morteau Label Rouge** qu'elle défend corps et âme et défend sans relâche les valeurs du terroir et des traditions gastronomiques comtoises.*



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Des volailles labellisées et de proximité !

GUILLOT COBREDA, du Groupe LDC, leader français de la volaille labellisée

Pour la volaille, nous travaillons sur tous nos restaurants avec **GUILLOT COBREDA** situé à Cuisery (71).

Sensible à la tradition et attaché au terroir, le **groupe LDC** a su se démarquer en privilégiant l'élevage traditionnel et en commercialisant des **volailles aux marques régionales fortes** :

- Les volailles de **Bresse (AOC)**
- Les volailles **fermières de Loué** (n°1 du **Label Rouge**)
- Les volailles des **Landes** (second bassin du **Label Rouge**)
- Les autres volailles régionales : Ardèche, Argoat, Bourgogne, Normandie, Gascogne
- Les volailles **bio**.



VOTRE GARANTIE
VOLAILLE

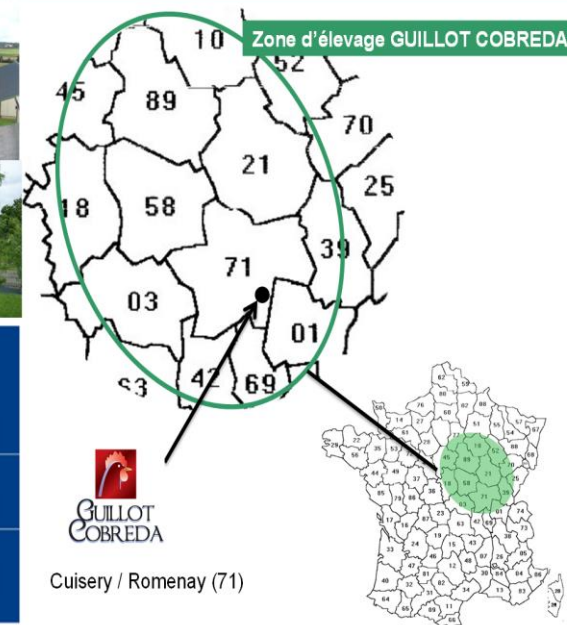
NÉE



ÉLEVÉE



PRÉPARÉE



Cuisery / Romenay (71)

Mode de préparation : cuissons traditionnelles « comme à la maison » (sauté, rissolé, braisé, poché, rôti ...)

Le label « Volaille Française » garantit l' **origine** et la **traçabilité** de l'animal, le **suivi sanitaire**, le suivi de l'information sur la **traçabilité des aliments** et la garantie du respect des **bonnes pratiques d'élevage**. Il certifie les volailles **nées, élevées, abattues, découpées et transformées en France**. Il atteste de modes de **production respectant l'environnement** et le **bien-être animal**. Il s'engage à contribuer à la diversité et à l'excellence génétique française.

TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Les fromages et les laitages

SODIFRAGEL

(réseau France Frais)

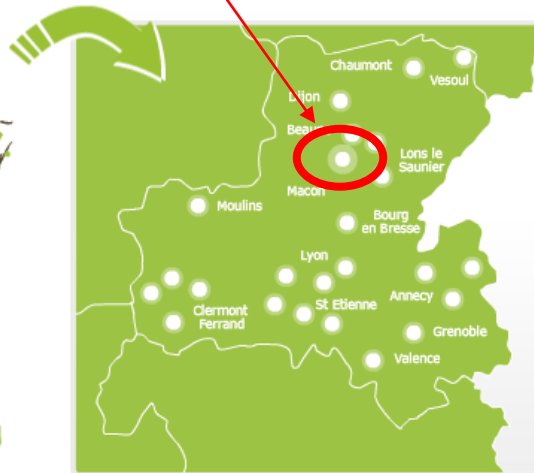
71 DEMIGNY



Le réseau FRANCE FRAIS



L'entreprise France Frais
près de chez vous



Deux fondamentaux guident le réseau France FRAIS :

- des **marques propres** comme gage de qualité et de sécurité : Campagne de France, Terres de Fraîcheur, Au Cœur des Passions
- la **mise en avant de productions locales** tant dans leur propre région que dans le reste de la France car l'appartenance à un réseau national ne signifie pas que l'offre est uniforme.

Nous trouvons auprès du réseau France Frais des **fromages régionaux de qualité AOC/AOP** comme le Comté, le St Nectaire, le Cantal, le Morbier, le Coulommiers... Nous avons développé avec le réseau France Frais un **partenariat sur des fromages et laitages de qualité, de marque CAMPAGNE DE France** entre autres, comme par exemple des **yaourts sucrés 100% LAIT FRANÇAIS**.



Campagne de France® défend les filières de production et de transformation exclusivement françaises.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Des fromages et des yaourts en direct de l'ENIL !

L'ECOLE NATIONALE D'INDUSTRIE LAITIERE



En venant étudier à l'ENIL, les élèves apprennent toutes les techniques de fabrication de différents fromages AOP, et de produits laitiers comme :

- Comté, Morbier, Tome, Polinois, Mamirolle, Mamirollais, St Savin, Pénitent
- Yaourt bio au lait entier : nature/aromatisé/aux fruits
- Fromage blanc en faisselle.



Nos chefs sur la région francomtoise collaborent avec l'Ecole Nationale d'Industrie Laitière (ENIL) pour promouvoir les produits laitiers (fromages et yaourts) fabriqués sur leurs deux sites de Besançon-Mamirolle et de Poligny.

L'ENIL offre non seulement des formations professionnelles, technologiques et scientifiques, mais possède également des ateliers où sont fabriqués quotidiennement et commercialisés divers produits laitiers (yaourts, fromages).



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

L'épicerie et le pain



LE GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Plateforme de
Dôle (39)



Au sein de sa gamme, Mille et Un Repas a choisi les **produits qualité de marques reconnues, dont :**

- Des produits **labélisés** ...
- Des produits **bio** (ses entrepôts sont certifiés ECOCERT)
- Des produits **spécifiques** (végétariens par exemple)

Avoir un partenaire fiable sur lequel nous pouvons compter tous les jours est primordial dans notre métier. Pour ses produits transformés, Mille et Un Repas a choisi un fournisseur national : **PRO A PRO**.

PRO A PRO prend en compte les problématiques environnementales et sociétales du monde qui nous entoure, et est conscient des attentes des clients tournées sur la qualité et la sécurité en termes de produits et de services.

Conscient de ces enjeux, PRO à PRO s'est engagé depuis plus de 10 ans dans une démarche Qualité, Sécurité et Développement Durable impliquant l'ensemble de ses partenaires et de ses collaborateurs. Il vise pour début 2016 les certifications ISO 14001 et 22000.

Ses sources d'approvisionnements sont en priorité d'origine française et européenne :

95% sont fabriqués ou transformés en Europe,
85% sont fabriqués ou transformés en France.



Nous nous approvisionnons auprès d'une **boulangerie artisanale de Besançon** pour la qualité de son pain, et nos clients l'apprécient.



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

Nos produits frais et surgelés



Plateforme de Chevigny Saint Sauveur (21)

Pour garantir le meilleur niveau qualitatif d'offre produits, **notre fournisseur est certifié** :

- contrôle rigoureux des DLC
- suivi régulier des températures (par des capteurs situés dans les camions de transports par exemple)
- méthode HACCP.

Il est également engagé dans une **démarche de croissance durable** :

- Réduire l'impact environnemental (carbone) de ses installations et flux par des solutions innovantes et durables.
- Être acteur d'une économie responsable par son ancrage local : favoriser le tissu économique régional et la promotion de produits du terroir tout en veillant à la disponibilité des ressources.

Pour ce qui est du **poisson frais**, nous le travaillons selon les disponibilités et les coûts de notre fournisseur, avec des cotations à la semaine.

En surgelé, nous travaillons principalement en **plein filet garanti sans arêtes**. Le poisson est pêché, découpé et surgelé sur bateau. Ce type de procédé nous garantit **un filet conservant toute sa texture et son goût dans l'assiette**.

Notre fournisseur s'engage dans une démarche de « pêche durable » en commercialisant de plus en plus des poissons étiquetés **MSC** (éco label créé pour lutter contre la surpêche et la disparition d'espèces de poissons sauvages) ou Pavillon France ou Pêche Durable.

Ponctuellement, notre fournisseur est partenaire d'évènements « responsables » comme récemment la **semaine de la pêche responsable**.

Mode de préparation : utilisation des parties nobles (comme les filets ou le dos) avec des cuissons à basse température pour éviter de choquer le produit et garder ainsi la qualité gustative et nutritionnelle du produit.



La marque des produits
de la pêche française



TOUT COMMENCE PAR LE CHOIX DE BONS PRODUITS

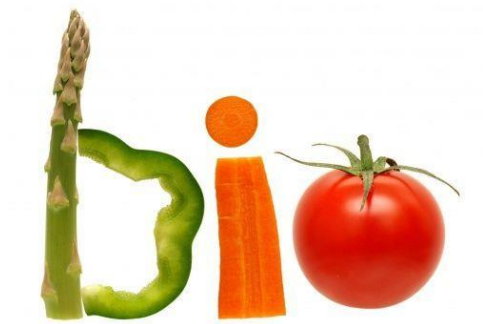
L'introduction quotidienne de produits Bio

« Le Bio Oui, mais le Bio local ! »

Introduire des produits issus de l'agriculture biologique dans nos restaurants est une des préoccupations de Mille et Un Repas, ceci en réponse aux directives gouvernementales mais aussi **dans un objectif de recherche de qualité et de proximité.**

En France aujourd'hui, le « Bio » ne représente qu'une très faible part des terres cultivées. En grande majorité, les produits « biologiques » viennent des quatre coins du monde.

Mille et Un Repas, dans une logique constante de proximité et de développement durable, cherche avant tout des producteurs locaux.



Notre engagement dès septembre 2020

Mille et Un Repas s'engage à **introduire des produits BIO**, dans le respect des saisons et de la proximité, à la fréquence suivante :

**20 % de produits Bio
soit 1 produit Bio dans chaque repas**

Ces produits seront choisis à la convenance de notre Chef Gérant, selon ses possibilités d'approvisionnements et les coûts.

Les produits et le repas BIO seront identifiés par un pictogramme spécifique sur nos menus.



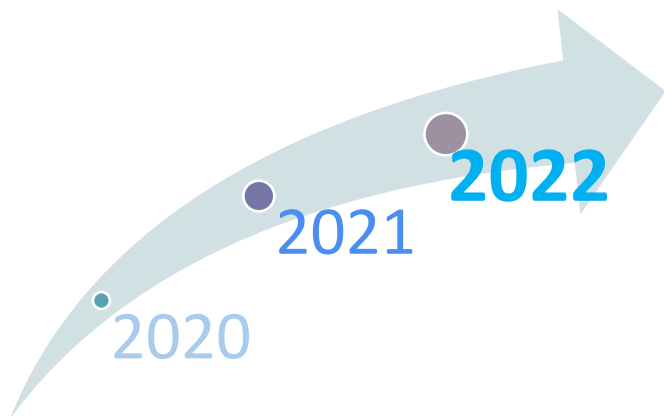
EQUILIBRE ET NUTRITION

Loi EGALIM : le positionnement de Mille et Un Repas

Projection de Mille et Un Repas à Janvier 2022

Mille et un Repas est engagé depuis déjà plusieurs mois et augmente progressivement la part des produits labélisés pour **garantir au 1^{er} janvier 2022 l'offre alimentaire suivante** :

- **50 %** = part des **Labels de qualité** dans nos approvisionnements sur une année : AOP, AOP, Label Rouge, IGP, STG, Pêche Durable, produits fermiers..., dont **20 à 25 %** de produits **Bio**
- 1 repas **alternatif** (= végétarien) par semaine



Nos moyens organisationnels

Conditionnements

CONDITIONNEMENT DES REPAS LIVRES

La totalité de nos prestations sont conditionnées en **bacs gastronomes inox collectifs**. En effet, **dans le respect de notre engagement en faveur du développement durable**, nous préconisons l'usage de ces contenants offrant l'avantage d'être lavables et ré-utilisables indéfiniment, et donc de produire moins de déchets que des barquettes à usage unique par exemple. De plus, ce type de conditionnement (bacs inox) permet de conserver aux prestations toutes leurs qualités organoleptiques (goût, consistance, apparence).

→ Nous conditionnerons donc vos repas en :

- **Bacs gastronomes inox collectifs** pour les plats chauds
- **Bacs inox ou bacs polypropylène collectifs** pour les entrées, fromages et desserts
- Cas particulier : nous distinguerons à part des autres prestations les repas spécifiques (sans porc, sans viande).

De même, nous fournissons à chaque livraison les condiments et les ingrédients nécessaires à la mise en valeur des différents plats : persil, citron, ciboulette, cornichons, échalotes...

