

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #7

# Restauration collective : Quels modèles d'approvisionnement durable ?



**Philippe MANGIN**

*Vice-président*

*Agriculture, bioéconomie,  
viticulture et forêt*  
RÉGION GRAND EST



**Xavier LEROND**

*Président*

CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DE MOSELLE



**Siham DOUKHI-BALVA**

*Acheteuse*

LYCÉE ROBERT SCHUMAN  
GROUPEMENT DE COMMANDES



**Maud MINZIERE**

*Responsable achats  
& marchés publics*

PASSION FROID - POMONA



**Michel TORLOTING**

*Producteur*

EARL DE LA MANCE



**Aurore LERMANT**

*CKS CONSULTING*

**100%**  
**digital**



**30.09.2022 à 10H00**

à l'initiative de



opéré par



# MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



## Philippe MANGIN

*Vice-Président de la Commission  
Agriculture, Bioéconomie,  
Viticulture et Forêt  
Région Grand Est*

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



# MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS PROGRAMME

- 10h00** Mots d'accueil  
**Philippe MANGIN**, Région Grand Est  
**Alizée BOGUE**, Grand E-Nov+
- 10h15** Présentation du paysage des filières du GE, enjeux de la loi Egalim-volet RHD (Restauration hors domicile) pour les filières locales  
**Xavier LEROND**, *Chambre d'Agriculture Grand Est & Chambre d'Agriculture de la Moselle*
- 10h35** Les groupements de commandes : quelles modalités de marchés ?  
**Siham DOUKHI-BALVA**, *Lycée Robert Schuman – Groupement de commandes*

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

**COMMANDE  
PUBLIQUE**  
GRAND EST

**GRAND  
E·NOV+**  
AGENCE D'INNOVATION &  
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

# MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS PROGRAMME

## **10h45** Retours d'expérience locaux

Grossistes : Quel fonctionnement ? Quel lien avec les producteurs locaux ? Quel positionnement sur les marchés publics ?

**Maud MINZIERE**, *Passion Froid – POMONA*

Producteurs et agriculture durable : un levier pour accéder aux marchés publics ? Exemple des lentilles de préservation de captage

**Michel TORLOTING**, *Producteur, Earl de la Mance*

## **11h05** Retour d'expérience d'autres régions et dispositifs

**Aurore LERMANT**, *CKS Public*

## **11h15** Questions et réponses

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du **Business Act Grand Est.**

à l'initiative de



opéré par

**COMMANDE  
PUBLIQUE**  
GRAND EST

GRAND  
**ENOV+**  
AGENCE D'INNOVATION &  
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

# MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



**Xavier LEROND**

*Président*  
Chambre d'Agriculture de la Moselle

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



# **Programme Alimentation Durable et Autonome en Grand Est – ADAGE Région Grand Est Masterclass du 30 septembre 2022**

**Intervention de Xavier LEROND**

**Membre du bureau de la Chambre Régionale d'Agriculture du Grand Est**

**Président de la Chambre d'Agriculture de la Moselle**

chambres-agriculture.fr



# Paysage des filières du Grand Est, Enjeux de la loi Egalim-volet RHD pour les filières locales

---

## **Rôle des Chambres d'agriculture**

- Structurer une offre alimentaire de qualité, durable et locale avec les différents acteurs des filières, pour tous types de productions présentes, émergentes ou à développer sur le Grand Est
- Conseiller les collectivités sur l'approvisionnement local de la restauration collective, dans le cadre de la loi EGALIM (sourcing, appui aux acheteurs)

# Les filières

---

Un état des lieux réalisé lors des assises régionales pour le développement des filières et des marchés alimentaires dans la région Grand Est

+

- Un panorama des produits et des filières pour la restauration collective en Grand Est en cours de réalisation par le réseau des Chambres d'agriculture
- Des filières existantes avec une complémentarité des 3 anciennes régions
- Viande bovine, volailles et œufs, produits laitiers, certains fruits (mirabelles, pommes), certains légumes
- Une concurrence importante de régions limitrophes (Belgique, Allemagne, Pays Bas) avec des prix plus bas
- Avec la loi Egalim, une évolution vers des produits sous cahier des charges de qualité : Bio, HVE, SIQO
- Importance des outils de transformation afin de maintenir ou développer les productions et les filières



# Le marché de la restauration collective

---

- Légumes : Environ 1/3 de légumes surgelés, hors pommes de terre, forte croissance de la 4<sup>ème</sup> gamme au détriment du frais, manque d'outils de transformation de taille industrielle en Grand Est
- Fruits : région sous productrice, sauf mirabelles et pommes
- Viande : bœuf et volaille principalement consommés en RHD
  - Bovine : offre régionale suffisante, en évolution qualitative (HVE, Bio, Label rouge)  
15 abattoirs en région, les 5 plus gros abattoirs traitent 89% des volumes
  - Volailles : fort déficit de production et d'abattage en volailles, densité d'élevage très liée aux outils industriels (2 abattoirs label rouge)
- Produits laitiers : 10 à 30% des volumes totaux consommés selon les produits, beaucoup de transformation fromagère, des outils industriels majoritairement orientés sur l'export, présence d'AOP mais pas de stratégie affichée sur la RHD, un marché très concurrencé par les imports

# Les constats

---

La RHD est un marché complémentaire, pas suffisant seul pour rémunérer l'économie agricole

- Des leviers transversaux à actionner : marchés publics, développement de l'offre, compétitivité prix, protection vis-à-vis des imports
- Problématique des groupements de commande départementaux (collèges et lycées) :
  - allotissements non adaptés aux produits Grand Est,
  - prix qui est le principal critère de choix et met en avant les produits d'importations ou des bassins de production français (ex : porc et salaison bretons)
  - risque d'avoir plus de produits d'importation pour satisfaire EGALIM , par exemple les produits Bio

# Les attentes

---

- Appui aux acheteurs (collectivités ou entreprises privés) sur le sourcing
- Une approche globale de l'approvisionnement de la RHD : de l'amont à l'aval (en prenant en compte le développement économique de l'agriculture et de l'agro-alimentaire en région et non uniquement le budget des établissements)
- Un rôle d'exemplarité des établissements publics par la commande publique
- De nouveaux critères de sélection à utiliser dans les marchés publics :
  - la qualité (loi EGALIM)  
dont les produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produits de l'agriculture (loi Climat et Résilience)
- Un recours plus important aux achats en gré à gré (en-dessous de 40 000 €)

# ➤ Des exemples à dupliquer

---

- Achats en gré à gré : souvent dans les collèges  
exemples chiffrés : « Paniers collèges en 54 » (5% d'appro. local),  
collèges d'Alsace (15% d'appro. local), en direct, ou via des  
plateformes ou des grossistes.
- Groupement de commandes départementaux  
Pour la viande de bœuf fraîche, la plupart des groupements de  
commandes sont en approvisionnement Lorrain (VdtL) ou Grand Est,  
en bovin lait ou bovin viande selon leur demande, (les 4 groupements  
lorrains et les 2 groupements Alsaciens).
- Certaines Sociétés de Restauration Collective (groupes nationaux ou  
indépendants locaux), prestataires de collectivités en gestion concédée  
travaillent avec l'offre locale.

# MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



## Siham DOUKHI-BALVA

Lycée Robert Schuman  
Groupement de commandes

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



# GROUPEMENT DE COMMANDES

Présentation - MasterClass  
*ADAGE*

30 septembre 2022

Qu'est-ce qu'un  
groupement d'achats ?

# Principes et Objectifs d'un groupement

Les groupements de commandes sont régis par l'article L2113-6 du CCP.

Volonté commune de rationalisation de la fonction achat en regroupant les besoins des établissements adhérents

Objectifs : obtenir l'offre économique la plus avantageuse pour tous les adhérents avec des produits et services de qualité.

Garantie juridique et professionnalisation du métier d'acheteur/coordonnateur.

En parallèle, mission de conseil, d'entraide et d'échanges entre les différents acheteurs publics.



# Qui peut adhérer ? Comment ça fonctionne ?

Groupement Homogène (EPLÉ) ou Mixtes (collectivités, établissements publics relevant de plusieurs ministères) = 8 groupements alimentaires dans le Grand-Est.

1 établissement siège du groupement qui mutualise les tâches de gestion, rédaction, passation et exécution des procédures (en fonction des conventions constitutives).

Cadre géographique local, départemental, académique ou inter-académique selon les services proposés et les modalités des conventions établies.

Organisation pratique définit en interne par une convention constitutive, les adhérents disposant d'une certaine liberté mais doivent respecter les engagements souscrits.

Des commissions techniques pour analyser les offres avec les représentants des établissements en fonction des objets des marchés passés (chef de cuisine, adjoints-gestionnaires ...)

Une Commission d'Appel d'Offre (CAO) valide le choix des titulaires en fonction d'un certain nombre de critères.

# Jugement des offres - marché alimentaires

- ▶ Critère Prix
- ▶ Qualité des produits - Valeur technique : répartis entre les tests organoleptiques (échantillons) et l'analyse de certaines fiches techniques (degré de transformation, qualité matière 1<sup>ère</sup>, qualité nutritionnelle, SIQO...)
- ▶ Qualité de l'offre de service : gestion des commandes, délais de livraison, sécurité sanitaire, politique environnementale et RSE de l'entreprise ...

# Détail des marchés du Groupement Schuman

# Les marchés gérés par le groupement :

## Marchés alimentaires (Zone Moselle) :

### Produits laitiers

- 5 lots dont 1 lot Bio
- Montant max  
estimé: 3 015 000€

### Volailles Réfrigérées

- 3 lots
- Montant max  
estimé : 1 990 000€

### Produits surgelés

- 8 lots dont 1 bio  
et/ou végétarien
- Montant max  
estimé: 5 600 000€

### Conserves épicerie

- 9 lots dont 1 Bio
- Montant estimé :  
2 500 000€

# Les marchés gérés par le groupement :

## Marchés alimentaires (Zone Moselle) suite :

### Viandes Fraiches et Cuites

- 4 lots
- Montant estimé :  
2 000 000€

### Charcuteries - Salaisons

- 3 lots
- Montant estimé :  
800 000€

### Fruits et Légumes

(frais et  
4<sup>ème</sup> / 5<sup>ème</sup> gamme)

- 5 lots secteurs  
géographiques
- Montant estimé :  
2 100 000€

# Les marchés gérés par le groupement :

## Marchés non-alimentaires (Moselle)

Produits d'Entretien  
(EPLÉ 57)

Papier et fournitures de bureau  
(EPLÉ 57)

Maintenance des ascenseurs et monte-  
charges

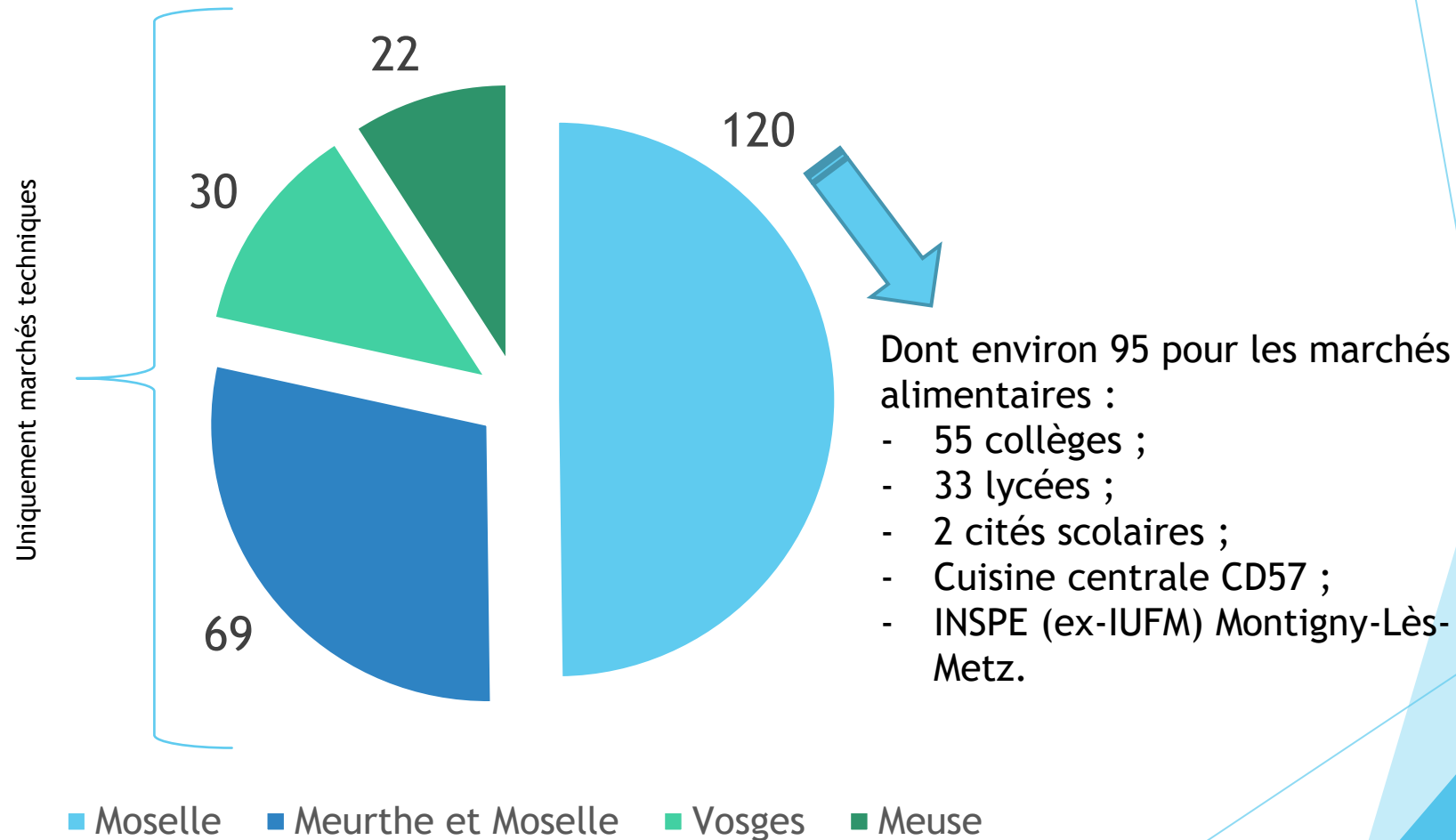
Maintenance des installations  
frigorifiques

Contrôles techniques et réglementaires

A  
C  
A  
D  
E  
M  
I  
E



# Répartition des adhérents par départements (241)



# Quel type de marché ?

Il s'agit d'accord-cadre mono attributaire.

Les titulaires sont pour la plupart des distributeurs / grossistes.

Durée des marchés : 1 an ferme + 1 an reconduction (1+1)

Peut-être envisagé : 1 an ferme + 2 années reconductibles sous la forme 1+1 (1+1+1)  
2 ans fermes + 1 année reconductible (2+1)

Difficultés logistiques, approvisionnements, livraisons pour que les producteurs puissent répondre directement.



# Quels besoins pour les adhérents ?

## Difficultés et pistes à envisager ...

Être livrés avant le début du service (en général avant 11h) des quantités commandées, éviter la multiplication des interlocuteurs pour pouvoir limiter le nombre de livraison (quid des allotissements ...), avoir des produits de qualités à prix compétitifs.

Manque de plus en plus de personnels dans les équipes cuisines (absentéisme non remplacés), équipes vieillissantes avec des contraintes médicales donc de plus en plus difficile de proposer des menus nécessitant beaucoup de préparation et/ou manutention.

Hausse du prix des matières premières - Budget (tarif des usagers) fixé par les collectivités

Rédaction du cahier des charges et des critères de sélection en concordance avec le Code de la Commande Publique : critères environnementaux mais difficile à mettre concrètement en application.

Pistes à envisager pour favoriser le « local » : que les EPLE passent des marchés au gré à gré (si moins de 40000€HT) sur certaines familles de produits / faire de plus petit lot (mais non souhaité par les adhérents).

**MERCI DE VOTRE ECOUTE**

# MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



**Maud MINZIERE**

*Responsable achat & marchés publics*  
Passion Froid – POMONA

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par



# groupe pomona



**PassionFroid**  
groupe pomona

Grand EST

## LA DISTRIBUTION DES PRODUITS ALIMENTAIRES

### ZOOM SUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

**Philippe PAUL**

Direction

[p.paul@passionfroid.fr](mailto:p.paul@passionfroid.fr)

**Maud MINZIERE**

Marchés publics & Achats

[m.minziere@passionfroid.fr](mailto:m.minziere@passionfroid.fr)

**Delphine VEJUX**

Achats

[d.vejux@passionfroid.fr](mailto:d.vejux@passionfroid.fr)

**Nathalie MATHIEU**

Marchés publics

[n.mathieu@passionfroid.fr](mailto:n.mathieu@passionfroid.fr)



# Réflexion autour des attentes des convives en Restauration Collective

## 1 La logistique amont et aval

*ou comment réduire les coûts et les émissions de CO2 de la chaîne logistique ?*

## 2 Les achats locaux

*ou comment accompagner le « Locavorisme » ?*

## 3 La qualité

*ou comment concilier la transparence des origines attendues par les consommateurs et la sécurité alimentaire incontournable ?*

## 4 La contractualisation

*ou comment pérenniser l'activité des intervenants ?*



**PassionFroid**

groupe pomona

GRAND EST

**ENTREPRISE FAMILIALE,  
CENTENAIRE,  
ISSUE DU GRAND EST,  
ANCRÉE DANS LE GRAND EST**

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)

# UN GROUPE FAMILIAL, CENTENAIRE, CRÉÉ À REIMS

## CRÉATION, CONSTRUCTION ET DÉVELOPPEMENT



**1912 :**  
Création à Reims de la société MONNOT et Cie, importatrice de bananes et d'agrumes



**1928 :**  
Henri Dewavrin-Masurel devient actionnaire. La famille Dewavrin prendra le contrôle de l'entreprise en 1935.



**1941 :**  
L'entreprise prend le nom de Pomona



**1962 :**  
Diversification dans les produits de la mer frais



**1965 :**  
Démarrage de l'activité surgelés

## NOUVEAU SIÈCLE, NOUVEAUX DÉFIS



**2000 :**  
Démarrage de l'activité de distribution de produits d'épicerie avec l'acquisition de la société Kuhn



**2001 :**  
Mise en place des identités visuelles des trois réseaux de distribution



**2007 :**  
Lancement de la distribution de produits pour artisans boulangers-pâtisseries



**2009 :**  
Démarrage de la distribution de produits pour charcutiers-traiteurs



**2011 :**  
Démarrage de l'activité de distribution en Suisse



**2014 :**  
Acquisition d'une société de distribution auprès de la RHD en Espagne



**2015 :**  
Acquisition de 8 concessionnaires du réseau Relais d'Or Miko

Focus  
restauration  
collective

# 3 RÉSEAUX D'EXPERTS

DES SPÉCIALISTES PRODUITS EN FRANCE  
Pour la **restauration collective** et commerciale



**TerreAzur**  
groupe pomona

FRUITS, LÉGUMES,  
PRODUITS DE LA  
MER FRAIS

Champigneulles 54\*  
Bétheny 51  
Golbey 88  
Strasbourg 67  
Pfastatt 68



**PassionFroid**  
groupe pomona

PRODUITS  
SURGELÉS,  
PRODUITS LAITIERS  
ET FRAIS CARNÉS

Millery 54  
Bétheny 51  
Golbey 88  
Strasbourg 67  
Pfastatt 68



**EpiSaveurs**  
groupe pomona

PRODUITS  
D'ÉPICERIE,  
BOISSONS, HYGIÈNE  
ET ENTRETIEN

Gondreville 54  
Strasbourg 67  
Pfastatt 68  
Reims 51

**ANCORAGE GRAND EST**





**PassionFroid**  
groupe pomona  
GRAND EST

**PARTENAIRE D'UNE RESTAURATION  
DE PROXIMITÉ, DE QUALITÉ,  
ET ACCESSIBLE AU PLUS GRAND NOMBRE**

**LABELLISÉ « ENGAGÉ RSE » PAR L'AFNOR**

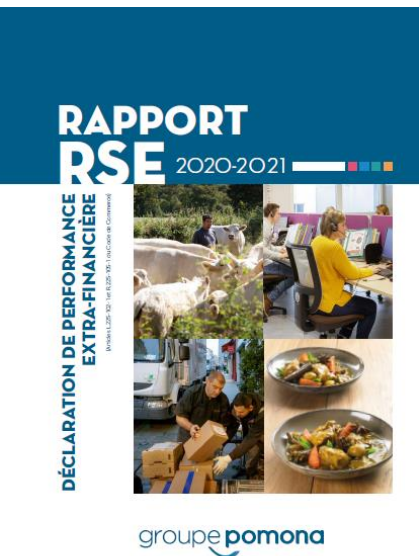
[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)

# UNE MISSION SOCLE, 4 ENGAGEMENTS

Notre **mission** : *Aider les professionnels des métiers de bouche  
à toujours mieux nourrir leurs clients*

En tant que fournisseur des métiers de bouche, nous contribuons chaque jour à nourrir des milliers de personnes

Face à cette responsabilité, nous avons construit notre politique RSE autour de **4 engagements** :



**Développer et promouvoir l'accès à une alimentation meilleure et responsable**



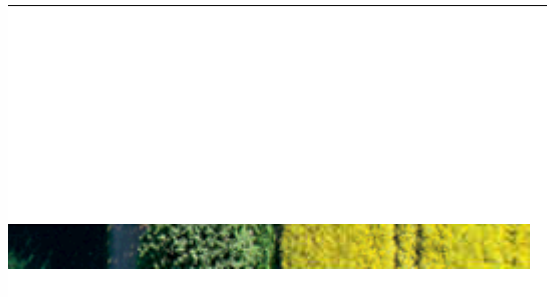
**Accompagner nos clients avec des services sûrs et éco-responsables**



**Favoriser l'engagement de nos équipes**



**Contribuer à l'activité économique et au développement local des territoires**



# Attestation

Page 1 / 1

AFNOR Certification atteste avoir évalué  
la contribution au développement durable, en cohérence avec l'ISO 26000, au sein de :  
AFNOR Certification attests having assessed the contribution to sustainable development  
according to ISO 26000 within.

## GRUPE POMONA

3 AVENUE DU DOCTEUR TENINE CS 80038 FR-S2184 ANTONY CEDEX

et délivre  
and delivers

**Label Engagé RSE**  
Basé sur le modèle AFAQ 26000

**Label Engagé RSE**  
Based on the AFAQ 26000 model

La présente attestation de labellisation a été délivrée dans les conditions d'application fixées par AFNOR Certification.  
This labelling attestation has been issued under AFNOR Certification application rules.

Le niveau obtenu lors de cette évaluation correspond au niveau : **Confirmé**.  
The obtained evaluation level corresponds to the level: **Confirmed**.

Niveau Initial : de 0 à 300 points - Progression : de 301 à 500 - Confirmé : de 501 à 700 - Exemplaire : de 701 à 1000  
Level Initial: from 0 to 300 points - Progression: from 301 to 500 - Confirmed: from 501 to 700 - Exemplary: from 701 to 1000

Un rapport d'évaluation a été établi, reprenant la synthèse et les résultats de cette évaluation de labellisation.  
An evaluation report including the labelling evaluation synthesis and results has been drafted.

Cette attestation de labellisation a été délivrée en : Cette attestation de labellisation est valable jusqu'en :  
This labelling attestation was issued on: This labelling attestation is valid until:

juin 2022  
June 2022

juin 2025  
June 2025

sous réserve de la réalisation d'une évaluation de suivi au bout de 18 mois.  
on the condition that a surveillance evaluation is conducted in 18 months.

Julien NIZRI  
Directeur Général d'AFNOR Certification  
Managing Director of AFNOR Certification



Flâchez ce QR Code  
pour vérifier la  
validité de  
l'attestation

GRUPE POMONA (S) (Entreprise), titulaire de la présente attestation de labellisation a délégué à AFNOR Certification de procéder à l'évaluation de ses activités, selon le modèle AFAQ 26000. Au terme de son évaluation (notée ci-dessus), AFNOR Certification a délivré à l'entreprise la présente attestation qui intègre les principes du développement durable à hauteur de 100 points sur 1000, tels qu'exposés au sein du modèle AFAQ 26000 et en vue de la réalisation de l'évaluation par AFNOR Certification. Cette attestation de labellisation ne porte que sur le site indiqué sur celui-ci, sous réserve de la validité de la présente attestation de labellisation qui est transmise, en tant qu'actes matériels, être modifiée ultérieurement et annexée par l'entreprise. L'entreprise s'engage à donner communication, sous la forme et les modalités qu'elle jugera, immédiatement dès réception de la demande ou au sein de la demande, de rapport d'évaluation AFNOR Certification ou, en cas d'absence, de la totalité de la partie contractuelle de celui-ci. Elle engage sa responsabilité, en ce qui concerne, et de façon générale et inconditionnelle, dans le respect de la réglementation en matière de données de labellisation et des données de celle-ci. Le fait que par elle-même soit faite la conformité, passe, présente ainsi, faire son engagement de la législation ainsi d'une réglementation relative à une administration nationale ou internationale. L'évaluation AFNOR Certification n'est pas pour lui et ne provoque les responsabilités de l'entreprise, présente, présente ainsi, faire son engagement de la réglementation à laquelle celle-ci est soumise. L'entreprise ne saurait en aucun cas prétendre qu'elle-même soit une productrice ou une fournisseur de produits ou de services. AFNOR Certification est une marque déposée. AFAQ est un règlement européen.

CERTIF 0053-8 09-2020 AFAQ est une marque déposée. AFAQ is a registered trademark.

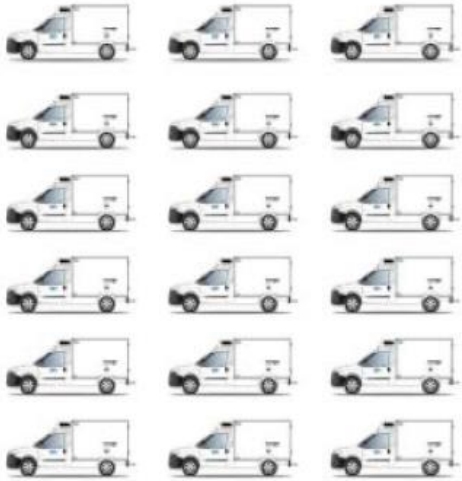


**PassionFroid**  
groupe pomona  
GRAND EST

**NOTRE EQUIPE SUPPLYCHAIN...  
PARTENAIRE DU DERNIER KILOMÈTRE**

# ENJEUX ENVIRONNEMENTAUX DE MASSIFICATION DES FLUX

Nous réduisons le nombre de véhicules en remplissant au maximum nos camions



**Ce camion remplace  
18 utilitaires**

Nous équipons nos camions pour limiter les nuisances sonores



Nous généralisons les groupes frigorifiques à isolation phonique renforcée (label PIEK)



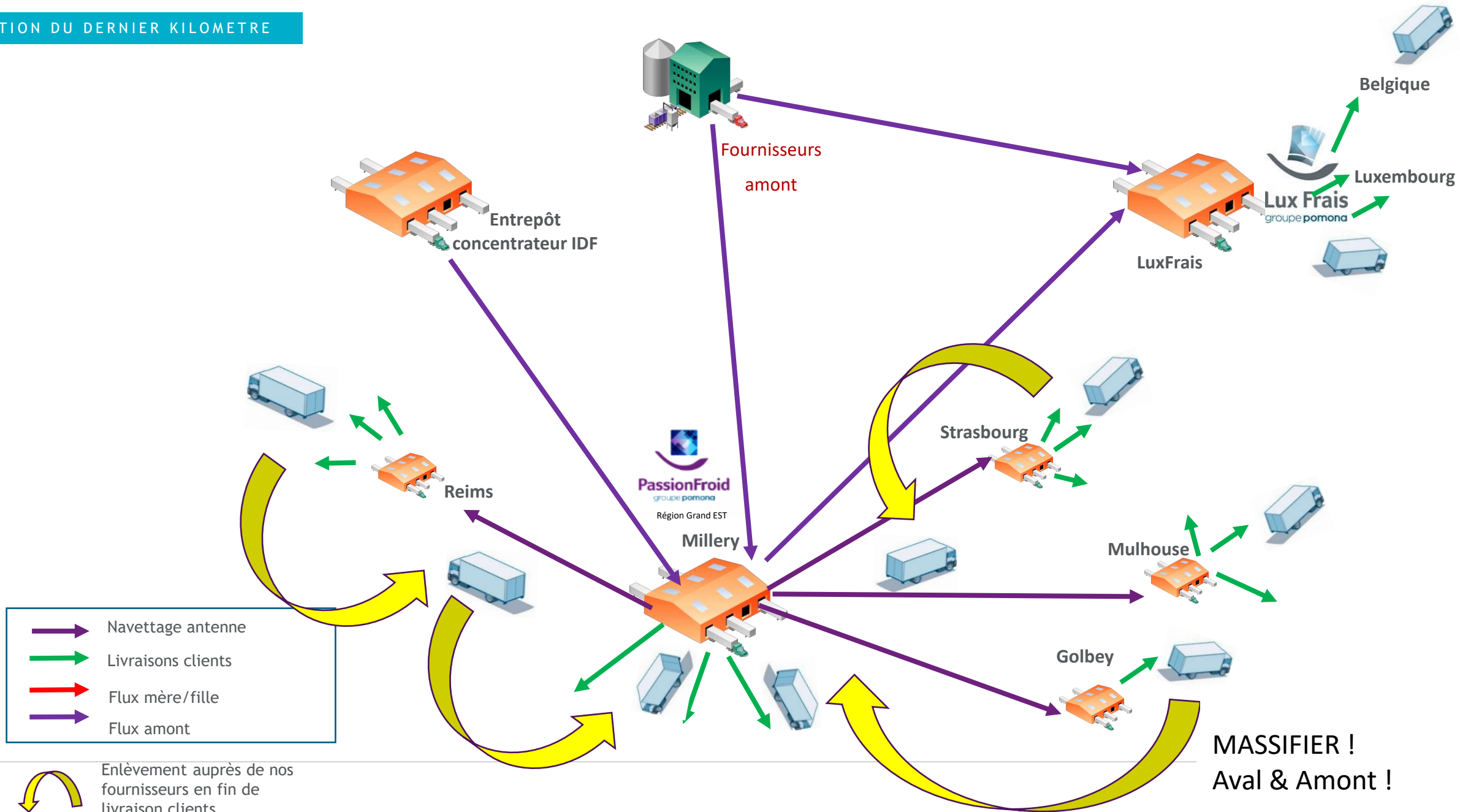
Nous utilisons des planchers et plinthes réducteurs de bruit et des hayons à plateaux amortisseurs de bruit

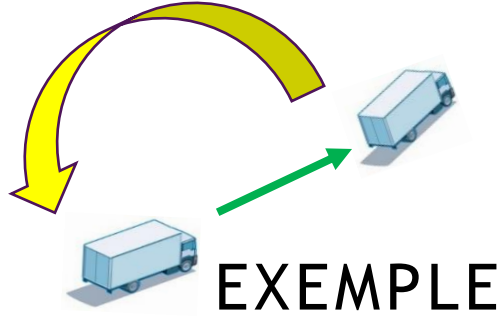
## MASSIFICATION ECO-RESPONSABLE

**Massifier Aval & Amont  
« De la Fourchette à la Fourche »  
&  
Par température**

# EXEMPLE de FLUX JOURNALIERS POUR UNE BRANCHE

OPTIMISATION DU DERNIER KILOMETRE





EXEMPLE

PARTENARIAT DERNIER KILOMETRE

CONTRACTUALISATION

# Salaisons BENTZ



Meurthe et Moselle  
Jarville la Malgrange

Salaisons Bentz est une charcuterie artisanale d'une dizaine de personnes implantée depuis 1960 au cœur de la Lorraine et dont la notoriété s'est construite au travers de sa maîtrise de la fabrication d'un authentique jambon cuit. Salaisons Bentz veille à la préservation et à la transmission d'un savoir-faire inégalé. Salaisons Bentz s'est investi depuis plus de 20 ans dans une démarche régionale ; beaucoup de ses produits sont élaborés à partir de porcs de la filière Lorraine Qualité Viande (porcs nés, élevés, abattus et transformés dans la Région Grand-Est) et l'entreprise a été parmi les premières agréées La Lorraine Notre Signature dans la cadre de la promotion des produits locaux.

Jean-François ANTOINE  
Dirigeant





**PassionFroid**  
groupe pomona  
GRAND EST

**NOTRE EQUIPE ACHATS...**

**PARTENAIRE DES FOURNISSEURS LOCAUX**

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)





**PassionFroid**  
groupe pomona

Grand EST



53 000 m<sup>3</sup> de chambres froides négatives

13 000 m<sup>3</sup> de chambres froides positives

2 000 m<sup>2</sup> de quais réfrigérés



71 véhicules de livraison  
bi-température  
5 poids-lourds/semi



220 références sélectionnées  
auprès des fournisseurs locaux

NOS MOYENS

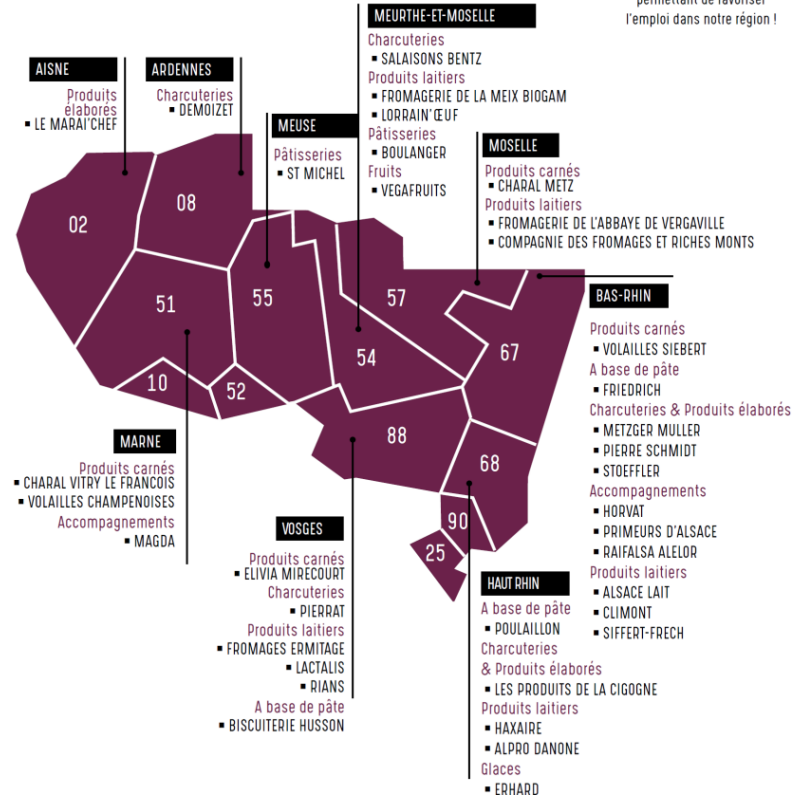
NOTRE GAMME  
RÉGIONALE



## ZOOM SUR NOS PARTENAIRES LOCAUX



Les 360 collaborateurs  
de PassionFroid EST  
contribuent à cette chaîne  
d'approvisionnement local  
permettant de favoriser  
l'emploi dans notre région !



Acteur impliqué dans le tissu local

EXEMPLES d'accompagnement régional :

S'INSCRIRE DANS LA DURÉE

RÉPONDRE AUX ATTENTES « BIO »

ACCOMPAGNER LES NOUVELLES IGP

CO-DÉVELOPPER DES RECETTES

ADAPTER DES GRAMMAGES

ÊTRE UN TREMPLIN NATIONAL

DEPLOYER SUR LES TROIS RÉSEAUX

## S'INSCRIRE DANS LA DURÉE

Charcuterie artisanale depuis 1892, la charcuterie Pierrat est une entreprise familiale installée dans les Hautes-Vosges au Tholy près de Gérardmer. Les produits Pierrat représentent la gastronomie vosgienne dans toute sa splendeur avec des viandes 100% origine France.



Stéphanie PIERRAT  
Chef d'entreprise



## Charcuterie PIERRAT



## ACCOMPAGNER LES NOUVELLES IGP

Primeurs d'Alsace a été créée en 1988 par Mr Bernard MEYER. Cette entreprise familiale est spécialisée dans le négoce des fruits et légumes, le transport et la production de choucroute. La société est issue de 3 générations de « Krütschnitter » (choucroutiers) alsaciens. La choucroute Primeurs d'Alsace découle d'une longue tradition artisanale assurant qualité et authenticité à ce produit du terroir.



Bertrand MEYER,  
Gérant de l'entreprise

## PRIMEURS D'ALSACE



## RÉPONDRE AUX ATTENTES « BIO »

En Lorraine, la fromagerie de la Meix a organisé et coordonné toutes les étapes de la filière laitière BIO avec le concours des éleveurs et de partenaires régionaux. Le lait est collecté dans les fermes lorraines dans un rayon maximum d'environ 200 km puis acheminé à la fromagerie pour y être transformé.



Meurthe et Moselle  
Reillon

## Fromagerie DE LA MEIX-BIOGAM



## TREMPIN NATIONAL

Situé dans l'une des plus belles vallées alsaciennes, Produits de la Cigogne propose aux gourmets, friands de bonne chair : charcuteries, pâtisseries salées, plats cuisinés élaborés dans le respect des traditions. Produits de la Cigogne perpétue le patrimoine culinaire d'Alsace, créée en 1981, cette entreprise familiale à taille humaine comprend aujourd'hui 43 salariés. La renommée des Produits de la Cigogne qui a fêté ces 40 ans en 2021, est reconnue bien au-delà des frontières régionales.

## PRODUITS DE LA CIGOGNE



## DEPLOYER SUR REGION GRAND EST

## CO-DÉVELOPPER DES RECETTES

## ADAPTER DES GRAMMAGES

Créée en 1968, l'entreprise artisanale située à Allain est rachetée par la famille Boulanger en 1986. La Maison Boulanger utilise du porc français, origine Grand Est (Viande du Terroir Grand Est) pour l'élaboration de ses recettes salées, et fabrique un feuilletage pur beurre sans huile de palme et des œufs hors cage. Pour la partie sucrée, les mirabelles viennent de Lorraine évidemment... Toute la fabrication est faite de A à Z dans leur fournil de façon artisanale.



Meurthe et Moselle  
Allain



## MAISON BOULANGER



## VEGAFRUITS



Vegafruits est une coopérative fruitière née en 1991, suite au regroupement d'une centaine d'arboriculteurs lorrains. Ce regroupement avait pour but de relancer la filière Mirabelles de Lorraine, le fruit emblématique de la région. Le fruit d'or a d'ailleurs été le premier fruit à bénéficier du label Indication Géographie Protégée en 1996. Producteurs, mais également transformateurs, nous surgelons nos fruits au cœur des vergers. Idéal pour un dessert fruitier à n'importe quel moment de l'année !





**PassionFroid**  
groupe pomona  
GRAND EST

**NOTRE EQUIPE MARCHES PUBLICS...**

**PARTENAIRE DE LA RESTAURATION COLLECTIVE**

[www.passionfroid.fr](http://www.passionfroid.fr)

## NOS CLIENTS



### Restauration Commerciale

- Brasseries, Bars, Cafés
- Restaurants
- Hôtels



### Restauration Collective

- Ecoles, Collèges, Lycées...
- Hôpitaux, EHPAD...
- Bureaux, Entreprises, Usines
- Armée, Police, Prisons, Administrations



### Commerces de proximité

- Boulangers-pâtisseries
- Bouchers-charcutiers, traiteurs
- Poissonniers
- Primeurs

En préambule, se référer au Guide Pratique



Mise à jour régulière



PassionFroid  
groupe pomona

## Avant l'Appel d'Offres : Accompagner l'Acheteur public

- **Sourcing**, organisation de rencontres avec l'amont, amélioration de l'accessibilité des producteurs amont aux Marchés Publics, partage de l'expertise Filières Amont
- **Conseil à la rédaction des Cahiers des Charges des Appels d'Offres**, accompagnement sur les grammages, optimisation du taux de service, conseil sur l'allotissement

## Silence pendant l'Appel d'Offres

- Réception de l'AO, dépose de nos offres

## Après l'attribution

- **Commentaires sur les résultats** afin de s'améliorer et de mieux répondre aux attentes clients.
- **Exécution du marché**, échange régulier afin de garantir un bon taux de service et donc une satisfaction des collectivités et de leurs convives, optimisation des flux logistiques (limitation de l'impact bilan carbone)
- **Mesure de la performance**, édition de taux de service, édition de statistiques d'achats BIO, HVE / CE2, autres

## « ETRE LE PLUS REGIONAL DES DISTRIBUTEURS NATIONAUX »

### Des organisations régionales

#### Permettant la proximité avec nos partenaires commerciaux

*des équipes à la vente et à l'achat en région en contact régulier avec nos clients, nos producteurs, nos fournisseurs*

#### Permettant la réduction de l'empreinte carbone par la massification logistique

*des entrepôts régionaux maillant le territoire Grand Est avec des enlèvements de marchandises et des livraisons quotidiennes*



Focus restauration collective :

Garantissant le triptyque  
Prix-Qualité-Disponibilité



## FOCUS SPÉCIAL EGALIM

FÉVRIER 2022



ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

La loi n°2018-938 a été promulguée le 1<sup>er</sup> novembre 2018.

### ELLE POURSUIT 3 OBJECTIFS :

- / Payer le juste prix aux producteurs, pour leur permettre de vivre dignement de leur travail ;
- / Renforcer la qualité sanitaire, environnementale et nutritionnelle des produits ;
- / Favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous.

Les conclusions des consultations menées dans le cadre des Etats Généraux de l'Alimentation, mis en place par le Président de la République en 2017, ont permis de construire les différentes mesures intégrées dans cette loi, d'où son nom « Egalim ».

### ÉVOLUTION SUITE À LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE

n°2021-1104 publiée au journal officiel le 22 Août 2021

Une nouvelle loi pour promouvoir la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets. Se décline en 8 chapitres dont un chapitre sur « Se nourrir » qui impacte la loi Egalim :

- / De nouveaux critères associés aux 50 % de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité
- / 60%\* de la somme des achats en viandes, volailles et produits de la pêche qui devront répondre aux critères de qualité des 50% Egalim (même labels/démarches)
- / L'élargissement/ l'extension des menus végétariens

\* Les 60% sont pour toute la Restauration Collective et l'obligation monte à 100% pour les restaurants collectifs gérés par l'Etat, ses établissements publics et les entreprises publiques nationales. Cette obligation sera effective au 1<sup>er</sup> Janvier 2024.

### LA MESURE SUR LES 50% S'ADRESSE À :

Toute la restauration collective publique et les établissements de la restauration collective en gestion directe ou concédée à une société de restauration privée en charge d'une mission de service public suivants (scolaires et universitaires, structures d'accueil d'enfants de moins de 6 ans, de santé, sociaux et médico-sociaux et pénitentiaires).

### ÉVOLUTION DE LA LOI CLIMAT ET RÉSILIENCE :

- / A partir du 1<sup>er</sup> Janvier 2024
- / Extension de cette mesure à toute la restauration collective (mesure s'appliquant « aux repas servis dans tous les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit privé ont la charge »).

NOTRE VOLONTÉ EST D'ÊTRE VOTRE PARTENAIRE DE CONFIANCE POUR DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION MEILLEURE ET RESPONSABLE.



PassionFroid groupe pomona

FÉVRIER 2022

## FOCUS SPÉCIAL EGALIM



ÉTATS GÉNÉRAUX ALIMENTATION

### ZOOM SUR L'ARTICLE 24



Par son article 24, la loi EGALIM impose à la restauration collective publique et à une large partie du privé d'offrir, à compter de janvier 2022 (et en 2024 pour 100% de la restauration collective), au moins :

**50%** de produits durables ou sous signes d'origines et de qualité

Répartis en 2 catégories de produits

Les produits de qualité officiellement reconnus Dont 20% minimum de produits BIO OBLIGATOIRE

Les Labels et démarches laissés à l'appréciation des collectivités

ENTRÉE EN VIGUEUR : 01/01/2022

> Rendre compte annuel à publier

RESTAURATION COLLECTIVE PUBLIQUE

> Personnes morales de droit public et large part de droit privé

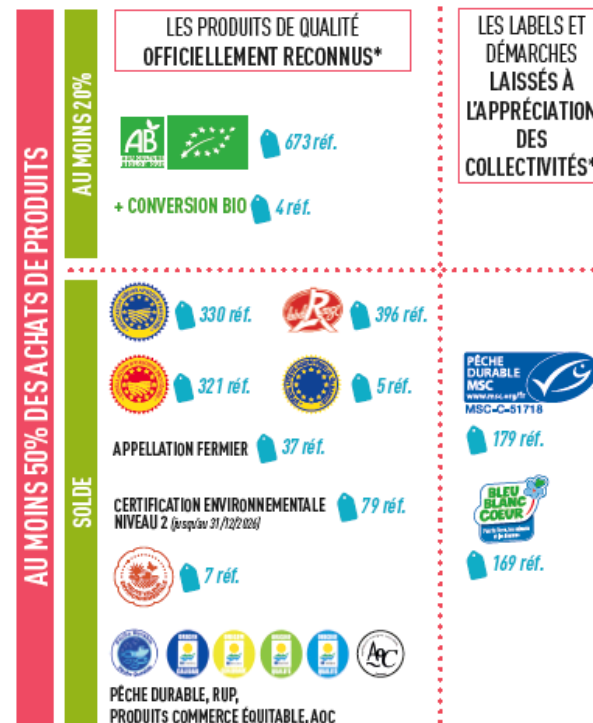
Tous les privés à partir de 2024

Taux portant sur la part des produits destinés à entrer dans la composition des repas servis

### LABELS ET DÉMARCHES « LAISSÉS À APPRÉCIATION » :

Nous avons un rôle d'orientation, de conseil auprès de nos clients qui resteront les décideurs de l'intégration ou non aux 50%.

Nous avons mis à jour nos recommandations au 01/01/2022 et ne conseillons plus d'intégrer les produits labellisés origine France et produits locaux. Ces produits restent cependant dans nos gammes et contribuent à notre démarche d'alimentation plus responsable.



SOIT PLUS DE 2 000 PRODUITS\* DE PRODUITS DURABLES OU SOUS SIGNES D'ORIGINES ET DE QUALITÉ

\*Nombre de références à source interne janvier 2022 - en gamme nationale et gamme régionale

## Quelques fausses idées reçues !

Plus la durée d'engagement est longue,  
Plus les volumes soumissionnés sont importants,  
Plus le territoire est élargi,  
Plus les lots sont conséquents,

Alors le tarif obtenu sera minimisé!  
**FAUX, non systématique**

Se questionner sur:

- ✓ Mesure du risque
- ✓ Mesure du maillage territorial
- ✓ Mesure du nombre d'opérateurs, accessibilité







**PassionFroid**  
groupe pomona

Grand EST

---

# MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



**Michel TORLOTING**

*Producteur*  
Earl de la Mance

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE  
PUBLIQUE  
GRAND EST

GRAND  
ENOV+  
AGENCE D'INNOVATION &  
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

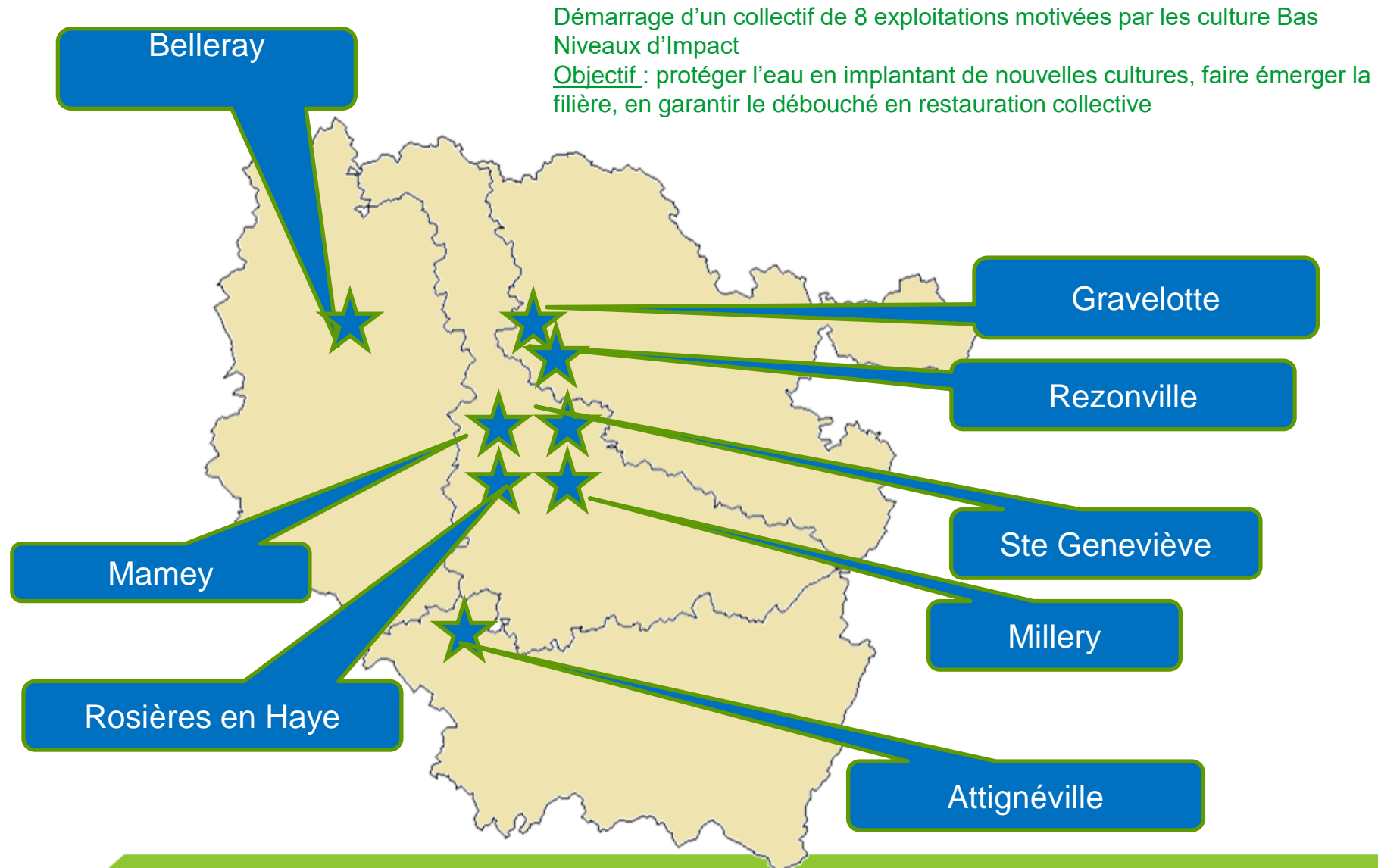


Intervention de Michel TORLOTING  
Agriculteur à Gravelotte (57)  
Membre de Chambre d'agriculture  
Maire et élu intercommunautaire de l'Eurométropole de Metz

## Emergence d'une filière légumineuse de préservation de captage en Lorraine, vers la restauration collective



# Lentilles de captage en RHD et circuit court



# Particularités du débouché de la restauration collective

---



## Loi EGALIM et LOI Climat/Résilience

- **50 % de produits durables et de qualité**

Les lentilles de préservation de captage peuvent entrer dans différentes catégories des 2 lois :

- Les produits bio ou HVE

- Les produits dont l'acquisition a été fondée, principalement, sur les performances en matière de protection de l'environnement et de développement des approvisionnements directs de produit de l'agriculture

- **1 menu végétarien une fois par semaine**

Protéines végétales

# Les modalités d'achat des lentilles de préservation de captages en restauration collective



**Achats en gré à gré**  
par les collectivités ou établissements  
en dessous de 40 000 € HT



**Collectivités en gestion directe**  
**Marché public de denrées alimentaires** avec  
allotissements fins :  
- un lot lentilles vertes  
- des critères d'attribution 30 % le prix, 30% la qualité,  
40% le développement durable dont la protection de  
l'environnement



**Collectivités en gestion concédée**  
**Marché public de prestations de fabrication et  
livraison de repas**  
Achat par les prestataires de repas selon le cahier des  
charges des collectivités avec des critères de  
contribution au développement des filières et de  
préservation de l'environnement

# MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS



**Aurore LERMANT**

CKS Public

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par





## Mise en perspective des organisation achats de différentes Collectivités



## Les réflexions abordées

01

**Gouvernance de l'achat**

02

**Accompagnement des restaurants collectifs dans leurs achats**

03

**Piloter et suivre ses achats**

Quel est le "bon" niveau d'achat pour atteindre mes objectifs ?

Exemples de modalités d'accompagnement proposées par les Collectivités

Comment suivre ses achats de denrées alimentaires ?

01

# Les modes de gouvernance



- Sécurisation juridique
- Disponibilité d'une offre en locale
- Complexité de l'achat
- Montant
- Professionnalisation des ressources ...

## Organisation centralisée Type centrale d'achats

- Mise en œuvre d'une structure ad-hoc en charge de passer les achats / marchés
- Plusieurs formes possibles : Intermédiaire contractuel ou achat pour revente

## Centralisation



## Organisation décentralisée Autonomie de chaque établissement

- Chaque établissement ou site gère ses propres achats et effectue seul sa computation des seuils



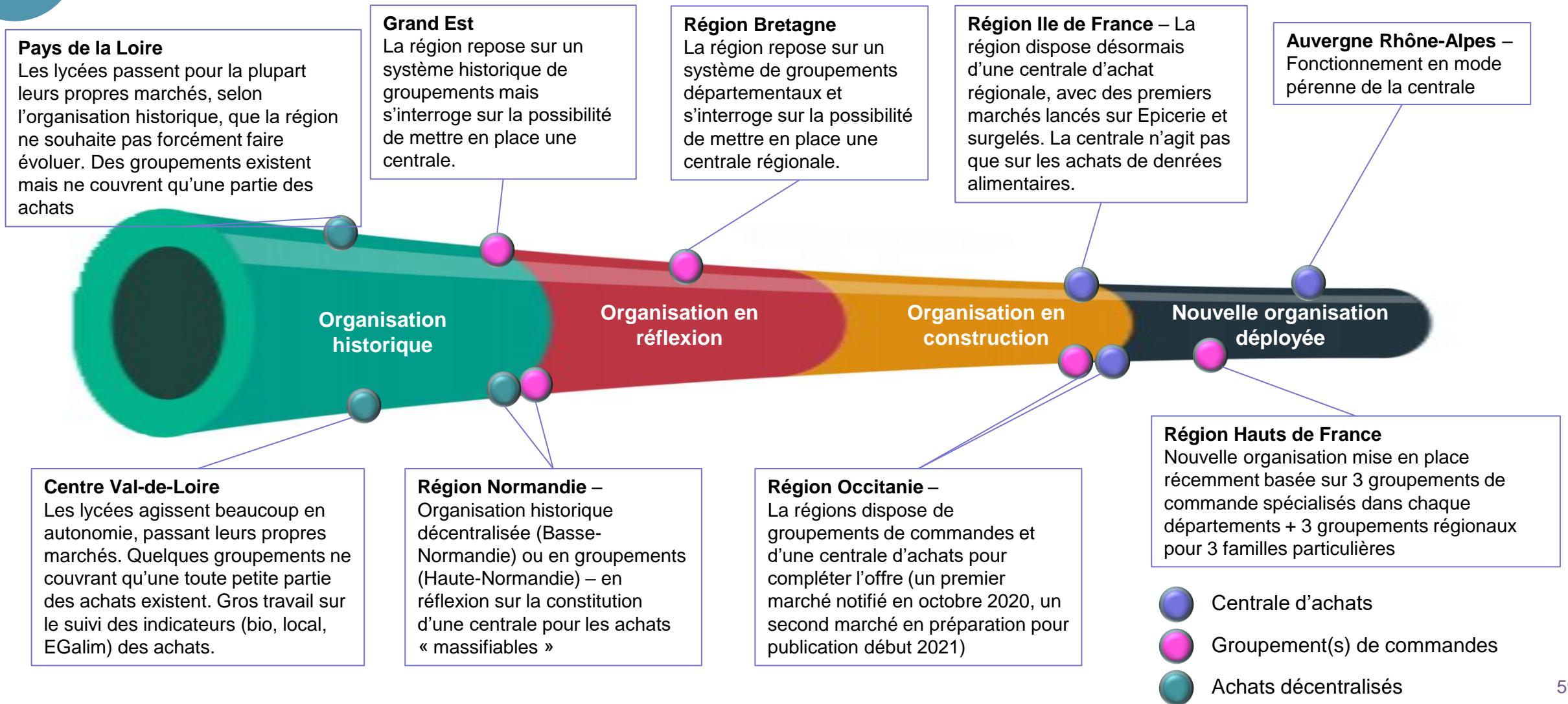
## Organisation mutualisée Type groupements de commandes

- Consiste à se grouper entre acheteurs afin de passer conjointement un ou plusieurs marchés publics
- Le groupement de commandes n'a pas la personnalité juridique (association contractuelle entre acheteurs publics)



## Territorialisation

# Aperçu des réflexions au niveau des Régions

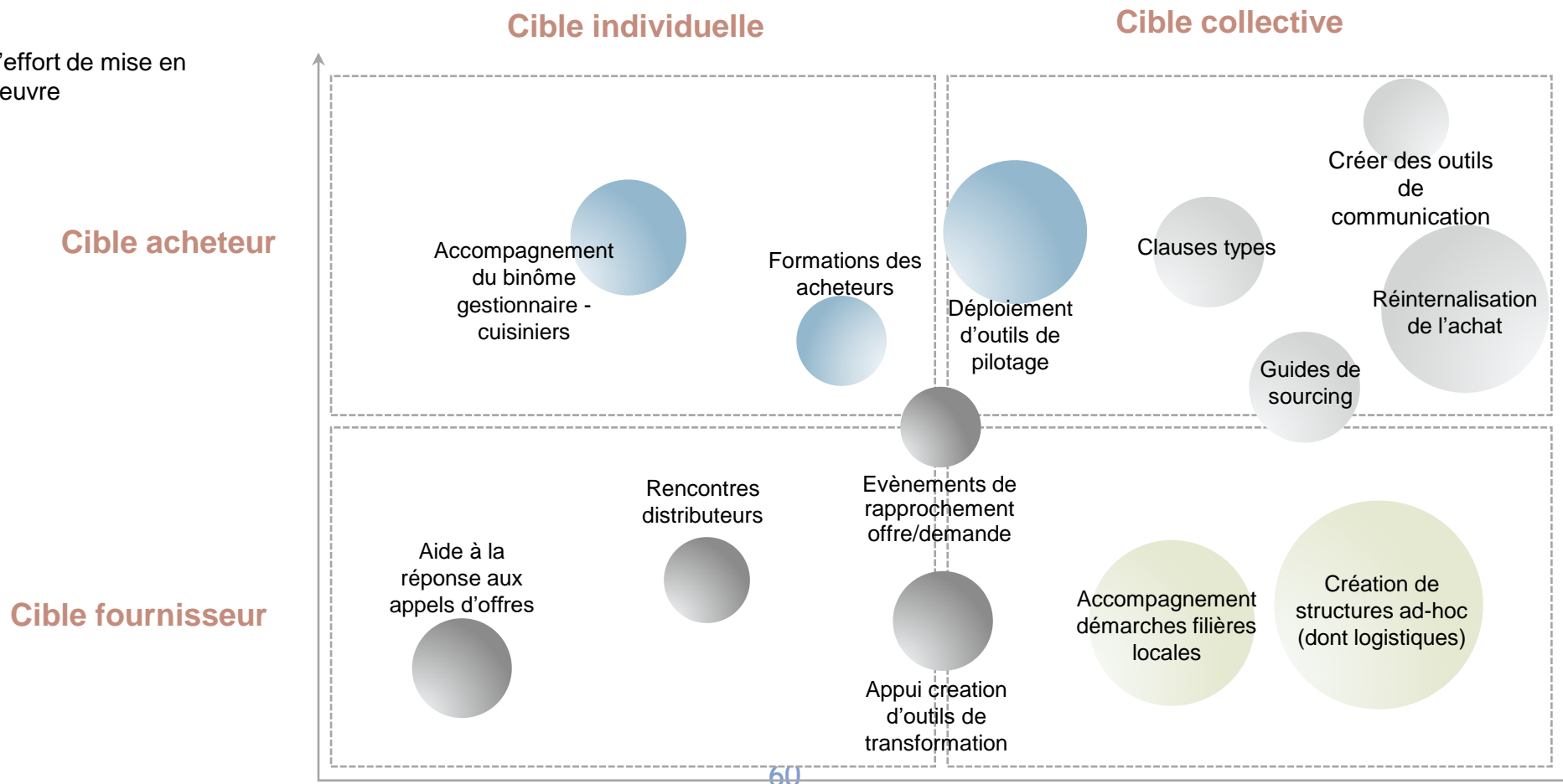


02

# Comment une Collectivité peut-elle accompagner ses établissements vers des approvisionnements plus durables ?



Intensité de l'effort de mise en oeuvre



## 03 Comment piloter et suivre ses achats ?

### Les principaux enjeux auxquels les Collectivités doivent faire face

1

Une **obligation réglementaire** d'achats de produits de qualité en restauration et d'affichage des résultats (loi Egalim)






2

Des **attentes sociétales, des convives et des Elus fortes** autour de l'alimentation (approvisionnements locaux, circuit-courts, respect de la saisonnalité des produits ...)

3

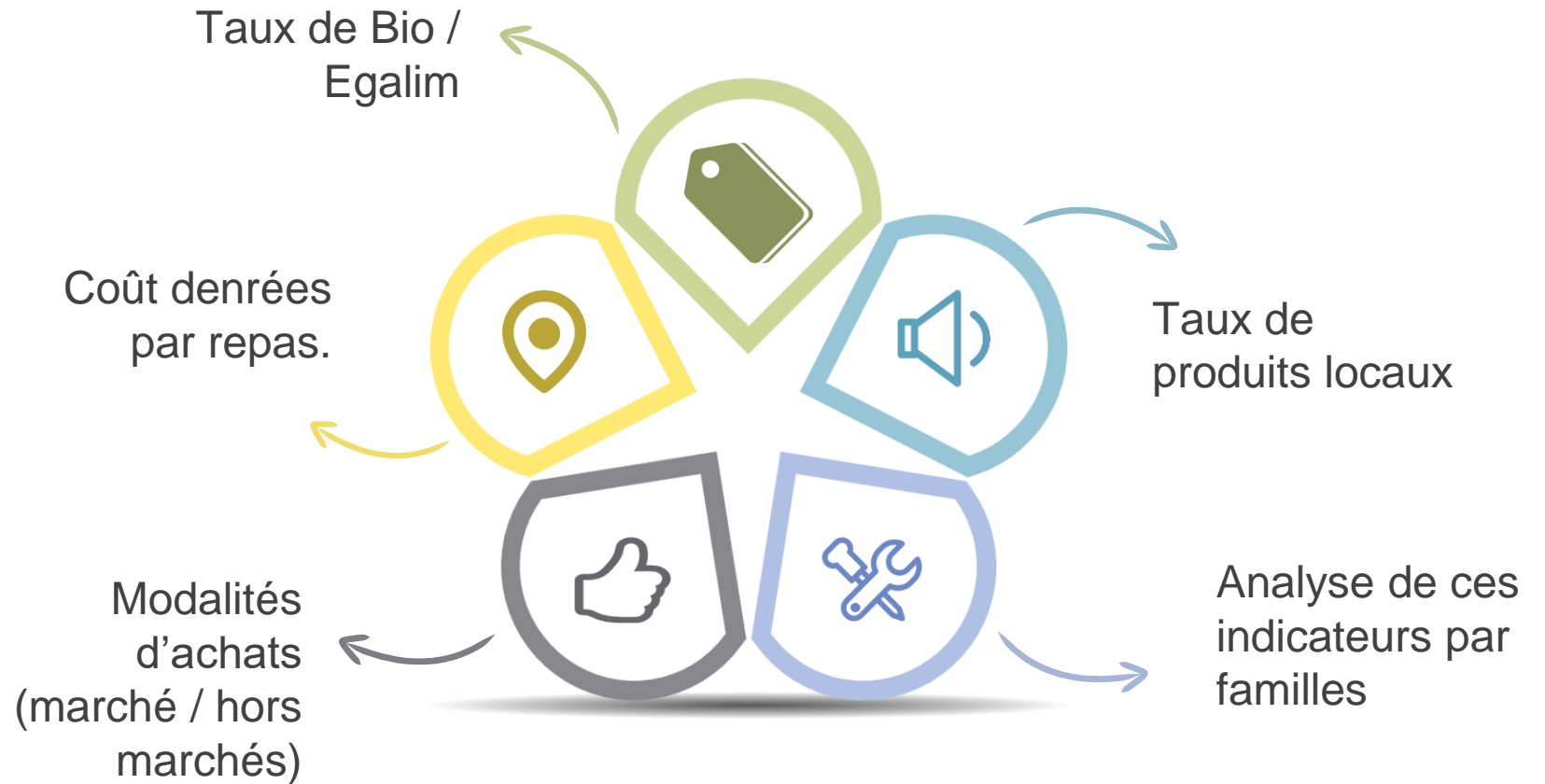
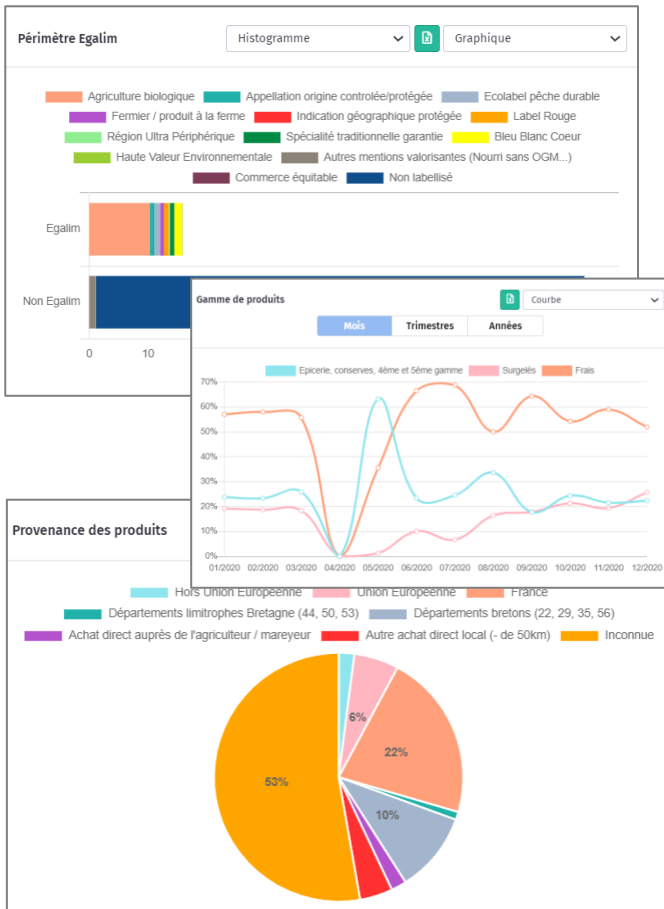
La professionnalisation des achats et le développement des mutualisations nécessitant une analyse fine des **stratégies Achats**

### Les difficultés attachées au pilotage des achats de denrées alimentaires

1. **L'accès aux données** des différents points de restauration 
2. La consolidation de données provenant de sources diverses y compris externes 
3. **L'absence de référentiel unifié pour calculer des indicateurs globaux** 
4. **Des SI restauration centrés sur le coeur de métier des équipes restauration (menu, stocks)** 
5. Une reticence face à des projets informatiques souvent lourds et coûteux. 

# 03

## Les principaux indicateurs suivis



## Questions-Réponses



**Merci vivement pour votre attention – Avez-vous des questions ?**



**Aurore LERMANT**

*Manager CKS*



**Votre contact :**

Mob : +33 (0)6 46 45 60 51

Courriel : [aurore.lermant@cks-public.fr](mailto:aurore.lermant@cks-public.fr)

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

# Questions/Réponses

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE  
PUBLIQUE  
GRAND EST

GRAND  
**ENOV+**  
AGENCE D'INNOVATION &  
DE PROSPECTION INTERNATIONALE



## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

# Merci pour votre attention

[www.commandepublique-grandest.fr](http://www.commandepublique-grandest.fr)

[info@commandepublique-grandest.fr](mailto:info@commandepublique-grandest.fr)

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

**COMMANDE  
PUBLIQUE**  
GRAND EST

**GRAND  
ENOV+**  
AGENCE D'INNOVATION &  
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

# COMPLEMENT D'INFORMATION

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE  
PUBLIQUE  
GRAND EST

GRAND  
**ENOV+**  
AGENCE D'INNOVATION &  
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

# GUIDE PRATIQUE POUR UN APPROVISIONNEMENT DURABLE ET DE QUALITÉ

<https://agriculture.gouv.fr/telecharger/125892>

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE  
PUBLIQUE  
GRAND EST

GRAND  
ENOV+  
AGENCE D'INNOVATION &  
DE PROSPECTION INTERNATIONALE

# Présentation de la Charte Régionale de la Commande Publique



**En tant qu'acheteur,  
comment s'engager ?**

**1. Signez la charte**

**2. Devenez un**



<https://www.commandepublique-grandest.fr/charte-regionale-commande-publique-grand-est/>

# Présentation de la Charte Régionale de la Commande Publique

## 4 piliers et 42 engagements

pour faire de la commande publique un outil de relance économique dans le Grand Est



**Un achat public transparent,**  
ouvert au dialogue  
avec les opérateurs  
économiques

**Un achat public durable et innovant,**  
levier pour  
l'économie  
locale



**Un achat public pour tous,**  
avec un accès  
simplifié pour  
les PME et TPE

**Un achat public efficace,**  
performant et  
mesurable



# CHARTER RÉGIONALE

## COMMANDE PUBLIQUE GRAND EST

### DÉCOUVERTE DES 42 ENGAGEMENTS

#### SIGNATURE

- Signature officielle
- Nomination du référent technique
- Choix des engagements à prioriser

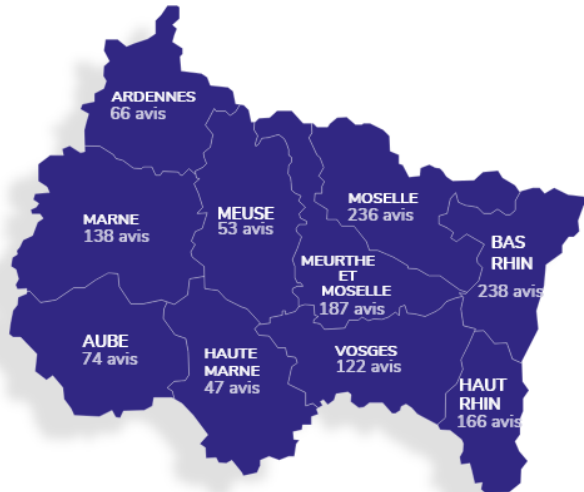
#### SUIVI ET ANIMATION

- Suivi et accompagnement par CPGE
- Rencontres territoriales
- Rencontres thématiques

CONSULTATIONS EN  
COURS

PROJETS  
D'ACHATS

**APOGE : l'ensemble des  
appels d'offres du Grand  
Est en un clic**



- Type de marché
- Fournitures
  - Services
  - Travaux
  - Autre
- Départements
- Ardennes
  - Meuse
  - Aube
  - Moselle
  - Marne
  - Bas-Rhin
  - Haute-Marne
  - Haut-Rhin
  - Meurthe-et-Moselle
  - Vosges

Mots clés



Rechercher (1519 consultations en cours)



réseau  
commande  
publique  
Grand Est



# Le Réseau Commande Publique Grand Est

## Les membres



réseau  
commande  
publique  
Grand Est



## Les objectifs

- Faciliter l'accès des entreprises du Grand Est à la commande publique
- Favoriser le dialogue public privé

# Les Points Infos Commande Publique

(au 1<sup>er</sup> septembre 2022)



réseau  
commande  
publique  
Grand Est

## Compétences territoriales

### Lise PESTA

CRMA Grand Est  
03 87 39 31 70  
[lpesta@cma-grandest.fr](mailto:lpesta@cma-grandest.fr)  
Dpt 08-10-51-52-54-55-57-88

### Aurélien PETIT

CCI Marne  
03 26 21 82 07  
[au.petit@marne.cci.fr](mailto:au.petit@marne.cci.fr)  
Dpt 51

### Angéline HERVEUX

Marne Développement  
[a.herveux@marne-dev.fr](mailto:a.herveux@marne-dev.fr)  
Dpt 51

### Sylvie MAERTE

Business Sud Champagne  
07 85 71 34 87  
[sylvie.maerte@sud-champagne.fr](mailto:sylvie.maerte@sud-champagne.fr)  
Dpt 10 - 52

### Benoît PETIT

Ardennes Développement  
03 24 27 19 95  
[bpetit@ardennes-developpement.com](mailto:bpetit@ardennes-developpement.com)  
Dpt 08

### Matthieu CANIVEZ

Inspire METZ  
03 87 39 36 50  
[mcanivez@inspire-metz.com](mailto:mcanivez@inspire-metz.com)  
Dpt 57

### Renan SOBAGA

Lorr'up  
07 76 07 85 10  
[renan.sobaga@lorr-up.fr](mailto:renan.sobaga@lorr-up.fr)  
Dpt 54

### Cécilia KIEFFER

CM Alsace  
03 88 19 79 34  
[ckieffer@cm-alsace.fr](mailto:ckieffer@cm-alsace.fr)  
Dpt 67-68

### Yasmina AZIBI

ADIRA  
06 70 48 88 94  
[Yasmina.AZIBI@adira.com](mailto:Yasmina.AZIBI@adira.com)  
Dpt 67-68

### Geneviève SIAT-GANIERE

CCI Alsace Eurométropole  
03 88 76 42 20  
[g.ganier@alsace.cci.fr](mailto:g.ganier@alsace.cci.fr)  
Dpt 67-68

### Céline LECUYER

Moselle Attractivité  
03 87 37 57 68  
[celine.lecuyer@moselle-attractivite.fr](mailto:celine.lecuyer@moselle-attractivite.fr)  
Dpt 57



## Compétences régionales

### Valérie PAILLUSON

CA Grand Est  
03 88 19 17 79  
[valerie.paillusson@grandest.chambagri.fr](mailto:valerie.paillusson@grandest.chambagri.fr)

### Stéphane PASTOR

Grand E-Nov+  
06 72 07 60 56  
[s.pastor@grandenov.plus](mailto:s.pastor@grandenov.plus)

### Alexia BOUILLARD

CRESS Grand Est  
06 09 41 65 43  
[a.bouillard@cress-grandest.org](mailto:a.bouillard@cress-grandest.org)

### Amélia PEREIRA

CRESS Grand Est  
06 34 32 81 65  
[a.pereira@cress-grandest.org](mailto:a.pereira@cress-grandest.org)

### Chafia MEBARKI

CRESS Grand Est  
06 14 63 84 26  
[c.mebarki@cress-grandest.org](mailto:c.mebarki@cress-grandest.org)

# Un guide pratique pour les entreprises :



réseau  
commande  
publique  
Grand Est

2022



# Toutes les informations, sur un site internet :



LE RÉSEAU ▾ GAGNER UN APPEL D'OFFRES ▾ AMÉLIORER LES ACHATS ▾ NOS SERVICES ▾ ACTUALITÉS AGENDA

## Entreprises, acheteurs publics, tous acteurs du développement économique de la Région Grand Est



Le Réseau Commande Publique Grand Est facilite l'accès des entreprises aux marchés publics et propose aux acheteurs publics de la région des espaces d'échanges de bonnes pratiques et des ressources.

La commande publique en France représente près de 200 milliards d'euros chaque année : à vous de la maîtriser et de la conquérir !

DÉCOUVRIR LE RÉSEAU

TROUVER DES MARCHÉS



# REPLAY des Masterclass

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #1



### Marchés publics et crise sanitaire : Que retenir des nouvelles mesures réglementaires ?



Vice-Présidente déléguée à  
la compétitivité, à l'innovation et au numérique  
Région Grand Est



Me Raphaël APELBAUM  
Avocat associé  
Cabinet LEXCASE



Ghyslaine TIFFAY  
Directrice de la PFRA Grand Est  
SGARE de la préfecture de région Grand Est

100%  
digital



15.01.2021



à l'initiative de  
**Grand Est**  
ALLES CHANGONS - ANTIQUE L'EUROPE  
L'Europe s'invente chaque jour

opéré par

COMMANDE  
PUBLIQUE  
GRAND EST

GRAND  
ENOV+  
Associative et  
professionnelle

[www.commandepublique-grandest.fr](http://www.commandepublique-grandest.fr)

# REPLAY des Masterclass

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #2



**Marchés publics et innovation :**  
**Quels outils pour les acheteurs ? Quelles opportunités pour les entreprises ?**



**Vice-Présidente**  
Déléguée à la compétitivité,  
à l'innovation et au numérique  
Région Grand Est



**Samira BOUSSETTA**  
Chargée de mission politique  
achat d'innovation  
Commission Européenne



**Stéphane CONTY**  
Responsable du pôle PME,  
sourcing, innovation  
Direction des Achats de l'Etat



**Hervé FORMELL**  
Chef du service Appui aux politiques  
d'achats de la Direction de l'Achat Public  
Région Grand Est



**Alizée BOGUE**  
Chef de projet Grand Testeur  
Grand E-Nov+

**100%**  
**digital**



**19.02.2021 à 10H00**



COMMANDE  
**PUBLIQUE**  
GRAND EST

GRAND  
**ENOV+**  
INNOVATION &  
FOREIGN DIRECT INVESTMENT AGENCY

à l'initiative de

opéré par

[www.commandepublique-grandest.fr](http://www.commandepublique-grandest.fr)

# REPLAY des Masterclass

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #3

### Plan de relance et marchés publics :

Quelles opportunités dans les secteurs du bâtiment et des infrastructures dans le Grand Est ?

GRAND EST  
BUSINESS ACT



Vice-Présidente  
RÉGION GRAND EST



Blaise GOURTAY  
PRÉFECTURE DE  
RÉGION GRAND EST



Georges KUNTZ  
DRFIP GRAND EST



Pascal WEIBEL  
RÉGION GRAND EST



Guillaume DREYDEMY  
UNIVERSITÉ DE LORRAINE



Hnia AIT AMMAR  
URCA



Jean-Marc PEGERE  
VOIES NAVIGABLES DE FRANCE

100%  
digital



07.05.2021 à 10H00

à l'initiative de

Grand Est  
ALSACE CHAMPAGNE-ARDENNE LORRAINE  
L'Europe s'invente chez nous

opéré par

COMMANDE  
PUBLIQUE  
GRAND EST

GRAND  
NOV+  
INNOVATION &  
FOREIGN DIRECT INVESTMENT AGENCY

[www.commandepublique-grandest.fr](http://www.commandepublique-grandest.fr)

# REPLAY des Masterclass

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #4

### Jeux Olympiques et Paralympiques de Paris 2024 : quelles opportunités pour les entreprises du Grand Est ?



**François WERNER**  
Vice-Président Jeunesse et Sports  
RÉGION GRAND EST



**Stéphanie LEMBRE**  
Cheffe du Service des Sports  
RÉGION GRAND EST



**Olivier DEBARGUE**  
Directeur délégué aux Achats  
COMITÉ D'ORGANISATION  
DES JEUX OLYMPIQUES ET PARALYMPIQUES  
DE PARIS 2024



**Christophe DIVI**  
Directeur ESS 2024  
LES CANAUX



**François PELISSIER**  
Président  
TECHNIWOOD (54)



**Boris RAVIGNON**  
Vice-Président Économie,  
fonds européens et commande publique  
RÉGION GRAND EST

100%  
digital



24.09.2021 à 10H00

à l'initiative de



opéré par



[www.commandepublique-grandest.fr](http://www.commandepublique-grandest.fr)



# REPLAY des Masterclass

**MASTERCLASS**

## Numérique et open data : la commande publique se transforme



LA RELANCE  
EN ACTION

07.12.21



**Jean-François THIBOUS**

*Directeur de projet*  
Direction des Affaires Juridiques,  
Ministère de l'économie, des finances et  
de la relance



**Emeline VANDEVEN**

*Consultante open data  
et commande publique*  
Dataactivist



**Hervé FORMELL**

*Chef de service  
appui aux politiques d'achats*  
Région Grand Est



**07.12.21 à 14H00**

**#360GrandEst**

Plus d'infos sur [www.360grandest.fr](http://www.360grandest.fr)

[www.commandepublique-grandest.fr](http://www.commandepublique-grandest.fr)

# REPLAY des Masterclass

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS #6

### Commande publique et achat durable : quelle place pour le bois local dans la construction ?



**Boris RAVIGNON**  
Vice-Président  
Économie, fonds européens  
et commande publique  
RÉGION GRAND EST



**Daniel GREMLLET**  
Sénateur  
Vice-Président de la  
Commission Agriculture et Forêt  
en charge de la filière forêt-bois  
RÉGION GRAND EST



**Mathieu RUILLET**  
Directeur  
DES HOMMES ET DES ARBRES



**Thibaud SURINI**  
Chargé de mission  
Bois Construction & Aménagement  
FIBOIS GRAND EST



**Yann HENRIETTE**  
Directeur du pôle Bois  
COMMUNAUTÉ  
D'AGGLOMÉRATION D'EPINAL



**François KLUGHERTZ**  
Responsable secteur Est Export  
MATHIS SAS

100%  
digital



16.06.2022 à 14H00



à l'initiative de



opéré par



en partenariat avec

[www.commandepublique-grandest.fr](http://www.commandepublique-grandest.fr)

## MASTERCLASS MARCHÉS PUBLICS

# Tous droits réservés – Grand E-Nov+ – 2022

**Masterclass en ligne**  
dans le cadre du Business Act Grand Est.

à l'initiative de



opéré par

COMMANDE  
PUBLIQUE  
GRAND EST

GRAND  
E·NOV+  
AGENCE D'INNOVATION &  
DE PROSPECTION INTERNATIONALE