



Coopérative Mangeons HaPy

Guide des fournisseurs



La **Société Coopérative d'Intérêt Collectif Mangeons HaPy** est une Plateforme logistique et commerciale d'approvisionnement en produits locaux pour la **Restauration Collective Haut-pyrénéenne**.



Les locaux de la Plateforme sont implantés à Maubourguet, dans les anciens bâtiments de Super U.

Les 50 fournisseurs de la coopérative sont des producteurs ou coopératives des Hautes Pyrénées, ou bien des départements limitrophes pour des compléments de gamme.

La Coopérative propose plus de 300 références locales conventionnelles, label rouge ou AB, adaptées aux spécificités du marché de la Restauration Hors Domicile.

Le conseil d'administration de la SCIC compte 11 membres. Il détermine les orientations de l'activité de la société et veille à leur mise en œuvre.



Nos fonctions

Fonction commerciale

-  Diffuser l'offre de produits locaux aux cuisiniers et centraliser leurs commandes
-  Transmettre les commandes aux producteurs
-  Assurer la gestion commerciale (facturation aux écoles, paiement aux fournisseurs).

Fonction logistique

-  Réceptionner les produits, les contrôler (procédure d'agrèage définie)
-  Les regrouper en lots à partir des commandes cuisines
-  Distribuer les commandes de produits locaux



Une gestion collégiale et démocratique

6 collèges sont représentés : salariés de la SCIC, producteurs agricoles, producteurs agricoles en groupement, collectivités publiques et leurs groupements, établissements consulaires et personnes physiques ou morales contribuant à l'activité

Notre équipe



Maïlys BANDELLONI
Directrice

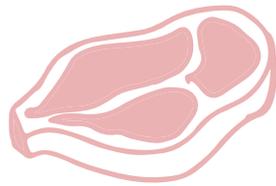
- Prise de commandes
- Relation fournisseur
- Facturation
- Suivi administratif de la SCIC



Lilian Lasserre
Président de la SCIC

- Direction générale
- Fonctionnement régulier de la société
- Représente la société à l'égard des Tiers





Démarche qualité et traçabilité

➔ Les viandes et poissons



La **viande bovine** est prioritairement issue d'animaux de races allaitantes nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.



La **viande ovine** est prioritairement issue d'animaux de races allaitantes nés, élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées.



La **viande porcine** est prioritairement issue d'animaux élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées ou Sud-Ouest.



La **charcuterie** est prioritairement issue d'animaux élevés, engraisés et abattus dans les Hautes-Pyrénées ou Sud-Ouest.



La **viande de volaille** est prioritairement issue d'animaux élevés et abattus dans les Hautes-Pyrénées ou Sud-Ouest.



Le **poisson** proposé est élevé et transformé dans les Hautes-Pyrénées.



➔ Les produits laitiers



Les fromages proposés sont issus de lait produit et transformés dans les Hautes-Pyrénées à la ferme.



Les produits laitiers proposés sont issus de lait produit et transformés dans les Hautes-Pyrénées à la ferme.

➔ L'épicerie



Fruits transformés dans les Hautes-Pyrénées



Matières premières produites et transformées dans les Hautes-Pyrénées



➔ Les fruits et légumes



Les fruits frais proviennent prioritairement des Hautes-Pyrénées. Pour compléter notre gamme, nous faisons appel à des producteurs dans le Sud-Ouest.



Les légumes proviennent prioritairement des Hautes-Pyrénées. Pour compléter notre gamme, nous faisons appel à des producteurs dans le Sud-Ouest.



Nos engagements



Contrôle sanitaire et transfert de responsabilités

Dans le cadre de problèmes d'ordre sanitaires, la Coopérative se conformera à l'analyse faite par le client et la perte sera à la charge du producteur.



Procédure d'agrèage

Pour connaître les étapes de contrôle réalisées à réception et les actions correctives réalisées en cas d'anomalie, veuillez vous référer aux pages 10 et 11.



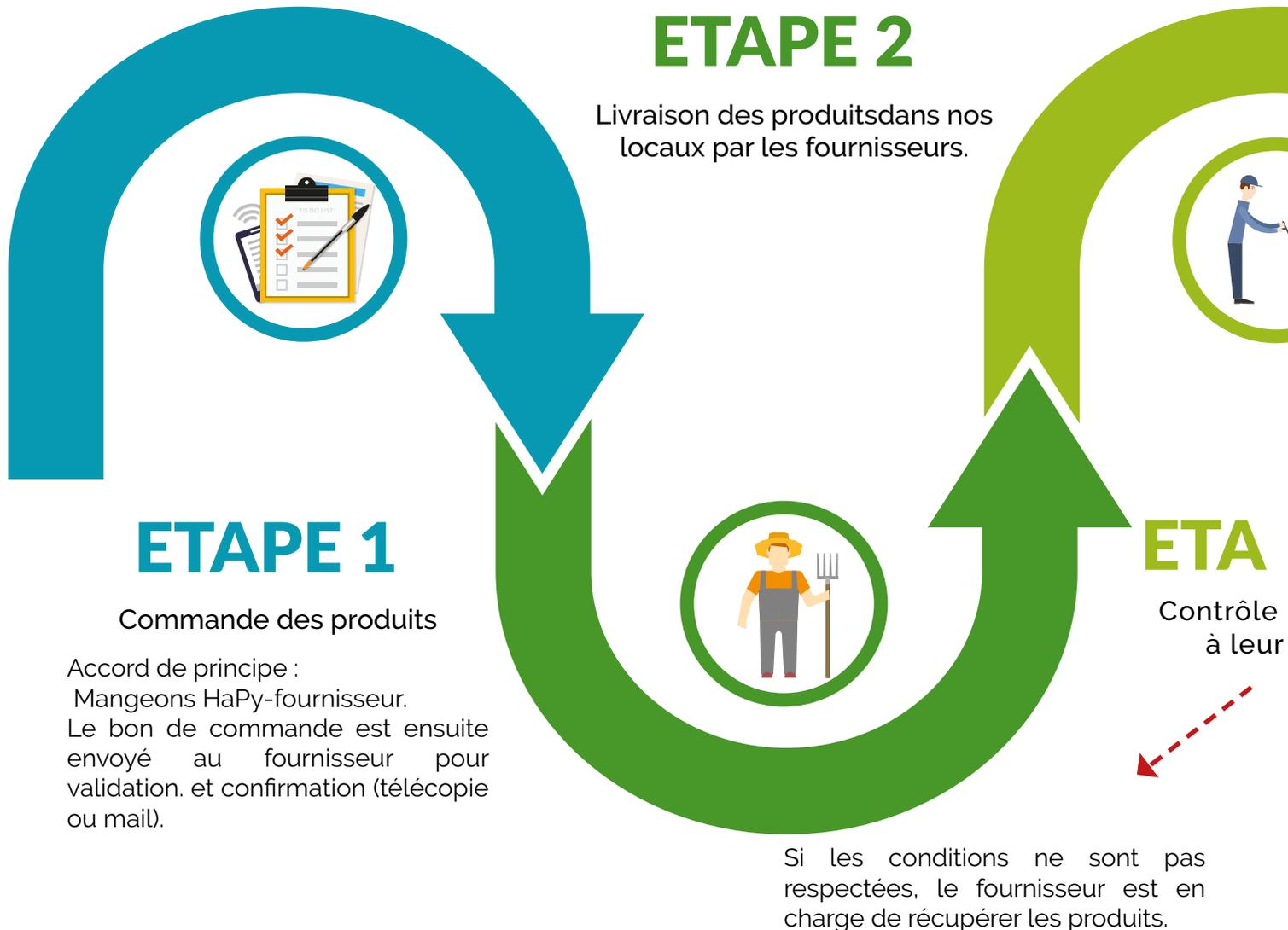
Mise à jour des fiches techniques et des certificats SIQO

Les certificats de signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine ainsi que les fiches techniques mises à jour sont demandés aux producteurs une fois par an, en septembre pour l'année N+1.



DLC

Pour garantir la fraîcheur des produits, une durée minimum est définie entre le jour de réception et la DLC en fonction des produits se référer aux pages 10 et 11.



➔ **Note :**

Toutes les denrées réceptionnées et expédiées sont conditionnées selon les commandes clients. La SCIC Mangeons HaPy n'effectue aucun reconditionnement.

➔ **Règles de répartition des commandes fournisseurs :**

Les règles pour répartir les commandes d'un produit ayant plusieurs fournisseurs ont été construites de la manière la plus équitable possible.

Dans l'absolu, un système de turn-over entre fournisseurs est prévu, mais des critères spécifiques peuvent être pris en compte :

- Exigences techniques et sanitaires du bénéficiaire : présence ou non de certains allergènes, gamme de produits ou demande spécifique...
- Qualité minimum requise : conditionnement, qualité produit livré, disponibilité volume produit...

les fournisseurs, c'est ...

ETAPE 4

Facturation

Le fournisseur fait parvenir une facture à la coopérative à la fin du mois en cours correspondant au montant des marchandises retenues.



ETAPE 5

Paiement des produits

Le paiement s'effectue dès réception de la facture, dans un délai de 30 jours.



PE 3

des denrées arrivées

Si les conditions d'agrément sont respectées, les produits livrés sont validés sur le bon de livraison.

Réception des denrées

Mise sur palette selon les commandes et stockage dans le local frigorifique.

Livraison des clients de la coopérative

Expédition des palettes de marchandises et livraison le lendemain ou le surlendemain chez les clients.

➤ Lieu de livraison :

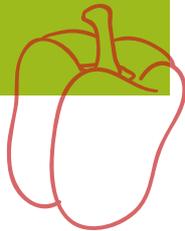
Chemin de la palette, 65700 Maubourguet (Ancien Super U).

➤ Fixation des prix :

Les prix sont discutés et fixés collectivement par les fournisseurs adhérents de la coopérative, pour une durée de 1 an, à l'occasion de réunions spécifiques, par famille de produits. Ce système permet aux fournisseurs de travailler sur des prix justes et rémunérateurs. Le calcul des prix « publics » intègre une marge de fonctionnement de 20 %, fixée par le Conseil d'Administration de la coopérative.

S'engager dans la coopérative

Seuls les fournisseurs ayant leur siège social ou une partie de leur activité dans les Hautes-Pyrénées peuvent souscrire à la coopérative.



La coopérative s'approvisionne en priorité auprès des agriculteurs souscripteurs, gage de leur implication dans le développement de l'outil.

Le recours à des fournisseurs non-souscripteurs à la SCIC est envisageable sous conditions :

- Fournisseur Haut-Pyrénéen en période d'essai (6 mois - 1 an).
- Fournisseur hors Hautes-Pyrénées pour des compléments de gamme.





Pourquoi prendre des parts sociales à la SCIC, quels intérêts ?



Devenir adhérent de la Coopérative et prendre part aux décisions et actions menées,



Soutenir les actions de Mangeons HaPy, participer à un approvisionnement plus local de la restauration collective Haut-pyréenne.



Permettre à la Coopérative de développer de nouveaux services, de constituer un fonds de garantie et d'investissement nécessaire à son développement.

Nombre de parts minimal

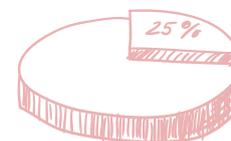
La valeur nominale des parts sociales est de 10 €. Le nombre de parts minimal varie en fonction du Collège d'appartenance :



Producteurs agricoles (Collège 1) : minimum de 10 parts sociales, soit un montant minimal de souscription de 100 €,



Producteurs agricoles en groupement (Collège 2) : minimum de 50 parts, soit un montant minimal de souscription de 500 €.



Engagement effectif

Seuls les producteurs sociétaires ayant la qualité de membre actif, en matière d'approvisionnement, sont admis au sein de la coopérative. Le fournisseur doit alors travailler régulièrement et effectivement avec la SCIC, ou bien doit avoir pris l'engagement de travailler régulièrement, ou de bénéficier régulièrement de ses services, sous 2 ans après sa souscription.



Programme des réunions de fournisseurs



Fixation des prix d'achat pour une période de 1 an,



Bilan de la campagne écoulée,



Mise à jour des documents,



Préparation des réponses aux appels d'offre,



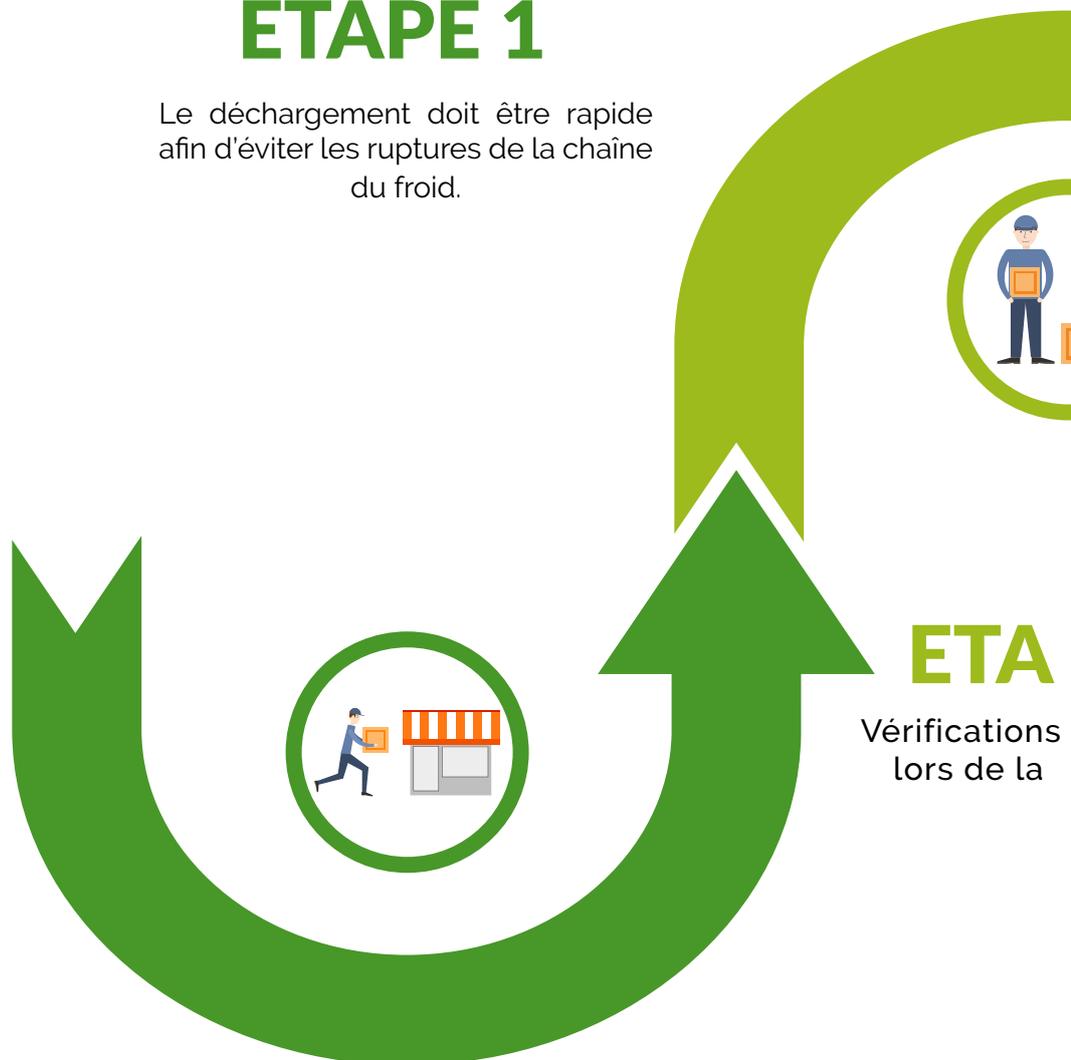
Propositions de nouvelles références.



Etapas de contrôle réalisées à réception

ETAPE 1

Le déchargement doit être rapide afin d'éviter les ruptures de la chaîne du froid.

**Procédure de refus d'une marchandise :**

Lors d'un refus de marchandise, celle-ci est automatiquement restituée au producteur. Dans le cas où la marchandise a fait l'objet d'une ramasse par notre transporteur, le producteur en est informé le jour même et la marchandise lui sera retournée le lendemain à ses frais.

Une marchandise est refusée, à réception, si :

- L'emballage est dégradé ou défectueux,
- La seconde prise de température est non conforme, c'est à dire supérieure à la valeur maximale tolérée (voir tableau au verso),
- Il manque l'une des informations obligatoires sur l'étiquetage,
- La DLC ou la durée de vie est inférieure à la durée minimum requise (règle 2/3 – 1/3).



d'agrément

du produit et en présence du fournisseur

ETAPE 3

Une fiche d'enregistrement est remplie par notre personnel pour la traçabilité :

- Date de réception,
- Nom du fournisseur et désignation du produit,
- Conformité de l'emballage et de l'étiquetage,
- Température du produit,
- Numéro de lot,
- DLC,
- Nom du destinataire.



PE 2

effectuées
réception :

- Hygiène du camion (sol, parois, plafond),
- Etat général du conditionnement et de l'emballage,
- Aspect du produit,
- Température avec un thermomètre à infrarouge,
- Conformité entre le bon de livraison et la quantité reçue,

Conformité de l'étiquetage. Mentions obligatoires :

- Dénomination de vente du produit,
- Liste des ingrédients (attention : le % apparaît si l'ingrédient apparaît dans la dénomination de vente)
- Identification des allergènes,
- Poids et quantité nette,
- Date limite de consommation et date de l'emballage,
- Conditions de conservation,
- Nom ou raison sociale et adresse du fabricant,
- Numéro de lot,
- Numéro d'agrément

Température de stockage et de transport

Nature des produits	Température maximale à respecter
Produits de la pêche, frais ou décongelés et produits de crustacés et de mollusques cuits réfrigérés (à l'exception des produits de la pêche et des coquillages vivants)	0° C à + 2° C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2° C
Abats et préparation de viandes en contenant	+ 3° C
Autres préparations de viandes de toutes espèces, y compris la chair à saucisse et la saucisse crue	+ 4° C
Viandes de volailles, lapins, rongeurs, gibiers d'élevages et gibiers à plumes	+ 4° C
Viandes d'animaux de boucherie, viande de gibier onglulé (carcasse)	+ 7° C
Ovo produits, à l'exception des produits UHT	+ 4° C
Végétaux et préparation des végétaux crus, prêts à l'emploi	+ 4° C
Lait cru, livré en l'état à la consommation	+ 4° C

Lait pasteurisé + 6° C

Lait cru destiné à l'industrie + 10° C

Glaces, crèmes glacées et sorbets surgelés ou congelés - 18° C

Autres produits congelés - 12° C

Produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crèmes et fromages frais...)

Divers produits transformés à base de viandes, plats cuisinés, et préparations culinaires (viande, poisson), produit à base de poisson

Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisserie fraîche, entremets, fromages frais affinés

Autres denrées alimentaires

Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur (références Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène)

Fruits et légumes frais

Préconisation entre +10 et + 12° C

Tous les produits sous vide

+ 4° C

Modèle de fiche technique produit

Les fournisseurs s'engagent à fournir à la SCIC une fiche technique par produit référencé.

Famille :

PRODUITS (bio/conventionnel)	
FOURNISSEUR	
N°SIRET	

1- Informations réglementaires

DENOMINATION DE VENTE (catégorie, choix, type de morceaux,...)	
CALIBRE/POIDS (un morceau moyen)	
CONDITIONNEMENT/COLISAGE (nombre morceaux / type colisage)	
CONSERVATION (chaîne du froid, informations, particularités)	
DLC/DLUO	

INGREDIENTS – COMPOSITION (épices, matière grasse ajoutée, édulcorants, etc...)	INGREDIENTS :	ORIGINE :
	NOMS :	QUANTITE :
ALLERGENES (si <1% mettre trace)	NOMS :	QUANTITE :
PRODUITS OGM	NOMS :	QUANTITE :

2- Caractéristiques de production et de fabrication

LABEL/QUALITE/PRESENCE OGM	
PROVENANCE MATIERE PREMIERE (ferme d'élevage, abattoir, lieu de transformation)	
ESPECE, RACE, VARIETE	
ITINERAIRE TECHNIQUE DE PRODUCTION	
TRAITEMENTS	

3- Aspect, composition et utilisation

DESCRIPTION (aspect, goût, particularités,...)	
CONSEILS D'UTILISATION	
FRAICHEUR (délais abattage/livraison, intermédiaires)	
SAISONNALITE	

Composition nutritionnelle pour

Nombre de calories pour 100g :kcal

SUBSTANCE	TENEUR MOYENNE



Votre contact : **Mailys Bandelloni** **06 14 99 33 36** **mangeonshapy65@gmail.com**

