

Annexe fournisseur

Marché Alimentation Soutenance pour l'AO 2024-2026



Présentation du fournisseur

NOTRE EXIGENCE
commence ici !



HISTORIQUE

Date de création	• 1985
Fondateur	• Pascal GROSDOIT
Secteur d'activité	• Commercialisation de produits frais : Découpe de viande, volaille, charcuterie, traiteur et snacking
Localisation	• Marché d'Intérêt National de Rouen (76000)
Couverture Géographique et Développement	• Normandie • Bassin Parisien
Depuis 2000	• Certifié ISO 9001 & 22000 (organisation et sécurité alimentaire)

NOTRE MISSION

Être un trait d'union entre nos paysans et les consommateurs

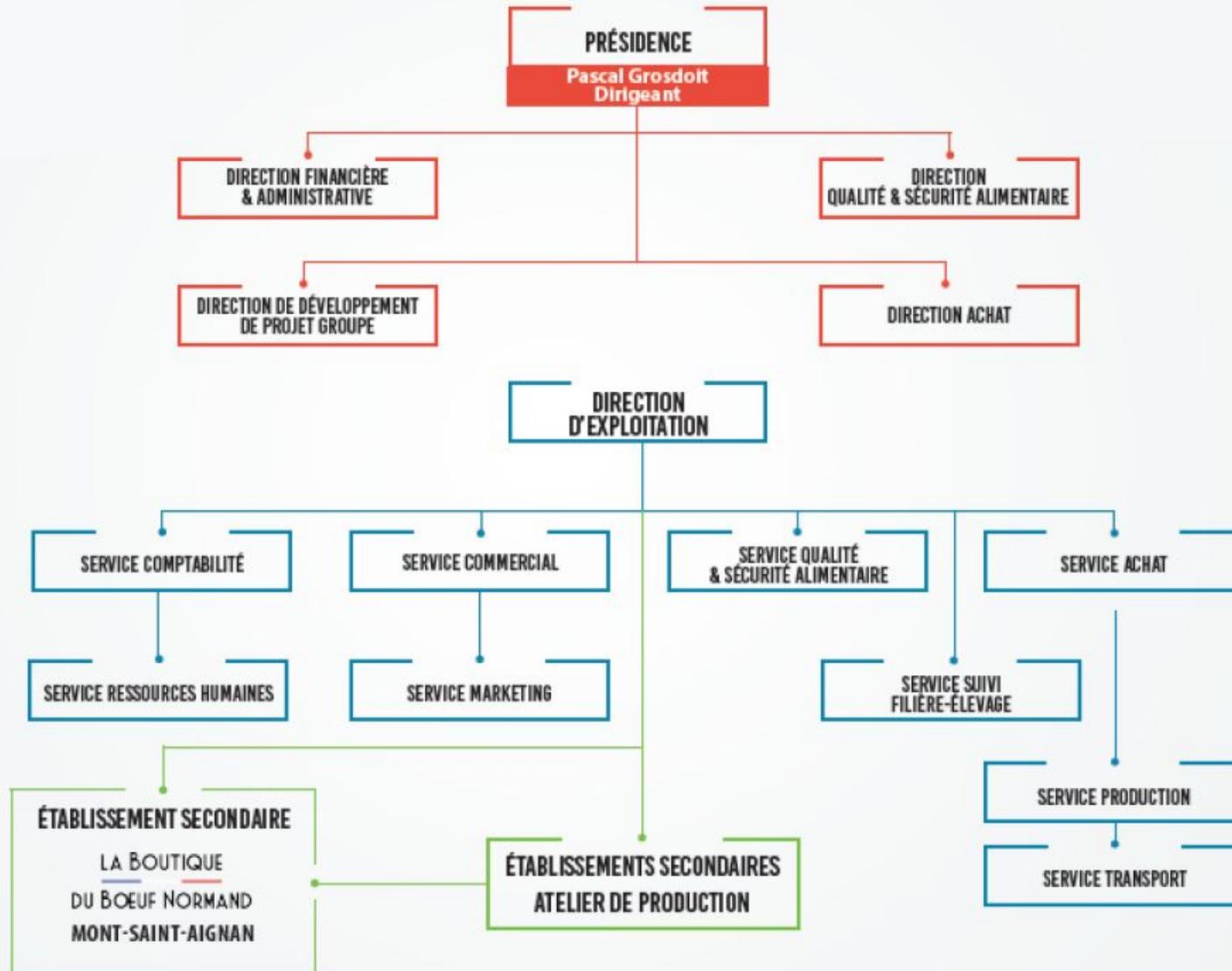
EN CHIFFRES

- CA 2022: 11.8 M
- 38 collaborateurs
- 135 éleveurs dont 80 éleveurs de bovins sur cahiers des charges en propre (Bœuf Normand Herbager et Mademoiselle Fleur de Lin)
- Une vingtaine de producteurs de produits complémentaires du « Panier Normand », dont les produits sont collectés dans les fermes
- 65% de notre activité réalisée dans la restauration collective; 25% en restauration commerciale, 10% auprès des particuliers grâce à La Boutique du Bœuf Normand
- Des véhicules sous température dirigée de 3.5T VL norme Euro 6
- Projet de véhicules électriques pour desservir le centre-ville de Rouen ainsi que des plateformes logistiques dans les grandes villes Normandes

NOTRE ORGANISATION ENTREPRISE

ADOSSÉE À UN ENCADREMENT ET DES FONCTIONS SUPPORTS

Une équipe dédiée à votre écoute



Vos contacts privilégiés

Sur le terrain:

- Eure/Calvados/Orne:
Christophe Caudron:
Christophe.caudron@grosdoit.fr
Tel: 06.22.72.17.44.
- Seine-Maritime:
Yann Varnier:
Yann.varnier@grosdoit.fr
Tel: 06.25.71.75.20.

Au Min de Rouen:

Karine Lacquement
Laetitia Blot
info@grosdoit.fr
Tel: 02.32.10.55.15

Service Qualité:

02.32.10.55.15.

NOTRE ORGANISATION TECHNIQUE

Notre Filière en direct des élevages, de l'éleveur aux convives...

...Et en EGALIM Normand !

Nous vous proposons une sélection de produits sous SIQO issus de notre territoire



Nos élevages sont sous cahier des charges de la « Signature Normande »
Sous certification environnementale de niveau 2
éligibles à la loi Egalim



1 Le choix des animaux dans les élevages

Sélection des Bovins 15 à 20 jours avant enlèvement



2 Le transport des animaux à l'abattoir

Transport direct abattoir : moins de 12 heures



3 L'abattage des animaux

Abattoir, dassement carcasses, temps de ressuage 48 heures



4 Le transfert des carcasses vers l'atelier et maturation

Maturation 7 à 10 jours
carcasse minimum
(selon muscles)
"Transformation du muscle en viande"



7 La mise en bac lavable et recyclable

Bac plastique alimentaire durable et recyclable



6 Le conditionnement sous vide et sous atmosphère

Plusieurs types de conditionnement selon usage du client (DLC de 6 à 20 jours)



5 La découpe, l'élaboration et la préparation des produits

Travail des muscles de façon artisanale



8 Le contrôle produit et la traçabilité avant expédition logistique

Derniers contrôles quantités, qualités et traçabilités avant expédition



9 Le chargement des camions et livraison

Camion frigorifique équipé d'enregistreur de température en temps réel



10 La consommation des produits dans les différents sites de restauration

Restauration scolaire, hospitalière, municipale, sociale et commerciale





DEPLOIEMENT DES ACCORDS CADRES & AVANTAGES AUX ADHÉRENTS

DÉPLOIEMENT

- Le suivi régulier de chaque site par un commercial dédié
- Le suivi individualisé de chaque site grâce à la:
 - Constitution d'un dossier commercial et technique personnalisé (avec présentation du tarif)
 - Présentation des statistiques des références Egalim et produits locaux du site sur demande
 - Présentation annuelle du BSQ (Bilan Santé-Qualité) : suivi des anomalies et des actions correctives
- La proposition d'actions d'animation/de sensibilisation sur vos sites de restauration sur des thèmes d'actualité et en compagnie de nos éleveurs/producteurs OU visite de fermes ou d'élevages

AVANTAGES

- L'accès à un catalogue de produits de nos éleveurs locaux en évolution permanente
- Un lien privilégié avec nos éleveurs et producteurs
- La possibilité de découvrir le territoire Normand au travers des produits patrimoniaux emblématiques (Bœuf Normand Herbager, Volaille de Gournay, canard de Rouen et de Duclair, fromages et crèmerie Normandes etc...)
- Un service logistique à la pointe
- Une mise en perspective des nouvelles thématiques, comme:
 - LE PROTOCOLE DE SUIVI – Respect du bien-être animal & abattage sans cruauté
 - DOSSIER D'INGÉNIERIE 2022 – Sur l'impact de l'alimentation des bovins par l'herbe sur la santé humaine

**MERCI DE VOTRE
ATTENTION !**



Toujours frais...



Conditions commerciales

Conditions commerciales	GROSDOIT					
	AO 2024-2026 / CO			Actuel		
Commande						
· Minimum de commande :	Pas de minimum de commande					
· Montant facturé si minimum de commande non atteint :						
· Franco de port à partir de :	Normandie : 150 € HT Paris Ile de France : 300 € HT			Normandie : 150 € HT Paris Ile de France : 300 € HT		
· Frais de port si franco non atteint :	Normandie : 15 € HT Paris Ile de France : 36,70 € HT			Normandie : 15 € HT Paris Ile de France : 36,70 € HT		
Conditions de livraison						
· Délai de livraison produits en stock :	A pour C			A pour C		
· Délai de livraison produits hors stock :						
Commentaires :						
Païement						
· Escompte pour paiement anticipé : (sous 8 jours à réception de facture)	Non					
· Echéance de paiement :	20 jours suivant la date livraison : Viandes & Volailles fraîches 30 jours suivant la date livraison : Autres produits alimentaires			20 jours suivant la date livraison : Viandes & Volailles fraîches 30 jours suivant la date livraison : Autres produits alimentaires		
Offre de prix						
Existe il un Tarif Général annuel	Non					
Taux de Remise sur Tarif Général	10,00%			10%		
Commentaires :	10 % de remise sur le TG mensuel pour les pdts hors mercuriale					
Remise logistique par adhérent	Si le CA total HT annuel de l'adhérent (en €) est compris		alors remise logistique de	Si le CA total HT annuel de l'adhérent (en €) est compris		alors remise logistique de
Niveau 1						
Niveau 2						
Niveau 3						
Niveau 4						
Niveau 5						
Commentaires :						
Remise de fin d'année du 01/01/204 au 31/12/2024	Si le CA total annuel du fournisseur (en €) est compris		alors RFA de	Si le CA total annuel du fournisseur (en €) est compris		alors RFA de
Niveau 1	10 000 € HT	99 999 € HT	2,00%	10 000 € HT	99 999 € HT	2,00%
Niveau 2	100 000 € HT	150 000 € HT	3,50%	100 000 € HT	150 000 € HT	3,50%
Niveau 3	150 001 € HT	et plus	4,00%	150 001 € HT	et plus	4,00%
Niveau 4						
Niveau 5						
Commentaires :						