

RÉSUMÉ EXÉCUTIF

(à destination du jury)

Entreprise familiale spécialisée dans l'approvisionnement en fruits et légumes frais, **nous accompagnons depuis de nombreuses années les acteurs de la restauration collective**, en particulier les établissements scolaires, avec une exigence constante de qualité, de fiabilité et de proximité.

Fort d'une longévité de 92 ans dans le métier du fruits et légumes, notre organisation à taille humaine constitue un **levier d'adaptabilité majeur**, tant sur le plan opérationnel que relationnel. Elle nous permet d'ajuster rapidement nos pratiques aux contraintes spécifiques des EPLE, qu'il s'agisse de la prise de commande, de la gestion des aléas climatiques, de l'évolution des volumes ou des situations d'urgence. Cette souplesse est un atout déterminant dans un contexte où la restauration collective doit conjuguer continuité de service, qualité des produits et contraintes budgétaires.

Nous avons structuré une organisation complète et éprouvée couvrant l'ensemble du parcours du produit :

- accompagnement des établissements lors de la passation des commandes,
- gestion rigoureuse des stocks et anticipation des ruptures,
- logistique maîtrisée et respect strict des délais de livraison,
- traçabilité complète jusqu'aux producteurs,
- et sécurisation sanitaire à chaque étape.

Notre politique d'approvisionnement repose sur une **relation directe et durable avec les producteurs**, en privilégiant les circuits courts lorsque cela est possible et compatible avec les volumes et la régularité attendus par les EPLE. Cette approche favorise une **rémunération juste des producteurs**, la pérennité des filières agricoles et la qualité gustative des produits proposés. Le choix des variétés, des origines et des calibres est guidé par la recherche d'une maturité optimale et d'une qualité constante, adaptées aux usages de la restauration collective.

Engagés dans une démarche de qualité environnementale concrète, nous intégrons les enjeux de saisonnalité, de gestion raisonnée des intrants, de réduction des pertes et de valorisation responsable des produits hors calibre, sans compromis sur la qualité livrée aux établissements. Cette démarche s'inscrit dans une logique d'amélioration continue et de partenariat avec le Département et les EPLE.

À travers le présent mémoire technique et les réponses apportées au CRT, **nous démontrons notre capacité à assurer un service fiable, adaptable et durable**, fondé sur une expertise métier reconnue, une organisation réactive et une relation de confiance avec l'ensemble des acteurs du territoire.

Notre objectif est clair : **garantir aux EPLE du Département des Landes un approvisionnement en fruits et légumes de qualité, sécurisé, responsable et parfaitement adapté aux réalités de la restauration collective.**