La Région Grand Est

SALLE D' ATTENTE

« Une alimentation saine et durable dans les assiettes *»

Identifier l'offre en Grand Est,

les avantages et les bénéfices

des produits sous SIQO

*Au sens de la loi EGalim

13 octobre 2023

La Région Grand Est

« Une alimentation saine et durable dans les assiettes* »
Identifier l'offre en Grand Est, les avantages et les bénéfices des produits sous SIQO

*Au sens de la loi EGalim

Direction de l'Economie du Vivant
Service Alimentation

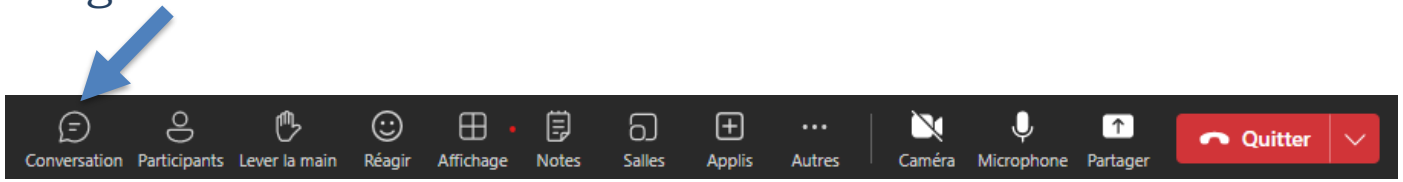
13 octobre 2023

CODE DE BONNE CONDUITE

Merci de bien vouloir laisser vos micros coupés

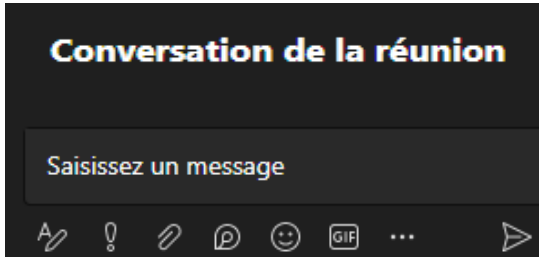
- Pour intervenir

➢ Vous pouvez poser vos questions via l'onglet « conversation »



➢ Cliquez et l'onglet s'ouvrira à droite de votre écran.

➢ Saisissez votre message puis envoyez



- Nous y répondrons pendant ou à la fin de la présentation si cela est possible ou nous vous apporterons une réponse ultérieurement

Un lien pour télécharger le support de présentation vous sera envoyé

DEROULE

REGION Eléments d'introduction

DRAAF Rappel de la loi EGAlim

REGION Présentation du programme ADAGE
(Alimentation Durable et Autonome en Grand Est)

LYCEE LOUIS WEISS Témoignage « Faire Savoir Son Savoir-Faire »

INAO Présentation des Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine

ODG — INTERPROFESSION- ASSOCIATION

Quels produits labellisés cuisiner ? Trouver l'offre en produits locaux durables et de qualité. Découvrez le champ des possibles en Grand Est

BLEU BLANC CŒUR Intervention sur leur démarche en cours

ECHANGES…

Ces logos vous disent ils quelque chose ?

Valerie VAGNEUR

Chargée de mission

Service alimentation

Région Grand Est

INTRODUCTION - L'AMBITION REGIONALE

Un secteur économique majeur pour le territoire

La Région accompagne les agriculteurs et les entreprises dans la transition écologique et numérique

- favoriser l'**installation** des jeunes en agriculture, et en viticulture, et accompagner aux créations d'activités économiques

- **renforcer la compétitivité et de la modernisation de l'ensemble des entreprises agricoles**, des exploitations agricoles aux entreprises de transformation et de valorisation

- **intégrer des démarches d'innovation** (déploiement de solutions techniques alternatives et non technique) en tant qu'outil de développement et de progrès, comme une réponse pragmatique et efficace aux enjeux environnementaux et climatiques et aux impératifs de productivité

- **cibler un marché local/régional** (dont celui de la restauration hors domicile) et le développement des circuits courts en parallèle d'un renforcement des capacités de développement à l'exportation

INTRODUCTION :
LA STRATÉGIE AGRI-ALIMENTAIRE DE LA REGION

- **Créer** et **pérenniser** les emplois

- **Rayonner** au-delà des territoires
- **Fédérer** les acteurs

- **Protéger** les filières agricoles et agroalimentaires dans une démarche de triple performance économique, sociale et environnementale

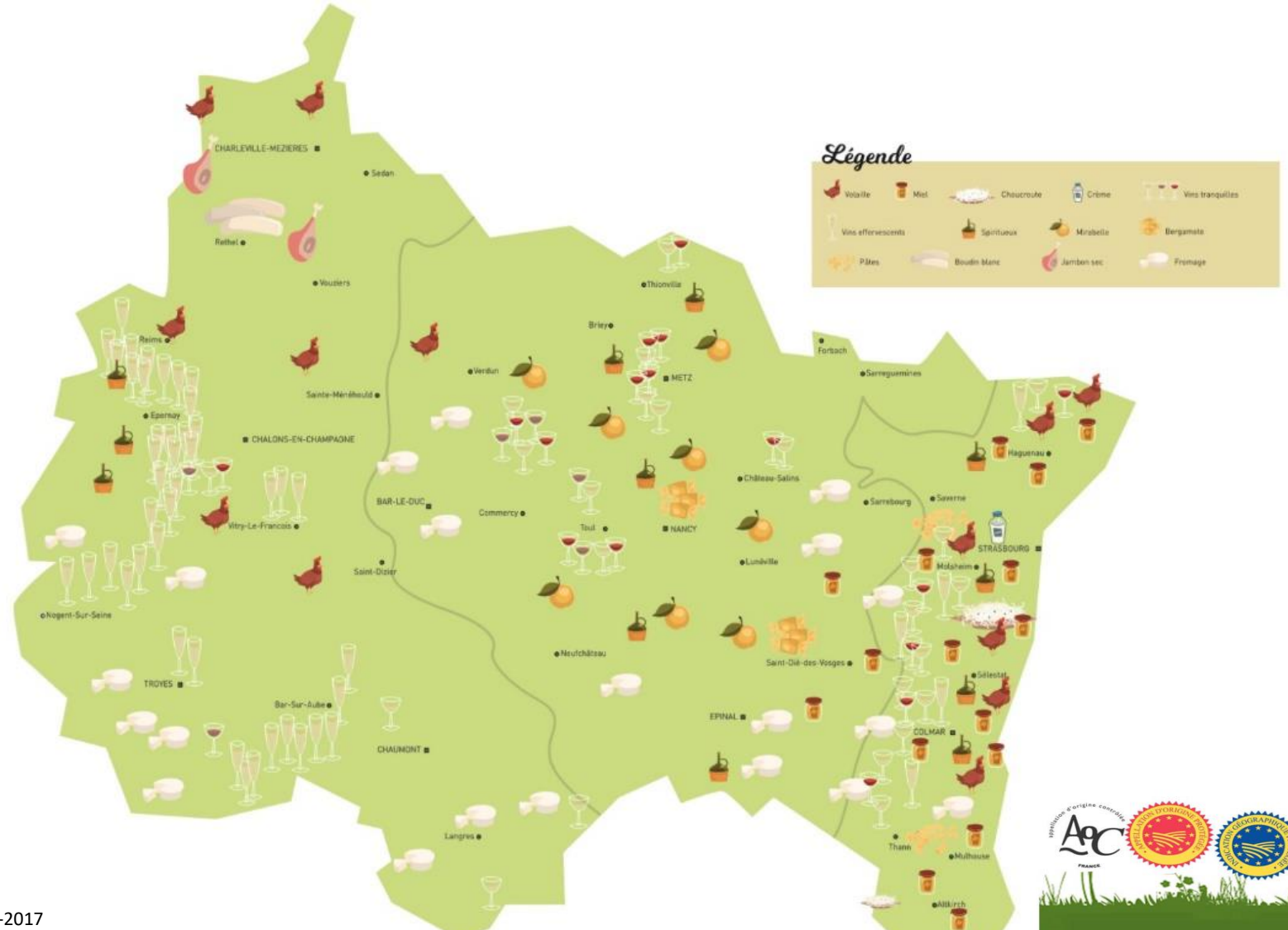
- **Assurer la sécurité alimentaire** et les enjeux d'alimentation durable dans une logique de moindre dépendance, de résilience à travers le maintien de territoires ruraux dynamiques

Le développement des produits sous SIQO au cœur de la stratégie Ambition 2030

INTRODUCTION: LE SAVIEZ VOUS ?

ZOOM

47 PRODUITS SOUS SIQO EN GRAND EST



Source memento 2019. Données statistiques de 2016-2017

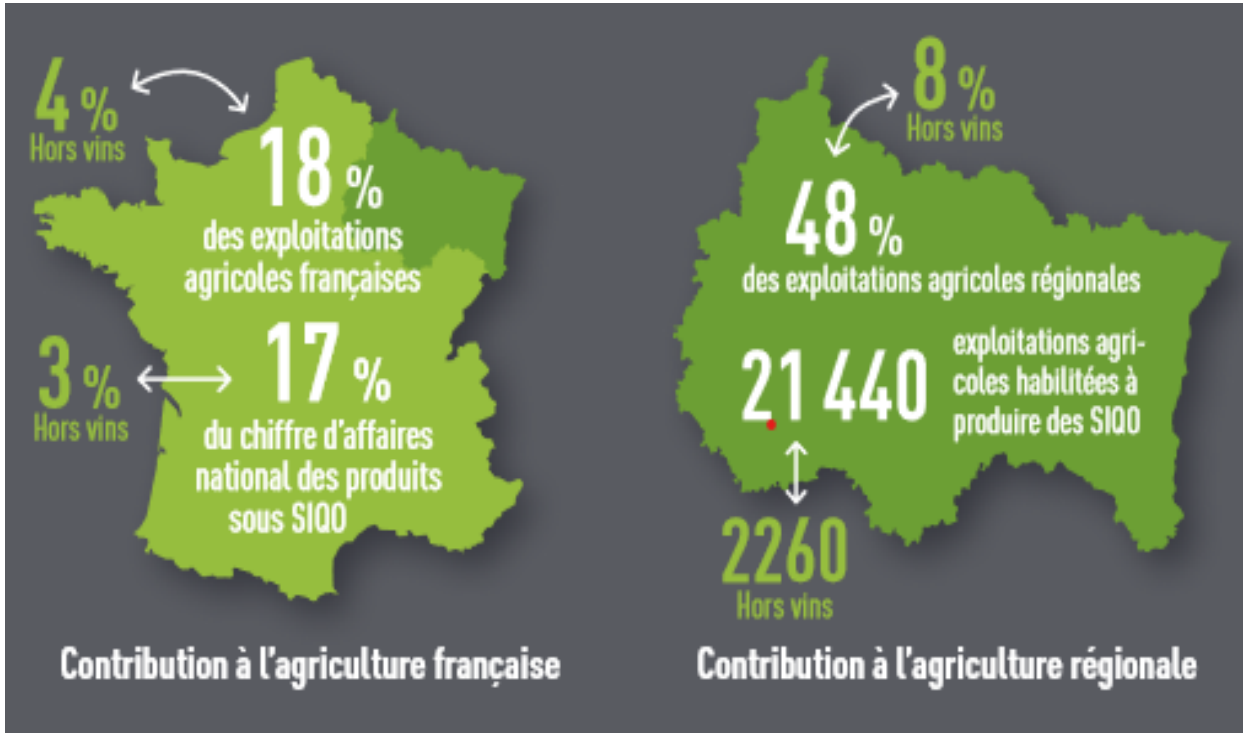
INTRODUCTION : LE SAVIEZ VOUS ?

Chiffre d'affaires des produits sous SIQO en Grand Est

3 127 millions d'euros
Vins compris

218 millions d'euros
Hors vins

4 700	tonnes de fruits et légumes
5 000	tonnes produits carnés
12 000	tonnes d'autres produits
18 600	tonnes de produits laitiers
3 163 700	hectolitres



Source memento 2019. Données statistiques de 2016-2017

Fabrice COLSON
Chargé de Mission
Direction Régionale de l' Alimentation,
de l'Agriculture et de la Forêt
(DRAAF)

PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST
Liberté
Égalité
Fraternité

Lois EGALim – Climat & Résilience
5 mesures phares pour la restauration collective

- **Des produits durables et de qualité dans les assiettes**
- **Information des convives**
- **Diversification des sources de protéines et menu végétarien**
- **Lutte contre le gaspillage alimentaire et dons alimentaires**
- **Substitution des plastiques**

Enjeux

Santé publique
Environnement
Justice sociale
Résilience

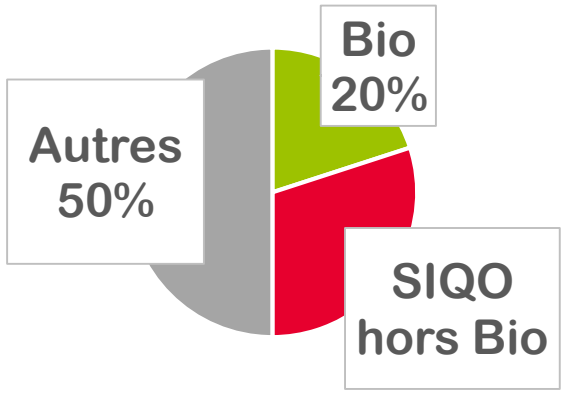
Avec une application progressive (en fonction des mesures : dates d'entrée en vigueur différentes) et différenciée (mesures applicables ou non en fonction des secteurs : scolaire, médico-social…)

PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST
Liberté
Égalité
Fraternité

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

Impacts santé - environnement

50 % de produits durables et de qualité,
dont 20% de produits biologiques
depuis le 1er janvier 2022



et

60 % de produits durables et de qualité pour les viandes et les poissons
au 1er janvier 2024 (taux porté à 100% pour la restauration d'Etat)

Comptabilisation des % en valeur d'achats HT par année civile

Chaque année : télédéclaration pour chaque restaurant collectif (via « ma cantine ») et bilan statistique national

Instruction technique DGER/SDRICI/2023-565 06/09/2023 ***- Objet : application de la loi EGAlim dans les restaurations collectives des établissements de l'enseignement technique agricole.***

PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST
Liberté
Égalité
Fraternité

Des produits durables et de qualité dans les assiettes :

Impacts santé - environnement

Les produits durables et de qualité ciblés :

- **Agriculture biologique et autres signes officiels de la qualité et de l'origine (Label rouge, AOP/AOC, IGP, spécialité traditionnelle garantie)**
- **Produits bénéficiant des mentions valorisantes : issus d'une exploitation bénéficiant de la haute valeur environnementale – « HVE », fermiers (sous conditions)**
- **Jusqu'au 31/12/2026, produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2**
- **Produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable**
- **Produits bénéficiant du logo RUP**
- **Produits issus du commerce équitable**
- **Produits sélectionnés sur les coûts imputés aux externalités environnementales**
- **Produits acquis principalement sur la base de leurs performances en matière environnementale et d'approvisionnements directs ***

Critère Sélection Achat

Les produits locaux ou « de proximité » ne répondent pas à la définition d'un produit durable et de qualité

+ Incitation à développer l'acquisition de produits issus des projets alimentaires territoriaux (PAT)

* périmètre en cours d'analyse technico-juridique

PRÉFET
DE LA RÉGION
GRAND EST
Liberté
Égalité
Fraternité

Les produits « locaux » ne sont pas cités directement dans la loi (réglementation européenne = pas de préférence géographique) MAIS ils sont bien présents dans « l'esprit de la loi » :

- **Nouvelle catégorie alliant 2 critères de performances « environnementales » et « circuits directs » ;**
- **Publication de guides pour les acheteurs pour rédiger des marchés publics qui permettent aux fournisseurs locaux de candidater ;**
- **Suivi des approvisionnements « Origine France » et « Circuits courts » dans le bilan statistique national et annuel ;**
- **Incitation à travailler dans le cadre des projets alimentaires territoriaux (PAT) qui permettent le rapprochement de l'offre locale en produits durables et de qualité et la restauration collective (filières territoriales).**

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINET
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

beta.gouv.fr

ma cantine, qu'est-ce que c'est ?

La plateforme gouvernementale dédiée aux lois EGAlim et Climat et Résilience et à la **restauration collective,** construit selon la méthode agile, répondant aux besoins des utilisateurs. Elle propose de :

- **Comprendre** les mesures de la loi : Décryptage des mesures de la loi EGAlim complété par celles de la loi Climat et Résilience
- **Accompagner** les utilisateurs avec nos outils et des ressources
- **Communiquer** en générant une affiche, ou en publiant les informations des cantines, **favorisant la transparence, l'émulation**
- **Collecter des données** pour le bilan statistique annuel et l'évaluation de la politique publique

Ma Cantine : l'outil numérique officiel gratuit et ouvert à tout établissement de restauration collective

Des outils et des ressources

- **Autodiagnostic et tableau de bord** pour se positionner et planifier sa progression
- **Tableur** pour le suivi des achats vers les 50% de produits durables et de qualité
- **Modèle d'affiche** pour l'information aux convives
- Inscription aux expérimentations de **réservation de repas** et **menus végétariens**

Rdv sur :
ma-cantine.agriculture.gouv.fr

Programme Lait et Fruits à l'école

- **Aide pour les distributions de fruits, légumes, lait et produits laitiers aux élèves de la maternelle à la terminale**

- Programme européen qui autorise l'octroi d'une aide sur des fonds de l'Union européenne pour la distribution de fruits, légumes, lait et produits laitiers aux élèves dans les établissements scolaires publics et privés sous contrat

- Objectif : promouvoir les comportements alimentaires plus sains et faire connaître aux élèves les filières et produits agricoles en particulier sous signe de qualité

Aurélie MARAND

Directrice du projet « ADAGE »

Cheffe du service Alimentation

REGION GRAND EST

1/ ADAGE – quoi/comment ?

AXE 1.
Professionnaliser et sécuriser les achats

AXE 2.
Mobiliser et structurer l'offre

Programme ADAGE
2022-24

AXE 3.
Accompagner les changements de pratiques

AXE 4.
Créer une dynamique collective vertueuse

Objectif 2030
2/3 de produits locaux de qualité
dans la restauration collective
dont **1/3 de produits bio**

Programme ADAGE
SP 23 juin 2022
équipe projet dédiée

2/ 12 mois - 12 chiffres – 12 mots clés

2 mois d'ateliers design

21 lycées pilotes

50 M€ budget alimentation lycées/an

300 personnes associées

8 visites d'entreprises

25 réunions EP ADAGE

15 rapports en CP/SP

11% produits locaux

3 cotech ADAGE

6 GT sourcing

11 GT GdCdes

CHARTE

FILIERES

MANGER

DURABLE

LOCAL

AGILE

EXPERIMENTER

COLLECTIF

SOURCING

TERRITOIRES

EGALIM

ATELIERS

COCKPIT

3/ ZOOM ➡ réseau facilitateurs de sourcing local

Axe 1 & 2 : professionnaliser et sécuriser les achats & mobiliser et structurer l'offre

GT sourcing juin 2022-juin 2023
6 réunions
20 partenaires
auditions, échanges de pratiques, vision partagée

<u>Propositions d'actions :</u>

- cartographier les offreurs de solutions locaux de la restauration collective (producteurs, transformateurs, IAA, logisticiens…
- **créer un réseau de facilitateurs de sourcing local**
- lever les freins de la logistique et du stockage en proposant des solutions territoriales

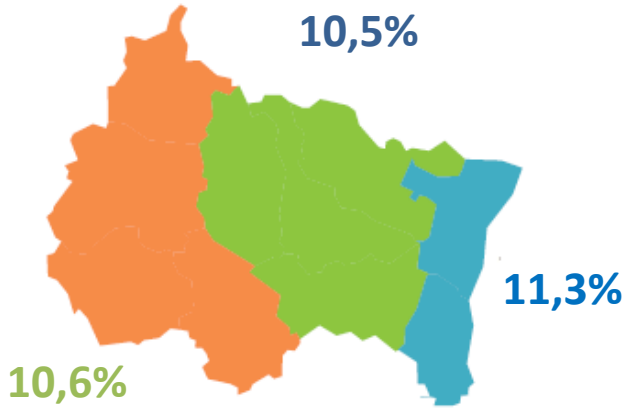
➡

✓ *CP octobre 2023*
AMI facilitateurs de sourcing local
✓ *Janvier 2024*
Réseau de facilitateurs
Comité de suivi (Région, DRAAF, acheteurs, départements)
Indicateurs, bilan janvier 2025

3/ ZOOM ➡ ACHATS LOCAUX DURABLES

Axe 2 : mobiliser et structurer l'offre

Chantier lycées pilotes de Metz juin 2022-juin 2023
5 réunions + 2 visites de terrain + 1 enquête in situ
5 lycées pilotes
échanges de pratiques, vision partagée, suivi des indicateurs



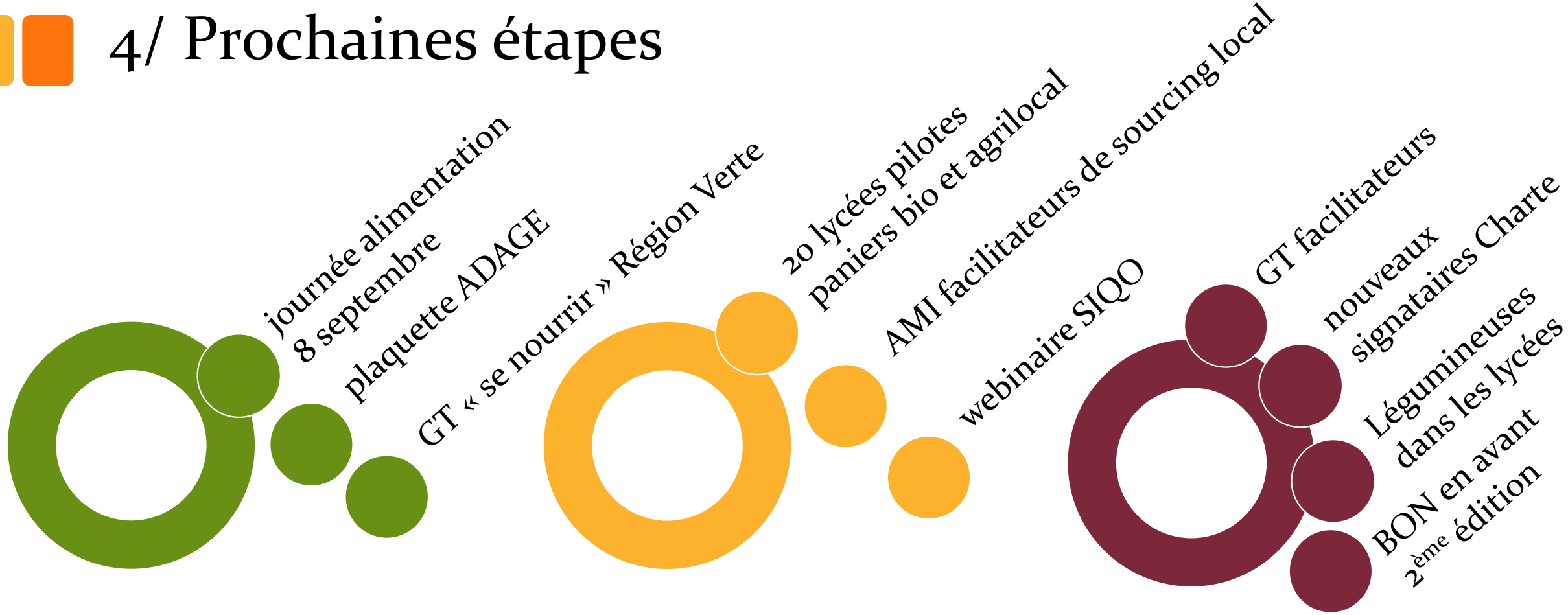
Source webgerest_taux de produits locaux_ année scolaire 2022-23

<u>Constats :</u>
Freins majeurs à l'achat de produits locaux de qualité :

1. le prix
2. le sourcing
3. le changement de pratiques

✓ *CP octobre 2023* - AMI facilitateurs de sourcing local
✓ *Année scolaire 2023-24*
2 chantiers avec des lycées pilotes
« paniers bio » - 13 lycées publics
« paniers agrilocal55 » - 7 lycées publics
soutien aux surcouts liés aux achats de produits locaux durables – 180 k€

4/ Prochaines étapes



septembre 2023
FOIRE DE CHALONS

octobre 2023
NOUVEAUX CHANTIERS

1er semestre 2024
CERCLE ELARGI

www.grandest.fr/consommer-local/
alimentationdurable@grandest.fr

Alexis KLEIN

Responsable restauration

Lycée Louis WEISS

Ste Marie aux Mines

REGION GRAND EST

Lycée Louise Weiss

La Région Grand Est

Chiffres 2023 *(Janvier à septembre 2023)*

13% produits locaux

35 % bio

44% SIQO

450 déjeuners

80 dîners

TEMOIGNAGE : FAIRE SAVOIR SON SAVOIR FAIRE

Des acteurs engagés *

* Une équipe **de cuisine motivée** sur le « bien mangé »

Favoriser le **« fait maison »,** développement des menus végétariens **« fait maison »**

Respecter la saisonnalité des produits

= coût réduit /journée

Des procédures adaptées, partagées avec des debriefs journaliers pour un résultat pérenne

* Un groupement **d'achat impliqué** sur toutes les gammes de produits labellisés

Un travail de fond

La maîtrise des déchets d'une part en *amont* = éviter la surproduction .Recycler, retravailler les surplus de production en respectant les normes d'hygiène (épluchures, fanes, pains ...)

D'autre part *en aval* sur le retour des assiettes = pesées journalières , réagir quotidiennement pour réajuster et diminuer le gaspillage

Cuisinez différemment = travailler en flux tendu sur les préparations chaudes = offre un meilleur résultat organoleptique , garde les nutriments et engendre moins de perte de volume à la cuisson

La communication

Communiquer, sensibiliser les convives à la distribution, à la commission de menus et avec les « éco-délégués »

TEMOIGNAGE : FAIRE SAVOIR SON SAVOIR FAIRE

Les denrées utilisées sont principalement celles soumissionnées et retenues par le groupement de commande (*Bartholdi Haut-Rhin)*

- ❑ Produits laitiers AOP ou/et BIO
- ❑ Viande labellisée
- ❑ Légumes bios frais ou/et surgelés
- ❑ Epicerie bio
- ❑ Pain bio

Pas de «*recette*» miracle pour réussir à introduire un maximum de produits labellisés dans les menus mais un maximum *«d'ingrédients*»*

*(*gestion des déchets, groupement de commande, équipe motivée...)*

OLIVIER RUSSEIL

Délégué Territorial Nord-Est

Institut national de l'origine et de la qualité

(INAO)

LES SIQO : KEZAKO ?

SIQO = **S**ignes officiels d'**I**dentification de la **Q**ualité et de l'**O**rigine

INAO = Etablissement public sous tutelle du ministère de l'agriculture et de la souveraineté alimentaire en charge de la mise en œuvre de la politique relative aux SIQO

LES MISSIONS DE L'INAO

1

Reconnaître les SIQO
Modifier les cahiers des charges

2

Superviser les contrôles

3

Protéger & défendre dénominations et territoires

4

Informer / Promouvoir

5 SIGNES OFFICIELS DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE (AOP)

La garantie d'une origine précise, d'une authenticité et de toutes ses étapes de production réalisées sur son territoire

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

La garantie d'un savoir-faire ancré sur un territoire

SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE (STG)

La garantie d'un mode de production, d'une recette ou d'une composition traditionnelle

LABEL ROUGE

La garantie d'une qualité supérieure par rapport à des produits similaires grâce à des conditions plus exigeantes et des tests sensoriels

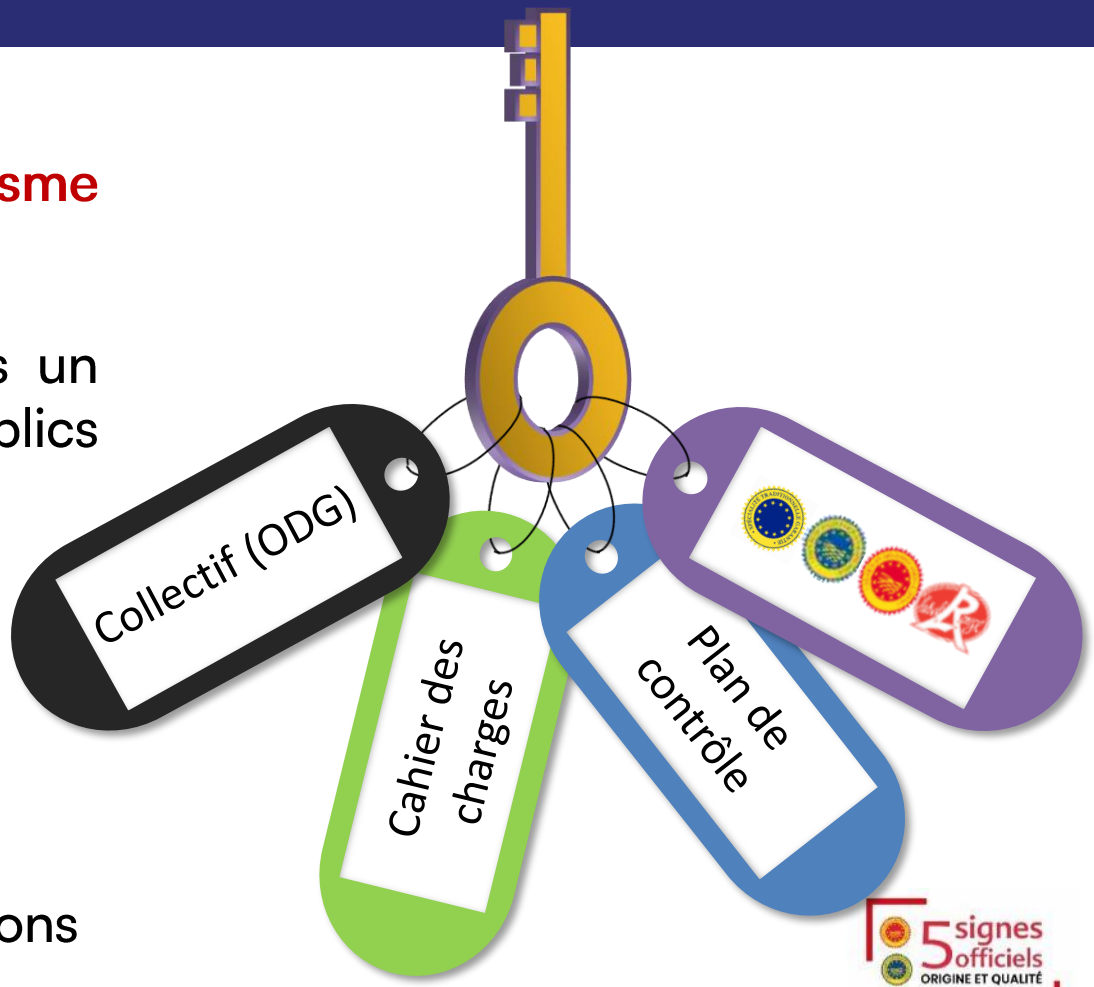
AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Une production qui respecte l'environnement, un haut niveau de bien-être animal et des ressources locales favorisées

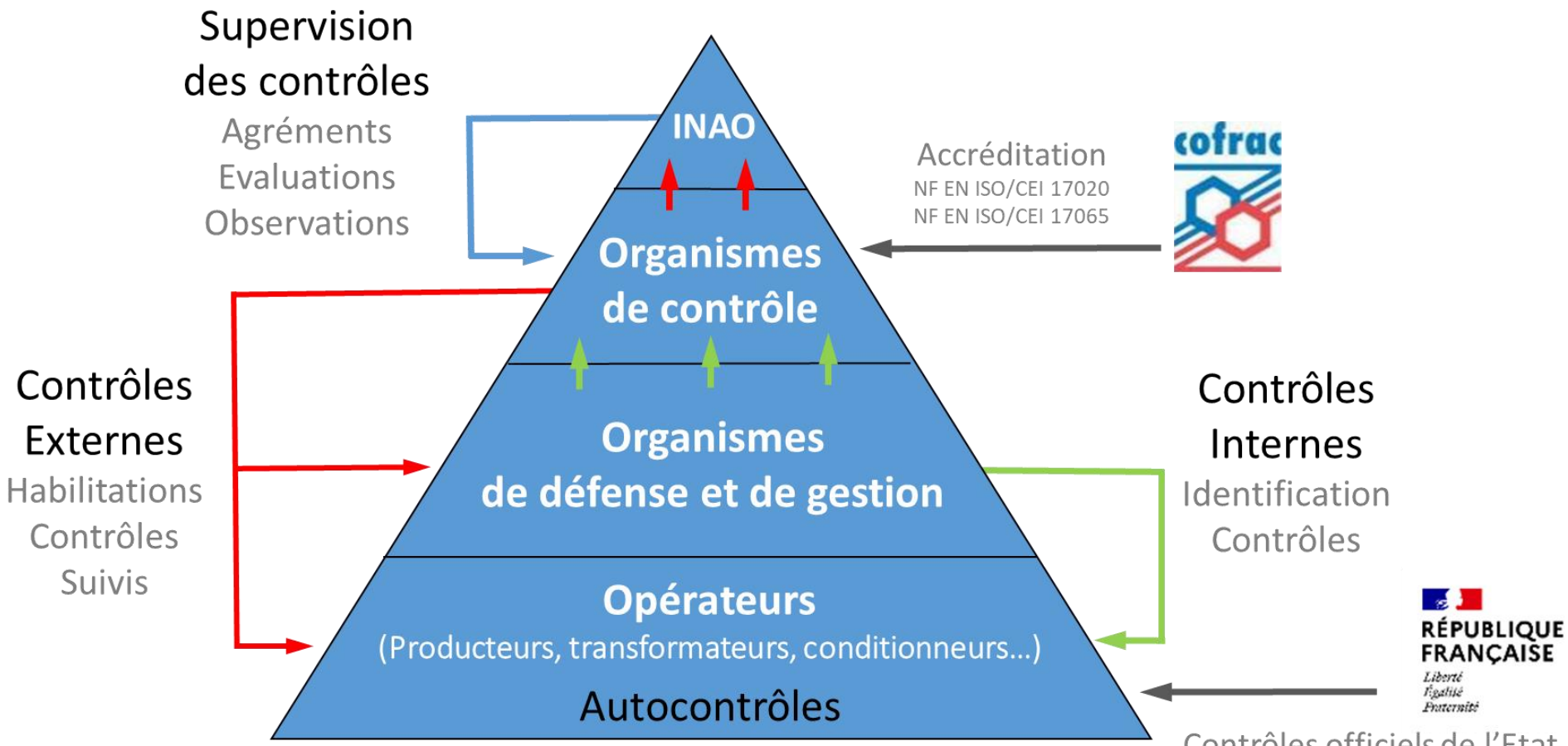
5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

LES POINTS CLÉS DES DÉMARCHES SIQO

- Démarche collective et reconnaissance d'un **organisme de défense et de gestion** (ODG) (Hors AB)
- Respect des conditions de production fixées dans un **cahier des charges** homologué par les pouvoirs publics sur proposition de l'INAO (AB = règlements UE)
- Production et produit soumis à des contrôles organisés par un organisme tiers, compétent, impartial et indépendant, sous l'autorité et sur la base d'un **plan de contrôle** validé par l'INAO
- Produit identifiable par l'utilisation de **logos** et mentions



L'ORGANISATION DU CONTRÔLE



EN RESUMÉ .....

PRODUITS SOUS SIQO :

FIEZ-VOUS À UNE QUALITÉ OFFICIELLEMENT CONTRÔLÉE

Une véritable assurance qualité attestée par des cahiers des charges officiels, des règlements et des contrôles réguliers exercés par des organismes indépendants agréés et supervisés par l'INAO dans le cadre d'une certification officielle.

POURQUOI PRÉFÉRER DES PRODUITS SOUS SIQO ?

DES RAISONS D'ÊTRES FIERS DE VOS CHOIX !

Vous valorisez une production agro-alimentaire française qui permet de maintenir une activité économique et des emplois au cœur de nos territoires, tout en minimisant les transports.

Les produits sous signes de qualité et d'origine permettent de monter des menus complets et variés. **Vous faites ainsi le choix de la qualité et du plaisir gustatif pour vos convives de tous âges !**

Vous bénéficiez d'une véritable assurance qualité, garantie par des contrôles fiables menés par des organismes de contrôle indépendants, dans une politique menée par le Ministère de l'Agriculture, et des contrôles de l'INAO et de la DGCCRF.

Vous proposez des produits, dont nombreux sont ceux, dont AB en particulier, **qui répondent aux attentes sociétales des citoyens** (produits locaux, sans OGM, bien-être animal ...)

5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

POURQUOI PRÉFÉRER DES PRODUITS SOUS SIQO ?

UNE DIVERSITE DE CHOIX ! *

105 AOP
dont 51 AOP laitières

148 IGP

5 STG

438 labels rouges
dont notamment
225 volailles
13 œufs
56 viandes
48 charcuteries et salaisons
30 fruits et légumes
33 produits de la pêche / aquaculture

47 196 producteurs
19 311 transformateurs

5 signes officiels ORIGINE ET QUALITÉ

* Chiffres 2021 / France / Hors boissons alcoolisées

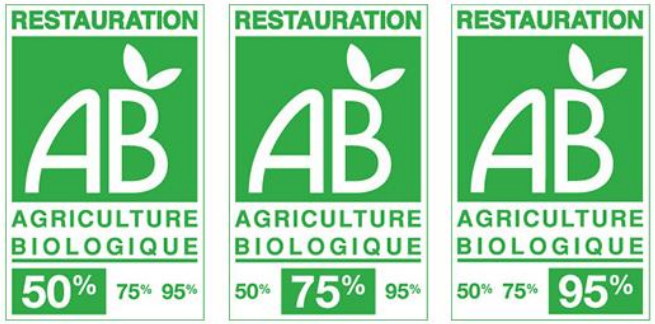
SOURCES D'INFORMATION : COORDONNÉES DES ODG

www.inao.gouv.fr

SOURCES D'INFORMATION : UTILISATION DES LOGOS

Règles d'usage de la marque AB nationale : précisions concernant l'utilisation de la marque AB en restauration hors foyer à caractère commercial

Certification en bio des restaurants sur la base des « quantités produits » achetées.



Règlement d'utilisation et charte graphique du logo Label Rouge

Précisions sur les règles d'usage de la marque "Label rouge" en restauration collective à caractère commercial

Marjorie TONNELIER

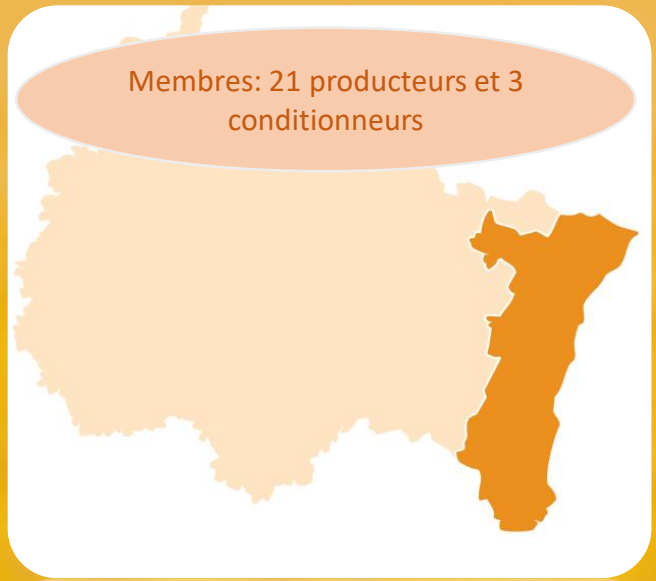
Directrice

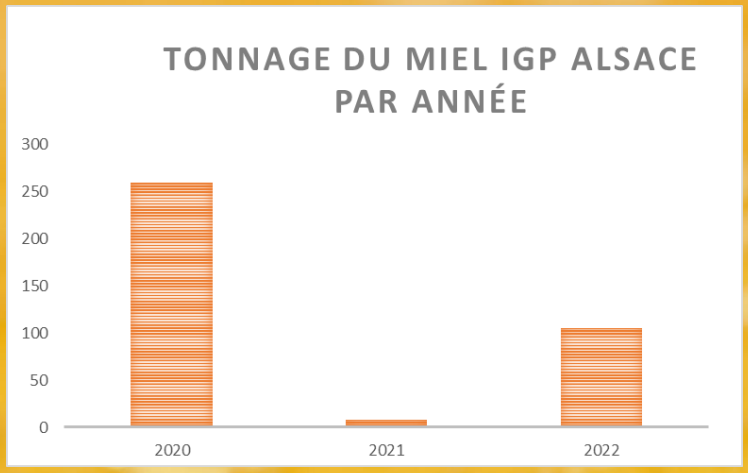
Association pour le développement de l'apiculture (ADA GRAND EST)

IGP Miel D'Alsace

Le Miel d'Alsace bénéficie d'une IGP depuis 2005.
Les ruches installées sur le territoire Alsacien peuvent accéder selon l'endroit à des essences forestières ou floristiques variées. Parmi les miels d'Alsace, on compte :

- Le miel de sapin
- Le miel de châtaignier
- Le miel d'acacia
- Le miel de tilleul
- Le miel de forêt
- Le miel de fleurs





Les miels alsaciens sont récoltés en suivant attentivement l'avancée des floraisons et aux moments les plus opportuns pour proposer des miels aux goûts bien différenciés. La production de miel varie en fonction des conditions météo. Le miel de fleur et le miel d'Acacia sont des miels de printemps. Le Tilleul, le Châtaigner, le Forêt et le sapin sont des miels d'été.

Le Miel d'Alsace IGP est aussi membre d'Alsace qualité et utilise le logo Savourez l'Alsace Produit du Terroir

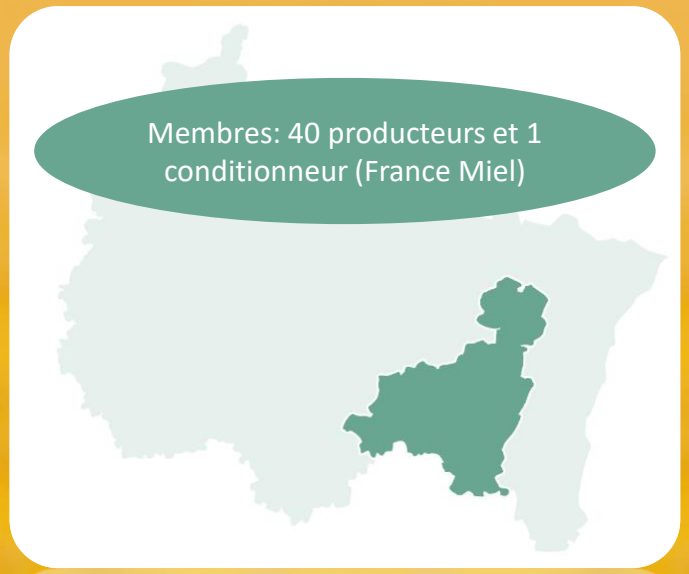
Liste des producteurs disponibles ici: https://miel.alsace/

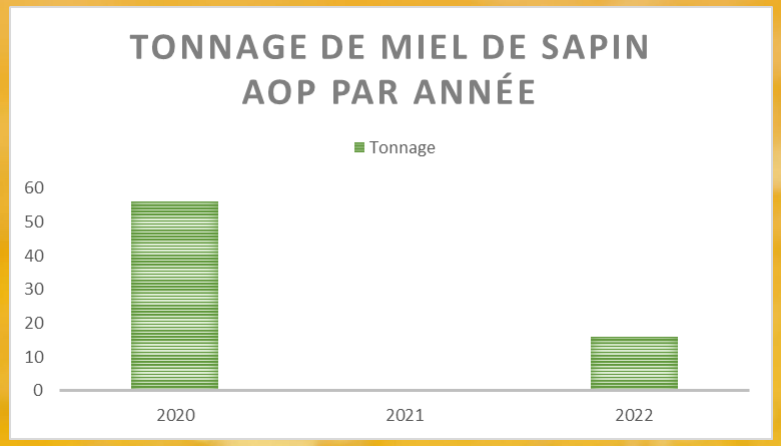
AOP Miel Sapin des Vosges

Contexte de production

Le Miel de Sapin des Vosges est rare car il demande l'alignement de plusieurs conditions naturelles et météorologiques. Les paramètres qui interviennent dans cette chaine de la nature sont :

- l'abeille qui élabore le miel,
- le puceron qui fabrique le miellat,
- le sapin pectiné (abies pectinata), arbre-hôte du puceron,
- le massif vosgien, support du sapin,
- le climat et les sols propres au massif.





Le Miel de Sapin des Vosges est obtenu à partir des miellats butinés sur les sapins des Vosges.

C'est un miel **brun foncé** aux reflets vert. On y trouve des **arômes balsamiques et une saveur maltée** très distinctive, **sans amertume.**

Liste des producteurs disponibles ici: https://www.mieldesapindesvosges-aop.fr/

Miels de qualités: une référence à une provenance, un savoir-faire et un terroir

Seuls les miels agréés ont droit à l'appellation "Miel de Sapin des Vosges" ou « Miel d'Alsace » et sont vendus munis du sceau officiel de garantie .

Les producteurs sous SIQO sont contrôlés chaque année par des organismes certificateurs

Les miels sous SIQO garantissent la qualité et l'origine des produits apicoles.
Ils offrent aux consommateurs l'assurance de la traçabilité du produit, de la préservation des méthodes traditionnelles, de la protection de l'environnement et de la promotion du patrimoine culinaire local.

Pour les consommateurs, les SIQO sont un gage de confiance.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

MIEL D'ALSACE IGP

Miel de Sapin des Vosges
O.D.G. DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

ODG DE L'APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE MIEL DE SAPIN DES VOSGES
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Quentin HOFFMANN

Association Mirabelles de Lorraine (ODG)

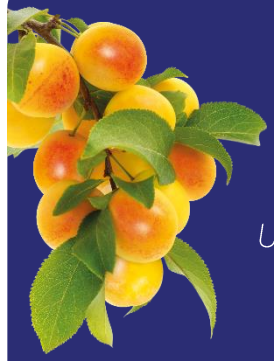
PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

LES MIRABELLES DE LORRAINE

Mirabelles de Lorraine fraîches
Cartons vrac 5kg

Mirabelles de Lorraine surgelées en oreillons
Carton vrac 10kg
Sachet 600g

Mirabelles de Lorraine en purée
Poches aseptique 10L



LES GARANTIES DE L'IGP

- L'origine Lorraine
- Une couleur jaune dorée
- Un taux de sucre garanti (15 degrés Brix min)
- Un calibre supérieur à 22 mm
- Des fruits de catégorie 1

Mirabelles DE LORRAINE

Sébastien MULLER

Président

de l'Association pour la Valorisation de la Choucroute d'Alsace (AVCA)

LA CHOUCROUTE D'ALSACE IGP

Un terroir 100 % Alsacien de la production du chou...

Une pratique de la culture raisonnée :

- Une culture sur des parcelles au pH approprié et en zone non-inondable,
- Une sélection des variétés de choux,
- Une limitation des plantes/hectare
- Une fumure contrôlée et régulée en sortie d'hiver,
- Un tri à la récolte de choux à maturité,
- Un plan de contrôle amplifié et renforcé par un organisme certifié

... à la fabrication de la choucroute

Une recette bien définie qui garantit :

- Des lanières de choucroute longues et fines,
- Une texture croquante,
- Une durée de fermentation minimum,
- Des taux d'incorporation d'ingrédients contrôlés (matière grasse, aromates, etc)

LA CHOUCROUTE D'ALSACE IG

Infos clés :

- Production 2022 : 1200 tonnes (83% cuite et 17% crue)
- Professionnels : 9 choucroutiers, 48 producteurs de choux

Contact : marion.petin@alsace-qualite.com

Site internet : https://choucroute.alsace/

	CHOUCROUTE CRUE	CHOUCROUTE CUITE
Format	• En **seau de 1 à 15 kg** selon les producteurs	• En **seau de 1 à 15 kg** • En **sachet de 1 à 10 kg**

Julie BAERHEL

Chargée de mission

Alsace Qualité

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

Pâtes d'Alsace Valfleuri

PÂTES D'ALSACE

Données clés

- Aire géographique : **Alsace (Bas-Rhin et Haut-Rhin)**
- **2 fabricants** engagés dans la démarche

HEIMBURGER SAS
À MARLENHEIM
(Bas-Rhin)

VALFLEURI
À WITTENHEIM
(Haut-Rhin)

La spécificité des « Pâtes d'Alsace » IGP

- Recette à base de **7 œufs frais au kg de semoule de blé dur**
- **Qualité des matières premières** mises en œuvre
- **Savoir-faire des producteurs** ancrés depuis des générations dans les traditions culinaires alsaciennes

↓

- Les Pâtes d'Alsace IGP sont des **pâtes sèches** de couleur jaune crème à doré au goût subtil d'œufs frais.
- Elles peuvent être présentées sous **différents formats** avec plusieurs dénominations: nouille, cheveux d'ange, coquillette, spaetzle, ...

Le saviez-vous ?

Le livre de cuisine de l'abbé Buchinger datant de 1671 évoquait déjà la recette des Pâtes d'Alsace. Ouvrage fondateur de la littérature gastronomique alsacienne, ce livre contribua véritablement à la renommée de ce produit. L'abbé y révéla le secret de fabrication des pâtes d'Alsace :
"Les nouilles sont faites de beaucoup d'œufs, de bonne farine et de sel. Pas d'eau, mais des œufs en quantité."

Pâtes d'Alsace Heimburger SAS

Contact ODG Pâtes d'Alsace : julie.baehrel@alsace-qualite.com

Amandine RIVIERE

Responsable générale

Animatrice ODG

TERROIR GRAND EST

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

CHARCUTERIE

BOUDIN BLANC DE RETHEL

Spécificités organoleptiques :
- Couleur claire, proche du blanc, homogène
- Pâte moelleuse et juteuse, flaveur typée de viande accompagnée d'une discrète touche poivrée et épicée
- Variantes : nature, champignons, forestier, truffé.

Format :
- Portion cylindrique : entre 60 et 130 g
- Format cocktail : entre 8 et 15g / Format barbecue : entre 50 et 80g

Infos clés :
- Aire géographique : Arrondissement de Rethel
- Production : supérieure à 500 tonnes
- Professionnels : 2 fabricants

Contact : charcuteries.ardennes@gmail.com

JAMBON SEC DES ARDENNES ET NOIX DE JAMBON SEC DES ARDENNES

Spécificités organoleptiques :
- Odeur fruitée et saveur de viande séchée, accompagnée d'une douce saveur salée.
- Texture moelleuse et fondante en bouche

Format :
- Jambon sec : 5,5 kg
- Noix de jambon : 3 kg pour les grosses noix, 800g pour les noix pâtissières
- Vendu entier, en portion ou en tranche

Infos clés :
- Aire géographique : Département des Ardennes
- Production : < 50 tonnes
- Professionnels : 1 fabricant

Contact : charcuteries.ardennes@gmail.com

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

LEGUMINEUSE

LENTILLON CHAMPENOIS (DEMANDE EN COURS D'INSTRUCTION POUR UNE IGP)

Spécificités organoleptiques :

- Lentille de petite taille, couleur ocre
- Temps de cuisson court, sans trempage préalable
- Tenue à la cuisson (pas d'éclatement)
- Peau fine, texture fondante et peu farineuse

Format :

- Gros conditionnement ou unité de vente consommateur

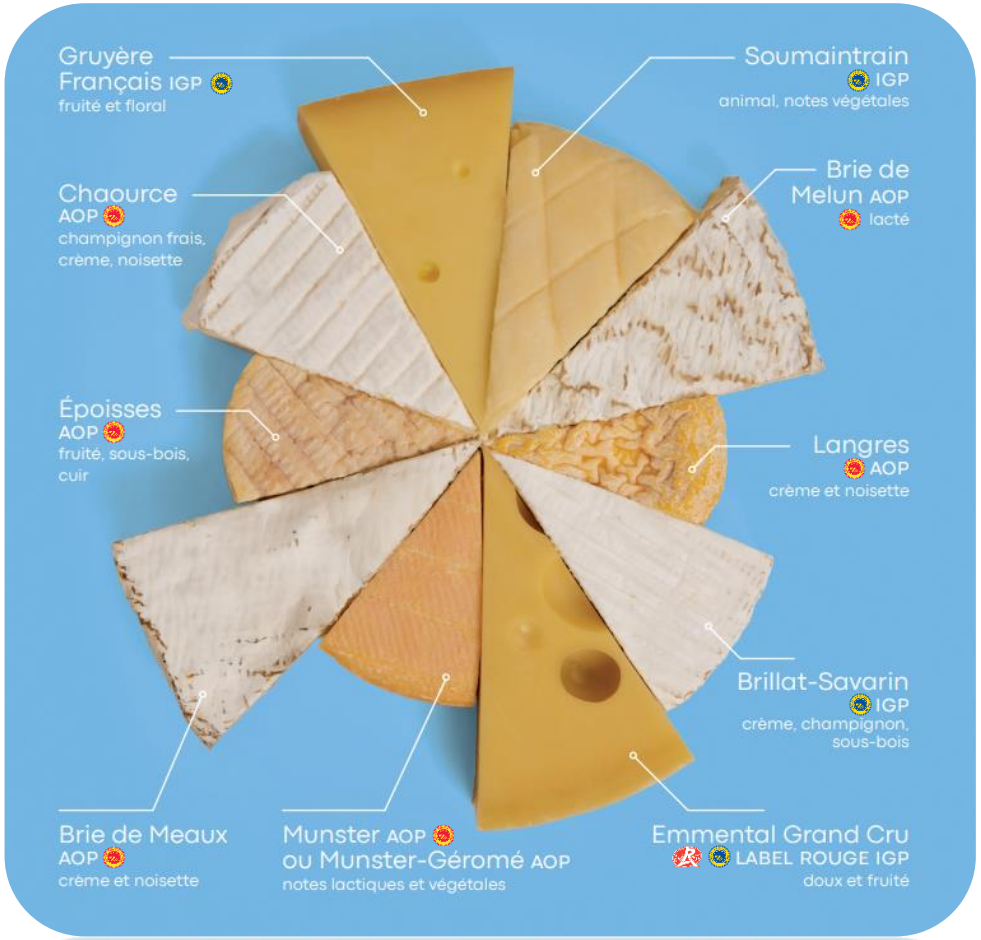
Infos clés :

- Aire géographique : Champagne crayeuse (51, 08, 10, 89, 02)
- Production : entre 50 et 90 tonnes
- Professionnels : environ 18 producteurs

Contact : contactsrplc@gmail.com

Introduction	**Elodie NTENDE**
Brie de Meaux et Brie de Melun	**Elodie NTENDE**
Brillat Savarin	**Maud MATHIEU**
Chaource	**Marine SCHMITT**
Epoisse et Langres	**Alexandra JACQUOT**
Munster	**Amandine RIVIERE**
Soumaintrain	**Anne-Lise SOULIGNAC**
Emmental Grand Cru	**Olivier VALLAT**
Gruyère Français	**Olivier VALLAT**
Cancoillotte	
Crème fraîches fluide d'Alsace	

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO



FROMAGES (3 TYPES DE PÂTE)

*APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE : Produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon **un savoir-faire reconnu** dans une même **aire géographique**, qui donne ses caractéristiques au produit.*

*INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE : Produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**.*

*LABEL ROUGE : Produits qui, par leurs conditions de production ou de fabrication, ont un **niveau de qualité supérieur** par rapport aux autres produits similaires habituellement commercialisés.*

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

CRÈME

*LA RÉGION GRAND-EST COMPTABILISE **12 PRODUITS LAITIERS** SOUS SIGNE DE QUALITÉ.*

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

FROMAGES - PÂTE MOLLE ET À CROÛTE FLEURIE

BRIE DE MEAUX

Spécificités organoleptiques :
- Lait cru de vache
- Arôme subtil de crème et de beurre
- Minimum 4 semaines d'affinage

Format :
- Diamètre : 36-37 cm
- Poids : 2,6 à 3,3 kg

Données clés :
- Aire géographique : Aube, Loiret, Marne, Haute-Marne, Meuse, Seine-et-Marne et Yonne
- Production : 6 863 tonnes (2022)
- 213 professionnels dont 1 producteur fermier

Contact : odgbriemeauxmelun@gmail.com

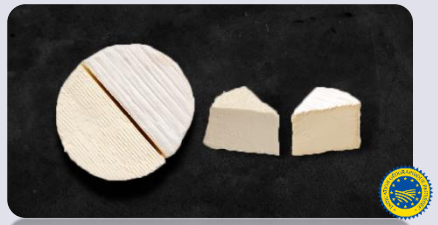
BRIE DE MELUN

Spécificités organoleptiques :
- Lait cru de vache
- Goût lactique prononcé
- Minimum 5 semaines d'affinage

Format :
- Diamètre : 27-28 cm
- Poids : 1,5 à 2,2 kg

Infos clés :
- Aire géographique : Aube, Seine-et-Marne et Yonne
- Production : 223 tonnes (2022)
- 47 professionnels dont 3 fabricants

Contact : odgbriemeauxmelun@gmail.com



BRILLAT-SAVARIN

Spécificités organoleptiques :
- Issu d'un caillé lactique avec du lait de vache enrichi de crème
- Jeune : texture blanche crémeuse, goût lactique/crème absence de croûte
- Affiné : crémeux, arôme de champignon, sous-bois, noisettes ; croûte veloutée
- Particulièrement adapté en cuisine

Format :
- Petit ou gros format / Jeune ou affiné

Infos clés :
- Aire géographique : Sud-est de la Bourgogne au centre de la Seine-et-Marne
- Production : 2038 tonnes (2022)
- Professionnels : 6 fromageries et 2 affineurs

Contact : contact@fromage-brillat-savarin.fr

CHAOURCE

Spécificités organoleptiques :
- Lait entier de vache
- Pâte molle à croûte fleurie (blanche)
- Salé, acide, arômes de crème et champignon

Format :
- 250 et 500 grammes

Infos clés :
- Aire géographique : 233 communes de l'Aube et de l'Yonne
- Production : 2500 tonnes
- Professionnels : 54 élevages et 7 fromageries

Contact : contact@fromage-chaource.fr

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

FROMAGES - PÂTE MOLLE ET À CROÛTE LAVÉE

ÉPOISSES

Spécificités organoleptiques :
- Lait entier de vache
- Pâte crémeuse, goût typé, fruité et équilibré
- Lavé au Marc de Bourgogne
- 28 jours minimum d'affinage

Format :
- 2 formats : pièce (250g) ou coupe (0,7 à 1,1 kg)

Infos clés :
- Aire géographique : Yonne, Côte d'Or et Haute Marne
- Production : 1 528 tonnes (2022)
- 46 professionnels

Contact : fromage-epoisses@wanadoo.fr

LANGRES

Spécificités organoleptiques :
- Lait entier de vache
- Saveur lactique devenant plus typée avec l'affinage du fromage (renforcement des saveurs animales)
- 15 jours minimum d'affinage

Format :
- 3 formats : pièce (150 à 200g), moyen (280 à 300 g) ou coupe (0,8 à 1,3 kg)

Infos clés :
- Aire géographique : Haute Marne, Vosges et Côte d'Or
- Production : 668 tonnes (2022)
- 23 professionnels

Contact : contact@fromagedelangres.com

MUNSTER

Spécificités organoleptiques :
- Texture fine, souple et fondante, avec présence d'un cœur crayeux
- Goût doux contrasté avec son odeur puissante

Format :
- Diamètre : de 7,5 à 19 cm
- Poids : 120 à 1 750 g

Infos clés :
- Aire géographique : Vosges, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Haut-Rhin, Bas-Rhin, Territoire de Belfort, Haute-Saône
- Production : 6 055 tonnes
- 465 professionnels

Contact : aopmunster@gmail.com

SOUMAINTRAIN

Spécificités organoleptiques :
- Fromage au lait entier de vache (lait cru, thermisé ou pasteurisé)
- Croûte lavée à l'eau parfois salée, couleur crème à orangée avec odeur complexe aux notes animales
- Cœur lactique frais et doux

Format :
- De 180 à 600g (2 formats d'env. 200g et 400g)
- Diamètre de 9 à 13 cm
- Hauteur proportionnelle entre 25 et 35%

Infos clés :
- Aire géographique : Yonne, Côte d'Or et Aube
- Production : 194 tonnes (2022)
- 35 Professionnels

Contact : contact@fromage-soumaintrain.fr

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

FROMAGES - PÂTE PRESSÉE CUITE

EMMENTAL GRAND CRU

Spécificités organoleptiques :
- Délicatement fruité
- Texture fondante
- Filant, fondant, gratinant en cuisine

Format :
- Meules, 1/4 de meule, 1/8eme de meule
- Blocs, portions, râpé, tranchettes, cubes

Infos clés :
- Aire géographique : Franche-Comté, Haute-Marne, Vosges
- Production : 3000 tonnes
- Professionnels : 260 producteurs, 2 fromageries, 4 caves d'affinage

Contact : www.emmental-grand-cru.fr

GRUYÈRE FRANÇAIS

Spécificités organoleptiques :
- Fruité et floral, texture fondante et souple
- Pâte présentant de petit yeux (trous)
- Minimum 4 mois d'affinage

Format :
- Meule de 42 kg environ
- Diamètre : 53 à 63 cm / Hauteur : 13 à 16 cm

Infos clés :
- Aire géographique : de la Franche-Comté à la Savoie et zones limitrophes (Vosges, Haute-Marne, ...)
- Production 2022 : 3 080 tonnes
- Professionnels : 173 producteurs de lait, 1 producteur fermier, 7 fromageries, 3 affineurs

Contact : contact@gruyere-france.fr

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

SPÉCIALITÉ FROMAGÈRE

CANCOILLOTTE

Spécificités organoleptiques :

- Spécialité fromagère traditionnelle résultant de la fonte du metton (fromage au lait écrémé de vache)
- Goût aux notes beurrées et levurées
- Texture semi-liquide à filante, et un peu collante

Format :

- En pot ou en verrines
- Divers formats de la coupelle individuelle au seau de 5kg

Infos clés :

- Aire géographique : des Vosges à l'Ain, englobe la Franche-Comté et zones limitrophes (notamment en Haute-Marne et dans les Vosges)
- Production 2022 : 5 800 tonnes
- Professionnels : 275 producteurs de lait, 2 fabricants de metton blanc, 6 ateliers fondeurs, et 12 ateliers transformation (dont 4 producteurs fermiers)

Contact : contact@cancoillotte.info

CRÈME

CRÈME FRAÎCHE FLUIDE D'ALSACE

Spécificités organoleptiques :

- Crème pasteurisée liquide sans adjonction de ferment, d'ingrédient ou d'additif
- Couleur blanche et qualités organoleptiques liées à la composition du lait
- Très bonne aptitude à la transformation en crème fouettée (bonne tenue et texture onctueuse)

Format :

- en pots de 10 cl à 1 litre, pour le grand public
- en seaux de 5 à 10 litres, pour les professionnels

Infos clés :

- Aire géographique : Alsace (départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin)

Contact : nphilippe@alsace-lait.com
hmassot@alsace-lait.com

Thomas KELHETTER

Responsable de l'ODG

Alsace Volaille

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

La Région Grand Est

GARANTIE QUALITÉ SUPÉRIEURE
Label Rouge
DECRET DU 5.1.07

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Alsace Volaille une filière de proximité :

1 ODG avec 55 adhérents dont 49 éleveurs

40 éleveurs du 67

9 éleveurs du 57

2 Couvoirs – 2 FAB Aliment – 2 FAB Aliment Ferme – 2 Abattoirs

125 bâtiments (dont 16 du 57) en production sur 50.000 m² de surface

1 bâtiment/semaine

228.000 poulets MEP

5,5 bâtiments/semaine

1,196 Millions poulets MEP

0,5 bâtiment/semaine

114.400 poulets MEP

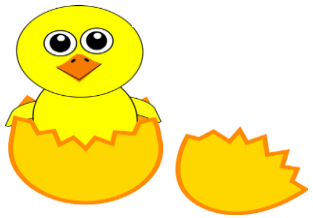
1.440 Tonnes poulets labellisés en 2022

7,1 Millions d'€ de CA (départ abattoir)

Certipaq

Alsace Qualité
Vous êtes dans le vrai

La filière Alsace Volaille :



ACCOUVEURS

- COUVOIRS DE L'EST — 67370 Willgottheim
- COUVOIR HGTF — 49290 Saint Laurent de la Plaine

FABRICANTS D'ALIMENTS

- Sanders Nord Est — 15 % de l'aliment fourni — 67260 Keskastel
- Privés — 5 % de l'aliment fourni
- LORIAL-COSTAL — 80 % de l'aliment fourni — 67120 Molsheim

ELEVEURS

- 49 ELEVEURS (40 du dept 67+ 9 du dept 57)
- 125 BATIMENTS

ABATTOIRS

- MEYER René S.A — 5% des abattages — 67170 Wingersheim
- Bruno SIEBERT SA — 95 % des abattages — 67120 Ergersheim

METTEURS EN MARCHE

- MEYER René S.A — 5 % des mises en marché
- Bruno SIEBERT S.A — 95 % des mises en marché

COMMERCIALISATION

INAO — INSTITUT NATIONAL DE L'ORIGINE ET DE LA QUALITÉ

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE MOSELLE

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE D'ALSACE

ALSACE Collectivité européenne

CFG Alsace
Accompagnement stratégie

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

LES DÉCLINAISONS DES PRODUITS ALSACE VOLAILLE

POULET FERMIER D'ALSACE

Mentions valorisantes:

- Fermier souche à croissance lente
- Durée d'élevage 84jours min.
- Elevé en Plein Air la moitié de la durée de vie sur parcours arboré de 1Ha
- Alimentée 100% végétaux dont 75% de céréales

Formats:

- Pièce entière Prête A Cuire sans abats (1Kg à 2,2Kg)
- Pièce entière EFFILEE (>1,3Kg)
- Découpes: cuisse, escalopes, suprêmes,...

POULET FERMIER JAUNE

Mentions valorisantes:

- Fermier souche à croissance lente
- Durée d'élevage 81jours min.
- Elevé en Plein Air la moitié de la durée de vie sur parcours arboré de 1Ha
- Alimentée 100% végétaux dont 75% de céréales

Formats:

- Pièce entière Prête A Cuire sans abats (1Kg à 2,2Kg)
- Pièce entière EFFILEE (>1,3Kg)
- Découpes: cuisse, escalopes, suprêmes,...

POULET FERMIER NOIR

Mentions valorisantes:

- Fermier souche à croissance lente
- Durée d'élevage 81jours min.
- Elevé en Plein Air la moitié de la durée de vie sur parcours arboré de 1Ha
- Alimentée 100% végétaux dont 75% de céréales

Formats:

- Pièce entière Prête A Cuire sans abats (1Kg à 2,2Kg)
- Pièce entière EFFILEE (>1,3Kg)
- Découpes: cuisse, escalopes, suprêmes,...

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

LA GAMME « VOLAILLES FESTIVES » DISPONIBLE EN DÉCEMBRE

CHAPON FERMIER D'ALSACE

Mentions valorisantes:

- Fermier souche à **croissance lente**
- Durée d'élevage **154jours min.**
- Elevé en **Plein Air** sur parcours arboré de 1Ha
- Alimentée 100% végétaux dont **80% de céréales et 5% de produits laitiers en finition**

Formats:

- Pièce entière Prête A Cuire sans abats (>2,5Kg)
- Pièce entière EFFILEE (>2,9Kg)

DINDE NOIRE FERMIERE D'ALSACE

Mentions valorisantes:

- Fermière souche à **croissance lente**
- Durée d'élevage **140jours min.**
- Elevée en **Plein Air** sur parcours arboré de 1,5Ha
- Alimentée 100% végétaux dont **75% de céréales**

Formats:

- Pièce entière Prête A Cuire sans abats (>2,7Kg)
- Pièce entière EFFILEE (>2,3Kg)

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

CONTACTS:

- *ODG ALSACE VOLAILLE 2 RUE DE ROME 67300 SCHILTIGHEIM — M. KELHETTER THOMAS*
- *03.88.19.17.14*
- *ALSACE-VOLAILLE@ALSACE.CHAMBAGRI.FR*

OU DIRECTEMENT NOS 2 ABATTOIRS PARTNEAIRES:

- *ABATTOIR MEYER RENE A WINGERSHEIM LES QUATRE BANS*
- *ABATTOIR SIEBERT BRUNO A ERGERSHEIM*

Aurore AMMER

Chargée de mission restauration hors domicile

<u>1992</u>

Création de la démarche

1ère démarche viande en produit certifié

Déploiement de la démarche qualité suite à la crise de l'ESB

Création de la traçabilité en France - LQV est déjà en ordre de marche et gagne la confiance des consommateurs

Référencement dans les appels offres régionaux et GMS de Lorraine

<u>2012</u>

Virage de la démarche avec une refonte visuelle et création de Viande du Terroir Lorrain Sélection

<u>2020</u>

Harmonisation des démarches régionales sur le Grand Est

Arrêt de Sélection

Rapprochement avec les ODG Label Rouge (ACLR, Limousin Promotion, ASLR, BBA) en lien avec la loi EGAlim

Expérimentation en cours sur la création d'une filière Haute Valeur Environnementale (HVE) en lien avec la loi EGAlim

Point d'étape du développement des viandes de bœuf Label Rouge en Grand Est

Pour faire des Viandes de Bœuf Label Rouge un véritable segment de marché dans l'univers boucherie, différenciant pour les consommateurs et valorisant pour chaque acteur de la filière, la filière travaille sur tous les leviers :

1

Avec un
CAHIER DES CHARGES
rénové qui renforce les réponses aux attentes sociétales.

2

Avec la mise en place d'une
CONTRACTUALISATION
qui a pour objectif de sécuriser les relations commerciales, et assurer un juste partage de la valeur entre les acteurs de la filière, et notamment les éleveurs.

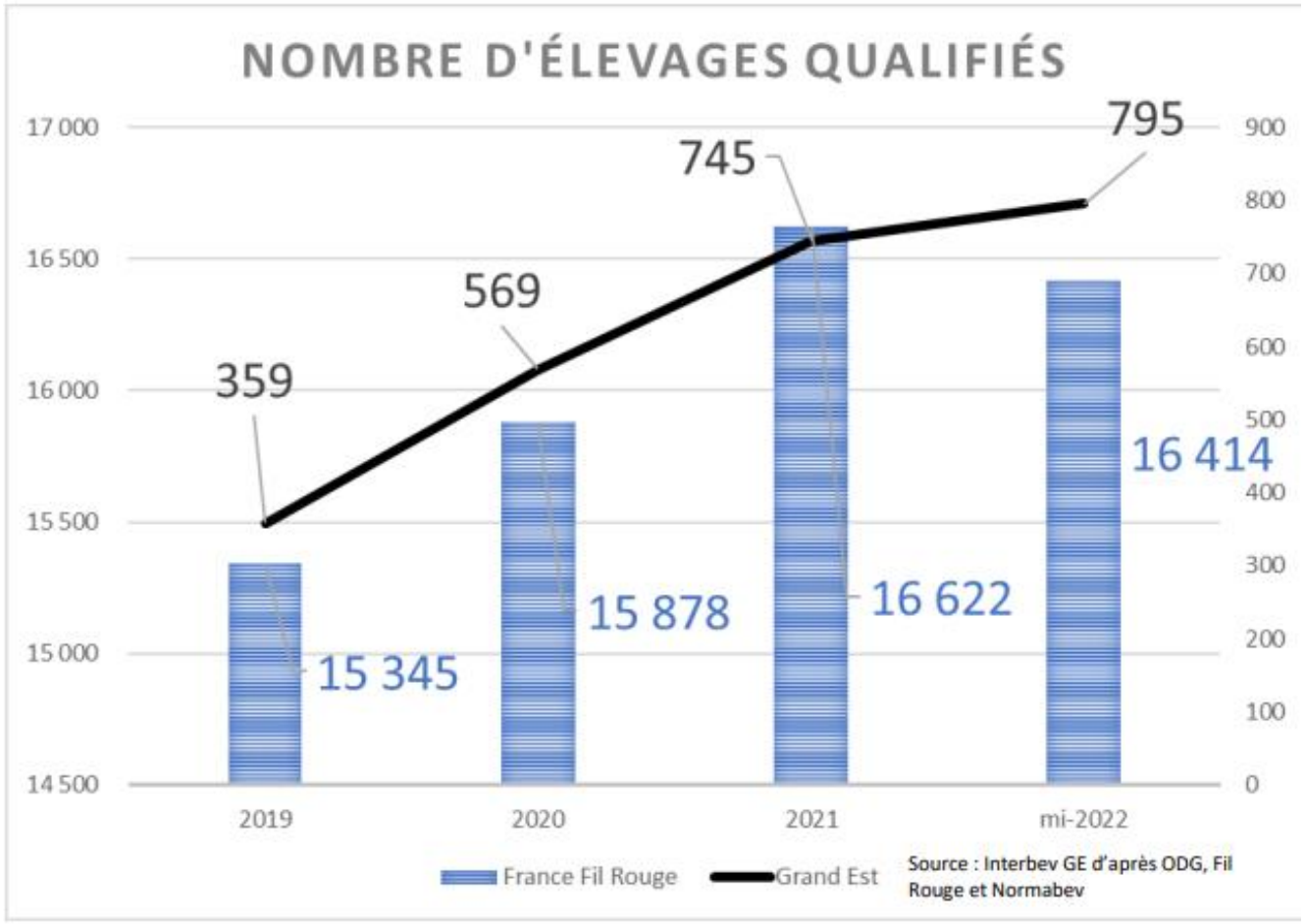
3

Avec un
PLAN DE COMMUNICATION
fort pour séduire les consommateurs et accompagner les points de vente qui s'engagent dans les Viandes de Bœuf Label Rouge.

L'accord interprofessionnel du 22 mai 2019 encadre les dispositions suivantes :

- **Contrat écrit obligatoire**
- **Durée minimum du contrat d'un an → 3 ans avec EGALIM 2**
- **Engagement mutuel sur des volumes** (animaux entiers pour les contrats amont)
- **Prise en compte des trois types d'indicateurs dans la détermination du prix (coût de production, prix de marché, qualité/cahier des charges).** En particulier, un indicateur de prix de revient de référence et un indicateur lié à l'application des conditions de production du Label Rouge sont mis à disposition des opérateurs par INTERBEV Bovins.
- **Contrôle de la bonne application de l'accord interprofessionnel par un organisme tiers**

Filière Label Rouge dans le Grand Est



Certification Environnementale de Niveau 3
réalisée dans le cadre de la structure collective

Grand Est
Qualité Viandes

Grand Est
interbev
INTERPROFESSION BÉTAIL & VIANDE

Attentes et objectifs de l'experimentation HVE

Objectifs de l'expérimentation HVE :

- ✓ Deploiement du pacte societal interbev
- ✓ Tester la performance des EA du grand est / hve
- ✓ Maintenir et développer la part d'herbe des élevages du Grand Est
- ✓ Preserver les zones à enjeux eau
- ✓ Réduction des coûts de certification grâce à la structure collective
- ✓ Développer et maintenir performance économique des EA grand est
- ✓ Commercialiser produit animaux/viande HVE
- ✓ Répondre à la loi EGALIM

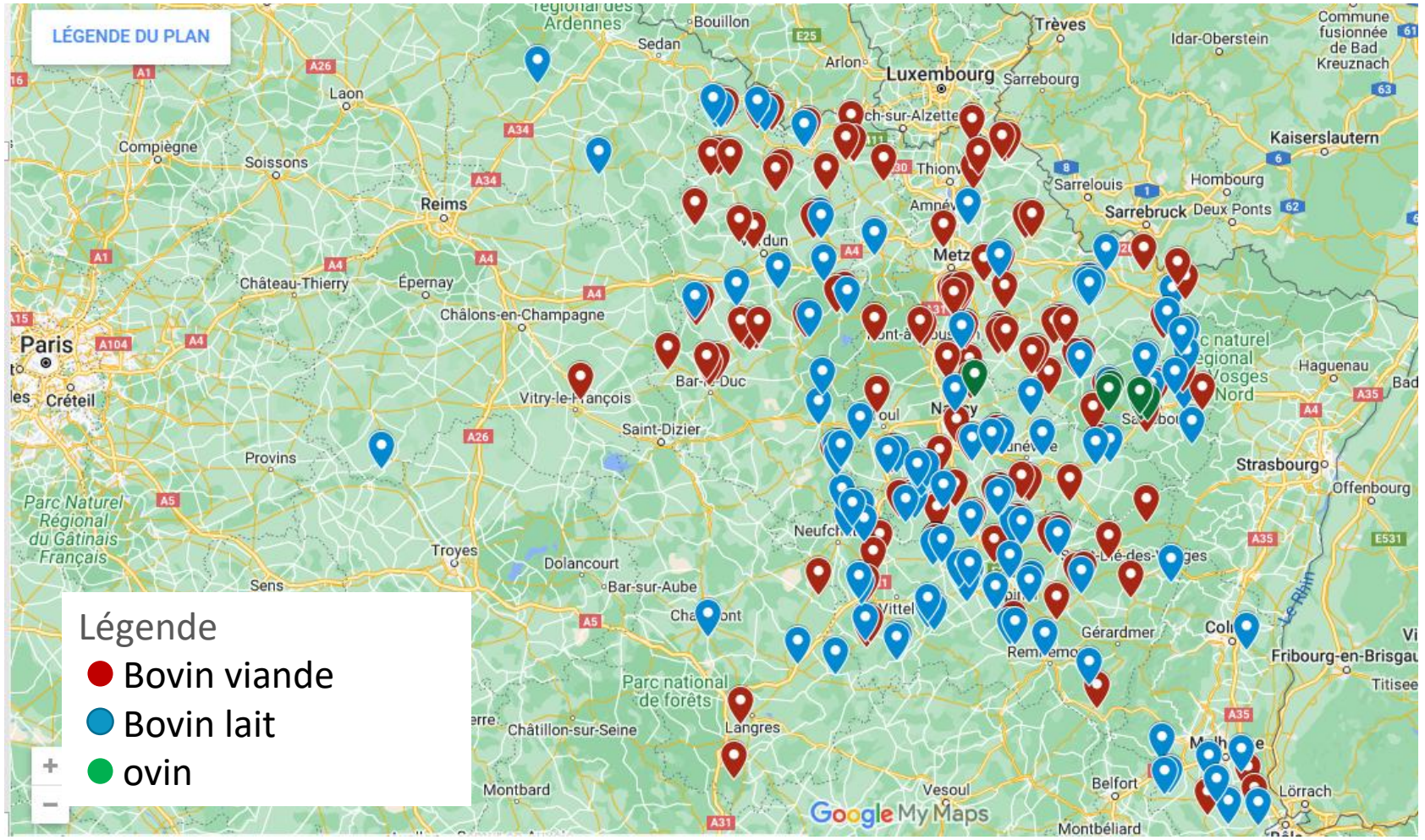
72 élevages certifiés HVE fin 2021

⇒ **292 élevages certifiés HVE fin 2022**

50% lait 50% viande

Objectif : 500 élevages fin 2023

CARTOGRAPHIE DES EA HVE 2021 / 2022



BLEU-BLANC-COEUR

Marie-Eve DOYEN – Responsable Grand Est - Bleu-Blanc-Coeur

Grand Est – Bourgogne Franche Comte – Loiret Cher
Marie-eve.doyen@bleu-blanc-coeur.com
06 70 95 17 27
https://www.bleu-blanc-coeur.org

BLEU-BLANC-CŒUR EN CHIFFRE C'EST…

BLEU-BLANC-CŒUR, UNE DÉMARCHE DE FILIÈRE CONNECTÉE AUX ATTENTES SOCIÉTALES

Alimentation au coût accessible
(**Index prix :** +5 à 15% versus conventionnel)

Impacts environnementaux améliorés
(CO2 ↘, lutte contre déforestation importée, autonomie protéique)

BLEU BLANC COEUR
Pour la Terre, les animaux et les hommes

Création de valeurs
(engagements, rémunération additionnelle, montée en gamme, services agroécologiques…)

Goût et qualité
(saveur, goût, onctuosité, perte en eau ↘ à la cuisson…)

alimentation
SANTÉ

Nutrition & équilibre
(densité nutritionnelle >, régulation de l'inflammation, stimulation de l'immunité…)

2500 PRODUITS BLEU-BLANC-

BLEU BLANC COEUR
Pour la Terre, les animaux et les hommes

Grandes et Moyennes Surfaces (GMS)

Le réseau artisanal

La Restauration Hors Domicile (RHD)

Vente directe

Vente en ligne

Fruitière des Suchaux

OBLIGATION DE RÉSULTATS + EXPERTISES = CLÉS DE CONFIANCE

BLEU BLANC COEUR
Pour la Terre, les animaux et les hommes

Ce compteur est validé par le comité d'experts du Programme National de l'Alimentation (Ministères de l'Agriculture, de l'Environnement et de la Santé).

DIVERSITÉ & PAYSAGES

- 6326 ha de maïs
- 28561 ha de soja d'importation

Au profit de

- +2593 ha d'herbe, de luzerne
- +38704 ha de lin, féverole, colza, lupin, pois

ENVIRONNEMENT

- 10238 kg de produits phytosanitaires
- 130605 t de CO2 rejetés dans l'atmosphère

Soit l'équivalent de

- 676710877 millions de km non parcourus en voiture

NUTRITION & SANTÉ

- 655 t d'acide gras saturés
- +901 t d'oméga 3 dans nos assiettes

Soit l'équivalent de

- 4306318 Français améliorant de 50% leurs apports quotidiens en Oméga 3

+5% de surcoût de production maximum

Rémunération plus juste de nos agriculteurs

Plaisir, goût et saveur !

Animaux en meilleure santé

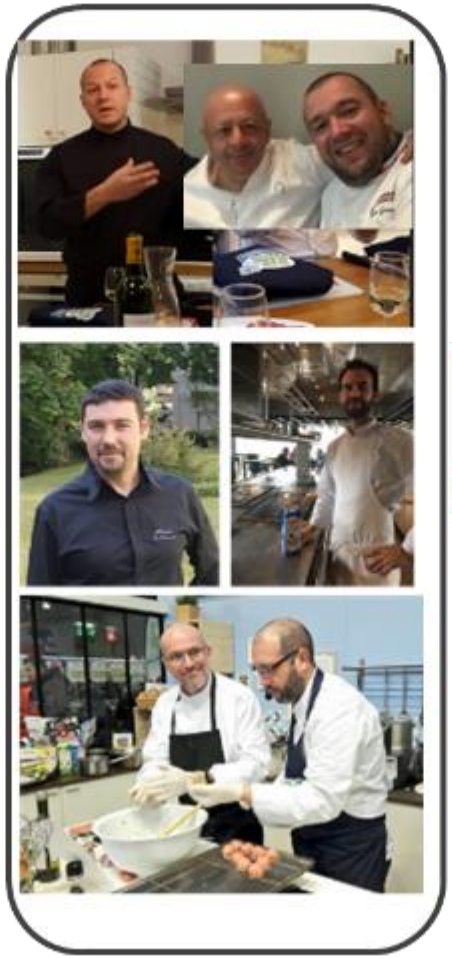
Produits de qualité accessibles à tous

LE PLUS GRAND MOUVEMENT CITOYEN DU BIEN MANGER EN FRANCE

1.600 agriculteurs et éleveurs

+4.000 professionnels de santé

+1.000 professionnels des métiers de bouches



100aine experts et scientifiques

21.000 consommateurs

+

253.000 abonnés sur les réseaux sociaux

230 K	5 K	9 K	9 K	600
FB	INSTA	LINKEDIN	TWITTER	YT

PRESENTATION DES PRODUITS SOUS SIQO

Les produits sous signe de qualité du Grand Est c'est aussi

Bio en Grand Est

Pour information:

Le Grand Est compte près de 4 050 fermes bio (233 000 ha, 6e rang français), soit 9,6% des exploitations de la région et 7,8% de la SAU régionale

LIENS UTILES

https://www.inao.gouv.fr/

https://draaf.grand-est.agriculture.gouv.fr/

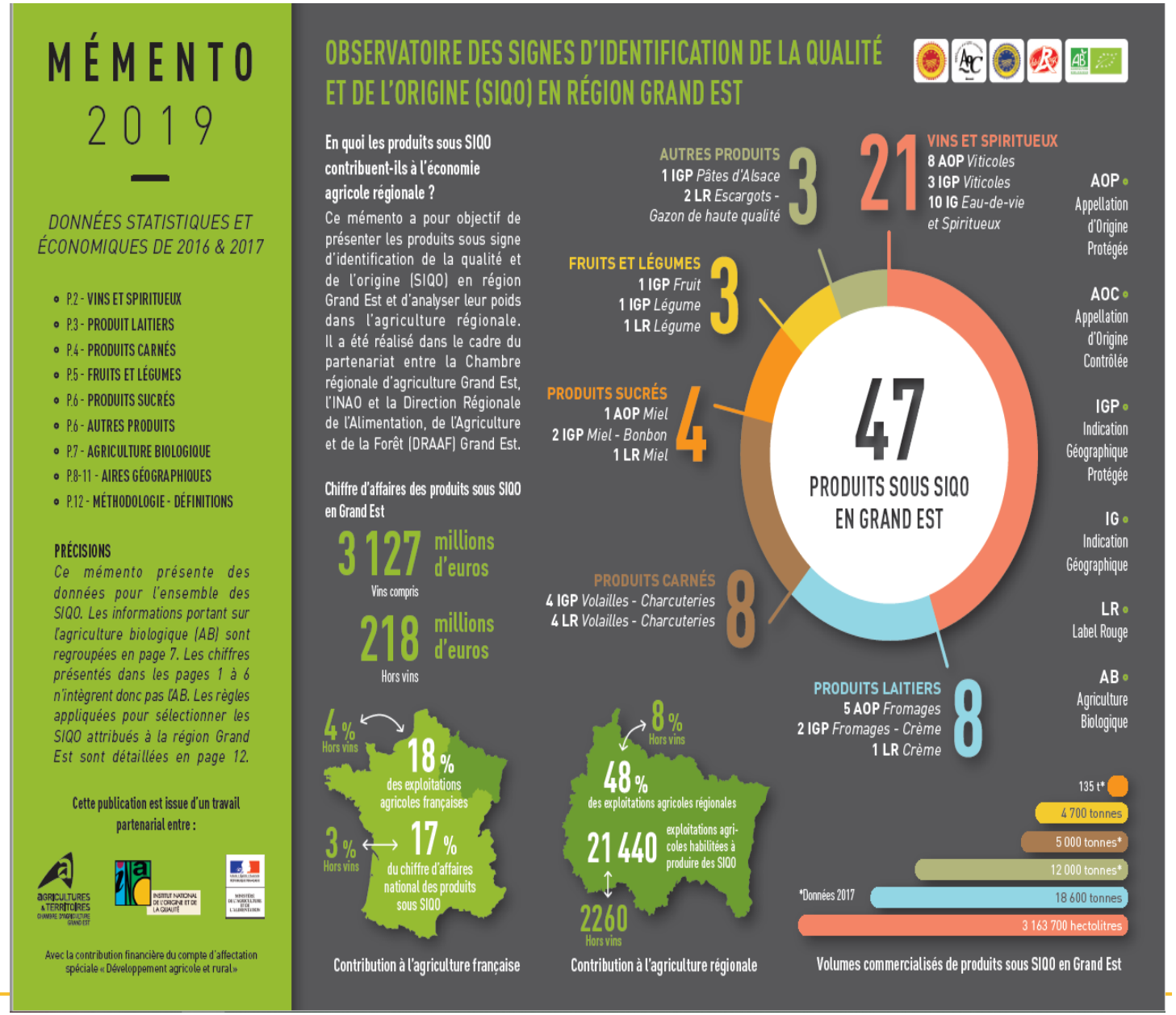
https://biograndest.org/

https://grandest.chambre-agriculture.fr/

https://www.paq.fr/

http://synalaf.com/

https://www.labelrouge.fr/qui-est-fedelis-1



https://grandest.chambre-agriculture.fr/publications/toutes-les-publications/la-publication-en-detail/actualites/memento-des-produits-sous-signes-de-qualite-du-grand-est-2019

ECHANGES

EN RESUME…

« CONTINUONS A SAVOURER LE GRAND EST »
DANS
NOS ASSIETTES DE DEMAIN

MERCI DE VOTRE ATTENTION

La Région Grand Est

Siège du Conseil régional
1 place Adrien Zeller - BP 91006
67070 Strasbourg Cedex
+33 (0)3 88 15 68 67

Hôtel de Région
5 rue de Jéricho - CS70441
51037 Châlons-en-Champagne Cedex
+33 (0)3 26 70 31 31

Hôtel de Région
place Gabriel Hocquard - CS 81004
57036 Metz Cedex 01
+33 (0)3 87 33 60 00

www.grandest.fr

Retrouvez-nous sur