



bel Foodservice

Guide de nos produits dans le cadre d'un appel d'offre

Produits
Engagements
Nutrition
Contacts



Édition 2019

belfoodservice.fr



NOTRE AMBITION

Engagé dans une stratégie de croissance durable, les fromageries Bel placent la responsabilité d'entreprise au coeur de ses décisions et de ses pratiques en déployant une démarche de progrès continue.

Cette responsabilité est d'autant plus importante lorsque l'on sait le rôle que joue l'alimentation hors domicile d'un point de vue nutritionnel & environnemental avec plus de 7 milliards de repas servis par an.

L'enjeu est de taille : il s'agit non seulement de nourrir l'ensemble de la population en y apportant l'équilibre nutritionnel et la qualité produits nécessaire pour les plus jeunes comme les plus séniors, tout en maîtrisant notre empreinte environnementale, en garantissant une sécurité alimentaire optimale et en construisant une filière laitière durable.

Vous découvrirez à travers ce document nos engagements en faveur d'une alimentation durable et de qualité, nos actualités et les principales informations sur nos gammes de fromages portions et ingrédients, afin de vous accompagner dans la mise en place de vos offres.

Donnez le sourire à table !

De l'entrée au dessert
avec des marques patrimoniales



Une recette unique,
une marque universelle
depuis 1921



Le petit fromage rond
dans sa coque en cire



Au bon goût de crème
et à la texture onctueuse



Fruit d'une tradition et
d'un savoir-faire fromager
depuis 1816



Un fromage tendrement
fruité au subtil goût
de noisette



Fraîcheur, onctuosité,
et goût intense pour
les envies gourmandes

Bel foodservice.fr

Toute l'info en 1 clic



Retrouvez des outils conçus pour vous



- les fiches techniques de nos produits
- Une rubrique dédiée pour les Marchés Publics
- Nos engagements pour une filière durable
- Notre politique nutritionnelle responsable
- Des idées de recettes et de menus

Recevez toute notre actualité

En vous inscrivant sur le site à la newsletter

Pour aller plus loin, nos suggestions :

www.agriculture.gouv.fr/localim
www.franceagrimer.fr
www.boamp.fr
www.francemarches.com

www.centraledesmarches.com
www.aji-france.com
www.marches-publics.info.fr



Bel foodservice

Engagé en faveur d'une

Des fromages fabriqués au cœur des régions françaises



6 sites
de fabrication
en France*



2150 salariés
dans nos
fromageries



850 éleveurs
partenaires
Tous nos éleveurs partenaires
ont signé la Charte des bonnes
pratiques d'élevage



Juste rémunération
des éleveurs
En 2019, nos éleveurs partenaires
100% rémunérés justement
(prix du litre fixé à l'année et
versement de primes mensuelles)

*Schreiber Foods est propriétaire de la Fromagerie de Clery-Le-Petit depuis 2017.
Les processus de fabrication, de suivi de la qualité et de collecte du lait sont restés identiques à ceux utilisés par Bel depuis des années.

Une politique nutritionnelle responsable

**100% de nos
fromageries
sont certifiées**
en France et
en Hollande
ISO 9001, ISO 14001, OHSAS 18001
et IFS ou FSSC 22000

Plus de la moitié
de nos portions ont été
**enrichies en
Vitamine D**



**Une majorité de nos
emballages comportent
une zone de traçabilité
détachable.**
La DLUO est marquée
individuellement
sur chaque portion

**80% de nos produits
sont riches en calcium**
avec au moins 100mg
de calcium/portion
(conformément aux réglementations
du GEMRCN)

alimentation durable et de qualité

Des pratiques d'élevage respectueuses de l'environnement et du bien-être animal



Du lait collecté localement
à moins de 200 kms autour de nos fromageries*

*Fromageries de Evron, Sablé-Sur-Sarthe, Cléry-Le-Petit, Pacy-Sur-Eure



60 vaches en moyenne

Dans les exploitations laitières partenaire de Bel ayant signé la « Chartes des bonnes pratiques d'élevages »



Vaches en pâturages 150 jours/an minimum

C'est déjà le cas pour 100% du lait dans la recette de Mini Babybel®. Et nous encourageons nos éleveurs à faire de même pour Kirî® et Boursin®.



Lait issu de vaches nourries sans OGM*

Une alimentation des vaches sans OGM pour le lait Mini Babybel®, Kirî® et Boursin® et dès 2020 pour Leerdammer®
* (<0,9%)

Une politique d'éco-conception de nos emballages

Engagements Bel 2025 :



Tendre vers
100% d'emballages recyclables et/ou biodégradables



100% de carton certifié durable
(0 déforestation)

Pour plus d'informations, téléchargez notre brochure RSE sur notre site www.belfoodservice.fr/nos-engagements



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

FEUILLE DE ROUTE 2018-2022
POLITIQUE DE L'ALIMENTATION

Cap sur 50% d'approvisionnements sous signes de qualité

La loi n°2018-938 dite **loi EGalim** « **Pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et pour une alimentation saine, durable et accessible à tous** » a été publiée au Journal Officiel (JO) le 1^{er} novembre 2018.

Elle concerne ?

Les gestionnaires, publics et privés, des services de **restauration collective**⁽¹⁾

Quand ?

Au plus tard le 1er janvier 2022

Quelles exigences d'approvisionnement ?

Les repas servis devront comprendre une part au moins égale, **en valeur, à 50%** de produits répondant à l'une des conditions suivantes :

Produits acquis selon des modalités prenant en compte les **coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie**

OU issus de l'**agriculture biologique** y compris en conversion.

Ces derniers doivent représenter une part au moins égale, en valeur, à 20%.

OU sous Signes de Qualité et d'Origine (SIQO) et autres, de type **Label Rouge, AOP, IGP, STG**



OU bénéficiant de l'« **écolabel** » **pêche durable**



OU produits ultramarins, c'est-à-dire d'outre-mer

OU issus d'une exploitation **HVE** (Haute Valeur Environnementale) de niveau 2 ou 3



OU, dans le cadre de l'exécution d'un marché public, produits équivalents à l'une des 7 premières catégories.

Par ailleurs, il faudra développer les achats de produits issus du commerce équitable et l'acquisition de produits dans le cadre des PAT Projets Alimentaires Territoriaux.

Dont 20% de produits BIO

La culture et l'élevage biologiques ont pour principe le **respect de la qualité des sols, de la biodiversité, de l'air, de l'eau et du bien-être animal.**



L'usage de **produits chimiques de synthèses** (engrais, pesticides...) et d'**OGM** est exclu.



Le **rythme naturel des animaux** est respecté, ils sont nourris avec des **aliments bio** et variés et ont un accès privilégié au plein air et aux **pâturages**.

⁽¹⁾ Notamment scolaire (tous niveaux) et universitaire ainsi que les services de restauration des établissements de santé ou encore des établissements sociaux et médico-sociaux

Bel vous accompagne dans vos menus BIO & BONS

Du **plaisir** et de la **variété**, accessible à tous !

Proposez des marques iconiques en VERSION BIO :

En variant les types de fromage

Pâte pressée, pâte fraîche ou fondue

Avec des formats adaptés selon votre utilisation et l'âge de vos convives :

- Des portions individuelles (16,66 g à 20 g)
- Des formats 200 g à partager

Pour des utilisations de l'entrée à la fin de repas et en collation avec des portions protégées dans leur emballage et qui se conservent 24h à température ambiante⁽¹⁾

S'INTÈGRENT DANS VOS OBJECTIFS DE **20% D'ACHATS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE !**



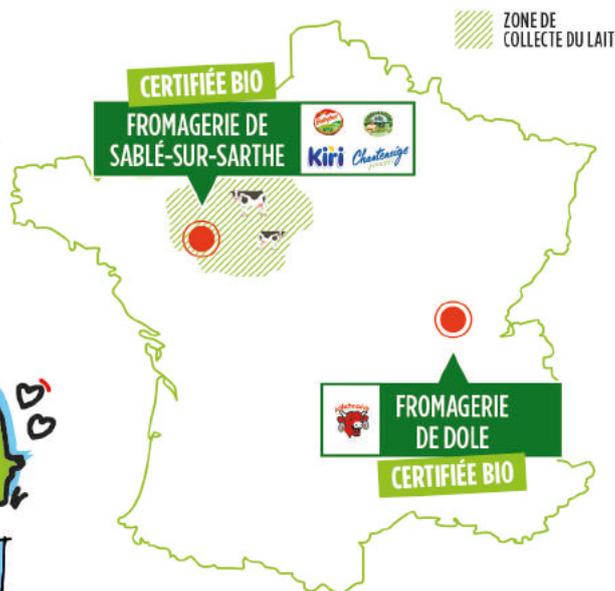
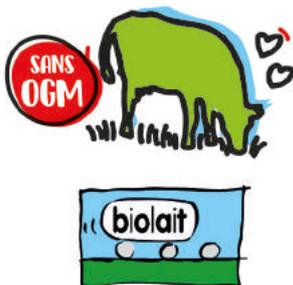
⁽¹⁾ Mini Babybel® Bio & La Vache qui rit® Bio se conservent 1 jour à température ambiante ⁽²⁾ Visuel non contractuel

Bel s'engage dans le Bio Français !

Bel est engagé depuis **plus de 15 ans** en faveur d'une **alimentation durable et de qualité**.

Depuis 2018, nous allons plus loin en proposant des **recettes BIO** :

- **Fabriquées en France**, dans nos fromageries de Sablé-sur-Sarthe (72) & Dole (39)
- Le lait 100% Bio⁽³⁾ utilisé est fourni par notre partenaire Biolait, la 1^{re} société en France de produits laitiers Bio et issu de **vaches françaises élevées en pâturage et nourries avec une alimentation française, sans OGM**⁽⁴⁾



« Notre responsabilité ne se limite pas au seul périmètre de nos activités : elle s'étend sur l'ensemble de notre chaîne de valeur »

Antoine Fievet - PDG Groupe BEL

⁽³⁾ Conformément à la réglementation relative au mode de production biologique

⁽⁴⁾ < 0,9% conformément à la réglementation relative à la production biologique

LES FROMAGES BEL, FABRIQUÉS AU COEUR DES REGIONS FRANÇAISES



ZONE DE COLLECTE DU LAIT

En France, Bel **collecte le lait dans les fermes partenaires tous les 2 jours**. Il est collecté localement **à moins de 200 km** de nos fromageries**.

*Schreiber Foods est propriétaire de la Fromagerie de Cléry-Le-Petit depuis 2017. ** Evron, Sablé-Sur-Sarthe, Cléry-Le-Petit, Pacy-Sur-Eure. Les processus de fabrication, de suivi de la qualité et de collecte du lait sont restés identiques à ceux utilisés par Bel depuis des années.



MON LAIT,
JE LE VENDS AU BON PRIX,
POUR FAIRE DE BONS FROMAGES !



Stéphane Plut,
Membre APBO* dans le Perche Sarthois (72),
Producteur BEL depuis 2008

LE BON PRIX, C'EST LE PRIX CONVENU ENTRE LE GROUPE BEL ET PLUS DE 800 FERMES PARTENAIRES SUR LA BASE D'ENGAGEMENTS RÉCIPROQUES

Mini-Babybel®, Kiri®, Boursin®, Port Salut® (hors tranches), Cousteron®, marques du groupe Bel, assurent une sécurité financière à tous les éleveurs partenaires de l'APBO*:

- Un prix établi en accord avec l'APBO
- Un prix constant à l'année de 350€/1000L
- Un prix au-dessus du marché**.



Les éleveurs partenaires de l'APBO mettent en place des pratiques d'élevage responsables et durables :

- Des vaches aux pâturages (au moins 150 jours par an)
- Des vaches nourries sans OGM (<0,9%)
- Au sein de fermes à taille humaine dans l'ouest de la France

*Association des producteurs Bel Ouesi - Source Observatoire prix du lait de la profession agricole, moyenne susceptible d'évolution



Bel foodservice

informations produits

FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Grammage	Conditionnement	Origine du lait	Taux de M.G. aux 100g	Teneur en mg de calcium/Portion	Teneur en vitamine D en µg/Portion	Ionisation	Sites de fabrication	
FROMAGES FONDUS		LA VACHE QUI RIT®	Fromage fondu sans épaississant ni conservateur ajoutés sous emballage aluminium, riche en calcium et vitamine D, «La Vache qui rit» ou équivalent	Fromage fondu	16,66g 17,5g 20g	x 80	Lait en poudre français	18%	152	1,5	NON	Dole (Jura)	
		MINI LA VACHE QUI RIT®	Fromage fondu sans épaississant ni conservateur ajoutés en coupelle plastique, riche en calcium, "La vache qui rit" ou équivalent	Fromage fondu	20g	x 60		19,5%	158		NON		Lons-le-Saunier (Jura)
		SIX DE SAVOIE®	Fromage fondu à la crème sous emballage aluminium, riche en calcium et vitamine D, "Six de Savoie" ou équivalent	Fromage fondu	20g	x 80		29%	150	1,5	NON		Dole (Jura)
ALLÉGÉ		LA VACHE QUI RIT ALLÉGÉE®	Fromage fondu allégé, "La vache qui rit légère" ou équivalent	Fromage fondu allégé	17,5g	x 80		7%	84		NON	Dole (Jura)	
PÂTES FRAÎCHES		BOURSIN TARTINE AIL ET FINES HERBES®	Spécialité fromagère au lait pasteurisé, ail et fines herbes, riche en calcium et en vitamine D, en barquette rigide, "Boursin Tartine" ou équivalent.	Spécialité fromagère à pâte fraîche*	16,66g	x 54		Lait origine France	22%	158	1,5	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		BOURSIN AIL ET FINES HERBES®	Fromage à pâte fraîche au lait pasteurisé, ail et fines herbes, sous emballage aluminium, "Boursin Ail et fines herbes" ou équivalent.	Fromage à pâte fraîche*	16g	x 30			39%			NON	Pacy-sur-Eure (Eure)
		BOURSIN NATURE®	Fromage à pâte fraîche nature au lait pasteurisé, sous emballage aluminium, "Boursin nature" ou équivalent	Fromage à pâte fraîche*	16g	x 30	40,5%				NON		
		CHANTENEIGE FOUETTE NATURE®	Spécialité fromagère fouettée nature, au lait pasteurisé, riche en calcium et en vitamine D, en barquette rigide "Chanteneige" ou équivalent.	Spécialité fromagère à pâte fraîche*	16,66g 25g	x 54 x 54	22,5%		167	1,5	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)	
		CANTADOU AIL ET FINES HERBE®	Spécialité fromagère au lait pasteurisé, à l'ail et aux fines herbes, riche en calcium et en vitamine D, "Cantadou" ou équivalent	Spécialité fromagère à pâte fraîche*	16,66g	x 54	22,5%		158	1,5	NON		
		CANTAFRAIS®	Spécialité fromagère nature au lait pasteurisé, riche en calcium et en vitamine D, en barquette rigide "Cantafrais" ou équivalent	Spécialité fromagère à pâte fraîche*	16,66g	x 54	22,5%		167	1,5	NON		



Pour plus d'informations, téléchargez nos fiches techniques sur notre site www.belfoodservice.fr/produits

FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Grammage	Conditionnement	Origine du lait	Taux de M.G. aux 100g	Teneur en mg de calcium/Portion	Teneur en vitamine D en µg/Portion	Ionisation	Sites de fabrication
BLANCS FONDUS et spécialité fromagère fondue		KIRI A LA CREME DE LAIT®	Fromage blanc fondu à la crème, sans conservateur ajouté, élaboré à partir de lait frais pasteurisé, sous emballage aluminium, riche en calcium et vitamine D, "Kiri à la crème" ou équivalent	Fromage blanc fondu	20g	x 80	Lait origine France	29,5%	150	1,5	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		KIRI MALIN®	Spécialité fromagère fondue en barquette rigide, sans conservateur ajouté, riche en calcium et vitamine D, "Kiri malin" ou équivalent	Spécialité fromagère fondue	16,66g	x 54		26%	150	1,5	NON	
		KIRI AU CHEVRE DOUX®	Fromage blanc fondu sans conservateur ajouté au fromage de chèvre, sous emballage aluminium, "Kiri au chèvre" ou équivalent	Fromage blanc fondu	18g	x 80		33%			NON	
		SAMOS®	Fromage blanc fondu sans conservateur ajouté sous emballage aluminium, riche en calcium et vitamine D, "Samos" ou équivalent	Fromage blanc fondu	20g	x 80		29,5%	150	1,5	NON	
FROMAGE A PATE FILEE		MINI ROULE BABYBEL®	Fromage à pâte filée au lait pasteurisé en forme de spirale, "Mini Roulé Babybel" ou équivalent	Fromage à pâte filée	17g	x 96	Lait origine France	18,5%	94		NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
FROMAGES A PATE PRESSEE		MINI BABYBEL ROUGE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, enrobé de cire, "Mini Babybel rouge" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	22g	x 96	Lait origine France	23%	150		NON	Evron (Mayenne)
		MINI BABYBEL A L'EMMENTAL®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, enrobé de cire, "Mini Babybel Emmental" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g	x 96		25%	152		NON	
		MINI BABYBEL AU CHEVRE®	Spécialité fromagère au lait pasteurisé, au fromage de chèvre, enrobé de cire, "Mini Babybel au chèvre" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g	x 96		26%	130		NON	
		MINI BABYBEL MINI CARACTERE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, enrobé de cire, "Mini Babybel mini caractère" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g	x 96		28,5%	138		NON	
		LEERDAMMER MINI®	Fromage à pâte pressée de type Maasdam au lait pasteurisé Leerdammer mini ou équivalent	Fromage à pâte pressée	17g	x 110	Lait origine Pays-Bas	30%	150		NON	Fabriqué aux Pays-Bas et découpé en Belgique
					22g	x 96		28%	172		NON	
		PORT SALUT PREEMBALLE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, emballé sous coque rigide, "Port Salut préemballé" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	30g	x 80	Lait origine France	27%	195		NON	Cléry-le-petit (Meuse)
		MINI BONBEL®	Fromage à pâte pressée non cuite, enrobé de cire, "Mini Bonbel" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	22g	x 96		15,5%	167		NON	Evron (Mayenne)
	BONBEL PREEMBALLE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, emballé sous coque rigide, "Bonbel préemballé" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	30g	x 80	23%		189		NON	Cléry-le-petit (Meuse)	

*Nous attestons que la politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... «conventionnels» au sens de «non étiquetés OGM» et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés.

FROMAGES EN PORTIONS INDIVIDUELLES

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Grammage	Conditionnement	Origine du lait	Taux de M.G.	Teneur en mg de calcium/portion	Teneur en vitamine D/100g	Sites de fabrication
GAMME ECOBEL		LA VACHE PICON®	Fromage fondu sous emballage aluminium, riche en calcium, « Vache Picon » ou équivalent	Fromage fondu	16,66g	x 80	Lait en poudre français	19,5%	152	1,5	Dole (Jura)
					17,5g			19,5%	159	1,6	
					20g			19,5%	182	1,8	
		LES FRIPONS®	Fromage blanc fondu sous emballage aluminium, "Les Fripons" ou équivalent	Fromage blanc fondu	20g	x 80	Lait origine France	29,50%	100		Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
	CHANTAILLOU®	Fromage à pâte fraîche au lait pasteurisé, à l'ail et aux fines herbes, en barquette rigide, "Chantailou" ou équivalent.	Fromage à pâte fraîche*	16,66g	x 54	19%				Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)	
	CROIX DE MALTE®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, sous emballage souple, "Croix de Malte" ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g	x 80	23%		126		Cléry-le-petit (Meuse)	
			30g	23%		189					

FROMAGES A DÉCOUPER

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Poids	Taux de M.G. aux 100g	Teneur en mg de calcium /100g	Conditionnement	Origine du lait	Sites de fabrication
FROMAGES A PATE PRESSEE		PORT SALUT®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, "Port Salut" ou équivalent	320g	28,5%	590	x 8	Lait Origine France	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
				2,25 kg	26%	640	x 1		Cléry-le-petit (Meuse)
		BONBEL®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, "Bonbel préemballé" ou équivalent	2,23 kg	24%	660	x 1		Cléry-le-petit (Meuse)
		ABBAYE MAREDSOUS®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, "Abbaye Maredsous" ou équivalent	2,5 kg	28%	600	x 2		Fabriquée en France / Affinée en Belgique
		COUSTERON®	Fromage à pâte pressée non cuite au lait pasteurisé, "Cousteron" ou équivalent	2,25 kg	27%	640	x 1		Cléry-le-petit (Meuse)
		LEERDAMMER®	Fromage à pâte pressée de type Maasdam au lait pasteurisé Leerdammer ou équivalent	6,4 kg	27,5%	830	x 1		Lait Origine Pays-Bas
			12,8 kg	27,5%	830	x 1			

FROMAGES AU LAIT BIO



Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Grammage	Conditionnement	Origine du lait	Taux de M.G.	Teneur en mg de calcium/portion	Teneur en vitamine D/100g	Sites de fabrication
FROMAGE BIO		MINI BABYBEL® BIO	Fromage à pâte pressée non cuite au lait biologique pasteurisé, enrobé de cire, « Mini Babybel BIO » ou équivalent	Fromage à pâte pressée	20g	x 96	Lait origine France	23%	136	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		LA VACHE QUI RIT® BIO	Spécialité fromagère fondue au lait biologique pasteurisé sous emballage aluminium, « La Vache qui rit BIO » ou équivalent	Spécialité fromagère fondue	16,66g	x80	Lait en poudre français	16,5%	65	NON	Dole, Jura
		KIRI® BIO ⁽²⁾	Fromage à pâte fraîche lisse, au lait pasteurisé biologique, en barquette rigide, « Kiri Bio » ou équivalent	Fromage à pâte fraîche*	16,66g	X54	Lait origine France	30%		NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		CHANTENEIGE® BIO ⁽¹⁾	« Fromage à pâte fraîche fouettée, au lait pasteurisé biologique, en barquette rigide, « Chanteneige Bio » ou équivalent »	Fromage à pâte fraîche*	16,66g	X54		30%		NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		BABYBEL® BIO	Fromage à pâte pressée non cuite au lait biologique pasteurisé, « Babybel 200g BIO » ou équivalent	Fromage à pâte pressée	200g	X8		28,5%	700 ⁽³⁾	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		COUSTERON® BIO	Fromage à pâte pressée non cuite au lait biologique pasteurisé, « Cousteron 200g BIO » ou équivalent	Fromage à pâte pressée	200g	X8	29,5%	670 ⁽³⁾	NON	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)	

(1) Lancement du produit, dès Septembre 2019 (2) Lancement du produit, dès Janvier 2020 (3) Teneur en mg de calcium/100g

FROMAGES INGRÉDIENTS

Catégorie fromagère	Visuels produit	Descriptif	Dénomination	Catégories fromagères	Poids	Conditionnement	Origine du lait	Taux de M.G. aux 100g	Teneur en mg de calcium/100g	Sites de fabrication
A CUISINER		LA VACHE QUI RIT®	Fromage fondu en terrine ou en seau sans conservateur ni épaississant ajoutés, "La vache qui rit" ou équivalent	Fromage fondu	1 kg	x 6 terrines	LAIT EN POUDRE Français	18,5%	590	Lons-le-Saunier (Jura)
					5,5 kg	x 1 seau				
		LA VACHE QUI RIT FORMULE PLUS®	Spécialité fromagère fondue en terrine ou en seau, sans conservateur ni épaississant ajoutés, riche en calcium et en vitamine D, "La Vache qui rit Formule Plus" ou équivalent	Spécialité fromagère fondue	1 kg	x 4 terrines		13%	1240	
					5,5 kg	x 1 seau				
		BOURSIIN CUISINE AIL ET FINES HERBES®(1)	Spécialité culinaire à l'ail et aux fines herbes en terrine de 1kg ou en seau de 5kg(1) « Boursin Cuisine ail et fines herbes » ou équivalent	Spécialité culinaire	1 kg	x 2 terrines	Lait origine France	19%		Pacy-sur-Eure (Eure)
					5 kg	x 1 seau				
		KIRI PROFESSIONNEL®	Fromage blanc fondu en pain de 1kg, "Kiri" ou équivalent	Fromage blanc fondu	1 kg	x 6 blocs	Lait origine France	33,5%	120	Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
		CANTADOU PROFESSIONNEL NATURE®	Fromage à pâte fraîche nature à la texture lisse, sans épaississant ni conservateur ajoutés "Cantadou nature 500g", ou équivalent	Pâte fraîche*	500g	x 4 terrines	Lait origine France	32,5%		Sablé-sur-Sarthe (Sarthe)
					1,250 kg	x 2 terrines				
		CANTADOU PROFESSIONNEL AIL & FINES HERBES®	Fromage à pâte fraîche à l'ail et aux fines herbes à la texture lisse, sans épaississant ni conservateur ajoutés, "Cantadou ail et fines herbes" ou équivalent	Pâte fraîche*	500g	x 4 terrines		32%		
					1,250 kg	x 2 terrines				
		CANTADOU PROFESSIONNEL 4 POIVRES®	Fromage à pâte fraîche aux poivres en barquette de 500g, à la texture lisse, sans épaississant ajouté, "Cantadou 4 poivres 500g" ou équivalent	Pâte fraîche*	500g	x 4 terrines	31%			
	CANTADOU PROFESSIONNEL CURRY®	Fromage à pâte fraîche au curry en barquette de 500g, à la texture lisse, sans épaississant ajouté, "Cantadou au Curry 500g" ou équivalent	Pâte fraîche*	500g	x 4 terrines	31%				
	CANTADOU PROFESSIONNEL RAIFORT®	Fromage à pâte fraîche au raifort en barquette de 1,250kg, à la texture lisse, sans épaississant ajouté, "Cantadou au Raifort 1,250kg" ou équivalent	Pâte fraîche*	1,250 kg	x 2 terrines	31%				
A TARTINER OU TRANCHES		CANTAFAIS NATURE®	Spécialité fromagère ultra-tartinable en terrine de 500g, "Cantafrais" ou équivalent	Spécialité fromagère	500g	x 4 terrines		17%		Pologne
		LEERDAMMER TRANCHES CARREES®	Fromage à pâte pressée type Maasdam, découpé en tranches de 20g, conditionné en double barquette de 50 tranches, "Leerdammer tranches carrées" ou équivalent	Pâte pressée	1 kg	2 x 25 tranches	Lait origine Pays-Bas	27,5%	860	Pays-Bas
		TOASTINETTE CHEDDAR®	Tranches de cheddar fondu (50% minimum), 84 tranches conditionnées sous atmosphère protectrice, "Toastinette de La vache qui rit" ou équivalent	Cheddar fondu	12,3g	8 x 84 tranches		26%	660	Allemagne
POUR LES SALADES		SYRTOS®	Fromage au lait de vache pasteurisé, découpé en dés "Syrtos" ou équivalent.	Fromage au lait de vache pasteurisé	1 kg	x 4 seaux		21%	270	Allemagne
		LEERDAMMER COSSETTES ZIGZAG®	Fromage à pâte pressée type Maasdam, découpé en cossettes, en sachet de 750g, "Leerdammer ZigZag" ou équivalent	Pâte pressée	750g	10 x 25 tranches	Lait origine Pays-Bas	27,5%	860	Pays-Bas
SURGELÉ		DÉS BOURSIIN® SURGELÉ	Fromage surgelé à l'ail et aux fines herbes sous forme de dés, en bac de 750g, «Boursin surgelé 750g» ou équivalent.	Fromage surgelé à l'ail et aux fines herbes	750g	x 4 bacs	Lait origine France	40%		Pacy sur Eure, (Eure)

NOUVEAU

LE FROMAGE PRÉFÉRÉ DES ENFANTS AU LAIT **BIO***

Du lait bio collecté tous les 3 jours et livré dans la journée à la fromagerie de Sablé-sur-Sarthe



FR-BIO-01
Agriculture FRANCE

- **100% DE VACHES EN PÂTURAGE***
- **ALIMENTATION DES VACHES SANS OGM**

* Quand les conditions climatiques le permettent selon le cahier des charges de l'élevage bio

TOUJOURS 4 INGREDIENTS SEULEMENT !

98% de lait biologique, du sel, des ferments lactiques, un coagulant qui joue le rôle de la présure.
Sans ajout d'additif, ni de conservateur.

DE BONS APPORTS NUTRITIONNELS

- Riche en calcium (136mg/portion)
- Riche en protéines



* Tracking enfants 2014

⁽¹⁾ Minimum de mise au menu sur 20 repas successifs recommandé par le GEMRCN (Groupe d'Etudes de Restauration Collective et de Nutrition) à partir de 3 ans



LA MARQUE ICONIQUE DES FAMILLES EN VERSION BIO !

RECETTE ÉLABORÉE À PARTIR DE LAIT BIO

Du lait 100% bio*, issu de vaches françaises

- Élevées en **pâturage**, qui sont en extérieur lorsque les conditions climatiques le permettent
- Et nourries d'une **alimentation biologique, sans OGM** (<0,9%).

Selon le cahier des charges de l'élevage biologique

* Conformément à la réglementation relative au mode de production biologique.



UNE RECETTE SIMPLE

La recette de La Vache qui rit® Bio est composée de 4 ingrédients:



DE LA POUDRE DE LAIT

DU FROMAGE

DE LA CRÈME

DU CITRATE DE SODIUM*

Avec un fromage moins affiné, qui lui donne un **goût plus laitier**.

* Le citrate de sodium est un sel de fonte utilisé pour donner son onctuosité à La Vache qui rit®. Son emploi dans ce type de produit et à cette fin est autorisé par la réglementation relative au mode de production biologique.

UNE RECETTE PRODUITE DANS NOS USINES



Le lait est fourni par la **coopérative Biolait**. Les ingrédients laitiers bio (lait en poudre, crème fromage) sont produits à l'usine de **Sablé-sur Sarthe**, puis acheminés à **Dole**, où est produit la spécialité fromagère fondue La Vache qui Rit® Bio.



LAIT COLLECTÉ PAR LA COOPÉRATIVE BIOLAIT

FABRICATION DES INGRÉDIENTS LAITIERS À SABLÉ-SUR-SARTHE

FABRICATION DE LA VACHE QUI RIT® À DOLE



Kiri

Maintenant en version **BIO!**



Visuel non contractuel

Des recettes élaborées à partir de lait bio

Une recette élaborée à partir de **lait bio français***,
issu de **vaches françaises**

- Élevées en **pâturage**, qui sont en extérieur lorsque les conditions climatiques le permettent
- Et nourries d'une **alimentation biologique et française, sans OGM (<0,9%)**.

Selon le cahier des charges de l'élevage biologique.

*conformément à la réglementation relative au mode de production biologique



Des recettes simples

Les recettes de Kiri® Bio et Chanteneige® Bio
sont composées de **4 ingrédients** :



du lait
d'origine
biologique
et française



de la crème
d'origine
biologique
et française



des ferments
lactiques



du sel

Des recettes à déguster



En entrée,
à dîper**



En fin de repas,
à tartiner

**trempé

Chanteneige® fouetté

Pour un **BIO** et bon menu!



Fabriqué en Pays de la Loire

Des fromages **BIO** à partager

Des recettes élaborées à partir de lait bio

Du lait bio français, issu de vaches françaises

- Élevées en pâturage, qui sont en extérieur lorsque les conditions climatiques le permettent.
- Et nourries d'une **alimentation biologique, sans OGM.**

Selon le cahier des charges de l'élevage biologique.

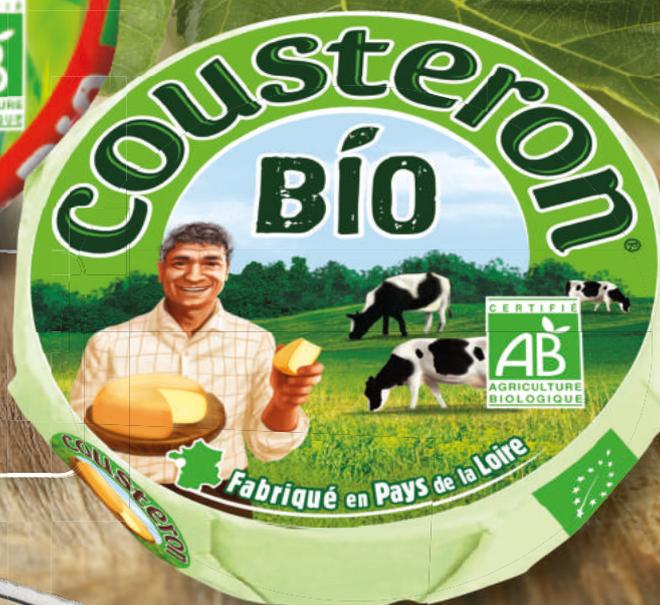


Des ingrédients traditionnellement utilisés dans la fabrication d'un fromage

Du lait pasteurisé BIO, du sel pour la conservation et le goût, des ferments pour le goût et un coagulant pour transformer le lait en fromage.



NATURELLEMENT RICHE EN CALCIUM ET PROTÉINES



Un format de 200 g à découper
8 portions x 25 g / 10 portions x 20 g



NOUVEAU!

Babybel Mini Roulés

Le petit fromage enroulé
avec tous les bienfaits d'un produit laitier!



Une forme originale en spirale!

Issu d'un procédé de fabrication innovant



- ✓ Fabriqué en France à Sablé-sur-Sarthe avec du lait 100% français
- ✓ Recette sans ajout d'additif ni conservateur
- ✓ Coupelle de 17 g



LA VACHE QUI RIT®

Apportez du sourire dans l'assiette avec une solution simple et gourmande !

Un goût fromager léger et unique

Simple d'utilisation, s'incorpore facilement

Une texture crémeuse avec un pouvoir liant, qui apporte consistance et onctuosité aux préparations



5,5 kg

1 kg



USAGES



SOUPES



PURÉES



GRATINS



ENROBAGE DE LÉGUMES
CRUDITÉS | GARNITURE À CHAUD





BOURSIN®

Un goût unique à l'ail et aux fines herbes



Prêt à l'emploi et simple
à mettre en œuvre

Idéal en enrobage de
crudités et en enrobage
de légumes à chaud

USAGES



ENROBAGE DE LÉGUMES
CRUDITÉS | GARNITURE À CHAUD



BURGERS

5 kg



1 kg



Une texture
gourmande et
crémeuse

Existe en format
5 kg⁽²⁾ pour les
cuisines centrales

NOUVEAUTÉ

750 g



DÉS BOURSIN® SURGELÉ



Salade de concombres



Salade de carottes râpées



Fondue de poireaux



Poêlée de légumes

⁽¹⁾ Retrouvez tous nos engagements sur www.belfoodservice.fr/nos-engagements

⁽²⁾ Disponible dès novembre 2019

belfoodservice.fr



LA VACHE QUI RIT® FORMULE PLUS

**Améliorez le profil nutritionnel
de vos menus, de l'entrée au dessert**

Bénéfices nutritionnels

Être plus nourrissant à chaque bouchée
et compléter l'apport en calcium,
vitamine D et protéines

Une texture fluide
et prête à l'emploi
Apporte du liant
et du fondant

Goût neutre

S'incorpore dans toutes
les préparations salées
ou sucrées



NOUVEAUTÉ

5,5 kg

1 kg

Fabriqué
dans le
JURA

Adapté pour tous types de textures
Facilité de déclinaison en textures
modifiées (hachées, mixées ou
manger-mains)

USAGES



SOUPES



PURÉES



DESSERTS



belfoodservice.fr

POUR VOUS, BEL VOIT LES CHOSES EN GRANDS !

UNE GAMME INGRÉDIENT **MAXI FORMAT**

UN GOÛT NEUTRE,
NON TYPÉ MAIS AVEC DE RÉELS
BÉNÉFICES NUTRITIONNELS

UN GOÛT FROMAGER
LÉGER ET UNIQUE

LE GOÛT UNIQUE DE BOURSIN®
AIL ET FINES HERBES
POUR RELEVER VOS PLATS



DES FORMATS ADAPTÉS À VOS BESOINS ET VOS CONTRAINTES
PRATIQUES, SIMPLES & FACILES À UTILISER



Bel foodservice

attestations et certifications

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification



SGS ICS France

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

FROMAGERIE BEL BOURSIN SNC
3, route de Saint Aquilin
27120 Croisy sur Eure
FRANCE

Numéro d'identification sanitaire: **FR 27 190 001 CE**
COID : 32943

Fromagerie BEL SA

Pour le périmètre d'audit :

Réception de lait et de crème, production et conditionnement de fromages et de spécialités fromagères.

Milk reception, manufacturing and packing of cheese and cheese specialties.

Secteurs de produits :
4 - Produits laitiers

Secteurs technologiques :
B, C, D, E, F*

respectent les exigences de
IFS Food
Version 6, avril 2014
Et autres documents normatifs associés
en niveau supérieur
avec une note de 95,90 %



ACCREDITATION
N° 5-0565
Portée disponible
sur www.cofrac.fr

N° d'enregistrement du certificat : **FRFR-217913_3**
Date de l'audit : **31/05/2018**
Date d'attribution du certificat : **25/07/2018**
Certificat valable jusqu'à : **01/08/2019**
Prochain audit à effectuer dans la période de : **12/04/2019 – 21/06/2019**

Arcueil, le : 26/07/2018
Président SGS-ICS

SGS ICS
29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex

Signature :



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food 6.



Bel foodservice

attestations et certifications

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification

SGS ICS FRANCE

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

SCHREIBER FRANCE SAS

Grande rue

55110 CLERY LE PETIT

France

Numéros d'identification sanitaire :FR 55 119 001 CE et FR 55 119 002 CE

COID :6494

Pour le périmètre d'audit :

Réception de lait, fabrication, affinage, conditionnement, emballage et expédition de fromages.
Reception of milk, manufacturing, ripening, packaging and expedition of cheeses.

Secteurs de produits :

4 - Produits laitiers

Secteurs technologiques :

B, C, D, E, F*

respectent les exigences de

IFS Food

Version 6, avril 2014

Et autres documents normatifs associés

en niveau supérieur

avec une note de 95,80 %



cofrac



**CERTIFICATION
DE PRODUITS
ET SERVICES**

ACCREDITATION

N°5 0555

Pointe d'aspic

sur www.cofrac.fr

N° d'enregistrement du certificat : **FR/101- 232993 -2**
Date de l'audit : **29/06/2017**
Date d'attribution du certificat : **04/08/2017**
Certificat valable jusqu'à : **17/08/2018**
Prochain audit à effectuer dans la période de : **28/04/2018 - 07/07/2018**

Arcueil, le : 11/08/2017

Directeur de la certification

SGS ICS
29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex

Signature :



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvés dans le référentiel IFS Food 6.



CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification

SGS-ICS France



Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

FROMAGERIE BEL DOLE SAS
74 rue du Mont Roland - BP 159
39100 DOLE
FRANCE

Numéro d'identification sanitaire *FR 39 198 001 CE.*
COID : 8869
FROMAGERIES BEL France SAS

Pour le périmètre d'audit :

Production et conditionnement de fromages fondus naturels et aromatisés en portions individuelles.
Manufacturing and packing of nature or flavored processed cheeses in individual portions.

Secteurs de produits :
4 – Produits laitiers

Secteurs technologiques :
B, D, E, F*

respectent les exigences de
IFS Food
Version 6.1, Novembre 2017
Et autres documents normatifs associés
en niveau supérieur
avec une note de 97,82 %

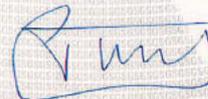


N° d'enregistrement du certificat : *FR/FD-217422_4*
Date de l'audit : *15/11/2018*
Date d'attribution du certificat : *26/12/2018*
Certificat valable jusqu'à : *10/01/2020*
Prochain audit à effectuer dans la période de : *21/09/2019 – 30/11/2019 ou non annoncé*

Arcueil, le : 10/01/2019
Président SGS-ICS

Signature :

SGS ICS
29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food 6.



Bel foodservice attestations et certifications

DNV·GL

IFS CERTIFICATE

Certificate No.:
287541-2019-AIFS-FRA-ACCREDIA

Audit Date: 2019-04-05

Certificate expiry date:
2020-07-08

Re-audit due date:
from 2020-03-19 to 2020-05-28

DNV GL - Business Assurance being an ISO/IEC 17065 accredited certification body for the certification against IFS and having signed an agreement with the IFS owners, confirms that

FROMAGERIE BEL PRODUCTION FRANCE - EVRON SAS

6 Boulevard Bel - 53601 Evron - France

COID: 6214

Exclusions: concentrated serum or milk, skimmed milk, and cream / lait et sérum concentrés, lait écrémé et crème de lait

Product scope(s): 4 - Dairy products

Technology scope(s): B, C, D, E, F

The explanations of the single technology scopes can be found in the IFS Food 6.1 standard.

Scope:

Production of waxed semi-hard cheese and waxed cheese specialties packed under cellophane film

Production et conditionnement de fromages à pâte pressée non cuites paraffinés et de spécialités fromagères paraffinées conditionnés sous film cellophane.

Has been found to conform to

**IFS FOOD STANDARD, VERSION 6.1 NOVEMBER 2017
HIGHER LEVEL**

with a score of 98.33 %

Place and date:
Vimercate (MB), 2019-05-16



Numero di MeA SA per gli schemi di accreditamento:
ISO 9001, ISO 14001, ISO 45001, IFS LAB e IFS per gli schemi di accreditamento IFSQ, IFSI, IFSM e IFSO e di MeA SA per gli schemi di accreditamento LAB, IFSI, IFSM e IFSO

For the Accredited Unit:
DNV GL Business Assurance Italia S.r.l.

Sabrina Bianchini

Sabrina Bianchini
Management Representative

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.
Any changes in the product shall immediately be reported to DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. In order to verify whether this certificate remains valid.
ACCREDITED UNIT: DNV GL Business Assurance Italia S.r.l. Via Energy Park, 14, 20871 Vimercate (MB), Italy. Tel. 039.68 99 905.
Website: www.dnvgi.com/assurance



Bel foodservice

attestations et certifications

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification
SGS ICS France



Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

FROMAGERIE BEL PRODUCTION FRANCE SNC
La Tournerie - Route du Mans
72300 Sablé sur Sarthe
FRANCE

Numéro d'identification sanitaire : FR 72 264 001 CE
COID : 6364

Pour le périmètre d'audit :

Réception du lait, fabrication et conditionnement de fromages frais fondus sous emballage aluminium ou barquettes plastiques, de spécialités fromagères en terrines ou seaux plastiques, de fromages pâtes pressées sous cire et filmés, en barquettes plastiques ou sous film papier et de produits laitiers liquides, concentrés et en poudre en big bags. Assemblage et conditionnement de roulés de Boursin en barquettes plastique.
En plus de sa propre production, la société a des procédés sous-traités.

Milk collection, elaboration and packing of fresh melted cheese in aluminum or plastics trays, cheese specialties in terrine or plastics buckets, pressed cheese in wax and film, in plastic trays or paper film and liquid milk products, concentrated and powder in big bags. Mixing and packing of rolls of Boursin in trays.
Beside its own production, company has outsourced processes.

Secteurs de produits :
4 - Produits laitiers
7 - Produits combinés

Secteurs technologiques :
B, C, D, E, F *

respectent les exigences de
IFS Food
Version 6.1, Novembre 2017
Et autres documents normatifs associés
en niveau supérieur
avec une note de 97,53 %



Accréditation
N°S-0555
Portée
disponible sur
www.cofrac.fr

N° d'enregistrement du certificat : FR/101-217856_4
Date de l'audit : 26/04/2019
Date d'attribution du certificat : 27/05/2019
Certificat valable jusqu'à : 20/06/2020
Prochain audit à effectuer dans la période de : 01/03/2020 – 10/05/2020 ou audit non annoncé
Arcueil, le : 28/05/2019
Président SGS-ICS

SGS ICS
29 avenue Aristide Briand 94111 ARCUEIL Cedex

Signature :



* Des explications sur les secteurs technologiques peuvent être trouvées dans le référentiel IFS Food .

SGS

Certificate NL16/819942458

The Food Safety Management System of

Royal Bel Leerdammer B.V.

Steenovenweg 4
4145 KK Schoonrewoerd, The Netherlands

has been assessed and complies with the requirements of

FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

Certification scheme food safety systems including ISO 22000:2005, ISO/TS 22002-1 and additional FSSC 22000 requirements.



For the following activities

Production (i.e. standardisation, bacto-fugation, pasteurisation, forming and brining) of semi-hard cheese, including by-products such as pasteurized cream and whey (both concentrated and non-concentrated) in bulk. Ripening (both natural and surface ripening) of cheese and packing of cheese as whole wheels in boxes, pieces in plastic (MAP and vacuum) and slices in plastic (MAP).

This certificate is provided on the base of the FSSC 22000 certification scheme, version 3 published 10 April 2013. The certification system consists of a minimal annual audit of the food safety management systems and a minimal annual verification of the PRP elements and additional requirements as included in the scheme and ISO/TS 22002-1 for food manufacturing.



This certificate is valid from 10 August 2016 until 10 August 2019 and remains valid subject to satisfactory surveillance audits.
Date of Certification decision 10 August 2016
Issue 1. Certified since 10 August 2016

Authorised by

Authorised Accredited Office Manager

SGS United Kingdom Ltd
Rossmore Business Park Ellesmere Port Cheshire CH65 3EN UK
t +44 (0)151 350-6666 f +44 (0)151 350-6600 www.sgs.com



0005

GFSSCMan 0516
Page 1 of 1



This document is issued by the Company subject to its General Conditions of Certification Services accessible at www.sgs.com/terms_and_conditions.htm. Attention is drawn to the limitations of liability, indemnification and jurisdictional issues established therein. The authenticity of this document may be verified at <http://www.sgs.com/en/Our-Company/Certified-Client-Directories/Certified-Client-Directories.aspx>. Any unauthorized alteration, forgery or falsification of the



Bel foodservice

attestations et certifications



DITG / DIRECTION QUALITE & REGLEMENTATION GROUPE
AJ/PF 19Is60

ATTESTATION

Objet : IONISATION

Nous, soussignés FROMAGERIES BEL,

Accusons réception de votre demande relative aux produits livrés à votre société,

Et attestons par la présente que le produit que nous vous livrons ne subit pas de traitement d'ionisation.

Restant à votre entière disposition pour toute information complémentaire

Fait à Suresnes, le 27 mars 2019

Pierre FOUILLARD

Coordinateur Qualité Corporate Supply Chain et Clients

Siège social
Fromageries Bel S.A.
2 Allée de Longchamp
92150 Suresnes
www.groupe-bel.com
S.A. Capital 10 308 502,50 €
SIREN 542 088 067 - RCS Nanterre
NAF 1051C - N° TVA FR 542 088 067 00732



**DITG / DIRECTION QUALITE & REGLEMENTATION GROUPE
AJ/PF 19Is38**

ATTESTATION

Objet : OGM

Nous, soussignés FROMAGERIES BEL,
Accusons réception de votre demande relative aux OGM.

Et attestons que la politique des Fromageries BEL est un approvisionnement en matières premières, ingrédients ... « conventionnels » au sens de « non étiquetés OGM » et ce, depuis la première mise sur le marché des ingrédients issus d'OGM autorisés.

Par ailleurs, nous-même n'utilisons pas de procédé transgénique dans la fabrication de nos produits.

En conséquence, les produits ne nécessitent pas :

- De transmission écrite d'informations relatives aux OGM tel que définies par le règlement (CE) n°1830/2003 concernant la traçabilité et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés et la traçabilité des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale produits à partir d'OGM,
- D'étiquetage relatif aux OGM tel que défini par le règlement (CE) n°1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés,

Restant à votre entière disposition pour toute information complémentaire.

Fait à Suresnes le 26 mars 2019

Pierre FOUILLARD 
Coordinateur Qualité Corporate Supply Chain et Clients

Siège social
Fromageries Bel S.A.
2 Allée de Longchamp
92150 Suresnes
www.groupe-bel.com
S.A. Capital 10 308 502,50 €
SIREN 542 088 067 - RCS Nanterre
NAF 1051C - N° TVA FR 542 088 067 00732



Bel foodservice

attestations et certifications



DITG / DIRECTION QUALITE & REGLEMENTATION GROUPE
AJ/PF 19Is59

ATTESTATION

Objet : Hygiène

Nous, soussignés FROMAGERIES BEL,

Attestons que nos établissements européens de production sont inspectés et agréés par les services vétérinaires de l'état membre dans lequel ils sont situés sur la base des dispositions des règlements européens suivants :

- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement (CE) n°853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Ainsi, les produits que nous vous livrons, répondent aux prescriptions européennes en vigueur en matière d'hygiène et notamment en matière de critères microbiologiques (règlement (CE) n°2073/2005).

Par ailleurs, ils portent une marque d'identification communautaire (dans l'ovale) qui permet d'identifier l'établissement de production agréé par les autorités vétérinaires.

Restant à votre disposition pour toute information complémentaire.

Fait à Suresnes, le 27 mars 2019

Pierre FOUILLARD
Coordinateur Qualité Corporate Supply Chain & Clients

Siège social
Fromageries Bel S.A.
2 Allée de Longchamp
92150 Suresnes
www.groupe-bel.com
S.A. Capital 10 308 502,50 €
SIREN 542 088 067 - RCS Nanterre
NAF 1051C - N° TVA FR 542 088 067 00732



DITG / DIRECTION QUALITE & REGLEMENTATION GROUPE
AJ/PF 19Is58

ATTESTATION

Objet : HACCP

Nous, soussignés FROMAGERIES BEL,

Accusons réception de votre demande relative à l'HACCP.

Nos produits sont fabriqués dans les usines du Groupe des Fromageries Bel.
Ces produits sont contrôlés afin d'assurer leur conformité à la réglementation Européenne, tant en termes d'exigences microbiologique que chimique, corps étrangers et allergènes, en accord avec le marché de distribution.

Notre conformité globale aux exigences spécifiées est garantie par les autorités sanitaires compétentes (en France, Direction de la Protection de la Population) et se traduit par le maintien de l'agrément communautaire à travers la marque d'identification apposée sur nos produits.

De plus, nos usines sont certifiées ISO 9001 et GFSI (IFS, FSSC 22000...) prenant entièrement en compte les exigences concernant la mise en place du système HACCP et le suivi de son efficacité.

Restant à votre entière disposition pour toute information complémentaire.

Fait à Suresnes, le 27 mars 2019


Pierre FOUILLARD
Coordinateur Qualité Corporate Supply Chain et Clients

Siège social
Fromageries Bel S.A.
2 Allée de Longchamp
92150 Suresnes
www.groupe-bel.com
S.A. Capital 10 308 502,50 €
SIREN 542 088 067 - RCS Nanterre
NAF 1051C - N° TVA FR 542 088 067 00732



Bel foodservice

attestations et certifications

F-SC-093

72/180312/819951 - 1/1



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **72/180312/819951**

2. Nom et adresse de l'opérateur
FROMAGERIES BEL PRODUCTION FRANCE
ROUTE DU MANS
LA TOURNERIE
72301 SABLÉ SUR SARTHE CEDEX FRANCE
Activité principale: **PREPARATEUR**

3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme de contrôle

Ecocert France SAS
Lieu dit Lamothe Ouest
F-32600 L'Isle Jourdain
FR-BIO-01

4. Catégories de produits/activité

Produits laitiers

Babybel 200 g
Cousterson
Crème 500
Crème laitière en vrac
Mini Babybel
Port Salut
Poudre de lait écrémé
PP Fonte 50%
Produit frais nature

5. Définis comme

Validité du ... au

Biologique	16/10/2018	31/03/2020

Fin du document - 1 page(s)

6. Période de validité

Du voir date affichée en 5. au voir date affichée en 5.

7. Date de contrôle: **12/09/2018**

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 16/10/2018**

Le Directeur Général, **Thierry STOEDZEL**

Page 1

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite



CERTIFICAT

Document justificatif établi conformément à l'article 29, paragraphe 1 du Règlement Européen n°834/2007 relatif à l'Agriculture Biologique

Et conformément au programme de certification en vigueur, tel qu'il est défini par la circulaire afférente de l'INAO

1. Numéro du document: **39/200987/874388**

2. Nom et adresse de l'opérateur
FROMAGERIES BEL PRODUCTION FRANCE
2 ALLEE DE LONGCHAMP
92150 SURESNES - FRANCE

Site contrôlé

FROMAGERIE BEL PRODUCTION FRANCE
74 rue du mont Roland/ BP 159
39101 DOLE - FRANCE

Activité principale: **PREPARATEUR**

3. Nom, adresse et numéro de code de l'organisme
de contrôle

Ecocert France SAS
Lieudit Lamothe Ouest
F-32600 L'Isle Jourdain

FR-BIO-01

4. Catégories de produits/activité

Produits laitiers

Spécialité fromagère fondue en portion carré
Spécialité fromagère fondue en portion triangulaire

5. Définis comme

Validité du ... au

Biologique
Biologique

07/03/2019 31/03/2021
07/03/2019 31/03/2021

Fin du document - 1 page(s)

6. Période de validité

Du **voir date affichée en 5.** au **voir date affichée en 5.**

7. Date de contrôle: **04/02/2019**

8. Le présent document a été délivré sur la base de l'article 29, paragraphe 1, du règlement (CE) n°834/2007 et des dispositions du règlement (CE) n°889/2008, et le cas échéant du cahier des charges français homologué par arrêté du 05 janvier 2010. L'opérateur a soumis ses activités au contrôle et respecte les exigences établies aux règlements précités.

Lieu, Date: **L'Isle Jourdain, le 07/03/2019**

Le Directeur Général, Thierry STOEDZEL

Page 1

L'authenticité et la validité de ce document peuvent être vérifiées sur notre site internet www.ecocert.fr

AVERTISSEMENT: Sauf accord préalable exprès et écrit d'ECOCERT FRANCE, la référence à la certification ECOCERT FRANCE (ou 'ECOCERT') et l'utilisation d'un logo ECOCERT, pour les produits visés ci dessus, par toute personne ou entité autre que le bénéficiaire visé au présent certificat, est interdite



Nous contacter

GRAND OUEST
Loïc VAN BALTHOVEN
lvambalhoven@groupe-bel.com

Yann LEMONNIER
76, 27, 61, 14, 50
ylemonnier@groupe-bel.com

Laurent FRANCHETEAU
29, 22, 35, 53, 56
lfrancheteau@groupe-bel.com

Yves AUNEAU
72, 44, 49, 85, 79
yauneau@groupe-bel.com

Alain BLANCHARD
41, 37, 18, 36, 23, 87, 19, 16, 86
ablanchard@groupe-bel.com

Jérôme PARIS
47, 40, 64, 33, 24, 17
jparis@groupe-bel.com

Virginie FAUTHOUX
66, 11, 31, 81, 82, 09, 32, 65
vfauthoux@groupe-bel.com



PARIS NORD EST
Isabelle PENET
ipenet@groupe-bel.com

Olivier LEFEBVRE
62, 80, 60, 59N
olefebvref@groupe-bel.com

Hervé MACHAULT
02, 52N, 08, 51, 10, 55, 59S
hmachault@groupe-bel.com

Caroline FISCHER
67, 68, 90, 57, 54, 88, 70
cfischer@groupe-bel.com

Anaïs FREITAS
45, 91, 94, 75 (3,4,5,12,13,14)
afreitas@groupe-bel.com

Franck DHAINAULT
28, 78, 92, 75(1, 6, 7, 8, 15, 16, 17)
FDHAINAULT@groupe-bel.com

Eric JACQUET
77, 93, 95, 75(2,9,10,11,18,19,20)
ejacquet@groupe-bel.com

SUD EST
Didier NOZERAC
dnozerac@groupe-bel.com

Marion MACHET
21, 71, 58, 89, 39, 25, 52 S
mmachet@groupe-bel.com

Léa MARCHAL
03, 63, 42, 43, 69 O
lmarchal@groupe-bel.com

Anne-Sophie MIERO
74, 73, 01, 38, 69 E
asmiero@groupe-bel.com

Gilles POLLIN
46, 15, 12, 48, 30, 34
gpollin@groupe-bel.com

Yves FETAS
07, 84, 13, 26, Corse
yfetas@groupe-bel.com

Yves FETAS
83, 06, 04, 05
yfetas@groupe-bel.com

**RESPONSABLE NATIONAL
MARCHÉS PUBLICS**
Laurent LECOMTE
llecompte@groupe-bel.com
01 84 02 75 97 - 06 70 04 71 04