

Présentation & orientation stratégique 2019





SOMMAIRE

O1 Qui sommes-nous?

O2 Les filiales

O3 Nos engagements





**QUI
SOMMES-
NOUS ?**

NOTRE GRUPE

La création du Groupe GMD en 1996 par Jean-Pierre METGE découle de l'activité Unifrais plus ancienne, rayonnant au niveau national.

Aujourd'hui présidée par Antoine METGE, 5^{ème} génération, cette holding 100% familiale - 2/3 Famille METGE, 1/3 Famille MINONDO - est constituée de cinq filiales indépendantes : Fromafruit (47) et EPL Lucmaret (33), Slad Multifrais (40), Pélissié (64), Les Délices de l'Ouest (17) et Antonin 1919 (47).

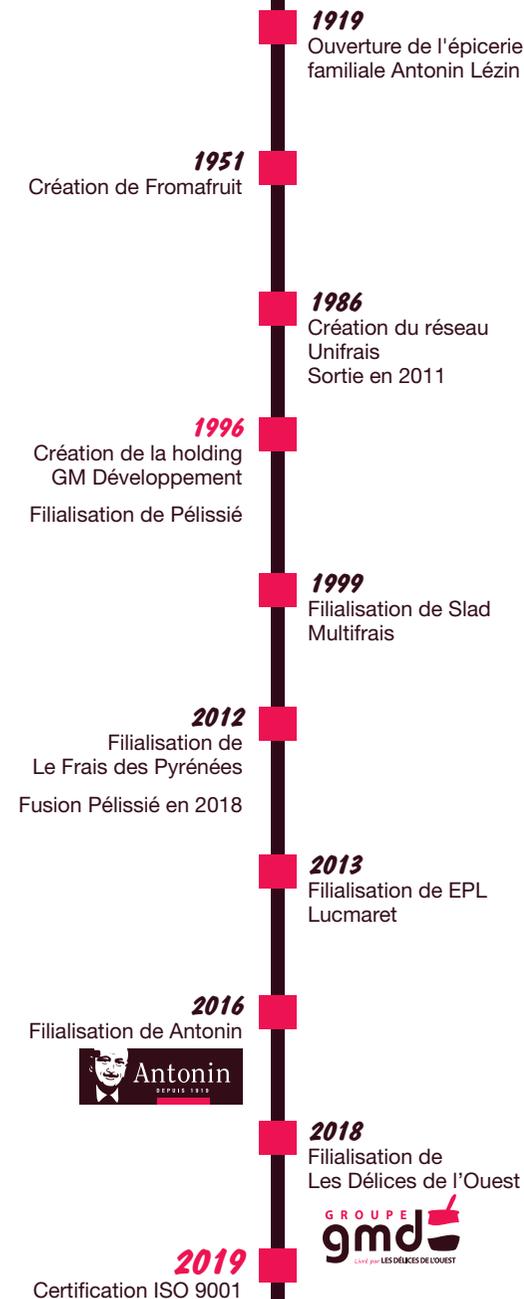
Certifié ISO 9001 version 2015 en 2019, le Groupe GMD est leader de la distribution indépendante de produits frais sur la Nouvelle Aquitaine.

Spécialiste de la distribution alimentaire RHF (Restauration Hors Foyer) tri-température sur la Nouvelle Aquitaine, le Groupe GMD assure la commercialisation de près de 8 000 références de produits alimentaires frais, épicerie et surgelé auprès de la restauration professionnelle. Via ses cinq sites de stockage, le Groupe dispose d'un fort maillage régional, pour entreposer des produits achetés auprès de producteurs locaux ou industriels, avant de les vendre aux collectivités, restaurateurs, crémiers, ainsi qu'aux boulangers-pâtisseries.

NOTRE IDENTITÉ

Depuis plus de 100 ans, nous tissons une relation privilégiée avec les professionnels des métiers de bouche. Proximité et réactivité sont les piliers du Groupe et nous nous engageons à les accompagner grâce à un éventail de services innovants et sur-mesure.

NOTRE MÉTIER



VOTRE SOLUTION LOCALE & RÉGIONALE

Engagé dans une stratégie de croissance durable, le Groupe GMD place la responsabilité d'entreprise au cœur de ses décisions et de ses pratiques en déployant une démarche de progrès continue.

La sécurité alimentaire des produits que nous distribuons est au cœur de notre activité quotidienne et nous nous devons d'assurer la totale maîtrise des produits qui nous sont confiés.

Avec nos 5 filiales indépendantes présentes sur la Nouvelle Aquitaine, nous revendiquons notre ancrage local qui nous confère une sensibilité particulière aux enjeux d'identité territoriale et de service de proximité.

Une équipe à votre service !



Jean Pierre DURGUEIL
Responsable Cellule Des Marchés
06 85 54 87 45
jp.durgueil@groupegmd.com



Aoitif LABLÉE
Cheffe commerciale CDM
07 72 14 67 13
a.lablee@groupegmd.com



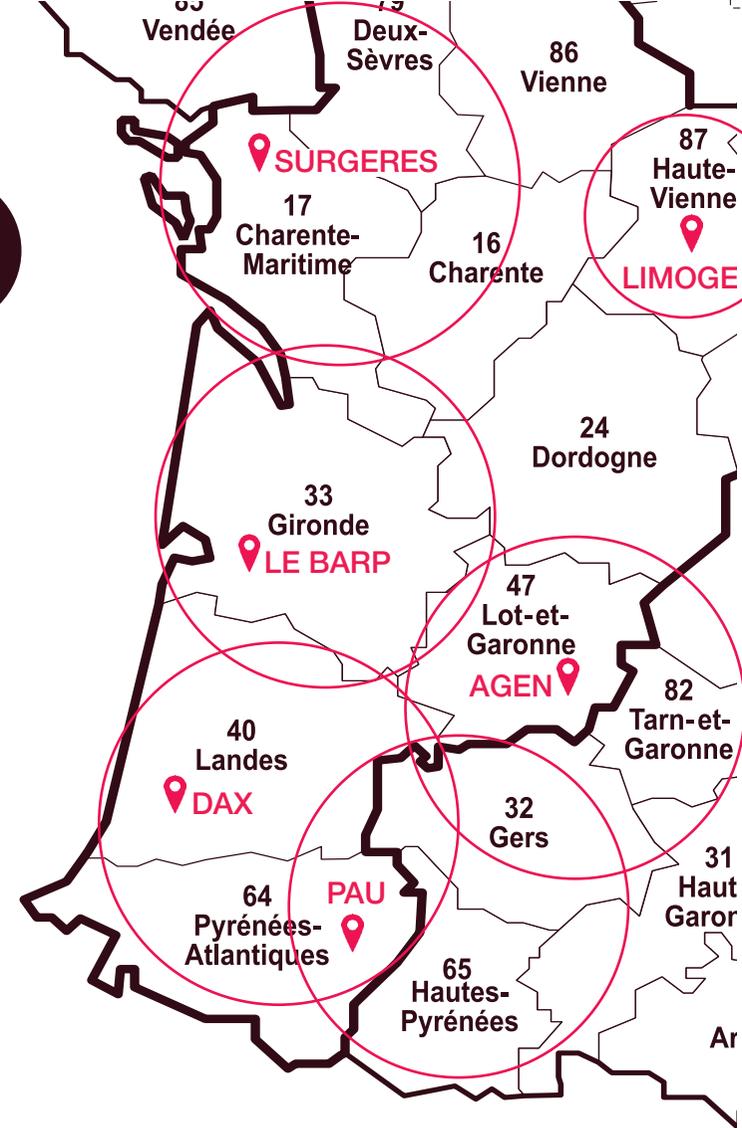
Corinne GAREL
Assistante commerciale ADV
05 24 63 12 43
c.garel@groupegmd.com



Océane LAMOLLE-LIGNAC
Responsable Marketing & Achats CDM
06 32 32 99 84
o.lamolle@groupegmd.com



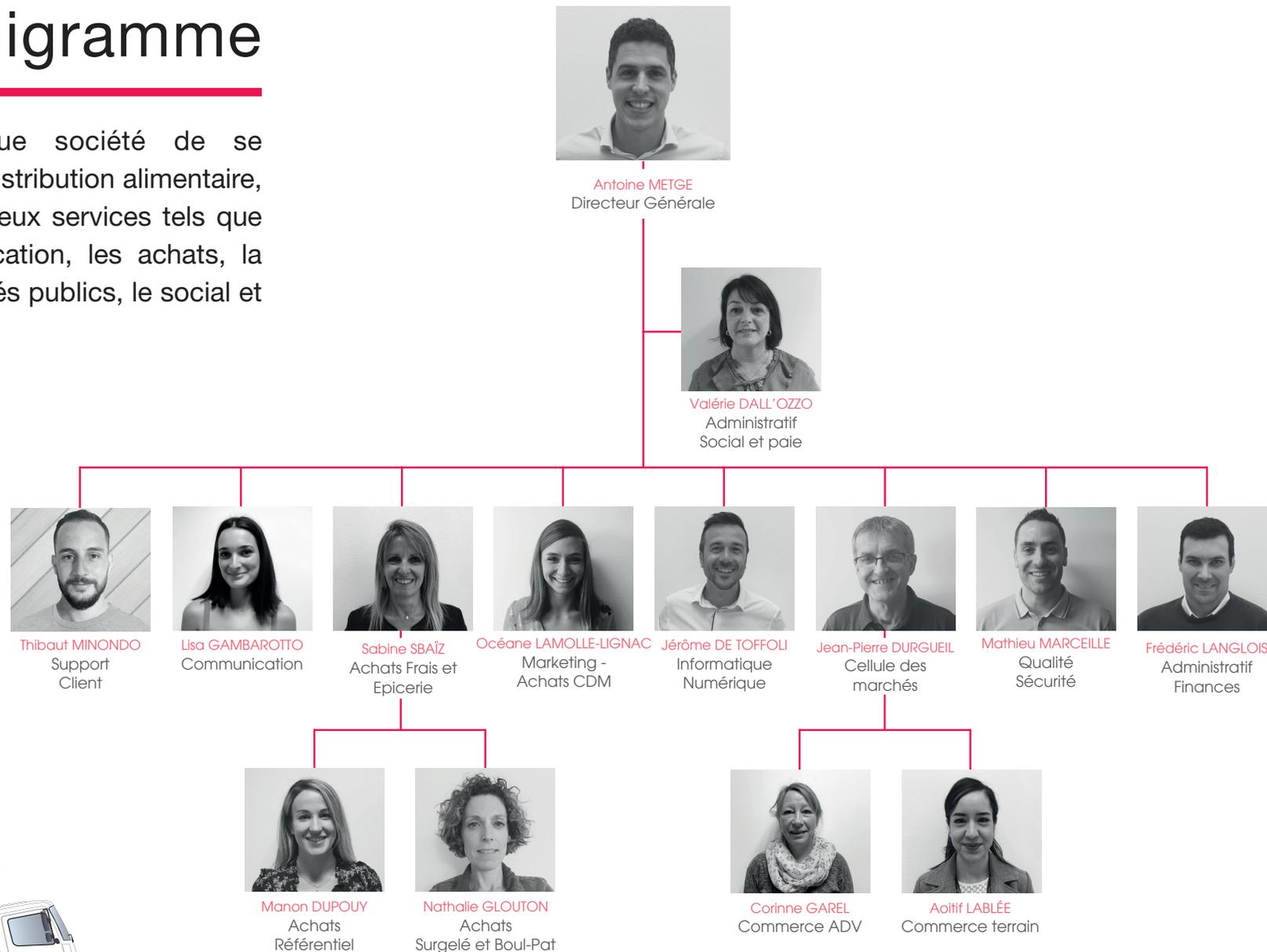
Mathieu MARCEILLE
Responsable Qualité
06 28 94 46 43
m.marceille@groupegmd.com



○ Zone de livraison
100 km à la ronde

Notre organigramme

Pour permettre à chaque société de se consacrer pleinement à la distribution alimentaire, la holding assure de nombreux services tels que l'informatique, la communication, les achats, la qualité, la cellule des marchés publics, le social et le financier.



LES FILIALES DU GROUPE GMD



 7,1 M€
 40 salariés
 3 000 m²

LES DELICES DE L'OUEST 

2 Rue de la Glacière
 17700 SURGERES
 Tel : 05 46 06 89 00
 Fax : 05 46 06 89 01
 contact@lesdelicesdelouest.fr

EPL LUCMARET 

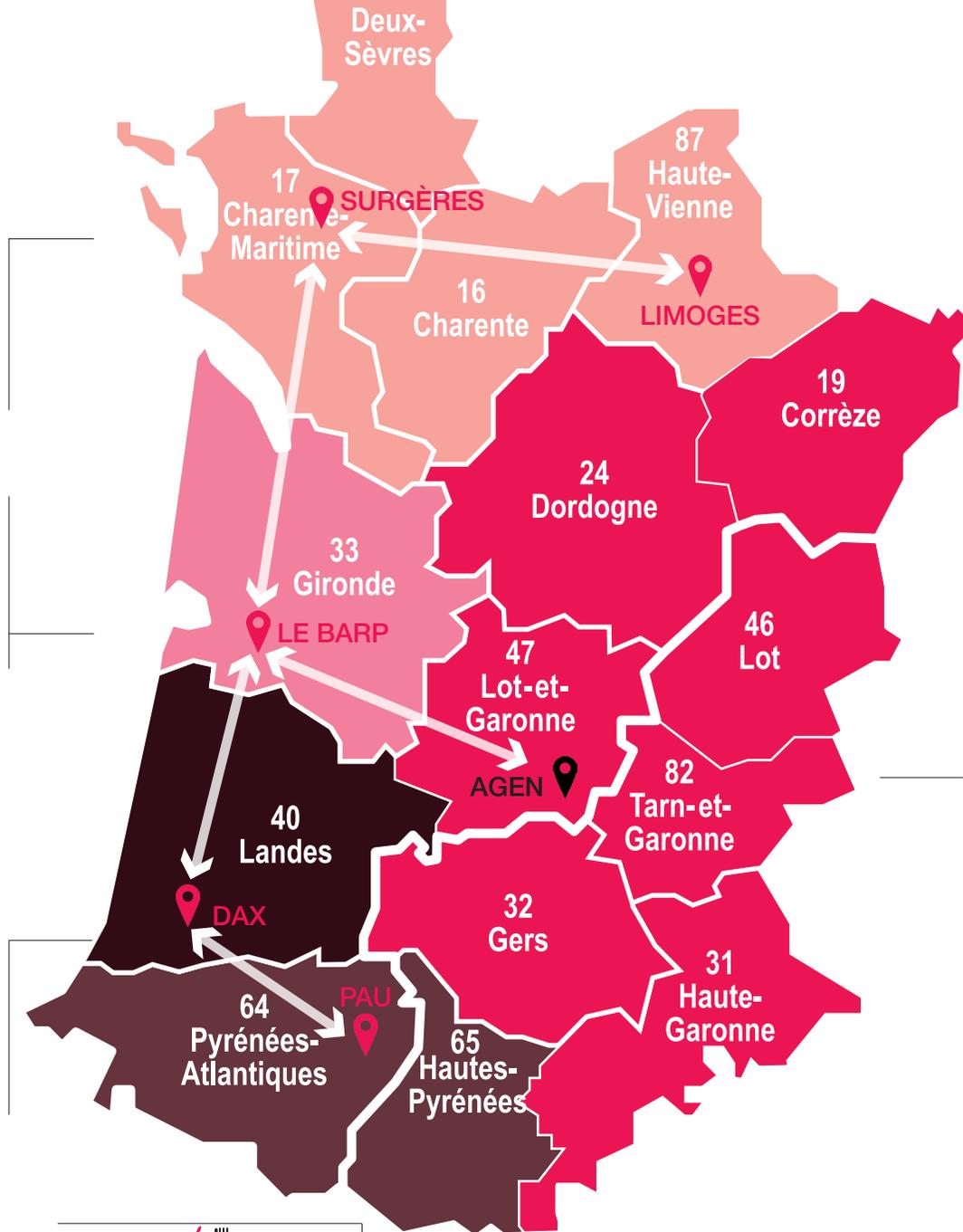
Avenue du Médoc 1 Zone
 Eyrialis 33114 LE BARP
 Tel : 05 24 73 16 30
 Fax : 05 24 73 16 32
 contact@eplbordeaux.fr

 2,1 M€
 12 salariés
 2 700 m²
 dont 1 000m²
 de surgelés

SLAD MULTIFRAIS 

Route de Peyrehorade
 40100 DAX
 Tel : 05 58 56 69 00
 Fax : 05 58 90 12 53
 contact@slad-multifrais.fr

 15,2 M€
 50 salariés
 4 200 m²
 dont 5 000m²
 de surgelés



PELISSIE 

41 Rue Jean Tucat
 64420 ESPOEY
 Tel : 05 59 16 09 00
 Fax : 05 59 16 09 16
 contact@laiterie-pelissie.fr

 7,4 M€
 28 salariés
 2 190 m²

	Surgelé		Fromage
	Frais		Salaison
	Epicerie		

Groupe GMD

Allée de Gascogne
 47000 AGEN
 Tel : 05 53 98 44 02
 Fax : 05 53 48 13 18
 contact@groupegmd.com

FROMAFRUIT 

Tel : 05 53 98 02 82
 Fax : 05 53 96 87 65
 contact@fromafruit.fr

 15,5 M€
 48 salariés
 4 500 m²

ANTONIN DEPUIS 1919 

Tel : 05 53 98 50 80
 Fax : 05 53 98 50 81
 contact@antonin-1919.fr

 11 M€
 19 salariés
 900 m²

Les flux intra-groupe

Pour toujours mieux satisfaire nos clients et assurer une disponibilité produits efficace, les flux de marchandises intra-groupe transitent journalièrement entre les sociétés.

Sur le principe de commandes dématérialisées (EDI), les sociétés peuvent disposer des produits A pour B en commandant avant 15h.

100% du surgelé fonctionne sur ce principe. La plateforme de stockage se trouve à la SLAD et alimente l'ensemble du Groupe GMD via la navette intra-groupe (superficie 1 050 m²). Il en est de même pour la sélection « Fromages & Salaisons » Antonin distribuée dans le Groupe.

Certains produits d'épicerie transitent également entre les sociétés. Par principe, chaque société reste autonome sur le frais.





CERTIFICAT

N° CSM/GMD002-001

certifie que le système de management de l'organisme :

G.M.DEVELOPPEMENT

Allée de Gascogne - 47000 AGEN

a été évalué et jugé conforme aux exigences de la norme :

ISO 9001 : 2015

pour les activités suivantes :

Activités support du Groupe GMD.

Délivré le : **02/07/2019**
Valable jusqu'au : **01/07/2022** (Sous réserve du maintien de la conformité du système de management de l'organisme)
Date originale de certification : **02/07/2019**

Guillaume REY Directeur Opérationnel



SOCOTEC Certification France
1 rue René Anjoly - 94250 GENTILLY - France
www.socotec-certification-international.fr

CERTIFICATION GMD ISO 9001 VERSION 2015

G.M. Développement est fière d'annoncer la certification de son système de management de la qualité selon le référentiel ISO 9001 : 2015, pour ses activités support du Groupe GMD par SOCOTEC certification France. Cette reconnaissance par un organisme tierce partie indépendant témoigne d'une étape phare franchie par l'entreprise et ses équipes.

L'audit conduit, en date du 26 juin 2019 a conclu au respect des exigences du référentiel ISO 9001 : 2015 et à la mise en place d'une véritable démarche d'amélioration continue dans le domaine de la qualité.

L'impact de cette certification et de la mise en place de la démarche qualité au sein du Groupe GMD est essentiel. Au-delà d'une formalisation des pratiques qui permettent aux équipes de travailler de manière efficace et homogène, la certification répond à des critères de sélection de plus en plus demandés par certains clients. Elle apporte également, aux prospects, investisseurs, fournisseurs plus de crédibilité aux projets portés par le Groupe GMD et témoigne ainsi de son engagement dans l'amélioration continue de ses services supports apportés aux filiales.

Nous avons mise en place une démarche groupe basée sur un système de management environnemental. Nous nous engageons sur des axes développés ci-dessous :

- 🗑️ Un système de **tri** des déchets favorisant la récupération et la revalorisation pour les déchets cartons, papiers, films plastiques, piles et accumulateurs. Nous avons des objectifs annuels de réduction de nos DIB (Déchets Industriels Banals)
- 💧 Une **gestion des énergies** et de l'eau avec une réduction de la consommation
- 🏠 Un agencement des locaux, afin de limiter l'effet de condensation (pièces chaudes / pièces froides)
- 🚗 Un **transport intégré** : formation de chauffeurs à l'éco conduite, utilisation de la Norme Euro 5 et 6, politique de renouvellement de parc (location moins de 3 ans), optimisation régulière des tournées et des distances parcourues.
- ♻️ Une **réduction de la consommation** de consommable, suivi des consommables utilisés. Mise en place d'alternatives environnementales permettant de réduire les déchets (dématérialisation des documents papiers, impression en recto-verso, copieur en réseau). Choix de consommable respectant l'environnement (ECOLABEL pour nos produits de nettoyage et d'entretien)

Le groupe GMD, pour le compte de ses filiales, a signé une **charte de coopérateur REGAL Nouvelle-Aquitaine**, (Réseau pour Eviter le Gaspillage Alimentaire). Par cette action, nous travaillons pour la lutte contre le gaspillage avec nos clients en menant des projets de recherche de solutions et des actions de sensibilisation.

<https://www.reseau-regal-aquitaine.org/kit-restauration-collective>

Le circuit court

Certains de nos approvisionnements se font par enlèvement directement chez le fabricant, afin de limiter l'impact sur l'environnement.

Nous sommes également attentifs aux nombres d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur.

Dans le même temps, nous réalisons un travail au niveau des approvisionnements, afin de cumuler des commandes et faire venir des camions complets.



STRATÉGIE & STRUCTURE DE L'OFFRE



Nos PICTOS :



G.M. Développement

Membre de l'association Interbio Nouvelle Aquitaine.

Orientation de notre offre sur les produits répondants au plus près des prérogatives de la loi EGALIM :

 Les produits Bio (20%) toutes les filiales sont certifiés ECOCERT (voir notre gamme de produit Bio active avec plus de 350 références).

 Les produits d'appellation d'origine (AOP, AOC, IGP, HVE), avec plus de 220 références.

 Une gamme de produit à base de protéine végétale (voir notre gamme sur le Catalogue RHF).

 Une offre sur des produits d'origine clairement identifiés (forte pression sur nos industriels).

 La R&D des gammes locales Nouvelle Aquitaine et Sud-Ouest (voir notre carte partenaires locaux avec plus de 430 références).

 La mise en avant des produits les moins transformés - la priorité aux articles **SANS**.

 Nous préconisons le retour aux fromages à la coupe (moins d'emballage, meilleure qualité).

La loi EGALIM

Les mesures pour la restauration collective

1. Des produits de qualité dans les assiettes (IGP, AOP, Label Rouge, AB, etc..)



2. Information des convives & affichage

3. Diversification des protéines et menu végétarien

4. Interdiction des bouteilles d'eau et barquettes en plastique

5. Diagnostic du gaspillage alimentaire



VERS UNE ALIMENTATION PLUS SAINE ET ÉQUILIBRÉE NOTRE DÉMARCHE CLEAN LABEL

LES 5 SANS



NOS PARTENAIRES LOCAUX



SAVOIR-FAIRE DE NOS RÉGIONS

Profondément attachés à la satisfaction client, nous nous engageons à proposer des solutions innovantes, accessibles et de proximité, ainsi qu'une qualité de service dans le respect de vos exigences. Faire perdurer les relations de confiance que nous avons avec nos partenaires, implantés dans un rayon de 200 km des sociétés est primordial, c'est pourquoi, depuis plus de 100 ans, ils nous sont fidèles et à l'écoute, afin d'améliorer votre quotidien.



Produits laitiers | **Salaisons & charcuteries** | **Volailles** | **Viandes élaborées** | **Spécialités de chèvre** | **Beurres** | **Fromages & beurres** | **Plats cuisinés surgelés** | **Farines de céréales** | **Yaourts artisanaux** | **Fromages portions** | **Produits laitiers**

SAISON | Salaisons & charcuteries
AVI-CHARENTE | Entremets gourmands
SAVENCIA FROMAGE & DAIRY | Beurres AOP
L'Angeleys | Crèmes glacées & sorbets artisanaux
CUISINOR | Huiles végétales & biologiques
Le Crémier des Gastronomes | Pâtisseries canelées
DESTINATION | Café, thé & cacao biologiques
Sucre | Sucre
Le Pain de L'Angeleys | Pâtisseries landaises
Océanides | Huiles végétales & biologiques landaises
Le Crémier des Gastronomes | Foie gras & viande de canard
SARRADÉ | Foie gras & viande de canard
Bonduelle | Légumes
BERNADÉT | Plats cuisinés surgelés
LARIGUE | Charcuteries & traiteur

Montique | **FRANCE QUINA** | **Maitre Coq** | **Jean ROUTHIAU** | **Chèvre** | **PAMPIE** | **SEVRE & BELLE** | **Marie RESTAURATION** | **PERIGORD** | **Péchalou** | **SAVENCIA** | **LES FAYÈS**

Charente-Maritime | **Charente** | **Creuse** | **Haute-Vienne** | **Corrèze** | **Dordogne** | **Gironde** | **Lot-et-Garonne** | **Lot** | **Aveyron** | **Landes** | **Tarn-et-Garonne** | **Gers** | **Haute-Garonne** | **Tarn** | **Pyrénées Atlantiques** | **Hautes Pyrénées** | **Hautes Landes** | **Armée**

Gilles Le Tissier | Pâtisseries surgelées
PONTHIER | Purées de fruits
LA QUERCYNOISE | Foie gras & viande de canard
ANDROS | Andros ambient
SOULIE | Plats cuisinés
CROS | Charcuteries & salaisons
API | Gamme de fruits cuits
MILHAU | Charcuteries & salaisons
les fromageries occitanes | Fromages & affineur
Selgneux | Charcuteries, salaisons & conserves

Mateoq | Fromages & affineur
FERME | Yaourts fermiers & biologiques
SAISONNES PYRENEENNES | Salaisons pyrénéennes
PATELIERE | Ingrédients pour la pâtisserie
DANONE | Yaourts & crèmes desserts
Fromage Affineur

BASTIDARRA | Yaourts artisanaux
BIO VIVER | Épicerie biologique
Vitamont | Boissons biologiques
Fruit gascoun | Ovoproduits
Cité Gourmande | Spécialiste de la pomme de terre
Fromages & affineur | **BONCOLAC** | Pâtisseries & toasts apéritifs
Pruneaux & fruits secs | **Pruneaux & fruits secs**

Touch de Chef | Sauces gourmets
daucy FOODSERVICE | Légumes
Confitures & compotes



groupegmd.com

SLAD MULTIFRAIS

Route de Peyrehorade
40100 DAX

Tel : 05 58 56 69 00

Fax : 05 58 90 12 53

contact@slad-multifrais.fr

FROMAFRUIT

Allée de Gascogne
47000 AGEN

Tel : 05 53 98 02 82

Fax : 05 53 96 87 65

contact@fromafruit.fr

EPL LUCMARET

Avenue du Médoc 1 Zone
Eyrialis 33114 LE BARP

Tel : 05 24 73 16 30

Fax : 05 24 73 16 32

contact@eplbordeaux.fr

PELISSIE

41 Rue Jean Tucat
64420 ESPOEY

Tel : 05 59 16 09 00

Fax : 05 59 16 09 16

contact@laiterie-pelissie.fr

LES DELICES DE L'OUEST

2 rue de la Glacière
17700 SURGERES

Tel : 05 46 06 89 00

Fax : 05 46 06 89 01

contact@lesdelicesdelouest.fr