



L'ÉCHO

DE SAINT CHARLES INTERNATIONAL

1^{er} trimestre 2021 - Edition n°23

Saint-Charles
INTERNATIONAL
FRUITS & LÉGUMES - PERPIGNAN - FRANCE



VERSION MOBILE

Scannez ce QR code et accédez à la version digitale



Saint Charles International, ce sont des entreprises, des milliers de tonnes de fruits et légumes, mais ce sont avant tout des hommes et des femmes qui vivent et travaillent chaque jour sur la plateforme. Ce journal a été voulu et pensé pour eux, afin de les informer un peu plus sur tout ce qui se passe dans cet écosystème parfois méconnu.

Partons donc à la découverte du « Saint Charles' World », et surtout, n'hésitez pas à faire circuler ce petit journal à l'intérieur comme à l'extérieur de votre entreprise.

/// PAS LOIN DE 2 TONNES DE VITAMINES POUR LES ÉTUDIANTS !



Sous l'impulsion de plusieurs entreprises de la plateforme, l'idée d'une centralisation par le Syndicat de « dons de fruits et légumes » à destination des étudiants a été validée par les membres des Bureaux du Syndicat National des Importateurs / Exportateurs de Fruits et Légumes et de Saint-Charles Export.

Ainsi, mardi 16 mars, Saint Charles International a lancé l'opération :

« DES VITAMINES POUR LES ÉTUDIANTS ! »

En effet, et dans la continuité des opérations mises en place en 2020 par la plateforme au profit des personnels soignants, les professionnels de Saint-Charles ont souhaité, cette fois-ci, apporter leur soutien à ce jeune public,

particulièrement frappé par les conséquences de cette crise sanitaire, qui plonge nombre d'entre eux dans des situations de grande précarité.

« Saint Charles International est engagé depuis 4 ans en tant que mécène fondateur de la Fondation UPVD, et c'est en collectif qu'il participe à de nombreuses opérations pour les étudiants, pour leur insertion professionnelle par exemple, pour l'entrepreneuriat, pour assurer la réussite des étudiants à besoins particuliers... » précise le président de l'Université et de la Fondation UPVD, Yvan AUGUET. Avec cette opération, les entreprises de Saint Charles International vont plus loin et répondent aux besoins créés par la crise en proposant des fruits et légumes, aliments « santé » qui font souvent défaut.

4 dates pour des fruits et légumes frais distribués chaque semaine à 200 étudiants environ

Cette opération visait à mettre en place une collecte de fruits et légumes à partir de dons effectués et récoltés chaque mardi matin auprès des adhérents du Syndicat National des Importateurs / Exportateurs de Fruits et Légumes – Saint-Charles, et ce, jusqu'au mardi 13 avril inclus. L'ensemble des produits récoltés étaient ensuite intégralement livrés à l'Université de Perpignan Via-Domitia, qui organisait de son côté, avec le concours du CROUS de Montpellier-Occitanie et des bénévoles du Secours Populaire, la distribution auprès des étudiants en situation de précarité.

La 1^{ère} collecte a permis de distribuer, jeudi 18 mars, 470 kilos de fruits et légumes frais accompagnés de sacs en tissu habituellement utilisés par Saint-Charles Export lors des salons internationaux. Ainsi, chaque étudiant a pu composer lui-même son panier de 3 à 4kg de fruits et légumes, et ce sont entre 150 à 200 étudiants qui ont pu être servis.

Hamza témoigne : « C'est une très bonne initiative pour nous aider, nous étudiants. A cause de la crise sanitaire, c'est compliqué financièrement. On nous distribue des produits de qualité et c'est super. Je n'ai pas l'habitude d'acheter des fruits et légumes frais comme ça... ».

Parmi les produits récoltés, il y avait notamment des citrons, des mandarines, des clémentines, des oranges, des carottes, des concombres, des courgettes, des fèves, des haricots coco, des haricots verts, des tomates, des tomates cerises, des champignons, des pomelos, des fraises, des melons, des poires, des artichauts, des patates douces, des pommes, des aubergines, des poivrons, des piments, des oignons, des pommes de terre, des brocolis et des aubergines.

En complément de la 1^{ère} collecte, Saint-Charles Export a également fait don de jus de fruits régionaux (jus de pêches, de pommes, de pommes/gingembres, de cerises et de pommes/poires) habituellement servis aux clients et fournisseurs des entreprises de la plateforme

sur les différentes manifestations internationales auxquelles le groupement participe habituellement, mais qui n'ont pu se tenir depuis plus d'un an en raison de la situation sanitaire.



Cette opération a donc été renouvelée les mardis 23 et 30 mars, ainsi que le mardi 13 avril.

Ainsi, ce sont pas loin de 2 tonnes (1 715 kg) qui ont été distribuées auprès d'étudiants dans le besoin.

Parmi les étudiants, nous avons pu recueillir d'autres témoignages :

« Je suis arrivé en octobre à l'UPVD, étudiant en master calcul haute performance. Je n'ai pas pu trouver de job étudiant pour financer mes études. Logé à la cité U, je suis content de ces dons en fruits et légumes surtout pour les oranges et mandarines... ».

« C'est le genre de produits que j'ai l'habitude d'acheter mais avec ce type de collecte, cela me permet de rester une à deux semaines sans avoir besoin de faire de course. Ce genre d'initiative aide beaucoup les étudiants ».

« Je suis très content de cette aide car en ce moment je n'ai pas de job étudiant donc c'est un soutien très important pour moi. Je viens toutes les deux semaines, cela me permet d'avoir d'autres choses à manger que ce que j'achète habituellement en supermarché, et de très bons produits en plus ».

« C'est vraiment une chance de pouvoir bénéficier de cette distribution, cela fait du bien de voir qu'on nous aide, nous étudiants. C'est une période compliquée que nous vivons. Je n'ai pas l'habitude de manger autant de fruits et légumes ; j'ai choisi aujourd'hui des légumes que je ne mange presque jamais, mais c'est bien, je vais apprendre à les cuisiner. Cela m'aide à manger plus équilibré et c'est bon pour ma santé comme pour mon moral. Merci aux entreprises de Saint-Charles pour cette initiative ».



C'est avec beaucoup de fierté et d'humilité que cette opération a été mise en place au profit des étudiants. La plateforme Saint-Charles est honorée, au travers de ces différentes distributions, de pouvoir contribuer, même de manière modeste, à améliorer le quotidien de celles et ceux qui seront demain les futurs collaborateurs de nos entreprises, à même de soutenir la compétitivité et l'attractivité de Saint-Charles International. Cette opération, rendue possible par la contribution d'une multitude d'entreprises, montre la force du collectif comme la résilience des dirigeants et des salariés de la plateforme face à cette crise !

/// BILAN DÉMARCHE QUALITÉ SAINT-CHARLES 2019-2020

Rendez-vous incontournable pour le Syndicat National des Importateurs / Exportateurs de Fruits et Légumes de Saint-Charles International, la réunion « Bilan » concernant la restitution 2019/2020 des actions menées dans le cadre de la Démarche Qualité Saint-Charles (DQSC) s'est tenue.

Comme à l'accoutumée, cette rencontre a été organisée sous l'égide du Directeur Régional du pôle CCRF et métrologie Occitanie, Monsieur Joël BONARIC.

Les échanges ont permis d'aborder, sur la forme comme sur le fond, les très bons résultats obtenus par le Syndicat et ses entreprises signataires dans la maîtrise et l'application de ce référentiel « Qualité ».



Au cours de cette séance, il a également été présenté par Madame Alexia DESSEMOND, Ingénieur et Auditrice du CTIFL, les résultats obtenus par les entreprises signataires de la convention DQSC lors des audits triennaux qui se sont déroulés du 18 au 22 janvier 2021.

Les constats réalisés par les 4 ingénieurs du CTIFL, mobilisés à cette occasion, ont convaincu Monsieur BONARIC de la parfaite maîtrise des 122 exigences auditées. En effet, les résultats de ces audits triennaux révèlent, pour les 62 entreprises « conventionnés » dans la DQSC, une moyenne générale de conformité de 92,7 %.

En quelques chiffres, pour cette campagne 2019 / 2020, les exigences « Qualité » des 62 signataires de la « DQSC » peuvent être résumées ainsi :

- **Transmission par le Syndicat de :** 201 bulletins de « *veille sanitaire* » / 16 circulaires d'information / 30 veilles réglementaires.
- **Formation par le Syndicat de 155 salariés.** Des formations « *Initiales* » et « *Continues* » liées au label DQSC... , mais également d'autres formations réalisées tout au long de l'année sur des thématiques particulières (*HLACCP en collectif et en Individuel dans l'entreprise, ou encore formation « produits spécifiques » en entreprise*).
- **Réalisation par le Syndicat de :** 3 audits partiels (*) par entreprise signataire, pour un total annuel de 185 audits partiels effectués, et dont le taux de conformité global pour cette campagne est de 91,5 %.
- **Réalisation par les entreprises signataires,** via la mutualisation mise en place par le Syndicat, de 2 096 analyses auprès des laboratoires conventionnés par la DGCCRF dans le cadre de la « DQSC » : Laboratoire Départemental CAMP et Laboratoire Phytocontrol.

(*) : Thèmes des audits partiels : système documentaire / maîtrise des paramètres / contrôle à réception / plan d'analyses résidus / traçabilité / infrastructures / Communauté Electronique Privée et Logo...



Enfin, les représentants de la DIRECCTE ont pu apprécier, malgré le contexte sanitaire difficile que nous traversons tous, le maintien de la dynamique de progrès entretenue dans le cadre de cette Démarche, avec notamment l'aboutissement d'engagements pris lors du précédent bilan, comme :

- **Le recrutement d'une seconde Animatrice Qualité** au service des entreprises signataires : Madame Elora LASCOMBES.
- **La mise en place d'une nouvelle identité visuelle** de ce label.
- **L'avènement, après une période test, d'une nouvelle prestation d'Audit, Conseil et Accompagnement Qualité** à destination des professionnels de la filière du négoce mais aussi du transport et de la logistique.

Cet après-midi du 11 mars a également été l'occasion d'établir un véritable « rétroplanning » entre la DIRECCTE et le Syndicat, afin de mener à bien la révision de la convention triennale devant être signée entre l'Administration et le SNIFL courant septembre 2021 pour la période 2021/2024.

Avec ce prochain renouvellement de la Démarche Qualité Saint-Charles, les représentants de l'Administration, présents sur Perpignan à l'occasion de ce « Bilan », ont tenu à souligner l'incroyable maîtrise du Syndicat et de ses entreprises signataires en termes de protocoles « Qualité, d'hygiène et de sécurité sanitaire », comme le formidable levier d'entraînement que cette dynamique représente pour l'ensemble de la filière.

Participaient à cette rencontre :

- **Pour la DIRECCTE** : M. Joël BONARIC (*Directeur Pôle CCRF et métrologie Occitanie*), Mme Maryse DERAY (*Cheffe de service - Service Pilotage, Anim. Technique et Appui aux DD(CS)PP*), M. Nicolas OULES et M. Thibault MOURGUES (*Inspecteurs techniques régionaux Fruits et Légumes*)
- **Pour la DDPP 66** : Mme Estelle BOHBOT (*Directrice de la DDPP 66*) et M. Gilles STOQUART (*Chef du service CCRF DDPP 66*)
- **Pour le Laboratoire Départemental CAMP** : M. Arnaud BRETECHER (*Responsable du département Chimie*) et Mme Stéphanie MARTINEZ (*Adjointe au Responsable Sécurité Alimentaire*)
- **Pour le Laboratoire Phytocontrôle** : M. Fabien MERILLAC (*Responsable Agence Toulouse*)



/// ACTUALITÉS D'INTERFEL



Du 25 janvier au 7 mars, Frutti et Veggi fêtaient l'hiver. A l'occasion de cette campagne promotionnelle, les 2 mascottes des fruits et légumes frais donnaient de bons conseils pour un petit déjeuner fruité !

Pour rappel, il est possible de retrouver Frutti & Veggi sur Gulli, TFOU et M6 Kids.



Comme chaque année, FranceAgrimer et Interfel ont présenté le « **Baromètre de confiance des fruits et légumes frais** ». Cette étude vise à mesurer la confiance accordée par les consommateurs français aux fruits et légumes frais.

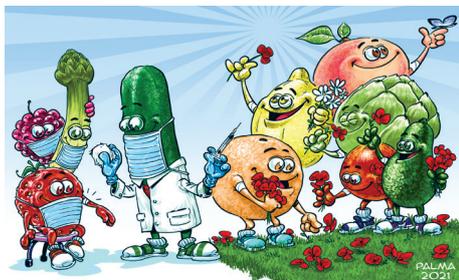


/// L'OPÉRATION « CAFÉ OFFERT » RENOUELÉE CETTE ANNÉE

Malgré le contexte particulier, Saint Charles International a renouvelé l'opération « café offert » en ce début d'année. Sur 2 000 tickets distribués, environ 200 ont été utilisés, ce qui a permis à certains chauffeurs qui en avaient le temps, d'aller prendre un café à la Brasserie Saint-Charles, partenaire de cette opération depuis maintenant de nombreuses années.

DES QUESTIONS OU SUGGESTIONS ?

Contactez le service communication au 04 68 54 66 40 ou par email : communication@saintcharlesinternational.fr



/// SAINT CHARLES INTERNATIONAL A REÇU



M. BILLES & M. FOURCADE
AURCA (Agence d'Urbanisme Catalane
Pyrénées Méditerranée)

///SAINT-CHARLES 2020-2040

Comme nous l'avions évoqué dans les précédents numéros de l'Echo de Saint-Charles, le travail entrepris depuis maintenant 2 ans pour l'élaboration du Schéma Directeur de Développement et d'Aménagement « *Saint-Charles 2020-2040* » se poursuit. Il a notamment été officialisé en ce début d'année le portage par Perpignan Méditerranée Métropole (PMM) de cette étude. Un 1^{er} diagnostic dynamique sur l'état des lieux et les perspectives de développement de la plateforme est d'ores et déjà en cours avec l'AURCA. La DDTM (Direction Départementale des Territoires et de la Mer) a, de son côté, mobilisé de l'ingénierie et de l'expertise auprès de tous les acteurs du développement du territoire (public / privé) et rassemblé des accompagnements financiers auprès de différents organismes publics (EPF Occitanie / DREAL Occitanie / Ministère de l'Ecologie – Direction des Infrastructures et des Transports). Ce travail collaboratif a permis d'aboutir à un cahier des charges. Ce dernier a fait l'objet d'un « avis d'appel public à la concurrence » lancé par la Communauté Urbaine de Perpignan. Les résultats de cet appel d'offres sont intervenus fin mars. La sélection du Bureau d'Etude, nécessairement pluridisciplinaire au regard de l'ampleur de la tâche, devrait se faire courant avril. Un comité de pilotage de lancement sera organisé fin avril / début mai marquant le début de 12 mois de travaux d'études.

///POINT SALONS INTERNATIONAUX

Comme beaucoup d'entre vous le savent déjà, compte tenu de cette période particulière, le salon MEDFEL n'aura pas lieu physiquement. En effet, il se tiendra sous une forme digitale avec des tables rondes regroupant des experts sur différentes thématiques, et ce, chaque mardi. Un format inédit, court & efficace, où un programme en 2 temps sera proposé aux professionnels de la filière : ouverture sur les prévisions de récoltes, puis webinaires animés par des experts autour de thématiques clés comme : *l'évolution du comportement des consommateurs, les enjeux du e-commerce et du drive, le bio, l'agroécologie et les labels*. Ces prises de parole seront à suivre en français, en italien et en espagnol. « **Les Mardis de**



MEDFEL » auront lieu en ligne, de 16h00 à 18h00, les :

- Mardi 04 mai 2021 : prévisions européennes de récoltes « Abricot » & prévisions de récoltes France « Pêche et Nectarine ».
- Mardi 11 mai 2021 : prévisions européennes de récoltes « Melon ».
- Mardi 25 mai 2021 : prévisions européennes de récoltes « Pêche et Nectarine ».

« **Les Mardis de MEDFEL** » sont portés par la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée et organisés par l'Agence Régionale de Développement Economique AD'OCC et SPAS Organisation.



L'édition spéciale du salon Fruit Logistica, qui devait se tenir à Berlin du 18 au 20 mai, est annulée à cause de la pandémie de coronavirus qui continue à sévir en Europe et dans le monde. Cette nouvelle a été annoncée dans un communiqué de presse le 18 mars dernier. Le prochain salon est prévu du 9 au 11 février 2022.



L'édition de Fruit Attraction Madrid (5 au 7 octobre 2021) sera hybride, à la fois physique et digitale : « Phyigital ».

Pour cette nouvelle édition, en raison de la pandémie, Fruit Attraction remet en place le système « Live Connect » comme l'année précédente. Pour rappel, il s'agit d'une plateforme digitale définie par les organisateurs comme le premier réseau social professionnel de la filière fruits et légumes. Un écosystème numérique qui combine un espace d'exposition, une place de marché de produits et services, un réseau de contacts professionnels, des opportunités de réseautage et d'affaires, du B2B en ligne, du chat, des appels électroniques et un programme permanent de conférences, forums et débats.

Pour la partie physique, l'Ifema a prévu tout un tas de mesures autour d'un protocole de sécurité sanitaire :

E-tickets avec accès via un pass sur votre mobile, contrôles de température et contrôle de capacité d'accueil, port obligatoire d'un masque, distance minimale de sécurité avec contrôle des files d'attente et signalisation au sol, politique de non-contact, écrans rappelant les directives, protocoles de nettoyage et de désinfection, protocoles spécifiques de qualité de l'air.

/// LES APPRENTIS DE L'AFTRAL INITIÉS À LA DÉMARCHE QUALITÉ SAINT-CHARLES



Les 22, 23 et 24 mars dernier, le SNIFL recevait un groupe de 19 étudiants en alternance, notamment dans des entreprises de la plateforme. Ces derniers, qui préparent un BAC / CAP Logistique au centre de formation de l'AFTRAL, ont ainsi pu suivre une initiation / montée en compétences à la Qualité. Durant cette formation dispensée par une des Animatrices Qualité du Syndicat, les élèves ont été sensibilisés aux bonnes pratiques en matière d'hygiène et sécurité alimentaire, aux techniques d'agrégage, comme aux normes de commercialisation des produits, etc..., un programme complet réparti sur 2,5 jours. Une autre session aura lieu en juin prochain avec des alternants en provenance d'autres cursus.