



Centre Régional des Œuvres Universitaires et Scolaires Lorraine

CAHIER DES CLAUSES PARTICULIERES

**FOURNITURE DE PAINS FRAIS
AUX ETABLISSEMENTS
GERES PAR LE CROUS LORRAINE**

Appel d'Offres N°261003

Ce cahier comporte 13 pages dont 2 annexes.

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ

Le présent marché a pour objet la fourniture de pains frais et autres produits de boulangerie, cuits du jour, aux restaurants universitaires de Nancy, Metz et Longwy ainsi qu'aux Ateliers de fabrication de sandwiches gérés par le Centre Régional des Oeuvres Universitaires et Scolaires (Crous) Lorraine.

La liste des restaurants gérés par le Crous Lorraine figure en annexe n°2 du présent Cahier des Clauses Particulières.

1.1 - DEFINITION DE LA FOURNITURE

Le présent marché porte sur la fourniture des produits répertoriés sur le catalogue que le candidat utilise à l'égard de sa clientèle habituelle, et plus particulièrement des produits suivants :

❖PRODUITS COMMANDES DE MANIERE RECURRENTE

- petits pains **40 gr environ cuits** (variante bio)
- petits pains **30 gr environ cuits** (variante bio) pour le lot 4 uniquement
- baguette 250 gr environ
- 1/2 baguette ,150 gr et 30cm environ
- 1/4 de baguette, 70 gr environ
- pains pour paninis
- pains pour Kebab
- pains bagnat ronds

❖PRODUITS COMMANDES PONCTUELLEMENT

- pains spéciaux aux céréales, noix, seigle, sésame,en petits pains individuels ou coupés
- pavés
- croissants nature, chocolat, amandes
- pains au chocolat
- triangles aux amandes
- escargots
- chouquettes
- mini beignets sucrés
- marbré
- etc.

Le titulaire du marché fournira lesdits catalogues aux restaurants universitaires du Crous figurant en annexe.

NOTA :

Le titulaire doit veiller à assurer une qualité constante des produits qu'il propose, et en particulier des demi-baguettes qui ont vocation à être tranchées manuellement dans le sens de la longueur pour être garnies afin de confectionner des sandwiches.

D'une façon générale, les marchandises offertes, vendues et livrées devront répondre aux spécifications, normes et prescriptions prévues par les lois, règlements et décisions en vigueur au jour de livraison, et impérativement aux caractéristiques techniques figurant en annexe 1 du présent C.C.P.

1.2 - DUREE

Il s'agit d'un marché à bons de commande conclu sans minimum ni maximum, passé pour une période de douze mois, à compter du 1^{er} septembre 2026.

Il pourra être reconduit de façon tacite à trois reprises. La durée totale du marché ne peut excéder quatre ans.

1.3 - DECOMPOSITION EN LOTS

La fourniture est décomposée en lots, selon la répartition suivante :

- Lot 1 : pains individuels frais pour les restaurants universitaires de Nancy et son agglomération ;
- Lot 2 : pains individuels frais pour les restaurants universitaires de Metz et Yutz ;
- Lot 3 : pains pour la fabrication de sandwichs (Nancy et Metz) ;
- Lot 4 : pains individuels frais pour le secteur de Longwy.

1.4 - QUANTITES

A titre indicatif, l'estimation des quantités probables des produits les plus fréquemment commandés sur une période d'un an, est précisée dans le tableau ci-dessous. Ces quantités ne sont fournies qu'à titre informatif et ne constituent pas d'engagement de la part de l'Administration.

Type de pain	Restaurants universitaires Nancy et aggro	Restaurants universitaires Metz et Yutz	Ateliers de fabrication	R.U. de Longwy
Pains individuels 40 gr	755 211	349 262		20 000
Pains individuels 30 gr				110 000
Pain panini			342	
Pan bagnat rond			99 156	
Pain kebab			332	
½ baguette			160 646	
½ baguette campagne			23 515	

1.5 – MONTANT MAXIMUM

Les montants annuels maximums par lot sont les suivants :

N°	Objet	Montant maxi HT
1	Pains individuels frais pour les restaurants universitaires de Nancy et son agglomération	150 000 €
2	Pains individuels frais pour les restaurants universitaires de Metz et Yutz	80 000 €
3	Pains pour la fabrication de sandwichs (Nancy et Metz)	160 000 €
4	Pains individuels frais pour le secteur de Longwy	30 000 €

ARTICLE 2 - DOCUMENTS CONTRACTUELS

Le marché est constitué par les documents contractuels énumérés ci-dessous par ordre de priorité décroissante

a) l'acte d'engagement et son annexe,

b) le présent Cahier des Clauses Particulières et ses annexes, dont l'exemplaire conservé dans les archives de l'Administration fait seul foi,

c) le Cahier des Clauses Administratives générales applicables aux marchés publics de fournitures courantes et de services,

d) le Cahier des Clauses Techniques Générales, les spécifications techniques approuvées par arrêtés ministériels applicables aux prestations faisant l'objet du marché et déterminées comme suit : spécifications et recommandations du Groupe Permanent d'Etude des Marchés de Denrées Alimentaires (G.P.E.M.D.A.) s'il en existe pour les denrées ou produits considérés.

ARTICLE 3 -PASSATION DES COMMANDES

Les commandes seront émises par les Restaurants Universitaires en fonction de leurs besoins.

Les commandes seront passées par le moyen de bons de commande délivrés par le Directeur du restaurant ou son représentant qui comporteront :

- la référence du marché
- la désignation de la prestation
- la quantité commandée
- le lieu, la date et l'heure de livraison.

Les bons de commande seront signés par le Directeur du restaurant universitaire ou par son représentant.

ARTICLE 4- CONDITIONS DE LIVRAISON

La fourniture doit être livrée franco de port et d'emballage au lieu, à la date et aux heures précisées sur le bon de commande, sous peine d'un éventuel refus de la livraison, les manutentions demeurant, en tout état de cause, à la charge du fournisseur. Elle doit être accompagnée d'un bulletin de livraison établi en un original et une copie qui précise :

- les noms et adresse du titulaire du marché ;
- la date de livraison ;
- la référence à la commande ;
- la désignation des marchandises commandées ;
- les quantités livrées ;
- les prix unitaires et totaux, hors TVA d'une part et T.T.C. d'autre part ;

L'original du bulletin de livraison est destiné à l'Administration. La copie visée par le directeur du restaurant ou son représentant est remise au titulaire du marché ou à son représentant.

4.1 – FREQUENCE DE LIVRAISON ET PERIODES D'ACTIVITE

CAS GENERAL

Les livraisons doivent être conformes aux commandes.

Le fournisseur est tenu d'assurer des livraisons journalières **cinq fois par semaine**, les lundi, mardi, mercredi, jeudi et vendredi, aux heures déterminées par le directeur du restaurant universitaire et figurant sur le bon de commande (en général de 7h pour les baguettes et demi-baguettes et jusqu'à 10h pour les petits pains).

Nota : l'activité subit une forte baisse lors des vacances universitaires du fait que la plupart des restaurants universitaires sont fermés

CAS PARTICULIERS

- Restaurants Universitaires (lots 1 et 2)

Les équipes des différents restaurants de l'agglomération nancéienne assument des permanences tournantes les week-ends et à l'occasion des vacances scolaires.

Ces permanences ont lieu sur un seul restaurant universitaire : Le restaurant du Cours Léopold de Nancy.

En fonction du restaurant chargé des permanences lors des week-ends et des vacances scolaires, des livraisons supplémentaires doivent être prévues **au Restaurant du Cours Léopold à Nancy** (tous les samedis et dimanches et lors des vacances scolaires) ou, éventuellement en cas de fermeture exceptionnelle du Restaurant du Cours Léopold, à tout autre Restaurant de Permanence désigné sur l'agglomération nancéienne.

- Ateliers de fabrication (lot 3)

Les ateliers de fabrication de Vandoeuvre devront impérativement être livrés le matin à 4h00, ceci afin de leur permettre de confectionner les sandwiches qui seront vendus le jour même dans les cafétérias du Crous.

Important : Le pain devra être livré froid.

Les ateliers de fabrication de Saurupt et Metz devront être livrés pour 5h45.

Le respect des heures de livraison est indispensable pour la bonne marche des restaurants universitaires. Le non-respect de cet engagement pourra entraîner la résiliation immédiate du marché, en cas de manquements répétés, sans que le titulaire puisse prétendre à une indemnité.

4.2 - TRANSPORT

Les conditions de transport des produits sont au minimum celles édictées par la réglementation en vigueur à l'instant de la livraison (notamment l'arrêté ministériel du 20 juillet 1998 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables).

4.3 - PRESENTATION DE LA FOURNITURE A LA LIVRAISON

Les normes à respecter (emballages, état sanitaire ...) sont précisées en annexe du présent cahier des clauses particulières.

4.4 – PENALITES DE RETARD

En cas de non-respect des horaires de livraison, par dérogation au CCAG/FCS, le Crous se réserve la possibilité d'appliquer sera appliqué des pénalités s'élevant à 5% de la valeur de la prestation.

ARTICLE 5 - OPERATIONS DE VERIFICATION - ADMISSION

La réception quantitative (poids, nombre d'unités...) et la réception qualitative (salubrité, qualité...) sont effectuées à l'instant de la livraison par le directeur du restaurant ou son représentant. Toutefois, des échantillons peuvent être prélevés et envoyés pour analyse à un laboratoire choisi par le Crous. Les frais d'analyse ou d'expertise seront supportés par le fournisseur si les résultats lui sont défavorables, ou par l'acheteur dans le cas contraire.

5.1 - VERIFICATION QUANTITATIVE

En cas de non-conformité entre la fourniture livrée et le bon de livraison, ledit bon et son duplicata sont rectifiés sous la signature des deux parties.

Si la quantité livrée n'est pas conforme à la commande, le directeur du restaurant ou son représentant peut mettre le titulaire du marché en demeure :

- de reprendre immédiatement l'excédent si la livraison dépasse la commande ;
- de compléter la livraison, en cas contraire, dans les délais qui lui seront prescrits, à concurrence de la quantité totale prévue par la commande.

5.2 - VERIFICATION QUALITATIVE

La vérification qualitative a pour objet de contrôler la conformité des fournitures avec les spécifications du marché ou de la commande et en particulier avec les caractéristiques des produits telles qu'elles sont énoncées dans l'annexe 1 du C.C.P.

Elle porte aussi sur :

- les conditions de transport et de livraison (salubrité, propreté, température),
- l'état des produits : la fourniture n'a pas dû subir, depuis sa préparation, de détérioration ou d'altération susceptible d'en diminuer la salubrité,
- l'état des conditionnements et des emballages,
- l'étiquetage.

Si la fourniture livrée ne correspond pas qualitativement aux spécifications du marché ou à la commande, elle est refusée, et doit être remplacée sur mise en demeure verbale du titulaire du marché ou de son représentant, par le directeur du restaurant ou son représentant.

Toutefois, celui-ci peut s'il le juge opportun, accepter la fourniture avec une réfaction de prix à déterminer contradictoirement. En cas d'insuffisance touchant à la salubrité, il y a toujours et systématiquement rejet.

5.3 - ADMISSION

Si le résultat des vérifications qualitatives et quantitatives est satisfaisant, l'admission est prononcée séance tenante par le directeur du restaurant ou son représentant, sous réserve de la conformité des résultats des analyses visées supra à l'article 6 avec les stipulations du marché, et, éventuellement des vices cachés.

L'admission prend effet à partir du moment où le visa ou le cachet a été apposé par le directeur du restaurant ou son représentant sur le bulletin de livraison.

5.4 – PENALITES

A partir de 3 livraisons non-conformes (quantités livrées inférieures aux quantités commandées, produits livrés mais non consommables, etc.), le Crous se réserve la possibilité d'appliquer des pénalités s'élevant à 5% de la prestation.

ARTICLE 6 - FORME ET CONTENU DES PRIX

Les prix sont réputés comprendre toutes les charges fiscales, parafiscales ou autres frappant obligatoirement la prestation, ainsi que tous les frais afférents au conditionnement, à l'emballage, à la manutention, à l'assurance, au stockage, au transport jusqu'au lieu de livraison.

6.1 - PRESENTATION DU PRIX DANS L'OFFRE

L'offre établie par lot sur l'imprimé modèle joint en annexe de l'acte d'engagement fait apparaître :

- le prix hors T.V.A., offert par le candidat, marchandises rendues franco de port et d'emballage, dans les locaux désignés par le directeur de restaurant ou son représentant comprend tous les impôts, frais et charges de toute nature dont le fournisseur peut être redevable du fait de l'exécution du marché.
- le taux légal de la T.V.A., applicable au montant global du marché, ou le cas échéant, les taux applicables aux diverses catégories de fournitures.
- le prix des denrées T.V.A. comprise.
- la remise sur le prix catalogue des produits de la même famille homogène de produits.

6.2 - DETERMINATION DES PRIX DE REGLEMENT

Les offres sont établies par lot sur l'imprimé modèle (annexe de l'acte d'engagement). Les prix de facturation se déterminent de la façon suivante :

6.2.1 - Produits dont les prix sont fermes

Les produits à prix fermes sont les produits listés en annexe à l'acte d'engagement et correspondent aux produits commandés de manière récurrente par les restaurants universitaires.

Le prix consiste en un prix unitaire ferme pour la première année d'exécution du marché. Ils pourront ensuite être ajustés sur le barème du titulaire, à sa demande, à chaque reconduction du marché, suivant les modalités décrites supra à l'article 6.3.1.

6.2.2 – Produits « non listés » dits sur catalogue (produits faisant partie de la même famille homogène et figurant dans le catalogue du titulaire)

Les produits sur catalogue correspondent aux produits commandés ponctuellement par les restaurants universitaires.

Le prix de facturation correspond au tarif en vigueur figurant dans le catalogue du titulaire, qui s'applique à l'ensemble de sa clientèle, déduit de la remise unique en pourcentage indiquée par le titulaire dans son offre. Cette remise unique en pourcentage est ferme pour toute la durée du marché, période de reconduction comprise.

6.3- AJUSTEMENT DES PRIX

6.3.1 - Produits dont les prix sont fermes

Le prix proposé sera ferme durant la première année d'exécution du marché. En revanche, ils sont ajustables en cas de reconduction.

L'ajustement s'effectue annuellement et sur demande du titulaire, pour être applicable pour le 1^{er} septembre, à la reconduction du marché. L'ajustement peut se faire à la baisse ou à la hausse.

Toute augmentation supérieure à 4% ne peut être prise en compte que si elle est dûment justifiée par les variations des cours, ou par toute autre circonstance économique ou climatique particulière ou exceptionnelle et sous réserve de fournir des justificatifs attestant.

Dans le cas où cette négociation ne s'avère infructueuse, la personne responsable du marché a la possibilité de résilier sans indemnité la partie non exécutée du marché.

Le titulaire communique ses nouveaux prix au Crous Lorraine, par lettre recommandée avec accusé de réception, **deux mois au plus tard avant la date d'application des nouveaux prix.** Il fournira, en outre, un extrait conforme de son barème pour les produits faisant l'objet du marché. Quel que soit le produit, objet du marché, le prix proposé ne peut être supérieur au prix de vente le plus faible hors TVA, pratiqué par le soumissionnaire à l'égard de sa propre clientèle achetant ledit produit dans des conditions identiques.

6.3.2 - Produits « non listés » dits sur catalogue

Les remises sur catalogues sont fermes pendant toute la durée du marché.

En revanche, les tarifs du catalogue général clientèle peuvent varier en cours de marché selon le barème du fournisseur. Le fournisseur s'engage à fournir aux services marchés du Crous Lorraine, le nouveau tarif au moins un mois avant la date d'application.

6.4-. DISPOSITIONS DIVERSES

Pendant toute la durée du marché, le prix fixé (taxes comprises) sera automatiquement modifié dans le cas de variation éventuelle des droits, impôts et taxes applicables aux diverses fournitures, et ce, à compter du premier jour d'effet de la modification.

Quel que soit le régime du produit, objet du marché, le prix proposé ne peut être supérieur au prix de vente le plus faible hors TVA, pratiqué par le soumissionnaire à l'égard de sa propre clientèle achetant ledit produit dans des conditions identiques.

ARTICLE 7- PAIEMENT - ETABLISSEMENT DES FACTURES

7.1 - PAIEMENT

Le paiement s'effectuera suivant les règles de la comptabilité publique dans les conditions prévues à l'article 11 du Cahier des Clauses Administratives Générales.

Les délais de règlement seront ceux prévus à l'article 1 du décret n° 2013-269 du 29 mars 2013 relatif à la lutte contre les retards de paiement dans les contrats de la commande publique. Le délai global de paiement est de 30 jours.

7.2 – PRESENTATION DES FACTURES

Les factures afférentes au paiement porteront, outre les mentions légales, les indications suivantes :

- le nom et l'adresse du créancier ;
- le numéro de son compte bancaire ou postal, tel qu'il est précisé à l'acte d'engagement (avec, pour les banques, indication de l'adresse de l'agence) ;
- les fournitures livrées exactement définies par la date et la nature de chaque livraison ;
- le montant des prestations exécutées hors T.V.A. ;
- le montant total des fournitures livrées T.T.C;
- la date de facturation ;
- le taux et le montant de la T.V.A.

7.3 – MODALITES DE REGLEMENT

Conformément à l'article 3 de l'ordonnance n°2014-697 du 26 juin 2014 relative au développement de la facturation électronique pour les émetteurs de factures à destination de l'Etat, les factures doivent obligatoirement être déposées sur la plateforme CHORUS PRO.

ARTICLE 8 - NON EXECUTION DES ENGAGEMENTS DU FOURNISSEUR**8.1 - NON EXECUTION**

En cas de refus de livraison, de livraison incomplète ou de retard, la personne responsable pourra faire appel à un autre fournisseur. En cas de différence de prix au détriment de l'administration, celle-ci sera mise de plein droit à la charge du titulaire du marché et automatiquement déduite de la prochaine facture mise en mandatement à son profit.

8.2 – RESILIATION

Les dispositions du chapitre 6 du CCAG/FCS sont applicables au présent marché.

ARTICLE 9 – REGLEMENT DES LITIGES

En cas de différents ou litiges entre le pouvoir adjudicateur et le titulaire du marché, il peut être fait appel au médiateur des entreprises ou aux comités consultatifs de règlement amiable des différents et litiges dans les termes définis par l'article L.2197-6 du Code de la commande publique.

Dans le cas où cette solution ne serait pas retenue, le tribunal compétent est le tribunal administratif de Nancy.

ARTICLE 10 – DEROGATIONS AU C.C.A.G.

L'article 4.4 déroge à l'article 14.1 du C.C.A.G./F.C.S.

L'article 5.2 déroge à l'article 30.4 du C.C.A.G./F.C.S.

L'article 5.4 déroge à l'article 30.3 du C.C.A.G./F.C.S.

ANNEXE 1 : CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIERES

ARTICLE 1 - Réglementation en vigueur

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et d'hygiène en matière de boulangerie, afin que le produit fini soit de qualité uniforme.

La fourniture faisant l'objet du marché doit répondre aux dispositions de la réglementation en vigueur à l'instant de la livraison et notamment aux :

- règlement (C.E.) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'A.E.S.A. et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- règlement (C.E.) n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- règlement (C.E.) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- décret n° 91.409 du 26 avril 1991 modifié fixant les prescriptions en matière d'hygiène en ce qui concerne les denrées, produits et boissons destinés à l'alimentation humaine ;
- décret n° 93.1074 du 13 septembre 1993 modifié concernant certaines catégories de pain ;
- arrêté du 28 mai 1997 modifié relatif aux règles d'hygiène applicables à certains aliments et préparations alimentaires destinés à la consommation humaine ;
- guide des bonnes pratiques d'hygiène rédigé pour l'activité d'artisan pâtissier.

ARTICLE 2 – Spécifications techniques des pains

A l'instant de la livraison, le pain devra être sorti du four depuis trois heures au plus.
La farine utilisée pour la fabrication des petits pains et baguettes sera de type 55.

Le diamètre des demi-baguettes destinées à la confection des sandwiches sera régulier sur toute leur longueur : les extrémités devant être identiques et le plus arrondies possible. Le calibrage des demi-baguettes doit être régulier sur toute la durée du marché.
Leur cuisson sera à point. Les demi-baguettes ne doivent surtout pas être trop cuites au regard de leur utilisation.

Les petits pains individuels seront, si possible, de forme longue et pèseront **40 g environ cuits**. Selon demande, ils pourront être ronds.

Le respect du grammage s'évalue dans une marge de plus ou moins 10%.

Dans le cas, exceptionnel, où le grammage serait inférieur de plus de 10% au grammage demandé, le titulaire devra livrer une quantité de petits pains supérieure de 10% à la quantité commandée par le restaurant.

Dans le cas particulier du site de Longwy, il est demandé également des petits pains individuels d'un poids de **30 gr environ cuits** pour les écoles livrées par le restaurant universitaire.

Les pièces insuffisamment cuites ou brûlées, mal brossées ou portant trace de fleurage seront rejetées avec remplacement immédiat.

La livraison de pains rassis, repassés au four, de pains congelés ou décongelés est interdite.

ARTICLE 3 - Transport et entreposage du pain

D'une manière générale, l'entreposage et le transport devront répondre aux conditions, normes et spécifications fixées par la réglementation en vigueur au moment de la livraison et notamment aux :

- arrêté du 06 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires ;
- arrêté du 20 juillet 1998 modifié fixant les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments.

Les conditions de manutention et d'entreposage du pain doivent éviter toute détérioration et toute contamination dangereuse pour la santé ou susceptibles de rendre les denrées transportées impropres à la consommation humaine.

Les véhicules destinés au transport du pain doivent être clos et aménagés de manière à assurer sa protection contre toute souillure. Ils doivent répondre en tout point à la réglementation en vigueur.

En particulier :

- Les paniers dans lesquels le pain est transporté doivent être d'une propreté rigoureuse.
- A l'intérieur des paniers, le pain pourra être placé dans des sacs de papier kraft.
- Les paniers disposés dans les camions doivent permettre d'éviter tout contact avec les parois du véhicule.
- Le pain ne sera jamais déposé avant la livraison ou en cours de transport dans un endroit susceptible d'être pollué.

L'entreposage du pain, même emballé, à même le sol est interdit.

ARTICLE 4 - Emballage, conditionnement, étiquetage

L'étiquetage sera conforme à la réglementation en vigueur, et notamment aux articles R 112.1 et R 112.33 modifiés du Code de la Consommation.

L'étiquetage du pain comporte les mentions suivantes :

- dénomination de vente ;
- nom ou raison sociale, adresse d'un responsable (fabricant, conditionneur ou vendeur établi à l'intérieur de la Communauté) ;
- liste des ingrédients ;
- quantité nette ;
- date de fabrication.

ARTICLE 5 : Contrôles sanitaires :

Le pain et ses éléments constitutifs, en particulier la farine, pourront faire l'objet d'analyses dans un laboratoire choisi par l'administration (prélèvement d'échantillons aux fins d'analyses, lors d'une livraison).

De même, le titulaire devra autoriser l'accès aux locaux de fabrication et d'entreposage du pain aux fins d'éventuels contrôles demandés par le représentant de l'administration.

La fabrication du pain sera réalisée dans le respect strict et loyal des règles de l'art et de l'hygiène en matière de boulangerie.

Les denrées ci-dessus doivent répondre à tous les critères micro biologiques demandés par la réglementation ; elles seront de toute première fraîcheur et livrées le jour même de leur fabrication.

ANNEXE N°2 : LISTE DES SITES**LOTS 1 ET 2 : RESTAURANTS UNIVERSITAIRES****ARTEM**

Directeur : M. Achaoui
N° de SIRET : 18542210200581

Rue Michel Dinet
54000 NANCY
Tél : 06 48 16 08 66
Mail : frederique.coing@crous-lorraine.fr

BRABOIS

Directrice : Mme Grosse
N° de SIRET : 18542210200193

9, avenue de la Forêt de la Haye
54500 VANDOEUVRE LES NANCY
Tél : 03 83 44 61 00
Mail : christian.mansuy@crous-lorraine.fr

COURS LEOPOLD

Directrice : Mme Gay
N° de SIRET : 18542210200029

16 cours Léopold
54000 NANCY
Tél : 03 83 32 70 60
Mail : helene.chailot@crous-lorraine.fr

MEDREVILLE

Directrice : Mme Fondeur
N° de SIRET : 18542210200094

73 rue de Laxou
54000 NANCY
Tél : 03 83 91 88 52
Mail : stephane.verseron@crous-lorraine.fr

SAURUPT

Directrice : Mme Sainoux
N° de SIRET : 18542210200128

26 rue de Saurupt
54000 NANCY
Tél : 03 83 53 28 62
Mail : justine.demazieres@crous-lorraine.fr

STANISLAS-MEURTHE

Directrice : M. Macario
N° de SIRET : 18542210200516

Boulevard d'Austrasie
54000 NANCY
Tél : 03 83 19 21 45
Mail : caroline.marchand@crous-lorraine.fr

VELODRÔME

Directeur : M. Achaoui
N° de SIRET : 18542210200185

1 boulevard des Aiguillettes
54500 VANDOEUVRE LES NANCY
Tél : 03 83 53 30 82
Mail : lise.pedotti@crous-lorraine.fr

BRIDOUX

Directrice : Mme Da Mota
N° de SIRET : 18542210200342

Rue du Général Delestraint
57070 METZ
Tél : 03 87 37 51 92
Mail : herve.schwartz@crous-lorraine.fr

SAULCY

Directeur : M. Reydellet
N° de SIRET : 18542210200227

Ile du Saulcy
57045 METZ Cedex
Tél : 03 87 31 62 82
Mail : bernard.heintz@crous-lorraine.fr

TECHNOPOLE

Directeur : M. Burckel
N° de SIRET : 18542210200276

4 boulevard Arago
57070 METZ Cedex
Tél : 03 87 74 87 79
Mail : bruno.schwartz@crous-lorraine.fr

METZ'IN

Directrice : Mme Paradeis
N° de SIRET : 18542210200011

6 rue Augustin Fresnel
57070 METZ Cedex 03
Tél : 03.87.20.47.10
Mail : dominique.chaussinand@crous-lorraine.fr

CORMONTAIGNE

Directrice : Mme Houbrechts
N° de SIRET : 18542210200573

Zone Cormontaigne
Impasse de Broglie
57970 YUTZ
Tél : 03 82 83 26 85
Mail : mireille.fogelgesang@crous-lorraine.fr

LOT 3 : ATELIERS DE FABRICATION

VELODROME

Directeur : M. Achaoui
N° de SIRET : 18542210200060

1 boulevard des Aiguillettes
54500 VANDOEUVRE LES NANCY
Tél : 03 83 53 91 45
Mail : jean-marie.lebegue@crous-lorraine.fr

SAURUPT

Directrice : Mme Sainoux
N° de SIRET : 18542210200128

26 rue de Saurupt
54000 NANCY
Tél : 03 83 32 70 60
Mail : manuel.fidalgo@crous-lorraine.fr

SAULCY

Directeur : M. Reydellet
N° de SIRET : 18542210200227

Ile du Saulcy
57045 METZ Cedex
Tél : 03 87 31 62 82
Mail : bernard.heintz@crous-lorraine.fr

LOT 4 : LONGWY

RU LONGWY

Directrice : Mme Houbrechts
N° de SIRET : 18542210200318

8 avenue du Bivaque
54400 LONGWY
Tél : 03 82 44 82 05
Mail : albert.spiegel@crous-lorraine.fr