



Votre source **inépuisable** de fraîcheur...





**Une équipe d'hommes  
et de femmes de métier**



Grossiste spécialisé dans la distribution régionale de fruits & légumes frais et transformés, le Groupe **Duval-Boucharechas** a une longue histoire construite depuis trois générations par des hommes et des femmes dont l'engagement et le savoir-faire sont les valeurs centrales reconnues par ses clients.



La force du Groupe Duval-Boucharechas, fruit du rapprochement de deux entreprises familiales, tient en la complémentarité et en l'expertise de ses deux entités, qui ont su mettre en commun leurs savoir-faire tout en conservant leurs identités.

La première, la société **Martial Duval (1936)**, est spécialisée dans la restauration collective privée et en connaît parfaitement les attentes et les besoins.

La seconde et plus ancienne, **Pierre Boucharechas (1928)**, est spécialisée depuis de très nombreuses années dans la clientèle du secteur public dont elle maîtrise parfaitement les exigences en termes de qualité et de rigueur.

---

**La régularité de la qualité et de la maturité de nos produits, la ponctualité de notre service, la disponibilité de nos équipes de prise de commande et leur approche dynamique de la relation commerciale apportent à nos clients sécurité et confiance dans leur approvisionnement.**



# Une équipe respectueuse de ses clients

Chaque membre du Groupe Duval-Boucharechas est un professionnel formé des fruits et légumes.

Véritables conseils, les assistantes commerciales accompagnent chaque client dans leurs commandes, en fonction de leurs besoins et des saisons. Une commande enregistrée dans la journée, est préparée durant la nuit et livrée dès le lendemain.

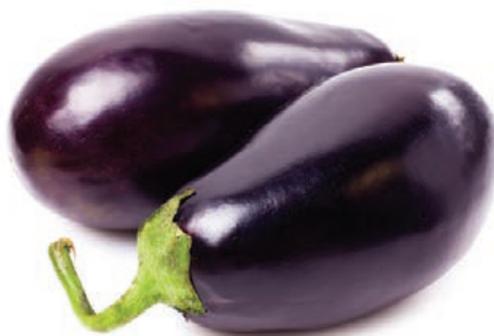


---

La préparation des commandes est assurée par un préparateur-livreur unique dédié à chaque client en fonction de sa localisation géographique.

---

Cette gestion personnalisée permet une parfaite connaissance des exigences et des besoins du client, et garantit le respect de la qualité, la juste maîtrise des maturités, des calibres et la précision des horaires de livraison.



# 300

## Nos produits



Vous avez une commande à passer ?



Une assistante commerciale vous accompagne et vous conseille...



... de 6 h à 18 h, par fax, mail ou répondeur pour les autres plages horaires.



Un préparateur livreur vous est dédié, il s'occupe personnellement de votre commande.



Vous bénéficiez d'une gestion personnalisée et d'horaires de livraison précis.

## clients livrés en Ile-de-France chaque jour...

La fidélité est une valeur commune à toutes et à tous dans l'entreprise. Cette fidélité ne peut être acquise qu'avec une réelle stabilité des équipes qui avec le temps, ont su développer une parfaite connaissance des attentes de la restauration collective.



Fruits et légumes frais, de saison et de contre-saison

Fruits et Légumes transformés :

- 4ème gamme (*salades / crudités / légumes prêts à cuire / PDT crue / frites fraîches*)
- 5ème gamme (*PDT pasteurisée / Légumes pasteurisés*)
- Produits traiteur (*Salade et crudités traiteur*)
- Salade de fruits / Jus de fruit

Fruits et légumes Bio

Fruits et légumes régionaux :

- Maraîchage Régional de la plaine de Chailly
- Pommes et Poires des coteaux des Yvelines et du Val d'Oise



## Nos moyens

Le Groupe Duval-Boucharechas dispose d'une plateforme logistique commune aux sociétés commerciales Martial Duval et Pierre Boucharechas.

**Le groupe est entièrement maître d'oeuvre du stockage et du transport de ses marchandises.**

1 500 m<sup>2</sup> d'entrepôts réfrigérés contrôlés 24h/24, propriété du groupe

---

Chambre de mûrisserie pour fruits fragiles et en affinage

---

25 Véhicules frigorifiques de livraison et 1 semi-remorque

---

Implantation géographique centrale au cœur de l'Île-de-France (Buc-78)

---

22 tournées de livraisons par jour

---

Plateau de 200 m<sup>2</sup> de bureaux dédié à la télévente

---

Un système de traitement et d'analyse des non-conformités.  
Véritable outil de veille et de progrès

---

Une informatisation opérationnelle des process et une cellule de veille informatique

---

Une politique qualité, véritable outil de management du groupe

---

## Notre équipe

40 hommes et femmes de métier

---

L'engagement individuel et collectif comme valeur d'entreprise

---

La progression individuelle et collective comme objectif d'entreprise

---

La progression de rémunération individuelle comme engagement

---

Un plan de formation pour chaque fonction chaque année

---

Une ancienneté moyenne de 10 ans

---

Le préparateur est également le livreur

---

Chaque assistante commerciale connaît tous les clients du groupe

---

Un responsable commercial stable et dédié à chaque client

---

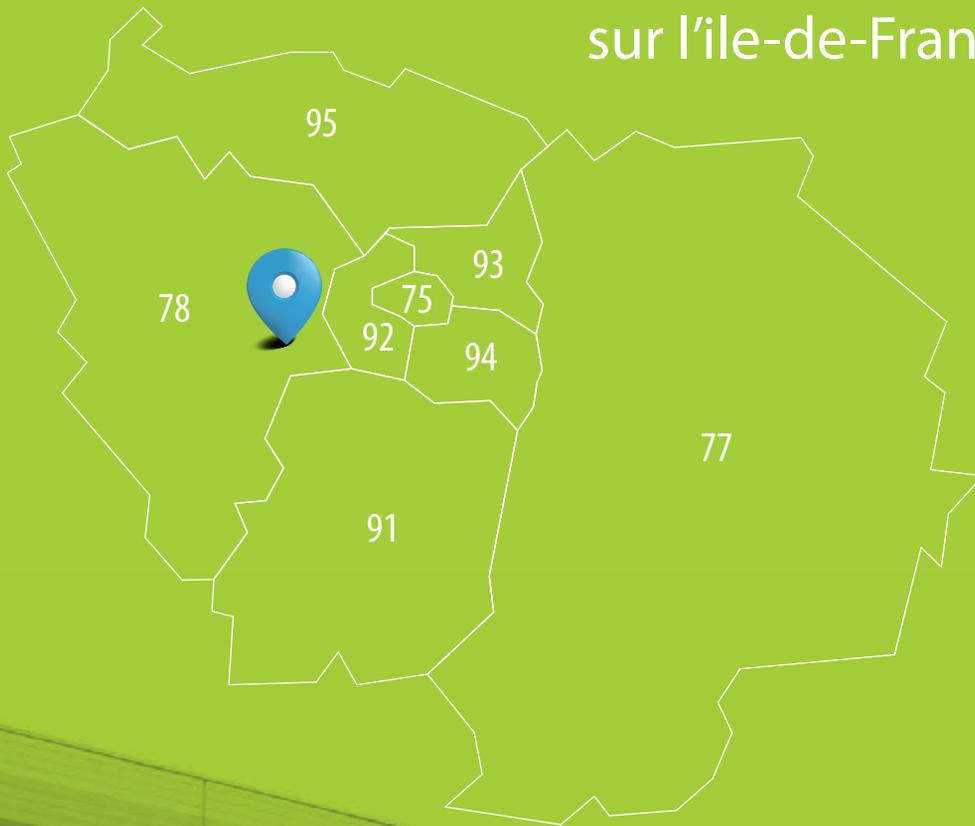
Une famille dirigeante impliquée avec son équipe depuis 3 générations

---

# Une équipe d'hommes et de femmes engagés



## Une présence stratégique sur l'île-de-France



**Jean-Christophe GRAS**  
Directeur Commercial & Qualité

**Pierre GRAS**  
Président Directeur Général



300, rue Fourny  
78533 Buc Cedex  
tél. 01 39 56 30 00  
fax 01 39 56 05 46  
cde-boucha@groupe-db.com



74, rue Senouque  
78533 Buc Cedex  
tél. 01 39 56 80 12  
fax 01 39 56 05 61  
cde-duval@groupe-db.com

[www.groupe-duval-boucharechas.fr](http://www.groupe-duval-boucharechas.fr)

# Une entreprise engagée

Certifiées **QUALIPOM/FEL** depuis 2002 et **ISO 9001** depuis 2013 les sociétés Martial Duval et Pierre Boucharechas respectent les engagements de service validé par l'**AFAQ**, en termes de conformité des commandes et des livraisons, de préservation et suivi des marchandises et de respect des horaires de livraison. **Ecocert** certifie la distribution des produits issus de l'agriculture biologique distribués par Martial Duval et Boucharechas.



## Sécurité alimentaire et traçabilité des produits

- Pour garantir la maîtrise de ses approvisionnements le groupe adhère à la convention FEL PARTENARIAT validée par la DGCCRF.
- Duval et Boucharechas ont mis en place depuis 2002 une analyse des risques selon la méthode HACCP, dans un but de maîtrise de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.
- Procédure de traçabilité validée par un cabinet vétérinaire depuis 2004.
- Contrôle systématique et renforcé des arrivages en termes de qualité, d'emballage, d'étiquetage, de DLC, de taux de sucre et de maturité.
- Evaluation quotidienne des prestations fournisseurs grâce à la procédure interne d'agrèage des marchandises et au suivi des non-conformités.

## Accueil personnalisé

- La direction commerciale vous contacte dans la journée, sur simple demande.
- Chaque assistante commerciale connaît tous les clients du groupe.

## Régularité de la prestation

- Une équipe stable et formée.
- Un et même homme qui prépare et qui livre votre commande.
- Relevé systématique des taux de sucre.
- Maîtrise très aboutie des maturités.

## Réactivité commerciale

- Toute non-conformité enregistrée le jour A est solutionnée le jour B.

## Demarche environnementale

- Engagement dans la réduction des émissions de CO2.
- Démarche objectif CO2.
- Engagement dans la réduction et le recyclage des emballages.
- Engagement dans la réduction du gaspillage alimentaire.