

ANNEE SCOLAIRE 2023-2024

Compte-rendu du Conseil d'Administration du jeudi 28 septembre 2023.

Membres présents : ...15.. cf. pièce jointe

Membres excusés :

Le quorum étant atteint, 15 membres présents, le quorum est atteint, la séance est ouverte à 18h08.

Secrétariat de séance : Mme MONDE se propose comme secrétaire de séance.

La séance démarre.

1. Ordre du jour :

ORDRE DU JOUR PRÉVISIONNEL :

- 1 Approbation de l'ordre du jour.
- 2 Approbation du compte rendu du CA du 27/06/2023.
- 3 Résultats aux examens 2023.
- 4 Effectifs rentrée 2023.
- 5 Participation de l'établissement au dispositif « école ouverte » pour l'année 2024.
- 6 Présentation des programmes 2023/2024 de l'association sportive et des activités périscolaires proposées par l'établissement.
- 7 Présentation du programme des périodes de formation en milieu professionnel (hôtellerie-restauration et tertiaire)
- 8 Autorisation du conseil d'administration au chef d'établissement pour la passation de conventions : convention relative aux périodes de formation en milieu professionnel
- 9 Présentation des tarifs de la restauration scolaire 2023-2024
- 10 Questions diverses

- Les tarifs du magasin pédagogique
- Une subvention du GPS
- Une subvention de SENART
- Combien d'enseignants ont signé le PACTE ? Cette question sera traitée lors du prochain CA car les opérations académiques sont en cours.
- Enseignants manquants ?
- Matériels manquants

A 18h10, M. Lata, Mmes Marie et Arru quittent la salle.

12 votants

1 Approbation de l'ordre du jour.

L'ordre du jour est adopté avec le rajout des questions diverses, à l'exception de celle concernant le nombre d'enseignants signataires du PACTE car les données ne sont pas consolidées à ce jour. Elle sera examinée lors du prochain conseil d'administration.

VOTE POUR 12 CONTRE 00

2 Approbation du compte rendu du CA du 27/06/2023.

VOTE POUR 12 CONTRE 00

3 Résultats aux examens 2023.

Le président du conseil d'administration présente les résultats des différents examens de la session 2023.

(voir documents joints)

4 Effectifs rentrée 2023.

Un point est fait sur nos effectifs de rentrée.

Madame SUCHANECKI précise que le recrutement est très ciblé pour des élèves à besoins particuliers dans les classes de CAP des métiers hôtellerie/restauration et des métiers du commerce.

Le président du conseil d'administration constate que l'affectation des élèves reste très déséquilibrée. De plus, un certain nombre d'élèves ne s'inscrivent pas au lycée alors que le taux de pression est de 300% en CAP pâtisserie, par exemple.

De plus, près de 30% de ces jeunes ne poursuivent pas en 2^e années de CAP.

Par ailleurs, les élèves ayant effectué des mini stages dans notre établissement n'obtiennent pas l'affectation.

Le BTS MCO accueille 21 apprentis dont 13 à 14 ont signé des contrats d'apprentissage.

5 Participation de l'établissement au dispositif « école ouverte » pour l'année 2024.

À la suite d'un appel à candidature, quelques enseignants se sont positionnés sur le dispositif « Ecole ouverte ».

Le lycée doit avoir la capacité d'ouvrir 10 jours sur une année civile sur les dates de congés scolaires.

La rémunération est assurée par le dispositif « PACTE » ainsi que par une enveloppe spécifique « Ecole ouverte ».

En l'absence d'élèves volontaires, le dispositif « Ecole ouverte » ne sera pas reconduit la deuxième année.

VOTE POUR 11 CONTRE 01

6 Présentation des programmes 2023/2024 de l'association sportive et des activités périscolaires proposées par l'établissement.

Le programme de l'UNSS est présenté. Les groupes sont à effectifs variables en fonction de l'activité.

Les autres activités proposées lors de la pause méridienne sont également présentées (voir document joint en annexe)

7 Présentation du programme des périodes de formation en milieu professionnel (hôtellerie-restauration et tertiaire)

Une nouvelle présentation des PFMP (voir documents en annexes) est nécessaire afin d'être en conformité avec le décret installant l'allocation des périodes de stage.

Le lycée doit donc se mettre en conformité avec la réglementation et respecter strictement le nombre de semaines de PFMP prévues dans les référentiels.

VOTE POUR 12 CONTRE 00

8 Autorisation du conseil d'administration au chef d'établissement pour la passation de conventions : convention relative aux périodes de formation en milieu professionnel.

Un article (6) est rajouté aux conventions de PFMP (voir document en annexe) concernant l'allocation de l'Etat. L'attribution de l'allocation est détachée du traitement de l'absentéisme durant les périodes scolaires, en raison des procédures déjà existantes dans ces circonstances (signalement, retrait de bourses).

Nous sommes en attente de directives académiques concernant le versement de cette allocation.

VOTE POUR 12 CONTRE 00

9 Présentation des tarifs de la restauration scolaire 2023-2024

Madame GAUTIER présente la grille des tarifs de la demi-pension, imposée par la Région Ile de France.
Les tarifs des tranches A à G sont gelés.
Les autres tranches subissent une augmentation d'environ 27 centimes.

Pour information, les apprentis du BTS sont soumis aux mêmes tarifs, compensés par le versement d'une indemnité du CFA.

10 Questions diverses

A. Les tarifs du magasin pédagogique :

Le catalogue des produits du magasin est présenté (voir pièce jointe en annexes)

VOTE POUR 12 CONTRE 00

B. Une subvention de la Préfecture (12000 euros) et une subvention de Grand Paris Sud (3500 euros)

Deux subventions nous sont allouées dans le cadre du dispositif « COUP DE POUCE VERS LA REUSSITE » :

- Ateliers ELOQUENCE
- Mise en place d'un Espace PARENT
- Cérémonie de remise des diplômes du mercredi 22 novembre au Millénaire à 18 heures.
- Atelier « POINGS DE RENCONTRE » dans le cadre de la gestion des émotions...

C. Combien d'enseignants ont signé le PACTE ? Cette question sera traitée lors du prochain CA car les opérations académiques sont en cours.

D. Point sur les personnels enseignants absents

- Un professeur de pâtisserie non affecté
- Un professeur de CSR sera présent à partir du 18/10/2023, son contrat est signé, il effectue à l'heure actuelle son préavis auprès de son employeur précédent. Il n'est pas remplacé
- Un professeur de CSR affecté est actuellement en congé maladie jusqu'au 20/10/2023. Il est actuellement non remplacé.
- Un enseignant est en congé maladie non remplacé en ECO-GESTION COMMERCE/VENTE
- Un enseignant est en congé de maternité non remplacé en ECO-GESTION ADMINISTRATION
- Un professeur d'espagnol
- Un responsable du BDE

E. Matériels manquants

Les enseignants doivent se rapprocher du service d'intendance.

Fin de séance à 19h34.

La secrétaire de séance

Le président du conseil d'administration


Régine MONDÉ


Pascal FORTIN

Réunion du conseil d'administration du 28/09/2023
LISTE D'EMARGEMENT
Lycées GT et LPO

Nom des membres du CA	TITULAIRES			SUPPLEANTS	
	Présent	Absent	Signature	Nom	Signature
<ul style="list-style-type: none"> • Membres de droit - FORTIN Pascal - MONDÉ Régine - GAUTIER Sabrina - BA Amadou - MARIE Kathia 	X X X X	X		- Pas de suppléant - Pas de suppléant - Pas de suppléant - Pas de suppléant - Pas de suppléant	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants de la collectivité de rattachement (et de l'entité) - MOLLARD-CADIX Laure-Agnès - LAKHAL Samir 				- BATAIL Gilles - POMPARD Valérie	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants de la commune siège de l'établissement (et de l'entité) - DELACOURT Isabelle - BENSALÉM Fatih 		X Excusée		- BOULAY Bernadette	
<ul style="list-style-type: none"> • Personnalité(s) qualifiée(s) - - 				- Pas de suppléant - Pas de suppléant	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants élus des personnels d'enseignement et d'éducation - DOMINGUES Maurice - CORMIER Marion - LABRY Sandra - BRAUD Emeline - SOLEIL Frédérique - FRBEZAR Laurent - SUCHANECKI Amélie 	X X X X X X	Excusée		- DE OLIVEIRA Elisabeth	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants élus des personnels administratifs, ouvriers, de service, sociaux et de santé - LANGLET Franck - LATA Jean-Philippe - 	X X			-	
<ul style="list-style-type: none"> • Représentants élus des parents d'élèves - SANCHEZ Manuel - POLES Pascale - - - 	 X			-	

<ul style="list-style-type: none">• Représentants élus des élèves- MOLTOT Hendy- JEAN BAPTISTE Aloysia- SOLBIAC Laïane- VALLOIS Gwenaëlle- ARRU Elisa-Louise • Invité : agent comptable- LAMA Wifrid • Invités permanents :- MONIN Stéphane, DDFPT- GARIN Coraline, CPE	x			<ul style="list-style-type: none">- MBAHOLO MPENZE Isaac- TITIL Odile- ILUNGA Grâce- AMAROUCHE Fouzia- CORDIER Jade	
--	---	--	---	---	--

Lycée polyvalent Antonin Carême – SAVIGNY-LE-TEMPLE

Pré-rentree 2023

Résultats CAP 2023

Filières	Spécialités	Candidats	Admis	Echec (éliminé et refusé)	Reçus en pourcentage - session juin 2023	Reçus en pourcentage - session de juin 2022	Reçus en pourcentage - session de juin 2021	Reçus en pourcentage - session de juin 2020
Tertiaire	EPC (1CAP1EPC + 2CAP2EPC)	20	16	4	80,00%	76,00%	60,00%	61,54%
							EVS	EVS
							100,00%	100,00%
							ECMS	ECMS
Hôtellerie Restauration	Cuisine	8	5	3	62,50%	100,00%	90,00%	88,89%
	HCR	9	6	3	66,67%	87,50%	81,82%	75,00%
	Pâtisserie	6	5	1	83,33%	63,64%	38,46%	77,78%
	MCCDR	5	5	0	100,00%	77,78%	77,78%	87,50%

Lycée polyvalent Antonin Carême – SAVIGNY-LE-TEMPLE

Pré-rentree 2023

Résultats BAC 2023														
Filières	Spécialités	Candidats	Admis	Mentions	Reçus au 1er tour (en %)	EDC	EDC	Admis	Echec	Admis	Reçus en pourcentage session juin 2023	Session 2022	Session 2021	Session 2020
		(inscrits)	1er tour			juil-23	sept-23	après EDC						
Bacs PROS Tertiaires	MCV Option A	46	32	AB : 13 B : 5 TB : 0	69,57%	1	0	1	13	33	71,74%	71,11%	79,31%	78,18%
	MCV Option B	29	27	AB : 7 B : 5 TB : 1	93,10%	0	0	0	2	27	93,10%	64,00%	72,00%	72,22%
	MA	17	12	AB : 2 B : 3 TB : 2	70,59%	1	0	1	4	13	76%	69%	93,33%	94%
	AGOrA	24	19	AB : 6 B : 1 TB : 1	79,17%	2	0	2	3	21	87,50%	88,46%	85,71%	85,19%
Bacs PRO Restauration	CSR	19	11	AB : 3 B : 1 TB : 0	57,89%	1	0	1	7	12	63,16%	86,67%	70,59%	74,07%
	Cuisine	34	21	AB : 7 B : 0 TB : 3	61,76%	1	0	1	12	22	64,71%	48,48%	65,52%	86,11%
Bac Technologique	STHR	11	10	AB : 3 B : 3 TB : 1	90,91%	1	0	1	0	11	100,00%	90,91%	93,75%	92%
Tous BAC PRO		169	122		72,19%	6	0	6	41	128	75,74%	68,94%	77,33%	81,01%
Production		34	21		61,76%	1	0	1	12	22	64,71%	48,48%		
Service		135	101		74,81%	5	0	5	29	106	78,52%	74,22%		
BAC TECHNO		11	10		90,91%	1	0	1	0	11	100,00%	90,91%	93,75%	92,31%

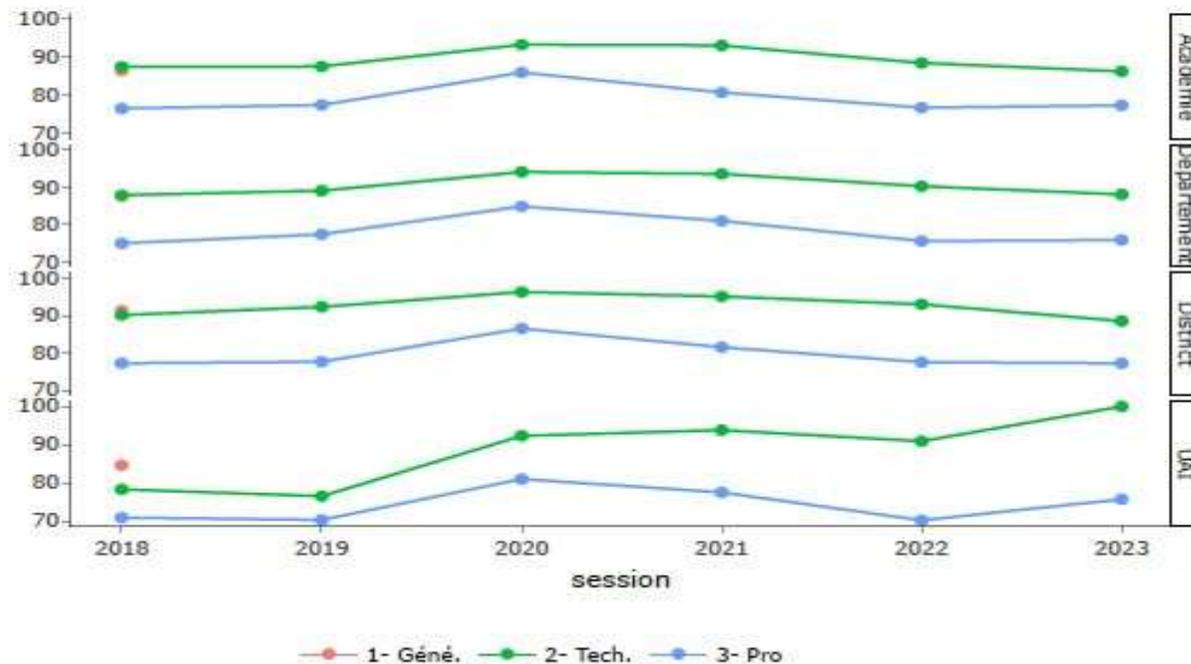
BAC PRO : + 6,8 %, soit 11 élèves de diplômé en plus

Lycée polyvalent Antonin Carême – SAVIGNY-LE-TEMPLE

Pré-rentree 2023

Evolution des taux de réussite par type de bac - établissement, district, département, académie

Cliquer sur la légende pour masquer / afficher les voies



Lycée polyvalent Antonin Carême – SAVIGNY-LE-TEMPLE

Rentrée 2023

ETAT DES EFFECTIFS AU 18/09/2023

ETAT DES EFFECTIFS AU 18/09/2023										
CAP	1CAP2-CUI	1CAP2-HCR	1CAP2-P	1CAP2-EPC	2CAP2-CUI	2CAP2-HCR	2 CAP2-P	2CAP2-EPC	1CAP1-EPC	97
	13	12	9	12	10	12	9	11	9	
2nde	2MHR1	2MHR2	2MHR3	2MRC1	2MRC2	2MRC3	2GATL			158
	20	20	21	26	24	23	24			
1ère	1MHR1	1MHR2	1MHR3	1MCV1	1MCV2	1MCV3	1MCVa/M A	1AGORA		188
	23	24	24	23	23	23	24	24		
Terminale	TMHR1	TMHR2	TMHR3	TMCV1	TMCV2	TMCV3	TMCVa/M A	TAGORA		182
	22	18	23	23	24	24	24	24		
STHR	2STHR	1STHR	TSTHR							41
	7	15	19							
Post CAP Post BAC	MC-CDR	1BTS-MCO								21
	?	21								
TOTAL										687

MISE EN OEUVRE DU PROGRAMME D'ACTIVITÉS PÉRISCOLAIRES

ANNÉE SCOLAIRE 2023-2024

Les activités périscolaires, complémentaires des enseignements et périodes de formation en milieu professionnel, sont importantes pour la réussite de la scolarité des jeunes au lycée Antonin Carême. Portées par les associations de l'établissement (Association sportive, Maison Des Lycéens...) ou par l'établissement, elles permettent de développer le sens de l'engagement et du bénévolat, mais aussi de donner du sens aux activités scolaires, de favoriser la découverte de nouveaux champs de connaissances, d'approfondir les apprentissages et de mieux préparer les examens et attestations.

Au cours de la mise en œuvre de la procédure d'orientation PARCOURSUP, elles pourront mettre en valeur le parcours de chaque jeune au sein du lycée et ainsi attirer l'attention des responsables des institutions éducatives de l'enseignement supérieur.

Pour développer ces activités, les emplois du temps ont été organisés de façon à permettre l'organisation d'activités périscolaires deux jours par semaine (le mardi et le jeudi) de 11h30 à 13h30.

Vous trouverez ci-dessous les programmes 2023/2024 de l'association sportive et des activités périscolaires proposées par l'établissement.

PROGRAMME DE L'ASSOCIATION SPORTIVE					
	Mardi de 11h30 à 12h30	Mardi de 12h30 à 13h30	Jeudi de 11h30 à 12h30	Jeudi de 12h30 à 13h30	Vendredi de 12h30 à 13h30
Musculation		X	X	X	X
Basket-Ball				X	X
Futsal	X	X			

PROGRAMME DES ACTIVITÉS SCOLAIRES DE L'ÉTABLISSEMENT				
	Mardi de 11h30 à 12h30	Mardi de 12h30 à 13h30	Jeudi de 11h30 à 12h30	Jeudi de 12h30 à 13h30
Chorale		X		
Club Ludothèque	X			X
Book Club				X
Club Théâtre				X
Club Radio		X		

Le proviseur,

Périodes de Formation en Milieu Professionnel
Formations hôtellerie-restauration
 Année scolaire 2023/2024

CLASSES	PERIODE	Nombre de Semaines
1 CAP2 C	08 janvier au 26 janvier 2024	3
	03 juin au 21 juin 2024	3
2 CAP2C	06 novembre au 1 ^{er} décembre 2023	4
	11 mars au 05 avril 2024	4
1 CAP2 HCR	08 janvier au 26 janvier 2024	3
	03 juin au 21 juin 2024	3
2 CAP2 HCR	06 novembre au 1 ^{er} décembre 2023	4
	11 mars au 05 avril 2024	4
1 CAP2 P	08 janvier au 26 janvier 2024	3
	10 juin au 28 juin 2024	3
2 CAP2 P	27 novembre au 22 décembre 2023	4
	26 février au 22 mars 2024	4
2 MHR 1,2,3	15 janvier 09 février 2024	4
	27 mai au 21 juin 2024	4
1 MHR 1,2,3	26 février au 05 avril 2024	6
T MHR 1,2,3	25 septembre au 20 octobre 2023	4
	15 janvier au 09 février 2024	4
2 STHR	26 février au 15 mars 2024	3
	10 juin au 05 juillet 2024	4
1 STHR	11 mars au 05 avril 2024	4
MCCDR	25 septembre au 13 octobre 2023	3
	27 novembre au 22 décembre 2023	4
	26 février au 29 mars 2024	5

MAJ 06/09/2023

Périodes de Formation en Milieu Professionnel
Formations tertiaires
 Année scolaire 2023/2024

2GATL	4 au 23 décembre 2023 10 au 28 juin 2024	3 semaines 3 semaines
1AGORA	15 janvier au 10 février 2024 3 au 29 juin 2024	4 semaines 4 semaines
TAGORA	25 septembre au 21 octobre 2023 6 novembre au 2 décembre 2023	4 semaines 4 semaines
2MRC1	6 au 25 novembre 2023 10 au 29 juin 2024	3 semaines 3 semaines
2MRC2	6 au 25 novembre 2023 10 au 29 juin 2024	3 semaines 3 semaines
2MRC3	6 au 25 novembre 2023 10 au 29 juin 2024	3 semaines 3 semaines
1MCV1	27 novembre au 23 décembre 2023 3 au 29 juin 2024	4 semaines 4 semaines
1MCV2	27 novembre au 23 décembre 2023 3 au 29 juin 2024	4 semaines 4 semaines
1MCV3	27 novembre au 23 décembre 2023 3 au 29 juin 2024	4 semaines 4 semaines
1MA/MCVA	27 novembre au 23 décembre 2023 3 au 29 juin 2024	4 semaines 4 semaines
TMCV1	25 septembre au 21 octobre 2023 15 janvier au 10 février 2024	4 semaines 4 semaines
TMCV2	25 septembre au 21 octobre 2023 15 janvier au 10 février 2024	4 semaines 4 semaines
TMCV3	25 septembre au 21 octobre 2023 15 janvier au 10 février 2024	4 semaines 4 semaines
TMA/TMCVA	25 septembre au 21 octobre 2023 15 janvier au 10 février 2024	4 semaines 4 semaines
1CAP2 EPC	22 janvier au 10 février 2024 10 juin au 29 juin 2024	3 semaines 3 semaines
2CAP2 EPC	27 novembre au 23 décembre 2023 11 mars au 6 avril 2024	4 semaines 4 semaines
1CAP1 EPC	13 novembre au 2 décembre 2023 15 janvier au 10 février 2024 11 mars au 6 avril 2024	3 semaines 4 semaines 4 semaines

MAJ 06/09/2023

POUR UNE PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Hôtellerie-Restauration

- ▲ Vu la circulaire n° 2016-053 du 29 Mars 2016 ;
 - Vu le code du travail, notamment ses articles L.4121-1 et suivants, L.4153-1 à L.4153-9, L.4154-2 à L.4154-3, R.4153-38 à R.4153-52, D.4153-2 à D. 4153-4 et D.4153-15 à D. 4153-37,
 - Vu le code de l'éducation, notamment ses articles. L 124-1 à 20, R.124-10 à R.124-13 et D. 124-1 à D. 124-9,
- ▲ Vu la délibération du conseil d'administration du lycée en date du
approuvant la convention-type et autorisant le chef d'établissement à conclure au nom de l'établissement toute convention relative aux périodes de formation en milieu professionnel conforme à la convention-type,

Entre l'établissement,

Nom : Lycée Polyvalent Antonin Carême Adresse : 1 Place Gustave Courbet 77176 SAVIGNY LE TEMPLE

Tél : 01.64.41.92.93 Mél. : Ce.0772244w @ac-creteil.fr représenté par son Proviseur M. PASCAL FORTIN

Nom de l'enseignant référent : adresse mel :

L'entreprise ou l'organisme d'accueil

Raison sociale
Adresse :

Domaine d'activité : Code APE : N° SIRET :

Téléphone :: Mél. Télécopie :

représenté par M : en qualité de :

Adresse lieu d'accueil (si différente du siège social) :

et l'élève

Prénom : Nom : :

Date de naissance : N° SS :

Adresse : :

Téléphone : Mél. Diplôme préparé :

N° SS :

Classe : Volume horaire annuel : H

Il a été convenu ce qui suit, pour la période du // au : // soit en semaines : , Jours ,:

Article 1 - Objet de la convention

La présente convention a pour objet la mise en œuvre, au bénéfice de l'élève de l'établissement désigné, de périodes de formation en milieu professionnel réalisées dans le cadre de l'enseignement professionnel.

Article 2 - Finalité de la formation en milieu professionnel

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à des périodes temporaires de mise en situation en milieu professionnel au cours desquelles l'élève acquiert des compétences professionnelles et met en œuvre les acquis de sa formation en vue d'obtenir un diplôme ou une certification et de favoriser son insertion professionnelle. Le stagiaire se voit confier une ou des missions conformes au projet pédagogique défini par son établissement d'enseignement et approuvées par l'organisme d'accueil (article L.124-1 du code de l'éducation). En aucun cas, sa participation à ces activités ne doit porter préjudice à la situation de l'emploi dans l'entreprise.

Article 3 - Dispositions de la convention

La convention comprend des dispositions générales et des dispositions particulières constituées par les annexes pédagogique et financière. L'annexe pédagogique définit les objectifs et les modalités pédagogiques de la période de formation en milieu professionnel. L'annexe financière définit les modalités de prise en charge des frais afférents à la période, ainsi que les modalités d'assurance. La convention accompagnée de ses annexes est signée par le chef d'établissement, le représentant de l'entreprise ou l'organisme d'accueil de l'élève (entreprise, administration, association...), le stagiaire, par son représentant légal, l'enseignant-référent et le tuteur de stage. La convention est ensuite adressée à la famille pour information.

Article 4 - Obligations de la structure d'accueil (entreprise, administration, association...)

La structure d'accueil doit désigner un tuteur de stage qui dispose des connaissances et de l'expérience nécessaires à l'encadrement d'un stagiaire et s'assurer de sa disponibilité pour assurer cette fonction pendant toute la durée du stage. La structure d'accueil veille à ce que le stagiaire bénéficie d'un accueil lors de son arrivée, au cours duquel il est informé des règles applicables dans l'établissement et notamment de celles relatives à la santé et à la sécurité.

Article 5 - Statut et obligations de l'élève

L'élève demeure, durant la période de formation en milieu professionnel, sous statut scolaire. Il reste sous la responsabilité du chef d'établissement scolaire. L'élève n'est pas pris en compte dans le calcul de l'effectif de l'entreprise. Il ne peut participer aux éventuelles élections professionnelles. L'élève est soumis aux règles générales en vigueur dans l'entreprise, notamment en matière de santé et sécurité, d'horaires et de discipline, sous réserve des dispositions des articles 7 et 8 de la présente convention. L'élève est soumis au secret professionnel. Il est tenu d'observer une entière discrétion sur l'ensemble des renseignements qu'il pourra recueillir à l'occasion de ses fonctions ou du fait de sa présence dans l'entreprise. En outre, l'élève s'engage à ne faire figurer dans son rapport de stage aucun renseignement confidentiel concernant l'entreprise. L'élève signale à l'enseignant référent les situations éventuelles de discrimination, harcèlement, violence à caractère sexiste ou sexuel.

Article 6 – Allocation de l'Etat

Conformément au décret **n°2023-765 du 11/08/2023**, relatif au versement d'une allocation en faveur des lycéens de la voie professionnelle dans le cadre de la valorisation des périodes de formation en milieu professionnel, **et à l'arrêté du 11/08/2023** déterminant les montants et les conditions de versement de l'allocation aux lycéens de la voie professionnelle engagés dans les périodes de formation en milieu professionnel, une allocation financière est créée à destination des lycéens réalisant leurs périodes de formation en milieu professionnel (PFMP), dans le cadre d'une formation diplômante de niveau 3 et 4 ou dans le cadre de formations complémentaires d'initiative locale (FCIL) complémentaires à ces diplômes. Cette allocation est versée par l'État au titre de l'ensemble des jours effectués par le lycéen en PFMP dans le cadre de la convention et attestés au moyen de l'attestation de stage mentionnée à l'article 21 de la présente convention.

Article 7 - Gratification par l'entreprise

L'élève ne peut prétendre à aucune rémunération de l'entreprise. Toutefois, il peut lui être alloué une gratification. Lorsque la durée de la période de formation en milieu professionnel au sein d'un même organisme d'accueil est supérieure à deux mois consécutifs ou, au cours d'une même année scolaire, à deux mois consécutifs (soit plus de quarante-quatre jours) ou non, la ou les périodes de formation en milieu professionnel font l'objet d'une gratification versée mensuellement. Son montant correspond à 15 % du plafond horaire de la sécurité sociale prévu à l'article D. 242-2-1 du code de la sécurité sociale. Cette gratification n'a pas le caractère d'un salaire au sens de l'article L. 3221-3 du code du travail. Lorsque le montant de la gratification dépasse le plafond indiqué ci-dessus, les obligations de l'employeur incombent à l'entreprise d'accueil du stagiaire, conformément aux dispositions du II-A de l'article R. 412-4 du code de la sécurité sociale.

Article 8 - Durée du travail

En ce qui concerne la durée du travail, tous les élèves sont soumis à la durée hebdomadaire légale ou conventionnelle si celle-ci est inférieure à la durée légale.

Article 9 - Durée et horaires de travail des élèves majeurs

Dans l'hypothèse où l'élève majeur est soumis à une durée hebdomadaire modulée, la moyenne des durées de travail hebdomadaires effectuées pendant la période en milieu professionnel ne pourra excéder les limites indiquées ci-dessus. En ce qui concerne le travail de nuit, seul l'élève majeur nommément désigné par le chef d'établissement scolaire peut être incorporé à une équipe de nuit.

Article 10 - Durée et horaires de travail des élèves mineurs

La durée de travail de l'élève mineur ne peut excéder 8 heures par jour et 35 heures par semaine.

Le repos hebdomadaire de l'élève mineur doit être d'une durée minimale de deux jours consécutifs. La période minimale de repos hebdomadaire doit comprendre le dimanche.

Pour chaque période de vingt-quatre heures, la période minimale de repos quotidien est fixée à quatorze heures consécutives pour l'élève mineur de moins de seize ans et à douze heures consécutives pour l'élève mineur de seize à dix-huit ans.

Au-delà de quatre heures et demie de travail quotidien, l'élève mineur doit bénéficier d'une pause d'au moins trente minutes consécutives.

Le travail de nuit est interdit :

- à l'élève mineur de seize à dix-huit ans entre vingt-deux heures le soir et six heures le matin ;
- à l'élève de moins de seize ans entre vingt heures et six heures.

Ces dispositions ne peuvent pas faire l'objet d'une dérogation.

Article 11 - Avantages offerts par l'entreprise ou l'organisme d'accueil

Conformément à l'article L.124-13 du code de l'éducation, le stagiaire a accès au restaurant d'entreprise ou aux titres-restaurant prévus à l'article L. 3262-1 du code du travail, dans les mêmes conditions que les salariés de l'organisme d'accueil. Il bénéficie également de la prise en charge des frais de transport prévue à l'article L. 3261-2 du même code.

Article 12 – Santé et sécurité au travail

La stagiaire étant placé sous l'autorité du responsable de l'entreprise (ou organisme) d'accueil, il bénéficie des mêmes droits que les salariés dans le domaine de la santé et sécurité. L'entreprise ou l'organisme d'accueil veille à :

- Procéder à l'évaluation des risques professionnels auxquels le stagiaire est susceptible d'être exposé, en fonction de son âge et de la réglementation en vigueur ;
- Prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale du stagiaire ;
- Fournir au stagiaire les équipements de protection individuelle nécessaires, et veiller au port effectif de ces équipements par la stagiaire après l'avoir formé à leur utilisation ;
- Informer et former le stagiaire des risques liés au poste de travail et des moyens pour les prévenir. En cas de non-respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par le règlement intérieur, l'employeur peut suspendre et mettre fin au stage en concertation avec l'établissement d'enseignement.

Le stagiaire bénéficie de dispositions spécifiques qui le protègent.

- Conformément à l'art.L.124-14 du Code de l'éducation, il est interdit de confier au stagiaire des tâches dangereuses pour sa santé et sa sécurité.
- Conformément aux articles L.4154-2 et L.4154-3 du Code du travail, le stagiaire affecté à un poste de travail présentant des risques particuliers pour sa santé ou sécurité bénéficie d'une formation renforcée à la sécurité ainsi que d'un accueil et d'une information adaptés dans l'entreprise dans laquelle il est employé. La liste de ces postes de travail est établie par le responsable de l'entreprise (ou organisme) d'accueil, après avis du médecin du travail et du comité social et économique, s'il existe. Elle est tenue à la disposition de l'agent de contrôle de l'inspection du travail.

Article 13 - Sécurité – travaux interdits aux mineurs

En application des articles R.4153-38 à R.4153-45, D.4153-2 à D. 4153-4 et D.4153-15 à D. 4153-37 du code du travail, l'élève mineur de quinze ans au moins, peut être affecté aux travaux réglementés après que l'entreprise ait adressé à l'inspecteur du travail une déclaration de dérogation aux travaux interdits aux mineurs.

La déclaration de dérogation doit préciser le secteur d'activité de l'entreprise, les formations professionnelles pour lesquelles elle est établie, les différents lieux de formation, la liste des travaux susceptibles de dérogation et les équipements de travail liés à ces travaux ainsi que la qualité et la fonction de la (ou des) personne(s) compétente(s) pour encadrer le jeune pendant l'exécution des travaux précités, Elle est signée par le responsable de l'entreprise et adressée à l'inspecteur du travail. L'élève ne doit utiliser ces machines, produits ou effectuer ces travaux en entreprise qu'avec l'autorisation et sous le contrôle permanent du tuteur.

Article 14 - Sécurité électrique

L'élève ayant à intervenir, au cours de sa période de formation en milieu professionnel, sur - ou à proximité - des installations et des équipements électriques, doit y être habilité par le responsable de l'entreprise (ou organisme) d'accueil en fonction de la nature des travaux à effectuer. Cette habilitation ne peut être accordée qu'à l'issue d'une formation à la prévention des risques électriques suivie par l'élève en établissement scolaire, préalablement à sa période de formation en milieu professionnel. L'habilitation est délivrée au vu d'un carnet individuel de formation établi par l'établissement scolaire qui certifie que, pour les niveaux d'habilitation mentionnés, la formation correspondante a été suivie avec succès par l'élève.

Article 15 - Couverture des accidents du travail

En application de l'article L. 412-8 du code de la sécurité sociale, l'élève bénéficie de la législation sur les accidents du travail. Conformément à l'article R. 412-4 du code de la sécurité sociale, lorsque l'élève est victime d'un accident survenant soit au cours du travail, soit au cours du trajet, l'obligation de déclaration d'accident incombe à l'entreprise d'accueil. Celle-ci adressera à la CPAM compétente, une lettre recommandée avec accusé de réception, dans les 48 heures suivant l'accident. Pour le calcul de ce délai de 48 heures, les dimanches et jours fériés ne sont pas comptés. L'entreprise fait parvenir, sans délai, une copie de la déclaration au chef d'établissement.

Article 16 - Autorisation d'absence

En cas de grossesse, de paternité ou d'adoption, le stagiaire bénéficie de congés et d'autorisations d'absence d'une durée équivalente à celles prévues pour les salariés aux articles L. 1225-16 à L. 1225-28, L. 1225-35, L. 1225-37 et L. 1225-46 du code du travail. Pour les périodes de formation en milieu professionnel dont la durée est supérieure à deux mois et dans la limite de six mois, la convention de stage doit prévoir la possibilité de congés et d'autorisations d'absence au bénéfice du stagiaire au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Article 17 - Assurance responsabilité civile

Le chef de l'entreprise d'accueil prend les dispositions nécessaires pour garantir sa responsabilité civile chaque fois qu'elle peut être engagée. Le chef d'établissement contracte une assurance couvrant la responsabilité civile de l'élève pour les dommages qu'il pourrait causer pendant la durée de sa période de formation en milieu professionnel dans l'entreprise ou à l'occasion de la préparation de celle-ci.

Article 18 - Encadrement et suivi de la période de formation en milieu professionnel

Les conditions dans lesquelles l'enseignant-référent de l'établissement et le tuteur dans l'entreprise (ou l'organisme) d'accueil assurent l'encadrement et le suivi du stagiaire figurent dans l'annexe pédagogique jointe à la présente convention.

L'encadrement et le suivi du stage comporte à minima :

- une prise de contact d'un professeur référent avec l'élève et le tuteur au cours de la première partie du stage ;
- un suivi régulier d'un professeur référent avec élève et tuteur.
- l'évaluation du stage.

L'encadrement et le suivi donne lieu à minima à une rencontre entre professeur référent, élève et tuteur.

Article 19 - Suspension et résiliation de la convention de stage

Le chef d'établissement et le représentant de l'entreprise (ou organisme) d'accueil se tiendront mutuellement informés des difficultés qui pourraient être rencontrées à l'occasion de la période de formation en milieu professionnel. Le cas échéant, ils prendront, d'un commun accord et en liaison avec l'équipe pédagogique, les dispositions propres à résoudre les problèmes d'absentéisme ou de manquement à la discipline, notamment en cas de non-respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par le règlement intérieur de l'entreprise. Au besoin, ils étudieront ensemble les modalités de suspension ou de résiliation de la période de formation en milieu professionnel.

Article 20 - Validation de la période de formation en milieu professionnel en cas d'interruption

Lorsque le stagiaire interrompt sa période de formation en milieu professionnel pour un motif lié à la maladie, à un accident, à la grossesse, à la paternité, à l'adoption ou, en accord avec l'établissement, en cas de non-respect des stipulations pédagogiques de la convention ou en cas de rupture de la convention à l'initiative de l'entreprise (ou organisme) d'accueil, l'établissement propose au stagiaire une modalité alternative de validation de sa formation. En cas d'accord des parties à la convention, un report de la fin de la période de formation en milieu professionnel ou du stage, en tout ou partie, est également possible.

Article 21 – Attestation de stage

A l'issue de la période de formation en milieu professionnel, le responsable de l'entreprise ou organisme d'accueil délivre une attestation conforme à l'attestation type figurant en annexe de la présente convention.

Ce document doit être complété et signé le dernier jour du stage par un responsable autorisé de l'entreprise ou organisme d'accueil. Elle est remise au lycéen stagiaire, remise ou envoyée à l'établissement scolaire et conservée dans l'entreprise et dans l'établissement.

ANNEXE PÉDAGOGIQUE (A compléter conjointement par l'établissement et la structure d'accueil)

Personnes chargées du suivi au cours de la PFMP :

Nom du professeur :

SIGNATURE DU PROFESSEUR :

Tel :

Mail :

Nom du tuteur :

SIGNATURE DU TUTEUR :

Tel :

Mail : ailtut»

Modalité pratique du suivi de la période de formation (contact, visite, ...). **A COMPLETER OBLIGATOIREMENT**

Horaires (en cas d'horaires variables, l'établissement de formation doit être informé du planning des horaires prévus) :

	MATIN	APRES MIDI
LUNDI	De à	De à
MARDI	De à	De à
MERCREDI	De à	De à
JEUDI	De à	De à
VENDREDI	De à	De à
SAMEDI	De à	De à

Modalités d'évaluation de la PFMP (confère règlement d'examen) **A COMPLETER OBLIGATOIREMENT**

.....

.....

.....

.....

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES À DÉVELOPPER PENDANT LA P.F.M.P.
Négociées entre professeurs et tuteurs à partir du référentiel d'activités professionnelles.

.....

.....

.....

.....

.....

ANNEXE SÉCURITÉ

En matière de santé et de sécurité au travail, le tuteur a un rôle spécifique vis-à-vis du stagiaire :

- ▲ évaluer dès son accueil ses connaissances en santé et sécurité au travail et son aptitude à identifier et prévenir les risques pour lui-même et pour les autres ;

Conforter et compléter la formation du stagiaire relativement à la santé et la sécurité au travail

L'avis médical d'aptitude est :

Favorable

Favorable avec les réserves(s) suivante(s) :

Défavorable (**interdiction de mettre le mineur en contact avec les équipements, produits et milieux interdits**)

Si l'élève est majeur, est-il autorisé à travailler entre 22 heures et 6 heures ? oui non

Liste des **équipements, produits et milieux de travail autorisés** après la déclaration adressée à l'inspection du travail :
Liste des matériels demandant une dérogation :
Batteur mélangeur, broyeur, hachoir à viande, cutter électrique, laminoir, ouvre boîte industriel, trancheuse à jambon ou à pain, thermoscelleuse.

ANNEXE FINANCIÈRE

RESTAURATION

L'entreprise ou l'organisme d'accueil prend-il en charge les frais de restauration : oui non

Si oui, montant réel ou forfaitaire du repas €

Lieu :

TRANSPORT

L'entreprise ou l'organisme d'accueil prend-il en charge les frais de transport : oui non

Si oui, montant réel ou forfaitaire du transport €

L'établissement scolaire prend-il en charge les frais de transport : oui non

Montant forfaitaire du transport : €

HÉBERGEMENT

L'entreprise ou l'organisme d'accueil prend-il en charge les frais d'hébergement : oui non

Si oui, montant réel ou forfaitaire de l'hébergement €

Si oui, lieu d'hébergement :

ASSURANCE

Établissement scolaire : n° de police 1880 874 H 35 compagnie MAIF

Entreprise / Organisme d'accueil : n° de police compagnie

Établissement scolaire	Fait à Savigny le Signature et cachet de son représentant	Fait à Savigny le Signature du professeur
Entreprise ou organisme d'accueil	Fait à le Signature et cachet de son représentant	Fait à le Signature du tuteur en entreprise
Élève et représentant légal du mineur	Fait à le Signature de l'élève	Fait à Le Signature du représentant légal

ANNEXE 3 : ATTESTATION DE STAGE TYPE

Conformément à l'article D. 124-9 du code de l'éducation, une attestation de stage est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève.

Ce document doit être **complété et signé le dernier jour du stage** par un responsable autorisé de l'entreprise d'accueil.

Elle est remise au lycéen stagiaire, et également remise à l'établissement scolaire.

Elle conservée dans l'entreprise et dans l'établissement.

L'entreprise (ou l'organisme d'accueil) :

Nom :	
Adresse :	
N° d'immatriculation de l'entreprise :	
Représenté(e) par (nom) :	Fonction :

Atteste que l'élève désigné ci-dessous :

Nom :	
Prénom :	
Classe :	Date de naissance :

scolarisé dans l'établissement ci-après :

Nom : LYCEE POLYVALENT ANTONIN CAREME
Adresse :1 Place Gustave Courbet, 77176 Savigny le Temple.
Représenté(e) par (nom) : PASCAL FORTIN , en qualité de chef d'établissement.

a effectué un stage dans notre entreprise ou organisme

du au

Soit une durée effective totale de : / nombre de jours

Il/elle a réalisé les activités et mobilisé les compétences suivantes :

Activités réalisées	Compétences mobilisées
.....
.....
.....
.....

Gratification versée par l'entreprise ou la structure d'accueil au stagiaire le cas échéant : €

Fait à, le

Signature et cachet de l'entreprise ou de l'organisme d'accueil

POUR UNE PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Tertiaire

- ▲ Vu la circulaire n° 2016-053 du 29 Mars 2016 ;
 - Vu le code du travail, notamment ses articles L.4121-1 et suivants, L.4153-1 à L.4153-9, L.4154-2 à L.4154-3, R.4153-38 à R.4153-52, D.4153-2 à D. 4153-4 et D.4153-15 à D. 4153-37,
 - Vu le code de l'éducation, notamment ses articles. L 124-1 à 20, R.124-10 à R.124-13 et D. 124-1 à D. 124-9,
 - Vu le décret N° 2023 – 765 du 11 Aout 2023 et l'arrêté du 11 Aout 2023,
- ▲ Vu la délibération du conseil d'administration du lycée en date du 28 Septembre 2023 approuvant la convention-type et autorisant le chef d'établissement à conclure au nom de l'établissement toute convention relative aux périodes de formation en milieu professionnel conforme à la convention-type,

Entre l'établissement,

Nom : Lycée Polyvalent Antonin Carême Adresse : 1 Place Gustave Courbet 77176 SAVIGNY LE TEMPLE
Tél : 01.64.41.92.93 Mél. : Ce.0772244w @ac-creteil.fr représenté par son Proviseur M. PASCAL FORTIN
Nom de l'enseignant référent : adresse mel :

L'entreprise ou l'organisme d'accueil

Raison sociale
Adresse :
Domaine d'activité : Code APE : N° SIRET :
Téléphone :: Mél. Télécopie :
représenté par M : en qualité de :
Adresse lieu d'accueil (si différente du siège social) :

et l'élève

Prénom : Nom :
Date de naissance : N° SS :
Adresse :
Téléphone : Mél. Diplôme préparé :
N° SS :
Classe : Volume horaire annuel : H

Il a été convenu ce qui suit, pour la période du // **au** : // soit en semaines : , Jours .:

Article 1 - Objet de la convention

La présente convention a pour objet la mise en œuvre, au bénéfice de l'élève de l'établissement désigné, de périodes de formation en milieu professionnel réalisées dans le cadre de l'enseignement professionnel.

Article 2 - Finalité de la formation en milieu professionnel

Les périodes de formation en milieu professionnel correspondent à des périodes temporaires de mise en situation en milieu professionnel au cours desquelles l'élève acquiert des compétences professionnelles et met en œuvre les acquis de sa formation en vue d'obtenir un diplôme ou une certification et de favoriser son insertion professionnelle. Le stagiaire se voit confier une ou des missions conformes au projet pédagogique défini par son établissement d'enseignement et approuvées par l'organisme d'accueil (article L.124-1 du code de l'éducation). En aucun cas, sa participation à ces activités ne doit porter préjudice à la situation de l'emploi dans l'entreprise.

Article 3 - Dispositions de la convention

La convention comprend des dispositions générales et des dispositions particulières constituées par les annexes pédagogique et financière. L'annexe pédagogique définit les objectifs et les modalités pédagogiques de la période de formation en milieu professionnel. L'annexe financière définit les modalités de prise en charge des frais afférents à la période, ainsi que les modalités d'assurance. La convention accompagnée de ses annexes est signée par le chef d'établissement, le représentant de l'entreprise ou l'organisme d'accueil de l'élève (entreprise, administration, association...), le stagiaire, par son représentant légal, l'enseignant-référent et le tuteur de stage. La convention est ensuite adressée à la famille pour information.

Article 4 - Obligations de la structure d'accueil (entreprise, administration, association...)

La structure d'accueil doit désigner un tuteur de stage qui dispose des connaissances et de l'expérience nécessaires à l'encadrement d'un stagiaire et s'assurer de sa disponibilité pour assurer cette fonction pendant toute la durée du stage.

La structure d'accueil veille à ce que le stagiaire bénéficie d'un accueil lors de son arrivée, au cours duquel il est informé des règles applicables dans l'établissement et notamment de celles relatives à la santé et à la sécurité.

Article 5 - Statut et obligations de l'élève

L'élève demeure, durant la période de formation en milieu professionnel, sous statut scolaire. Il reste sous la responsabilité du chef d'établissement scolaire. L'élève n'est pas pris en compte dans le calcul de l'effectif de l'entreprise. Il ne peut participer aux éventuelles élections professionnelles. L'élève est soumis aux règles générales en vigueur dans l'entreprise, notamment en matière de santé et sécurité, d'horaires et de discipline, sous réserve des dispositions des articles 7 et 8 de la présente convention. L'élève est soumis au secret professionnel. Il est tenu d'observer une entière discrétion sur l'ensemble des renseignements qu'il pourra recueillir à l'occasion de ses fonctions ou du fait de sa présence dans l'entreprise. En outre, l'élève s'engage à ne faire figurer dans son rapport de stage aucun renseignement confidentiel concernant l'entreprise. L'élève signale à l'enseignant référent les situations éventuelles de discrimination, harcèlement, violence à caractère sexiste ou sexuel.

Article 6 – Allocation de l'Etat

Conformément au décret n°2023-765 du Aout 2023, relatif au versement d'une allocation en faveur des lycéens de la voie professionnelle dans le cadre de la valorisation des périodes de formation en milieu professionnel, et à l'arrêté du 11 Aout 2023 déterminant les montants et les conditions de versement de l'allocation aux lycéens de la voie professionnelle engagés dans les périodes de formation en milieu professionnel, une allocation financière est créée à destination des lycéens réalisant leurs périodes de formation en milieu professionnel (PFMP), dans le cadre d'une formation diplômante de niveau 3 et 4 ou dans le cadre de formations complémentaires d'initiative locale (FCIL) complémentaires à ces diplômes. Cette allocation est versée par l'État au titre de l'ensemble des jours effectués par le lycéen en PFMP dans le cadre de la convention et attestés au moyen de l'attestation de stage mentionnée à l'article 21 de la présente convention.

Article 7 - Gratification par l'entreprise

L'élève ne peut prétendre à aucune rémunération de l'entreprise. Toutefois, il peut lui être alloué une gratification. Lorsque la durée de la période de formation en milieu professionnel au sein d'un même organisme d'accueil est supérieure à deux mois consécutifs ou, au cours d'une même année scolaire, à deux mois consécutifs (soit plus de quarante-quatre jours) ou non, la ou les périodes de formation en milieu professionnel font l'objet d'une gratification versée mensuellement. Son montant correspond à 15 % du plafond horaire de la sécurité sociale prévu à l'article D. 242-2-1 du code de la sécurité sociale. Cette gratification n'a pas le caractère d'un salaire au sens de l'article L. 3221-3 du code du travail. Lorsque le montant de la gratification dépasse le plafond indiqué ci-dessus, les obligations de l'employeur incombent à l'entreprise d'accueil du stagiaire, conformément aux dispositions du II-A de l'article R. 412-4 du code de la sécurité sociale.

Article 8 - Durée du travail

En ce qui concerne la durée du travail, tous les élèves sont soumis à la durée hebdomadaire légale ou conventionnelle si celle-ci est inférieure à la durée légale.

Article 9 - Durée et horaires de travail des élèves majeurs

Dans l'hypothèse où l'élève majeur est soumis à une durée hebdomadaire modulée, la moyenne des durées de travail hebdomadaires effectuées pendant la période en milieu professionnel ne pourra excéder les limites indiquées ci-dessus.

En ce qui concerne le travail de nuit, seul l'élève majeur nommément désigné par le chef d'établissement scolaire peut être incorporé à une équipe de nuit.

Article 10 - Durée et horaires de travail des élèves mineurs

La durée de travail de l'élève mineur ne peut excéder 8 heures par jour et 35 heures par semaine.

Le repos hebdomadaire de l'élève mineur doit être d'une durée minimale de deux jours consécutifs. La période minimale de repos hebdomadaire doit comprendre le dimanche.

Pour chaque période de vingt-quatre heures, la période minimale de repos quotidien est fixée à quatorze heures consécutives pour l'élève mineur de moins de seize ans et à douze heures consécutives pour l'élève mineur de seize à dix-huit ans.

Au-delà de quatre heures et demie de travail quotidien, l'élève mineur doit bénéficier d'une pause d'au moins trente minutes consécutives.

Le travail de nuit est interdit :

- à l'élève mineur de seize à dix-huit ans entre vingt-deux heures le soir et six heures le matin ;
- à l'élève de moins de seize ans entre vingt heures et six heures.

Ces dispositions ne peuvent pas faire l'objet d'une dérogation.

Article 11 - Avantages offerts par l'entreprise ou l'organisme d'accueil

Conformément à l'article L.124-13 du code de l'éducation, le stagiaire a accès au restaurant d'entreprise ou aux titres-restaurant prévus à l'article L. 3262-1 du code du travail, dans les mêmes conditions que les salariés de l'organisme d'accueil. Il bénéficie également de la prise en charge des frais de transport prévue à l'article L. 3261-2 du même code.

Article 12 – Santé et sécurité au travail

La stagiaire étant placé sous l'autorité du responsable de l'entreprise (ou organisme) d'accueil, il bénéficie des mêmes droits que les salariés dans le domaine de la santé et sécurité. L'entreprise ou l'organisme d'accueil veille à :

- Procéder à l'évaluation des risques professionnels auxquels le stagiaire est susceptible d'être exposé, en fonction de son âge et de la réglementation en vigueur ;
- Prendre toutes les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale du stagiaire ;
- Fournir au stagiaire les équipements de protection individuelle nécessaires, et veiller au port effectif de ces équipements par la stagiaire après l'avoir formé à leur utilisation ;
- Informer et former le stagiaire des risques liés au poste de travail et des moyens pour les prévenir. En cas de non-respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par le règlement intérieur, l'employeur peut suspendre et mettre fin au stage en concertation avec l'établissement d'enseignement.

Le stagiaire bénéficie de dispositions spécifiques qui le protègent.

- Conformément à l'art.L.124-14 du Code de l'éducation, il est interdit de confier au stagiaire des tâches dangereuses pour sa santé et sa sécurité.
- Conformément aux articles L.4154-2 et L.4154-3 du Code du travail, le stagiaire affecté à un poste de travail présentant des risques particuliers pour sa santé ou sécurité bénéficie d'une formation renforcée à la sécurité ainsi que d'un accueil et d'une information adaptés dans l'entreprise dans laquelle il est employé. La liste de ces postes de travail est établie par le responsable de l'entreprise (ou organisme) d'accueil, après avis du médecin du travail et du comité social et économique, s'il existe. Elle est tenue à la disposition de l'agent de contrôle de l'inspection du travail.

Article 13 - Sécurité – travaux interdits aux mineurs

En application des articles R.4153-38 à R.4153-45, D.4153-2 à D. 4153-4 et D.4153-15 à D. 4153-37 du code du travail, l'élève mineur de quinze ans au moins, peut être affecté aux travaux réglementés après que l'entreprise ait adressé à l'inspecteur du travail une déclaration de dérogation aux travaux interdits aux mineurs.

La déclaration de dérogation doit préciser le secteur d'activité de l'entreprise, les formations professionnelles pour lesquelles elle est établie, les différents lieux de formation, la liste des travaux susceptibles de dérogation et les équipements de travail liés à ces travaux ainsi que la qualité et la fonction de la (ou des) personne(s) compétente(s) pour encadrer le jeune pendant l'exécution des travaux précités, Elle est signée par le responsable de l'entreprise et adressée à l'inspecteur du travail. L'élève ne doit utiliser ces machines, produits ou effectuer ces travaux en entreprise qu'avec l'autorisation et sous le contrôle permanent du tuteur.

Article 14 - Sécurité électrique

L'élève ayant à intervenir, au cours de sa période de formation en milieu professionnel, sur - ou à proximité - des installations et des équipements électriques, doit y être habilité par le responsable de l'entreprise (ou organisme) d'accueil en fonction de la nature des travaux à effectuer. Cette habilitation ne peut être accordée qu'à l'issue d'une formation à la prévention des risques électriques suivie par l'élève en établissement scolaire, préalablement à sa période de formation en milieu professionnel. L'habilitation est délivrée au vu d'un carnet individuel de formation établi par l'établissement scolaire qui certifie que, pour les niveaux d'habilitation mentionnés, la formation correspondante a été suivie avec succès par l'élève.

Article 15 - Couverture des accidents du travail

En application de l'article L. 412-8 du code de la sécurité sociale, l'élève bénéficie de la législation sur les accidents du travail. Conformément à l'article R. 412-4 du code de la sécurité sociale, lorsque l'élève est victime d'un accident survenant soit au cours du travail, soit au cours du trajet, l'obligation de déclaration d'accident incombe à l'entreprise d'accueil. Celle-ci adressera à la CPAM compétente, une lettre recommandée avec accusé de réception, dans les 48 heures suivant l'accident. Pour le calcul de ce délai de 48 heures, les dimanches et jours fériés ne sont pas comptés. L'entreprise fait parvenir, sans délai, une copie de la déclaration au chef d'établissement.

Article 16 - Autorisation d'absence

En cas de grossesse, de paternité ou d'adoption, le stagiaire bénéficie de congés et d'autorisations d'absence d'une durée équivalente à celles prévues pour les salariés aux articles L. 1225-16 à L. 1225-28, L. 1225-35, L. 1225-37 et L. 1225-46 du code du travail. Pour les périodes de formation en milieu professionnel dont la durée est supérieure à deux mois et dans la limite de six mois, la convention de stage doit prévoir la possibilité de congés et d'autorisations d'absence au bénéfice du stagiaire au cours de la période de formation en milieu professionnel.

Article 17 - Assurance responsabilité civile

Le chef de l'entreprise d'accueil prend les dispositions nécessaires pour garantir sa responsabilité civile chaque fois qu'elle peut être engagée. Le chef d'établissement contracte une assurance couvrant la responsabilité civile de l'élève pour les dommages qu'il pourrait causer pendant la durée de sa période de formation en milieu professionnel dans l'entreprise ou à l'occasion de la préparation de celle-ci.

Article 18 - Encadrement et suivi de la période de formation en milieu professionnel

Les conditions dans lesquelles l'enseignant-référent de l'établissement et le tuteur dans l'entreprise (ou l'organisme) d'accueil assurent l'encadrement et le suivi du stagiaire figurent dans l'annexe pédagogique jointe à la présente convention.

L'encadrement et le suivi du stage comporte à minima :

- une prise de contact d'un professeur référent avec l'élève et le tuteur au cours de la première partie du stage ;
- un suivi régulier d'un professeur référent avec élève et tuteur.
- l'évaluation du stage.

L'encadrement et le suivi donne lieu à minima à une rencontre entre professeur référent, élève et tuteur.

Article 19 - Suspension et résiliation de la convention de stage

Le chef d'établissement et le représentant de l'entreprise (ou organisme) d'accueil se tiendront mutuellement informés des difficultés qui pourraient être rencontrées à l'occasion de la période de formation en milieu professionnel. Le cas échéant, ils prendront, d'un commun accord et en liaison avec l'équipe pédagogique, les dispositions propres à résoudre les problèmes d'absentéisme ou de manquement à la discipline, notamment en cas de non-respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par le règlement intérieur de l'entreprise. Au besoin, ils étudieront ensemble les modalités de suspension ou de résiliation de la période de formation en milieu professionnel.

Article 20 - Validation de la période de formation en milieu professionnel en cas d'interruption

Lorsque le stagiaire interrompt sa période de formation en milieu professionnel pour un motif lié à la maladie, à un accident, à la grossesse, à la paternité, à l'adoption ou, en accord avec l'établissement, en cas de non-respect des stipulations pédagogiques de la convention ou en cas de rupture de la convention à l'initiative de l'entreprise (ou organisme) d'accueil, l'établissement propose au stagiaire une modalité alternative de validation de sa formation. En cas d'accord des parties à la convention, un report de la fin de la période de formation en milieu professionnel ou du stage, en tout ou partie, est également possible.

Article 21 – Attestation de stage

A l'issue de la période de formation en milieu professionnel, le responsable de l'entreprise ou organisme d'accueil délivre une attestation conforme à l'attestation type figurant en annexe de la présente convention.

Ce document doit être complété et signé le dernier jour du stage par un responsable autorisé de l'entreprise ou organisme d'accueil. Elle est remise au lycéen stagiaire, remise ou envoyée à l'établissement scolaire et conservée dans l'entreprise et dans l'établissement.

ANNEXE PÉDAGOGIQUE (A compléter conjointement par l'établissement et la structure d'accueil)

Personnes chargées du suivi au cours de la PFMP :

Nom du professeur : SIGNATURE DU PROFESSEUR :

Tel : Mail :

Nom du tuteur : SIGNATURE DU TUTEUR :

Tel : Mail : ailtut»

Modalité pratique du suivi de la période de formation (contact, visite, ...). **A COMPLÉTER OBLIGATOIREMENT**

.....

.....

Horaires (en cas d'horaires variables, l'établissement de formation doit être informé du planning des horaires prévus) :

	MATIN	APRES MIDI
LUNDI	De à	De à
MARDI	De à	De à
MERCREDI	De à	De à
JEUDI	De à	De à
VENDREDI	De à	De à
SAMEDI	De à	De à

Modalités d'évaluation de la PFMP (confère règlement d'examen) **A COMPLÉTER OBLIGATOIREMENT**

Appel téléphonique par le professeur référent la première semaine.....

Visite et évaluation en fin de période par le professeur évaluateur.

ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES À DÉVELOPPER PENDANT LA P.F.M.P. Négociées entre professeurs et tuteurs à partir du référentiel d'activités professionnelles.

.....Voir pièce jointe.....

ANNEXE SÉCURITÉ

En matière de santé et de sécurité au travail, le tuteur a un rôle spécifique vis-à-vis du stagiaire :

- ★ évaluer dès son accueil ses connaissances en santé et sécurité au travail et son aptitude à identifier et prévenir les risques pour lui-même et pour les autres ;

Conforter et compléter la formation du stagiaire relativement à la santé et la sécurité au travail

L'avis médical d'aptitude est :

Favorable

Favorable avec les réserves(s) suivante(s) :

Défavorable (**interdiction de mettre le mineur en contact avec les équipements, produits et milieux interdits**)

Si l'élève est majeur, est-il autorisé à travailler entre 22 heures et 6 heures ? oui non

Liste des **équipements, produits et milieux de travail autorisés** après la déclaration adressée à l'inspection du travail :
Sans objet

ANNEXE FINANCIÈRE

RESTAURATION

L'entreprise ou l'organisme d'accueil prend-il en charge les frais de restauration : oui non

Si oui, montant réel ou forfaitaire du repas €

Lieu :

TRANSPORT

L'entreprise ou l'organisme d'accueil prend-il en charge les frais de transport : oui non

Si oui, montant réel ou forfaitaire du transport €

L'établissement scolaire prend-il en charge les frais de transport : oui non

Montant forfaitaire du transport : €

HÉBERGEMENT

L'entreprise ou l'organisme d'accueil prend-il en charge les frais d'hébergement : oui non

Si oui, montant réel ou forfaitaire de l'hébergement €

Si oui, lieu d'hébergement :

ASSURANCE

Établissement scolaire : n° de police 1880 874 H 35 compagnie MAIF

Entreprise / Organisme d'accueil : n° de police compagnie

Établissement scolaire	Fait à Savigny le Signature et cachet de son représentant	Fait à Savigny le Signature du professeur
Entreprise ou organisme d'accueil	Fait à le Signature et cachet de son représentant	Fait à le Signature du tuteur en entreprise
Élève et représentant légal du mineur	Fait à le Signature de l'élève	Fait à Le Signature du représentant légal

ANNEXE 3 : ATTESTATION DE STAGE TYPE

Conformément à l'article D. 124-9 du code de l'éducation, une attestation de stage est délivrée par l'organisme d'accueil à tout élève.

Ce document doit être **complété et signé le dernier jour du stage** par un responsable autorisé de l'entreprise d'accueil.

Elle est remise au lycéen stagiaire, et également remise à l'établissement scolaire.

Elle conservée dans l'entreprise et dans l'établissement.

L'entreprise (ou l'organisme d'accueil) :

Nom :	
Adresse :	
N° d'immatriculation de l'entreprise :	
Représenté(e) par (nom) :	Fonction :

Atteste que l'élève désigné ci-dessous :

Nom :	
Prénom :	
Classe :	Date de naissance :

scolarisé dans l'établissement ci-après :

Nom : LYCEE POLYVALENT ANTONIN CAREME
Adresse :1 Place Gustave Courbet, 77176 Savigny le Temple.
Représenté(e) par (nom) : PASCAL FORTIN , en qualité de chef d'établissement.

a effectué un stage dans notre entreprise ou organisme

du au

Soit une durée effective totale de : / nombre de jours

Il/elle a réalisé les activités et mobilisé les compétences suivantes :

Activités réalisées	Compétences mobilisées
.....
.....
.....
.....

Gratification versée par l'entreprise ou la structure d'accueil au stagiaire le cas échéant : €

Fait à, le

Signature et cachet de l'entreprise ou de l'organisme d'accueil

ANNEXE 9

N°CP 2023-169 du 1er juin 2023

Grille des tarifs de l'année scolaire 2023-2024 relative à la restauration des lycées publics d'Île-de-France

	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
Tranche de Quotient Familial (1)	inférieur ou égal à 183 €	de 184 € à 353 €	de 354 € à 518 €	de 519 € à 689 €	de 690 € à 874 €	de 875 € à 1078 €	de 1079 € à 1333 €	de 1334 € à 1689 €	de 1690 € à 2388 €	supérieur ou égal à 2389 €
Tarifs élèves et apprentis lycéens pré-bac et post bac 2023-2024 - régime d'inscription au ticket (2)	0,50 €	1,74 €	1,94 €	2,15 €	2,35 €	2,56 €	2,76 €	3,30 €	3,85 €	4,40 €

(1) La tranche de quotient familial : montant en euros du seuil de quotient familial CAF mensuel (ressources mensuelles des familles y compris les prestations familiales, tenant compte de la composition familiale)

(2) L'établissement applique une réduction de 30 centimes sur le régime d'inscription au forfait.

Tarifs autres usagers rentrée 2023

Autres usagers	Commensaux, agents, agents régionaux en formation, formateurs GRETA			Stagiaires GRETA	Elèves occasionnels	Passagers extérieurs	Hébergement de restauration par le lycée		
	indice de rémunération inférieur ou égal à 380 (3)	indice de rémunération de 381 à 466 (3)	indice de rémunération supérieur ou égal à 467 (3)				Elèves du primaire, maternelles, collégiens - tarif au ticket (4)	Elèves du primaire, maternelles, collégiens - tarif au forfait (4)	Elèves et apprentis lycéens pré-bac et post bac hébergés dans un autre lycée public
Tarifs 2023-2024	2,91 €	4,61 €	5,72 €	4,40 €	4,40 €	6,81 €	4,40 €	4,10 €	tarification élèves selon le quotient familial

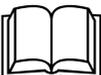
(3) tarification soumise à la présentation d'un justificatif de l'indice de rémunération

(4) tarification applicable hors disposition spécifique régie par une convention Région - Département relatives à la gestion des cités scolaires

tarif de référence régional rentrée 2023

tarif de référence régional en vigueur pour l'année scolaire 2023-2024 pour la formule au ticket (5)	3,30 €
--	---------------

(5) Le tarif de référence dans le cadre de l'inscription au forfait est de 0,30€ de moins.

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
FLOCONS D'AVOINE U BIO PQ 500G	   	8	U BIO	1,55	1,64	1,80
MUESLI CROUST.CHOC.NR UBIO500G	   	8	U BIO	2,56	2,70	3,60
MUESLI FRTS/COURGE U BIO 500G	   	8	U BIO	2,56	2,70	3,65
CEREAL.FOUR.CHOC.NOIS.UBIO375G	   	10	U BIO	2,95	3,11	4,90
CORN FLAKES U BIO 375G	   	10	U BIO	1,78	1,87	2,20
CRL TRESOR CHOC.NOIS.KELL.410G	   	10	TRESOR	3,15	3,32	3,65
CHOCAPIC NESTLE PAQUET 750G	   	14	CHOCAPIC	4,38	4,62	4,95
MIEL CREMEUX U BIO P/VERRE500G	   	6	U BIO	4,39	4,63	5,70
MIEL LIQUIDE U BIO P/VERRE500G	   	6	U BIO	4,39	4,63	4,95
CONF.EXT.CLEM/ORANG.U BIO 280G	   	6	U BIO	2,19	2,31	2,75

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
CONFIT.EXT.ABRICOTS U BIO 280G	   	6	U BIO	2,01	2,12	3,20
CONFIT.EXT.FRAISES U BIO 280G	   	6	U BIO	2,90	3,06	3,40
CONFIT.EXT.MYRTILLE U BIO 280G	   	6	U BIO	2,64	2,78	2,95
CONFIT.EXTRA FIGUES U BIO 280G	   	6	U BIO	2,56	2,70	3,20
NOCCIOLATA RIGONI BIO 250G	   	6	RIGONI DI ASIAGO	2,78	2,93	3,20
PAT.TART.SS HLE PALM.UBIO 350G	   	12	U BIO	2,64	2,78	2,95
SIROP D'AGAVE SUN.BIO DOS.500G	   	12	SUNNY BIO	3,50	3,69	3,95
THE VERT CITRON U BIO 36G	   	10	U BIO	1,35	1,42	1,90
THE VERT MENTHE U BIO X20 36G	   	10	U BIO	1,23	1,29	1,80
THE VERT SAV.ORANGE U BIO 30G	   	10	U BIO	1,34	1,41	1,95

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
INFUSION APRES REPAS U BIO 30G	   	10	U BIO	1,26	1,33	1,80
INFUSION CLAIR DE NUIT UBIO30G	   	10	U BIO	1,29	1,36	1,80
CAFE AMERIQUE DU SUD U BIO250G	   	12	U BIO	3,08	3,24	3,60
CAFE AMERIQUE M.HAV.U BIO 250G	   	12	U BIO	2,86	3,02	3,40
CAFE PEROU M.HAVELA.U BIO 250G	   	12	U BIO	2,86	3,02	3,50
CAFE SOLUBLE LYOPHI.U BIO 100G	   	12	U BIO	2,66	2,81	3,95
CAFE ESPRESSO PEROU U BIO X11	   	10	U BIO	1,70	1,79	2,50
CAFE U BIO HAVELAAR DOS.18X7G	   	10	U BIO	1,69	1,78	1,95
POUDRE CACAOTEE U BIO 500G	   	12	U BIO	2,91	3,07	3,60
BOISSON SOJA NATURE U BIO 1L	   	8	U BIO	0,95	1,00	1,20

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
BOISSON AMANDE LEGERE U BIO 1L	   	8	U BIO	1,29	1,36	1,95
BOISSON AVOINE U BIO 1L	   	8	U BIO	1,03	1,08	1,60
BOISSON RIZ U BIO 1L	   	8	U BIO	1,33	1,40	1,55
JUS CAROTTES U BIO BOCAL 75CL	   	6	U BIO	1,71	1,81	2,10
JUS LEGUMES SALE U BIO 75CL	   	6	U BIO	1,56	1,65	2,10
JUS ORANGE/CLEM/RAIS. U BIO 1L	   	6	U BIO	2,16	2,28	2,50
JUS PRUNEAU U BIO BOCAL 75CL	   	6	U BIO	2,78	2,93	3,25
PUR JUS AGRUMES U BIO BOCAL 1L	   	6	U BIO	2,55	2,69	2,95
PUR JUS ANANAS U BIO 75CL	   	6	U BIO	2,18	2,29	2,65
PUR JUS CRANBERRY U BIO 75CL	   	6	U BIO	4,06	4,29	4,90

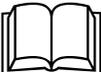
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
PUR JUS DE GRENADE U BIO 75CL	   	6	U BIO	2,38	2,51	2,95
PUR JUS FRTS VERGER U BIO B.1L	   	6	U BIO	2,00	2,11	2,90
PUR JUS MULTIFRUITES U BIO B.1L	   	6	U BIO	1,91	2,02	2,60
PUR JUS ORANGE U BIO BOCAL 1L	   	6	U BIO	2,41	2,55	2,80
PUR JUS POMME U BIO BOCAL 1L	   	6	U BIO	1,71	1,81	2,20
PUR JUS RAISIN U BIO BOCAL 1L	   	6	U BIO	1,66	1,75	2,30
PUR JUS TOMATE U BIO 75CL	   	6	U BIO	1,43	1,50	1,90
NECTAR MULTIFRUITES SSA U BIO 1L	   	8	U BIO	1,40	1,48	1,60
NECTAR ORANGE SSA U BIO BR 1L	   	8	U BIO	1,21	1,28	1,60
NECTAR POMME SSA U BIO BR 1L	   	8	U BIO	0,99	1,04	1,30

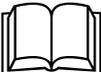
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
PUR JUS ORANGE U PET 1 LITRE	   	6	PRODUIT U	1,39	1,46	1,75
P/JUS ORANGE SS.PULPE U PET 1L	   	6	PRODUIT U	1,68	1,77	1,95
PUR JUS DE POMME U BRIQUE 1L	   	8	PRODUIT U	1,18	1,24	1,35
NEC. MULTIFRTS SSA U BIO6X20CL	   	4	U BIO	2,13	2,24	2,45
PUR JUS MULT.U BIO BK 6X20CL	   	4	U BIO	2,39	2,52	2,95
PUR JUS POMME U BIO BK 6X20CL	   	4	U BIO	2,30	2,43	2,95
BOISSON CITRONNADE U BIO 1L	   	6	U BIO	1,09	1,15	1,35
LIMONADE U BIO 1 LITRE	   	6	U BIO	0,83	0,87	0,95
CONCENTRE DE CITRON U BIO 70CL	   	6	U BIO	2,30	2,43	2,75
SIROP DE CITRON U BIO BLE 50CL	   	6	U BIO	1,70	1,79	2,15

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
SIROP FRAISE U BIO BLE 50CL	   	6	U BIO	1,83	1,93	2,35
SIROP GRENADINE U BIO BLE 50CL	   	6	U BIO	1,76	1,86	2,15
SIROP MENTHE U BIO BLE 50CL	   	6	U BIO	1,58	1,66	1,95
CHOC.LT AMAND.PT.SEL U BIO100G	   	30	U BIO	1,21	1,46	2,40
CHOC.NR 70% QUINOA U BIO 100G	   	17	U BIO	1,34	1,41	1,95
CHOC.NR CARAM.PT.SEL U BIO100G	   	30	U BIO	1,14	1,20	2,15
CHOC.NR CIT.GIN.U BIO TAB.100G	   	17	U BIO	1,24	1,31	2,15
CHOCO.LT NOIS.CARAM.U BIO 100G	   	17	U BIO	1,34	1,61	2,15
CHOCO.NOIR AMANDES U BIO 100G	   	17	U BIO	1,24	1,31	2,15
CHOCO.NOIR U BIO TABLETTE 100G	   	30	U BIO	1,00	1,06	1,25

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
CHOCO.NR ORANGE U BIO TAB.100G	   	30	U BIO	1,15	1,21	1,95
CHOCOLAT LAIT U BIO 100G	   	30	U BIO	1,08	1,29	1,65
CHOC.LT NOISET.ENT.U BIO 200G	   	12	U BIO	2,50	3,00	3,35
CHOCOLAT PATISSIER U BIO 200G	   	20	U BIO	1,48	1,56	1,95
PUREE POM.ABRICOT SSA UBIO X4	   	8	U BIO	1,73	1,82	2,35
PUREE POM.BANANE SSA U BIO X4	   	8	U BIO	1,75	1,85	2,25
PUREE POM.FRAISE SSA U BIO X4	   	8	U BIO	1,96	2,07	2,35
PUREE POM.MANGUE SSA U BIO X4	   	8	U BIO	1,84	1,94	2,35
PUREE POMME SSA U BIO 4X90G	   	8	U BIO	1,54	1,62	1,95
PUREE DE POMMES SSA U BIO 625G	   	6	U BIO	1,86	1,96	2,35

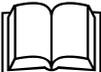
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
PUREE POM.POIRE SSA U BIO 625G	   	6	U BIO	2,00	2,11	2,35
PUREE DE POMMES U BIO 4X100G	   	12	U BIO	1,08	1,13	1,60
ANANAS EN MORCEAUX U BIO 245G	   	12	U BIO	2,69	2,84	3,15
DESSERT SOJA CHOCO.U BIO 530G	   	12	U BIO	1,14	1,20	1,45
DESSERT SOJA VANILL.U BIO 525G	   	12	U BIO	1,14	1,20	1,45
COOKIES MAX.PEPITES U BIO 184G	   	12	U BIO	1,96	2,07	2,40
COOKIES QUI.PEP.CHOC.U BIO175G	   	14	U BIO	1,43	1,50	2,20
COOKIES TOUT CHOCO.U BIO 175G	   	14	U BIO	1,39	1,46	1,90
BISC.PETIT BEURRE U BIO 150G	   	12	U BIO	0,95	1,00	1,20
GALETTES PUR BEURRE U BIO 125G	   	12	U BIO	0,95	1,00	1,10

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
SABLE.BEUR.PEPI.CHOC.U BIO200G	   	8	U BIO	1,71	1,81	2,20
BATONNETS CHOC.LAIT U BIO 125G	   	12	U BIO	1,40	1,48	1,95
GOUTERS FOUR.CHOC.LT U BIO185G	   	12	U BIO	1,75	1,85	2,35
PT BEUR.CHOC.NR TAB.U BIO 150G	   	12	U BIO	1,54	1,62	1,95
PT BEURRE LAIT TABL.U BIO 150G	   	12	U BIO	1,54	1,62	1,95
SABLES NAPPES CHOC.LT UBIO200G	   	10	U BIO	1,65	1,74	1,95
BARQUETTES.FRAISE U BIO 120	   	24	U BIO	1,64	1,73	2,10
GAUFRE MIEL&FARINE U BIO 175G	   	12	U BIO	2,20	2,32	2,55
BISC.EPEAUTRE&SESAME U BIO150G	   	12	U BIO	1,30	1,37	1,85
BISC.PT DEJEUNER U BIO 200G	   	12	U BIO	1,40	1,48	1,90

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
CAKE NATUR.LT ECREME U BIO125G	   	9	U BIO	1,43	1,50	1,95
CAKE.MARBRE.CHOCOLAT U BIO125G	   	9	U BIO	1,49	1,57	2,10
MINI MOEL.PEPIT.CHOC.U BIO140G	   	12	U BIO	1,55	1,64	2,40
MINI MOELLEUX CHOCO.U BIO 140G	   	12	U BIO	1,55	1,64	2,40
MN MOELL.FOUR.FRAIS.U BIO 140G	   	12	U BIO	1,51	1,60	2,40
GAL.MAIS NAP.CH.NR U BIO 100G	   	12	U BIO	1,21	1,28	1,70
GALETTE DE MAIS U BIO 150G	   	12	U BIO	0,93	0,98	1,05
GALETTES RIZ SESAME U BIO 130G	   	12	U BIO	0,84	0,88	1,15
BISCOT.FROMENT GERM.U BIO 300G	   	12	U BIO	1,64	1,73	1,90
PTS PAINS GRIL.FROM.U BIO 225G	   	12	U BIO	1,15	1,21	1,35

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
CRACKERS 3 GRAINES U BIO 200G	   	12	U BIO	1,74	1,83	2,50
CRACKERS EMM/GRAINES UBIO 200G	   	12	U BIO	1,91	2,02	2,55
AMANDES GRILLEES U BIO PQ 100G	   	12	U BIO	1,59	1,67	2,80
CACAHUET.GRIL.SS SEL U BIO100G	   	12	U BIO	0,91	0,96	1,45
MELANGE COCK.APERIT.U BIO 100G	   	16	U BIO	1,11	1,17	1,95
NOIX DE CAJOU GRILL.U BIO 100G	   	12	U BIO	1,51	1,60	2,50
PISTACHES GRILL.SEC U BIO 100G	   	16	U BIO	1,65	1,74	1,95
CHIPS NATURE U BIO 6X30G	   	16	U BIO	2,23	2,35	2,95
CHIPS NATURE U BIO SACHET 125G	   	10	U BIO	1,53	1,61	1,95
CRACKERS 3CRLS/AVOINE UBIO 65G	   	12	U BIO	0,96	1,02	1,65

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
GRESSIN HLE OLIV.ROMAR.U BIO	   	12	U BIO	1,21	1,28	1,85
GRESSINS SESAME U BIO 125G	   	15	U BIO	1,34	1,41	1,65
MINI TORSADES FEUIL.U BIO 75G	   	10	U BIO	1,41	1,49	2,20
GAL.ORGE&BOUL.CHEVRE C.BIO200G	   	12	CEREAL BIO	2,19	2,31	2,55
GAL.SARRASIN EMMENT.C.BIO 200G	   	12	CEREAL BIO	2,19	2,31	2,55
GALET.EPEAUTRE LEG.CER.BIO200G	   	12	CEREAL BIO	2,19	2,31	2,55
GALET.QUINOA TOMAT.CER.BIO200G	   	12	CEREAL BIO	2,19	2,31	2,55
BOULGOUR QUINOA BIO BJORG 250G	   	6	BJORG	1,33	1,40	1,95
BLE RIZ QUINOA U BIO DP 250G	   	6	U BIO	1,10	1,16	1,90
LENTILLES VERTES U BIO DP 250G	   	6	U BIO	1,15	1,21	1,45

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
QUINOA NATURE U BIO DP 250G	   	6	U BIO	1,06	1,12	1,90
LENTILLES CAROTTES BJORG 250G	    	6	BJORG	1,76	1,86	2,35
QUINOA TOMATE OLIV.BJORG 250G	    	6	BJORG	1,78	1,87	2,05
CAPELLETTI TOFU EPI.C.BIO 220G	    	10	CEREAL BIO	1,81	1,91	2,25
LENTIL.RIZ&SOJA CEREAL BIO250G	    	10	CEREAL BIO	1,81	1,91	2,20
LENTILLE.RIZ&SOJA U BIO DP220G	   	6	U BIO	1,09	1,15	1,95
TOFU NATURE BIO BJORG 2X200G	    	10	BJORG	2,93	3,09	3,40
MOULIN.LEGUMES VARIES U BIO 1L	   	8	U BIO	1,51	1,60	1,95
VELOUT.TOM.&BASILIC U BIO100CL	   	8	U BIO	1,53	1,61	1,95
VELOUTE 7 LEGUMES U BIO 100CL	   	8	U BIO	1,53	1,61	1,95

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
CHAMPIGNONS EMINCES U BIO 170G	   	12	U BIO	1,56	1,65	1,95
CHATAIGN.CUITES ENT.U BIO 210G	   	6	U BIO	2,16	2,28	3,90
COEUR DE PALMIER SAU.U BIO250G	   	12	U BIO	3,59	3,78	4,20
EPINARDS BRANCHES U BIO 450G	   	6	U BIO	1,54	1,62	2,10
HARIC.VERTS CUEILLI.U BIO 180G	   	12	U BIO	1,65	1,74	2,15
HARICOTS BEURRE COU.U BIO 360G	   	6	U BIO	1,54	1,62	2,15
HARICOTS VERTS EF U BIO 360G	   	6	U BIO	1,95	2,06	2,25
MACEDOINE U BIO 330G	   	12	U BIO	1,48	1,56	2,45
MAIS DOUX U BIO 1/2 285G	   	12	U BIO	1,08	1,13	1,40
PETITS POIS ET CAROT.U BIO420G	   	6	U BIO	2,40	2,53	2,80

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
PETITS POIS U BIO 445G	   	6	U BIO	2,21	2,33	2,65
POUSS.HARICOT.MUNGO U BIO 37CL	   	6	U BIO	0,99	1,04	1,30
AUBERGINE.PROVENCALE U BIO520G	   	6	U BIO	2,34	2,47	2,95
FLAGEOLETS U BIO 215G	   	12	U BIO	1,53	1,61	1,95
LEGUMES COUSCOUS U BIO 520G	   	6	U BIO	2,03	2,14	2,80
LENTILLES CUIS.U BIO BOC.37CL	   	12	U BIO	1,01	1,07	1,75
RATATOUILLE U BIO BOCAL 520G	   	6	U BIO	2,35	2,48	2,95
RAVIOLIS AU.LEGUMES U BIO 650G	   	6	U BIO	2,78	2,93	3,25
RIZ BASMATI COMPLET U BIO 500G	   	12	U BIO	1,66	1,75	1,95
RIZ BASMATI U BIO 500G	   	12	U BIO	1,71	1,81	1,95

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
RIZ LONG ETUVE U BIO 500G	   	12	U BIO	1,61	1,70	2,15
RIZ LONG SEMI-COMPL.U BIO 500G	   	12	U BIO	1,39	1,46	1,95
RIZ THAI BIO U 500G	   	12	U BIO	1,49	1,57	1,95
TRIO DE RIZ U BIO 500G	   	12	U BIO	1,99	2,10	2,95
COQUILLETES U BIO 500G	   	16	U BIO	0,89	0,94	1,05
FARFALLE BLANCHE U BIO 500G	   	12	U BIO	1,23	1,29	1,60
PENNES COMPLETES U BIO 500G	   	12	U BIO	1,14	1,20	1,30
PERLINE U BIO 500G	   	12	U BIO	1,14	1,20	1,55
SPAGHETTI U BIO 500G	   	20	U BIO	0,84	0,88	0,95
TAGLIATELLES U BIO 500G	   	12	U BIO	1,75	1,85	2,10

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
TORSADES COMPLETES U BIO 500G	   	12	U BIO	1,16	1,23	1,35
VERMICELLES U BIO 500G	   	16	U BIO	1,13	1,19	1,35
COQUILLETES SECHES 500G	    	10	NICOLAS&BERNARD	2,46	2,60	2,85
PENNES SECHES 500G	    	10	NICOLAS&BERNARD	2,46	2,60	2,85
CRETE DE COQUE AUX OEUF 500G	    	10	NICOLAS&BERNARD	2,81	2,97	3,20
FUSILLI AUX OEUF 500G	    	10	NICOLAS&BERNARD	2,81	2,97	3,20
FUSILLI COMPLETES SECHES 500G	    	10	NICOLAS&BERNARD	2,59	2,73	2,95
PENNES COMPLETES SECHES 500G	    	10	NICOLAS&BERNARD	2,59	2,73	2,95
BOULGOUR U BIO ETUI FSC 500G	   	12	U BIO	1,01	1,07	1,70
COUSCOUS MOYENS U BIO 500G	   	12	U BIO	1,20	1,27	1,70

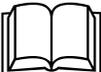
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
COUSCOUS SEMI-COMP.U BIO 500G	   	12	U BIO	1,23	1,29	1,70
MELANGE CEREALES&LEG.U BIO500G	   	12	U BIO	1,55	1,64	2,10
QUINOA U BIO ETUIS FSC 500G	   	12	U BIO	2,59	2,73	3,90
SON D'AVOINE U BIO 500G	   	10	U BIO	1,48	1,56	2,60
TRIO QUINOA U BIO BOITE 450G	   	12	U BIO	2,01	2,12	2,90
LENTILLES BLONDES U BIO 500G	   	12	U BIO	2,15	2,27	2,85
LENTILLES CORAIL U BIO 500G	   	12	U BIO	1,55	1,64	2,60
LENTILLES VERTES U BIO 500G	   	8	U BIO	2,00	2,11	2,30
POIS CASSES U BIO 500G	   	12	U BIO	1,06	1,12	1,90
PUREE NATURE U BIO 2X125G 250G	   	8	U BIO	2,05	2,16	2,50

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
DBLE CONCEN.TOMATE BIO JB 140G	    	24	JARDIN BIO	0,84	0,88	0,95
CHAIR DE TOMATES U BIO 400G	   	12	U BIO	1,84	1,94	2,75
COULIS TOMATE U BIO 500ML	   	12	U BIO	1,30	1,37	1,50
PULPE TOMATES EN DES U BIO 1/2	   	12	U BIO	0,91	0,96	2,10
TOMATES ENT.PELEES U BIO 1/2	   	12	U BIO	0,91	0,96	1,30
SAUCE BASILIC U BIO 420G	   	12	U BIO	1,64	1,73	2,10
SAUCE BOLOGNAISE U BIO 200G	   	12	U BIO	1,58	1,66	1,80
SAUCE PROVENCALE U BIO BOC200G	   	12	U BIO	0,83	0,87	1,15
SCE PROVENCALE LEG.U BIO 420G	   	12	U BIO	1,39	1,46	2,35
AMANDE CUISINE BIO BJORG 200ML	    	24	BJORG	1,48	1,56	1,75

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
AVOINE CUISINE BIO BJORG 200ML	   	24	BJORG	1,01	1,07	1,65
LAIT DE COCO U BIO 200ML	   	12	U BIO	1,03	1,08	1,55
SOJA CUISINE U BIO 3X20CL	   	8	U BIO	1,74	1,83	1,95
CORNICHONS AIGRE DX U BIO 360G	   	6	U BIO	2,49	2,62	3,60
KETCHUP NATURE U BIO 330G	   	12	U BIO	1,09	1,15	1,25
MAYONNAISE U BIO BOCAL 180G	   	12	U BIO	1,25	1,32	2,15
MOUTARDE ANCIENNE U BIO 200G	   	12	U BIO	1,41	1,49	1,65
MOUTARDE DE DIJON U BIO 200G	   	12	U BIO	1,28	1,35	1,55
OLIV.VERT.DENOY.U BIO BOC.37CL	   	12	U BIO	1,61	1,70	2,85
TERRINE DE CAMPAGNE U BIO 180G	   	6	U BIO	2,16	2,28	2,70

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
HLE VIERGE COLZA U BIO 500ML	   	6	U BIO	2,43	2,56	3,25
HLE VIERGE TOURNES.U BIO 500ML	   	6	U BIO	2,30	2,43	3,10
HUILE DE LIN U BIO 250ML	   	6	U BIO	2,30	2,43	3,15
HUILE DE NOIX U BIO 250ML	   	6	U BIO	4,20	4,43	4,95
HUILE OLIVE VIERGE U BIO 75CL	   	12	U BIO	4,84	5,10	6,70
MELANGE DE 4 HLE U BIO 500ML	   	6	U BIO	2,80	2,95	3,90
VINAIGRE Balsa.U BIO BLE 50 CL	   	6	U BIO	1,96	2,07	2,95
VINAIGRE CIDRE U BIO BLE 50CL	   	6	U BIO	1,14	1,20	1,55
VINAIGRE VIN RGE U BIO 50CL	   	6	U BIO	1,30	1,37	1,70
JUS CITRON U BIO 25CL	   	6	U BIO	1,11	1,17	1,30

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
JUS CITRON VERT U BIO 25CL	   	6	U BIO	1,24	1,31	1,65
AMANDES EFFILEES U BIO 100G	   	12	U BIO	2,00	2,11	2,95
AMANDES EN POUDRE U BIO 100G	   	12	U BIO	1,96	2,07	2,90
NOISETTE TORREF.PDR.U BIO 100G	   	12	U BIO	2,10	2,22	2,90
NOIX DE COCO RAPEE U BIO 100G	   	12	U BIO	1,10	1,16	1,65
PEPITES CHOCOLAT U BIO 100G	   	12	U BIO	1,63	1,71	2,25
POUDRE A LEVER U BIO 6X10G	   	30	U BIO	0,61	0,65	0,95
RAISINS SECS U BIO 125G	   	12	U BIO	1,10	1,16	1,55
SUCRE VANILLE U BIO 6X7,5G	   	42	U BIO	1,31	1,38	2,20
BLOND PURE CANNE PCX U BIO500G	   	10	U BIO	1,65	1,74	2,40

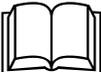
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
BLOND PURE CANNE PDR.U BIO500G	   	12	U BIO	1,65	1,74	2,20
FARINE DE BLE T65 U BIO 1KG	   	10	U BIO	1,20	1,27	1,40
MELANGE SALE ET GRILLE U 120G	   	22	PRODUIT U	0,86	0,91	1,40
SNACK POIS CREME OIGNON U 60G	   	12	PRODUIT U	0,78	0,82	1,40
SNACK POIS SAVEUR CURRY U 60G	   	12	PRODUIT U	0,78	0,82	1,40
BARBECUE TOOGOOD SACHET 85G	   	10	TOOGOOD	1,55	1,64	1,95
SNACK SOJA SEL ET POIVRE 85G	   	10	TOOGOOD	1,55	1,64	1,95
SNACK TOMATE&HRBES TOOGOOD 85G	   	10	TOOGOOD	1,55	1,64	1,95
NATUR'&BON CHIPS HERB.VICO85G	   	14	VICO	1,55	1,64	1,95
NATUR'&BON CHIPS TOMAT.VICO85G	   	14	VICO	1,55	1,64	1,95

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
CURLY CACAHUETES VICO ST 60G	   	30	CURLY	0,58	0,61	0,65
PAPRIKA TOOGOOD 85G	   	10	TOOGOOD	1,55	1,64	1,95
BARRE CER.NOISETTE.U X6 125G	   	9	PRODUIT U	0,93	0,98	1,25
BARRE CEREA.CHOCO NR U X6 125G	   	9	PRODUIT U	0,91	0,96	1,25
COOKIES COEUR CHOCO.LT M&A180G	    	10	MICHEL ET AUGUSTI	3,09	3,26	3,60
COOKIES COEUR TT CHOCO.M&A180G	    	10	MICHEL ET AUGUSTI	3,09	3,26	3,60
PAPILLOT.FRT.RGE.HARIBO 165G	   	12	HARIBO	1,53	1,83	2,10
LANGUES LOW ACIDES U ST 175G	   	24	PRODUIT U	1,26	1,52	1,65
FRITES ALLEGE U SACHET 150G	   	24	PRODUIT U	1,04	1,25	1,45
KINDER BUENO T2 X3 129G	   	10	KINDER	1,95	2,06	2,35

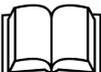
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
KINDER BUENO WHITE T2 X6 234G	   	5	KINDER	3,88	4,09	4,55
KINDER BUENO WHITE T2 X1 234G			KINDER	0,64	0,68	0,80
KINDER COUNTRY T9 212G	   	18	KINDER	2,69	2,84	3,15
KINDER MAXI T11 X11BARRES 231G	   	28	KINDER	2,63	3,15	3,50
KITKAT BALL NESTLE SACHET 250G	   	15	KIT KAT	2,89	3,05	3,35
M&M'S PEANUT CHAPELET X5 225G	   	30	M&M'S	2,03	2,14	2,40
MENTOS GUM FRAISE BOTTLE X50D		24	MENTOS	3,14	3,77	4,60
FREED.WHITE MTHE FRTE SS 5X10D	   	30	FREEDENT	1,99	2,39	2,65
HLW GREENFRESH S/S 5X10D.70G	   	40	HOLLYWOOD	1,81	2,18	2,50
TIC TAC DUO T110	   	24	TIC TAC	1,63	1,95	2,15

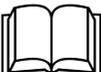
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
TIC TAC MENTHE T110	   	24	TIC TAC	1,63	1,95	2,80
MENTOS FRUITS RLX X4		35	MENTOS	1,39	1,67	1,85
N.A DOYPACK FRT.STICKS FRB.40G	    	30	N.A ! Nature Addict	0,85	0,90	1,20
SEL ET HERBES BJORG 250G	   	12	BJORG	2,53	2,66	3,30
SEL MARIN LEGU.&HERB.HERB.275G	   	12	HERBAMARE	2,99	3,15	4,20
CHIPS A L'ANCIENNE U ST 6X30G	   	16	PRODUIT U	1,41	1,49	1,65
CHIPS SAV.PLT BRA.BRET'S 6X25G	   	16	BRET'S	1,85	1,95	2,85
MCX THON NAT.D.RESP.P.NAV.112G	   	48	PETIT NAVIRE	1,94	2,04	2,35
THON NAT.DEM.RESP.P/NAVIRE 1/4	   	48	PETIT NAVIRE	2,54	2,68	2,95
MIETTE.THON HUILE P.NAVIRE 1/5	   	24	PETIT NAVIRE	2,01	2,12	2,35

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
FLTS DE MAQ. VB AROMATES SSA	    	15	PETIT NAVIRE	1,84	1,94	2,35
SARDINE HL OLIVE PARMENT.135G	    	24	PARMENTIER	1,34	1,41	1,75
SARDINES HUILE PARMENTIER 135G	    	12	PARMENTIER	1,48	1,56	1,70
CREV.SAUCE SOJA NAUTILUS 110G	    	10	NAUTILUS	4,60	4,85	5,90
CREVETTE.SAUVAGE.NAUTILUS 105G	    	12	NAUTILUS	3,89	4,10	4,65
RAVIOLI PUR BOEUF U BOITE 1/2	   	12	PRODUIT U	1,40	1,48	1,60
RAVIOLI PUR BOEUF U BOITE 4/4	   	12	PRODUIT U	2,35	2,48	2,70
RAVIOLI BOLOGNAISE BF&PO U400G	   	12	PRODUIT U	1,56	1,65	1,95
KIT BURRITOS ORIGINAL OEP 510G	   	10	OLD EL PASO	4,49	4,73	5,35
KIT FAJITAS ORIGINAL OEP.500G	   	10	OLD EL PASO	4,49	4,73	5,35

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
NOUILLE AUX OEUFS SUZI-WAN250G	    	12	SUZI WAN	1,60	1,69	1,95
NOUILL.DE RIZ 4MN SUZIWAN 160G	    	11	SUZI WAN	1,68	1,77	2,45
COCA COLA BTE SLEEK 6X33CL	   	4	COCA COLA	3,83	4,04	4,45
COCA COLA BTE SLEEK 1X33CL			COCA COLA	0,64	0,67	0,75
COCA COLA ZERO BTE SLEEK6X33CL	   	4	COCA COLA	3,38	3,56	3,95
COCA COLA ZERO BTE SLEEK1X33CL			COCA COLA	0,56	0,59	0,70
CAPRI SUN ORANGE 10X20CL	    	4	CAPRI SUN	3,36	3,55	3,95
CAPRI SUN TROPICAL 10X20CL	    	4	CAPRI SUN	3,31	3,49	3,85
PUR JUS MULTIFRUITES U PET 50CL	   	12	PRODUIT U	0,73	0,76	0,95
EAU MIN.GAZEUSE PERRIER 6X50CL	   	4	PERRIER	3,29	3,47	3,85

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
PERRIER PET PACK 6X1L		1	PERRIER	4,11	4,34	4,80
EAU SOURCE ALPES U PACK 6X50CL		4	PRODUIT U	1,11	1,17	1,95
EAU SOURCE ALPES U PET 6X1,5L		1	PRODUIT U	1,65	1,74	2,35
LESS.DOSE FRCH.INT U NAT.20LAV		6	U NATURE	2,70	3,24	5,65
LES.LIQ.CONC.FR.INT.U NAT.30LV		8	U NATURE	2,91	3,50	4,70
LES.LIQ.SENT.SUD U NAT.RE.1,5L		6	U NATURE	2,78	3,33	5,15
LES.SAV.VEGE.T.U NAT.REC.1,5L		6	U NATURE	2,78	3,33	5,15
LES.SENS.U NATURE 1,5L 30LAV		6	U NATURE	3,58	4,29	5,95
LESS.LIQ.FRAIC.U NAT.RECH.1,5L		6	U NATURE	2,78	3,33	5,15
LESS.LILAS U NAT.X40TABLETTES		3	U NATURE	3,76	4,52	5,85

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
LESS.MAIN ARB.VT 16LAV.250ML	   	12	L'ARBRE VERT	1,09	1,31	1,86
ADOUC.DCEUR.ANTAN U NAT.750ML	   	8	U NATURE	1,54	1,85	2,39
PARF.LING BIL.FOUDRE LENOR 16D	   	6	LENOR	5,28	6,33	7,64
GEL A/CALC.L-LINGE U NAT.750ML	   	12	U NATURE	1,21	1,46	3,89
NET.LAVE-LING.D.BECKMANN 250G	   	12	DR. BECKMANN	1,96	2,36	3,05
POUDRE DETACHANT.U NATURE 500G	   	6	U NATURE	1,74	2,09	5,09
POUDRE BLANCHI.BRIOCHIN 500G	   	7	BRIOCHIN	3,78	4,53	5,86
NETT.VITRES U NATURE SPR.750ML	   	10	U NATURE	1,18	1,41	1,92
NETT.DEG.CIT.VERT U NAT.750ML	   	10	U NATURE	1,15	1,38	2,08
SUP.DEC.A/MOIS.BRIOCHIN 500ML	   	12	BRIOCHIN	3,35	4,02	5,26

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
LING.M/USAGE EUCALYP.U NAT.X40	   	12	U NATURE	0,74	0,89	2,11
NETTOY.A/TRACE J.BRIOCHIN750ML	   	10	BRIOCHIN	2,41	2,90	3,52
SPRAY MUL.USAGE ARB.VERT 740ML	   	10	L'ARBRE VERT	1,46	1,76	2,46
NETT.A/CALCAIRE U NATURE 750ML	   	10	U NATURE	1,18	1,41	2,19
NETT.CARR.SECH.RAP.BRIOCHIN 1L	   	12	BRIOCHIN	2,19	2,63	3,50
NETT.MULTIUSAGE CIT.RAINETT 1L	    	5	RAINETT	1,28	1,53	1,86
NET.M/USAG.SAV.MARS.UNAT.1,25L	   	9	U NATURE	1,11	1,34	1,59
CRISTAUX SOUDE BRIOCHIN 500G	   	7	BRIOCHIN	2,13	2,55	3,49
NET.BICARB.SOUDE BRIOCHIN 500G	   	10	BRIOCHIN	2,68	3,21	4,31
SAV.NR ECOCERT BRIOCHIN 750ML	   	10	BRIOCHIN	2,45	2,94	3,39

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
SAV.NR LIQ.ECOCERT BRIOCHIN 1L	   	12	BRIOCHIN	2,44	2,93	3,73
COP.SAV.MARS.MAITRE SAVON 750G	   	6	MAITRE SAVON DE	4,21	5,06	5,61
NETT.VIN.MENAGE J.BRIOCHIN 1L	   	12	BRIOCHIN	2,45	2,94	3,90
GEL LAVE-VSL.TT 1 U NAT.720ML	   	12	U NATURE	2,81	3,38	5,45
TAB.LAV.VAISS.CLASS.U NAT.X30	   	8	U NATURE	1,85	2,22	4,75
TAB.LAVE-VSL.TTEN1 U.NAT. X30	   	8	U NATURE	2,38	2,85	4,79
LIQUIDE RINCAGE U NATURE 750ML	   	12	U NATURE	0,96	1,16	2,29
LIQ.VAISSEL.CITRON U NAT.750ML	   	10	U NATURE	1,00	1,20	1,69
LIQ.VSL FL.CERISIER.A.V 500ML	   	12	L'ARBRE VERT	1,08	1,29	1,95
LIQ.VSL/MNS AMAND.ARB.VT 500ML	   	12	L'ARBRE VERT	1,08	1,29	1,95

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
LIQ.VSL/MNS MENTH.ARB.VT 500ML	   	12	L'ARBRE VERT	1,08	1,29	1,95
LIQ.VAISS.PX SENS.U NAT.500ML	   	8	U NATURE	0,76	0,92	1,19
LIQ.VAISS.SAV.MARS.U NAT.500ML	   	12	U NATURE	0,70	0,84	1,45
LIQ.VSL.FIGUE/LAUR.U NAT.500ML	   	8	U NATURE	0,80	0,96	1,30
LIQ.VSL.MENT/BASIL.U NAT.500ML	   	8	U NATURE	0,80	0,96	1,30
BGI.VEG.PARF.VERVEI.U NAT.120G	   	5	U NATURE	2,68	3,21	3,56
BGIE VEG.PARF.VANIL.U NAT.120G	   	5	U NATURE	2,68	3,21	3,56
GEL WC ECOLO.RAINETT 750ML	   	10	RAINETT	1,24	1,49	2,35
GEL WC PIN-EUCALYP.U NAT.750ML	   	8	U NATURE	1,00	1,20	1,58
S/POUB.COMPOST.U NAT 10X30L	   	24	U NATURE	0,85	1,02	2,75

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
EPGE GRATT.FIBRES RECYCLE.U X2	   	8	PRODUIT U	0,71	0,86	1,38
ESSUIE-TT COMP.U NAT.X2=6 RLX	   	6	U NATURE	1,68	2,01	4,29
COUCHES T3 U TT PETITS NAT.X34	   	3	U TOUT PETIT NAT	7,05	8,46	10,09
COUCH.T4 U TT PETITS NATUR.X32	   	3	U TOUT PETIT NAT	7,94	9,53	10,79
COUCH.T5 U TT PETITS NATUR.X28	   	3	U TOUT PETIT NAT	7,10	8,52	10,19
BATONNETS OUAT.BB U TP.BIO X60	   	12	U TOUT PETIT BIO	0,56	0,68	1,48
COTON MAX.CARRE U TT PT BIOX50	   	18	U TOUT PETIT BIO	1,14	1,37	2,61
EAU NETT.U TT PETITS BIO 500ML	   	8	U TOUT PETIT BIO	2,10	2,52	3,99
GEL LAV.U TT PETITS BIO 500ML	   	8	U TOUT PETIT BIO	2,05	2,46	4,19
LIN.OLEO CALC.U TT PT BIO250ML	   	6	U TOUT PETIT BIO	2,18	2,61	3,39

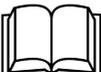
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
LING.BB SENSIT.U TT PT BIO X63	   	12	U TOUT PETIT BIO	1,34	1,61	2,33
LING.BB U TOUT PETITS BIO X72	   	14	U TOUT PETIT BIO	1,41	1,70	3,00
GL DCH.BIO TIAR.EN.FRUIT 200ML	    	6	ENERGIE FRUIT	2,36	2,84	3,52
GL DCH.BIO VERV.EN.FRUIT 200ML	    	6	ENERGIE FRUIT	2,36	2,84	4,10
SHP FRAMB.CERIS.EN.FRUIT 250ML	    	12	ENERGIE FRUIT	3,28	3,93	5,66
CR.DCH.HYD.AMANDE NAT.MOI500ML	   	12	NATURE MOI	2,83	3,39	5,79
A/SHAMP.NOUR.NATURE MOI 200ML	   	12	NATURE MOI	2,15	2,58	4,14
AP/SHAMP.E/DX NATURE MOI 200ML	   	12	NATURE MOI	2,15	2,58	4,12
SHAMP.E/DOUX NATURE MOI 250ML	   	12	NATURE MOI	2,15	2,58	3,79
SHP.NOURR.SEC NATURE MOI 250ML	   	12	NATURE MOI	2,15	2,58	3,64

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
SHP.PURIFIANT NATURE MOI 250ML	   	12	NATURE MOI	2,15	2,58	3,95
LT CPS KARITE NATURE MOI 250ML	   	12	NATURE MOI	2,84	3,41	5,71
DCHE CR.JASM./AVOIN.UBIO 250ML	   	12	U BIO	1,38	1,65	1,83
GEL DCHE VERVEINE U BIO 250ML	   	12	U BIO	1,49	1,79	1,98
GL DCH.BAMBOU/COCO UBIO 250ML	   	12	U BIO	1,35	1,62	1,80
GL DCH.FL.ORANGER U BIO 250ML	   	12	U BIO	1,49	1,79	1,98
GL DCH.JOJOBA/AMAND.UBIO 250ML	   	12	U BIO	1,49	1,79	1,98
GL DCH.PAMP./THE VT UBIO 250ML	   	12	U BIO	1,35	1,62	1,80
SHP.ALOE/EAU COCO UBIO 250ML	   	6	U BIO	1,30	1,56	1,99
DEO.THE VERT/GRENADE UBIO 50ML	   	12	U BIO	0,71	0,86	1,39

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
DEMAQ.YEUX EXPRES.U BIO 150ML	   	8	U BIO	2,36	2,84	3,15
DEMAQ.YEUX SENSIB.U BIO 150ML	   	8	U BIO	1,73	2,07	2,65
EAU MICEL.HYD.ALOE U BIO 400ML	   	8	U BIO	2,28	2,73	3,79
FLUIDE MATIF.THE VRT U BIO50ML	   	12	U BIO	3,55	4,26	4,99
GEL CREM.HYD.ALOE U BIO 50ML	   	12	U BIO	1,88	2,25	4,99
GEL NET.PUR.THE VRT U BIO150ML	   	8	U BIO	2,83	3,39	4,99
GELEE EXF.HYD.A/VERA UBIO 75ML	   	12	U BIO	2,48	2,97	4,49
LINGETT.DEMAQUILL.PSS U BIOX25	   	16	U BIO	0,88	1,05	1,49
LT DEMAQ.HYD.ALOE U BIO 200ML	   	8	U BIO	2,35	2,82	3,50
MASQ.VIS.HYD.ALOE U BIO 50ML	   	12	U BIO	2,78	3,33	3,99

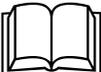
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
MASQ.VIS.TISSU AM.DOUCE U BIO	   	18	U BIO	1,34	1,61	2,99
BME FOND.NOURR.COCO U BIO250ML	   	8	U BIO	3,80	4,56	5,06
CREM.MAIN.HYD.KARIT.U BIO100ML	   	12	U BIO	1,51	1,82	2,49
CREM.MAIN.NOUR.COCO U BIO100ML	   	12	U BIO	2,04	2,45	2,99
HLE SEC.CORP.& CHEV.U BIO150ML	   	8	U BIO	4,19	5,03	5,95
SN.HYD.FAMIL.KARITE U BIO150ML	   	8	U BIO	2,84	3,41	4,50
STICK LEVRES JOJOBA BIO U BIO	   	10	U BIO	1,20	1,44	1,93
STICK LEVRES KARITE BIO U BIO	   	10	U BIO	1,34	1,61	1,99
SAV.BIO KARIT.MAIT.AUGUST.100G	   	24	Maitre Augustin	1,26	1,52	2,16
GEL A RASER FEMME U 75ML	   	12	PRODUIT U	1,01	1,22	1,49

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
EAU MICEL.HYD.ALOE U BIO 100ML	   	8	U BIO	1,21	1,46	1,99
SN.HYD.FAMIL.KARITE U BIO 50ML	   	12	U BIO	1,95	2,34	2,59
DEO.HOM.EFFIC.SPORT 24H U 50ML	   	12	PRODUIT U	0,64	0,77	0,85
GEL POWER EFF.MOUIL.TAFT 300ML	   	6	TAFT STYLING	3,03	3,63	4,03
CIRE WAX EFFET MAT TAFT 75ML	   	6	TAFT STYLING	3,54	4,25	4,71
CR.DEPIL.TTP U 200ML	   	12	PRODUIT U	1,40	1,68	2,42
DISSOLVANT DOUX U 125ML	   	12	PRODUIT U	0,80	0,96	1,39
BRUME EAU PURE U 150ML	   	12	PRODUIT U	0,71	0,86	1,29
SOIN HYDRAT.PNM NIVEA VIS.50ML	   	3	NIVEA	3,84	4,61	5,11
SOIN NUTRIT.PSS NIVEA VIS.50ML	   	3	NIVEA	3,93	4,71	5,23

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
LOTION TONIQ.APAIS.DIAD.200ML	   	12	DIADERMINE	2,43	2,91	3,23
DEO.FEMME.ALOE/VAN.MONSAV.50ML		6	MONSAVON	2,68	3,21	4,03
BAD SIGNAL BAMBOO DOUX 50MM	   	12	SIGNAL	2,33	2,79	3,78
BAD SIGNAL BAMBOO MEDIUM 50MM	   	12	SIGNAL	2,33	2,79	3,76
DENT.BIO PROTEC.VADEMECUM 75ML	   	24	VADEMECUM	1,79	2,15	2,91
RASOIR JET.HOMME 3LAME.BY U X8	   	20	BY U	1,51	1,82	3,10
GEL A RASER P.SENSIBL.U 200ML	   	12	PRODUIT U	1,31	1,58	2,07
SN HYDRA.A/FATIG.MEN EXPT 50ML	    	6	MEN EXPERT	5,66	6,80	7,54
CREME NIVEA FOR MEN BTE 150ML	   	6	NIVEA	2,76	3,32	3,75
DEO.HOM.PROTECT.PS 24H U 200ML	   	12	PRODUIT U	1,10	1,32	1,47

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
GEL DCHE HOMME ENER U 250ML	   	12	PRODUIT U	0,64	0,77	1,24
SHAMP HOMME FORTIFIANT U 250ML	   	12	PRODUIT U	0,84	1,01	1,52
BANDE RESIST/EAU U 10X6CM X10	   	12	PRODUIT U	0,46	0,56	1,49
PANSEMENT UNIVERSELS U X40	   	12	PRODUIT U	0,53	0,63	1,37
PANSEMENT ANTI AMPOULES U X6	   	18	PRODUIT U	0,63	0,75	3,35
SPARADRAP PX SENS.U 5M X2,5CM	   	8	PRODUIT U	0,48	0,57	1,48
COMPRESSE STERILE U 20X20 X50	   	12	PRODUIT U	2,04	2,45	4,36
ALCOOL 70° U FLACON 250ML	   	12	PRODUIT U	0,83	0,99	1,99
DESINFECTANT U SPRAY 100ML	   	12	PRODUIT U	1,65	1,98	2,75
EAU OXYGENEE U FLACON 250ML	   	12	PRODUIT U	0,69	0,83	1,80

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
GEL MNS HYDROALCOOLIQUE U 75ML	   	12	PRODUIT U	0,60	0,63	1,39
DISQUES DEMAQUILLER U BIO X70	   	40	U BIO	0,53	0,63	1,18
COTON CARRE DOUCEUR U BIO X40	   	24	U BIO	0,64	0,77	2,19
BATONNETS OUATES U BIO BTEX200	   	24	U BIO	0,73	0,87	1,08
SERVIET.UL.MINCE NOR.+UNAT X14	   	16	U NATURE	1,18	1,24	2,04
SERVIET.UL.MINCE NUIT UNAT.X10	   	16	U NATURE	1,21	1,28	2,04
SERVIET.UL.MINCE SUP.+UNAT X12	   	16	U NATURE	1,36	1,44	2,29
PR.SLIP UL.MINCE NORM.UNAT X30	   	12	U NATURE	1,14	1,20	2,15
TAMP.A/APPLIC.NORM.NETT BTEX16	   	16	NETT	3,79	4,00	4,44
MOUCH.U NAT.ETUIS COMPACTS X15	   	14	U NATURE	1,46	1,76	1,95

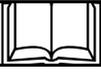
Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
MOUCH.3 PLIS U NAT.BOITE X100	   	27	U NATURE	0,71	0,86	1,65
LING.HUM.NATURA FESS'NET X50	    	12	FESS' NET	1,20	1,44	2,76
PAP.TOIL.U/COMP.U NAT.X4=12RLX	   	7	U NATURE	1,80	2,16	3,33
RÔTI PORC FILIERE U 4TR 160G	   	8	PRODUIT U	2,28	2,40	2,77
JAMBON CUIT SUP.U BIO 4TR 160G	   	6	U BIO	3,80	4,01	4,49
CAROTTES RAPEES U BIO 200G	   	6	U BIO	1,18	1,24	1,94
GNOCCHI U BIO 300G	   	6	U BIO	1,43	1,50	2,41
PIZZA PRIMAVERA U BIO 380G	   	6	U BIO	3,60	3,80	5,50
SAUCISSON SEC PP U BIO 200G	   	12	U BIO	4,29	4,52	5,02
BUCHE CHEVRE 21% U BIO 180G	   	10	U BIO	2,76	2,91	3,24

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
EMMENTAL RAPE 31% U BIO 200G	   	24	U BIO	2,09	2,20	2,44
BEURRE BIOLOG.DX 82% UBIO 250G	   	20	U BIO	2,51	2,65	2,94
CREME UHT ENT.30%MG UBIO3X20CL	   	8	U BIO	2,83	2,98	3,93
LAIT ECREME POUDRE U ETUI 750G	   	12	PRODUIT U	4,85	5,12	5,68
REGILAIT POUDRE 1/2ECREME 300G	   	12	REGILAIT	2,60	2,74	3,04
LT.UHT 1/2 ECR.U BIO BLE6X50CL	   	1	U BIO	4,71	4,97	5,52
YAOURT NATURE U BIO 4X125G	   	6	U BIO	0,91	0,96	1,07
YAOURT FRAISE U BIO 4X125G	   	6	U BIO	1,34	1,41	1,57
P.P.CREME CHOCOLAT UBIO 2X100G	   	8	U BIO	1,56	1,65	1,83
PUREE POMME SSA U BIO 4X100G	   	12	U BIO	1,29	1,36	1,81

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
OEUFS CAL.MIXTE U BIO BTE X6	   	16	U BIO	2,28	2,40	2,66
PAIN DE MIE NATURE U BIO 500G	   	9	U BIO	1,66	1,75	2,17
PAIN SPEC.CAMP.U BIO 13TR.400G	   	8	U BIO	1,75	1,85	2,55
BRIOCHE TRESSEE U BIO 400G	   	7	U BIO	2,61	2,76	3,29
PAIN LAIT U BIO X8 280G	   	9	U BIO	1,58	1,66	1,84
MADELEINES COQUILLES BIO U250G	   	6	U BIO	2,29	2,41	2,68
SAL.PAT.PLT/PARMESAN U 250G	   	4	PRODUIT U	2,46	2,71	3,55
SALADE PARIS.EMM.JMB U 250G	   	4	PRODUIT U	2,46	2,71	3,55
SAND.CPLT JAMBON/EMMENT.U 145G	   	8	PRODUIT U	1,11	1,22	1,36
SANDWICH CPLT ROSETTE U 135G	   	8	PRODUIT U	1,06	1,17	1,30

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
SDW DUO SAUMON POLAIRE U 135G	   	8	PRODUIT U	1,73	1,82	2,05
CHEESE BURGER U 145G	   	6	PRODUIT U	1,89	1,99	3,15
FUSILLI A LA BOLO.SODEBO 330G	   	4	SODEBO	2,33	2,45	2,83
FUSILLI CARBONARA SODEBO 330G	   	4	SODEBO	2,33	2,45	2,92
MOUSSE CHOCOLAT M.MORIN PV100G	    	6	MARIE MORIN	1,40	1,48	2,13
LE VRAI COOK.GROS MX CHOC.70G	    	6	MICHEL ET AUGUS	1,31	1,38	2,16
Y.BOIRE FRAMBOIS.M&A.BLE 250ML	    	6	MICHEL ET AUGUS	1,40	1,48	1,89
Y.BOIRE VANILLE M&A.BLE 250ML	    	6	MICHEL ET AUGUS	1,48	1,56	2,38
BOISS.OASIS TROPICAL PET 50CL	   	12	OASIS	0,95	1,00	1,39
BOISS.GAZ.ORANGINA PET 50CL	   	12	ORANGINA	0,99	1,04	1,24

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
SCHWEPPE AGRUMES PET 50CL	   	12	SCHWEPPE	1,06	1,12	1,24
BUBBLE TEA CALIFORNIA PEAC45CL	   	6	BUBBLE GO	4,14	4,37	5,00
BUBBLE TEA GREEN LOVER 45CL	   	6	BUBBLE GO	4,14	4,37	4,86
BUBBLE TEA TROPICAL JUNGLE45CL	   	6	BUBBLE GO	4,14	4,37	5,00
BUBBLE TEA WILD STRAWBER.45CL	   	6	BUBBLE GO	4,14	4,37	4,86
KOMBUCHA FRAMBOISE UCHA 35CL	    	12	UCHA	1,45	1,53	2,55
KOMBUCHA GINGEMBRE UCHA 35CL	    	12	UCHA	1,45	1,53	2,55
KOMBUCHA MANGUE UCHA 35CL	    	12	UCHA	1,45	1,53	2,55
AMANDE DECORTIQUEE BIO 200G	  	16	SANS MARQUE	3,68	3,88	4,99
CERNEAUX DE NOIX BIO SHT 125G	  	16	SANS MARQUE	1,78	1,87	3,60
BAIE DE GOJI SACHET 125G		14	SANS MARQUE	1,89	1,99	3,08
NOIX GRENOB.AOP BIO 500G 28/30	  	20	SANS MARQUE	2,29	2,41	2,90

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
PRUN.AGEN BIO IGP SH250G 44/55	  	15	SANS MARQUE	3,06	3,23	4,39
ABRICOTS MOELLEUX BIO 250G	  	15	SANS MARQUE	3,43	3,61	4,30
EMBALLER HAVANE 50MX48MM	  	72	PRODUIT 1ER PRIX	1,15	1,38	1,53
CADENAS U LAITON 20MM A/2 CLES	  	6	PRODUIT U	1,65	1,98	3,49
CADENAS U LAITON 30MM A/3 CLES	  	6	PRODUIT U	2,54	3,05	4,49
RALLONGE U 6A 3M PLAT BLC	  	8	PRODUIT U	1,90	2,28	3,79
BLOC 4 PRISES U 16A USB BLC	  	4	PRODUIT U	14,33	17,19	19,08
PILE RECHARG.U HR03 800 MAH X4	  	10	PRODUIT U	2,11	2,54	9,99
PILE RECHARG.U HR6 2400 MAH X4	  	10	PRODUIT U	5,34	6,41	9,99
PILE U STANDARD 3LR12 4,5V	  	10	PRODUIT U	1,28	1,53	2,39
PILE U AUTONOMIE LR03 X4	  	10	PRODUIT U	0,44	0,53	2,19
PILE U PUISSANCE LR03 X4	  	10	PRODUIT U	0,46	0,56	3,59
PILE U STANDARD LR03 X4	  	10	PRODUIT U	0,43	0,51	1,79
PILE U PUISSANCE LR14 X2	  	10	PRODUIT U	0,90	1,08	2,99

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
PILE U PUISSANCE LR20 X2	  	10	PRODUIT U	1,44	1,73	3,99
PILE U AUTONOMIE LR6 X4	  	20	PRODUIT U	0,56	0,68	2,19
PILE U PUISSANCE LR6 X4	  	20	PRODUIT U	0,59	0,71	3,59
PILE U STANDARD LR6 X4	  	20	PRODUIT U	0,54	0,65	1,79
PILE U AUTONOMIE 6LR61 9V	  	10	PRODUIT U	0,55	0,66	2,79
LAMPE POCHE LED ENERG.+2 LR6	   	12	ENERGIZER	3,46	4,16	10,19
CHARG.MAXI ENERG.+4 PIL.HR6	   	4	ENERGIZER	9,99	11,99	25,99
PILE U MINI CR2025 X2	  	10	PRODUIT U	0,40	0,48	3,89
PILE U MINI CR2032 X2	  	10	PRODUIT U	0,35	0,42	3,89
LED U RDE 60W E27 OPAQ.CH	  	6	PRODUIT U	1,30	1,56	6,59
LED U MIN.RDE 40W E14 TRANSP.C	  	6	PRODUIT U	1,01	1,22	5,09
LED U FLAM T 25W E14 OPAQ.CH		6	PRODUIT U	1,14	1,37	4,59

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
CHARG.SECT.SBS MICRO USB 2.1A	  	6	SBS	8,85	10,62	19,99
CLE USB TRANSCEND 16GO NR	  	1	TRANSCEND	6,23	7,47	8,99
S.PLUME BIC EASY CLIC CLASSIC	  	20	BIC	1,78	2,13	3,49
CART.ENCRE COURTE U BL X30	  	12	PRODUIT U	0,73	0,87	1,19
EFFACEUR REECRIVEUR U X6	  	24	PRODUIT U	1,10	1,32	2,59
MINI RUB.CORR.U 4MMX5M X3	  	12	PRODUIT U	1,75	2,10	3,89
RECHARG.PILOT FRIX.BALL BL X3	  	12	PILOT	2,88	3,45	4,99
S.ROLL.PILOT FRIXION BALL BL	  	12	PILOT	1,61	1,94	3,05
S.BILLE RETRACT.BIC M10 BL X2	  	20	BIC	0,75	0,90	1,29
S.BILLE RETRACT.BIC 4 COUL.BL	  	20	BIC	1,14	1,37	1,52
STYLO BILLE U MOYENNE NR X10	  	24	PRODUIT U	1,34	1,61	2,29
SURLIG.STABILO BOSS JNE	  	10	STABILO	0,84	1,01	1,49

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
MARQUEUR PERMANENT BIC NR	  	20	BIC	0,96	1,16	1,69
CRAY.GRAPH.U HB BOUT GOMME X10	  	12	PRODUIT U	0,68	0,81	1,35
P.MINE U 0,7MM X5 A/GOMME ASS	  	12	PRODUIT U	1,28	1,53	2,79
ETUI MINES BIC CRIT.2MM HB	   	25	BIC	0,96	1,16	1,65
GOM.STAEDTLER MARS PLASTIC X2	  	10	STAEDTLER	1,61	1,94	3,09
T.CRAY.1 TROU MAPED SHAKER	  	25	MAPED	0,59	0,71	1,45
T.CRAY.2 TROUS MAPED I-GLOO	  	25	MAPED	0,94	1,13	1,85
CALC.NOMADE U 8 CHIFFR.	  	12	PRODUIT U	3,73	4,47	6,99
AGRAF.U N°26/6+400 AGRAFES ASS	  	12	PRODUIT U	1,94	2,33	4,19
BTE 1000 AGRAFES U 26/6 X2	  	12	PRODUIT U	0,64	0,77	1,29
CISEAUX U ACIER INOX 17CM ASS	  	12	PRODUIT U	0,88	1,05	2,49
REGLE PLTE U 30CM BISEaute	  	20	PRODUIT U	0,45	0,54	1,09

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
REGLE U DBLE DECIM.20CM BISEAU	  	20	PRODUIT U	0,40	0,48	0,99
EQUERRE 60° U 20CM BISEAUTE	  	20	PRODUIT U	0,41	0,50	0,89
RAPPORT.180° U 12CM BISEAUTE	  	20	PRODUIT U	0,40	0,48	0,89
COMPAS U METAL MINE+RECHARGE	  	24	PRODUIT U	1,10	1,32	2,19
ELASTIQUE U CAOUTCH.30G X45	  	20	PRODUIT U	0,58	0,69	1,69
PUNAISE U X120 ASS	  	20	PRODUIT U	0,61	0,74	1,79
TROMBONE GALVANISE U 26MM X100	  	20	PRODUIT U	0,50	0,60	1,39
BAT.COLL.UHU RENATURE 8,2G X2	  	10	UHU	1,84	2,21	3,49
TUBE COLLE GEL SCOTCH UNI.30ML	  	12	SCOTCH	1,01	1,22	1,89
PASTIL.FIX.UHU PATAFIX BLC X80	  	30	UHU	1,64	1,97	2,99
NOTE REPOS.U 76X76 JNE X400	  	12	PRODUIT U	1,61	1,94	3,69
ETIQ.AUTOCOL.U 24X35MM X96	  	50	PRODUIT U	0,38	0,45	1,15

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
RECHAR.ADH.INVIS.U 19MMX25M X2	  	24	PRODUIT U	0,76	0,92	1,99
DEVID.A/ADH.INVIS.U 25M BL	  	24	PRODUIT U	0,94	1,13	1,89
CRAY.COUL.U X24 DT 6 FLUO	  	12	PRODUIT U	1,49	1,79	3,59
FEUT.U P.MOY.ECOALLENE X12 ASS	  	24	PRODUIT U	1,08	1,29	1,43
CHEM.ELAST.3 RABATS U PP NR	  	20	PRODUIT U	0,78	0,93	1,79
CLASS.LEVIER U DOS 50MM NR	  	10	PRODUIT U	1,85	2,22	3,49
CLASS.LEVIER U DOS 80MM NR	  	10	PRODUIT U	1,79	2,15	3,49
CLASS.U 4 ANNEAUX D.40MM RGE	  	6	PRODUIT U	1,61	1,94	2,69
INTERCALAIRE U 21X29,7CM X6 AS	  	50	PRODUIT U	0,53	0,63	1,29
POCH.PERF.U PP 21X29,7 X50	  	12	PRODUIT U	1,35	1,62	2,99
BLOC NOTE U 10,5X14,8 160P 5X5	  	10	PRODUIT U	0,44	0,53	0,99
BLOC PERF.U 21X29,7 160P SEY	  	5	PRODUIT U	1,38	1,65	2,89

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
CAH.PIQ.U 17X22CM 96P SEY.BL	  	5	PRODUIT U	0,60	0,72	1,35
CAH.PIQ.U 24X32CM 96P 5X5 RGE	  	10	PRODUIT U	1,06	1,28	2,29
CAH.PIQ.U 24X32CM 96P SEY.BL	  	10	PRODUIT U	1,06	1,28	2,29
F.SIMP.PERF.U 21X29,7 400P SEY	  	12	PRODUIT U	2,44	2,93	3,59
RAMETTE U 21X29,7 500F 80G	  	5	PRODUIT U	4,85	5,82	6,46
ASS.CART.23CM PPX BLC X100	  	8	PRODUIT 1ER PRIX	3,05	3,66	4,06
ASSIETTES JA 23CM X6	   	25	DYNASTRIB	0,78	0,93	2,09
GOBELETS X6 JA 25CL	   	24	DYNASTRIB	0,66	0,80	1,79
GOB.MESA BELLA LICORNE 25CL X6	   	20	MESA BELLA	1,20	1,44	2,69
GOB.MESA BELLA FLEUR 21CL X6		20	MESA BELLA	1,24	1,49	2,69
GOB.CARTON U MAISON 34CL X12	  	20	U MAISON	0,80	0,96	2,59
GOB.CARTON U MAI.CAFE 10CL X20	  	30	U MAISON	0,54	0,65	2,09

Libellé	Ean13	Cdt	Marque	PA HT	PA TTC	PV TTC
COUTEAU U MAI.BOIS X10	  	50	U MAISON	0,43	0,51	1,09
CUILLERE U MAISON BOIS X10	  	50	U MAISON	0,45	0,54	1,09
FOURCHETTE U MAISON BOIS X10	  	50	U MAISON	0,45	0,54	1,09
NAPPE PAPIER JA PARTY	   	18	DYNASTRIB	3,63	4,35	6,99
SERV.1 PLI 30CM X200	   	16	SANS MARQUE	1,14	1,37	1,69
SERVIETTES JA X20	   	24	DYNASTRIB	1,14	1,37	2,79
SERV.PET.LICORN.FANT.33X33 X20	   	12	MESA BELLA	1,21	1,46	2,69
SERV.MESA BELLA DIPLO 33CM X20	   	12	MESA BELLA	1,21	1,46	2,69
BALLON JOY.ANNIV.X6	   	24	SANS MARQUE	0,89	1,07	2,19
INVIT.+ENV.PRINCESSE X6	   	24	SANS MARQUE	0,44	0,53	1,79
SACHET MESA BELLA ABORDAGE X6	   	24	MESA BELLA	1,21	1,46	2,59