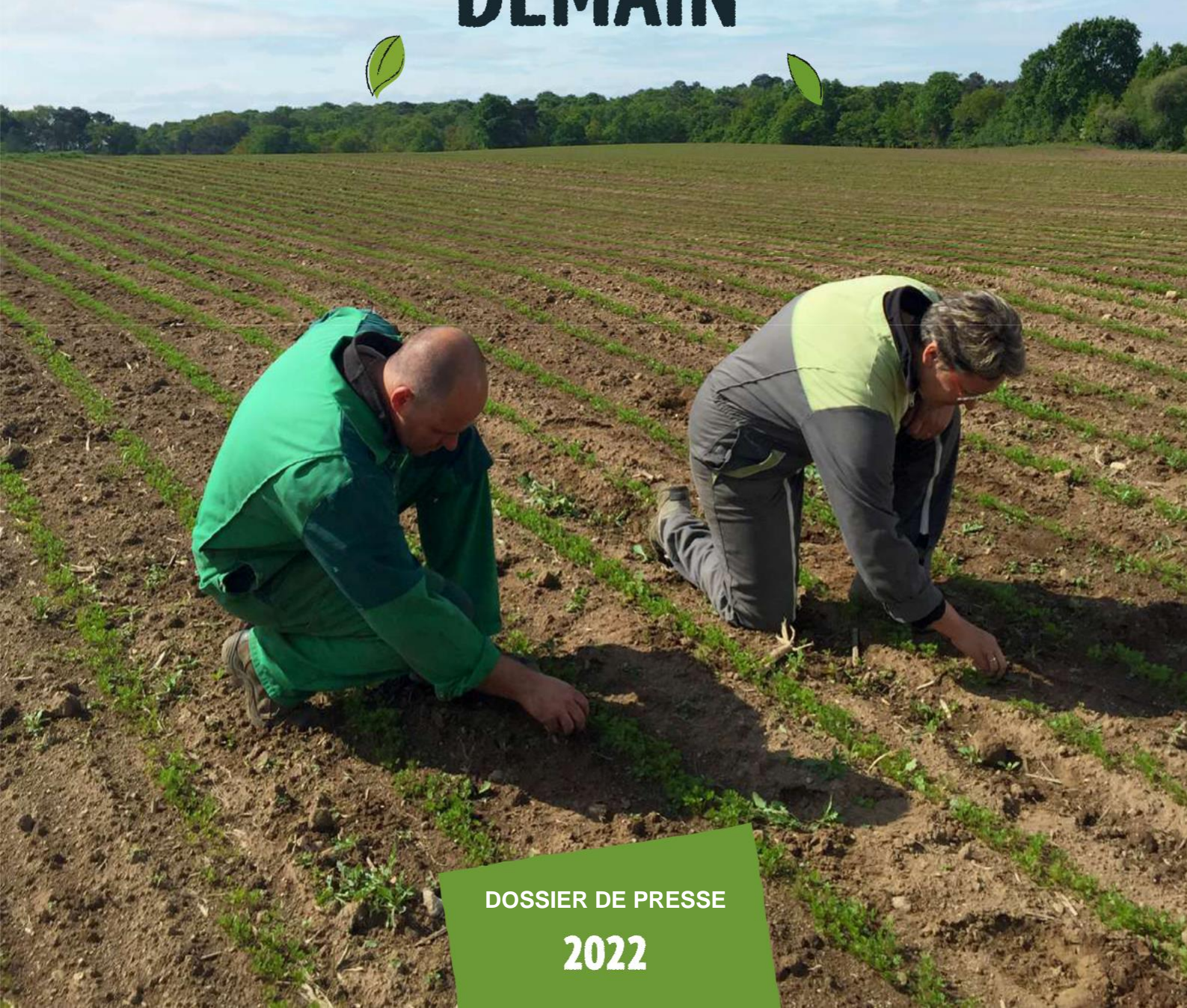




DES
VOCATIONS
POUR CULTIVER
DEMAIN



DOSSIER DE PRESSE
2022

Édito

Quand c'est d'aucy, ça se voit...

Quand c'est d'aucy, c'est la coopération.

coopératif, coopérative. adj.

Qui participe volontiers à un effort commun.

coopérative. nom féminin.

Groupement économique pratiquant la coopération.

Quand c'est d'aucy, ce sont des agricultures plurielles.

agriculture. nom féminin.

Ensemble des travaux dont le sol fait l'objet en vue d'une production végétale.

pluriel, plurielle. adj.

Dont le contenu est formé d'éléments multiples, sous-jacents à un sens unique non repérable immédiatement.

Quand c'est d'aucy, c'est faire naître des vocations.

vocation. Nom féminin.

Inclination, penchant particulier pour un certain genre de vie, un type d'activité.

d'aucy.

marque d'agriculteurs.

agricultures plurielles.

1. d'aucy est une marque d'agriculteurs appartenant depuis près de 60 ans à une coopérative bretonne.
2. Avec leur marque d'aucy, ces agriculteurs cultivent des légumes destinés à être mis en bocaux ou en boîtes.
3. La spécificité d'une coopérative c'est que les agriculteurs en sont les adhérents et que sa gouvernance repose sur un Conseil d'Administration composé d'agriculteurs élus parmi leurs pairs, sur le principe d'1 homme/femme = 1 voix. C'est un modèle qui repose sur la démocratie et la solidarité.
4. Le rôle de la coopérative, outre sa mission économique qui est d'assurer un débouché aux productions de ses adhérents, est de pérenniser les exploitations, tout en accompagnant l'évolution et la transition des modèles agricoles, sans les opposer, vers plus de progrès.
5. Que la marque d'aucy appartienne à une coopérative d'agriculteurs signifie donc qu'elle est au plus près du monde agricole et qu'elle a vocation à faire le lien direct entre les consommateurs et ses producteurs.
6. La force de d'aucy est de regrouper 1600 agriculteurs (dont 1300 en Bretagne) ayant chacun leur histoire, leur niveau d'expérience et leur terroir. Pluriels : cultivateurs et souvent aussi éleveurs, ils se nourrissent des pratiques des uns et des autres pour progresser ensemble vers des modèles plus durables.



Sommaire



06 Quand c'est d'aucy, ce sont des agriculteurs en mouvement pour des agricultures plurielles et durables

- 06 Vers de nouvelles pratiques agricoles
- 08 Des agricultures plurielles
- 10 Une démarche constante de valorisation des agriculteurs et des légumes

11 Quand c'est d'aucy, c'est s'engager pour demain

- 11 La réversion : un système inédit pour financer directement l'agriculture de demain
- 12 Faire naître des vocations pour cultiver demain
- 12 Militants de la transparence et du mieux manger





3

18 Quand c'est d'aucy, c'est fait ici

- 18 L'écosystème d'aucy ancré sur nos
- 21 territoires Des produits bleu blanc rouge
- 22 Des sites de productions français, eux-aussi en mouvement

23 Quand c'est d'aucy, c'est simplement bon

- 23 Des légumes et des recettes dans le plus simple appareil
- 26 Quand c'est d'aucy, c'est simple et accessible
- 28 Accompagner la transition alimentaire vers une assiette plus végétale



4



5

30 Quand c'est d'aucy, c'est le choix des bons produits

34 Les chiffres clés de la marque d'aucy

1 Quand c'est d'aucy, ce sont des agriculteurs en mouvement pour des agricultures plurielles et durables



1. VERS DE NOUVELLES PRATIQUES AGRICOLES

Derrière la marque d'aucy, des milliers d'agriculteurs œuvrent, organisés en coopérative. Si leurs exploitations et leurs terroirs sont différents, ils partagent la même vision : celle d'une agriculture durable, respectueuse des principes de l'agro-écologie et justement valorisée. Ensemble, ils se mobilisent aujourd'hui pour faire naître des vocations pour cultiver demain : du jeune exploitant au consommateur attentif.

Pionnière en matière de transition, d'aucy a ouvert la voie avec sa Charte d'aucy en 2019, pour encadrer les pratiques agricoles de façon exigeante, avec la volonté de valoriser toujours davantage le travail de ses producteurs et la qualité de leurs produits. Cette charte, qui vise à accompagner les agriculteurs de la coopérative vers des pratiques plus vertueuses, est également un tremplin vers la certification HVE* (Haute Valeur Environnementale).

En outre, la marque est pionnière sur le bio : elle a lancé sa première gamme bio il y a 10 ans, en 2012.



ZOOM SUR LA DÉMARCHE HVE

La Haute Valeur Environnementale correspond au niveau le plus élevé du dispositif de certification environnementale des exploitations agricoles initié par le ministère de l'agriculture et de l'alimentation. C'est une démarche officielle visant à identifier et garantir la mise en œuvre de pratiques agro-écologiques respectueuses de l'environnement et de la biodiversité. Elle s'appuie sur une exigence de résultats, portant sur l'intégralité de l'exploitation, et mesurée au travers d'indicateurs de performance environnementale. C'est dans cette logique d'amélioration continue que d'aucy accompagne individuellement les producteurs de la coopérative qui souhaitent s'engager dans la HVE.

Yves Mauffret

Chargé de mission certification environnementale d'aucy / Eureden



2. DES AGRICULTURES PLURIELLES

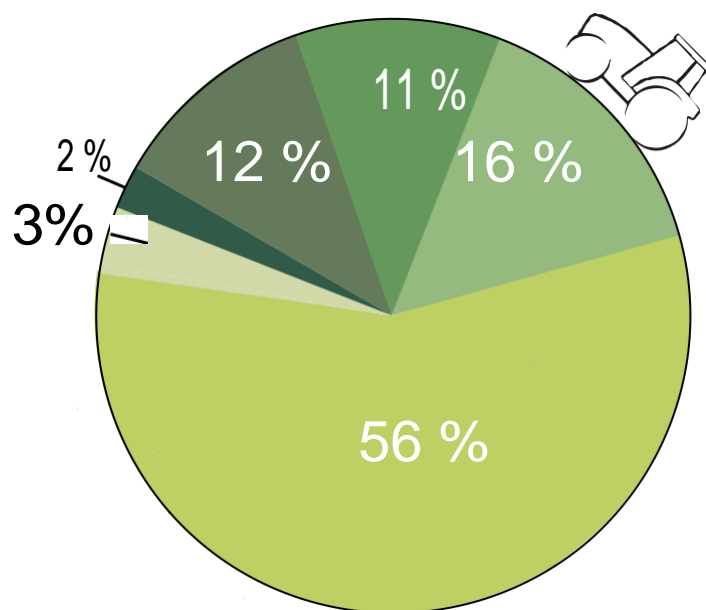


Des modèles complémentaires

Les agriculteurs d'aucy ont décidé d'entrer dans une démarche de transition environnementale et de mettre en place, quel que soit leur niveau de départ, des pratiques agro-écologiques sur leurs exploitations.

Productions Bio, exploitations certifiées HVE, respectant la Charte d'aucy ou la démarche de certification environnementale niveau 2 : l'objectif est d'accompagner chacun dans une logique de progrès pour développer une agriculture vertueuse et ainsi une alimentation à faibles impacts environnementaux.

Répartition des types d'agricultures en % du nombre d'agriculteurs





Des objectifs à la hauteur du projet

La marque s'engage fermement dans cette dynamique avec l'objectif de 100 % de ses adhérents certifiés d'ici 2023. Un modèle d'agriculture plurielles, collectif et solidaire, pour permettre à tous les agriculteurs de progresser ensemble, en valorisant toutes les initiatives en faveur de la transition agro-écologique.

Des initiatives collectives

Au sein de la coopérative les agriculteurs ont mis en place une commission agriculture durable, composée d'agriculteurs, dont plusieurs sont aussi des administrateurs de la coopérative. En charge de la réflexion et de l'impulsion notamment pour les enjeux de transition agro-écologique, elle prend aussi en charge d'autres enjeux de RSE.

Pour aller plus loin, la marque d'aucy souhaite fédérer un collectif dédié à l'agro-écologie pour accélérer le mouvement de progression au sein de la coopérative et au-delà.

2023



3. UNE DÉMARCHE CONSTANTE DE VALORISATION DES AGRICULTEURS ET DES LÉGUMES

Un modèle valorisant et sécurisant : chez d'aucy on produit ce que l'on sait vendre

En tant que coopérative, d'aucy a pour mission de garantir des débouchés valorisés aux productions de ses agriculteurs adhérents, et de participer à la pérennité de leurs exploitations. L'activité légume industrie, en particulier, se caractérise par un modèle de contractualisation apportant une garantie de débouchés en prix et volumes annuels à ses producteurs. Concrètement, cela se traduit par plusieurs étapes clefs durant chaque campagne de récolte.

Après chaque campagne, les techniciens d'aucy, sur la base d'un travail de prévisionnels de ventes, recueillent les souhaits de cultures des agriculteurs pour l'année qui suit. Le programme de culture leur est confirmé courant février avant de mettre en œuvre la campagne au printemps. En effet, on ne sème que ce l'on prévoit de vendre pour s'assurer le moins de pertes possibles sur la campagne. Sur la base du programme de cultures établi grâce aux équipes d'aucy, un prix fixe et un volume d'achat garanti sont établis dès la pré-campagne.

Le modèle de contractualisation d'aucy est sécurisant pour les agriculteurs car il se base sur une prévision commerciale, en fixant les prix fermement avant la campagne. Un modèle qui permet à ses adhérents de gagner en sérénité dans leurs activités.





2
Quand c'est d'aucy,
c'est s'engager pour
demain

1. LA RÉVERSION : UN SYSTÈME INÉDIT POUR FINANCER

DIRECTEMENT L'AGRICULTURE DE DEMAIN 

Pour aller plus loin et financer les démarches de progrès initiées avec ses agriculteurs, d'aucy s'engage à reverser cinq centimes sur chaque bocal vendu sous les gammes Bien Cultivés et Bio Engagé (depuis 2019). Cette somme vient en complément du prix du légume déjà versé à l'agriculteur. Ainsi quand un consommateur choisit d'acheter un des bocaux d'aucy porteur de ce système de réversion, il finance directement la transition agro-écologique en France. Une démarche directe, transparente et inédite pour que chacun : producteur, transformateur, consommateur, puisse agir

en faveur d'une meilleure alimentation. 313 000 € ont été récoltés depuis le lancement en 2019. Ce faisant, d'aucy se donne pour mission de contribuer à raviver et encourager les vocations agricoles dans nos territoires.



Une démarche co-construite
avec le consommateur.

2. FAIRE NAÎTRE DES VOCATIONS

POUR CULTIVER DEMAIN

Dans les champs

Aujourd'hui en France, 58 % des chefs d'exploitations et co-exploitants ont 50 ans ou plus. La moitié des chefs d'exploitation partira en retraite d'ici 2030 ⁽¹⁾. Au cœur de l'engagement de d'aucy réside la volonté de faire naître des vocations pour cultiver demain.

Ainsi, d'aucy s'attache à valoriser le métier et les pratiques de ses agriculteurs, animés par le projet de

faire émerger un modèle responsable et vertueux auquel les futures générations peuvent s'identifier. Pour cela d'aucy avance sans relâche pour permettre à ses agriculteurs d'investir dans la transition grâce à de justes rémunérations, à la réversion, mais également en les accompagnant au quotidien sur le terrain et surtout en affichant en toute transparence la démarche de progrès dans laquelle ils s'inscrivent auprès des consommateurs.

(1): <https://agriculture.gouv.fr/dossier-de-presse-recensement-agricole-2020-premiers-resultats-provisoires>



La transparence quant à son métier, c'est d'ailleurs ce qui motive Sylvain Hascoët, agriculteur à Caudan :

“

Au départ, je me suis engagé dans des pratiques permettant de donner une meilleure image du métier, et puis j'y ai pris goût, j'ai mis en place de plus en plus de choses qui ont enrichi mes pratiques au quotidien et la façon de faire mon métier. Je suis fier de pouvoir parler de

”

ma vocation dans les repas de famille alors que d'autres n'osent plus le faire. Je suis à l'aise parce que je sais que je fais les choses comme il faut, pour demain.

Sylvain Hascoët

Dans les conserveries

Cet engagement se déploie également sur le volet industriel, avec une attention particulière portée à l'attractivité du secteur légumier. d'aucy investit régulièrement dans ses sites de fabrication pour proposer des infrastructures modernes et améliorer les conditions de travail.

En complément, afin de développer les compétences de ses collaborateurs, d'aucy mise sur la formation interne avec l'école d'aucy, proposant plus de 30 modules visant à former sur tous les métiers présents dans l'entreprise, dont le sertissage en réalité virtuelle ou encore la formation sur mesure

«Maintenance pour tous» qui vise à former des collaborateurs (CDI et saisonniers) aux métiers de la maintenance avec un diplôme à la clé.

À son échelle, d'aucy souhaite plus que jamais poser les jalons qui donneront envie aux prochaines générations de s'impliquer pour bâtir le futur de l'alimentation française.



3. MILITANTS DE LA TRANSPARENCE

ET DU MIEUX MANGER

d'aucy, laboratoire d'innovation à l'échelle du Groupe

Vrai laboratoire d'idées au sein de la coopérative, d'aucy teste sur le terrain agricole ou en magasin des projets concrets qui inspirent les autres branches du groupe. Les démarches de soutien à l'obtention des certifications bio ou HVE et la création

du concept de réversion (système de rémunération direct entre le consommateur et le producteur) en sont des exemples très parlants. Ils impulsent une démarche de progrès, affichée clairement auprès des consommateurs.



Volontariste sur un affichage clair des origines

Autre exemple de transparence vis-à-vis des consommateurs : l'origine. Aujourd'hui, aucune loi n'oblige les producteurs à afficher clairement l'origine des produits appertisés sur les emballages. La démarche volontariste de mise en avant de l'origine des produits - sur le facing des packs - portée par d'aucy est un maillon de plus dans son engagement en faveur de plus de transparence.

Ainsi, quand la marque est obligée de s'approvisionner hors de nos frontières, elle l'affiche clairement. C'est le cas sur certaines conserves de tomates cultivées au nord de l'Espagne car le climat y est plus favorable et garantit les qualités organoleptiques de ces produits.





C'est le cas également pour la gamme Sélection d'ailleurs par d'aucy qui propose des haricots verts cultivés en plein champs à Madagascar dans le respect de l'environnement récoltés en saison et à bonne maturité. Ils sont cueillis à la main quotidiennement afin d'être mis en bocal rapidement pour préserver toutes leurs qualités. Ils sont issus d'un partenariat depuis près de 20 ans entre d'aucy et Lecofruit visant à soutenir et à accompagner les producteurs dans leur développement tout en préservant au maximum les écosystèmes et la biodiversité.



Jouer collectif au-delà de la coopérative

En parallèle, pour contribuer au progrès de toute la filière agroalimentaire française, d'aucy a choisi de se mobiliser et de prendre part à des collectifs novateurs qui font bouger les lignes du secteur en France :



La Communauté Pour Nourrir Demain :

Initiée début 2020, elle réunit 25 marques de l'agro-alimentaire qui s'engagent en faveur d'une meilleure alimentation. Elle offre un programme annuel d'influences, d'échanges et de rencontres autour des chantiers stratégiques liés au développement des entreprises, pour une alimentation plus saine et durable.



Le collectif En Vérité :

Un mouvement inédit fédérant plusieurs entreprises du monde agro-alimentaire, de toutes tailles, qui interpelle les parlementaires et appelle à changer les règles, pour permettre aux consommateurs d'avoir accès en un coup d'œil à la vérité quel que soit le produit qu'ils achètent.

Qu'il s'agisse de soutenir les agriculteurs dans la transition agro-écologique, de créer des vocations pour cultiver demain ou encore de démarches en faveur de la transparence alimentaire, toutes ces initiatives sont pensées dans le but de préserver l'environnement et ainsi de servir les générations futures.

3

Quand c'est d'aucy, c'est fait ici




1. L'ÉCOSYSTÈME D'AUCY ANCRÉ SUR NOS TERRITOIRES

91 %⁽¹⁾

des produits d'aucy sont cultivés et transformés sur le territoire français. Pour y arriver, d'aucy s'appuie aujourd'hui sur trois bassins de production en France :

En Bretagne

 Dans le Centre Val de Loire, en région orléanaise

 Et dans le Sud-Ouest, sur les bords de la Garonne

En parallèle, afin de garantir la saveur de ses produits, d'aucy a dès l'origine installé ses usines au cœur des bassins de production. En outre, un légume est préparé en moyenne moins de quatre heures après sa livraison. Ainsi, l'intégralité des productions légumières françaises sont préparées et conditionnées dans des usines voisines :

Locminé (56) Castelmoron-sur-Lot (47)

Le Faouët (56) Contres (41)

Orléans (45) Saint-Thurien (29)

(1): Panel distributeurs IRI CAM P13 2021
HMSM + DRIVE



Didier Le Guellec

Directeur des Opérations Industrielles



1 2 3 4 5 "



 Contres (41)

PROCÉDÉ DE PRÉPARATION DES LÉGUMES EN CONSERVE

ÉTAPE 1

Culture



ÉTAPE 2

Récolte



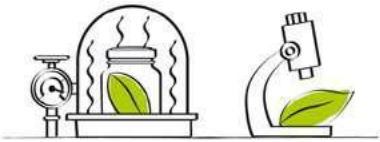
ÉTAPE 3

Contrôles



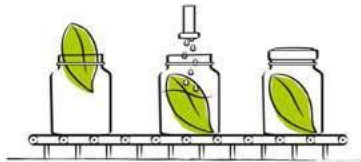
ÉTAPE 6

Stérilisation, contrôles



ÉTAPE 5

Remplissage, sertissage



ÉTAPE 4

Lavage, calibrage,
pelage, découpe



ÉTAPE 7

Stockage, étiquetage



ÉTAPE 8

Distribution



ÉTAPE 9

Dégustation



2. DES PRODUITS BLEU BLANC ROUGE



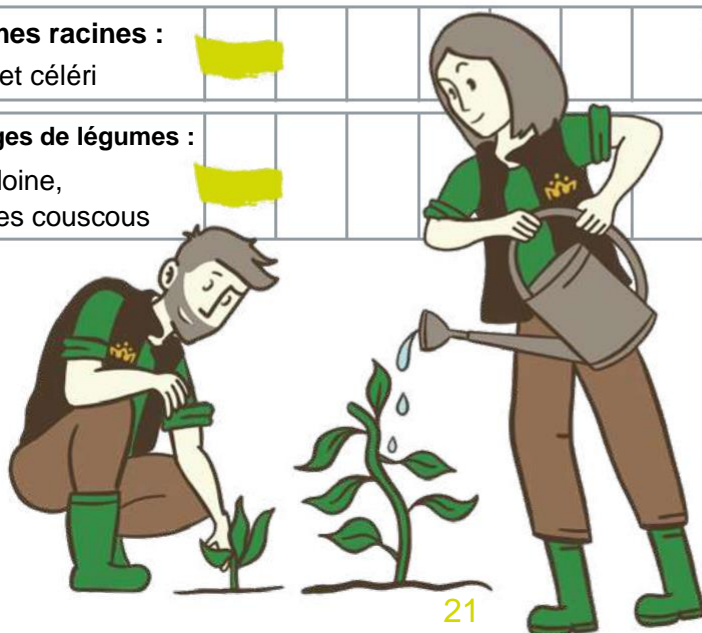
L'important volume de légumes issus d'exploitations agricoles françaises (91 %⁽¹⁾ des produits vendus par d'aucy) résonne avec la volonté de faire rayonner les agricultures plurielles à l'œuvre dans l'hexagone.

En parallèle, d'aucy s'associe à la relance de filières françaises comme sur les légumes secs, aujourd'hui largement importés. Les lentilles, pois chiches et haricots rouges proposés dans la nouvelle gamme Bien Cultivés sont d'ailleurs tous issus d'exploitations françaises, au sein de de filières naissantes.

(1) : IRI Ventes Volumes CAM P13 2021

Tour d'horizon des cultures légumières françaises, préparées au rythme des saisons et des récoltes :

Produits	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Salsifis												
Pommes de terre												
Légumes secs												
Épinards												
Petits pois												
Haricots verts												
Carottes rondelles												
Betteraves												
Légumes racines : Navet et céleri												
Mélanges de légumes : Macédoine, légumes couscous												



3. DES SITES DE PRODUCTIONS FRANÇAIS, EUX AUSSI EN MOUVEMENT



En recherche constante d'innovations positives et de solutions d'amélioration de ses activités, d'aucy multiplie les projets pour réduire toujours davantage l'impact de ses usines. Ces initiatives s'inscrivent dans une démarche d'économie circulaire, et sont motivées par la création d'externalités positives.

Au Faouët, déchets et eau valorisés

Une station d'épuration, est présente depuis quelques années sur le site du Faouët. Cette innovation permet à l'usine d'être complètement autonome pour le traitement des effluents et permet d'absorber une partie de ses déchets végétaux. Un projet en cours permettra la réutilisation d'une partie des effluents épurés pour le lavage primaire des légumes.

A Locminé, d'aucy est partie-prenante du progrès de son territoire

L'usine de Locminé, quant à elle, participe à un projet de territoire baptisé LIGER (Locminé Innovation Gestion des Énergies Renouvelables). En fournissant ses déchets organiques à l'unité de méthanisation du projet LIGER, de l'eau chaude est produite. Une partie de cette eau retourne à l'usine et est réutilisée, alors que l'autre partie permet de chauffer des équipements publics (piscine, collège, lycée).



Le Nutri-score pour guider les consommateurs

La naturalité est placée au centre de l'ADN de la marque qui offre un large éventail de légumes appertisés avec une démarche volontariste d'affichage du Nutri-score pour guider les consommateurs.



En clair, pour la plupart des produits d'aucy, les listes d'ingrédients sont très courtes : des légumes, de l'eau et du sel.

Les quelques recettes cuisinées, qui s'ajoutent aux produits bruts, proposent des listes d'ingrédients courtes et irréprochables d'un point de vue nutritionnel. Aussi, tous les produits d'aucy affichent un Nutri-score A, à l'exception d'une recette de légumes cuisinés pour couscous, qui présente un Nutri-score B : un score tout à fait honorable.



L'appertisation un procédé centenaire toujours au goût du jour !

Lors de la crise Covid, les Français ont redécouvert le plaisir de la conserve. En 2020, la crise sanitaire a eu un effet très fort sur les ventes du marché avec un bond des ventes de +12 % en volume, +13 % en valeur en comparaison avec 2019 sur les ventes du marché des légumes en conserve.

Dans ce contexte, d'aucy a connu une croissance de + 20 % en valeur. La marque a donc mieux performé que le marché en recrutant de nouveaux consommateurs. Un regain d'attractivité qui se confirme en 2021 avec des ventes toujours supérieures à 2019 (+4 % en volume et +7 % en valeur⁽¹⁾).

(1) : Panel distributeurs IRI HMSM + DRIVE

Grâce à ce procédé mis au point au XVIIIème siècle, les légumes sont préparés avec la volonté de proposer le goût le plus fidèle à celui du légume tout droit sorti du champ. Ils sont juste blanchis puis mis en boîte et recouverts d'un jus composé principalement d'eau et de sel (à l'exception des légumes cuisinés). Les conserves et bocaux sont alors stérilisés afin de garantir leur conservation longue. Enfin, les boîtes de conserve sont serties et les bocaux capsulés. Combinée au blanchiment, la stérilisation suffit à éliminer les bactéries dangereuses pour la santé, assurant au consommateur une sécurité sanitaire absolue. Le procédé d'appertisation permet en outre de conserver les qualités nutritionnelles des produits. Cerise sur le gâteau : les produits d'aucy évitent le gaspillage alimentaire : la récolte de l'année pourra encore être consommée des années plus tard !



2. QUAND C'EST D'AUCY, C'EST PRATIQUE ET ACCESSIBLE

d'aucy c'est la promesse de légumes goûteux à prix accessible toute l'année, à cuisiner facilement ou à manger simplement !

Une boîte ou un bocal : des dizaines de possibilités !

Au naturel, les légumes deviennent des ingrédients de choix, l'imagination des consommateurs fait le reste. Ils s'invitent dans les salades composées sur le pouce, comme dans les recettes traditionnelles plus élaborées. Et pour les novices ou les cuisiniers aguerris en recherche d'inspiration, d'aucy nourrit l'imagination culinaire pour les amener à

continuer l'exploration de l'univers des légumes et légumes secs. Au quotidien, les réseaux sociaux et le site de d'aucy sont alimentés de nouvelles recettes gourmandes et très originales

: glace aux haricots rouges, flan au petits pois, muffins au maïs, nougat de pois chiches. Les légumes sont la promesse d'une créativité sans limite.





Simple et pratique

d'aucy ne cesse d'innover pour faciliter la vie de ses consommateurs. En 2021, la marque a lancé des bocaux de la gamme Bien Cultivés avec un couvercle nommé Orbit © (Eviosys). Une petite révolution qui permet d'ouvrir le bocal très

facilement avec besoin de deux fois moins de force. Fini les tours de poignets décourageants, désormais le bocal s'ouvre facilement. Cette innovation a même été récompensée par un Oscar de l'emballage.



3. ACCOMPAGNER LA TRANSITION ALIMENTAIRE

VERS UNE ASSIETTE PLUS VÉGÉTALE

d'aucy propose de plus en plus de légumineuses, une gamme de produits qui permet, d'une part, de répondre aux envies des consommateurs en quête de repas végétaux complets et également d'accompagner la transition agro-écologique.

Légumineuses : un allié nutritionnel

De plus en plus plébiscitées par les Français, les légumineuses sont les alliées d'une alimentation saine et variée. Ces légumes ont la particularité d'être source de protéines (plus que le blé et le riz !) et d'être riches en micronutriments et en vitamines B : idéales pour une alimentation équilibrée. Haricots rouges, flageolets, lentilles ou encore pois chiches sont par ailleurs pauvres en matières grasses et riches en fibres, en faisant un ingrédient de choix pour aider à la gestion du cholestérol, de la santé digestive et la régulation des niveaux d'énergie. Offrant une satiété rapide, elles permettent également de lutter contre l'obésité.

Source : « Les bienfaits pour la santé des légumineuses », FAO, février 2021.

Alliées également de la transition agro-écologique

Les légumineuses sont extrêmement précieuses et utiles : elles fertilisent naturellement les sols et sont très utilisées dans la rotation des cultures. Elles ne nécessitent pas d'apport azoté et fixent l'azote dans le sol, ce qui permet de réduire les apports en engrais pour la culture suivante. Cela permet d'alléger la consommation d'énergie fossile et les émissions de gaz à effet de serre.

Source : <https://agriculture.gouv.fr/les-legumineuses-une-famille-de-vegetaux-redecouvrir>



Allier durabilité et mieux manger

La gamme Bien Cultivés propose désormais des haricots rouges, des flageolets, des lentilles et des pois chiches, tous issus d'exploitations agricoles certifiées HVE. La réversion est appliquée sur ces bocal et 5 centimes sont reversés aux agriculteurs pour financer la transition agro-écologique : parfaite allégorie de l'économie vertueuse que d'aucy cultive et défend en faveur d'une alimentation et d'une agriculture durable.



Quand c'est d'aucy, c'est le choix des bons produits

Les légumes BIEN CULTIVÉS



POIS
CHICHES



HARICOTS
ROUGES



LENTILLES



FLAGEOLETS



HARICOTS
BEURRE



HARICOTS
VERTS



PETITS POIS
& CAROTTES



PETITS
POIS

Les légumes LE BIO ENGAGE



HARICOTS
VERTS
(SANS SEL AJOUTÉ)



DUO DE
HARICOTS
(SANS SEL AJOUTÉ)



PETITS
POIS
AU LAURIER & OIGNONS



ÉPINARDS EN
BRANCHES
(SANS SEL AJOUTÉ)



TOMATES
PELÉES
(ENTIÈRES, SANS SEL AJOUTÉ)



RATATOUILLE
CUISINÉE
À L'HUILE D'OLIVE VIERGE



POIS
CHICHES
(SANS SEL AJOUTÉ)



LENTILLES
CUISINÉES
AUX CAROTTES & OIGNONS



LENTILLES
CUISINÉES
AUX CAROTTES & OIGNONS



POIS CHICHES
AU NATUREL
(SANS SEL AJOUTÉ)



HARICOTS ROUGES
AU NATUREL
(SANS SEL AJOUTÉ)



MAÏS
(SANS SUCRES AJOUTÉS)

Les légumes secs



MOYEN
GRAND

LENTILLES



MOYEN
LOT DE 2 PETITES

POIS
CHICHES
(CUISSON VAPEUR)



MOYEN
GRAND

FLAGEOLETS
EXTRA FINS



MOYEN
MOYEN A LA
GRAND

HARICOTS
BLANCS



MOYEN
GRAND

HARICOTS
ROUGES

Les légumes froids



LOT DE 3 PETITES
BOITES
MOYEN

BETTERAVES ROUGES
CROQUANTES



MOYEN
GRAND

MACÉDOINE A LA
POMME DE TERRE



LOT DE 3 PETITES BOITES
MOYEN

MAIS
CROQUANT
SANS RÉSIDU DE PESTICIDES



MOYEN

COEURS DE PALMIERS
TENDRES



212 ML

370 ML

ASPERGES
BLANCHES



212 ML

370 ML

ASPERGES
VERTES

Les haricots



LOT DE 3 PETITES BOÎTES

MOYEN
GRAND

HARICOTS VERTS
EXTRA FINS



HARICOTS VERTS
TRÈS FINS



HARICOTS VERTS
PLATS



LOT DE 3 PETITES BOÎTES

MOYEN
GRAND

HARICOTS BEURRE
EXTRA FINS



MOY
GRAND

HARICOTS VERTS
& HARICOT BEURRE
(CUISSON VAPEUR)



GRAND

HARICOTS VERTS
& FLAGEOLETS



37 CL
58 CL

HARICOTS VERTS
"SÉLECTION D'AILLEURS"
CUEILLIS ET RANGÉS A LA MAIN



LOT DE 3 PETITES BOÎTES

MOYEN
GRAND

PETITS POIS
& CAROTTES
EXTRA FINS



LOT DE 3 PETITES BOÎTES

MOYEN
GRAND

PETITS POIS
EXTRA FINS



MOY
GRAND

PETITS POIS
& CAROTTES
TENDRES ET FONDANTS



MOYEN
GRAND

PETITS POIS
TENDRES ET FONDANTS

Les légumes Cuisinés



GRAND

LÉGUMES CUISINÉS
POUR COUSCOUS



MOYEN

GRAND

RATATOUILLE
NIÇOISE



MOYEN

AUBERGINES
EN CAPONATA



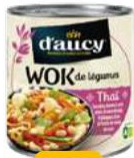
MOYEN

RATATOUILLE
A LA PROVENÇALE



MOYEN

COURGETTES
A LA PROVENÇALE



MOYEN

WOK DE
LÉGUMES THAÏ



MOYEN

GRAND

LA POÊLÉE
JARDINIÈRE



MOYEN

GRAND

LA POÊLÉE
PARISIENNE



MOYEN

GRAND

LA POÊLÉE
BASQUAISE

La gamme complémentaire



MOYEN

CAROTTES
EN RONDELLES



MOYEN

LOT DE 3 PETITES BOÎTES

CAROTTES
EXTRA FINES



MOYEN

GARNITURE DE
CÉLÉRIS



MOYEN

COEURS
DE CÉLÉRIS



GRAND

ENDIVES



GRAND

POIREAUX



GRAND

GARNITURE DE
LÉGUMES



MOYEN

GRAND

TOMATES
PELÉES ENTIÈRES



GRAND

CHÂTAIGNES
ENTIÈRES



Crée dans les années **1960**, **60ans**
la marque existe depuis près de

Présenté dans près **d'1** foyer **sur**
2,



Chiffre d'affaire :

106 M€*

1^{ère} marque nationale

en volume (8%*) sur le marché du légume en conserve



1 600 producteurs



1 500 employés au total

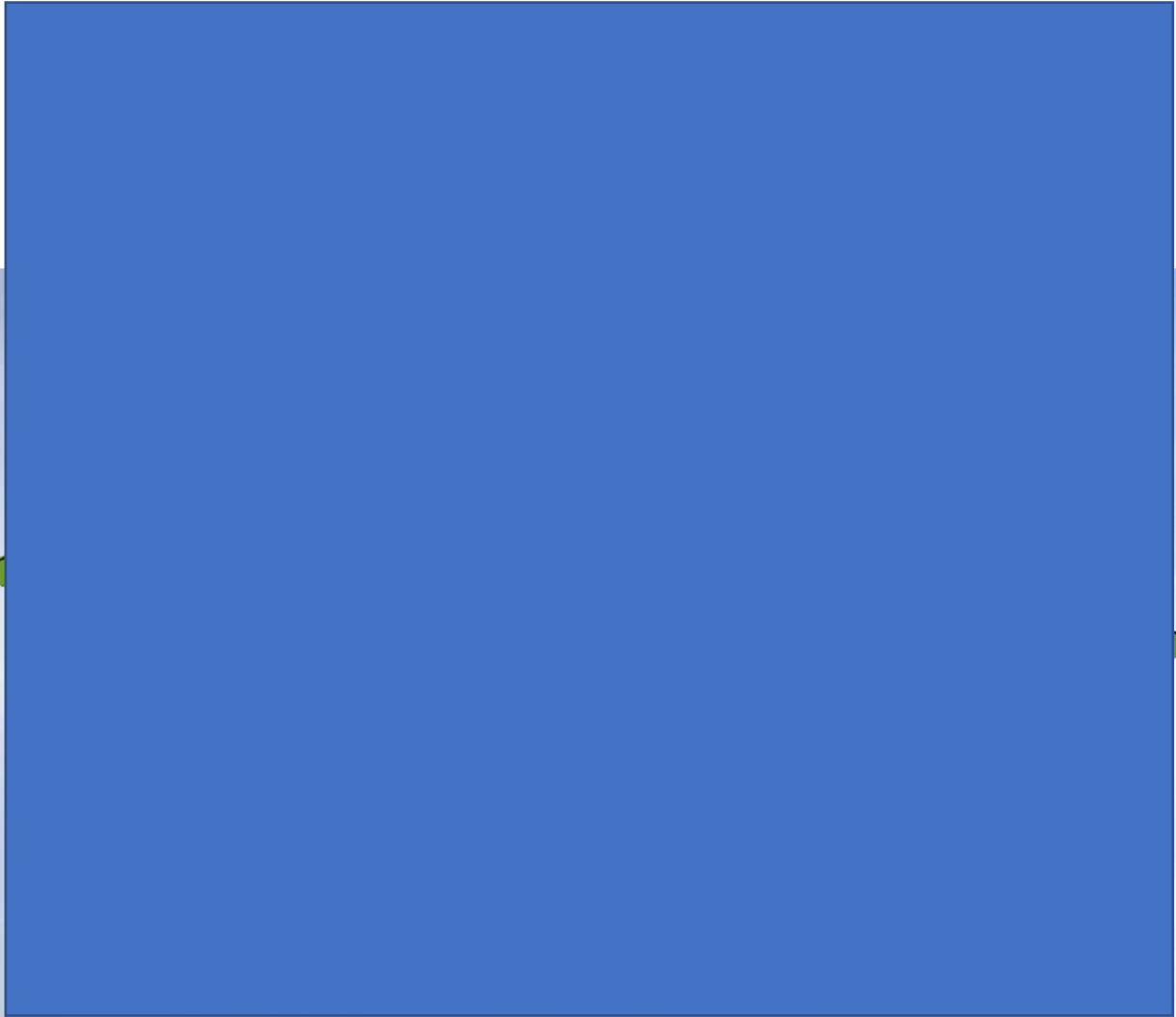


sites de production

France

3 bassins de production en

*Source IRI CAM P13 2021 HMSM+ Drive



Merci !