

EGalim

Etes-vous prêts pour la loi EGalim ?
Nous sommes là pour vous y aider !

Assortiment au 1^{er} janvier 2022

LES PRODUITS ÉLIGIBLES EGALIM & LES AUTRES PRODUITS RESPONSABLES

Fruits & Légumes
et Produits de la mer
et produits complémentaires



RETROUVEZ
LE CATALOGUE
EN LIGNE



TRANSFOURMET
seafood



TRANSFOURMET
fruits & légumes



TRANS GourMET

fruits & légumes



**TRANS GOURMET
FRUITS & LÉGUMES,
NOS SOLUTIONS
SUR MESURE VOUS
FACILITENT LE
QUOTIDIEN**

1^{er} acteur du secteur
avec une **approche
spécialisée** par typologie
de client, Transgourmet
Fruits & Légumes répond
aux besoins qui rythment
votre quotidien.
Nous sommes les seuls
à vous offrir une aussi
**grande largeur
d'assortiment.**

**Restauration
commerciale :**

de nouveaux produits pour
faire la différence (fleurs,
graines germées, micro-
végétaux...) mais aussi des
références incontournables
(herbes aromatiques, fruits
rouges, jeunes pousses,
produits exotiques...)

**Restauration
collective :**

des fruits grammés et
comptés, des petits fruits ou
des prix à la portion pour
être au plus juste dans vos
coûts et vos besoins.



EXPERT DU FRAIS SUR MESURE

Filiale du groupe Transgourmet France, Transgourmet Fruits & Légumes est aujourd'hui le leader de l'approvisionnement et de la distribution de fruits, légumes, et primeurs en Ile de France. Transgourmet Fruits & Légumes fait évoluer, pour vous, le métier de fournisseur en réitérant notre approche qualitative de nos produits et de nos services, notre logique de certification et notre engagement humain au service de nos clients.



À CHAQUE MÉTIER SES PRODUITS

Nous vous accompagnons au quotidien en vous proposant une large gamme de fruits, légumes, frais, crus ou prêts à l'emploi, au naturel ou élaborés, mais toujours des produits de qualité et sécurisés.

Convaincus que pour un professionnel la différenciation est essentielle, nous sommes dans une recherche constante de nouveaux produits pour vos besoins.

Nous anticipons les tendances et sommes à votre écoute.

Vos besoins spécifiques sont couverts par la largeur de notre assortiment, qui s'adapte ainsi à votre métier :

restauration traditionnelle, restauration gastronomique, restauration collective, snacking, commerce de détail...



**ENGAGÉS POUR FACILITER
VOTRE QUOTIDIEN**

Nos équipes sont à votre service, elles œuvrent quotidiennement pour améliorer la qualité du service rendu et nos solutions d'accompagnement vous permettent de gagner du temps dans votre activité. Vous profitez d'équipes de professionnels spécialistes dans votre secteur d'activité, disponibles et réactifs ainsi que d'un accompagnement personnalisé : commande, livraison, coûts portions, facturation centralisée...

**UNE DÉMARCHE DE FILIÈRES
AFFIRMÉE ET ENGAGÉE**

Pour répondre aux mutations du marché et à vos exigences, Transgourmet Fruits & Légumes met en place une véritable politique de filières qui permettra de relever avec ses clients les nouveaux enjeux : valoriser jusqu'à l'assiette les primeurs d'Ile-de-France, mettre en place de véritables circuits réduits qui vous permettront de communiquer sur le producteur et limitant les intermédiaires, vous proposer des gammes différenciées, en nature et en prix, répondant aux différents usages, respecter les saisons et l'environnement, innover...





LE SPÉCIALISTE DES PRODUITS DE LA MER

Filiale du groupe Transgourmet France, Transgourmet Seafood est le spécialiste de la distribution de produits de la mer pour la restauration en Ile de France depuis près de 40 ans. Aujourd'hui nous inscrivons notre filière marée dans la durabilité par des prestations à la hauteur des enjeux et attentes de nos clients.

En direct des bateaux de pêche et des criées de France (Loctudy, Le Guilvinec, Roscoff, Arcachon,...) et d'Europe, Transgourmet Seafood vous réserve le meilleur de la marée. Une gamme de haute qualité de poissons frais, surgelés, fumés, coquillages et crustacés.



UNE GAMME POUR CHAQUE MÉTIER

Trouvez toujours le produit adapté aux besoins de votre métier. Pour la restauration gastronomique nous vous offrons des poissons nobles, des produits de luxe et un approvisionnement dans les meilleures criées.

Pour la restauration traditionnelle nous vous proposons des découpes sur-mesure réalisées par nos fileteurs experts. Et enfin pour la restauration collective, vous profitez de produits transformés et filetés, adaptés à vos plans de menus.



NOTRE ENGAGEMENT MARÉE

Conscient des enjeux de la pêche et face au défi de la préservation des ressources halieutiques, Transgourmet Seafood a dressé un état des lieux : économie de la pêche, nécessité de nourrir une population toujours plus demandeuse de protéines aquatiques, et bien sûr prise en compte des impacts sur l'environnement. Nous nous sommes donc engagés dans une démarche de filières avec pour but de défendre l'environnement et de préserver la biodiversité de nos côtes.

Mais nous souhaitons également protéger l'emploi et l'économie de notre littoral en soutenant la pêche artisanale et l'aquaculture françaises. Nous sélectionnons donc nos fournisseurs pour leur savoir-faire et leurs pratiques de pêche raisonnables.



TRANSGOURMET

seafood

TRANS

**GOURMET
SEAFOOD, DU PALACE
À LA CRÈCHE, DU
SUR-MESURE POUR
TOUTES LES TABLES**

Restauration commerciale :

- Choix entre la marée traditionnelle (poissons entiers sous glace) ou des produits portionnés conditionnés sous atmosphère
- Des suggestions quotidiennes, des opportunités pour vos cartes et menus en fonction des saisons et des arrivages
- Des informations sur les zones de pêche et les navires
- Une disponibilité nationale de notre offre produit

Restauration collective :

- Un service de poissons frais portionnés adaptés à vos attentes, à celles de vos convives (désarêtage, pelage) et à vos contraintes budgétaires.
- Une gamme en barquette sous atmosphère protectrice - solution idéale pour la restauration collective qui offre la possibilité de réintroduire du poisson frais sur vos plans de menus - DLC de 5 à 7 jours, étiquette de traçabilité, grammage précis, conditionnement sec et hermétique, stockage facilité...



TRANSGOURMET | seafood

LES PRODUITS INCONTOURNABLES POUR RÉPONDRE À LOI EGALIM

NOTRE ENGAGEMENT DEVELOPPEMENT DURABLE / RSE

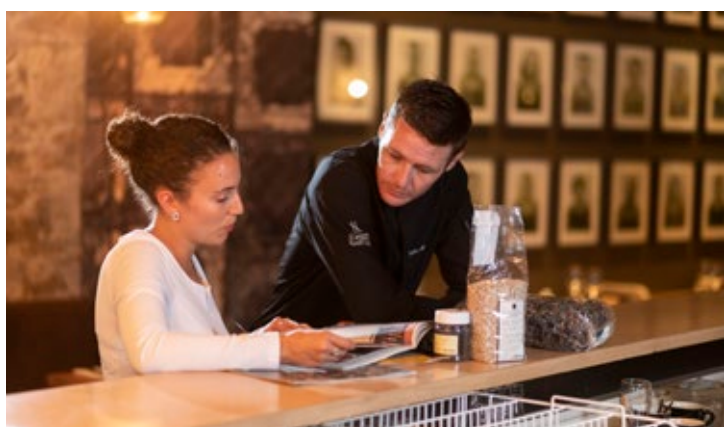
La démarche de Transgourmet France se traduit par la fixation d'objectifs de développement durable d'ici à 2026, avec comme orientations stratégiques :



**PROPOSER DES PRODUITS
ET SERVICES FAVORISANT
UN DÉVELOPPEMENT DURABLE**



**AGIR SUR NOS PROCESS,
MATÉRIELS ET INFRASTRUCTURES
POUR LIMITER NOTRE IMPACT
ENVIRONNEMENTAL**



**RESPECTER
NOS COLLABORATEURS
ET AGIR POSITIVEMENT
SUR LA SOCIÉTÉ**



NOS CERTIFICATIONS



ISO 22000 : 2018
la sécurité des aliments,
notre garantie Transgourmet Fruits & Légumes



NOTRE MISSION : LIVRER DES PRODUITS RESPONSABLES

Chaque jour, nous permettons à des professionnels de nourrir des millions de personnes. Notre première responsabilité est donc de leur fournir des produits sûrs, et nous mettons en œuvre tous les moyens nécessaires pour garantir la sécurité des aliments que nous livrons.

Par ailleurs, encourager et promouvoir une consommation plus responsable est l'un des objectifs stratégiques d'entreprise que nous nous sommes fixés.



NOTRE TRAVAIL DE FILIÈRES

Notre démarche de filières nous permet ainsi de maîtriser nos produits de l'océan à l'assiette, de la fourche à la fourchette, mais également de mettre en place des partenariats durables avec nos fournisseurs. Transgourmet s'engage également à promouvoir des produits issus d'une agriculture responsable, et d'une pêche durable, permettant d'éviter la raréfaction de la ressource halieutique.

Enfin, Transgourmet Seafood et Transgourmet fruits&légumes sont certifiés pour la distribution de produits issus de l'aquaculture et de l'agriculture biologiques.

LA LOI #EGalim en restauration collective



La loi #EGalim pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable a été promulguée le 1er novembre 2018. Elle a ensuite été complétée par la loi climat en juillet 2021.

QUE DIT LA LOI ?

5 OBJECTIFS SIMPLES



PERMETTRE AUX AGRICULTEURS
D'AVOIR UN REVENU DIGNE EN
RÉPARTISSANT MIEUX LA VALEUR

1



AMÉLIORER LES CONDITIONS
SANITAIRES ET ENVIRONNEMENTALES
DE PRODUCTION

2



RENFORCER
LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

3



RÉDUIRE L'UTILISATION DU PLASTIQUE
DANS LE DOMAINE ALIMENTAIRE

4



FAVORISER UNE ALIMENTATION Saine, Sûre et DURABLE
POUR TOUS. AVEC AU MOINS 50% DE PRODUITS DE QUALITÉ
ET DURABLES DANS LES MENUS, DONT AU MOINS 20% DE
PRODUITS BIOLOGIQUES, EN VALEUR D'ACHAT.

5

QUE MET-ON DANS L'ASSIETTE POUR ATTEINDRE AU MOINS 50% DE PRODUITS DURABLES? (EN VALEUR D'ACHAT)

20%
DE PRODUITS BIOLOGIQUES



30%
DE PRODUITS DE QUALITÉ



Cette mesure devient
obligatoire en janvier 2022
pour les restaurants collectifs
publics, et d'ici 2024 pour les
restaurants collectifs privés.

Remarque : d'ici janvier 2024,
60% de viandes et poissons
devront également respecter
ces critères (100% pour les
restaurants publics).

1 MENU VÉGÉTARIEN PAR SEMAINE

Dans le cadre de cette loi et depuis le **1^{er} novembre 2019**, l'ensemble des restaurations collectives scolaires est tenu de **proposer un menu végétarien une fois par semaine**. Ce menu peut être composé de protéines animales (œufs, produits laitiers...) et/ou végétales (produits céréaliers, légumineuses...). Sur volontariat, les établissements scolaires peuvent expérimenter une option végétarienne quotidienne.



ZOOM SUR

LE VÉGÉTARISME

Le végétarisme est une pratique alimentaire qui exclut la consommation de chair animale mais qui admet la consommation d'aliments d'origine animale.

Un plat végétarien peut donc être un plat (omelette, boulette végétarienne...) accompagné d'une garniture, ou un plat complet (lasagnes végétariennes, chili végétarien...).

EXEMPLES DE COMBINAISONS POSSIBLES :



COMBINAISON 1 :
Céréales (2/3)
+
Légumineuses (1/3)



COMBINAISON 2 :
Céréales et/ou
Pomme de terre et/ou
Légumineuses
+
Oeufs et/ou Produit
laitiers



COMBINAISON 3 :
Plat à base de soja

C'EST QUOI TON RÉGIME ?



	OMNIVORE	VÉGÉTARIEN	VÉGÉTALIEN	VÉGAN	PESCETARIEN	FLEXITARIEN
🍏🥑	✓	✓	✓	✓	✓	✓
🍖	✓	✗	✗	✗	✗	PARFOIS
🐟	✓	✗	✗	✗	✓	PARFOIS
🥛💧	✓	✓	✗	✗	✓	✓
👟	✓	✓	✓	✗	✓	✓



NOS ACTIONS



**Intensification
de la lutte
contre le
gaspillage
alimentaire**



Nos produits éligibles sont qualifiés dans nos systèmes et peuvent d'ores et déjà être identifiés dans votre mercuriale. Une statistique a été créée pour vous donner votre suivi de consommation durable.



Notre offre s'enrichit en permanence de produits qui respectent des critères de développement durable. Notre travail sur les filières maîtrisées nous permet d'accompagner la production dans sa montée en gamme et de proposer à nos clients des produits éligibles à la loi.

**TRANS**GOURMET

fruits & légumes

**TRANS**GOURMET

seafood



EGalim

Liste à jour à la date d'impression du catalogue, susceptible de modification

BIO	10
SIQO ET MENTIONS VALORISANTES	20
CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE DE NIVEAU 2	33
PÊCHE DURABLE	38
RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE	39
COMMERCE ÉQUITABLE	40
LES AUTRES PRODUITS ÉLIGIBLES	41

NOS AUTRES PRODUITS VERTUEUX

Bien qu'ils ne soient pas encore éligibles à EGalim au sens strict, de nombreux labels produits présentent une démarche qui s'inscrit entièrement dans la tendance du « mieux manger » insufflée par la loi. Ainsi, Transgourmet vous propose une offre de produits responsables, vous permettant de prendre une avance éventuelle sur la réglementation.

PRODUITS LOCAUX, JARDINS DE PAYS	44
TRANSGOURMET ORIGINE	48
GLOBALG.A.P.	50
MSC / ASC	52
FILIÈRE FRANÇAISE ET AQUACULTURE DE NOS RÉGIONS	54
MR.GOODFISH	55



ÉTATS
GÉNÉRAUX
ALIMENTATION

LES PRODUITS ÉLIGIBLES EGALIM



**LOI POUR L'ÉQUILIBRE
DES RELATIONS COMMERCIALES
DANS LE SECTEUR AGRICOLE
ET UNE ALIMENTATION
SAINE ET DURABLE**



**AU MOINS 50% DE PRODUITS
DE QUALITÉ ET DURABLES
DANS LES MENUS, DONT AU MOINS
20% DE PRODUITS BIOLOGIQUES,
EN VALEUR D'ACHAT**



Le label Agriculture Biologique (AB) est un label de qualité français créé en 1985 qui identifie les produits 100% Bio ou contenant au moins 95% de produits agricoles Bio dans le cas des produits transformés. Ce label est propriété exclusive du Ministère de l'Agriculture. Depuis 2009, ses critères sont alignés sur le Label Bio européen.



Le logo européen «agriculture biologique» appelé «Eurofeuille» peut être appliqué sur les produits qui :

- contiennent 100% d'ingrédients issus du mode de production biologique ou au moins 95% de produits agricoles biologiques dans le cas des produits transformés, si la part restante n'est pas disponible en bio et est expressément autorisée ;
- sont conformes aux règles du système officiel de contrôle et de certification ;
- portent le nom du producteur, du préparateur ou du distributeur et le numéro d'agrément de l'organisme de certification.

Ce logo est obligatoire depuis le 1^{er} juillet 2010 sur les étiquetages des produits alimentaires préemballés dans l'Union Européenne.

LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIO

L'agriculture Biologique est un mode de production qui trouve son originalité dans le recours à des **pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels.**

Un produit issu de l'agriculture biologique peut être soit un produit agricole, soit une denrée alimentaire.

Le mode de production exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants (produits apportés aux terres et aux cultures comme les engrais, les insecticides, etc.).

Les pratiques culturales favorisent donc :

- La rotation des cultures
- Le recyclage des matières organiques naturelles
- La lutte biologique.
- Le désherbage thermique ou mécanique (herse étrille, binage, etc.).
- Des parcelles isolées et bien identifiées.
- Des moyens de récolte et de stockage séparés.
- Une période de conversion à respecter.

150

RÉFÉRENCES

130

FRUITS & LÉGUMES

33

TRANSFOODS NATURE

UNE OFFRE MAÎTRISÉE DE L'AMONT À L'AVANT

***Référencement de nos fournisseurs :** contrôle des obligations réglementaires de certifications, recueil d'un cahier des charges incluant des obligations de tests de traçabilité, la mise à disposition d'analyses produits...

***Notre équipe d'agréés formée pour un contrôle dédié produits Bio :** conformité de l'étiquetage, exclusion des risques de contamination...

***Codification spécifique des produits Bio,** pour une identification dès la réception, grâce à une fiche palette qui permet d'orienter le stockage dans une zone froid dédiée.

***Préparation des commandes sécurisée par des adresses définies produits Bio :** aucun bon de préparation n'est validé si le code produit ne correspond pas à la demande.

Transgourmet Natura la nouvelle marque Bio de Transgourmet

La demande de produits Bio est de plus en plus importante en Restauration collective et en Restauration commerciale.

Le marché de la Bio dans la restauration collective française a bondi de 28% entre 2018 et 2019 et de 11% en restauration commerciale.

En créant une nouvelle marque certifiée Bio, nous souhaitons **répondre à vos exigences de produits plus respectueux de l'environnement à des prix accessibles.**

Définition de l'offre, sourcing, création de packaging...

Tout a été étudié pour que Transgourmet Natura devienne votre marque de Bio incontournable.

Nous vous proposons ainsi un large assortiment de qualité adapté à vos besoins avec **plusieurs centaines de références disponibles : un grand choix de produits frais, principalement d'Origine France quand la saison le permet**, et ce dans toutes les familles de produits pour composer un menu complet : œufs, volaille fraîche, viande bovine, fromages et crèmerie, sans oublier un large choix de fruits et légumes de saison.

Au delà de cette marque, Transgourmet vous propose + de 600 références Bio : toutes les familles de produits pour tous les usages.

A retrouver sur www.transgourmet.fr ou auprès de votre contact commercial.



natura

UNE GAMME POUR TOUTE L'ANNÉE

FRUITS & LÉGUMES

Bananes, clémentines, kiwis, melons, nectarines, pêches, poires, pommes, prunes, raisins, oranges, aubergines, carottes, champignons, concombres, brocolis, choux fleurs, courgettes, endives, oignons, panais, poivrons, pommes de terre, radis, tomates...

PRODUITS FRAIS

Œufs et ovoproduits, volaille fraîche, viande de bœuf, crèmerie, fromages...

ÉPICERIE & BOISSONS

Huiles, vinaigres, tomates en conserves, confitures, muesli, céréales, fruits secs, pâtes, riz, jus de fruits, café, sirop d'érable...



GAMME BIO NATURA

Les légumes

Les périodes de disponibilité tiennent compte de l'enchaînement des origines possibles



AUBERGINE

Calibre 3/400

Colis de 3 kg

Origine : France 

Saisonnalité : juin à sept.

Code : 301765

Origine : Italie, Espagne selon approvisionnement

Saisonnalité : oct. à mai

Code : 301766



CAROTTE

Calibre 20/30

Sachet d'1 kg

Origine : Belgique, Italie, Hollande

Saisonnalité : Toute l'année

Code : 301768



CHAMPIGNON DE PARIS

Calibre moyen

Colis de 2 kg

Origine : France 

Saisonnalité : Toute l'année sauf juil.-août

Code : 301746



CHOU BROCOLI

Colis de 5 kg

Origine : France 

Saisonnalité : nov. à fév.

Code : 301769

Origine : Italie, Espagne

selon approvisionnement

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301771



COURGETTE

Calibre 14/21

Cois de 5 kg

Origine : France 

Saisonnalité : juil. à oct.

Code : 301775

Origine : Italie, Espagne

selon approvisionnement

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301776



CONCOMBRE DROIT

Calibre 3/4

Colis de 4,2 kg

Origine : France 

Saisonnalité : mai à sept.

Code : 301773

Origine : Espagne

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301774



ENDIVE

Colis de 5 kg

Origine : Hollande

Saisonnalité : Toute l'année

Code : 301777



PANAIS

Colis de 5 kg

Origine : France 

Saisonnalité : sept. à avr.

Code : 301784



OIGNON JAUNE

Calibre 40/60mm

Colis de 10 kg

Origine : France 

Saisonnalité : Toute l'année

Code : 301783



**POIREAU**

Colis de 5 kg

Origine : France 

Saisonnalité : sept. à fév.

**POIVRON ROUGE CALIFORNIA**

Calibre G

Colis de 5 kg

Origine : Espagne, Italie
selon approvisionnement

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301792

**POIVRONS MÉLANGÉS**

Calibre G

Colis de 5 kg

Origine : Espagne, Italie
selon approvisionnement

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301948

**POTIMARRON**

Pièce de 800g/1,2kg

Colis de 8 kg

Origine : France 

Saisonnalité : sept. à déc.

Code : 301799

**TOMATE RONDE 47**

Colis de 6 kg

Origine : France 

Saisonnalité : juil. à sept.

Code : 301806

Origine : Espagne, Italie
selon approvisionnement
Saisonnalité : toute l'année
Code : 301762**TOMATE RONDE 57**

Colis de 6 kg

Origine : France 

Saisonnalité : juil. à sept.

Code : 301807

Origine : Espagne, Italie
selon approvisionnement
Saisonnalité : toute l'année
Code : 301763**POIVRON JAUNE CALIFORNIA**

Calibre G

Colis de 5 kg

Origine : Espagne, Italie
selon approvisionnement

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301793

**POIVRON VERT CALIFORNIA**

Calibre G

Colis de 5 kg

Origine : Espagne, Italie
selon approvisionnement

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301791

**PDT MAÏWENN (CHAIR FERME)**

Calibre 40/60mm

Colis de 12,5 kg ou de 2,5kg

Origine : France 

Saisonnalité : sept. à juin

Code : 301795

**TOMATE GRAPPE 57**

Colis de 6 kg

Origine : France 

Saisonnalité : juil. à sept.

Code : 301808

Origine : Espagne

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301751

Origine : Italie

Saisonnalité : toute l'année

Code : 301764



GAMME BIO NATURA

Les fruits

Les périodes de disponibilité tiennent compte de l'enchaînement des origines possibles



KIWI HAYWARD

Colis de 10 kg
Calibre 39
Origine : Italie
Saisonnalité : oct. à fin juin
Code : 301748
Calibre 42
Origine : Nouvelle-Zélande
Saisonnalité : juin à fin sept.
Code : 301809



BANANE DÉTACHÉE

Calibre P14
Colis de 6,5 kg
Origine : Equateur, Guatemala, Cameroun, Côte d'Ivoire selon approvisionnement
Saisonnalité : Toute l'année
Code : 301745



MELON JAUNE

Colis de 10 kg (6 pièces)
Origine : Espagne
Saisonnalité : juil. à août
Code : 301780



NECTARINE JAUNE

Calibre B32
Colis de 4 kg
Origine : France 
Saisonnalité : juillet à mi-sept.
Code : 301781
Origine : Espagne, Italie selon approvisionnement
Saisonnalité : mai à août
Code : 301782



BANANE

Calibre P20
Colis de 18,5 kg
Origine : Equateur, Ghana, Cameroun, Côte d'Ivoire selon approvisionnement
Saisonnalité : toute l'année
Code : 301744



MELON CHARENTAIS VERT

Pièce de 950/1150g
Colis de 12 pièces
Origine : France 
Saisonnalité : juil. à sept.
Code : 301778
Origine : Espagne
Saisonnalité : mai à sept.
Code : 301779



ORANGES D'ESPAGNE

Calibre 7
Colis de 15 kg
Origine : Espagne
Saisonnalité : oct. à juin
Code : 301749



ORANGES HÉMISPHERE SUD

Calibre 7
Colis de 15 kg
Origine : Hémisphère sud
Saisonnalité : mai à oct.
Code : 301785



ORANGES D'ITALIE

Calibre 7
Colis de 15 kg
Origine : Italie
Saisonnalité : nov. à juin
Code : XXXXX



PÊCHE JAUNE

Calibre B32
Colis de 4 kg
Origine : France 
Saisonnalité : mi-juil. à mi-sept.
Code : 301785
Origine : Espagne, Italie selon approvisionnement
Saisonnalité : mai à août
Code : 301786



POIRE GUYOT

Calibre 55/60 (125 fruits)
Colis de 13 kg
Origine : France 
Saisonnalité : juil. à sept.
Code : 301787



POMME GOLDEN

Calibre 95/115 - 125 fruits - Colis de 13 kg : 301755
Calibre 115/135 - 90 fruits - Colis de 13 kg : 301754
Calibre 136/180 - 78 fruits - Colis de 13 kg : 301753
Calibre 170/200 - 20 fruits - Colis de 2 kg : 301752
Origine : France 
Saisonnalité : août à juin



POIRE WILLIAMS

Calibre 55/60 (125 fruits)
Colis de 13 kg
Origine : France 
Saisonnalité : sept. à jan.
Code : 301789



POMME ROYAL GALA

Calibre 95/115 - 125 fruits - Colis de 13 kg : 301759
Calibre 115/135 - 90 fruits - Colis de 13 kg : 301758
Calibre 136/180 - 78 fruits - Colis de 13 kg : 301757
Calibre 170/200 - 20 fruits - Colis de 2 kg : 301756
Origine : France 
Saisonnalité : août à juin



GAMME BIO



Les légumes 4^{ème} gamme

La quatrième gamme regroupe des végétaux crus et des préparations de fruits et légumes crus prêts à l'emploi dont l'intégrité est touchée, c'est-à-dire découpés ou parés. À conserver entre +1 et +4°C. Leur fraîcheur et leur saveur sont garanties par un respect de la sécurité alimentaire à toutes les étapes.

LES LÉGUMES SOLO PRÊTS À CUIRE

DLC : J+4



CAROTTE ENTIÈRE ÉPLUCHÉE

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1kg
Code : 400243



CAROTTE ENTIÈRE

Rosée des Champs
Colis de 5 kg
Code : 966974



CAROTTE ENTIÈRE 2.5KG

Rosée des Champs
Colis de 2,5 kg
Code : 967014



CELERI RAVE QUARTIER SOUS VIDE

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1kg
Code : 400251

LES LÉGUMES SOLO RÂPÉS/ÉMINCÉS

DLC : J+4



CONCOMBRE ENTIER ÉPLUCHÉ

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1 kg
Code : 967368



CAROTTE RAPÉE

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1 kg
Code : 400244



CELERI RAVE RAPÉ

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1 kg
Code : 400252



CHOU BLANC ÉMINCÉ

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1 kg
Code : 400254



CONCOMBRE RONDELLE ÉPLUCHÉ

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1 kg
Code : 400262



CHOU ROUGE ÉMINCÉ

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1 kg
Code : 400256

LES SALADES

DLC : J+4



MÉLANGE CRUDITÉ

Rosée des Champs
Colis de 8 x 1 kg
Code : 400270



ICEBERG CHIFFONADE

Rosée des Champs
Colis de 12 x 500g
Code : 340163



SALADE COMPOSÉE

Rosée des Champs
Colis de 8 x 500g
Code : 319015

GAMME BIO



Les légumes 5^{ème} gamme

La cinquième gamme regroupe les végétaux cuits sous-vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi. Un traitement thermique leur assure une durée de conservation intéressante, la cuisson sous-vide permet de respecter leur saveur et offre gain de temps et praticité de mise en œuvre.

LES POMMES DE TERRE PASTEURISÉES DLC : J+45

Les pommes de terre pasteurisées subissent un traitement thermique entre 65° et 85° à cœur, la saveur est ainsi préservée et le produit fini présente une bonne tenue.



POMME DE TERRE CUITE CUBE

Rosée des Champs
Calibre : 2cm
Colis de 4 x 2,5 kg
Code : 614745



POMME DE TERRE CUITE RONDELLE

Rosée des Champs
Colis de 4 x 2,5 kg
Code : 614746



POMME DE TERRE PETITE CUITE

Rosée des Champs
Colis de 4 x 2,5 kg
Code : 614747

LES LÉGUMES CUITS SOUS VIDE DLC : J+60



BETTERAVE ÉPLUCHÉE

BTG
Colis de 14 x 500 g
Origine : France 
Code : 213837



BIO BETTERAVE CUBE

BTG
Colis de 6 x 2 kg
Origine : France 
Code : 614883



LES SOUPES DLC : J+10

Consultez-nous pour pour les recettes sans sel



BOL SOUPE POIREAU 250ML

SOUP'IDEAL
Colis de 20
Code : 967219



BOL SOUPE CAROTTE 250ML

SOUP'IDEAL
Colis de 20
Code : 967178

GAMME BIO

Offre complémentaire



Notre offre de produits complémentaires, disponibles sur notre plateforme, sélectionnés pour leur haute qualité gustative et le savoir faire de leurs producteurs, de plus éligibles #EGalim

TARTARE D'ALGUE AU CITRON CONFIT BIO

BORD A BORD
Pot de 300 g
Colis de 6
Code : 243540



TARTARE D'ALGUE CLASSIQUE BIO

BORD A BORD
Pot de 300 g
Colis de 6
Code : 243541



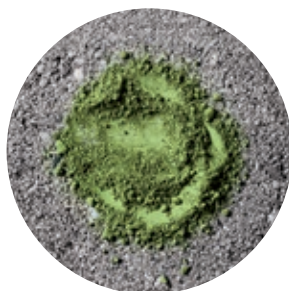
RIGATONI BIO

BUONONATURA
Sac de 5 kg
Code : 289354



HUILE D'OLIVE DE CRETE BIO

ELMAR
Bouteille de 50 cl
Colis de 12
Code : 206983



THE VERT MATCHA EN POUDRE BIO

Sachet de 100 g
Colis de 8
Code : 206396



KOMBUCHA

UCHA
Bouteille de 50 cl
Colis de 6
Mangue / passion : 311811
Gingembre : 311812
Grenade : 311813

RILLETTE DE MAQUEREAU À LA MOUTARDE BIO

SUPERPRODUCTEUR
Bocal de 90 g
Colis de 12
Code : 223120



LEGUMES FERMENTÉS KIMCHI BIO

Pot de 350 g
Colis de 6
Code : 321374



RIZ BASMATI BLANC BIO DU NORD DE L'INDE

TRANSGOURMET ORIGINE
Sac de 5 kg
Code : 301401



RIZ LONG GRAIN ETUVE BIO DU NORD DE L'INDE

TRANSGOURMET ORIGINE
Sac de 5 kg
Code : 301403



RIZ LONG GRAIN BLANC BIO DU NORD DE L'INDE

TRANSGOURMET ORIGINE
Sac de 5 kg
Code : 301402

FEUILLE DE PAIN KAMUT AU POIS CHICHE ET CURCUMA BIO

SUPERPRODUCTEUR
Sachet de 200 g
Colis de 8
Code : 223139



GAMME BIO

Produits de la mer



Un produit de la mer certifié bio est un produit issu de l'aquaculture : ainsi, la qualité de l'eau est surveillée, et l'alimentation est contrôlée, ce qui n'est pas possible pour un poisson sauvage.

Les produits bio répondent à un cahier des charges strict dont l'application est contrôlée à tous les stades : production, stockage, transformation par des organismes certificateurs indépendants agréés par l'Etat.

Dans le cadre de la pêche, il n'est pas possible de contrôler les conditions de production. Ces produits ne peuvent donc pas être certifiés bio. (source : Agencebio)

**La production biologique progresse fortement en France et en Europe depuis une dizaine d'années.
Les espèces concernées se multiplient, et offrent une belle diversité pour tous les publics**

ORIGINE FRANCE

EN EAU DOUCE



SALMONIDÉS



ESTURGEON



POISSONS D'ÉTANGS

EN EAU DE MER



DAURADE



SOLE



TURBOT



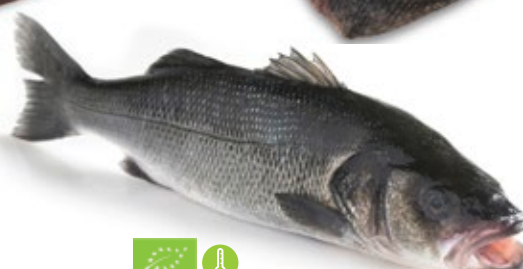
SAUMON



MAIGRE



BAR





➤ ORIGINE MONDE

(si conformes au règlement CE de production bio)

- Les salmonidés en eau douce :
Truite fario, Truite arc-en-ciel, Omble de fontaine, Saumon, Omble, Ombre commun, Truite de lac (ou truite grise), Huchon
- Les salmonidés en eau de mer :
Saumon, Truite fario, Truite arc-en-ciel
- Cabillaud, bar, dorade, maigre commun, turbot, pagre commun, ombrine tropicale, sigans, autres gadidés et sparidés
- Bar, dorade, maigre, mulets, anguille en bassins terrestres situés dans des zones de marée ou des lagunes côtières
- Esturgeons en eau douce
- Poissons en eaux intérieures :
carpe, perche, brochet, loup atlantique, corégones et esturgeon.
- Crevettes
- Ecrevisses
- Mollusques et échinodermes
- Poissons d'eau douce tropicaux :
chanos, tilapia, poisson-chat du Mékong



PRODUITS BÉNÉFICIAIRE DE SIGNES OFFICIELS D'IDENTIFICATION DE LA QUALITÉ ET DE L'ORIGINE (SIQO) OU DE MENTIONS VALORISANTES

SIQO

En France, les produits sous signe de l'origine et de la qualité, qu'ils soient AOP, IGP, STG, Label rouge ou bio, témoignent de la richesse du patrimoine alimentaire français, bénéficiant de critères de qualité exigeants et de savoir-faire transmis de génération en génération. C'est une garantie officielle pour les consommateurs.

- Ils garantissent des aliments de qualité, typiques, ou élaborés dans le respect de l'environnement et du bien-être animal.
- Ce sont des conditions de production strictes validées par l'État et des contrôles réguliers réalisés par des organismes indépendants agréés par l'État.
- Ils permettent de maintenir des emplois dans les zones rurales notamment dans les zones de montagne.
- Ils font partie de notre patrimoine alimentaire.



MENTIONS VALORISANTES

Plusieurs mentions valorisantes officielles font l'objet d'un étiquetage spécifique : elles permettent la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires, mais également de spécifier certains produits.

Deux d'entre elles peuvent entrer dans le décompte #EGalim :

- les produits bénéficiant de la mention valorisante « issu d'une exploitation à haute valeur environnementale » (HVE),
- les produits bénéficiant de la mention valorisante « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme », uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production

Les produits portant les mentions valorisantes « montagne » ou « produits pays » n'entrent pas dans le décompte #EGalim



Les Signes officiels d'Identification de la Qualité et de l'Origine



AOP



Label européen (origine du produit)

Le label AOP (Appellation d'Origine Protégée) désigne un produit dont toutes les étapes de fabrication sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une aire géographique déterminée en Europe.

Remarque : depuis 2012, les produits concernés ne doivent porter que la mention AOP ; seuls les vins sont autorisés à porter l'appellation AOC. (Appellation d'Origine Contrôlée)



IGP



Label européen (origine du produit)

L'Indication Géographique Protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique. L'IGP est liée à un savoir-faire. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.



STG



Label européen (recette traditionnelle)

La spécialité traditionnelle garantie désigne un produit qui résulte d'une recette ou d'un mode de production traditionnel.

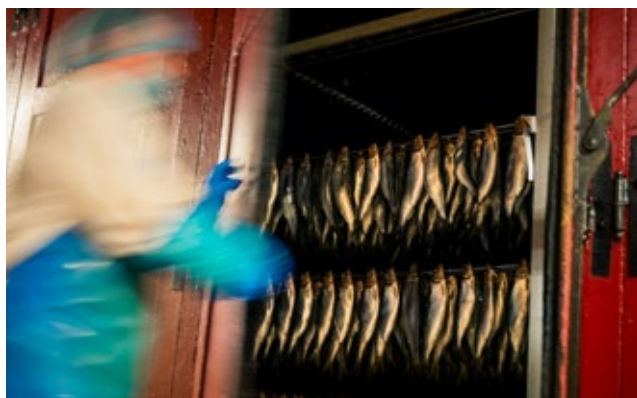


LABEL ROUGE



Label français (qualité supérieure)

Le Label Rouge est une garantie d'un niveau de qualité supérieure d'un produit par rapport à un produit courant, grâce à des conditions particulières de production et de fabrication



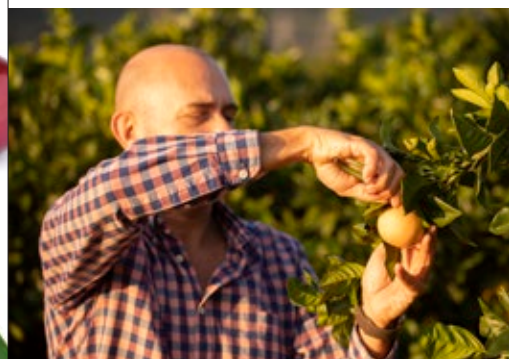
Fruits & légumes



FRUITS IGP



- Cerise des coteaux du Ventoux
- Citron de Menton
- Clémentine de Corse
- Fraise du Périgord
- Fraise de Nîmes
- Kiwi de Corse
- Kiwi de l'Adour
- Melon de Guadeloupe
- Melon du Haut Poitou
- Melon du Quercy
- Mirabelle de Lorraine
- Noisette de Cervione - nociola di Cervioni
- Pomelo de Corse
- Pomme des Alpes de Haute Durance
- Pomme et Poires de Savoie ou Pomme de Savoie ou Poires de Savoie
- Pruneau d'Agen





- Ail blanc de Lomagne
- Ail de la Drôme
- Ail fumé d'Arleux
- Ail rose de Lautrec
- Artichaut du Roussillon
- Asperge des Sables des Landes
- Asperge du Blayais
- Echalote d'Anjou
- Haricot de Castelnaudary
- Haricot tarbais
- Lentille vertes du Berry
- Lingot du Nord
- Mâche nantaise
- Moquette de Vendée
- Poireau de Créances
- Pomme de terre de Noirmoutier
- Pomme de terre de Merville



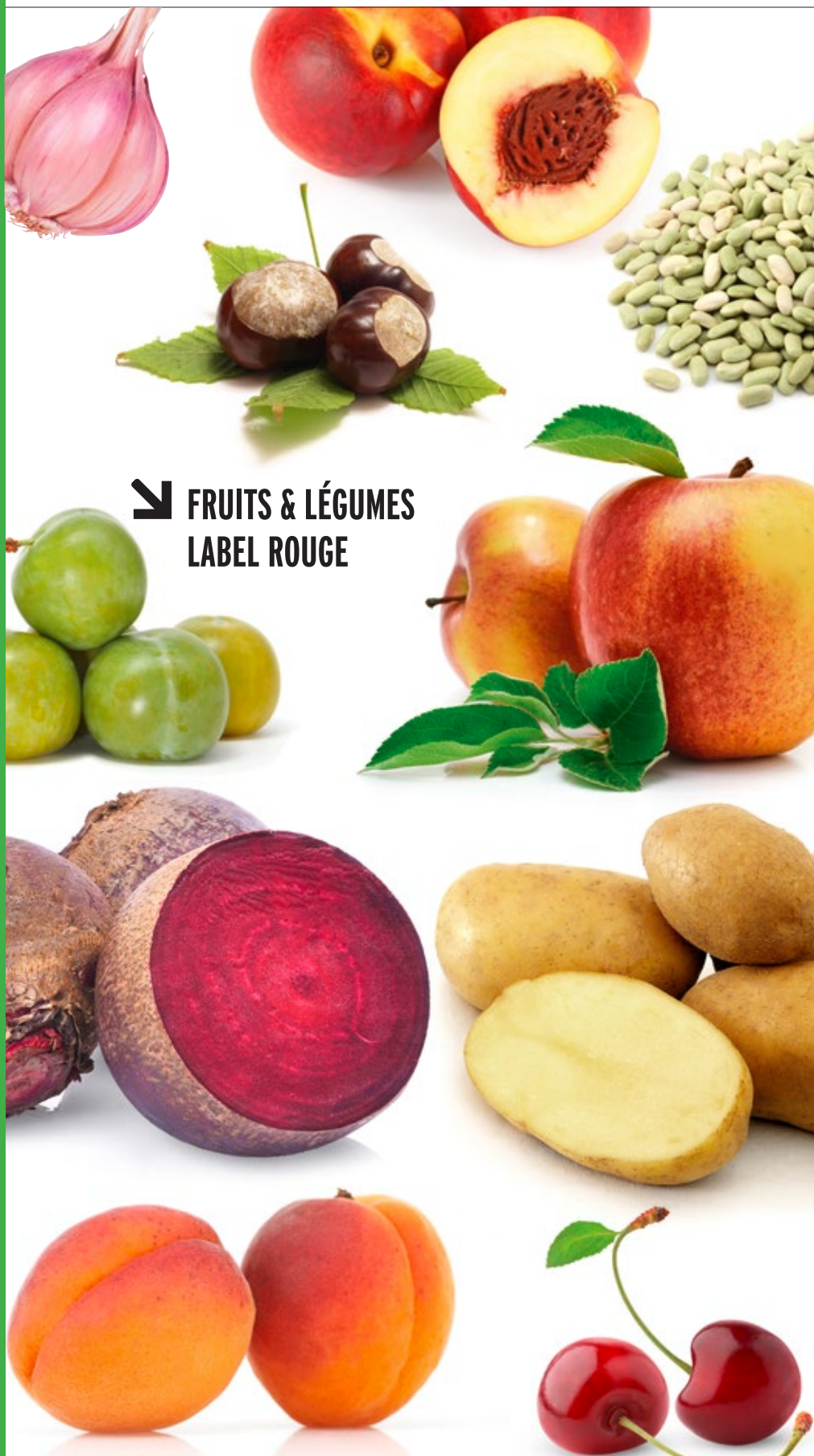
➤ LÉGUMES IGP



SIQO LABEL ROUGE



Fruits & légumes



FRUITS & LÉGUMES LABEL ROUGE

- Ail rose
- Betterave rouge
- Betterave rouge cuite sous vide
- Carotte des sables
- Endive de pleine terre
- Flageolet vert
- Haricot
- Haricot blanc
- Lentille verte
- Lingot
- Piment doux
- Pomme de terre Manon, spéciale frites
- Pomme de terre primeur
- Pomme de terre
- Pomme de terre à chair ferme Pompadour
- Pomme de terre de consommation à chair ferme
- Abricot
- Cerise
- Clémentine
- Fraise
- Kiwi Hayward
- Marron
- Melon
- Pêche et nectarine
- Pomme
- Reine-Claude



SIQO AOP

Fruits & légumes



FRUITS & LÉGUMES AOP



- Abricot rouge du Roussillon
- Ail violet de Cadours
- Béa du Roussillon
- Chasselas de Moissac
- Châtaigne d'Ardèche
- Châtaigne des Cévennes
- Coco de Paimpol
- Figue de Solliès
- Lentille verte du Puy
- Lucques du Languedoc
- Muscat du Ventoux
- Noix du Périgord
- Oignon de Roscoff
- Oignon doux des Cévennes
- Olive de Nîmes
- Olives cassées de la vallée des Baux-de-Provence
- Olive noire de la vallée des Baux-de-Provence
- Olive noire de Nyons
- Pomme de terre de l'Île de Ré
- Pomme du Limousin

AUTRES PRODUITS EUROPÉENS

- Olive de Kalamata AOP en Grèce
- Citron IGP de la Côte amalfitaine en Italie
- Melon vert IGP de la Mancha en Espagne
- Tomate de Pachino IGP en Italie
- et bien d'autres trésors

SIQO LABEL ROUGE

Produits de la mer



LABEL ROUGE ORIGINE FRANCE

CONSERVES DE LA MER

- Conserves de maquereaux
- Conserves de sardines pêchées à la bolinche
- Conserves de thon albacore
- Sardines à l'huile d'olive vierge extra préparées à l'ancienne
- Soupe de poissons

CRUSTACÉS

- Crevette d'élevage (*Penaeus monodon*) présentée entière cuite

COQUILLAGES

- Huîtres fines de claires vertes
- Huîtres pousse en claire
- Moules
- Moules de filières élevées en pleine mer
- Noix de Saint-Jacques (*Pecten maximus*) fraîches

FUMAISONS

- Filets de hareng fumé doux
- Saumon fumé

POISSONS

- Maigre d'aquaculture marine
- Saumon
- Saumon Atlantique
- Turbot et découpe de turbot d'aquaculture marine

LABEL ROUGE ORIGINE MONDE

- Saumon élevage Ecosse 33/90



Produits de la mer



➤ AOP - APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



**MOULES DE BOUCHOT
DE LA BAIE
DU MONT-SAINT-MICHEL**



➤ IGP - INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE



**BULOT DE LA BAIE
DE GRANVILLE**



**HUÎTRES
MARENNES
OLÉRON**



**MAIS ÉGALEMENT
EN LABEL ROUGE...**

- Bar d'aquaculture marine
- Coquille Saint-Jacques entière et fraîche
- Daurade d'aquaculture marine
- Escargots préparés frais et surgelé
- Noix de coquilles Saint-Jacques surgelées (Pecten maximus)
- Rillettes de saumon
- Sardines et filets de sardines pêchées à la bolinche
- Saumon farci
- Saumon farci, farce aux petits légumes
- Soupe de poisson - Petite pêche de moins de 24 heures
- Soupe rouge de la mer



MAIS ÉGALEMENT EN IGP...

- Anchois de Collioure
- Coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor

➤ STG - SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE



**MOULES
DE BOUCHOT**



SIQO



Offre complémentaire

Notre offre de produits complémentaires, disponibles sur notre plateforme, sélectionnés pour leur haute qualité gustative et le savoir faire de leurs producteurs, de plus éligibles #EGalim

Commande 24h/24, 7j/7



HARICOT TARBAIS SEC IGP LABEL ROUGE

HARICOT TARBAIS
SAC DE 5 KG
Code : 438059



ORIGINE

FLEUR DE SEL DE GUERANDE IGP

TRANSGOURMET
ORIGINE
Pot de 850 g
Colis de 6
Code : 301511



MOUTARDE DE BOURGOGNE IGP

EDMOND FALLOT
Pot de 25 g
Colis de 80
Code : 219098



Seau de 1,1 kg
Colis de 12
Code : 219099



PETIT EPEAUTRE DE HAUTE PROVENCE IGP

LOUKA
Sachet de 1 kg
Colis de 12
Code : 277457



BRESAOLA DELLA VAMTELLINA IGP PUNTA D'ANCA

MOTTOLI
Demi pièce de 1.5/2 kg
Colis de 4
Code : 311214

GIOVANNIELLO
Pièce de 3/4 kg
Colis de 2
Code : 311213



ST MARCELLIN IGP 23% M.G.

SELECTION TRANSGOURMET
PAR MARIE QUATREHOMME
Pièce de 80 g en coupelle gres
Colis de 12
Code : 221192



BRILLAT SAVARIN AFFINÉ IGP 40% M.G.

SELECTION TRANSGOURMET
PAR MARIE QUATREHOMME
Pièce de 500 g
Colis de 3
Code : 221208



LARDO DI COLONNATA IGP

Demi pièce de 1.5/2 kg
Colis de 8
Code : 311706



SIQO

Fromages



SÉLECTION TRANSGOURMET
par
Marie Quatrehomme
Meilleur Ouvrier de France Fromager



CAMEMBERT DE NORMANDIE 20% M.G. AOP

Pièce de 250 g

Colis de 6

Code : 221189



COMTÉ AOP 34,6% M.G. 18 MOIS D'AFFINAGE

Pièce de 500 g

Colis de 10

Code : 301396



COMTE AOP 34,6% M.G. 12 MOIS D'AFFINAGE

Pièce de 500 g

Colis de 10

Code : 221201



COMTE AOP 34,6% M.G. 24 MOIS D'AFFINAGE

Pièce de 500 g

Colis de 10

Code : 221202



QUART DE BRIE DE MEAUX AOP 20% M.G.

Pièce de 750 g

Colis de 4

Code : 221205



MORBIER AOP AU LAIT CRU 28% M.G.

Pièce de 250 g

Colis de 6

Code : 221203



CHABICHOU DU POITOU AOP 24% M.G.

Pièce de 150 g

Colis de 6

Code : 301275



MONT D'OR AOP 25% M.G.

Pièce de 500 g

Colis de 9

Code : 301572



SIQO

Fromages

SÉLECTION TRANSGOURMET
par
Marie Quatrehomme
Meilleur Ouvrier de France Fromager



LIVAROT AU LAIT CRU AOP 22% M.G.

Pièce de 500 g
Colis de 6
Code : 221191



ÉPOISSES AOP 24% M.G.

Pièce de 250 g x6
Colis de 3
Code : 221200



PONT-L'ÉVÊQUE AU LAIT CRU AOP 25% M.G.

Pièce de 400 g
Colis de 6
Code : 221190



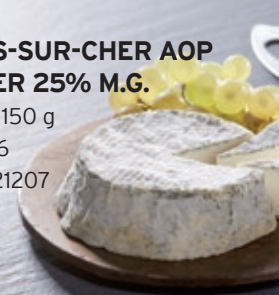
MUNSTER FERMIER LAIT CRU AOP 28% M.G.

Pièce de 500 g
Colis de 6
Code : 301182



SELLES-SUR-CHER AOP FERMIER 25% M.G.

Pièce de 150 g
Colis de 6
Code : 221207



ROQUEFORT AOP 32% M.G.

Pièce de 700 g
Colis de 4
Code : 221196



ROCAMADOUR AOP 22% M.G.

Pièce de 35 g
Colis de 12
Code : 221194



FOURME AMBERT AOP 29%

Pièce de 280 g
Colis de 18
Code : 221198



CANTAL ENTRE DEUX AOP AU LAIT CRU 29% M.G.

Pièce de 600 g
Colis de 16
Code : 221206



SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP 22,5% M.G.

Pièce de 1,65 kg
Colis de 3
Code : 221204



SIQO

Fromages



ORIGINE

ROQUEFORT AOP 32% M.G.

Pièce de 1,35 kg

Colis de 2

Code : 301433



ORIGINE

**FOURME AMBERT
AOP 29%**

1/2 pièce de 1 kg

Colis de 4

Code : 300915



**OSSAU IRATY
AOP 4 MOIS**

AGOUR

Pièce de 4,5 kg

Code : 249460



ORIGINE

**OSSAU IRATY
AOP 35% M.G.**

Pièce de 1,3 kg

Colis de 4

Code : 300952

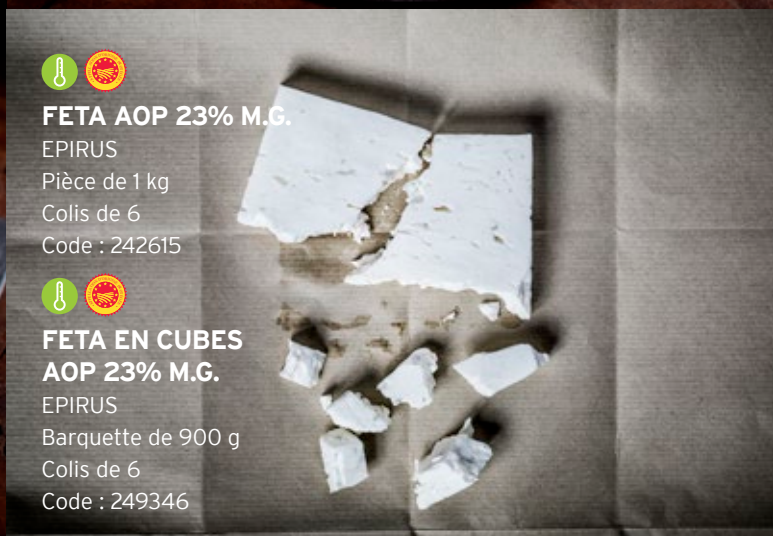


ORIGINE

**MORBIER AU LAIT CRU
AOP 32% M.G.**

Pièce de 1,75 kg

Code : 301153



FETA AOP 23% M.G.

EPIRUS

Pièce de 1 kg

Colis de 6

Code : 242615



**FETA EN CUBES
AOP 23% M.G.**

EPIRUS

Barquette de 900 g

Colis de 6

Code : 249346

MENTIONS VALORISANTES



LA MENTION "FERMIER" OU "PRODUIT DE LA FERME" OU "PRODUIT À LA FERME"

Uniquement pour les produits pour lesquels existe une définition réglementaire des conditions de production*.

* À ce jour, en France, cela concerne les œufs fermiers, les fromages fermiers (y compris les fromages blancs), les volailles de chair fermières (celles-ci doivent bénéficier des SIQO AOC/AOP, AB ou Label Rouge, sauf s'il s'agit d'une production à petite échelle destinée à la vente directe ou locale), ainsi que la viande de gros bovins de boucherie et la viande de porc fermières (celles-ci doivent bénéficier du SIQO Label Rouge).

Voir nos fromages fermiers dans les pages précédentes.



LA MENTION "ISSU D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE" (HVE)



- Certification environnementale des exploitations agricoles (voir page suivante) Label Français (Environnement). La certification environnementale des exploitations agricoles est une démarche volontaire qui valorise les pratiques respectueuses de l'environnement (biodiversité, stratégie phytosanitaire, gestion de la fertilisation et des ressources en eau).

- Il existe trois niveaux de certification, le troisième niveau ou «haute valeur environnementale» garantissant un haut niveau de performance environnementale de l'exploitation agricole.

Remarque : L'agriculture raisonnée équivaut à la certification environnementale de niveau 2.

LES BÉNÉFICES D'UNE AGRICULTURE À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le logo "Haute Valeur Environnementale" (sigle HVE) est la marque de l'agro écologie pour tous les territoires et toutes les productions agricoles. À l'issue du processus de certification, la mention "Haute Valeur Environnementale" atteste de domaines et d'exploitations qui :

- **Encouragent la biodiversité** afin d'offrir un réseau complémentaire aux cultures
- **Préservent la vie des sols** pour maintenir le vivant et la fertilité des parcelles
- **Développent des synergies positives** avec l'environnement naturel des cultures
- **Favorisent le développement d'une faune utile**, dont les précieux pollinisateurs

Grâce à ces pratiques agroécologiques, les exploitations de "Haute Valeur Environnementale" développent naturellement une faible dépendance aux intrants, ouvrant les perspectives prometteuses d'une agriculture plus autonome vis-à-vis des engrais, de l'irrigation et des produits de traitements.

Le logo "Haute Valeur Environnementale" (sigle HVE) atteste de l'excellence environnementale de domaines et exploitations qui remettent la nature et l'agronomie au centre de l'activité agricole.
Source : L'Association Nationale pour le Développement de la Certification Haute Valeur Environnementale

NOS PRODUITS ISSUS D'UNE EXPLOITATION À HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)

***Nos produits origine
France :** arboriculture et
maraîchage

Au 1^{er} juillet 2021, 19216 exploitations agricoles sont certifiées «Haute Valeur Environnementale». 1346 en arboriculture (près de 12 % des exploitations arboricoles sont certifiées) 701 en maraîchage. Il est intéressant de noter que la viticulture représente près de 77% des exploitations certifiées.

*Nos produits locaux HVE

Déjà 100% de nos pommes et poires locales, à notre marque Jardins de pays, sont certifiées issues d'exploitations à Haute Valeur Environnementale.

D'autres fruits sont disponibles : fraises, cerises. De nombreux légumes sont également référencés : salades et jeunes pousses, pommes de terre, poireau, courgette, tomate cerise, aubergine, concombre, poivrons, ail oignon échalote, carottes...

Notre engagement : 100% de pommes et poires françaises HVE en 2022.

Rappel : la HVE ne concerne pas les produits des autres états européens.

Produits issus d'une exploitation bénéficiant de la certification environnementale de niveau 2 & démarches reconnues au niveau 2

La certification environnementale des exploitations agricoles répond au besoin de reconnaître les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de

l'environnement. (source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation)

Elle répond aux **attentes de la société** d'identifier les exploitations engagées dans des démarches particulièrement respectueuses de l'environnement. Elle fédère et **rend lisible les démarches existantes** en les rassemblant autour d'un référentiel commun. Elle est construite autour de **quatre thématiques environnementales** :



Protection de la biodiversité



Stratégie phytosanitaire



Gestion de la fertilisation



Gestion de la ressource en eau

Elle est conçue selon trois niveaux de progression environnementale.

NIVEAU 1 Respect des exigences environnementales de la conditionnalité et réalisation par l'agriculteur d'une évaluation de l'exploitation au regard du référentiel du niveau 2 ou des indicateurs du niveau

NIVEAU 2 Respect d'un référentiel comportant 16 exigences, efficaces pour l'environnement

NIVEAU 3 Qualifié de « Haute Valeur Environnementale », est fondé sur des indicateurs de résultats relatifs à la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation



Jusqu'au 31/12/2026 uniquement, les produits "issus d'une exploitation disposant d'une certification environnementale de niveau 2" sont acceptés dans le décompte #EGalim. Ensuite, seul le niveau 3 (HVE) entrera dans le décompte.



LES DÉMARCHES ENVIRONNEMENTALES RECONNUES AU NIVEAU 2

Certaines démarches environnementales, disposant d'un cahier des charges attestant d'exigences équivalentes au référentiel du niveau 2 et d'un système de contrôle offrant les mêmes garanties que celui du niveau 2, **ont obtenu leur reconnaissance au niveau 2 de la certification environnementale par l'Etat, et rentrent donc dans le décompte #EGalim**

Charte production intégrée prunes, charte production intégrée noix, charte de production des produits de serre (tomates et concombres), charte N3D (noisettes et noix), Bee Friendly, charte environnementale Kiwi Garlanpy, Eh Cherry Cerise de Bessenay, Sud Nature, Terr'Avenir, Agri Confiance...



Zéro résidu de pesticides



Vergers écoresponsables



Demain la Terre



VERGERS ÉCORESPONSABLES

Démarche reconnue au niveau 2

L'ASSOCIATION NATIONALE POMMES POIRES (ANPP) EST L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES PRODUCTEURS DE POMMES ET POIRES



Elle regroupe 300 adhérents représentant 1 300 producteurs au

travers d'organisations de producteurs, de producteurs indépendants, d'expéditeurs et de centres d'expérimentation. L'ANPP valorise le savoir-faire de ses adhérents engagés dans la Charte Qualité Vergers écoresponsables, reconnue « Certification Environnementale des exploitations agricoles » niveau 2 par le Ministère de l'agriculture en 2013. Le label « Vergers écoresponsables » identifie cette production depuis 2010.

Elle représente 1 000 000 tonnes de pommes et 50 000 tonnes de poires.



L'ASSOCIATION NATIONALE PÊCHES ABRICOTS DE FRANCE SAS EST L'ASSOCIATION FRANÇAISE DES PRODUCTEURS DE PÊCHES ET D'ABRICOTS



Elle regroupe 53 entreprises, représentant 600 producteurs majoritairement en organisations de producteurs. Pêches et abricots de France a rejoint

la démarche initiée par les producteurs de pommes il y a 8 ans, pour renforcer la notoriété et la confiance des consommateurs. Selon le sondage CSA pour Interfel 2020, le label vergers écoresponsables bénéficie d'un taux de confiance de 79%, ce qui en fait le taux le plus élevé du rayon fruits et légumes. Autre gage de confiance, 50% des producteurs et 78 % de nos surfaces sont déjà certifiées HVE. La production de l'organisation représente 150.000 tonnes de pêches nectarines et 50 000 tonnes de poires.



Le label Vergers écoresponsables identifie des fruits exclusivement français et représente aujourd'hui 70 % des pommes cultivées en France, 43 % des poires, 80 % des pêches-nectarines et 65 % des abricots français pour un total de près d'1,3 million de tonnes de fruits.

Il marque l'engagement de toute une filière pour une production respectueuse de l'environnement depuis de nombreuses années. Véritable gage de qualité, il est en phase avec les attentes des consommateurs qui réclament toujours davantage de naturalité.

VERGERS ÉCORESPONSABLES PAR ESPÈCES

Parts dans la production française dans chaque espèce



70%

POMMES
1M de tonne



43%

POIRES
57.000 tonnes



80%

PÊCHES
NECTARINES
150.000 tonnes



65%

ABRICOTS
75.000 tonnes

LES 6 ENGAGEMENTS DE VERGERS ÉCORESPONSABLES

 **Fruits 100% français** récoltés à la main à maturité optimale

 **Préservation** de la biodiversité

 **Préférence** aux méthodes biologiques

 **Gestion** économe de l'eau

 **Recyclage** des déchets

 **Démarche contrôlée** par un organisme externe

1853
PRODUCTEURS AGRÉÉS

37500
HECTARES DE VERGERS ÉCORESPONSABLES

CETTE DÉMARCHE D'AGROÉCOLOGIE ET DE PROGRÈS S'APPUIE SUR LES PRINCIPES DE LA PRODUCTION FRUITIÈRE INTÉGRÉE, PRIVILÉGIANT L'OBSERVATION DES VERGERS, LES MÉTHODES DE LUTTE BIOLOGIQUE ET LES TECHNIQUES DE POINTE PERMETTANT D'ASSURER UNE PRODUCTION DE QUALITÉ POUR TOUS LES CONSOMMATEURS.



En 2018, l'ANPP s'est donné l'objectif suivant :

50 % de Vergers écoresponsables sur une exploitation certifiée HVE en 2022 et 100 % en 2029.

Dès mi 2021, elle était à 54%, soit 699 exploitations sur 15200 ha.



UN LABEL QUI RASSURE ET QUI RÉPOND AUX ATTENTES DES CONSOMMATEURS

UNE NOTORIÉTÉ
QUI PROGRESSE
CHAQUE ANNÉE

54%

Des consommateurs
connaissent le label
Vergers écoresponsables

LE MEILLEUR TAUX DE
CONFIANCE DU RAYON
FRUITS & LÉGUMES

77%

Des consommateurs
font confiance au label
Vergers écoresponsables

SUR L'ORIGINE
FRANCE

82%

Des français privilégient
l'achat de produits
français



LES VERGERS DE LAUNAY



LES VERGERS DE SERU



VERGERS DE NOSLON



24500

Nichoirs à mésanges



1800

kilomètres de haies



430

hectares de bandes fleuries

TRANSFOURMET FRUITS&LÉGUMES A SIGNÉ UN PARTENARIAT AVEC L'ASSOCIATION NATIONALE POMMES POIRES (ANPP)

et s'engage ainsi à commercialiser plus de 80% de ses pommes d'origine France sous le label Vergers écoresponsables. Cet engagement sera étendu la saison prochaine auprès des producteurs de pêches et abricots.



DEMAIN LA TERRE



Démarche reconnue au niveau 2

L'Association Demain la Terre, créée en 2004, rassemble aujourd'hui 22 entreprises de production et de transformation de fruits et légumes, réunies autour d'une même vision de l'agriculture et du développement durable, alliant environnement/biodiversité, économie et social.

Plusieurs centaines d'agriculteurs et de transformateurs ont fait le choix de s'engager dans une démarche responsable, pour offrir au plus grand nombre des fruits et légumes plus sains et plus sûrs.

Demain la Terre a développé son propre référentiel, qui vise à apporter aux consommateurs les preuves crédibles de l'engagement des producteurs. Ce label est axé sur trois priorités : la santé, la qualité et le respect des Hommes et de l'environnement. Son application est contrôlée annuellement par un organisme indépendant.

L'arrêté du 7 avril 2015 du ministre de l'Agriculture permet une reconnaissance d'équivalence entre le label Demain la Terre et certification environnementale niveau 2.

Par ailleurs, en utilisant le dispositif de certification gérée dans un cadre collectif, **54 exploitations Demain la Terre** (chiffre 2021) **ont atteint le niveau 3 de cette certification pour obtenir la mention « Haute Valeur Environnementale » (HVE).**



PRÈS DE
200 000
TONNES* DE FRUITS
ET LÉGUMES FRAIS
OU TRANSFORMÉS
SONT LABELISÉS
DEMAIN LA TERRE

LES AUTRES PRODUITS DEMAIN LA TERRE

Salades, mini légumes, céleris, navets, betteraves, fruits à noyaux, tomates, poireaux, champignons...

Et des produits transformés labellisés DLT : jus de pommes et poires, coulis de fruit, betteraves cuites, conserves de légumes, soupes

*chiffres 2020

LES PRODUITS DEMAIN LA TERRE DÉJÀ CHEZ TRANSGOURMET FRUITS&LÉGUMES



**FERME
DE NORMANDIE**
pommes de terre,
patate douce



FERME D'ERQUINVILLERS
ail, oignon, échalote



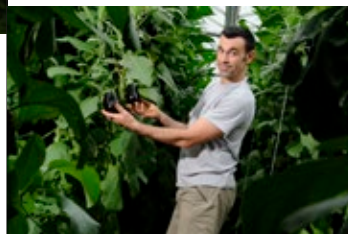
KULTIVE
concombre, betterave,
aubergine, poivron,
tomate cerise



**VAL DE
SÉRIGNY**
melons
charentais



FRUITS ROUGES & CO
fruits rouges



PERLE DU NORD
endive

ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES

Démarche reconnue au niveau 2



La démarche Zéro Résidu de Pesticides, portée par le Collectif Nouveaux Champs, a vu le jour début 2018.

Mouvement citoyen de producteurs français engagés dans une démarche de progrès agricole et environnemental, le Collectif défend le bien-manger, pour tous, et réunit 60 entreprises, ce qui représente plus de 6000 producteurs. En 2020, et sur la base des adhérents actuels, 54% des producteurs sont déjà certifiés HVE, ce qui représente 270 exploitations.

UNE PROMESSE AMBITIEUSE MAIS CLAIRE : L'ABSENCE DE RÉSIDU DE SUBSTANCES ACTIVES NON COMPATIBLES AVEC CE PROGRAMME

Engagement de résultats : L'absence de résidu est déterminée, pour chaque Substance Active analysée, par un résultat inférieur à la Limite de Quantification (LQ), plus petite valeur quantifiable par les laboratoires avec une précision "acceptable" (document Santé 11945/2015, Commission Européenne). À l'heure actuelle, les performances des instruments de mesure conduisent pour la majorité des résidus à une limite de quantification de 0,01 mg/kg.

Stratégie technique : une combinaison de moyens pour contrôler les bioagresseurs des cultures.

Approche globale du système de production, avec 9 pratiques complémentaires (prophylaxie, outils de production et équipements adaptés, génétique variétale, techniques physiques / mécaniques, agronomiques et agro-écologiques, sémiochimie et composés naturels, stimulation des défenses naturelles des plantes; lutte biologique, protection intégrée).

Un contrôle externe sécurise la démarche :

La reconnaissance du cahier des charges ZRP avec la certification environnementale de niveau 2 a été obtenue le 26 juillet 2021



LES PRODUITS ZRP DÉJÀ CHEZ TRANSGOURMET FRUITS&LÉGUMES

FERME D'ERQUINVILLERS

ail, oignon, échalote

FERME DE FONTENAY

ail, oignon, échalote



36
ALIMENTS SONT
ACTUELLEMENT
LABELLISÉS

155
RÉFÉRENCES
DISPONIBLES
AU GLOBAL
POUR UNE OFFRE
12 MOIS SUR 12

LES AUTRES PRODUITS ZRP

Carotte, Tomate,
Concombre, Asperge, Ail,
Oignon, Échalote, Poireau,
Pomme de terre, Choudou,
Brocoli, Chou-fleur, Choux
blanc et rouge, Aubergine,
Courgette, Navet, Patate
douce, Artichaut, Pomme,
Kiwi, Fraise, Melon,
Pastèque, Abricot, Pêche,
Banane, Figue, Poire,
Framboise, Pruneau,
Jus de pomme,
Couscous, Pâtes, Vin

PÊCHE DURABLE

L'écolabel des produits de la pêche maritime



La création d'un écolabel public en France répond au souhait de la filière pêche de disposer d'un écolabel facilement reconnaissable par les consommateurs et différent des écolabels privés existants.

Depuis 2017, l'écolabel est un **signe de qualité qui valorise la pêche durable**. Il certifie aux consommateurs que ces produits de pêche répondent à des **exigences environnementales, économiques et sociales**.

La certification à l'écolabel Pêche durable concerne aussi bien les pêcheries (suivant quatre axes : « écosystème », « environnement », social », et « qualité »), que la chaîne de commercialisation (traçabilité et garantie de qualité du produit).



Au 30 mars 2021, date du dernier relevé des opérateurs (France Agrimer), sont certifiées : Deux pêcheries de thon rouge de l'Atlantique (*Thunnus thynnus*) :

- SATHOAN (Palangre et canne), située à Sète,
- OP Vendée (Palangre), située aux Sables-d'Olonne

Sept entreprises de mareyage commercialisent leur production (Sète et Vendée)

Les produits engagés dans la démarche Certification de Conformité



Huîtres Marennes Oléron fines de claires et spéciales de claires
Groupement Qualité HMO

Démarche de valorisation des produits agricoles et alimentaires, la certification atteste qu'une denrée est conforme à des règles spécifiques et à des caractéristiques préalablement fixées.

Les produits certifiés se distinguent des produits courants. Ceux-ci respectent des exigences et des recommandations fixées au préalable, au niveau de la production, de la transformation ou du conditionnement.

Exemples :

Crevette - Société des producteurs Aquacoles Calédoniens

Noix de Saint-Jacques décortiquées manuellement - Haute Normandie

Huîtres Marennes Oléron fines de claires et spéciales de claires - Groupement Qualité HMO

RÉGION ULTRAPÉRIPHÉRIQUE



Les produits bénéficiant du logo « Région ultra-périphérique »



Le statut de région ultrapériphérique (RUP) concerne 9 régions insulaires et, ou, géographiquement éloignées du continent européen, qui font partie intégrante du territoire de l'Union et à ce titre sont soumises au droit européen.

Le symbole graphique des régions ultrapériphériques (couramment dénommé « **logo RUP** » ou plus justement « **Label RUP** ») vise à « **améliorer la connaissance et la consommation des produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés, qui sont spécifiques aux régions ultrapériphériques** ».

Son champ d'application est ouvert aux « produits agricoles de qualité, en l'état ou transformés » Ces produits doivent être spécifiques des régions ultrapériphériques de l'Union européenne :

- la Guadeloupe
- la Guyane
- la Martinique
- la Réunion
- les Açores
- Madère
- les îles Canaries
- Saint-Martin
- Mayotte

La labellisation répond aussi au **besoin de réassurance des consommateurs** pour des produits plus **sains**, plus **respectueux de l'environnement** et des populations et, surtout, traçables. Elle permet également aux productions ultramarines de se positionner sur les marchés locaux face aux produits d'importations et, sur les marchés extérieurs, face à la concurrence de produits tropicaux non européens obtenus avec de faibles coûts de production.



TOUTE LA PRODUCTION DE BANANE DES ANTILLES EST ACCRÉDITÉE RUP



LES PRODUITS ISSUS DU COMMERCE ÉQUITABLE



LA DÉFINITION « FINE » DU COMMERCE ÉQUITABLE :

En **2001**, les principales fédérations internationales du commerce équitable **FINE** (la World Fair Trade Organisation - WFTO, la Fairtrade International et l'European Fair Trade Association - EFTA) ont proposé une définition commune du commerce équitable :

« LE COMMERCE ÉQUITABLE EST UN PARTENARIAT COMMERCIAL, FONDÉ SUR LE DIALOGUE, LA TRANSPARENCE ET LE RESPECT, DONT L'OBJECTIF EST DE PARVENIR À UNE PLUS GRANDE ÉQUITÉ DANS LE COMMERCE MONDIAL. IL CONTRIBUE AU DÉVELOPPEMENT DURABLE EN OFFRANT DE MEILLEURES CONDITIONS COMMERCIALES ET EN GARANTISSANT LES DROITS DES PRODUCTEURS ET DES TRAVAILLEURS MARGINALISÉS, TOUT PARTICULIÈREMENT AU SUD DE LA PLANÈTE. LES ORGANISATIONS DU COMMERCE ÉQUITABLE (SOUTENUES PAR LES CONSOMMATEURS) S'ENGAGENT ACTIVEMENT À SOUTENIR LES PRODUCTEURS, À SENSIBILISER L'OPINION ET À MENER CAMPAGNE EN FAVEUR DE CHANGEMENTS DANS LES RÈGLES ET PRATIQUES DU COMMERCE INTERNATIONAL CONVENTIONNEL. »



CONNAISSEZ-VOUS LE COMMERCE ÉQUITABLE « NORD-NORD » ?

Pour développer l'agro-écologie paysanne et structurer des filières durables en France, il est maintenant possible d'utiliser la mention « commerce équitable » sur des mentions sur des produits français à condition que les principes fondateurs de la démarche de commerce équitable soient respectés :



Un engagement entre les parties au contrat sur une durée qui ne peut être inférieure à trois ans



Le paiement par l'acheteur d'un prix rémunérateur pour les travailleurs



L'octroi par l'acheteur d'un montant supplémentaire obligatoire destiné aux projets collectifs, en complément du prix d'achat ou intégré dans le prix, visant à renforcer les capacités et l'autonomisation des travailleurs et de leur organisation.



LES AUTRES PRODUITS ÉLIGIBLES

LES PRODUITS ÉQUIVALENTS AUX EXIGENCES DÉFINIES PAR LES SIGNES, MENTIONS, ÉCOLABELS OU CERTIFICATIONS PRÉCÉDEMMENT ÉNONCÉS

Les produits « équivalents » doivent répondre aux exigences définies par les cahiers des charges des signes, mentions, écolabels ou certifications dans les conditions définies par le code de la commande publique. L'appréciation de l'équivalence relève du pouvoir adjudicateur (acheteur) et repose donc sur une analyse au cas par cas.



ZOOM SUR LES PAT

Depuis 2016, le soutien à l'émergence et à la mise en œuvre des PAT est particulièrement mis en avant dans l'appel à projets national du programme national pour l'alimentation (PNA). Ces projets collectifs permettent de rapprocher les producteurs, les transformateurs, les distributeurs, les collectivités territoriales et les consommateurs pour développer l'agriculture durable sur les territoires et la qualité de l'alimentation, au bénéfice de tous.

L'acquisition de produits dans le cadre des PAT est encouragée pour les restaurants collectifs.

source Ademe



LES PRODUITS ACQUIS PRINCIPALEMENT SUR LA BASE DE LEURS PERFORMANCES EN MATIÈRE ENVIRONNEMENTALE ET D'APPROVISIONNEMENTS DIRECTS

Il appartient à chaque donneur d'ordre d'intégrer dans ses cahiers des charges, les critères de performance environnementale adéquats ou d'approvisionnement directs. Des précisions juridiques sur les modalités d'application de cet alinéa sont attendues.



LES PRODUITS ACQUIS SELON DES MODALITÉS PRENANT EN COMPTE LES COÛTS IMPUTÉS AUX EXTERNALITÉS ENVIRONNEMENTALES LIÉES AU PRODUIT PENDANT SON CYCLE DE VIE

A ce jour, il n'existe pas de référentiel ni de méthodologie officiels sur lesquels l'acheteur pourrait s'appuyer lors de la passation de ses marchés publics pour effectuer une sélection selon cette modalité. Elle apparaît donc complexe à mettre en œuvre et engage la responsabilité de l'acheteur sur le respect du code de la commande publique y afférant et sur les choix méthodologiques effectués.

Selon la Directive européenne 2014/24/UE (Art68), les coûts imputés aux externalités environnementales peuvent inclure le coût des émissions de gaz à effet de serre et émissions polluantes ainsi que d'autres coûts d'atténuation du changement climatique. Il importe que les choix méthodologiques prennent en compte les principales externalités liées au cycle de vie du produit. La pondération de ce critère parmi les critères de choix de l'offre économique la plus avantageuse sera fixée par arrêté du ministre chargé de l'agriculture à un niveau qui sera compris entre 10 et 30 % de la note finale. Par ailleurs, la note obtenue pour ce critère de sélection doit être supérieure à 4/10 de la note maximale.





ORIGINE.

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Au cœur du Haut-Poitou, les melons plein champ du Val de Sérigny profitent d'un terroir avec des qualités exceptionnelles et du savoir-faire de Robert Franchineau. Ce beau fruit saisonnier bénéficie d'une « Indication Géographique Protégée ». Une pollinisation est assurée par les abeilles des quelques 500 ruches du domaine. Méthode de culture traditionnelle, rotation des cultures et respect de l'environnement assurent au melon chair fine et arômes subtils. À retrouver sur www.transgourmet.fr/marques-exclusives/transgourmet-origine/storybook

LES PRODUITS EGalim FRIENDLY



PARTENAIRES DE VOTRE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES

Limiter notre impact sur la planète, inclure l'ensemble des acteurs de la chaîne de vie du produit, sélectionner des produits pour leur durabilité



PRÉSERVER LES RESSOURCES ET LES ÉCOSYSTÈMES

Un des axes majeurs de notre construction de filières durables.

Construire pour vous des produits répondant à vos critères d'approvisionnement durable et local.



INTÉGRER DANS NOTRE PROPOSITION UNE OFFRE DE PRODUITS RESPONSABLES

À date non éligibles à #Egalim

Répondant à votre politique d'achats responsables.

Vous permettant de prendre une avance éventuelle sur la réglementation.

LES PRODUITS LOCAUX

ENGAGÉ AVEC LES PRODUCTEURS FRANÇAIS

Un **engagement** de longue date

NOUS SOMMES ACTEURS DU TERRITOIRE

Les distributeurs de produits frais sont **un véritable lien entre la production et le consommateur**. Experts de l'approvisionnement en fruits et légumes sains, sûrs et durables, ils soutiennent les agriculteurs de nos régions en leur permettant de mettre en œuvre leur plan de culture et de pérenniser des emplois dans leur bassin de production.

LE CARACTÈRE « LOCAL » D'UN PRODUIT NE RÉPOND PAS À UNE DÉFINITION OFFICIELLE ET NE PEUT CONSTITUER UN CRITÈRE DE SÉLECTION DANS UN MARCHÉ PUBLIC.

Source : Guide pratique pour un approvisionnement durable et de qualité - Restauration collective en gestion directe - CONSEIL NATIONAL DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

CIRCUIT COURT

La notion de « circuit court » n'est pas officiellement définie. Elle fait référence à un mode de commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, soit par la vente indirecte à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur final. Le critère du circuit court n'est pas un critère géographique. L'usage veut qu'on accepte deux intermédiaires en restauration collective, ce n'est pas « officiel » mais la réalité logistique est là, compréhensible et reconnue.

CIRCUIT DE PROXIMITÉ

Un approvisionnement de proximité ne tient pas compte du nombre d'intermédiaires mais de la distance géographique entre le producteur et le consommateur.

Or, la préférence géographique (« localisme ») est interdite dans les marchés publics. Les spécifications techniques d'un marché public ne peuvent donc pas faire mention d'une provenance ou origine déterminée (lieu d'implantation du fournisseur ou de production de la denrée).



Les produits locaux



JARDINS DE PAYS



**ENGAGÉS
AVEC LES
PRODUCTEURS
LOCAUX**



100%

de nos pommes
& poires locales
certifiées HVE



+30

producteurs autour de Paris



150

variétés de fruits & légumes



**1^{ÈRE} MARQUE DE PRODUITS LOCAUX, CRÉÉE EN 2010,
JARDINS DE PAYS INCARNE L'ENGAGEMENT DE TRANSGOURMET
FRUITS & LÉGUMES À PROMOUVOIR L'ÉCONOMIE LOCALE.**

Les produits de cette marque sont cultivés dans un rayon de **200 km autour de notre établissement de Rungis.**

Plusieurs dizaines de producteurs sont ainsi engagés dans ce partenariat et cultivent leurs produits avec le souci de respecter l'environnement.

**WWW.JARDINSDEPAYS.TRANSGOURMET.FR,
LE DIGITAL AU SERVICE DU LOCAL**

Avec notre outil de géolocalisation, créez vos listes de produits locaux à intégrer dans vos cartes et menus.

Retrouvez dans votre espace personnel toutes les informations sur nos produits locaux : calendriers de saisonnalité, fiches producteurs, fiches produits, outils PLV...





JARDINS DE PAYS



AVEC JARDINS DE PAYS, NOUS SOUTENONS LES PRODUCTEURS DE FRUITS & LÉGUMES DE VOTRE RÉGION. NOUS ENCOURAGEONS AINSI LA CRÉATION DE VALEUR SUR LES LIEUX DE PRODUCTION AINSI QU'UNE AGRICULTURE DURABLE ET LOCALE, ACHEMINÉE SUR DES COURTES DISTANCES.



SOUTENIR NOS PARTENAIRES PRODUCTEURS DANS LA DURÉE

Nous nous engageons par contrat pour trois ans avec eux. Nous leur permettons ainsi de mettre en œuvre leur plan de culture, de s'engager sur des investissements à long terme, de pérenniser des emplois dans leur bassin de production.



VOUS FOURNIR DES PRODUITS RESPONSABLES

Les pratiques culturales respectueuses de l'environnement sont un critère fondamental pour Jardins de pays.

Notre sélection comporte **des fruits et légumes éligibles #EGalim : les produits «Jardins de pays certifiés #EGalim»**



CONTRIBUER AU MAINTIEN DE LA BIODIVERSITÉ

Avec Jardins de pays ce sont près de 150 variétés de fruits et légumes qui sont cultivées dans le **respect de leur saisonnalité.**

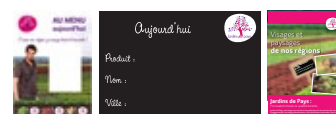
Choisir des produits Jardins de Pays, c'est protéger nos milieux naturels en préservant nos terres de maraîchage et d'arboriculture traditionnelles, en maintenant les paysages et la biodiversité.



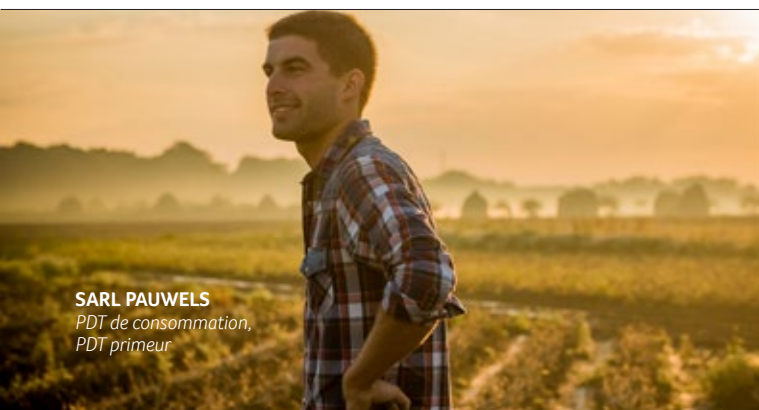
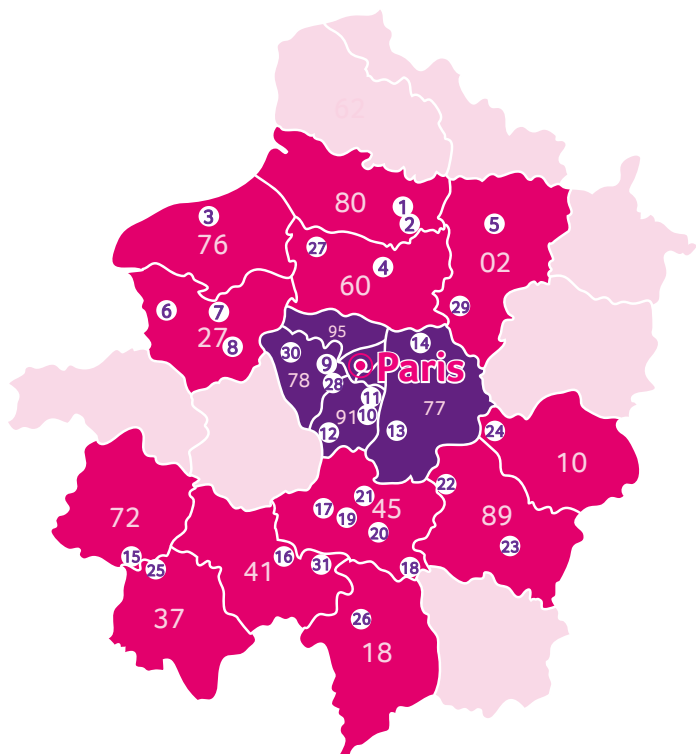
VALORISER VOS ENGAGEMENTS AUPRÈS DE VOS CLIENTS

Soutenir l'agriculture locale et durable, c'est votre choix.

Faites-le savoir à vos clients avec les kits d'outils Jardins de pays !



NOS FRUITS & LÉGUMES LOCAUX



SARL PAUWELS
PDT de consommation,
PDT primeur



EARL BEAUSSE
Salades et jeunes pousses



FERME DE NORMANDIE
Patate douce



FERME DE FONTENAY
Ail, oignon, échalote



FERME FRICHOT
PDT tous usages, carottes

- 80 1** - Endives, choux, céleris rave et branche, pdt, oignons, poireaux
- 2** - Pousse d'épinard, mesclun, radis rond rouge, pommes de terre chaire ferme bio
- 76 3** - Patate douce
- 60 4** - Ail oignon échalote
- 27** - Une quarantaine de légumes pour toute l'année
- 02 5** - Pommes, poires
- 29** - Champignons blancs, rosés, champignons bio
- 27 6** - Oignon, pommes de terre, céleri rave
- 7** - Endives
- 8** - Pommes de terre de consommation
- 78 9** - Salades, céleri branche, carotte, fenouil, radis rose, épinard, persils
- 28** - Fruits & légumes bio
- 30** - Pommes de terre tous usages, carottes
- 91 10** - Blette, céleri branche, oignon nouveau, radis rose, salades
- 11** - Pommes de terre de consommation, pommes de terre primeur
- 12** - Carottes toutes couleurs, panais, navet violet et jaune, radis noir
- 77 13** - Salades et jeunes pousses
- 14** - Pommes de terre de consommation
- 72 15** - Pommes
- 41 16** - Poireau, courgette
- 31** - Melon
- 45 17** - Fraises, cerises, pommes, poires
- 18** - Pommes, poires
- 19** - Tomate cerise, poivron, aubergine, concombre
- 20** - Betteraves
- 21** - Pommes, poires, poireaux, courgettes, asperges, fraises, cucurbitacées, cerises, prunes
- 89 22** - Pommes
- 23** - Cerises, pêche, nectarine, prune
- 10 24** - Ail oignon échalote
- 37 25** - Pommes
- 18 26** - Pommes



RENCONTREZ NOS FOURNISSEURS
SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE



QU'EST-CE QU'UN PRODUIT ORIGINE ?

Un produit beau et bon : les produits Transgourmet Origine sont dégustés, testés et notés par un comité de chefs pour ne sélectionner que les meilleurs produits, ceux qui font la différence sur vos cartes.

Un produit pour lequel vous pourrez raconter son histoire en salle, Transgourmet met à votre disposition des photos, des films et la présentation d'un producteur.

Un produit dont on connaît l'origine dans le circuit le plus réduit possible entre le producteur et Transgourmet, en nombre de kilomètres ou en nombre d'intermédiaires.

Un produit avec des critères de développement durable exigeants : respect du bien-être animal, respect de la ressource marine, préservation de l'environnement et amélioration des conditions sociales..

UN PRODUIT DE LA MARQUE TRANSGOURMET ORIGINE, C'EST L'ASSURANCE D'UN PRODUIT RESPONSABLE POUR VOS CARTES ET MENUS

NOMBRE D'EUX PORTENT UNE CERTIFICATION OU UN LABEL ÉLIGIBLE #EGALIM

TRANSGOURMET ORIGINE

Transgourmet vous propose des produits de qualité supérieure, dont le mode de production assure la traçabilité et le respect de critères de développement durable qui permettent d'en dire plus à vos convives sur votre exigence produit.



3 NIVEAUX D'ENGAGEMENT POUR TOUTES LES EXIGENCES

ENGAGÉ

Niveau d'engagement dans le développement durable supérieur aux produits conventionnels.

REMARQUABLE

Niveau d'engagement dans le développement durable très avancé par rapport aux produits conventionnels.

EXEMPLAIRE

Niveau d'engagement dans le développement durable le plus exigeant par rapport aux produits conventionnels.

DES PRODUITS SÉLECTIONNÉS POUR LEUR EXCELLENCE ET LEURS QUALITÉS GUSTATIVES

Beaux et bons... C'est d'abord ce qui doit qualifier un produit Origine, un produit différent, cela se voit et cela se goûte. C'est la raison pour laquelle Transgourmet a mis en place une sélection extrêmement rigoureuse en soumettant chacun d'entre eux à un comité de chefs exigeants avec pour objectif de retrouver une authenticité sans concession pour servir au mieux vos cartes.

LES PRODUITS DE LA MER



LE FILET DE HADDOCK FUMÉ
À L'ANCIENNE JC DAVID



LE BARON
DE SAUMON FUMÉ
D'ÉCOSSE JC DAVID



LE FILET DE HARENG
DOUX FUMÉ
À L'ANCIENNE JC DAVID



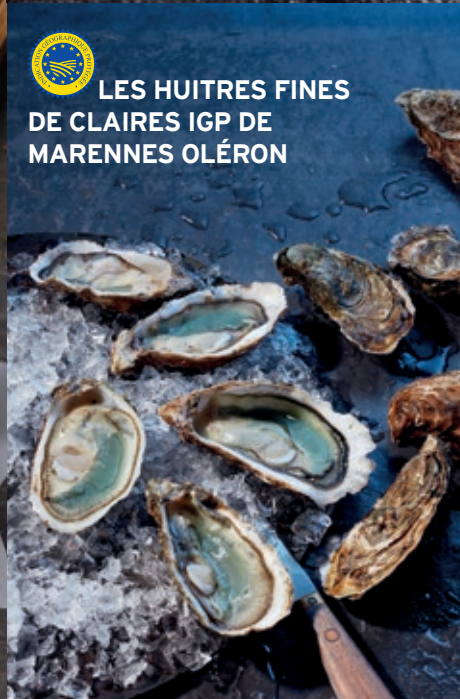
LE SAUMON D'ISLANDE
DE VESTFIRÐIR



LE SAUMON FUMÉ
À LA FICELLE D'ÉCOSSE
JC DAVID



LE LIEU NOIR DE MER
DU NORD ET OUEST ÉCOSSE



LES HUITRES FINES
DE CLAIRES IGP DE
MARENNES OLÉRON

DES PRODUCTEURS RECONNUS POUR LEUR SAVOIR-FAIRE

En salle, un produit expliqué à vos clients prend immédiatement une autre valeur, une autre saveur ; vous fidélisez et marquez la différence. Les produits Origine se démarquent des produits conventionnels par l'histoire que vous pourrez raconter : le choix d'une race, d'une maturation, d'un terroir, de modes de production plus respectueux, de producteurs qui redonnent le temps au temps pour atteindre l'excellence.

Nous mettons à votre disposition des films, des photos et des présentations de producteurs.

Connectez-vous sur <https://www.transgourmet.fr/marques-exclusives/transgourmet-origine/storybook>

LES FRUITS ET LEGUMES



L'ANANAS
DU COSTA RICA



LA CLEMENTINE
DE CORSE D'ALÉRIA



LA MANGUE KENT
DU KENEDOUGOU



LE POTIRON
& LE POTIMARON
DE SOLOGNE



LES POMMES
DE TERRE GRENAILLE
DE L'ESSONNE



LA POMME GOLDEN
DELICIOUS FACE
ROSÉE DES ALPES



LE MELANGE JEUNES POUSSES
DE LA PROVENCE
RHODANNIENNE



LE MELON
CHARENTAIS IGP
DU HAUT POITOU



LA POMME
DE TERRE
FRITABLE
DE L'ESSONNE

GLOBALG.A.P.



GLOBALG.A.P. - UNE MARQUE DÉPOSÉE AINSI QU'UNE SÉRIE DE RÉFÉRENTIELS SUR LES BONNES PRATIQUES AGRICOLES

GLOBALG.A.P. est une organisation internationale avec un objectif essentiel : une agriculture sûre et durable dans le monde entier. Elle définit des référentiels sur base de volontariat pour la certification des produits agricoles dans le monde entier, et de plus en plus de producteurs, fournisseurs et acheteurs harmonisent leurs normes de certification pour y correspondre.



Les bonnes pratiques agricoles, les bonnes pratiques hygiéniques et l'environnement en production agricole.

Sur les marchés actuels, la majorité des distributeurs demande à ce que certaines normes soient respectées afin d'assurer une agriculture sûre et durable.

La certification GLOBALG.A.P. est en grande partie considérée comme **étant très fiable en matière de sécurité alimentaire et de développement durable sur l'exploitation.**

Donc, en se conformant aux référentiels GLOBALG.A.P., les producteurs peuvent vendre leurs produits aussi bien à l'échelle locale que mondiale. La certification GLOBALG.A.P. offre ainsi aux producteurs la possibilité d'entrer sur le marché international.

Le référentiel principal GLOBALG.A.P., Système Raisonné de Culture et d'Élevage, est disponible pour trois champs d'application : **cultures** (alimentaires, mais aussi fleurs et plantes ornementales), **bétail** et **aquaculture**

QUELQUES AVANTAGES DE LA CERTIFICATION GLOBALG.A.P. POUR LES PRODUCTEURS



Donner aux producteurs de la valeur ajoutée à leurs produits en se conformant aux référentiels GLOBALG.A.P. mondialement reconnus.



Les accompagner en matière de sécurité alimentaire et des produits.



Leur permettre d'optimiser l'efficacité de leurs processus et de la gestion de leur exploitation.



Faciliter leur identification et la traçabilité au niveau du commerce interentreprise.

Source : <https://www.globalgap.org/fr/>



EN 2022, TRANSGOURMET FRUITS & LÉGUMES S'ENGAGE À CE QUE 100% DE SES PRODUITS IMPORTÉS SOIENT CERTIFIÉS GLOBALG.A.P.



TRANSGOURMET

fruits & légumes

La norme GLOBALG.A.P Fruits & Légumes couvre toutes les étapes de la production, des activités de pré-récolte telles que la gestion des sols et l'application de produits phytopharmaceutiques à la manipulation, l'emballage et le stockage des produits après récolte.

France :

- Pommes
- Poires
- Carottes
- Betteraves
- Salades
- Pommes de terre

Import :

- Agrumes
- Melons et pastèques
- Ananas et fruits exotiques
- Raisins
- Fruits à noyaux
- Tomate et légumes ratatouille



GRASP

Globalgap Risk Assessment on Social Practice
Certification complémentaire de Globalgap
Évaluation des risques en matière
de pratiques sociales
+ évaluation des risques sociaux potentiels
sur l'exploitation agricole



TRANSGOURMET

seafood



Produits de la mer et algues issus de l'aquaculture
Le référentiel GLOBALG.A.P Aquaculture définit des critères stricts pour :

- Conformité légale
- La sécurité alimentaire
- Santé et sécurité au travail des travailleurs
- GLOBALG.A.P Évaluation des risques sur la pratique sociale (GRASP)
- Bien-être animal
- Respect de l'environnement et de l'écologie

La norme couvre l'ensemble de la chaîne de production de l'alimentation à l'assiette :

- Aliments composés
- Écloseries et fermes aquacoles
- Chaîne de traçabilité

32 espèces de poissons

=> cabillaud, flétan, daurade, bar, truite arc en ciel...

5 crustacés et coquillages

=> crevette *penaeus monodon*, moule *mytilus edulis*

Algues



TRANSGOURMET | seafood

LES PRODUITS INCONTOURNABLES POUR RÉPONDRE À LOI EGALIM

MSC-ASC

DES LABELS GAGES DE RESPECT DES OCÉANS ET DE TRAÇABILITÉ

Les labels MSC et ASC sont les labels de pêche et d'aquaculture durable les plus connus et présents sur le marché. Ils sont gérés par une organisation internationale à but non lucratif, et sont contrôlés de façon indépendante. Ils sont aussi gages de traçabilité, du bateau / de la ferme aquacole jusqu'au consommateur final.



LABEL MSC

Le label MSC concerne les **produits de la mer sauvages**. Il contribue à améliorer la santé des océans, en récompensant les pratiques de pêche durables et en guidant le consommateur dans ses choix.



LABEL ASC

Le label ASC se destine aux **produits de la mer issus de l'aquaculture**. Il participe à la promotion de la réduction de l'impact environnemental et social de l'aquaculture commerciale.

Obtenir la certification MSC/ASC vient récompenser la démarche volontariste de Transgourmet. Transgourmet réalise des audits tous les ans pour assurer cette certification sur l'ensemble de ses établissements.

Marine Stewardship Council - msc.org
Aquaculture Stewardship Council - asc-aqua.org



+ DE 10% EN 2021

Les labels MSC et ASC représentent
une part toujours croissante de nos achats.

**MSC : LIEU, FLÉTAN, MERLU, PETITS
PÉLAGIQUES (ANCHOIS, SARDINES...),
THON, POULPE, CALAMAR, CRABE ET HOMARD,
CREVETTES, SAUMON, BIVALVES ET ALGUES.**

**ASC : ORMEAU, BIVALVE, POISSON PLAT,
TRUITE D'EAU DOUCE, PANGASIUS, SAUMON,
BAR, DORADE, MAIGRE, SERIOLA ET COBIA,
CREVETTE, TILAPIA, POISSONS TROPICAUX,
ALGUES ASC-MSC**



NOTRE CERTIFICATION MSC/ASC

Elle conforte notre engagement à apporter à nos clients des réponses rassurantes sur les produits de la mer. Elle souligne notre démarche responsable et notre volonté de proposer le meilleur de la pêche et de l'aquaculture responsables à nos clients.

Transgourmet Seafood certifié comme transformateur (traçabilité) et distributeur de produits de la mer issus de pêche durable (MSC) et de produits de la mer issus de l'aquaculture responsable (ASC).



SOUTENIR LA FILIÈRE FRANÇAISE

NOTRE DÉMARCHE DE FILIÈRES : UN SUCCÈS

Nous avons mis en place des partenariats dans la durée avec des pêcheurs et fournisseurs sélectionnés par des cahiers des charges stricts, pour vous garantir la traçabilité et la qualité que vous attendez de nous.

Tout aussi engagés que vous et nous dans une démarche durable, ils sont le maillon incontournable de la filière pêche, notamment française. **Vous faire bénéficier de notre expertise de sourcing** est notre volonté.



RENCONTREZ NOS FOURNISSEURS
SUR NOTRE CHAÎNE YOUTUBE



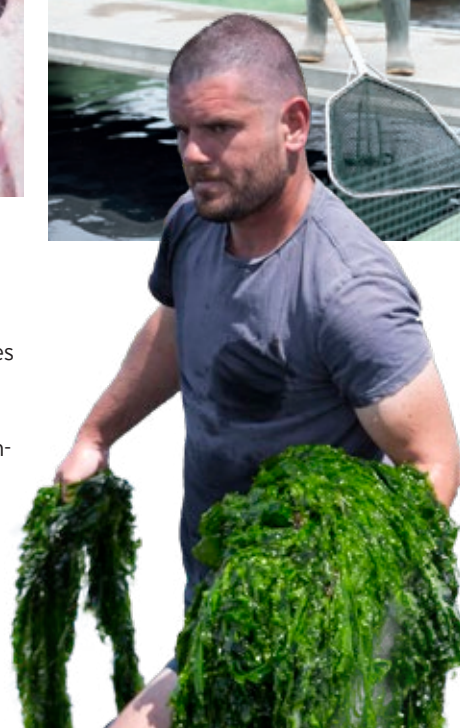
LA PÊCHE FRANÇAISE

Notre offre tient compte de la saison, de la disponibilité des produits et des périodes de reproduction pour des ressources halieutiques préservées. Cette cohérence s'illustre également par notre démarche de filières.

Au-delà de la traçabilité et de la qualité garanties par des cahiers des charges stricts, nous avons mis en place des partenariats dans la durée avec des pêcheurs et fournisseurs sélectionnés : **achats auprès des criées, collaborations avec des entreprises familiales françaises...**

L'ÉLEVAGE

Nous nous sommes engagés avec des fermes d'élevage reconnues, labellisées ou certifiées. Elles emploient des méthodes respectueuses de l'environnement et contrôlent de manière stricte l'alimentation donnée aux poissons.



Nous sommes adhérents au CIPA,
collège transformateurs, depuis 2019
Produits concernés : bar, daurade, maigre,
turbot et esturgeon, truite...

Label créé par la profession piscicole française



MR.GOODFISH



QUI EST Mr GOODFISH ?

A l'origine du programme Mr. Goodfish, 3 grands Aquariums se sont réunis sous l'égide du Réseau Océan Mondial : **Nausicaa**, en France, **L'Acquario di Genova** en Italie et **L'Aquarium Finisterrae** en Espagne, qui à eux trois reçoivent plus de 2.500.000 visiteurs par an.

Outre les deux partenaires de la première heure (IUCN et Planète Mer), se sont joints à eux le Comité National de Pêches et des élevages marins, organe rassemblant tous les pêcheurs et producteurs professionnels de France, et également le Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche.

Afin d'accompagner au mieux les professionnels sur le territoire français, des coordinateurs régionaux assurent le relais en Bretagne et sur la côte Méditerranéenne. Au niveau international Mr. Goodfish est membre de la Global Seafood Rating Alliance qui regroupe des aquariums ou institutions ayant un programme similaire à Mr. Goodfish, comme OceanWise à l'Aquarium de Vancouver (Canada), Seafood Watch à l'Aquarium de Monterey (USA), MarViva au Costa Rica, etc.

Elle fut créée dans le but de partager leurs connaissances, leurs expériences, leurs outils de communication et leurs réseaux.

Le programme « Mr. Goodfish », lancé par le Réseau Océan Mondial, a pour but de **sensibiliser le public et les professionnels de l'industrie poissonnière à la consommation durable de produits de la mer**.

Il rend le public acteur pour la préservation des ressources marines en publiant **chaque saison une liste de produits conseillés par des scientifiques**. Le but est de préserver les stocks de produits de la mer fragilisés en consommant d'autres stocks disponibles en abondance. Le programme s'appuie également sur les restaurateurs et les poissonniers qui jouent un rôle primordial au moment de l'acte d'achat.

Le programme Mr. Goodfish valorise les acteurs de la filière (entreprises de pêche, poissonniers, restaurateurs, producteurs) qui assurent la promotion de produits de la mer durables.

POURQUOI MR.GOODFISH ?

Les stocks de poissons et de produits de la mer ne sont pas illimités. Beaucoup d'entre eux sont surexploités. En suivant les conseils de Mr. Goodfish, vous pourrez découvrir des poissons, des crustacés et coquillages originaux et délicieux, varier vos repas et apprécier les poissons de saison.

Grace aux conseils de Mr. Goodfish, vous pouvez acheter du poisson tout en préservant les ressources marines. Consommer durable et consommer responsable fera partie de vos habitudes de consommation. Mr. Goodfish propose également des recettes de chefs de restaurants gastronomiques et étoilés ; des recettes simples et astucieuses. Manger du poisson n'aura désormais plus le même sens pour vous.

NOTRE PARTENARIAT AVEC MR.GOODFISH

Partie prenante du programme, Transgourmet Seafood a confirmé son engagement pour préserver les ressources marines en signant la convention le 17 juin 2015.

Nous faisons partie du Comité de Sélection des espèces recommandées pour la façade Manche-Mer du Nord : nous contribuons à préserver les stocks en privilégiant la pêche de saison, à la bonne taille, non fragilisée.

Vous aussi contribuez à la préservation des ressources marines ! Retrouvez le formulaire de contact dédié aux professionnels sur le site www.mrgoodfish.com. Des outils sont à votre disposition pour sensibiliser vos clients sur votre engagement pour une pêche et une aquaculture responsable

Espèces communes à la zone Atlantique Nord Est



Façaade Manche / Mer du Nord



Façaade Bretagne / Atlantique



Espèces pêchées en Méditerranée



* Espèces non soumises à la réglementation.

Découvrez l'appli **Mr. Goodfish !**





SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux
du groupe Transgourmet France



Pour contacter Transgourmet Seafood

0 826 96 91 14 Service 0,15 € / min
+ prix appel

Pour contacter Transgourmet Fruits & Légumes

0 826 96 91 15 Service 0,15 € / min
+ prix appel