

ORIGINE. NATURELLEMENT DIFFÉRENT





TRANSgourmet

ORIGINE

NATURELLEMENT DIFFÉRENT

Transgourmet Origine

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.

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...

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.





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
www.transgourmet.fr/origine

LE PORC

LE PORC DU DOMAINE ABOTIA P. 4
LA CHARCUTERIE ALSACIENNE P. 7
LE PORC IBÉRIQUE P. 9

LE BŒUF

LE BŒUF ABERDEEN-ANGUS P. 10

L'AGNEAU

L'AGNEAU DE LAIT DES PYRÉNÉES P. 12

LES VOLAILLES

LES POULETS P. 14
LES CANARDS ET CANETTES P. 17
LA CAILLE DE CHALLANS P. 19
LES PINTADES P. 20

LES POISSONS & POISSONS FUMÉS

LE SAUMON D'ISLANDE P. 22
LE LIEU NOIR P. 24
LES POISSONS FUMÉS P. 25

LES MOLLUSQUES

LES HUITRES FINES DE CLAIRES P. 27
LES MOULES BIO D'IRLANDE P. 28
LES GAMBAS BLEUES DE NOUVELLE-CALÉDONIE P. 29

LES LÉGUMES & ACCOMPAGNEMENTS

LES PÂTES D'ALSACE P. 30
LES LENTILLES BLONDES P. 31
LES RIZ D'INDE P. 32
LE RIZ D'ITALIE P. 33
LE RIZ BIO DE CAMARGUE P. 34
LE POTIRON ET POTIMARRON P. 36
LES LÉGUMES SURGELÉS P. 37
LES POMMES DE TERRE P. 38

LES ÉPICES

LE SAFRAN DE PROVENCE P. 39
LE SEL DE BATZ-SUR-MER P. 40

LES ŒUFS & LE LAIT

LES ŒUFS PLEIN AIR FERMIS P. 41
LES YAOURTS BIO DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE P. 42
LE LAIT ÉQUITABLE P. 44

LES FROMAGES

LA CRÈME FRAÎCHE BIO DE NORMANDIE P. 45
ET LES NOUVEAUTÉS P. 46
DU PAYS BASQUE P. 47
DE SAVOIE P. 51
DE BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ P. 52
D'Auvergne P. 54
D'AVEYRON P. 54

LES FRUITS

L'ANANAS DU COSTA RICA P. 55
LA MANGUE DE CÔTE D'IVOIRE P. 56
LA POMME GOLDEN DES ALPES P. 57
LE MELON CHARENTAIS P. 58

LA BOISSON

LE CIDRE BIO DE BRETAGNE P. 59

LE PORC DU PAYS BASQUE DU DOMAINE ABOTIA

LA RENCONTRE

NOUS SOMMES SUR LES HAUTEURS DE SAINT-JEAN-PIED-DE-PORT, AUX CONFINS DU PAYS BASQUE FRANÇAIS. C'EST ICI, AUX PORTES DE L'ESPAGNE QUE PEIO ERRECART EST NÉ, SUR LE DOMAINE D'ABOTIA

Comme il aime à dire, « un verre de vin est impensable sans le plateau de charcuterie qui va avec ».

ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVEURS

PEIO ERRECART

PAYS BASQUE Ispoure



« LAISSER LE TEMPS AU TEMPS, C'EST L'UNIQUE FAÇON DE PERMETTRE AU GRAS DE LA VIANDE DE SE DÉVELOPPER POUR DONNER AU MUSCLE TOUTE SA SAVEUR ET SA TENDRETÉ. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



Au début des années 2000, Peio décide de développer l'élevage de porcs. Il souhaite « sublimer l'animal pour faire un produit d'exception ». Ses porcs « sont élevés bien plus longtemps qu'ailleurs », jusqu'à 11 mois en moyenne. « En laissant plus de temps à la bête, on obtient une viande plus goûteuse, plus rouge, plus ferme et plus persillée ». Mais aussi nettement plus lourde puisque ses porcs avoisinent les 200 kg. « Plus les porcs sont gros, plus on peut faire de meilleurs jambons en travaillant sur la qualité du gras qui donnera tout le goût au produit ». La recherche de l'excellence l'anime depuis toujours. « Chaque porc naît, grandit et est nourri ici ». Pour s'assurer de leur bonne alimentation, il va s'approvisionner en maïs chez les agriculteurs locaux situés à moins de 20 km. Un choix durable qui le rassure et participe à sa renommée. « C'est primordial de savoir ce que l'on donne à ses bêtes, et d'où cela provient car l'alimentation a un impact direct sur la qualité de la viande ». Ajouter à cela l'affinage qui fera tout le reste. Chaque semaine, Peio se rend à la maison du jambon. Il touche, sent et observe chacun de ses produits d'un œil expert « pour s'assurer du bon déroulement de l'affinage et du séchage ». Affinés minimum 24 mois, les jambons de Peio sont ceux qui restent le plus longtemps en salaison « afin d'obtenir un grain de viande parfait ». D'un simple toucher, l'éleveur sait : « si la texture de la viande est plus ferme et plus fondante en bouche et si le gras et la viande parviennent à un équilibre des saveurs, alors le produit est prêt ». Et en bout de chaîne, l'excellence est appréciée. « Quand je vois mes produits sur les cartes de grands restaurateurs, je suis fier ». Jambon, lomo, coppa, ventrèche, boudin ou chorizo, un ensemble de produits exceptionnels. Les produits de Peio, c'est aussi de « la viande fraîche persillée et fondante aux arômes de beurre et de noisettes ». Comme pour sa charcuterie, « Laisser le temps au temps », comme il dit souvent, « c'est l'unique façon de permettre au gras de la viande de se développer pour donner au muscle toute sa saveur et sa tendreté ». Au-delà du savoir-faire, la relation qu'a nourri Peio avec ses bêtes est à l'origine de l'excellence de ses produits et à voir comment les porcelets s'agitent quand il entre dans la nurserie, cela ne fait aucun doute, cette passion est partagée...

LES QUALITÉS

Ces cochons lourds sont d'abord la fierté d'une famille, la famille Errecart, qui se transmet de père en fils sur le Domaine Abotia, à Ispoure, au cœur du Pays Basque. Les porcelets sont élevés et nourris en majorité avec du maïs local avant de les abattre dans la tradition du Pays Basque quand les porcs atteignent un poids de 180 à 200 kg pour obtenir une viande goûteuse et finement persillée. La charcuterie est séchée et affinée lentement ce qui lui donne son goût unique et sa texture fondante.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Traçabilité du producteur.
- Densité d'élevage au stade de l'engraissement de 1,60m²/ porc vs 1 m² en élevage standard.
- Durée d'élevage de 9 mois en moyenne contre 4,5 mois en élevage standard.
- Bâtiments sur caillebotis intégral, équipés d'aires de repos non perforées (gisoirs) permettant un meilleur confort à l'appui pour les animaux.
- Alimentation composée en majorité de maïs local.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Le porc Abotia, à mi-chemin entre le porc charcutier classique et le porc d'antan est né et élevé au Pays Basque, à proximité de la haute montagne.
- L'alimentation des porcs est issue à 70% de maïs local.
- Les porcs sont abattus lorsqu'ils atteignent un poids vif de 180 à 200 kg.
- Ces porcs lourds garantissent une viande goûteuse, idéale pour une cuisine familiale et qui se prête aussi admirablement à des préparations gastronomiques raffinées.

LA VIANDE FRAÎCHE

① CARRÉ DE PORC 1^{ÈRE} DU DOMAINE ABOTIA

Avec os et gras
de couverture
Pièce sous vide
de 4 / 7 kg env.
(8 côtes)
Code : 300931



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

① CARRÉ DE PORC FILET DU DOMAINE ABOTIA

Avec os et gras
de couverture
Pièce sous vide
de 4 / 6 kg env.
Code : 301469



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

① POITRINE DE PORC DU DOMAINE ABOTIA

Sans os
Pièce sous vide de 3 kg
Code : 300933



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

① ÉCHINE DE PORC SANS OS DU DOMAINE ABOTIA

Pièce sous vide de 4 kg env.
Code : 301136



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

① FILET MIGNON DE PORC DU DOMAINE ABOTIA

Pièce sous vide de 600 g / 1 kg
Colis de 2
Code : 301890

LA CHARCUTERIE TRANCHÉE

#EGalim



① JAMBON DE BAYONNE TRANCHÉ 24 MOIS IGP DU DOMAINE ABOTIA

Barquette de 400 g
(20 tranches de 20 g)
Colis de 16
Code : 301102



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

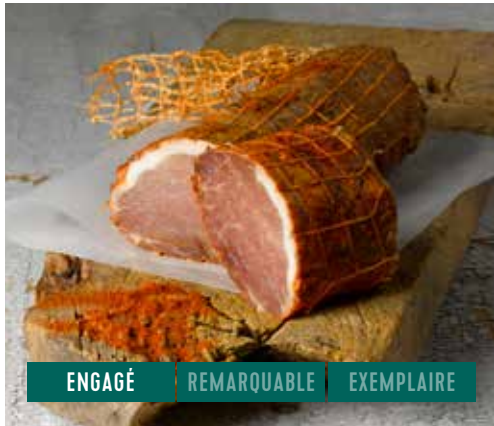


ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

① LOMO DE PORC TRANCHÉ AU PIMENT D'ESPELETTE DU DOMAINE ABOTIA

Affiné 9 semaines
Barquette de 310 g
(50 tranches de 6.2g)
Colis de 16
Code : 301142

LA CHARCUTERIE ENTIÈRE



⑧ **LOMO DE PORC
AU PIMENT D'ESPELETTE
DU DOMAINE ABOTIA**
Affiné 9 semaines
Pièce sous vide
de 1 kg
Colis de 5
Code : 301399

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



⑧ **JÉSUM DE PORC
DU DOMAINE ABOTIA**
Affiné 9 semaines
Pièce de 800 g
Sachet sous
atmosphère de 2
Colis de 5
Code : 300924

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



⑧ **VENTRÈCHE PLATE
DU DOMAINE ABOTIA**
Affinée 9 semaines
Pièce sous vide
de 2,7 kg
Colis de 4
Code : 300927

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



#EGalim

⑧ **JAMBON DE BAYONNE
SANS OS 24 MOIS IGP
DU DOMAINE ABOTIA**
Pièce sous vide
de 8 / 10 kg
Code : 300928
EXISTE EN DEMI JAMBON
Pièce de 4,5 kg
Colis de 2
Code : 301103

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



⑧ **SAUCISSON SEC
DU DOMAINE ABOTIA**
Affiné 7 semaines
Pièce de 300 g env.
Sachet sous
atmosphère de 5
Colis de 5
Code : 300925

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



⑧ **SAUCISSE SÈCHE
DU DOMAINE ABOTIA**
Affinée 4 semaines
Pièce de 135 g env.
Sachet sous
atmosphère de 10
Colis de 5
Code : 300926

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



⑧ **CHORIZO
DU DOMAINE ABOTIA**
Affiné 9 semaines
Pièce de 350 g env.
Sachet sous
atmosphère de 4
Colis de 5
Doux : code 300921
Fort : code 300922

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



⑧ **COPPA DE PORC
DU DOMAINE ABOTIA**
Pièce de 1,1 kg
Colis de 5
Code : 301034

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



CHARCUTERIE ALSACIENNE

ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVEURS

THIERRY SCHWEITZER
ALSACE Schleithal



« LA VIANDE, IL FAUT
LA CONSOMMER AVEC
CONSCIENCE. MOINS
DE QUANTITÉ, PLUS DE
QUALITÉ ! »

Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

LA BRUME AUTOMNALE A SAISI LES JOLIES MAISONS ALSACIENNES. LES HABITANTS DE SCHLEITHAL, DÉSERTÉ, SEMBLANT RÉFUGIÉS DERRIÈRE LEURS COLOMBAGES. LE VILLAGE CARESSE PRESQUE LA FRONTIÈRE ALLEMANDE. C'EST LÀ QUE THIERRY A GRANDI. SON PÈRE ET SON GRAND-PÈRE AUSSI. C'EST LÀ QU'APRÈS SES ÉTUDES EN AGRONOMIE, THIERRY A DÉCIDÉ DE CONSTRUIRE SA FERME MODÈLE EN 1998, COMME UNE ÉVIDENCE. EN CE JOUR BLANC ALSACIEN, C'EST VERS ELLE QU'IL SE REND.

Thierry ouvre grand les portes brunes, sur fond sonore d'une pluie de grains, de chants d'oiseaux, et, de temps en temps, du grognement d'un cochon. Des bottes de foin encadrent l'entrée. Plus loin se dressent les bâtiments. À droite, les vastes stabulations ouvertes au grand air. À gauche, la maternité.

Tandis que Thierry fait le tour des bêtes, surgit un homme en tenue de travail, combinaison verte, bonnet sur la tête, un visage à la Javier Bardem ou à la Benicio del Toro. Une gueule, comme on dit au cinéma. C'est Clément, son jeune frère. L'homme des villages et l'homme des champs. C'est ainsi qu'ils se sont réparti les rôles. Thierry a voulu sa ferme modèle, ils ont ensemble poursuivi le projet, Clément aux bêtes et aux cultures, Thierry à la transformation et à la vente

Queue en tire-bouchon, oreilles dressées, les bêtes conservent tous les attributs qui leur valurent le beau rôle dans les contes pour enfants. Thierry y tient, cela fait partie du respect animal. Ni section des queues, ni époinçage des dents ne viendront altérer leur bien-être. "Si le cochon naît avec une queue, c'est qu'il a besoin d'avoir une queue !" rappelle-t-il avec son bon sens paysan. Ni OGM, ni antibiotiques, ni hormones de croissance,

ni farine animale ne croiseront leur museau. De l'espace, du foin, du temps -180 jours d'élevage-, et ce cercle vertueux vers lequel tendent les fermes exemplaires : produire des céréales pour nourrir les bêtes, fabriquer du fumier avec le lisier pour empêcher la pollution des sols et nourrir les cultures. Et la boucle est bouclée ? Non, pas tout à fait ! Il reste le produit fini. Car le désir de cohérence de Thierry le conduit jusqu'à l'assiette. Et que celle-ci soit respectueusement pleine !

Un élevage respectueux, des produits sains, au service d'une consommation responsable". S'inspirant des recettes de son autre grand-père, il élabore une charcuterie assaisonnée de véritables épices de qualité. Point de phosphates, ni de glutamates. Avec sa viande de qualité, il décline pâtes de campagne traditionnelles, saucisses de gros grain, de Strasbourg et de Francfort fumées naturellement au bois de hêtre, embossées dans du boyau naturel, avec plus de chair, moins de gras, et des matières premières de grande qualité. Une exigence qui lui a valu une rapide reconnaissance, dans une région dans laquelle on ne plaisante pas avec la saucisse !

De son élevage respectueux du bien-être animal à une charcuterie traditionnelle savoureuse, au goût fin et à la tenue parfaite, Thierry Schweitzer fait montre depuis plus de 20 ans d'une exigence sans relâche, saluée par de nombreux prix. Celui qui l'a le plus touché ? C'est le trophée du développement durable, attribué à l'unanimité en 2010 et remis par Éric Orsena et Bruno Lemaire. Une grande choucroute dans la ferme a clôturé la cérémonie. "Aujourd'hui ce qui me guide, c'est d'aimer ce que je fais. C'est la cohérence qui donne la force !" C'est avant tout cet héritage philosophique qu'il compte transmettre à ses six enfants.

LES QUALITÉS

Dans le Nord de l'Alsace, avec son frère Clément, Thierry Schweitzer élève ses porcs selon un cahier des charges très rigoureux, respectant le bien être animal et la sécurité alimentaire. La transformation est assurée par leurs soins avec la même exigence « de la fourche à la fourchette ».

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- La famille Schweitzer assure un cadre de vie idéal à ses animaux en leur offrant litière en paille et éclairage naturel.
- L'élevage est partenaire des associations Welfarm et CIWF France, qui attestent des bonnes pratiques en terme de bien-être animal.
- La paille et les eaux souillées sont utilisées pour enrichir les sols agricoles. Le nettoyage des bâtiments et ateliers de transformation est réalisé avec des produits biodégradables.
- Les flux d'air ont spécifiquement été pensés pour économiser de l'énergie.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Alimentation des porcs garantie sans OGM, sans antibiotiques, sans farines animales ou hormones de croissance.
- Une viande de grande qualité parce que les animaux ne sont pas stressés. Les porcs ont la liberté de mouvement, sont élevés sur paille dans des bâtiments ouverts et ne subissent aucune mutilation.
- Les recettes sont fabriquées par les maîtres charcutiers dans le respect du savoir-faire traditionnel alsacien.
- Recettes garanties sans additifs indésirables. Pas de glutamate, de phosphates, de glucose, dextrose et lactose, ni d'arômes artificiels ou naturels.

Viande de porc haché grossièrement, salée, épicée et relevée de Riesling d'Alsace. Une fois en boyau, la saucisse sera séchée et fumée au bois de hêtre.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

④ SAUCISSE FUMÉE À CUIRE D'ALSACE

Poche sous atmosphère de 12 pièces soit 1,44 kg
Colis de 96 (8 poches)
Code: 302005

Une farce fine cuite et délicatement fumée au bois de hêtre. Un beau craquant sous la dent et un aspect vraiment traditionnel.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

④ SAUCISSE STRASBOURG FUMÉE D'ALSACE

Poche sous atmosphère de 12 paires soit 1,44 kg
Colis de 192 (8 poches)
Code: 302003

Une farce fine cuite et délicatement fumée au bois de hêtre. Un beau craquant sous la dent et un aspect vraiment traditionnel.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

④ SAUCISSE FRANCFORT FUMÉE D'ALSACE

Poche sous atmosphère de 12 paires soit 1,44 kg
Colis de 192 (8 poches)
Code: 302004

Un bel équilibre entre le foie et la viande, le goût de chaque produit est bien respecté. Le gros hachage offre un beau visuel



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

④ PÂTE DE CAMPAGNE D'ALSACE

Sachet sous atmosphère de 1,5 kg
Colis de 4
Code: 302006

LE PORC IBÉRIQUE



ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVEURS

JUAN LUIS RAMOS

ESPAGNE Ibérique



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



LES QUALITÉS

Originaire de l'est et du sud-est de l'Espagne, ce porc rustique est élevé en plein champs notamment en hiver quand les températures sont plus douces. Certains ont accès aux "dehesas", ces pâturages composés de chênes verts, rouvres et lièges. Le secret de son fondant ? Son alimentation composée à 100% de céréales, il prend le temps de parfaire sa musculature garantissant ainsi une viande persillée et d'une grande finesse. Et sa génétique, le porc ibérique est sélectionné et cette race développe un gras intramusculaire (le persillé) plus vite que les autres.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Porcs élevés en plein air, avec accès à des prairies ou à des chênaies de décembre à mars, où ils disposent d'un espace extérieur de 100m² minimum par porc... À l'engraissement, ils disposent d'un espace extérieur ouvert et couvert, à hauteur de 2 m²/porc (contre 1 m² pour les porcs standards). Les bâtiments ouverts sur l'extérieur l'été et l'accès au champs l'hiver permettent aux porcs d'exprimer leur comportement naturel, un critère important pour leur bien-être.
- Alimentation : maïs, orge, soja, blé sans OGM, et les porcs ont accès aux « dehesas », les chênaies espagnoles.
- De la naissance à l'abattage, les porcs sont élevés en bandes (et créent du lien social).
- L'élevage des porcs ibériques suit la législation espagnole spécifique qui protège ce mode d'élevage.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- La viande issue de ces porcs lourds permet des découpes généreuses et caractéristiques du porc Ibérique.
- Le gras persillé donne une texture fondante à la viande et un goût unique de noisette.
- Cette pièce d'Ibérique est particulièrement juteuse et tendre.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



• **PLUMA** - Pointe de longe de porc ibérique

Pièce sous vide de 250 / 300 g
Colis de 6 kg
Code : 300910



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



• **PRESA** - Cœur d'échine de porc ibérique

Pièce sous vide de 250 / 300 g
Colis de 6 kg
Code : 301325



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



• **SECRETO** - Épaule de porc ibérique

Pièce sous vide de 375 / 450 g
Colis de 6 kg
Code : 300912

LE BŒUF ABERDEEN-ANGUS

DE LA RÉGION DE L'ABERDEENSHIRE
ET DES HIGHLANDS D'ECOSSE



ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVEURS

CHARLES McCOMBIE

ECOSSE Huntly



« C'EST PLUS QU'UN
TRAVAIL, C'EST UN CHOIX
DE VIE. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

AUSSI LOIN QUE L'ON REMONTE DANS L'HISTOIRE, SA PRÉSENCE SEMBLE INHÉRENTE À L'ECOSSE. AU REGARD DES SCULPTURES PRÉHISTORIQUES DÉCOUVERTES DANS LA RÉGION D'ABERDEEN, L'ANCÊTRE DE L'ABERDEEN-ANGUS FAISAIT DÉJÀ FIGURE DE BÉTAIL DE PRÉDILECTION. UN TERROIR PROPICE À L'ÉLEVAGE DE PAR SON CLIMAT TEMPÉRÉ ET SES PRÉCIPITATIONS RÉGULIÈRES. UNE TERRE DE GRAIN, RICHE ET FERTILE, UNE TERRE D'ÉLEVEURS MAIS AUSSI DE PÊCHEURS SITUÉE AU NORD-EST DE L'ÉCOSSE, AVEC LA MER DU NORD ET SES FALAISES POUR HORIZON. ORIGINAIRE DES QUATRE COMTÉS DE L'ABERDEENSHIRE, D'ANGUS, DE BANFF ET DE KINCARDINE, LA RACE BOVINE LOCALE A AINSI PROFITÉ DE L'ABONDANCE DE CES PÂTURAGES ET DES RÉCOLTES GÉNÉREUSES D'ORGE POUR SE DÉVELOPPER.

Charlie McCombie est le descendant de cinq générations d'éleveurs d'Aberdeen-Angus. La bâtisse qui a vu grandir ses enfants lui a été léguée par son grand-père, l'un des premiers à se spécialiser en 1936. Connecté à ses racines, Charlie nous explique que son attachement pour ces bovins ne fait que s'intensifier. "Leur histoire coule dans ses veines" puisqu'il a l'honneur d'appartenir au clan des McCombie. Son grand-oncle William McCombie, était à l'origine de la race Aberdeen-Angus, la fierté nationale.

Au cours de la seconde moitié du XVIII^e siècle, l'agriculture écossaise fit de grands progrès. À mesure que les pratiques évoluaient, des hommes tentaient d'améliorer la production de leur bétail. William était l'un des leurs. Ce négociant fut

connu dans tout le pays pour son succès sans précédent à la grande exposition internationale de 1878 à Paris. Pour la première fois un exposant étranger remportait le premier prix !

Le secret de ce maître-éleveur ? Avoir croisé deux espèces originales à dominantes noires sans cornes, résistantes aux intempéries, peu exigeantes et adaptables, les "Angus doddie" et les "Buchan humlie". Le résultat fut édifiant. Une vache rustique à la viande persillée d'une extrême finesse, un goût incomparable sublimé par un parfait équilibre entre viande et gras.

Cent cinquante ans plus tard, Charles perpétue cette tradition. "Chaque année, sur mes 120 Aberdeen-Angus, un quart sont gardées pour renouveler l'espèce."

Ses veaux restent neuf mois sous leur mère dans les pâturages verdoyants de l'Aberdeenshire. Aux premiers jours d'hiver, ils sont rentrés en stabulation où ils sont protégés des intempéries pendant six mois. Les veaux sont ensuite exclusivement nourris d'herbes et de foin d'orge produits sans OGM sur la ferme. Ils retournent ensuite finir leur musculature dans les prés à l'arrivée des beaux jours, ce qui va conférer à la viande toute sa jutosité. Charles ne ménage pas ses efforts pour garantir la qualité de son élevage.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ ENTRECÔTE DE BŒUF SEMI PARÉE ABERDEEN-ANGUS

Pièce sous vide de 5 kg env.

Code : 301538



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ FAUX FILET DE BŒUF SEMI PARÉ ABERDEEN-ANGUS

Pièce sous vide de 7 kg env.

Code : 302272



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ CŒUR DE RUMSTEAK PAD ABERDEEN-ANGUS

Pièce sous vide de 3.5 kg env.

Code : 301540



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ STEAK HACHÉ DE BŒUF ABERDEEN-ANGUS FACON BOUCHÈRE 20% MG

Emballé individuellement sous atmosphère modifiée.

Pièce de 140 g

Colis de 16 - Code : 301544

Pièce de 180 g

Colis de 16 - Code : 301545

LES QUALITÉS

Sur les terres de l'Aberdeenshire, les éleveurs perpétuent fièrement la tradition des Angus-Aberdeen. Le secret de cette viande juteuse, finement persillée au parfait équilibre c'est le soin apporté tout au long de leur vie. Chaque veau est élevé sous sa mère en liberté dans les pâturages pendant neuf mois avant d'être placé en stabulation à l'arrivée de l'hiver. Pendant six mois, les veaux sont ensuite exclusivement nourris d'herbes et de foin d'orge produits sans OGM sur la ferme. Ils retournent ensuite finir leur musculature dans les prés à l'arrivée des beaux jours.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Zone agricole protégée.
- Démarche « FARMS ASSURED » regroupant plus de 300 fermes (dont celle du petit fils du fondateur du Herdbook de la race), avec des garanties sur l'élevage et l'alimentation.
- Elevages familiaux, naisseurs et engraisseurs à la fois
- Les animaux ont accès au pâturage dès que les conditions climatiques le permettent, avec une faible densité à l'herbage du fait du climat (< 1,5 vache /ha).
- Leur alimentation est constituée principalement d'herbe, de foin et de son de grain d'orge écrasé (= drêches qui sont un co-produit des malteries alentours)

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Viande certifiée QMS (Quality Meat Scotland) garantissant des bovins nés, élevés et abattus en Ecosse.
- L'Aberdeen-Angus est une race bovine particulièrement prestigieuse et de qualité exceptionnelle.
- Cette viande d'une couleur rouge intense est persillée à souhait. Cela lui procure une tendreté exceptionnelle. Elle est juteuse et savoureuse.

L'AGNEAU DE LAIT IGP - LABEL ROUGE DES PYRÉNÉES

LA RENCONTRE

ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVEURS

BETTAN HOQUI

PYRÉNÉES ATLANTIQUE Lacarry



« JE SUIS TRÈS ATTACHÉ
À LA BONNE SANTÉ
DE MON TROUPEAU,
IL DOIT ÊTRE BEAU
À REGARDER ! ».



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine

NOUS PRENONS LA ROUTE, DIRECTION LA VALLÉE DU SAISON. LA PETITE ROUTE SINUEUSE QUE NOUS EMPRUNTONS NOUS FAIT PASSER DU BÉARN AU PAYS BASQUE. NOUS ENTRONS DANS LA SOULE, UN DES 7 TERRITOIRES HISTORIQUES DU PAYS BASQUE. EN CHEMIN, NOUS APERCEVONS DES MILANS QUI PLANENT HAUT DANS LE CIEL BLEU ET NOUS CROISONS NETTEMENT PLUS DE VACHES QUE DE VOITURES.

Un autre col, une autre descente dans la vallée puis une dernière montée, nous voilà arrivés à l'estive du berger Bettan Hoqui. Nous sommes sur la commune de Lacarry, dans le secteur de Bostmendieta, à 850 m d'altitude. Flanqué d'Issar, son chien de race Border Collie, et armé de son bâton, chaussé de bottes en caoutchouc, en jeans et t-shirt, le jeune homme nous attend. Bettan a 26 ans, il a repris la ferme familiale avec sa mère il y a quelques années. Il passe 5 mois par an sur sa montagne avec ses brebis, en estive. « L'estive c'est ce qui m'a donné le goût du métier. Le changement d'air saisonnier me plaît. On est coupé du monde sans vraiment l'être et on vit au grand air toute la journée ». Pour la nuit, il a aménagé le cayolar de la famille, la traditionnelle bergerie de montagne basque. Il nous précise : « C'est même une borda, une grange avec un parcours clôturé autour. Nous sommes 4 propriétaires et ma famille a toujours perpétué cette tradition d'estive ici ». Et de tradition, nous sentons bien qu'il en est question chez Bettan. Tradition de ces montagnes, tradition de la langue basque qu'il parle couramment, tradition du métier qu'il exerce dans la lignée de ses ancêtres, tradition dans le choix de ses brebis aussi. « Des Manech têtes rousses et Manech têtes noires, des races locales. Elles ont une laine rêche qui les rend imperméables. Elles sont légères, adaptées au climat et se fauillent partout même dans des endroits escarpés ». Le troupeau se déplace rapidement,

au son des cloches portées par les meneuses, les guides. « Indispensable pour les retrouver par temps de brouillard ».

« Issar, là ! » Aidé de son chien de berger qui reste à bonne distance, Bettan pousse ses brebis vers un autre versant, à travers les pâtures où fleurissent d'élégants crocus violets, et où prolifère la fougère. Une fougère qui a roussi. Offrant un manteau flamboyant à la montagne. Bettan récoltera bientôt cette fougère sèche pour servir de litière en hiver dans la bergerie. Parce qu'à la mi-novembre, Bettan va redescendre dans la vallée avec ses brebis pleines qui mettront bas en janvier, février. Nourries aux champs et aux céréales produites sur l'exploitation sans aucun pesticide ni engrais minéral, ses brebis produisent environ 200 agneaux de lait par an. Une production encore confidentielle il y a quelques années ou tout du moins, surtout réservée au marché espagnol, beaucoup plus friand de ce produit. Mais petit à petit, l'agneau de lait IGP – Label Rouge des Pyrénées s'est fait un nom sur les menus des bonnes tables françaises. Et si sa finesse de goût et sa belle chair rosée claire ont beaucoup aidé, l'obtention d'un Label Rouge et d'une IGP aussi. « Ces labels sont une reconnaissance de notre mode de production. La qualité, c'est ce qui fait notre différence », explique Bettan.

Il faut quand même préciser que, seule, la production d'agneau de lait ne suffirait pas à faire vivre ces bergers qui produisent tous du fromage de brebis lorsque les mères ne sont pas pleines ou ne donnent pas leur lait aux agneaux. Les deux zones IGP de l'agneau de lait des Pyrénées et celle de l'Ossau-Iraty sont d'ailleurs quasiment identiques. Les deux productions se complètent et suivent le rythme de la brebis et celui de la nature. Et Bettan d'ajouter : « Ça me passionne de travailler comme ça. C'est vrai que c'est un métier difficile mais je ne me verrai pas le faire autrement et je le fais de bon cœur, sinon ça n'en vaut pas la peine ».

LES QUALITÉS



L'agneau de lait des Pyrénées IGP et Label Rouge est un produit des terres du Pays Basque et du Béarn. Tout au long de sa vie, l'agneau de lait des Pyrénées peut accéder au pâturage si les conditions climatiques le permettent. Nourri exclusivement au lait de sa mère jusqu'à l'âge de 45 jours, il présente une chair tendre et une belle couleur rosée claire, dont le goût très fin et délicat est le fruit d'une longue tradition d'élevage et de pratiques ancestrales. Il sera sublimé par une cuisson tout en douceur.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Agneau nourri exclusivement au lait de sa mère par tétée au pis.
- Accès au pâturage en présence de sa mère tous les jours à partir de 30 jours si les conditions climatiques le permettent.
- Dans la bergerie, la litière est renouvelée quotidiennement et la lumière est naturelle.
- Élevage sans antibiotique ni traitement hormonal.
- Modèle d'agriculture familiale et traditionnel.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Agneau de lait IGP - Label Rouge -race Manech tête noire, Manech tête rousse, Basco-Béarnaise
- Agneau né, élevé et abattu en France.
- Cette viande est réputée pour sa tendreté, son goût suave, extrêmement fin et très peu prononcé, contrairement aux agneaux plus âgés. Elle assure une saveur maximale, un aspect blanc rosé, clair et appétissant, un moelleux et une finesse de chair.
- L'Agneau de Lait des Pyrénées bénéficie d'un Label Rouge et d'une Indication Géographique Protégée (IGP). De mi-juin à septembre, les brebis transhumant vers les hauts alpages pyrénéens et profitent de riches pâtures et d'un environnement d'une pureté remarquable ! A l'automne, les brebis redescendent dans les vallées et mettent bas, c'est le début de la période d'agnelage.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



① ÉPAULE AVEC OS
D'AGNEAU DE LAIT
DES PYRÉNÉES
Label Rouge et IGP
Pièce sous vide de 600 g
Code: 302250

#EGalim



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



② CARRÉ AVEC 10 CÔTES
D'AGNEAU DE LAIT
DES PYRÉNÉES
Label Rouge et IGP
Pièce sous vide de 650 g
Code: 302251

#EGalim



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



③ GIGOT AVEC OS D'AGNEAU
DE LAIT DES PYRÉNÉES
Label Rouge et IGP
Pièce sous vide de 1 kg
Code: 302252

#EGalim

LE POULET GÉONPIS DU SUD-OUEST



ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVÉS

THIERRY LACOMME

NOUVELLE-AQUITAINE Goos



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



DISPONIBLE
SELON
RÉGION

LES QUALITÉS

Élevées dans la région du Sud-Ouest, entre mer, forêt et montagne, les volailles fermières de Géonpis bénéficient d'une grande richesse naturelle et du caractère du terroir qui les a vus naître. Ces conditions d'élevage remarquables lui apportent ce goût authentique, très recherché des volailles à chair jaune caractéristiques du Sud-Ouest.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Élevages certifiés Label rouge fermiers.
- Traçabilité au producteur - Nés, élevés, abattus en France.
- Souche rustique : élevés pendant plus de 81 jours (contre 35 jours en standard).
- Accès au plein air et aménagement naturel.
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 70% minimum de céréales.
- Conditions de confort et d'hygiène garanties pendant le transport, ambiance calme et manipulation douce.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Un poulet à chair jaune caractéristique du Sud-Ouest qui réunit ces conditions d'élevage remarquables. Ce produit est travaillé par un nombre d'éleveurs restreint, garantissant une offre exclusive et originale.
- Le poulet Géonpis est issu de souches rustiques à croissance lente.
- Il s'agit d'élevage en plein air, dont la durée, largement supérieure au standard est de 81 jours minimum.
- Les éleveurs du Sud-Ouest s'engagent à respecter une alimentation 100% végétale, minérale et vitamines, composée à 80% de céréales.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



#EGalim

POULET FERMIER JAUNE GÉONPIS
DU SUD-OUEST PAC
Label Rouge
Pièce de 1,9 kg
Colis de 2
Code : 301581

LE POULET FERMIER PRINCE DE BOURGOGNE



ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVÉS

FABRICE PARDON

SAÔNE-ET-LOIRE Saint-Léger sous Bussière



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



DISPONIBLE
SELON
RÉGION

LES QUALITÉS

C'est en Bourgogne, un terroir haut en couleur, fier de ses traditions et de sa gastronomie que les volailles fermières Prince de Bourgogne sont élevées. Des volailles de qualité supérieure, savoureuses mais aussi authentiques à l'image des éleveurs de la région.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Élevages certifiés Label rouge fermiers.
- Traçabilité au producteur - Nés, élevés, abattus en France.
- Souche rustique : élevés pendant plus de 94 jours (contre 35 jours en standard).
- Densité d'élevage : 11 bêtes/m² (contre 20/25 bêtes/m² en standard) et éclairage par lumière naturelle.
- Accès au plein air et aménagement naturel.
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Ce poulet blanc à pattes bleues présente une chair tendre et fine grâce à sa durée et son mode d'élevage. Ce produit est travaillé par un nombre d'éleveurs restreint garantissant une offre exclusive et originale.
- Le poulet fermier prince de Bourgogne est issu de souches à croissance lente de poulet blanc Label Rouge.
- Il s'agit d'élevages en plein air dont la durée d'élevage, largement supérieure au standard est de 94 jours minimum.
- Les agriculteurs de Bourgogne s'engagent à respecter une alimentation composée au minimum de 75% de céréales dont au moins 20% de maïs.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

#EGalim



**POULET FERMIER
PRINCE
DE BOURGOGNE PAC**
IGP et Label Rouge
Pièce de 1,4 / 1,9 kg
Colis de 2
Code : 300821



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

#EGalim



**SUPRÊME DE
POULET FERMIER
PRINCE DE BOURGOGNE**
IGP et Label Rouge
Pièce de 200 / 300 g
Sachet sous vide de 4
Colis de 2
Code : 301148



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

#EGalim



**CUISSE DE POULET
FERMIER PRINCE
DE BOURGOGNE**
IGP et Label Rouge
Pièce de 220 / 320 g
Sachet sous vide de 4
Colis de 2
Code : 301147

LE POULET FERMIER DE L'ARGOAT

DISPONIBLE
SELON
RÉGION



ZOOM SUR UNE DE NOS ÉLEVEUSES

MARYLÈNE TOULGOAT
CÔTE D'ARMOR Maël-Carhaix



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



#EGalim



**1 POULET FERMIER
DE L'ARGOAT PAC**
IGP et Label Rouge
Pièce de 1,6 / 1,7 kg
Colis de 2
Code : 300815



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

#EGalim



**2 CUISSE DE POULET
FERMIER DE L'ARGOAT**
IGP et Label Rouge
Cuisse déjointée
Pièce de 200 / 300 g
Sachet sous vide de 4
Colis de 2
Code : 432365



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

Élevé au cœur de la Bretagne, véritable berceau avicole, le poulet fermier de l'Argoat se différencie par ses plumes noires.

Il se caractérise par des qualités gustatives exceptionnelles et offre après cuisson une peau fine et croustillante.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Elevages certifiés Label Rouge fermiers.
- Traçabilité au producteur – Nés, élevés, abattus en France.
- Souche rustique : élevés pendant plus de 81 j (contre 35 j en standard).
- Densité d'élevage ≤ 11 bêtes/m² (contre 20-25/m² en standard) et éclairage par lumière naturelle.
- Accès au plein air et aménagement naturel.
- Alimentation : 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont 75% minimum de céréales.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Élevé au cœur de la Bretagne, entre terre et mer, le poulet fermier noir de l'Argoat bénéficie des atouts et du savoir-faire des éleveurs bretons.
- Sélectionné à partir de la souche de poulet noir à croissance lente, il est élevé en plein air pendant plus de 81 jours, garantissant un poulet plus gros avec une chair ferme et goûteuse.
- Les éleveurs de l'Argoat s'engagent à respecter une alimentation sans antibiotique facteur de croissance, et sans matière d'origine animale.

#EGalim



**3 SUPRÊME DE POULET
FERMIER DE L'ARGOAT**
IGP et Label Rouge
Pièce de 200 / 300 g
Sachet sous vide de 4
Colis de 2
Code : 432366



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LE CANARD ET LA CANETTE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE



ZOOM SUR UNE DE NOS ÉLEVEUSES

ISABELLE CARRETTE

SAÔNE-ET-LOIRE - Verosvres



Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



LES QUALITÉS

Ces canards et canettes de Barbarie grandissent dans des élevages en Bourgogne, certifiés « Bien-Être Animal », sur de la litière recouverte de sciure et dans des bâtiments disposant d'un jardin d'hiver et de points d'eau pour se mouiller. Grâce à leur alimentation constituée de céréales françaises et particulièrement riche en maïs, ces canards et canettes offrent une chair d'un beau rouge grenat et une peau jaune qui croustille à la cuisson grâce à une plumaison traditionnelle à sec et à la cire. Corsée pour le canard, plus fine pour la canette, leur viande présente un léger goût de gibier.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les canards et canettes sont certifiés « Bien-Être Animal ».
- Élevage dans des bâtiments éclairés par de la lumière naturelle, qui offrent plus d'espace que dans un élevage classique (10 animaux / m² au lieu de 15) et un meilleur confort grâce à une litière au sol constituée de sciure de bois.
- Accès à un jardin d'hiver ainsi qu'à des points d'eau leur permettant d'exprimer leur comportement naturel (trempage de la tête et lissage des plumes).
- Nourriture composée de végétaux, minéraux et vitamines avec un minimum de 75% de céréales provenant des régions environnantes.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Les éleveurs privilégient le comportement naturel des canards par :
 - de la litière copeaux de bois pour le confort des palmes
 - accès à un jardin d'hiver
 - des points d'eau pour plonger la tête
- Les Canards et Canettes de Barbarie jaunes sont élevés pour la tendreté de leur chair (contrairement au canard gras pour le foie gras). Leur alimentation est riche en maïs pour leur donner cette couleur, garantie sans colorant artificiel.
- La plumaison s'effectue à sec à la cire pour préserver la chair et une meilleure présentation des canards.
- La viande est d'une couleur soutenue, tendre et fondante. Elle est également puissante, laissant des notes un peu sauvage en bouche.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

1 CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC

Pièce de 2.9 kg env.

Colis de 2

Code : 301436



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

1 FILET DE CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE AVEC PEAU

Pièce de 460 g

Sachet sous vide de 2

Colis de 4

Code : 301437



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

1 CUISSE DE CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE

Pièce de 350 g

Sachet sous vide de 2

Colis de 4

Code : 301438



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

1 SAUTÉ DE CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE

Sans os et sans peau

Sachet sous vide de 2,5 kg

Colis de 2

Code : 301439



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

1 SAUTÉ DE CANARD DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE

Sans os et avec peau

Sachet sous vide de 2,5 kg

Colis de 2

Code : 301441

LA CANETTE



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

① CANETTE DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE PAC

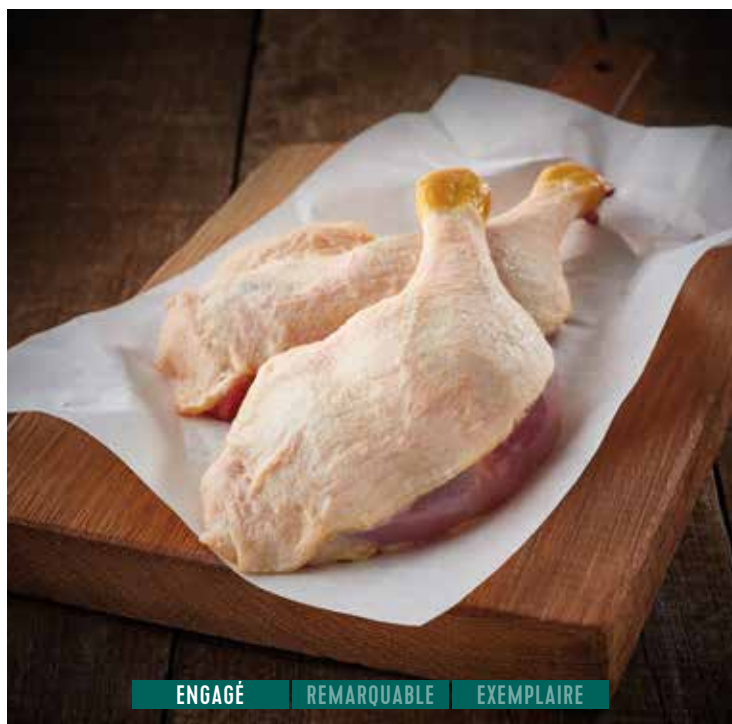
Pièce de 1,5 kg
Colis de 2
Code : 301546



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

② FILET DE CANETTE DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE

avec peau
Pièce de 190 g env.
Sachet sous-vide de 2
Colis de 4
Code : 301443



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

③ CUISSE DE CANETTE DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE

Pièce de 180 g env.
Sachet sous-vide de 2
Colis de 4
Code : 301444



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

④ SUPRÊME DE CANETTE DE BARBARIE DE CÔTE-D'OR ET SAÔNE-ET-LOIRE

Pièce de 300 g
Sachet sous vide de 2
Colis de 4
Code : 301445

LA CAILLE DE CHALLANS

LA RENCONTRE

A QUELQUES KILOMÈTRES DU LITTORAL VENDÉEN, LE PAYS DE CHALLANS SE LAISSE BERCE PAR LES VENTS MARINS. AU CŒUR DE LA PETITE VILLE DE MACHÉ S'EST DÉVELOPPÉ UN NOUVEAU TYPE D'ÉLEVAGE. LA PRODUCTION LOCALE DE PLUSIEURS ESPÈCES DE GIBIERS DONT LA CAILLE, APPRÉCIÉE POUR SA CHAIR FINE ET GOÛTEUSE, PRATIQUE ET FACILE À CUISINER. LA PETITE VOLAILLE EST DE PLUS EN PLUS DEMANDÉE PAR LES RESTAURATEURS ENVIRONNANTS.

LES QUALITÉS



DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Élevages certifiés Label Rouge et IGP.
- Traçabilité du producteur : nées, élevées et abattues en France.
- Croissance lente, élevées pendant 42 jours minimum (contre 30 en standard).
- La densité en bâtiment est plus faible qu'en élevage standard (62,5 cailles/m² contre 80/m² en standard) avec un éclairage par lumière naturelle.
- Les cailles ont accès à un parc en plein air sans filet dès 30 jours d'élevage.
- Leur alimentation est composée à 100% de végétaux, minéraux, dont 75% minimum de céréales.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Cette caille Label Rouge est plumée à sec avec une finition à la main pour respecter le satin de sa peau mais aussi la saveur de sa chair. Ainsi, la peau n'est pas abimée et le temps de conservation de la volaille est augmentée. (Temps de conservation 2 fois supérieur à une plumaçon standard à l'eau).
- Elles bénéficient d'une alimentation 100% végétale, vitaminique et minérale, dont 75% de céréales.

ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVÉS

ÉRIC BONHOMMEAU

VENDEE Maché



« J'AI TRÈS VITE AIMÉ CES PETITES BÊTES. [...] ICI LA DURÉE D'ÉLEVAGE EST LARGEMENT SUPÉRIEURE AUX PRODUCTIONS STANDARDS OU INDUSTRIELLES. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



#EGalim

● CAILLE DE CHALLANS
PAC NUE AVEC TÊTE
Label Rouge et IGP
Pièce de 220 / 240 g
Colis de 10
Code : 301214

LES PINTADES IGP ET LABEL ROUGE

LA RENCONTRE

NOUS SOMMES EN TERRITOIRE DE CHASSE DU PAYS DE LA LOIRE, À LA FERME DE L'HOPITEAU, DOMAINE RECLÉ, EN PLEIN CŒUR DU PARC RÉGIONAL DE NORMANDIE-MAINE.

ZOOM SUR UN DE NOS ÉLEVEURS

DIDIER CORBIN

SARTHE Crissé



« LA CHARTE DU LABEL
EST UN GAGE DE QUALITÉ
MAIS ÉGALEMENT
DE PROTECTION
DE L'ENVIRONNEMENT. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



Didier Corbin, éleveur Sarthois nous accueille. Les vaches Parthenaises et les Rouges des Prés en train de paître alentours, sont ses premières amours. Il a toujours produit une viande de grande qualité, ses plus grandes fiertés sont ses palmarès de concours. Le choix du Label Rouge en volailles du Maine coulait donc de source. De ses origines africaines, la pintade a gardé ce tempérament grégaire et méfiant, toujours en mouvement. Les grands parcours herbeux en plein air sont en harmonie avec la rusticité de cette espèce. Didier aime la liberté de son métier et tient à offrir cette même condition à ses bêtes. Noisetiers, érables, cerisiers sauvages... Sur les prairies vallonnées tout est fait pour ne pas dénaturer l'environnement et angoisser les pintades.

« La charte du Label Rouge du Maine est un gage de qualité mais également de protection de l'environnement. Les souches de pintade, la paille des poulaillers tout comme les fumiers sont 100% sarthois. Nourries sans OGM, les pintades bénéficient d'une alimentation composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines dont un minimum de 80% de céréales provenant des régions environnantes. La charte de la coopérative exige que les animaux ne subissent aucun traitement antibiotique en préventif. Phytothérapie, isothérapie, homéopathie, aromathérapie sont favorisés... Et même en curatif, l'usage de l'antibiotique reste très raisonné et donné en deuxième intention lorsqu'il devient nécessaire pour préserver le bien-être de l'animal. Ici la priorité des éleveurs est de laisser le temps à l'animal de croître à son rythme. Ainsi, les pintades sont ramassées de nuit et déposées dans des caisses ouvertes au terme de 94 jours d'élevage. Arrivées à l'abattoir, elles sont ensuite réceptionnées dans des quais à l'abri du vent sous une lumière tamisée et des brumiseurs. Éviter le stress à tout prix se mesure jusqu'à la volonté de former le personnel qui y travaille et les manipule afin de les sensibiliser au bien-être des animaux.

LES QUALITÉS DE LA PINTADE

Les pintades Label Rouge sont élevées en plein air sur un parcours herbeux ombragé qui sied parfaitement à la rusticité de son espèce. Nourries exclusivement de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% de céréales produites en France, elles bénéficient d'une croissance lente de 94 jours et développent une chair moelleuse et légèrement corsée.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Élevages certifiés Label Rouge et IGP.
- Traçabilité au producteur - Nées, élevées, abattues en France.
- Pintades de souche rustique à croissance lente, élevées pendant 94 jours minimum (contre 77 jours en standard).
- La densité d'élevage est plus faible qu'en élevage standard (≤ 13 bêtes/m² contre 17/m² en standard), avec un éclairage par lumière naturelle.
- Les pintades ont accès au plein air et profitent d'un parcours herbeux et ombragé avec aménagement naturel.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Leur alimentation est composée à 100% de végétaux, minéraux et vitamines, dont 75% minimum de céréales produites localement.

LA PINTADE FERMIÈRE DE NORMANDIE

DISPONIBLE
SELON
RÉGION



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



① PINTADE FERMIÈRE
DE NORMANDIE
Label Rouge et IGP
Pièce de 1,2 / 1,4 kg
Colis de 4
Code : 301162



#EGalim



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



② CUISSE DE PINTADE
FERMIÈRE DE NORMANDIE
Label Rouge et IGP
Pièce de 180 / 240 g
Sachet sous vide de 4
Colis de 2
Code : 301163



#EGalim



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



③ SUPRÊME DE PINTADE
FERMIÈRE DE NORMANDIE
Label Rouge et IGP
Pièce de 180 / 240 g
Sachet sous vide de 4
Colis de 2
Code : 301164



#EGalim

LA PINTADE FERMIÈRE DE BOURGOGNE

DISPONIBLE
SELON
RÉGION



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



① PINTADE FERMIÈRE
DE BOURGOGNE
Label Rouge et IGP
Pièce de 1,2 / 1,4 kg
Colis de 4
Code : 301165



#EGalim



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



② CUISSE DE PINTADE
FERMIÈRE DE BOURGOGNE
Label Rouge et IGP
Pièce de 180 / 240 g
Sachet sous vide de 4
Colis de 2
Code : 301166



#EGalim



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



③ SUPRÊME DE PINTADE
FERMIÈRE DE BOURGOGNE
Label Rouge et IGP
Pièce de 180 / 240 g
Sachet sous vide de 4
Colis de 2
Code : 301167



#EGalim

LE SAUMON D'ISLANDE DE VESTFIRÐIR

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

**VALDIMAR
BERNÓDUS OTTÓSON**

ISLANDE Bildudalur



« UN POISSON HEUREUX
EST UN POISSON
EN BONNE SANTÉ,
UN BON POISSON. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

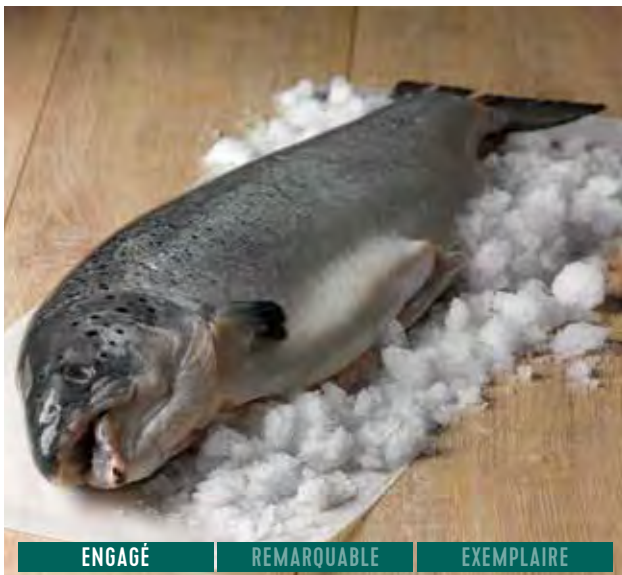
L'ISLANDE, POUR QUI N'Y A JAMAIS MIS LES PIEDS, VOUS
LAISSE COI.

Nous arrivons de nuit sur la rive sud de l'Árnarfjörður, à Bildudalur, un petit port de pêche de deux cents cinquante âmes. En ce mois de septembre, le jour n'est pas encore levé. Valdimar capitaine du Troll nous attend sur le port. Départ pour la première grande ferme de saumon d'Islande. Ici, depuis quelques années se produit un véritable miracle. Tandis que la ville subissait des années de faillite et de chômage des pêcheurs, un enfant du pays, Matthias et son fils Kristian ont décidé d'y installer une ferme dans le respect de la nature et du produit car la nature préservée et l'eau pure des fjords leur donnent à penser que c'est l'endroit idéal pour leur future entreprise. Le froid réduit les problématiques de santé, les saumons sont en meilleure forme. Petit à petit Bildudalur reprend vie. Pour Kristian qui a repris le flambeau, c'est une grande satisfaction.

Une fierté partagée par tous les hommes et femmes de sa société. « Cette entreprise c'est notre cœur et notre âme » nous explique Valdimar. Être le capitaine de l'un des deux bateaux d'Árnarlax donne désormais un sens à sa vie. « Tous les matins je suis heureux de retrouver mon bateau, de me rendre dans l'une des trois fermes pour nourrir nos saumons, vérifier que les smolts grandissent comme il faut. »

Ici c'est le bien être du poisson qui dicte l'avancée de l'entreprise. « Nous faisons tout ce qui est en notre pouvoir pour que nos poissons soient heureux car un poisson heureux est un poisson en bonne santé, un bon poisson. » Tout est pensé dans le respect de l'environnement. L'espace disponible permet d'avoir une très faible densité de poissons par cage. Quant aux fermes, elles sont éloignées les unes des autres, chacune dans un fjord.

Compte tenu de l'ensemble des sources renouvelables du pays, l'énergie utilisée est 100% verte (soleil, pluie, vent, géothermie, hydroélectricité...). Ce faible coût énergétique permet ainsi à la société de prolonger l'élevage des smolts afin qu'ils arrivent à l'eau plus gros, plus résistants.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ SAUMON ENTIER ASC D'ISLANDE

Salmo salar

Pièce de 3 / 4 kg - Code : 300891

Pièce de 4 / 5 kg - Code : 300892

Pièce de 5 / 6 kg - Code : 300893

Pièce de 6 / 7 kg - Code : 300894



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ FILET DE SAUMON ASC D'ISLANDE SANS PEAU, SANS ARÊTE

Salmo salar

Barquette sous atmosphère

Pièce de 1 / 1,5 kg - Code : 301087

Pièce de 1,5 / 1,9 kg - Code : 301099

Pièce de 1,9 / 2,2 kg - Code : 301100



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ PAVÉ DE SAUMON ASC D'ISLANDE AVEC PEAU, SANS ARÊTE

Salmo salar

Barquette sous atmosphère

de 10 pièces

Pièce de 120 g - Code : 300884

Pièce de 150 g - Code : 300885

Pièce de 180 g - Code : 300886

LES QUALITÉS

Le saumon islandais est élevé à faible densité dans ce qui est probablement une des eaux les plus pures du monde. Son régime alimentaire provient de sources durables.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Issu d'aquaculture durable.
- Densité d'élevage en eau de mer de 20 kg/m² maximum (vs 25 kg/m² en standard).
- 50% des ingrédients sont d'origine marine (poisson ou huile) et de source durable.
- Pour préserver la biodiversité et l'écosystème environnant, les sites d'élevage sont situés dans des lieux sans rivière à saumon, donc sans risque de mélange avec les populations sauvages de saumon en cas de fuite des populations d'élevage.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Les saumons d'Islande sont élevés dans les eaux pures de 3 fjords au Nord-Ouest de l'île.
- Couleur rose corail avec des notes de lait tiède et d'algues varech.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ FILET DE SAUMON ASC D'ISLANDE AVEC PEAU, SANS ARÊTE

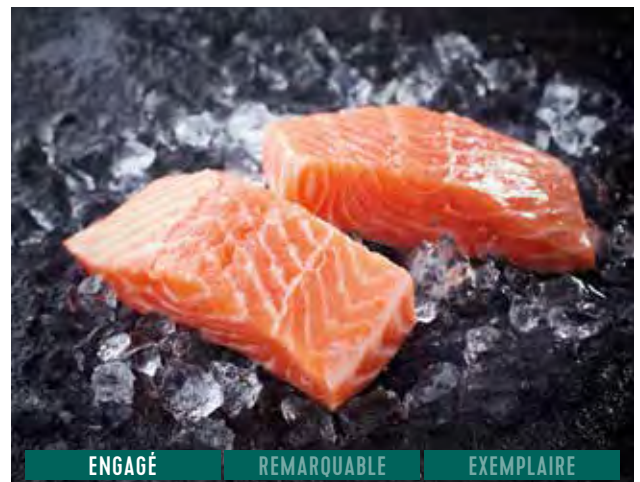
Salmo salar

Barquette sous atmosphère

Pièce de 1 / 1,5 kg - Code : 300880

Pièce de 1,5 / 1,9 kg - Code : 300881

Pièce de 1,9 / 2,2 kg - Code : 300882



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

④ PAVÉ DE SAUMON ASC D'ISLANDE SANS PEAU, SANS ARÊTE

Salmo salar

Barquette sous atmosphère

Pièce de 90 g x 20 pièces - Code : 300887

Pièce de 120 g x 10 pièces - Code : 300888

Pièce de 150 g x 10 pièces - Code : 300889

Pièce de 180 g x 10 pièces - Code : 300890

LE LIEU NOIR DE MER DU NORD ET OUEST ÉCOSSE

ZOOM SUR UN DE NOS PÊCHEURS

JOHANN JAFFREZIC



« JE SUIS FILS ET MÊME
PETIT-FILS DE PÊCHEUR.
[...] MAIS LA MEILLEURE
ÉCOLE RESTE LA MER. AU
FUR ET À MESURE, ON
APPREND. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou
sur www.transgourmet.fr/origine



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

FILET DE LIEU NOIR MSC DE MER DU NORD ET OUEST ÉCOSSE

Sans peau sans arêtes

Pollachius virens

• Pièce de 90 g x 20 pièces - Code : 301346

• Pièce de 120 g x 10 pièces - Code : 301347

• Pièce de 150 g x 10 pièces - Code : 301348

• Pièce de 180 g x 10 pièces - Code : 301349

Caisse polystyrène de 3 kg

Filets à découper de 200 / 400 g - Code : 301350

Filets à découper de 400 / 800 g - Code : 432487

LES QUALITÉS

Le lieu noir appartient à la famille des cabillauds et évolue aussi bien à la surface que dans les fonds marins entre 150 et 800 m de fond. Il est pêché au chalut en mer du Nord et au large de l'Ecosse.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Espèce endémique de la zone Mer du Nord et Ouest Ecosse
- Pêcherie labellisée MSC (Marine Stewardship Council) : pratiques de pêches durables qui participent à la pérennité des stocks de poisson, respectent l'environnement marin et contribuent à préserver la subsistance des pêcheurs
- Les maillages des filets utilisés permettent l'échappement des juvéniles
- Les prises accessoires sont faibles ce qui minimise l'impact sur l'écosystème
- Navire de pêche battant pavillon français
- Intérêt particulier porté au bien-être des marins

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Poisson à la chair blanche effeuillable comme le cabillaud.
- Sa chair est marbrée et tendre et convient bien aux plats épicés. Il se prête également parfaitement bien à la friture.

LES POISSONS FUMÉS JC DAVID

ZOOM SUR

PHILIPPE FROMANTIN

PAS DE CALAIS Boulogne-sur-mer



« J'AI TENU À CE QUE NOUS FUMIONS AU CHÊNE CAR COMME POUR LE VIN, LE TANIN DÉCUPLE LE GOÛT DU PRODUIT. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

DEPUIS DES SIÈCLES, ENTRE OCTOBRE ET NOVEMBRE, LES HARENGS VOGUE EN BANC SERRÉS AU LARGE DE LA CÔTE D'OPALE, C'EST L'HARENGAISON.

Sur le port de Boulogne-sur-mer, nous rejoignons Philippe Fromantin, dirigeant de l'entreprise familiale de salaison JC David, fleuron du patrimoine boulonnais. Il nous emmène dans ses ateliers où tout se fait dans le plus strict respect des traditions.

« Il faut laisser du temps au temps » disait la mère de Jean-Claude David, née en 1921. Une maxime qui dès lors deviendra le leitmotiv de la maison. Chaque poisson est salé à la main, sous des couches de sel de mer sec. Après un long temps passé dans cette saumure, les harengs sont embrochés à la verticale tandis que les saumons sont suspendus à la ficelle. Vient ensuite la longue période de maturation, d'une dizaine d'heures.

Les poissons sont ensuite enfournés et fumés à froid à 30° dans l'une des quarante coresses, fours traditionnels aux imposantes portes de bois. Au sous sol, nous retrouvons le maître fumeur, véritable gardien du feu. Ici le poisson fume lentement entre 24 et 48 heures. Une immense machine découpe sur place les copeaux de bois. « J'ai tenu à ce que nous fumions au chêne car comme pour le vin, le tanin décuple le goût du produit. »

Les fileuses traditionnelles prennent ensuite le relai, les harengs sont tous tranchés à la main.

Au total, il aura fallu 4 jours de préparation. Tous ces partis pris qualité font le succès de JC David qui a été récompensé en 2011 par la distinction d'Entreprise du patrimoine vivant.

LES QUALITÉS



L'entreprise familiale JC David, fleuron du patrimoine de Boulogne-sur-mer est la seule salaison maritime de France à travailler à l'ancienne avec 40 fours à bois.

Les poissons issus de pêche ou d'aquaculture durable, sont fumés à froid à la verticale dans des fours traditionnels sous la vigilance d'un maître fumeur. Un fumage réalisé majoritairement avec du bois de chêne pour décupler le goût du produit.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE DU SAUMON

- Traçabilité au producteur.
- Densité d'élevage $\leq 15 \text{ kg/m}^3$ et jusqu'à 20 kg/m^3 max avant récolte, soit une densité maximale de 1,5% de poisson pour 98,5% d'eau dans les bassins marins.
- Durée d'élevage de 2 à 3 ans (jusqu'à 15 mois en eau douce puis eau de mer).
- Alimentation composée de produits d'origine marine (51% mini), de végétaux, minéraux, vitamines et caroténoïdes, sans produits d'animaux terrestres.
- Respect des exigences du Code de Bonnes Pratiques pour l'Aquaculture écossaise pour limiter notamment l'impact environnemental (ex: mise en jachère des bassins marins).

SAUMON FUMÉ À LA FICELLE D'ÉCOSSE

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Les poissons bénéficient des conditions d'élevage des meilleures fermes de saumon et situées dans les Loch d'Écosse, garantes de la qualité du poisson et du respect de l'environnement.
- Ils sont filetés et parés à la main, sans chair brune et salés avec un sel sec aromatique maison, respectant ainsi l'intégrité du produit.
- Les filets sont fumés verticalement à l'ancienne, suspendus à la corde, dans de véritables fours à bois alimentés majoritairement avec du bois de chêne. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel.



④ SAUMON FUMÉ À LA FICELLE D'ÉCOSSE
Salmo salar
Label Rouge
Tranché
Pièce de 1,6 / 1,9 kg
Colis de 5
Code : 300797

ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

BARON DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Le cœur de filet est la partie la plus noble et la plus épaisse du saumon.
- Les poissons bénéficient des conditions d'élevage des meilleures fermes de saumon et situées dans les Loch d'Écosse, garantes de la qualité du poisson et du respect de l'environnement.
- Il sont filetés et parés à la main, sans chair brune et salés avec un sel sec aromatique maison, respectant ainsi l'intégrité du produit.
- Les filets sont fumés verticalement à l'ancienne, suspendus à la corde, dans de véritables fours à bois alimentés majoritairement avec du bois de chêne. Ce savoir-faire de fumage traditionnel confère au produit un goût spécifique exceptionnel.



④ BARON DE SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE
Salmo salar
Label Rouge
Pièce de 250 g env.
Colis de 6
Code : 300798

ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE DU HADDOCK

- Préservation et pérennité des stocks de poissons : l'effort de pêche doit se situer à un niveau permettant d'assurer la pérennité des populations de poissons.
- Système de gouvernance permettant une exploitation durable : la pêcherie doit respecter les lois en vigueur et doit avoir un système de gestion lui permettant de s'adapter aux différents changements.
- Impact minime sur l'écosystème : les activités de pêche doivent être gérées de façon à maintenir la structure, la productivité, la fonction et la diversité de l'écosystème.

LE FILET DE HADDOCK FUMÉ À L'ANCIENNE MSC

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Ce haddock est obtenu à partir d'églefin pêché au large de la Norvège, de l'Écosse ou de la Bretagne selon des méthodes de pêche durable certifiées MSC.
- Après salage, il est rincé dans un bain additionné de Rocou (colorant naturel) puis fumé.
- Le salage très doux et le fumage traditionnel en four à bois permettent de respecter la saveur du produit.
- Épais, ferme, de couleur jaune légèrement orangée, sans excès, c'est un produit de plus en plus prisé par les consommateurs qui apprécient l'alliance de sa délicatesse et de sa saveur fumée.



⑧ FILET DE HADDOCK FUMÉ À L'ANCIENNE MSC
Melanogrammus aeglefinus
Calibre moyen
Caisse bois de 3 kg
Colis de 5 - Code : 300800

ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

LES HUITRES FINES DE CLAIRES IGP DE MARENNES OLERON



ZOOM SUR UN DE NOS OSTRÉICULTEURS

AMÉLIE ALLAIS ET NATHANAËL BROUHARD

CHARENTE-MARITIME - LE GUA
Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



#EGalim

● HUITRES FINES DE CLAIRES IGP DE MARENNES OLERON

Crassostrea gigas

Bourriche de 48 huîtres minimum N°2 - 5 kg - Code : 301215

Bourriche de 48 huîtres minimum N°3 - 4 kg - Code : 301219

Bourriche de 96 huîtres minimum N°3 - 8 kg - Code : 301650

PRODUIT
DE SAISON
DE SEPTEMBRE
À JUIN

LES QUALITÉS

Captée naturellement, l'huître Marennes Oléron IGP fine de claire est née et a été élevée entre les embouchures de la Charente et de la Seudre en Charente-Maritime, par la troisième génération d'une famille d'ostréiculteurs. Son alimentation est naturelle et sa pousse est lente, de 3 à 4 ans.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Captage naturel dans l'estuaire de la Charente puis élevage dans le bassin de Marennes-Oléron. Tout se fait localement.
- Alimentation naturelle et absence de traitement, donc pas d'impact sur l'écosystème environnant
- Classement sanitaire du bassin Marennes-Oléron en zone A (= zones dans lesquelles les coquillages peuvent être récoltés et mis directement sur le marché pour la consommation humaine directe), donc zone propre.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Huître fine de claire : le produit préféré des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues, riches en eau, au goût affiné
- Savoir-faire transmis de génération en génération, 3ème génération
- IGP (Indication Géographique Protégée) depuis 2009 – 1 des 4 IGP produits de la mer en France
 - Elevées sur le littoral atlantique français,
 - Mises en claires dans le bassin de Marennes Oléron,
 - Conditionnées par des exploitations du bassin de Marennes Oléron,
 - Certifiées par un Organisme Certificateur indépendant
 - Contrôlées par le Service Qualité et un Organisme Certificateur
- Affinage en claire : une pratique unique au monde spécifique à Marennes Oléron, territoire unique reconnu au niveau européen.
- Les Marennes Oléron sont affinées un minimum de semaines (selon saison) dans des bassins argileux peu profonds appelés « claires » pour leur apporter un goût très fin et une meilleure tenue de conservation. Elles vont acquérir une qualité de coquille supérieure à une huître Fine de pleine mer.
- D'octobre à mai, les branchies peuvent revêtir une teinte verte caractéristique du verdissement en claire : elle est obtenue grâce à la présence dans ces dernières de la navicule bleue, une micro algue filtrée par l'huître qui en retient le pigment, la marennine. La couleur émeraude est belle à voir, et ce qui donne son goût à la fine de claire verte, c'est son affinage en claire. Elle apporte une note de douceur et de noisette, moins iodée que l'huître de mer. Sa chair est d'abord croquante puis moelleuse. Son goût d'une finesse incomparable et long en bouche. Cette huître exceptionnelle est fort appréciée des amateurs !

LES MOULES BIO D'IRLANDE DE LA FAMILLE MULLOY

LES QUALITÉS

Ces moules sont cultivées dans les eaux pures et vivifiantes de la côte Irlandaise et issues du mélange des courants chauds du Gulf Stream (riches en algues et oligo-éléments) et des eaux douces et froides provenant des tourbières.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Aquaculture biologique.
- Temps d'élevage un peu plus long que sur d'autres zones car les eaux sont plus froides (2 ans et demi).
- Élevage sur cordes en pleine mer.
- Alimentation naturelle par filtration des éléments nutritifs. Pas d'ajout d'aliments pour élevage.
- La production de moules permet de maintenir un tissu d'activité local car elle offre des compléments de revenus aux petits producteurs.
- Engagement dans le programme national Origin Green.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- L'élevage sur corde garantit l'absence de sable et de crabe dans la moule. Elles ne subissent pas les marées et restent dans l'eau ce qui leur permet de se développer plus vite.
- Elles se caractérisent par leur couleur aux reflets bleutés et par la finesse de leur goût.

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

MICHAËL MULLOY

IRLANDE Comté de Mayo



« MALGRÉ MES TRENTE ANNÉES DE MYTILICULTURE, JE M'ÉTONNE CHAQUE MATIN DE LA GÉNÉROSITÉ DE LA NATURE. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

NOTRE PÉRIPLE NOUS MÈNE SUR LES ANCESTRALES TERRES D'IRLANDE, DANS LE COMTÉ DE MAYO, BATTU PAR LES VENTS.

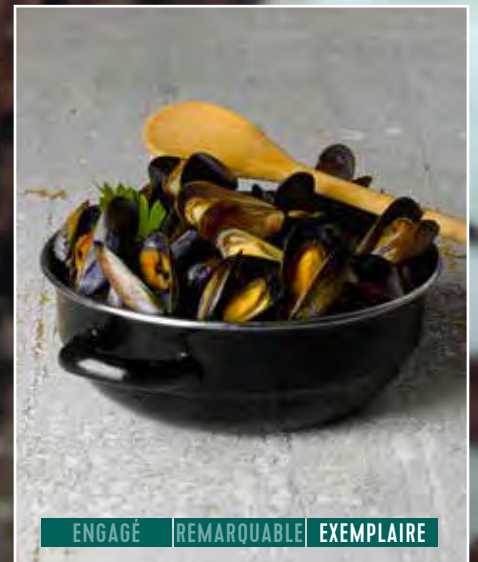
Il est 6h30 à la fraîche. Nous dépassons Westport, la petite ville portuaire pour rejoindre Clew Bay et son immense chapelet d'îlots. Plus de 300 petites îles surgissent au milieu d'une mer d'huile. C'est là que Michaël Mulloy nous attend dans sa barque de pêcheur près de l'unique ponton. Pour nous donner à voir l'immensité de cet espace préservé, Michaël accoste sur l'une de ces îles.

Des années durant, Michaël reste convaincu qu'il doit être possible de produire de manière naturelle et en abondance dans des eaux si pures. Le miracle se trouve en Nouvelle Zélande en 1993. Il y fait développer un modèle adapté et sur-mesure pour sa production. Les moules sont triées et collectées sur son bateau, seuls deux hommes suffisent.

A son retour, il contacte son distributeur local Andy Mulloy. Bien qu'ils partagent leur patronyme, les deux hommes ne sont pas parents. Ensemble avec tous les exploitants, ils vont travailler à développer le meilleur produit possible pour imposer l'Irlande dans l'esprit des consommateurs.

Aujourd'hui Michaël a cinq employés dont son fils. A tour de rôle, ils déposent puis dispersent des naissains de moules sur les lignes de corde. « Un trop grand nombre de moules sur une corde est source de stress pour les coquillages qui craignent de ne pas avoir suffisamment de nourriture. Nous devons nous assurer de leur bien être tout au long de la production ».

Aujourd'hui encore, malgré les trente années de mytiliculture, Michaël s'étonne chaque matin de « la générosité de la nature » et s'estime fier de faire marcher l'économie locale sans renoncer au respect de « sa » nature.



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



#EGalim

❁ MOULES ENTIÈRES CUITES SURGELÉES BIO

Mytilus edulis

Calibre 80/100

Cuites sous vide

Sachet sous vide de 1 kg

Colis de 5

Code : 300909

LES GAMBAS BLEUES

DU GRAND LAGON DE NOUVELLE-CALÉDONIE



ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

PASCAL LEPLITRE

NOUVELLE-CALÉDONIE, France



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine

LA RENCONTRE

SON NOM EST SI JOLI QU'ON HÉSITERAIT À LA CROQUER. GAMBAS BLEUE. UN VOCABLE QUI SONNE COMME UNE ŒUVRE D'ART. DAME NATURE A ACCORDÉ À CETTE ESPÈCE UNE COULEUR D'UN AZUR PARFOIS SI INTENSE QUE LES PLUS BEAUX PAPILLONS LA JALOUSERAIENT SI ELLE LEUR DISPUTAIT LES CIEUX.

La Nouvelle-Calédonie est le seul endroit au monde où ces crevettes, élevées de façon artisanale, prospèrent assez pour conquérir les meilleures tables des autres continents.

Des bassins d'eau d'un mètre de hauteur, emplis d'eau de mer riche en plancton, permettent l'élevage des crevettes, qui raffolent farfouiller dans le sol sableux et donnent à l'eau cette couleur brune. Car ces gambas sont carnivores et cherchent dans cette terre larves et vers pour agrémenter leur ordinaire. C'est justement cet apport de protéines qui leur donne leurs qualités gustatives, dont beaucoup de grands chefs cuisiniers sont friands.

Nourries d'aliments fabriqués localement à partir de protéines d'animaux de mer, elles y puisent leur goût. Parallèlement, plus d'un tiers de leur alimentation provient de protéines végétales. Ces gambas tant prisées ont pour première destination le Japon, dont les exigences en termes de qualité, de goût et de fraîcheur sont sans égales. La gambas bleue a d'ailleurs obtenu le statut de sashimi grade, le César des produits de la mer, attribué à ceux dont la qualité est telle qu'ils peuvent être consommés crus.

Elle se suffit à elle-même et peut être dégustée bouillie, grillée, ou simplement crue, en sashimi.

"Les Français cuisent les crevettes trop longtemps", alerte Pascal Lepitre. "L'idéal est de les plonger dans l'eau bouillante deux ou trois minutes et de les sortir dès qu'elles deviennent roses afin qu'elles conservent leur texture et leur côté doux et sucré. C'est pitié de disposer d'un tel produit et de le faire bouillir 10 min comme un œuf dur !" Il faut la déguster crue et seule. Cru, un produit ne ment pas !



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

🌿 GAMBAS BLEUES ASC DU GRAND LAGON

Etui de 800 g

Colis de 6 (soit 4.8 kg)

Code: 300245

LES QUALITÉS

La gambas bleue est une espèce rare qui est élevée de façon naturelle sur le littoral de Nouvelle-Calédonie. Elle a une magnifique couleur bleue qui la différencie des autres espèces, et peut être consommée à l'état cru ou à l'état cuit.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- La gambas bleue est certifiée ASC (Aquaculture Stewardship Council) et elle bénéficie également de la certification CCP (Certification de Conformité Produit).
- Le fond des bassins est naturel et la création des bassins ou l'arrêt d'exploitation n'a pas d'impact sur l'environnement.
- L'élevage n'est pas intensif et n'entraîne pas d'accumulation de matières organiques dans les sites.
- Les eaux d'élevage s'écoulent dans des zones de mangrove qui permettent une minéralisation naturelle avant l'écoulement vers la mer.
- Aucun pesticide n'est utilisé dans les bassins ou sur le site de la ferme.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Elle est élevée dans une eau de mer très riche en planctons, dans des bassins à fonds naturels alimentés par les eaux du lagon calédonien.

La charge maximale d'élevage est de 400g/m³ d'eau contre plus de 2kg/m³ pour les plus grands pays producteurs.

Le cycle d'élevage est de 3 à 9 mois (un seul cycle d'élevage annuel) contre des cycles d'élevage de 2 mois pour les productions industrielles.

La gambas bleue est alimentée sans antibiotique, sans colorant, sans OGM, et sans PAT.

S'appuyant sur la main d'œuvre locale, la filière de la gambas bleue est le 2^{ème} employeur en Nouvelle-Calédonie, et contribue fortement au développement économique, à l'équilibre territorial, et à l'image de qualité des produits de la Nouvelle-Calédonie.

LES PÂTES D'ALSACE AUX ŒUFS FRAIS

LES QUALITÉS

Grâce à l'alliance d'ingrédients de haute qualité 100% français et de procédés de fabrication directement inspirés du façonnage traditionnel, ces pâtes à l'ancienne permettent de retrouver le goût, la texture et la tenue en bouche typiques des pâtes d'Alsace aux œufs frais.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Ces pâtes sont fabriquées avec de la semoule de blé dur français de qualité supérieure et des œufs de Loué certifiés IGP.
- Les œufs sont issus de poules élevées en plein air qui profitent d'un parcours herbeux arboré.
- Les poules pondeuses circulent librement dans les bâtiments qui les abritent et bénéficient de plus d'espace qu'en élevage standard (cages interdites, 9 poules/m²).
- Pour qu'elles expriment leur comportement naturel, des nids et des perchoirs sont à leur disposition.
- Leur alimentation est composée de 65% minimum de céréales produites localement.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Une sélection d'ingrédients de première qualité : une semoule de blé dur de qualité supérieure 100% française et des œufs frais fermiers.
- Des pâtes qui respectent la recette traditionnelle des pâtes d'Alsace aux œufs frais avec 7 œufs frais par kilo de semoule supérieure de blé (soit 30%).
- Une fabrication qui reprend les techniques anciennes de pétrissage, de laminage puis de mise en forme pour un résultat incomparable : les pâtes ont la couleur claire des pâtes d'autrefois, une texture en relief qui retient bien les sauces. En bouche, elles allient le plaisir et le goût des pâtes d'Alsace d'antan en étant fermes et généreuses.



ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

PHILIPPE HEIMBURGER

BAS-RHIN Marlenheim



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



#EGalim



**TAGLIATELLES
D'ALSACE
À L'ANCIENNE**
IGP

7 œufs frais plein air
Nids de 3 mm
Colis de 3 kg
Code : 300947

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



#EGalim



**TAGLIATELLES
D'ALSACE
À L'ANCIENNE**
IGP

7 œufs frais plein air
Nids de 7 mm
Colis de 3 kg
Code : 300948

ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

#EGalim



**SPAETZLE D'ALSACE
À L'ANCIENNE**
IGP

7 œufs frais plein air
Colis de 3 kg
Code : 301168



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

LES LENTILLES BLONDES DE SAINT-FOUR

LA RENCONTRE

POUR NOTRE VENUE, SERGE RAMADIER, PRODUCTEUR DE LENTILLES BLONDES, SE FAIT LE GUIDE DE SA VILLE NATALE.

Depuis des siècles, la Planèze de Saint-Flour est le grenier de la Haute Auvergne. Il y pousse surtout des légumineuses, si friandes de ces terres basaltiques. Ici les lentilles du cru sont blondes. « C'est avant tout une histoire d'amour cette lentille, ici pas de culture intensive, tout est produit le plus naturellement possible et à son rythme. »

Dans les champs, Serge nous fait fièrement remarquer la diversité des insectes sur les pédoncules de ses lentilles. «

C'est le signe d'un écosystème vivant. Les insectes jouent leur rôle de prédateurs naturels. » Au printemps, il trompe les adventices avec un faux semis d'herbe. Cette première récolte en mars lui permet également de ratisser les petites pierres. Le vrai semis a lieu deux à trois semaines plus tard, suivi du roulage pour aplanir le terrain. Être en accord avec son environnement c'est utiliser l'eau de pluie pour préserver les ressources. « La lentille est forte pour rechercher l'eau profondément dans la terre et en plus elle est peu gourmande. » En août, les lentilles blondes au goût de châtaigne sont récoltées mûres et sèches sur pied. « Normalement c'est risqué parce qu'elles sont plus fragiles et s'il y a de la pluie on risque de grosses pertes mais le vent nous aide, c'est l'effet de foehn. » Les cultures séchent grâce au vent chaud qui, coincé entre le mont du Cantal à l'ouest et la Margeride à l'est, s'engouffre dans la Planèze et caresse les lentilles.

Dans la région, les restaurants et familles la cuisinent comme à l'époque, mijotée avec de la viande de porc, de la charcuterie ou froide en salade. « On s'en sort plutôt très bien avec notre lentille, elle commence à être utilisée par de nombreux grands chefs et même reconnue à l'étranger. » En 2006 le mouvement Slow Food repère la lentille et en fait un produit « sentinelle » car elle répond aux trois critères de sélection qui sont le « bon », le « propre » pour l'environnement et le « juste » pour la rémunération de ses producteurs.

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

SERGE RAMADIER

CANTAL Saint-Flour



« C'EST AVANT TOUT UNE HISTOIRE D'AMOUR CETTE LENTILLE, ICI PAS DE CULTURE INTENSIVE. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

Pendant longtemps, elle a été la légumineuse la plus répandue dans les cuisines des anciens de Saint-Flour. Elle a disparu des décennies avant d'être sauvée par un groupe de producteurs passionnés. Produite sans aucun traitement, la lentille blonde de Saint-Flour bénéficie de tous les nutriments offerts par les terres basaltiques du Cantal.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- La lentille blonde de Saint-Flour est cultivée sur un plateau volcanique entre 800 et 1000 m d'altitude. Seules des coccinelles aident à la lutte contre les pucerons.
- Cultivée en région de montagne, la lentille blonde ne nécessite aucune irrigation ni fertilisation du sol.
- Elle est récoltée mûre et sèche sur pied, évitant ainsi tout système de séchage non naturel.
- Elle ne subit aucun traitement post-récolte.
- Le conditionnement de ce produit est réalisé par l'ESAT de Saint-Flour qui aide à l'insertion des personnes handicapées.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Le climat estival de Saint-Flour offre à cette lentille un ensoleillement important, de faibles précipitations et un vent sec. Ce terroir permet d'obtenir une lentille de petit calibre aux arômes de noisette et de châtaigne.
- Ne subissant aucun traitement avant ou après récolte, la lentille blonde de Saint-Flour a su conserver le goût authentique de la lentille : douce sucrée et non farineuse.

LENTILLES BLONDES DE SAINT-FOUR

Sac de 5 kg

Colis de 3

Code : 301169

LE RIZ BIO DU NORD DE L'INDE

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

KADAM SINGH

INDE Betalghat



Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

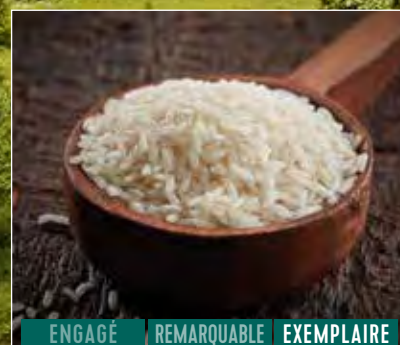


**RIZ BASMATI BLANC BIO
DU NORD DE L'INDE**

Sac de 5 kg
Code : 301401



#EGalim



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



**RIZ LONG GRAIN BLANC BIO
DU NORD DE L'INDE**

Sac de 5 kg
Code : 301402



#EGalim



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



**RIZ LONG GRAIN ÉTUVÉ BIO
DU NORD DE L'INDE**

Sac de 5 kg
Code : 301403



#EGalim

LES QUALITÉS

Ce riz certifié bio provient des terres fertiles situées au pied de l'Himalaya. Il est cultivé là bas, à la main, depuis des générations, principalement par des familles de petits paysans. Afin de préserver le sol et la qualité de l'eau, elles privilégient des méthodes de cultures biologiques, car ce sont le sol et l'eau qui donnent au riz tout son goût.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Riz certifié Agriculture biologique
- Pour lutter contre les parasites, les paysans utilisent des préparations naturelles qu'ils élaborent eux-mêmes.
- Les plants de riz sont repiqués individuellement en les plaçant à une distance suffisamment grande les uns des autres et les champs sont irrigués de façon ciblée. Les plantes développent ainsi des racines plus vigoureuses et le sol devient plus dense, permettant d'économiser de l'eau, de limiter les maladies et de réduire les attaques parasitaires.
- La certification Fairtrade garantit que les cultivateurs bénéficient de conditions commerciales plus justes.

RIZ CARNAROLI DE RONCOFERRARO D'ITALIE

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

BENEDETTA TOVO

ITALIE, Mantoue



« L'ENVIRONNEMENT EST IDÉAL, NOUS PLANTONS LES MEILLEURES SEMENCES, ET LAISSONS POUSSER LE PLUS NATURELLEMENT POSSIBLE »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



RIZ CARNAROLI CLASSICO SEMI BLANCHI
DE RONCOFERRARO D'ITALIE

Sachet de 1 kg
Colis de 8 - Code : 301699

LA RENCONTRE

MI-SEPTEMBRE. ITALIE DU NORD. C'EST BIENTÔT LE TEMPS DE LA RÉCOLTE, DANS LA PETITE VILLE LOMBARDE DE RONCOFERRARO, SITUÉE ENTRE MANTOUE ET VÉRONE.

Benedetta, Sylvia et Maria-Victoria empruntent le petit chemin qui longe les rizières que les canaux irriguent. Les plans de riz, les pieds dans l'eau colorée de mousse, frémissent doucement. Leurs tiges se déploient au-dessus de l'eau en cinq à dix branches achevées en faisceaux de grappes vertes, tirant sur le roux à mesure que le grain mûrit. Benedetta a 33 ans. Elle a étudié en France, travaillé dans la mode à Londres. C'est elle qui, la première, a pris conscience du trésor que cultivait son père, Paulo. En 2017 elle l'a rejoint pour donner à ce riz succulent tout le rayonnement qu'il mérite, ce riz Carnaroli, surnommé "roi des riz".

Rapidement, ses quatre sœurs rejoignent Benedetta dans ce projet. Elles font déguster le riz à de grands chefs, mettent en place des pratiques durables, veulent un riz "vert", qui unisse les fruits de l'expérience de leur père à l'avantage des pratiques modernes.

Le résultat de cette belle énergie familiale ? Un riz fleurant bon la céréale, peu épais, aux grains d'une parfaite uniformité, permettant à l'amidon de s'échapper peu à peu, garantie d'un plat naturellement crémeux. Le grain, cueilli à parfait mûrissement, est solide, et sa maturation une année durant, après un séchage doux, permet une parfaite maîtrise de la cuisson. « Nous avons décidé de produire "le meilleur riz d'Italie", lance Benedetta dans un sourire radieux. "Ou du monde !" »



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

C'est l'histoire de 5 jeunes femmes qui ont combiné 40 années d'expérience de leur père avec leur volonté d'innover dans le secteur traditionnel du riz. Le seul riz Carnaroli Micronatural®, le premier à être cultivé selon les principes de l'agriculture de précision. Un riz de nos terres qui bénéficie des biotechnologies développées au Japon. Un aliment du monde. Elles renouvellent l'ancienne culture du riz et l'intègrent dans l'avenir de l'agriculture durable.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Traitement du riz par un produit naturel japonais, qui rend le riz plus fort face aux maladies, et permet de réduire considérablement l'utilisation des pesticides.
- Cartographie du sol avec des technologies de précision, qui permet d'optimiser le semis des graines et la fertilisation.
- Utilisation de gaz naturel pour sécher le riz (pas de traces d'hydrocarbures)

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Le riz est très homogène grâce à une sélection faite avec des machines optiques très avancées. Les grains sont légèrement plus grands et consistants (par rapport au standard) grâce au sol spécifique de cette région et à leur technique de culture unique.

- Le riz semi-blanchi est de couleur blanc ivoire. Le goût est légèrement sucré et constitue une excellente base pour rehausser le goût de tout ingrédient.

LE RIZ BIO DE CAMARGUE



LA RENCONTRE

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

CORINNE MÉGIAS

GARD Saint-Gilles



« MA QUÊTE DE SENS, C'EST DE PROTÉGER MA TERRE. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



DANS LES TERRES JUSQU'AU MAS NEUF DE LA MOTTE, À QUELQUES KILOMÈTRES DE SAINT-GILLES. LE SOLEIL ILLUMINE LES RIZIÈRES DE CETTE PETITE CAMARGUE GARDOISE. NOUS SOMMES ICI POUR DÉCOUVRIR L'UNE DES SPÉCIALITÉS RÉGIONALES, LE RIZ CAMARGUAIS. MAIS ÉTRANGÈMENT, LA PREMIÈRE VISITE QUE NOUS OFFRE CORINNE MÉGIAS EST CELLE DE SA GRANGE OÙ BATIFOLENT « SES BÉBÉS », DES CANES MULARDES DE QUELQUES SEMAINES, QUI SONT ICI AVANT TOUT POUR L'AIDER À DÉSHERBER SES RIZIÈRES DE MANIÈRE NATURELLE.

Un pacte vertueux entre l'humain, l'animal et le végétal, directement inspiré de techniques asiatiques séculaires. « C'est une idée du Japon, là bas comme en Chine, c'est une méthode très ancienne. Puis elle a été théorisée, rationalisée et remise au goût du jour par l'agriculteur Takao Furuno, le pionnier du riz bio au Japon dans les années 90. Évidemment nous n'avons ni le même riz, ni les mêmes espèces animales alors il a fallu observer, chercher, s'adapter. »

Depuis quelques années, la bio s'implante en Camargue pour compenser la très grande utilisation des produits phytosanitaires. Pour le riz bio comme pour le conventionnel, ici, les fléaux ce sont les panisses et triangles, ces mauvaises herbes qui ravagent les cultures. C'est là que le canard trouve toute son utilité. Pour une raison que Corinne explique simplement : « L'animal n'a pas le bec fin. Ces herbes ont une odeur nauséabonde dont les canards raffolent. Ils les mangent sans toucher aux plants de riz qui eux sont chargés de silice avec des feuilles rêches peu appétissantes. »

Les deux variétés de riz camarguais ont pour spécificité d'être particulièrement adaptées au territoire car elles supportent les grandes variations de température. Traditionnellement le semis a lieu de la fin avril à la mi-mai. Sauf chez notre éleveuse de canards qui elle commence justement par inonder les terres à ce moment-là afin de faire pousser les mauvaises herbes. C'est la technique de faux-semis. Elle écoule ensuite les rizières à la mi-mai et patiente jusqu'à l'assèchement complet. De là, elle va détruire les indésirables avec une machine qu'elle a spécialement fait venir de Corée, puis sème le riz avec un semoir à blé, à cinq centimètres de profondeur, et à sec pour ne pas risquer de voir revenir les adventices. Cette herbe coupée va alors nourrir la terre. En parallèle, le même mois, elle va élever de jeunes canetons de deux jours dans sa grange. Ce n'est qu'au stade du tallage, lorsque le riz est assez solide pour résister au piétinement, qu'elle introduira ses petits travailleurs. En se déplaçant en file indienne le long des lignes, leur impact est considérable. En troublant l'eau, les palmipèdes vont ainsi empêcher la germination des panisses entre les plants de riz verticaux, ils vont s'attaquer aux insectes prédateurs en les consommant et en parallèle leurs déjections vont stimuler la terre et la pousse du riz.

« Ma quête de sens, c'est de protéger ma terre. [...] Mon travail est de produire sans jamais contraindre la nature, je dois simplement trouver comment m'organiser pour que chacun des quatre éléments apporte ses nutriments ». Son rôle : observer chaque jour la biodiversité, tester récolte après récolte de nouvelles méthodes pour optimiser les actions des éléments les uns sur les autres afin de produire un riz naturel d'exception.

LES QUALITÉS



À Saint Gilles, en plein cœur de la Camargue, Corinne Mégias produit du riz bio grâce à d'étonnants canards jardiniers. Une technique japonaise inédite en Europe : le riz est semé en ligne ce qui permet aux canards de circuler dans les rizières et d'avaler les mauvaises herbes, fléau des rizières, sans toucher au riz dont les fibres blessent leur gosier.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Culture certifiée Agriculture Biologique.
- Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé : la lutte contre les mauvaises herbes se fait par désherbage mécanique et surtout, grâce aux canards lâchés dans les rizières qui se nourrissent des mauvaises herbes.
- La fertilisation se fait grâce à la rotation des cultures avec des légumineuses qui constituent des engrais naturels.
- Aucun traitement post-récolte.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Riz certifié bio qui ne subit aucun traitement. La qualité supérieure de ce riz est principalement liée à une méthode japonaise ancestrale qui consiste à libérer les cannetons en période estivale dans les rizières. Les canards qui se nourrissent d'insectes et de mauvaises herbes contribuent à l'alimentation des planctons nécessaires à la survie des poissons et alimentent les plantes azotées qui permettent une meilleure croissance du riz.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

#EGalim



RIZ ROUGE COMPLET DE CAMARGUE BIO ET IGP
Sachet de 1 kg
Colis de 8
Code : 301982



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

#EGalim



RIZ LONG SEMI COMPLET DE CAMARGUE BIO ET IGP
Sachet de 1 kg
Colis de 8
Code : 301981



LE POTIRON ET LE POTIMARRON DE SOLOGNE

PRODUIT
DE SAISON
DE SEPTEMBRE
À DÉCEMBRE

LES QUALITÉS

Depuis 2 générations, la famille Bourdillon cultive les cucurbitacées dans le respect de l'environnement, avec passion et dans le plus grand respect de la nature.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Désherbage mécanique ou manuel grâce au binage pour éviter les traitements herbicides.
- Pas d'utilisation d'insecticides quand le climat le permet pour protéger les coccinelles qui aident à lutter contre les pucerons.
- Aucun traitement post récolte.
- Culture nécessitant une très faible irrigation car plante peu gourmande en eau.
- Mûrissement et séchage naturels à température ambiante dans le champ pendant une dizaine de jours.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Saveur douce et sucrée avec une chair épaisse de qualité gustative exceptionnelle.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

8 POTIRON DE SOLOGNE

Pièce de 3,5 à 4,5 kg
Code : 301171

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Chair au bon goût de châtaigne, de couleur rouge / orangée très savoureuse avec une haute teneur en carotène.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

8 POTIMARRON DE SOLOGNE

Pièce de 1 à 1,5 kg.
Colis de 5
Code : 301172

LA RENCONTRE

NOUS ARRIVONS À SOINGS-EN-SOLOGNE, AU LIEU-DIT LA NOUE. JEAN-LUC BOURDILLON ET SON FILS SÉBASTIEN SONT DÉJÀ SUR LE PONT. LE PRINTEMPS ET L'AUTOMNE SONT EN EFFET LES DEUX PLUS GROSSES SAISONS DE TRAVAIL POUR CES PRODUCTEURS DE MUGUETS ET DE CUCURBITACÉES.

« Avec mon nouvel associé, on s'est lancés en 2000 dans la production de coloquintes et de citrouilles pour la décoration. Et petit à petit, on a aussi produit des courges pour l'alimentation avec notamment le potiron et le potimarron. » Le pari était gagnant puisqu'avec le retour en grâce des cucurbitacées au menu des consommateurs, la demande est là.

Direction les champs. Ici, les potirons ont déjà été coupés et finissent de mûrir et de sécher dans le champ. Alignés sur la tranche. A même ce sol sableux, caractéristique du terroir solognot. « Cette particularité a de tout temps été mise à profit pour la culture des légumes. Dans le sable, les légumes poussent plus droits, ils sont plus faciles à arracher et c'est surtout plus propre, ça ne tâche pas les légumes », précise Jean-Luc. Les potirons plantés ici sont de la variété des Ventoux, Musquée de Provence ou Mini musquée. Ils sont ronds, aplatis et cannelés.

Dans le champ d'à côté, c'est le rouge brique des potimarrons uchiki kuri qui éclate sous les rayons du soleil. Ils ont la forme d'une toupie et sont bien plus petits que leurs voisins potirons.

Que ce soit pour les potirons ou les potimarrons, il fait ses propres semis dans ses serres, puis les plante en plein champ. Il faut compter au moins 100 jours de culture pour arriver à maturité. La qualité du produit, pour les Bourdillon, ça passe aussi par le désherbage mécanique ou manuel grâce au binage. Objectif : se passer à terme des épandages de produits phytosanitaires. Sur les cucurbitacées, on a zéro herbicide, on fait un seul passage annuel de fongicide et quand le climat est favorable, on se passe d'insecticide. Ça a été le cas cette année », explique Jean-Luc. « Et bien entendu, zéro traitement après récolte. »

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

JEAN-LUC BOURDILLON

CHER Soings-en-Sologne



« DEPUIS 10 ANS,
ON A DIVISÉ PAR DIX LA
QUANTITÉ DE PRODUITS
QUE NOUS UTILISONS. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



LES LÉGUMES DE BRETAGNE ET DU PAYS DE LOIRE

LES QUALITÉS

Cultivés et transformés en Bretagne, ces légumes sont issus d'une démarche d'agriculture raisonnée et écologique, reconnue par une certification environnementale. La récolte dès maturité permet de produire des aliments de qualité, croquants, goûteux. Le savant processus de surgélation sauvegarde leurs bénéfices naturels et restitue un légume au plus proche du produit sorti du champ.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

Exploitations certifiées Agriconfiance (Certification Environnementale niveau 2)

Engagement dans une démarche de réduction des produits phytosanitaires :

- Liste des produits phytosanitaires utilisée plus restrictive que la réglementation
- Désherbage mécanique
- Utilisation de bio-stimulants et de bio-fongicides
- Utilisation de variétés naturellement résistantes
- Suivi rigoureux des traitements appliqués
- Recherche continue d'innovations technologiques pour réduire les intrants
- Absence de traitement post-récolte

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

100% cultivés et transformés en Bretagne. La Bretagne est un bassin historique pour cultiver les légumes. Des légumes responsables et de qualité cultivés par une coopérative engagée.



ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

GILLES LE MEUR

MORBIHAN Cleguerec



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



**HARICOTS VERTS TRÈS FINS,
CUITS ET SURGELÉS DE BRETAGNE**

#EGalim
Sachet de 2.5 kg
Code : 301688



**CHOU FLEUR EN FLEURETTES
CUITS ET SURGELÉS DE BRETAGNE**

#EGalim
Sachet de 2.5 kg
Code : 301689



**BROCOLIS
CUITS ET SURGELÉS DE BRETAGNE**

#EGalim
Sachet de 2.5 kg
Code : 301690



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE



**CAROTTES EN RONDELLES
CUITES ET SURGELÉES DE BRETAGNE**

#EGalim
Sachet de 2.5 kg
Code : 301691



**PETITS POIS TRÈS FINS
CUITES ET SURGELÉS DE BRETAGNE**

#EGalim
Sachet de 2.5 kg
Code : 301692



**EPINARDS EN BRANCHES
CUITES ET SURGELÉS DE BRETAGNE**

#EGalim
Sachet de 2.5 kg
Code : 301693

LES POMMES DE TERRE DE L'ESSONNE

PRODUIT DE SAISON
DE SEPTEMBRE
À MARS

LES QUALITÉS

Depuis trois générations, la ferme familiale Pauwels située à Tigery en Ile-de-France cultive et conditionne des pommes de terre en alliant qualité et respect de l'environnement. Les fertiles terres limono argileuses du bassin parisien donnent à ces pommes de terre grenaille leur goût délicat et leur peau dorée.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Exploitation certifiée Global G.A.P (Good Agricultural Practice) et H.V.E (Haute Valeur Environnementale).
- Les traitements phytosanitaires sont raisonnés grâce au travail du sol notamment (battage des plants) et à l'utilisation d'outils techniques modernes (tracteur équipé de GPS pour cibler les passages). Ils sont appliqués de nuit pour protéger les abeilles.
- Concernant la fertilisation, de la moutarde et du trèfle sont semés entre 2 cultures jusqu'au labour pour jouer le rôle d'engrais « vert » en enrichissant le sol en azote et humus.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- 2 variétés (Allians et Charlotte) qui permettent de tenir toute la saison.
- Variétés à chair ferme avec une bonne tenue à la cuisson et une bonne conservation au stockage.
- Un petit calibre qui varie de 28 à 35 mm pour une cuisson rapide.

LA RENCONTRE

NOTRE PÉRIPLE NOUS MÈNE EN LISIÈRE DE LA FORÊT DE SÉNART, OÙ S'ÉTENDENT LES PLANTATIONS DE POMMES DE TERRE GRENAILLE DE LA FERME PAUWELS.

Modestes agriculteurs en Belgique, Pierrette et Firmin choisissent de s'installer en France. L'important pour Firmin est de produire proche de ses consommateurs, il a très tôt pour ambition de vendre lui-même ses produits. Travailleur acharné, il est l'un des premiers de la région à comprendre l'intérêt de ces villes nouvelles.

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

NICOLAS PAUWELS

ESSONNE Tigery



« NOTRE FERME C'EST NOUS, ELLE DOIT ÊTRE À NOTRE IMAGE, ON VEUT EN ÊTRE FIER. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



Sacs en toile de jute sur l'épaule, après de longues journées dans les champs, le couple vogue de porte en porte à la nuit tombée pour livrer ses clients.

Deux générations plus tard, les marmites de pommes de terre de Pierrette fument toujours et aujourd'hui c'est son petit-fils Nicolas qui a repris les rênes de l'exploitation. Dès son plus jeune âge, il est placé par son père sur tous les postes.

Son diplôme d'école de commerce en poche, Nicolas a pris le relais de Patrick son papa. Pour le jeune homme, l'idée n'est pas de produire plus mais de produire toujours mieux.

Il a revu tout le matériel de la ferme, investissant dans l'équipement le plus précis et moderne possible. Il rebute les pommes de terre à la main, un travail très long et fastidieux qui aère les sols et accélère la production.

« Notre ferme c'est nous, elle doit être à notre image, on veut en être fier. La façon dont on mène une ferme c'est la façon dont on vit. C'est très personnel ».



POMMES DE TERRE
À FRITES
DE L'ESSONNE
Sac de 10 kg
Code : 301686



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

#EGalim



POMMES DE TERRE
GRENAILLE DE L'ESSONNE
Calibre 28 / 35 mm
Colis de 5 kg
Code : 300940

LE SAFRAN DE PROVENCE

LA RENCONTRE

NOUS SOMMES EN HAUTE-PROVENCE, SUR LES COLLINES DU LUBERON, À MI-CHEMIN ENTRE LA PROVENCE ET LE MASSIF ALPIN.

« Bienvenue au Mas des gorges à Saint-Maime », nous indique notre hôte, Daniel Vaslin. « Chez nous, le soleil arrive plus tard qu'ailleurs, et c'est tant mieux puisque c'est à l'aube que doit se faire la cueillette des fleurs de safran. » Daniel nous guide vers sa safraneraie.

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

DANIEL VASLIN

HAUTE-PROVENCE Saint-Maime



« NOUS APPORTONS UN SOIN TOUT PARTICULIER AU SÉCHAGE, C'EST LA PHASE OÙ LE STIGMATE DEVIENT SAFRAN. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



Les fleurs de *crocus sativus*, encore fermées, laissent apparaître les stigmates rouges dont on fera le safran. Ces fleurs sont éphémères. Elles ne se récoltent que le jour de l'éclosion. Daniel s'agenouille et commence la cueillette. Fastidieux exercice puisqu'il lui faut une heure pour cueillir 1000 fleurs et 3 heures pour les trier ! Et quand on sait qu'il faut entre 150 et 200 fleurs pour faire un gramme de safran...

De la passion il en faut pour passer des heures à ramasser cet « or rouge » et trier ces fleurs jusqu'à la nuit, à désherber ces sols à la main pendant l'été, à trier, nettoyer et replanter ces bulbes tous les trois ans.

« C'est lors d'un voyage en Toscane que je suis tombé sous le charme du safran. Vous savez, le safran, on y vient par curiosité mais on y reste par passion. » Le safran a une vie atypique : « Il est en végétation inversée, il hiberne l'été et fleurit à l'automne avant de mettre des feuilles tout l'hiver. » En milieu de matinée, les premiers rayons du soleil atteignent les fleurs. Nous assistons à une métamorphose, une explosion de couleurs et de senteurs. En un instant, les bandes de safran virent du vert au violet vif. Les pétales s'ouvrent et laissent apparaître ces fameux stigmates rouge écarlate. « Nous apportons un soin tout particulier au séchage, c'est la phase critique où le stigmate devient du safran. Notre safran est millésimé, classé dans la meilleure des catégories et certifié par une norme ISO3632-1. Notre safran est un produit de savoir-faire. » C'est alors que Chantal, son épouse, nous rejoint : « C'est une épice que l'on connaît bien dans le Sud de la France parce qu'elle est traditionnellement utilisée pour la bouillabaisse, la rouille ou les paellas mais on peut également faire des gâteaux, des risottos, des meringues, de la glace, ou encore mon préféré : un confit d'oignon safrané pour accompagner le foie gras ! Mais attention, il y a un secret : toujours faire infuser le safran avant de le cuisiner, dans de l'eau, du lait ou de la crème pour dévoiler toute la palette d'arôme de cette épice car le safran a besoin de temps pour développer la subtilité de ses saveurs. »

LES QUALITÉS

Safran cultivé en Provence par l'association des safraniers de Provence dans un terroir d'excellence, sans arrosage artificiel et sans engrais chimique. Les safraniers de Provence récoltent et émondent à la main les fleurs de safran pour y récupérer le pistil.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Arrosage naturel.
- Utilisation de moyens de protection mécaniques comme le désherbage à la main ou encore la pose de pièges pour lutter contre les ravageurs.
- Par ailleurs, cette culture permet de revaloriser des terres laissées en friches et de redynamiser l'économie locale.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Ce safran est obtenu à partir du *crocus Sativus* d'origine Provence. Chaque fleur contient 3 stigmates qui, une fois séchés avec soin le jour de la récolte se transforment en safran millésimé.
- Sa couleur rouge sombre et ses saveurs teintées de fines touches d'amertume constituent les caractéristiques uniques du safran.



SAFRAN DE PROVENCE EN PISTIL

Tube de 2 g

Code : 300999

LE SEL DE BATZ-SUR-MER

LA RENCONTRE

BATZ-SUR-MER, LA CAPITALE DE L'ACTIVITÉ SALICOLE, AUX PORTES DE GUÉRANDE. SUR CETTE PRESQU'ÎLE LES PALUDIERS SONT AU TRAVAIL. ILS MANIENT LA LOUSSE ET LE LAS AVEC LESQUELS ILS AFFLEURENT LA SURFACE DE L'EAU POUR EN RECUEILLIR LA FLEUR ET CARESSENT L'ARGILE POUR FAIRE ROULER LE GROS SEL.

Cédric Pennarun est notre guide à travers les salines. « Le sel est un acteur historique de la région. Ce sont les moines de l'Abbaye de Landevennec qui se sont installés sur la presqu'île. Ils sont d'ailleurs à l'origine des tracés des salines. Notre méthode de production aujourd'hui est identique, seuls les matériaux des outils ont changé. »

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

CEDRIC PENNARUN

LOIRE ATLANTIQUE Batz-sur-Mer



« LES SELS SONT ÉGOUTTÉS DURANT 9 MOIS AFIN DE CONSERVER LES BONS NUTRIMENTS ESSENTIELS À LA SANTÉ. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



« Nous avons l'IGP sur la production et nous avons choisi de rester indépendants et de rendre à Batz-sur-Mer ses lettres de noblesse de capitale historique de la production de l'activité salicole : nous avons créé notre Grand Cru de Batz. »

Le projet démarre en 2014, sans machine et avec la nature pour seule patronne.

La préparation des salines commence avec le remplissage des bassins. La récolte ne peut se faire qu'en été et par temps clair. Au lever du soleil, le gros sel se dépose sur l'argile au fond du bassin. Par ses gestes ancestraux, le paludier pousse l'eau à l'aide de son las. De petites vaguelettes se forment entraînant ainsi le gros sel vers la ladure. Un exercice qui est réalisé au petit matin pour que les sédiments aient le temps de reposer et la fleur de cristalliser dans l'eau la plus pure.

Après la récolte, les millésimes bénéficient d'un traitement exceptionnel. Quand certains séchent leurs sels dans des fours ou des souffleries à hautes températures et détruisent au passage tous les bons nutriments naturels, les sels de Cédric sont égouttés dans une salorge traditionnelle neuf mois durant afin d'en réduire l'humidité tout en conservant son iode, son calcium, son magnésium et tous les autres bons nutriments essentiels pour la santé. Une fois l'humidité réduite, le sel est trié manuellement.

#EGalim



FLEUR DE SEL DE GUÉRANDE IGP
Pot de 850 g
Colis de 6
Code : 301511



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

GROS SEL GRIS DE BATZ-SUR-MER
Pot de 800 g
Colis de 6
Code : 301194



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

La famille Binet qui récolte ce sel est implantée à Batz-sur-Mer depuis 1660 et la manière de faire n'a que très peu changé...

Des sels entièrement naturels, produits et récoltés artisanalement et séchés par les vents et le soleil.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Ce sel cristallise naturellement au cœur des marais salants de Batz-sur-Mer.
- Il est récolté grâce à une méthode artisanale manuelle et douce, respectueuse de l'écosystème environnant.
- Aucun traitement ni additif ne lui est appliqué, l'égouttage se fait naturellement dans des salorges.
- Le conditionnement et réalisé par un ESAT qui aide à l'insertion des personnes handicapées.
- Les marais salants de Batz-sur-Mer accueillent une faune (oiseaux) et une flore (salicornes, plantes halophiles) remarquables. Ils sont ainsi protégés en étant intégrés au réseau Européen Natura 2000.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Sels 100% artisanaux qui ne sont ni mélangés, ni broyés ce qui permet de garantir une totale traçabilité de la production et de conserver tous les bienfaits qu'ils renferment dans leur humidité comme l'iode et les oligo-éléments.
- Les sels sont produits en fonction des conditions climatiques, température et vents ce qui permet d'obtenir différentes granulométries de fleur de sel sans avoir besoin de le tamiser.
- Pour réduire le degré d'hygrométrie des sels, tout en conservant leurs bienfaits et en maintenant leurs qualités, le sel subit un processus d'égouttage naturel de plusieurs mois, ce qui permet de produire une fleur de sel et un gros sel gris exceptionnels.

LES ŒUFS PLEIN AIR FERMIERS DU MAINE LABEL ROUGE

ZOOM SUR UNE DE NOS PRODUCTRICES

VALÉRIE DELAUNAY

MAYENNE Lassay-les-Châteaux



« C'EST MON MOMENT PRÉFÉRÉ ! C'EST VRAIMENT UN PLAISIR, ON RÉCOLTE LE FRUIT DE NOTRE TRAVAIL. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

NOUS NOUS RETROUVONS DANS LE NORD MAYENNE, EN BORDURE DU PARC NATUREL RÉGIONAL DE NORMANDIE, DANS L'ANCIENNE PROVINCE DU MAINE.

Valérie Delaunay pousse la porte de son poulailler pour son premier tour du matin. Il est 7H30. « Ce moment-là est le plus important de la journée pour moi. Je fais tout le tour, m'assure qu'elles ont bien eu leur premier repas de 6H30 et qu'elles sont bien en train de pondre. »

Après sa première tournée de vérification, Valérie peut commencer le ramassage des œufs pondus le matin même. Le ramassage se fait exclusivement à la main. « C'est mon moment préféré ! C'est vraiment un plaisir, on récolte le fruit de notre travail. En plus les œufs sont encore tout chauds, c'est agréable. »

En milieu de matinée, les œufs sont presque tous ramassés, les poules ont presque toutes pondu. Un dernier coup d'œil dans le poulailler. Les poules se dressent sur leurs perchoirs ou se pressent près des portes. Elles le sentent, c'est l'heure de sortir. Valérie ouvre la porte à ses « cocottes » et se poste à la sortie pour observer leur comportement.

« Ça me permet de contrôler leur bien-être. » Les voilà qui s'avancent vers l'herbe verte des 5 ha de parc qu'elles vont passer la journée à arpenter et à fouiller pour en dévorer les vers de terre, les insectes et l'herbe qui y pousse au naturel sans traitement. Le parc est parsemé d'arbres en devenir que Valérie et Julien, son conjoint, ont plantés ces deux dernières années, de quoi assurer de l'ombre aux poules, un abri en cas de pluie et soutenir la biodiversité.

Les poules vont ainsi gambader librement tout le reste de la journée. Un nouveau repas à base de céréales 100% françaises et sans OGM leur sera donné dans l'après-midi. Les poules sont libres d'entrer et sortir jusqu'à la tombée du jour.

Dernière tâche de la journée pour Valérie : « Attendre que le soleil se couche sur la campagne du Maine pour pouvoir fermer les portes du poulailler et mettre mes cocottes à l'abri du renard pour la nuit. »

LES QUALITÉS

Les œufs plein air Label Rouge sont issus d'un élevage fermier au savoir-faire régional. L'ancrage local et le label sont un gage de qualité et de fraîcheur pour ces œufs qui sont collectés au moins 2 fois par jour.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Elevages certifiés Label Rouge fermiers.
- Traçabilité au producteur – Poules nées et élevées en France.
- Densité d'élevage ≤ 9 poules/m² (contre 13 poules/m² en standard), avec litière paillée, nids et perchoirs, et un éclairage naturel.
- Respect du rythme biologique des volailles sans lumière forcée.
- Accès au plein air et parcours herbeux avec aménagement naturel.
- Alimentation : 100% minéraux, végétaux, vitamines dont 60% céréales – sans colorant de synthèse, sans OGM.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Elevées en nombre restreint, les poules fermières évoluent en extérieur, conformément à leur mode d'élevage en plein air, et ont accès à un parcours naturel.
- Cette qualité de vie leur procure des conditions idéales pour pondre des œufs d'une grande qualité.



ENGAGÉ | REMARQUABLE | EXEMPLAIRE

① ŒUFS PLEIN AIR FERMIERS DU MAINE LABEL ROUGE CATÉGORIE 1

Calibre moyen

Boîte de 12 x 8 - Code : 301573

Colis de 90 - Code : 301574

Colis de 180 - Code : 301575

#EGalim



YAOURTS BIO DE LA VALLÉE DE CHEVREUSE

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

AUDREY BOUROLLEAU

YVELINES, Vallée de Chevreuse



« L'ÉLEVAGE A ÉTÉ
CONSTRUIT POUR ESSAYER
DE RÉPONDRE AU MIEUX
À NOS VALEURS »

Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

6 HEURES ONT SONNÉ ET PERSONNE NE S'AGITE ENCORE SUR LA FERME DES GODETS. ICI, ON LAISSE AU SOLEIL LE TEMPS DE SE LEVER LE PREMIER. QUESTION DE POLITESSE ! DE BIEN-ÊTRE, AUSSI ! POURQUOI SE MOUVOIR DÈS L'AUBRE LORSQU'ON PEUT JOUIR DE LA JOIE DE CONDUIRE SES ENFANTS À L'ÉCOLE AVANT DE DÉBUTER SA JOURNÉE DE TRAVAIL ?

Et si le métier d'agriculteur permettait une vie sereine, avec des horaires raisonnables, un revenu correct et une démarche de durabilité ?

Tel est le pari d'Audrey Bourolleau, la fondatrice du Campus Agricole HECTAR et de la Laiterie pilote des Godets : former de nouveaux acteurs de l'agriculture, avec un projet socialement juste, écologiquement durable, et économiquement viable.

L'édifice réunit bâtiment d'accueil, laiterie et salle de traite. Les prairies en sont les étables, et les ruminantes ne gagnent le corps de ferme qu'une fois par jour pour la seule traite quotidienne.

Un allègement des contraintes en cohérence avec l'équilibre de vie voulu par HECTAR. Le lait sera recueilli et filera dans la pièce voisine, la laiterie, pour finir sa route à l'état de yaourt. L'opération se sera déroulée sur quelques centaines de mètres, un circuit court en temps comme en parcours, de l'herbe au pis et du pis au pot.

Le lait est d'une belle couleur ivoire, légèrement coloré par le bêta-carotène issu de l'herbe de ces grasses prairies. Après une pasteurisation très courte, le lait est baissé en température. Il reçoit alors les ferments, éveillés par un brassage de 20 minutes. Ils donneront au yaourt sa douceur et sa fermeté.

Si le processus semble simple, la recette des yaourts a fait l'objet d'un long processus de recherche, réalisé avec le responsable culinaire de Transgourmet. "C'est vraiment une démarche de cuisinier. Il est très simple de fabriquer un yaourt, mais très compliqué d'en obtenir un bon « explique Laiterie le fromager.

La laiterie pilote des Godets s'inscrit au cœur d'un campus agricole de 600 hectares proposant formation de jeunes agriculteurs, sensibilisation aux grands enjeux de l'alimentation, accélération de start up... le tout dans un immense souci de cohérence.

LES QUALITÉS



Ces yaourts Bio sont tout d'abord gourmands grâce à leur texture onctueuse.

Le lait n'est pas homogénéisé ce qui apporte une petite couche de crème en surface avec un goût beurré. Les coulis apportent un côté plaisir avec des parfums pour tous les goûts : fraise, citron et pêche.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- La création du pot a été pensée dans une démarche d'éco-conception, en utilisant le polypropylène, un matériau recyclable à 100% dans les filières existantes.
- Elevage en pâturage tournant dynamique préservant le sol.
- Pâturage en plein air toute l'année.
- Bien-être animal.
- Plantation de haies et agroforesterie.
- Amélioration des conditions de travail à la ferme.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- En mangeant ces yaourts, nous contribuons à la remise en route d'un élevage et d'une laiterie qui avaient été arrêtées dans les années 80.
- Cette activité de production et transformation laitière font vivre 5 personnes qui travaillent dans les meilleures conditions possibles en ne travaillant qu'un week end sur 3.
- Le bien être animal et l'écologie font partie des priorités de la ferme, car les équipes travaillent chaque jour à optimiser les conditions de vie des vaches, qui sont nourries exclusivement à l'herbe et vivent en plein air toute l'année.
- Agriculture Biologique et une agriculture régénératrice : élevage à l'herbe et système de pâturage tournant dynamique.
- Pour remettre en route cet élevage, 60 hectares de prairie ont été réimplantés. C'est d'ailleurs cette herbe qui permet la régénération des sols ainsi que l'absorption de CO² dans ceux-ci.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

#EGalim



④ YAOURTS PANACHÉ BIO

6 natures, 6 fraises,
6 pêches, 6 citron
Pot de 125 g
Colis de 24
Code : 301885



ENGAGÉ

REMARQUABLE

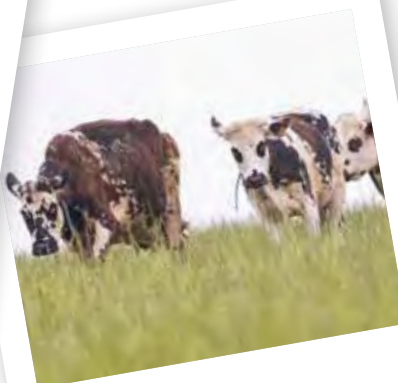
EXEMPLAIRE

#EGalim



④ YAOURT NATURE FERMIER BIO DE VALLÉE DE CHEVREUSE

Pot de 125g
Colis de 24
Code : 302124



LAIT ÉQUITABLE DE LA VALLEE DE LA LOIRE ET DE SES AFFLUENTS

LA RENCONTRE

BIENVENUE À BEAUPRÉAU EN MAUGES

Il est 5h40, les bêtes gagnent l'aire d'attente qui mène au Roto, la plateforme de traite. Vincent, le responsable du bétail, est posté au début. Armé d'une lavette sèche, il nettoie le pis de la vache. « Le pis, c'est le lien entre le lait et le consommateur. On n'y met aucun produit ! » Ensuite commence la traite. Les vaches sont en majorité de race Prim'Holstein, l'une des meilleures productrices.

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

VALENTIN PELÉ

MAINE ET LOIRE Jallais



« DES VACHES DEHORS,
IL N'Y A RIEN DE MIEUX !
ELLES SE SENTENT BIEN,
À L'AIR LIBRE. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



Après la traite matinale, chacune à son rythme, les vaches retournent aux logettes pour manger, boire, se coucher, en attendant la traite du soir. Elles vivent en stabulation libre. « Au printemps, explique Valentin, elles sortent toutes seules. Mais comme nous, quand il pleut ou fait trop chaud, elles préfèrent rester à l'intérieur. »

Les quatre patrons se répartissent les responsabilités : deux s'occupent des vaches, les deux autres des cultures qui serviront à les nourrir. Ils sont tous de la même famille. Valentin s'occupe de la nourriture des bêtes, aidé par Fabrice. Eric et Vincent se consacrent au soin

Dans un champ voisin, les génisses amouillantes, qui attendent un veau, sont encore au pâturage. D'autres champs servent aux cultures. Soucieux de donner aux bêtes une alimentation de qualité et de préserver les sols, Valentin et Fabrice appliquent la technique agro-écologique du couvert multi-espèces. À l'heure des plantations, une machine les écrase. Les agriculteurs sèment par-dessus moutarde, tournesol, colza... Le sol des cultures n'est jamais mis à nu, la terre jamais retournée. La biodiversité est entretenue, la terre plus fertile, la qualité de l'eau améliorée, les fongicides limités car grâce au sol, la plante se défend elle-même.

Sur la ferme, un but les unit tous : vivre dans l'équilibre. Cet équilibre ils le doivent à leur souci de vendre leur lait de qualité à un tarif raisonnable, «équitable», qui leur permet de se rémunérer correctement. Cela passe également par la préservation de temps pour chacun, le respect de la nature, garant de la santé des bêtes et de la qualité du lait.

Le souci des bêtes, de la terre, et celui des hommes. Toute une philosophie de vie.

LES QUALITÉS

Ce lait local garantit la juste rémunération des producteurs. Il est collecté auprès d'exploitations engagées dans des démarches respectueuses du bien-être animal et de l'environnement.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Démarche équitable qui garantit la juste rémunération des producteurs.
- Un suivi annuel des exploitations sur le bien-être animal et sur le bien-être de l'éleveur. Un accès garanti des vaches au pâturage quand les conditions le permettent.
- Des exploitations engagées pour une agriculture durable : alimentation des vaches locale et non OGM (<0,9) ; préservation des sols et de la biodiversité ; démarche d'amélioration continue pour limiter l'émission de gaz à effet de serre.
- Label PME+.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Lait onctueux sans être gras, très riche en oméga 3.



8 LAIT DEMI-ÉCRÉMÉ
STÉRILISÉ UHT
Brick de 1 L
Code : 301917

ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LA CRÈME FRAÎCHE BIO DE NORMANDIE



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

FROMAGERIE GILLOT

NORMANDIE Saint-Hilaire-de-Briouze



#EGalim



⑧ CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE

38% M.G. DE NORMANDIE

Seau de 1L x 4

Code : 301672

Cette crème fraîche de Normandie est élaborée à partir d'un lait issu de l'agriculture biologique, collecté dans un rayon de 60 km de la laiterie. La Normandie, avec ses bocages, ses verts pâturages et ses sols favorisent une grande diversité de fourrages. Il en résulte un lait riche en matière grasse. Cette crème est fabriquée dans le plus grand respect de la tradition : ensemencement avec des ferments lactiques minutieusement sélectionnées, maturation lente pour révéler toutes ses saveurs. Épaisse et savoureuse, elle garde une bonne tenue à la cuisson même à forte chaleur.

NOUVEAUTÉS

TOMME DE NORMANDIE

COOPÉRATIVE ISIGNY SAINTÈ-MÈRE

NORMANDIE Chef-du-Pont



Depuis 1909, la Coopérative laitière Normande Isigny Sainte-Mère préserve un savoir-faire authentique pour proposer la Tomme de Normandie à partir d'un lait collecté au cœur du Parc Naturel Régional des Marais du Cotentin et du Bessin.

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, affiné traditionnellement en cave sur planche en bois entre 3 et 5 mois. Le Maître Fromager surveille très attentivement cette Tomme de Normandie afin qu'elle s'affine de façon régulière pour développer une belle croûte naturelle. Son goût fruité, sa texture souple et fondante la rendent accessible à tous les palais.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

⑧ TOMME DE NORMANDIE

Pièce de 1,5 kg

Code : 301978

ST NECTAIRE AOP LAITIER D'AUVERGNE

FROMAGERIE LANOBRE

AUVERGNE Lanobre



Le Saint Nectaire, joyau fromager au lait de vache à pâte pressée non cuite, émerge au cœur du Parc naturel régional des Volcans d'Auvergne. Dans ces contrées, les vaches laitières savourent l'air pur des altitudes dépassant les 700 mètres, se délectant principalement d'une herbe de qualité exceptionnelle. Un séjour de 28 jours minimum en cave confère au fromage son goût subtil et robuste, soulignant ainsi son caractère unique. Le St Nectaire est caractérisé par une teinte ivoire, une texture souple, et des notes crémeuses.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

⑧ ST NECTAIRE AOP LAITIER D'AUVERGNE

Pièce de 1,8 kg

Code : 302292

#EGalim



LES FROMAGES DU PAYS BASQUE

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

PEÏO ETXELEKU

PAYS BASQUE Hélette



« CHEZ NOUS L'INNOVATION RIME AVEC TRADITION. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



LES QUALITÉS

La Fromagerie Agour respecte fidèlement les traditions du terroir tout en alliant la plus grande modernité. Loin des productions standardisées, ce savoir-faire vise un fromage de haute qualité, avec une vigilance de tous les instants pour transformer avec respect un lait exceptionnel.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les brebis pâturent à l'extérieur les 2/3 de l'année.
- Elles se nourrissent d'herbe, de fourrages locaux et de céréales.
- Les brebis peuvent circuler librement dans la bergerie et se reposer sur de la litière paillée.

L'OSSAU-IRATY AOP 12 MOIS

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage AOP au lait de brebis, une couleur ocre et un nez de fleur de montagne. Son affinage lui confère des notes de lait vanillé et une texture fondante.
- Le lait est collecté autour de la laiterie et provient uniquement de races de brebis locales ("manech" tête noire ou rousse).
- Il est affiné 12 mois minimum sur planche de bois.

LA PETITE TOMMETTE DE BREBIS

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage à pâte pressée non cuite au lait de brebis du Pays Basque, avec une croûte sèche et naturelle, sans colorant ni conservateur, affiné pendant 2 mois en cave.
- Pâte souple et onctueuse, goût typé.
- Producteurs de lait de brebis sélectionnés uniquement au Pays Basque.

LE BREUILH DE BREBIS DU PAYS BASQUE

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage frais issu du petit lait de brebis, à la pâte blanche et à la texture granuleuse.
- D'origine très ancienne, ce fromage frais est fabriqué artisanalement. À l'époque les fermiers le dégustaient sucré additionné de café fort et d'Armagnac.
- Producteurs de lait de brebis sélectionnés uniquement au Pays Basque.
- Fabriqué à la fromagerie d'Irati, dans un bâtiment de construction d'avant-garde répondant aux critères de développement durable : chaudière bois intégrée, alimentée avec le bois de la région pour fournir une énergie locale, naturelle et renouvelable.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE



① OSSAU IRATY AOP 12 MOIS

D'AFFINAGE - 35% M.G.

Quart de pièce (1,13 kg environ)

sous vide

Colis de 4

Code : 300952

#E6alim



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

② PETITE TOMMETTE DE BREBIS

DU PAYS BASQUE - 35% M.G.

Pièce de 750 g

Colis de 6

Code : 300996



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

③ BREUILH DE BREBIS DU PAYS BASQUE (BROSSE)

Pot de 500 g

Colis de 6

Code : 300997

LA TOMME DES BAUGES AOP

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

PATRICK PETIT

HAUTE-SAVOIE La Compôte-en-Bauges



Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



TOMME DES BAUGES

AOP DE SAVOIE 31% M.G.

Pièce de 1,4 kg

Colis de 2

Code : 302037



#EGalim

ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

C'est une montagnarde la Tomme des Bauges de la fromagerie de la Compôte ! À l'image des vaches abondances ou tarines qui en fournissent le lait cru, de leurs éleveurs qui passent 7 mois de l'année dans les alpages avec leurs troupeaux, ou encore des fromagers qui portent leur Massif des Bauges dans leur cœur.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les vaches sont au pâturage de mi-mars aux premières neiges.
- Elles se nourrissent exclusivement d'herbe et de foin, avec un complément de céréales sans OGM.
- La traite peut se faire dans le calme des alpages directement dans le pré.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage à pâte pressée non cuite : de 3 à 5 cm pour 20 cm de diamètre.
- Croûte grise et à la chair souple et fondante avec un goût rustique et typique de noisette.
- L'affinage est manuel : les fromages sont frottés et retournés 2 à 3 fois par semaine pendant toute la durée d'affinage qui est de 6 semaines.

L'ABONDANCE AOP RÉSERVE DE FILLINGES

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

JÉRÔME GAL

HAUTE-SAVOIE Fillinges



Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



ABONDANCE AOP

RÉSERVE DE FILLINGES

28% M.G.

200 jours d'affinage

Pièce de 1 / 1,5 kg env.

(1/8^{ème} de meule)

Colis de 2

Code : 300920



#EGalim

ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

Hérité d'une recette ancestrale, l'Abondance de Fillinges est un fromage AOP fabriqué en Haute-Savoie. Élaboré à base de lait cru de vaches montagnardes comme l'abondance qui paissent 7 mois de l'année sur les prairies de Haute-Savoie et sont nourries le reste du temps de foin local et de céréales sans OGM. Il est travaillé avec soin dans une fruitière coopérative à Fillinges.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les vaches sont au pâturage de mi-mars aux premières neiges.
- Elles se nourrissent exclusivement d'herbe et de foin, avec un complément de céréales sans OGM.
- La traite peut se faire dans le calme des alpages directement dans le pré.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- L'abondance réserve est une pâte pressée mi cuite au goût unique. Il est affiné 2 fois plus longtemps qu'un abondance classique (soit 6 mois) ce qui lui permet d'obtenir une pâte souple et fraîche jaune orangée, une croûte ambrée et un goût fruité de noisette incomparable.
- Il bénéficie d'une AOP depuis 1990.

LE REBLOCHON AOP DE SAVOIE

LA RENCONTRE

NOUS CHEMINONS SUR LE PLATEAU DES BORNES. NOUS ARRIVONS DANS LE VILLAGE D'EVIRES, PUIS, NOUS ATTEIGNONS LA MAISON D'ALAIN DELOCHE.

« Depuis 6h, il est à la traite qu'il pratique à l'étable. J'ai une vraie passion pour les montbéliardes. » explique Alain. Mes vaches pâturent à l'extérieur pendant 6 à 7 mois. » Le reste du temps, Alain les nourrit avec du fourrage qu'il produit lui-même. L'alimentation est très encadrée par l'AOP Reblochon de Savoie et garantie sans OGM. »

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

THIERRY GIBAUD

HAUTE SAVOIE Juvigny



« JE SUIS FIER DE PARTICIPER À LA PRODUCTION DE CE PATRIMOINE HAUT-SAVOYARD QU'EST LE REBLOCHON AOP. »

Retrouvez son histoire en flasant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



Direction Juvigny, à 30 kilomètres de là. C'est ici, à la fromagerie Masson, qu'arrive le lait des vaches d'Alain et celui de 75 producteurs de la région. Nous voici dans le domaine de Thierry Gibault, responsable de la production du Reblochon AOP de Savoie.

Ainsi, après les étapes d'ensemencement et d'emprésurage, vient le décaillage, une opération délicate qui requiert tout le savoir-faire du fromager. « Il faut le faire progressivement pour ne pas briser le grain. » Il trempe sa main dans la cuve. « Là, on y est ! On a la grosseur de grains de maïs. C'est ma main qui décide du moment opportun. Le caillé doit être ferme mais ni trop doux, ni trop sec. » Les grains égouttés sont versés dans des moules recouverts de disques d'inox microperforés qui, une fois pressés, permettent au fromage de s'égoutter et de drainer le sérum qu'il contient. Viennent ensuite le bain de saumure, le séchage, le broissage puis l'affinage, pendant deux semaines avec des retournements quotidiens des fromages. « Ça peut paraître rapide, mais c'est un fromage qui ne fait que 3 cm d'épaisseur, il est donc vite affiné. » Avec sa croûte jaune orangé recouverte d'une légère mousse blanche et sa pâte souple couleur d'ivoire, le Reblochon AOP de Savoie a toute sa place sur un plateau de fromages.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

Le reblochon de Savoie AOP est un fromage emblématique du terroir savoyard. Il est fabriqué à partir de lait cru de vaches nourries principalement à l'herbe dans les verts pâturages savoyards. Sa pâte couleur ivoire est souple et onctueuse, peu trouée et offre au palais des arômes lactiques avec de légères notes de noisettes.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les vaches restent au pâturage le plus longtemps possible (150 jours par an minimum).
- Elles se nourrissent principalement d'herbe et de foin

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Bénéficiant d'une AOP, il est fabriqué au lait cru entier provenant de 3 races montagnardes : Abondance, Tarine et Montbéliarde, élevées dans les verts pâturages savoyards.
- Son affinage de 18 jours dans une succession de hâloirs et les soins réguliers lui apportent son goût, sa couleur et sa texture caractéristique.
- Sa croûte est fine et régulière, de couleur jaune à jaune orangé recouverte d'une mousse blanche.
- Le lait est collecté quotidiennement dans une zone de 35 km autour de la fromagerie auprès de 75 producteurs indépendants.
- Produit au sein de la fromagerie de Juvigny, sa fabrication est quotidienne avec le lait cru de la collecte de la nuit.

#EGalim



REBLOCHON DE SAVOIE AU LAIT CRU AOP

28% M.G.

Pièce de 450 g env.

Colis de 6

Code : 301247

RACLETTE AU LAIT CRU DES MONTAGNES SAVOYARDES

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

JÉRÉMY DETURCHE

HAUTE SAVOIE Fillinges



Retrouvez son histoire en flashant ce code
ou sur www.transgourmet.fr/origine



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



#EGalim

① RACLETTE IGP AU LAIT CRU
DES MONTAGNES SAVOYARDES
Meule entière de 5 kg
Code : 302012

LA RENCONTRE

À L'ENTRÉE DE LA FERME S'ALIGNENT DE BLANCHES NICHES. GRACILES, FRAGILES ET NÉANMOINS VIGOUREUX, DES VEAUX SORTENT LEURS ROSES NASEAUX HORS DE LEUR ABRI. CAR VOILÀ CANDICE ET SON "TAXI LAIT..."

Les bêtes sont nourries de façon naturelle. Dehors à l'herbe pendant les beaux jours, elles mangent, quand vient le froid, foin, luzerne, regain et un peu de betterave. "Les vaches, c'est comme nous : pour être en bonne santé, il faut bien manger, être bien traité. On les soigne si elles ont un souci, mais elles en ont rarement besoin." Les bienfaits de la vie au grand air !

"Le lait cru, c'est un gros travail en amont ! Nous dépendons des producteurs. À la fromagerie, une personne leur est entièrement dédiée." Jérémy est chef de fabrication à la fromagerie La Tournette, à Fillinges. Depuis 2006, entre études, apprentissage et vie professionnelle, il y a occupé tous les postes.

Depuis plusieurs années, il supervise la fabrication des différents fromages. Jérémy est l'homme du mouvement. "Le travail du fromage, ça change tout le temps car on travaille un produit vivant. Avec la même matière première, on fait des centaines de fromages différents. On n'obtient pas les mêmes résultats d'une région à l'autre, d'une cave à l'autre, d'un lait à l'autre, d'un affinage à l'autre. C'est ça qui est passionnant."



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



#EGalim

② RACLETTE IGP TRANCÉE AU LAIT CRU
DES MONTAGNES SAVOYARDES
Barquette de 800 g - Colis de 8
Code : 302013

LES QUALITÉS

La raclette de Savoie au lait cru est la seule raclette sous signe de qualité de toute l'union européenne. La production de cette raclette est basée sur la valorisation du terroir local en privilégiant un savoir-faire traditionnel et une fabrication exclusive sur le territoire savoyard. En bouche, la Raclette de Savoie est douce et fondante. Son goût est généreux, équilibré et naturellement typé

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Lait de vache répondant aux exigences du cahier des charges de l'IGP Raclette de Savoie
- Respect du rythme biologique des vaches laitières
- Pâturage estival en Alpage pour les vaches laitières de mi mars jusqu'aux premières neiges environ (dès que la météo le permet)
- Alimentation sans OGM
- Pas d'aliments fermentés

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage de la famille des pâtes pressées non cuites, la Raclette de Savoie se présente sous la forme d'une meule ronde d'environ 30 cm de diamètre pour un poids de 6 kg.
- La couleur de sa croûte morgée – croûte frottée régulièrement avec de la saumure – peut varier de jaune à brun selon l'ambiance de la cave dans laquelle elle a été affinée. Sous cette croûte orangée, la Raclette de Savoie arbore une pâte souple de couleur blanche à jaune paille qui peut présenter quelques ouvertures.
- 3 races de vaches autorisées : abondance, tarine, montbéliarde

SAINT-AGATHE, LE FROMAGE DE CHÈVRE AU LAIT CRU DE SAÔNE-ET-LOIRE

LA RENCONTRE

LA NUIT EST ENCORE NOIRE. UN AIR DE ROCK SURGIT DES TÉNÉBRES. IL CROÎT À MESURE QUE NOUS APPROCHONS DE LA BÂTISSE, ET AVEC LUI, LA LUMIÈRE. L'AIR FLEURE BON LE FOIN FRAIS. DANS LA GRANGE, C'EST SOUDAIN LA TIÉDEUR, LE FRÉMISSEMENT DE BÊTES PAISIBLES, PUIS ADELIN, 40 ANS, UNE MINCE SILHOUETTE MUSCLÉE EN SHORT ET DÉBARDEUR, UN ANNEAU D'ARGENT À CHAQUE DOIGT. UNE VISION ROCK'N ROLL DANS UN CADRE PASTORAL. IL EST 5H30 DU MATIN. LA MAÎTRESSE DES LIEUX EST DÉJÀ EN TRAIN DE SOIGNER SES CHÈVRES ET DE PRÉPARER LEUR TRAITE.

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

THOMAS BERNARD

BOURGOGNE, St Vincent de Prés



« UN ÉLEVAGE NE MENT PAS. ON VOIT TOUT DE SUITE COMMENT LES CHÈVRES SONT ÉLEVÉES. CHEZ ADELIN, ELLES SONT COOL, SOCIABLES, TELLEMENT AFFECTUEUSES ! »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



Native de la région, elle travaille depuis 22 ans auprès des chèvres. Cela fait cinq ans qu'elle a réalisé son rêve et créé son propre élevage. « Sans mes chèvres, je ne suis pas grand-chose ! », affirme-t-elle avec cœur. La chèvrerie est étonnamment silencieuse. Les chèvres ne bêlent pas. Elles sont calmes. Elles sont bien. Chaque bête aura donné environ 2,5 litres d'un lait à la blancheur dense, opaque, à l'odeur délicate, presque fruitée en bouche, crémeux.

Thomas, le fromager rejoint sa fromagerie où la préparation du fromage, à laquelle il participe d'habitude, a déjà bien avancé. Le lait cru, chauffé à 25 degrés, s'est vu ajouter du petit lait de la veille et présure. Une heure après, ensemençé et brassé, il est réparti dans les bassines de la salle de caillage. Ici, il se transformera doucement pour gagner l'état solide qui permettra de le mouler. Puis le caillé gagne la salle de fabrication. Le caillé, avec délicatesse, est placé dans des moules. C'est l'une des exigences du Saint-Agathe : pour obtenir un fromage dense, qui ne s'écrase pas, il ne faut pas casser, ni même brusquer le caillé. La matière s'affaïsse progressivement. La pièce dégage une belle odeur de chèvre frais. Après le séchage sur toile pendant un jour ou deux, puis le séchage sans toile pendant trois jours lorsqu'ils sont suffisamment affermis, sans dessus dessous car on les retourne quotidiennement, les fromages gagnent la salle d'affinage.

C'est là qu'au bout d'une quinzaine de jours se produira ce phénomène typique de Saône-et-Loire : une robe de pénicillium bleu viendra les habiller, leur donnant cet aspect et ce goût propres au Charolais, ces saveurs de sous-bois et de champignon qui s'ajoutent au parfum de fleurs et de foin frais typique du lait de pâture.

Dans chaque salle, le personnel de fabrication manipule, verse, lisse, tourne, étiquette... Une fromagerie calme dont Thomas est le chef d'orchestre, et qui fleure bon le fromage de qualité.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

ST AGATHE AU LAIT CRU DE SAÔNE-ET-LOIRE

Pièce de 220 g

Colis de 6

Code : 302228

LES QUALITÉS

Le Saint Agathe au lait cru est un fromage de chèvre à la forme typique d'un tonneau et caractéristique de terroir bourguignon. Fabriqué de manière ancestrale par la Fromagerie Bernard depuis 2 générations, le Saint Agathe perpétue un savoir faire familial et régional.

Croûte vermiculée couleur crème tachetée de penicillium bleu. Pâte dense légèrement crémeuse. Saveur de paille, foin, sous bois et champignons.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les chèvres de la fromagerie Bernard sont au pâturage au moins 150 jours/an. Le reste du temps, les chèvres sont dans des bâtiments éclairés par la lumière du jour, complétée par des néons.
- Les chèvres sont nourries principalement à l'herbe, et avec du fourrage issu de prairies alentours et des départements voisins. L'alimentation complémentaires (tourteaux, céréales...) est garantie sans OGM.
- Les prairies d'où sont issus les fourrages bénéficient d'un apport en matière organique via l'épandage de fumures organiques enrichissant les sols.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Le Saint Agathe est un fromage au chèvre au lait cru.
- Le lait est récolté dans un rayon de 60 km autour de la fromagerie.
- Il répond à un cahier de charges d'élevage imposant 150 jours de pâturages, une alimentation produite au maximum sur l'exploitation, pas d'OGM, pas d'ensilage, pas d'enrubannage.
- Les fromages sont moulés à la louche, retournés plusieurs fois à la main, salés puis démoulés avant l'étape de séchage.
- Une fois l'humidité extraite du fromage, commence une période de deux semaines d'affinages pour développer toutes les saveurs du fromage.

LE COMTÉ AOP ET LE MORBIER AOP DE FRANCHE-COMTÉ

LES QUALITÉS DU COMTÉ AOP

Produit dans les plaines du Doubs et sur les plateaux du Jura, le Comté AOP est fabriqué à partir de lait cru de vaches Montbéliardes ou Simmental nourries principalement au pâturage ou au foin. Affinée sur des planches d'épicéa pendant plus de 8 mois, cette pâte pressée cuite présente de la finesse ainsi qu'un goût fruité, délicat et équilibré.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les vaches restent au pâturage le plus longtemps possible (d'avril à décembre).
- En étable, elles se reposent sur de la litière paillée.
- Elles se nourrissent principalement d'herbe et de foin.
- La traite se fait grâce à l'intervention de l'homme, sans robot.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage affiné plus de 8 mois qui offre une croûte d'un jaune soutenu.
- Le nez est dominé par des notes de caramel et de fleurs.
- Goût fruité et délicat.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



#EGalim

⑧ **COMTÉ AOP AU LAIT CRU DE FRANCHE COMTÉ 34% M.G.**
8 mois d'affinage
1 / 16^{ème} de meule
(2 kg env.)
Colis de 4
Code : 301152



ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

JOËL PARENT

FRANCHE-COMTÉ Fourg



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



LES QUALITÉS DU MORBIER AOP

Reconnaisable à sa ligne de cendre héritée d'une pratique ancestrale, le Morbier AOP est un produit du Jura et du Haut Doubs. Fromage au lait cru de vaches Montbéliardes ou Simmental nourries principalement au pâturage ou au foin, c'est une pâte pressée non cuite affinée lentement pendant plus de 10 semaines sur des planchettes d'épicéa. Ce fromage équilibré, fruité avec des notes lactiques offre une belle mâche, une onctuosité et une texture de pâte souple.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les vaches restent au pâturage le plus longtemps possible (d'avril à décembre).
- En étable, elles se reposent sur de la litière paillée.
- Elles se nourrissent principalement d'herbe et de foin.
- La traite se fait grâce à l'intervention de l'homme, sans robot.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage au lait cru affiné plus de 10 semaines avec une saveur équilibrée, fruitée et une belle mâche.
- Sa ligne de cendre en fait un fromage facilement identifiable.
- Fromage à la couleur brillante, un nez très lait entier avec des saveurs herbacées et des notes épicées.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

#EGalim



⑧ **MORBIER AOP
AU LAIT CRU
DE FRANCHE-COMTÉ
32% M.G.**
10 semaines d'affinage
1 / 4 de meule (1,75 kg env.)
Colis de 4
Code : 301153

LE CANTAL AOP D'Auvergne

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

PATRICK

CANTAL Talizat



« PLUS LA MATURATION EST LONGUE, PLUS LES FERMENTS ET ARÔMES ONT LE TEMPS DE SE DÉVELOPPER. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



#EGalim



① CANTAL ENTRE DEUX AU LAIT CRU AOP 30% M.G.

Affiné pendant 120 jours en tunnel
Pièce de 1,3 kg env.
(1 / 32^{ème} de meule)
Colis de 4
Code : 300913

LA RENCONTRE

CE QUI A ATTIRÉ ICI LE MAÎTRE-FROMAGER ? « RELEVER LE DÉFI D'UNE FABRICATION DU CANTAL AU LAIT CRU EN REVENANT À UNE MÉTHODE MANUELLE TRADITIONNELLE ».

La fabrication se fait encore en cuve ouverte, « une méthode ancienne qui permet au fromager de suivre la formation du fromage en temps réel, à l'œil nu. Ici, les moules sont en inox recouverts d'une toile. La manipulation est nettement plus physique, mais cela donne un goût au produit unique en son genre.

Cette méthode suppose de la patience car elle requiert plus de temps. C'est là tout l'art de la fromagerie : la maturation. « Plus celle-ci est longue, plus les ferments et arômes auront le temps de se développer pour obtenir le meilleur Cantal au monde ». Et pour atteindre ce graal, la laiterie de Talizat a mis toutes les chances de son côté en optant pour l'originalité : un affinage en tunnel.

La technique est unique au monde. Dans un ancien tunnel de la SNCF, aujourd'hui privatisé, les quelques 2000 pièces de Cantal sont entreposées sur des planches de bois de sapin pour être retournées et frottées à la main deux fois par semaine. Ici, la température et l'hygrométrie naturelles sont parfaites. Mieux que dans une cave d'affinage ordinaire où seule la croûte sèche bénéficie des bienfaits du temps « en s'épaississant progressivement pour passer d'une teinte blanc-cassée à dorée, puis brune », dans le tunnel c'est aussi la pâte du Cantal qui s'affine offrant au fromage des vertus gustatives inégalables.

Avec sa couleur ivoire à jaune, « selon les saisons et l'alimentation des bêtes », la pâte du Cantal est « souple et légèrement aérée » ce qui lui donne « un goût beurré de noisette qui évolue durant l'affinage pour obtenir une saveur plus fruitée et plus intense, presque épicée, lorsqu'il

devient vieux, soit après 240 jours en cave, et une texture plus friable ». Enfin, le maître-fromager y tient : « pour reconnaître l'excellence du produit une fois en bouche, il faut ressentir le maillé dans la texture de la pâte ». Fruit d'un travail de patience et d'extrême précision, le Cantal est sans conteste un produit qui a du caractère, à l'image des hommes qui le font.

LES QUALITÉS

Un fromage à base de lait cru qui développe des arômes particulièrement riches et intenses. Une maturation lente et prolongée laissant tout le temps au fromage de renforcer sa saveur. Une sélection rigoureuse à tous les stades de fabrication allée à des soins manuels (retournements et frottages réguliers des meules) pour offrir le meilleur du fromage.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les vaches sont au pâturage au moins 5 mois par an.
- Leur bâtiment est aéré et éclairé de manière naturelle.
- La traite se fait grâce à l'intervention de l'homme, sans robot.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage au lait cru de vache avec une croûte dorée et boutonnée et une pâte à la texture fondante et granuleuse.
- Lait récolté parmi les producteurs de la zone Cantal AOP.
- Fabriqué dans une petite fromagerie à Talizat au cœur du Cantal.
- Les fromages sont frottés à la main par des maîtres affineurs passionnés deux fois par semaine.
- Les fromages sont affinés sur des planches en bois dans un ancien tunnel de la SNCF où la température et l'hygrométrie naturelles sont parfaites.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LE BLEU DE LAQUEUILLE ET LA FOURME D'AMBERT AOP

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

JEAN-MARC BRU

PUY DE DÔME Laqueuille



« ICI, ON PRIVILÉGIE LA MÉTHODE DE FABRICATION TRADITIONNELLE EN RÉALISANT LE PLUS D'ÉTAPES POSSIBLE À LA MAIN COMME LES ANCIENS LE FAISAIENT. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



LES QUALITÉS DU BLEU DE LAQUEUILLE

Grâce à une maîtrise de l'origine de son lait de montagne et de son affinage poussé, le Bleu de Laqueuille dévoile un goût subtil et une texture crémeuse.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les vaches sont au pâturage 6 mois par an en moyenne.
- Elles circulent librement dans leur bâtiment, aéré et éclairé de manière naturelle.
- La traite se fait grâce à l'intervention de l'homme, sans robot.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage affiné minimum 50 jours de forme cylindrique de 2,5 kg (20 cm de diamètre sur 10 cm de hauteur).
- Fromage au lait de vache pasteurisé fabriqué à partir de lait de montagne.
- Le salage est réalisé à la main puis les fromages sont frottés également à la main pour bien l'imprégner sur toutes les faces. Cette technique artisanale permet de saler deux fois et de manière homogène toutes les faces du produit pour donner à sa croûte sa couleur ocre bleutée typique des produits d'Auvergne.
- Pâte onctueuse et souple veinée de bleu avec une saveur relevée.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

1 BLEU DE LAQUEUILLE 28% M.G.
Pièce de 625 g env. (1/4 meule)
Colis de 4
Code : 300914

LES QUALITÉS DE LA FOURME D'AMBERT AOP

La coopérative laitière de Laqueuille est implantée à Laqueuille Gare à 950 m d'altitude dans le Puy-de-Dôme au pied du massif du Sancy. Elle collecte un lait de montagne de qualité d'une soixantaine des producteurs pour fabriquer la fourme d'Ambert AOP. Elle est salée à la main et frottée manuellement pendant son affinage en cave qui dure 6 semaines pour obtenir une pâte persillée, fine et souple.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Les vaches sont au pâturage 6 mois par an en moyenne.
- Elles circulent librement dans leur bâtiment, aéré et éclairé de manière naturelle.
- La traite se fait grâce à l'intervention de l'homme, sans robot.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Fromage au lait de vache pasteurisé fabriqué à partir de lait de montagne.
- La fourme est affinée au minimum 28 jours (minimum de l'AOP) et prolongé d'une dizaine de jours pour obtenir une pâte onctueuse et souple.
- Forme cylindrique qui correspond à une demi fourme (9,5 cm de haut sur 13 cm de diamètre).
- Elle est salée à la main et frottée manuellement pendant son affinage en cave qui dure 6 semaines pour obtenir une pâte persillée, fine et souple.
- Croûte naturellement fleurie, gris bleuté.
- Saveur délicate.



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

1 FOURME D'AMBERT AOP 29% M.G.
Pièce de 1 kg env. (1/2 fourme)
Colis de 4
Code : 300915



#EGalim

LE ROQUEFORT DE LA FAMILLE COULET

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

JEAN-PIERRE LAUR

AVEYRON Roquefort-sur-Soulzon



« DERRIÈRE LE ROQUEFORT, IL Y A DES FAMILLES. CE FROMAGE FAIT VIVRE BEAUCOUP DE MONDE À CHAQUE ÉTAPE DU PROCESSUS. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

LE MIRACLE DU ROQUEFORT, C'EST LE PARFUM D'UN LAIT DE BREBIS NOURRIE AUX HERBES DES CAUSSES. C'EST UNE LONGUE MATURATION DANS LES GROTTES CREUSÉES PAR L'HISTOIRE AU CŒUR D'UNE MONTAGNE DE L'AVEYRON.

C'est surtout une histoire d'hommes de passion. L'un de ces hommes s'appelait Guillaume Coulet. Charretier de son état, il transportait du vin. En 1872, il décida de creuser dans la falaise du Combalou, sur laquelle se dresse le village de Roquefort, une cave pour y élever le produit de la vigne. Il découvrit dans la roche de magnifiques cheminées naturelles d'aération et les trouva idéales pour affiner du fromage. Il se lança donc dans la fabrication de roquefort.

Son fils donnera à l'entreprise sa notoriété et son nom : Gabriel Coulet. C'est ainsi que cinq générations et 45 m de profondeur de caves plus tard, son arrière-arrière petit-fils, Jean-Pierre Laur, maître-affineur, dirige la maison main dans la main avec son cousin Emmanuel. Le verbe aisé, l'œil vif, il mesure l'étendue de ses responsabilités : relever le défi de la qualité tout en permettant de vivre à des centaines d'Aveyronnais. « Derrière le roquefort, il y a des familles. Ce fromage fait vivre beaucoup de monde à chaque étape du processus »... à commencer par les éleveurs de brebis.

C'est justement l'heure de la traite chez Jean-Paul Puech, l'un de ses fournisseurs de lait chez lequel il se rend, à Sébazac-Concourès, sur le Causse Comtal. Sur l'herbe rase des causses se dressent des bâtisses aux murs de pierre, aux toits de lauze ou d'ardoise. Une beauté faite d'austérité. Elles annoncent les hommes, comme elles vrais et sans artifices. Ainsi est Jean-Paul. Des mains de travailleur, un parler franc, l'accent chantant. Et une autonomie revendiquée puisque sa ferme familiale produit jusqu'au fourrage de ses bêtes. Ses brebis Lacaunes, race rustique des causses au lait abondant et très riche, sont la seule espèce habilitée par l'AOP à fournir le lait du roquefort. Leur tête couverte de courts fils de soie jaunes, les oreilles en œillères, le ventre rond, la mamelle ferme, elles peuvent donner jusqu'à 3,5 litres de lait par jour. Après l'agnelage fin octobre, les petites passent un mois avec leur mère. Puis commence la saison de la traite, et avec elle celle du roquefort.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

La famille Coulet fabrique du Roquefort AOP depuis cinq générations. Le lait cru et entier est issu de brebis ayant accès au pâturage dès que les conditions climatiques le permettent et qui sont élevées par des producteurs aveyronnais locaux. C'est un fromage doté d'une couleur de pâte ivoire, aux ouvertures régulièrement réparties et à la texture fondante et lisse. Son goût typé d'une forte richesse aromatique, provient de son affinage réalisé pendant 3 mois minimum dans une cave naturelle.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Le Roquefort de la marque Transgourmet Origine bénéficie d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée).
- Les brebis ont accès au pâturage quotidiennement dès que les conditions climatiques le permettent.
- En bergerie, elles se reposent sur de la litière paillée.
- Leur alimentation est constituée principalement d'herbe, de fourrage et de céréales provenant au moins aux 3/4 de l'aire géographique de production

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Le Roquefort est un fromage à pâte persillée au lait cru et entier de brebis.
- 100 producteurs de lait de brebis, situés à 40 km autour du site de production, fournissent le lait chaque jour à la fromagerie.
- Les fromages sont affinés dans les caves naturelles situées dans le village de Roquefort.
- Goût légèrement beurré qui conserve une bonne longueur en bouche.

#EGalim



① ROQUEFORT AOP 32% M.G.

Demi pièce de 1,35 kg

Colis de 2

Code : 301433

L'ANANAS DU COSTA RICA

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

DANILO

COSTA RICA Canton d'Upala



« L'ENSEMBLE DU PROCESSUS DE PRODUCTION EST CONSTAMMENT ANALYSÉ ET ÉTUDIÉ. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



ANANAS DU COSTA RICA

Variété extra sweet

Calibre 9

Pièce de 1,28kg

Colis de 9

Code : 300792

LA RENCONTRE

C'EST AU NORD DU COSTA RICA QUE SE TROUVE L'EXPLOITATION AGRICOLE LAS BRISAS, PRODUCTRICE D'ANANAS DU CANTON D'UPALA.

Danilo, le gérant, nous accueille avec chaleur et fierté, impatient de nous faire découvrir son savoir-faire au cœur de cette terre magique et majestueuse.

Résultat d'un travail acharné et passionné, l'ananas est le compagnon de vie de Danilo. Une année et deux mois sont généralement nécessaires pour produire un fruit arrivant à maturité. Un dur et long labeur mais surtout un réel travail d'équipe que Danilo tient à saluer, car tel est le véritable secret de Las Brisas. Collectivement, l'ensemble du processus de production est constamment analysé et étudié, en vue d'être amélioré.

C'est une culture particulièrement exigeante qu'il faut orchestrer quotidiennement. Les plants sont volontairement plantés sur de petites buttes, afin de protéger leurs racines de l'excès d'humidité.

La plante se nourrit du sol, grandit, développe ses longues feuilles. A l'induction, une inflorescence naît qui formera le fruit.

Danilo veille à chacune de ces étapes, avec cette même passion transmise de génération en génération, chaque jour avide de choyer cette terre pour qu'elle rende le meilleur d'elle-même.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS



Cet ananas est cultivé par des producteurs passionnés, respectueux de l'environnement et de chaque intervenant composant la filière. Il puise dans la terre fertile toute sa saveur et développe ainsi un goût riche et raffiné, doux et sucré.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Exploitations certifiées Rainforest Alliance qui garantit la présence d'un système de management environnemental et social.
- Utilisation de méthodes alternatives pour réduire l'utilisation des pesticides. Par exemple : utilisation de filets sur les plants pour les protéger des attaques des nuisibles, application très ciblée des traitements à l'aide de drones, présence d'un bassin de rétention des eaux de lixiviation pour recycler ces eaux et éviter les fuites d'intrants vers le milieu naturel.
- Obtention de la certification « Zéro Résidu de Pesticides ».
- En plus des actions couvertes par le certificat Rainforest Alliance (accès à l'eau potable pour les employés, cantine avec un repas payé par l'entreprise, etc...), 3 écoles ont été ouvertes dans la région + développement de programmes de formation avec des enseignants tuteurs.
- Le fournisseur est également membre de SEDEX (plateforme collaborative pour le partage de données de responsable sourcing relatives aux supply chains).

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Les agriculteurs que nous avons sélectionnés contribuent au développement des populations locales et possèdent des exigences environnementales élevées en ce qui concerne les pratiques culturales.
- Nous avons sélectionné une variété Extra sweet pour sa couleur de chair jaune franc et sa saveur douce et sucrée.
- Nos colis sont testés en station pour garantir : le poids minimum, la maturité interne (examen des fibres), le taux de sucre et l'acidité homogène.
- Nos ananas sont verts (stade de coloration 1 ou 2), parce qu'ils ont été récoltés en stade de coloration 0 ou 1. Cela permet une meilleure tenue après récolte.

LA MANGUE KENT DU KÉNÉDOUGOU

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

ÉRIC BAMBARA

CÔTE D'IVOIRE



« LA MANGUE EST UN PRODUIT SACRÉ. [...] ICI ELLE EST DANS SON MILIEU NATUREL DEPUIS LA NUIT DES TEMPS. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



LA RENCONTRE

NOUS ARRIVONS DANS LES ENVIRONS DE KORHOGO AU NORD DE LA CÔTE D'IVOIRE POUR Y DÉCOUVRIR LE TRÉSOR RÉGIONAL, LA MANGUE OU MANGORO COMME ON L'APPELLE ICI.

Eric, producteur, sera notre hôte. Nous ne pouvions espérer meilleur guide, cet agriculteur de père en fils à le Kéné Dougou chevillé au corps, son nom de famille est d'ailleurs celui du dialecte local, le Bambara. « La mangue est un produit sacré, toutes les familles ont un verger, c'est l'héritage que l'on se transmet de père en fils. Ici elle est dans son milieu naturel.

Les trois quarts des productions sont exportées à l'international mais très appréciées localement, une grande part est consommée à même l'arbre. « Nos mangues sont délicieuses, onctueuses, très sucrées, parfumées. C'est une vraie recharge en énergie. »

La production du fruit est d'ailleurs l'une des premières sources de revenus et d'emplois pour de nombreuses familles. Les producteurs sont regroupés en associations villageoises ou petites coopératives rattachées à des structures exportatrices sur la Côte d'Ivoire, le Burkina, le Mali et le Sénégal. Lors des récoltes entre fin mars et juin, le Kéné Dougou devient festif avec de grands moments de danse, des réjouissances et une fête de la mangue à la fin de la saison.

Notre interlocuteur insiste sur l'importance de lier leurs « racines », leurs traditions et l'avenir. « Ici pas de grosses productions intensives, nous sommes dans une agriculture tradi-moderne à taille humaine. Notre héritage est notre identité et nous souhaitons rester en symbiose avec notre environnement. En 2013, pour valoriser la qualité des cultures de nos mangues nous avons donc choisi de nous engager dans la démarche de certification Rainforest Alliance ».



ENGAGÉ REMARQUABLE EXEMPLAIRE

LES QUALITÉS

PRODUIT
DE SAISON
D'AVRIL
À AOÛT

Originaire du Kéné Dougou en Afrique de l'Ouest, cette mangue est labellisée Rainforest Alliance et cueillie à la main. De forme ovoïde, la variété Kent est la plus gustative. Les villageois qui la cultivent ont organisé leur production pour assurer revenu et emploi à leurs familles.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Certification Rainforest Alliance.
- Démarche de réduction de l'utilisation des produits chimiques (désherbage ou éclaircissage mécanique) et optimisation de l'utilisation de l'eau (pas d'irrigation, collecteurs d'eau de pluie).
- Pour maintenir la biodiversité, des mesures de protection des espèces animales indigènes ou de développement de l'apiculture, sont prises.
- Les exploitants s'engagent à assurer le bien-être des travailleurs et de leurs familles en leur facilitant l'accès à l'éducation et à la santé.
- Le prix est garanti pour les producteurs quels que soient les aléas du marché.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Le mode de culture extensif de la production d'Afrique de l'Ouest permet à la mangue de se gorger de sucre et de sublimer son goût.
- Lorsque le fruit est mûr, la chair devient orangée et juteuse.
- Un taux de brix élevé garantissant un goût sucré optimal: 14° brix.

MANGUE KENT DU KÉNÉDOUGOU

Pièce de 450 / 550 g

Colis de 8 pièces

Code : 301090

LA POMME GOLDEN DELICIOUS FACE ROSÉE DES ALPES

LA RENCONTRE

AUX CONFINES DES ALPES DE HAUTE PROVENCE, SE BLOTTIT LA VALLEE DU GRAND VALLON TAPISSEE DE VERGERS. CE JARDIN D'EDEN EST L'UN DES TERROIRS ANCESTRAUX DE LA POMME GOLDEN.

Les champs de pommiers de Cédric Massot se trouvent au pied de la crête du Jalinier, à 700 mètres d'altitude. C'est ici que depuis deux cent ans sa famille produit le « fruit défendu ». C'est confrontée à la très forte amplitude thermique des glaciales nuits alpines alternant avec les trois cent chaudes journées de Provence, que la pomme

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

CÉDRIC MASSOT

ALPES DE HAUTE PROVENCE Sisteron



« NOS GOLDEN SONT PLUS SUCRÉES QUE CE QUE L'ON PEUT TROUVER AILLEURS. »

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



va développer sa saveur sucrée, son grain de peau délicat et ses couleurs chatoyantes. « Il n'y a qu'ici qu'elles portent ces couleurs entre l'or et le rose. Et ça joue aussi sur le goût, nos Golden sont plus sucrées que ce que l'on peut trouver ailleurs. »

L'autre particularité est son grain de peau extrêmement fin qui en fait une pomme très fragile à travailler. « Il faut les manipuler comme des œufs, il suffit d'un à-coup lorsqu'on les transvase du panier en osier aux palettes et c'est tout le lot qu'il faut jeter à la poubelle. » Ce n'est pas pour rien que cette pomme des Alpes de Haute-Durance a obtenu son IGP.

Le cheval de bataille de Cédric est de tendre vers une agriculture écologiquement responsable. Une recherche d'excellence qui paie puisqu'aujourd'hui une part croissante de leur production est destinée à l'exportation. « L'une de nos fiertés est de savoir que nous sommes arrivés à rendre nos Golden des Alpes mondialement connues et réclamées à l'international. »



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE



#EGalim

**POMME GOLDEN DELICIOUS
FACE ROSÉE DES ALPES**

Colis de 20 fruits

(4 kg env)

Code : 300937

LES QUALITÉS

Pomme aux formes régulières, une peau bien lisse, une robe jaune parfois teintée de rose. Chair bien sucrée, moelleuse et douce, révélant des arômes bien fruités.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Certification Global G.A.P, Vergers Ecoresponsables et Label Rouge.
- Pour limiter les traitements phytosanitaires, des méthodes alternatives sont utilisées, comme par exemple le maintien des haies et de l'enherbement ou la plantation de bandes fleuries, pour favoriser le développement des insectes auxiliaires des cultures.
- Les producteurs sont engagés dans le plan national Ecophyto.
- Absence de traitement postrécolte.
- 100% de l'emballage recyclable.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- La pomme golden delicious est caractéristique du terroir des Alpes.
- Elle bénéficie de conditions climatiques remarquables ce qui lui procure sa coloration, sa fermeté, sa teneur en sucre et son acidité : le froid nocturne qui règne lors de la maturation des pommes empêche la dégradation des acides, tandis que la forte amplitude thermique diurne permet d'obtenir leur face rosée.

**PRODUIT
DE SAISON**
D'OCTOBRE
À MARS

LE MELON CHARENTAIS IGP DU HAUT POITOU



ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

ROBERT FRANCHINEAU

VIENNE Sérigny



Retrouvez son histoire
en flashant ce code ou sur
www.transgourmet.fr/origine



#EGalim



**MELON CHARENTAIS
JAUNE DU HAUT POITOU**
Calibre 11
(de 1150 g à 1350 g)
Plateau de 5
Code : 300938

ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

**PRODUIT
DE SAISON**
DE JUILLET
À SEPTEMBRE

LES QUALITÉS

Au cœur du Haut-Poitou, les melons plein champ du Val de Sérigny profitent d'un terroir aux qualités exceptionnelles et du savoir-faire de Robert Franchineau ; ce beau fruit saisonnier bénéficie d'une Indication Géographique Protégée. Une méthode de culture traditionnelle, une rotation des cultures, une pollinisation assurée par les abeilles des quelques 500 ruches du domaine donnent au melon sa texture et la subtilité douce des arômes de sa chair.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Exploitations certifiées GlobalG.A.P. et HVE (Haute Valeur Environnementale)
- Membre fondateur de l'Association Demain la Terre qui œuvre pour une agriculture responsable dont la charte engage les producteurs à cultiver des produits sains, de qualité, respectant les Hommes et l'environnement.
- Démarche de réduction des intrants utilisés et utilisation de méthodes alternatives (filet, désherbage mécanique, ...)
- Introduction abeilles et autres auxiliaires, haies / peupliers / jachères fleuries pour favoriser la pollinisation
- Région géologiquement propice à une irrigation faible
- Propriétaire d'une peupleraie pour les colis bois
- Logement des saisonniers

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

- Le melon du Haut Poitou est le premier melon certifié en France en 1996 et ayant obtenu l'IGP en 1998, au niveau européen.
- C'est un melon de type Cantaloup (dit Charentais) avec une écorce jaune couverte de motifs liégeux peu nombreux.
- Sa robe est claire, sa chair orange soutenu, ferme, juteuse et très sucrée.
- Exigence plus stricte que la réglementation pour la teneur en sucre du melon.

LE CIDRE BIO IGP DE BRETAGNE

LA RENCONTRE

Sur ce verger, c'est ce temps du ramassage. Au pied des arbres, une herbe abondante protège la pomme après sa chute. Car contrairement aux pommes de table que l'on cueille, les pommes à jus, une fois mûres, tombent sur la "moquette", un terme qui désigne l'épais tapis de verdure constellé d'orties et de pissenlits, preuves d'absence de traitement. L'arboriculteur passe avec la machine de ramassage, dont les lamelles souples conduisent les pommes dans la benne à l'arrière, avant le tri manuel. Fondée par plusieurs agriculteurs, c'est la seule coopérative 100 % cidricole en France. Alain Lepage en est le maître de chai. Les pommes sont versées dans des silos, selon leur origine. Lavées et à nouveau triées manuellement, elles sont ensuite broyées. En sort une pulpe transférée dans un macérateur dans lequel les pectines seront libérées et permettront aux pommes de livrer un maximum d'arômes et de couleur par l'oxydation des polyphénols. Puis la pulpe est pressée pour en extraire le jus. Le jus brut, appelé le moût, est

refroidi pour réaliser une clarification pré-fermentaire : les pectines coagulent et forment un gel qui remonte en surface formant un chapeau brun. « Cela peut prendre 4 à 8 jours selon les cuvées ! » Lorsque les cavistes le jugent prêt, le moût limpide qui repose sous le chapeau est soutiré dans une autre cuve pour réaliser à basse température sa fermentation lente. Alors, les levures indigènes se développent transformant le sucre en alcool. Alain travaille jusqu'à 25 variétés de pommes. Une fois la fermentation achevée, plusieurs cuves seront assemblées en vue de la mise en bouteille. « Comme pour le champagne ! » explique-t-il. « Je travaille les assemblages pour obtenir la quintessence gustative et aromatique. Tous les mois nous analysons les cuves et affinons ce que nous chercherons dans chacune pour réaliser notre assemblage. » Le cidre qu'il produit est limpide et d'un doré intense. Souple, il révèle des arômes de fruits frais, de pomme légèrement compotée et de délicates notes épicées, le tout relevé par une pointe tannique en finale. Une légère acidité lui apporte une fraîcheur qui consacre la délicieuse complexité toute en finesse de ce cidre premium.

ZOOM SUR UN DE NOS PRODUCTEURS

ALAIN LEPAGE

CÔTES-D'ARMOR Pleudihen-sur-Rance

Retrouvez son histoire en flashant ce code ou sur www.transgourmet.fr/origine



#EGalim



**CIDRE BIO
IGP DE BRETAGNE**

Bouteille 75 cl
Colis de 6
Code : 301434

LES QUALITÉS

Ce cidre est produit par une coopérative basée à Pleudihen-sur-Rance. Reconnu pour savoir-faire, le Maître de Chai réalise un assemblage de pommes douces, douces amères et amères jusqu'à l'obtention du meilleur équilibre gustatif.

DÉTAIL DES ENGAGEMENTS DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Cidre fabriqué à partir de pommes issues de l'agriculture biologique
- Pratiques culturales qui respectent les équilibres naturels, excluent l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limitent l'emploi d'intrants

SELON LES PRODUCTEURS, LES MÉTHODES ALTERNATIVES UTILISÉES SONT :

- La lutte biologique (utilisation d'insectes auxiliaires des cultures) ;
- Introduction de moutons d'Ouessant qui aident à lutter contre le développement de la tavelure, des mulots et campagnols.

CARACTÉRISTIQUES PRODUIT

Cidre biologique de Bretagne titrant 4% vol.

- Issu de cuvées de base réalisées à partir des pommes fraîches livrées par les adhérents de la coopérative convertis en agriculture biologique.
- Le pommage est composé d'environ 85% de pommes douces / douces amères et amères et 15% de pommes acidulées.
- Le processus d'élaboration est issu de la méthode traditionnelle : triage et lavage des pommes, extraction du jus par pressage mécanique, clarification naturelle par formation du chapeau brun, fermentation lente en cuverie fraîche réalisée par la flore indigène (naturellement présente sur les pommes).
- Assemblage final réalisé par le Maître de Chai à partir d'essais en éprouvettes et validé par la dégustation et la vérification de la conformité des critères analytiques.
- Robe dorée brillante aux reflets orangés. Arômes de fruits mûrs légèrement compotés. Mariage harmonieux des saveurs, rond, avec un peu de douceur, une légère amertume et une pointe d'acidité.



ENGAGÉ

REMARQUABLE

EXEMPLAIRE

LA DIFFÉRENCE À LA CARTE !



TRANSGOURMET



Découvrez le nouveau catalogue Premium Transgourmet :
700 produits qui donnent de l'identité à vos cartes !

Un concentré de produits rares qui s'adressent à tous les chefs soucieux de proposer à leur clientèle des produits différents : épices, viandes de race, fromages de montagne, charcuteries du Pays Basque, italiennes, espagnoles, produits artisanaux du Japon...

À retrouver en ligne sur transgourmet.fr ou en flashant ce code

