



d'aucy[®]
FoodServices

La
Culture
positive
d'aucy
FoodServices

TOUTES NOS BONNES PRATIQUES EN TERME DE DEVELOPPEMENT DURABLE

La
Culture
positive
d'AUCY
FOODSERVICES

INTRODUCTION

Vous êtes de plus en plus nombreux à nous demander des « preuves » de notre engagement responsable.

Ce sujet nous touche particulièrement car, en tant que coopérative d'agriculteurs français, nous sommes conscients de l'importance de préserver les sols pour les populations à venir et de participer au développement de l'économie en France. Nous y travaillons d'ailleurs tous les jours.

Pour vous le prouver, nous avons le plaisir de vous présenter ce document qui regroupe toutes les actions mises en place par d'AUCY FOODSERVICES tout au long du parcours de nos légumes ou de nos œufs.

Vous pourrez ainsi constater que le chemin parcouru est déjà long... Mais notre tâche ne s'arrête pas là.

Nous venons d'organiser récemment, en interne, un groupe de projet pour travailler sur les futures actions à mettre en place. Car notre objectif est de poursuivre nos efforts pour rester un partenaire responsable... et qui vous le prouve !

Sommaire

PAGE 1

**INTRODUCTION :
D'AUCY FOODSERVICES
& LA CULTURE POSITIVE**

PAGES 3 à 11

**TOUJOURS + DE BONNES
PRATIQUES SUR LES LÉGUMES**

PAGES 12 à 18

**LES PETITS + QUI FONT NOTRE
DIFFÉRENCE SUR LES OEUFS**



TOUJOURS
PLUS DE BONNES
PRATIQUES

DES LÉGUMES TRANSFORMÉS
EN MOINS DE **4 HEURES** !

80 % DES DÉCHETS
VÉGÉTAUX RÉUTILISÉS
pour l'alimentation animale.

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CO₂

⊖ **10 %** DE CONSOMMATION D'EAU

⊖ **20 %** DE FACTURE D'ÉCLAIRAGE

2. Dans nos
usines

Légumes
bonnes pratiques

LA CULTURE

1. Dans nos champs

COOPÉRATIVE D'AGRICULTEURS SOLIDAIRES

STOCKAGE DES EAUX PLUVIALES hivernales dans des réserves d'eau qui sont utilisées pour l'irrigation des cultures

RÉDUCTION DES TRAITEMENTS INUTILES
grâce à des techniques de piégeage des insectes

CRÉATION D'ID AGRI pour accompagner durablement les agriculteurs dans le développement de leur exploitation notamment sur le sujet du développement durable

11 FERMES PILOTE
qui servent de support pour former nos agriculteurs aux bonnes pratiques agricoles

100 % de nos techniciens légumes sont titulaires du certificat individuel « conseiller » délivré par France Agrimer

COLLECTE DES DÉCHETS : 100 % à échéance 5 ans



Optimisation du taux de remplissage :
UN CAMION ÉCONOMISÉ TOUS LES 15 CAMIONS

🕒 **760 CAMIONS PAR AN** sur les routes grâce au développement du transport ferroviaire et aux transferts inter-usines

**COMMANDES POSITIONNÉES SUR LES USINES
LES PLUS PROCHES DES CLIENTS**

4. Dans le transport

POSITIVE DU CHAMP À L'ASSIETTE



**PACKS CONSERVE ET SURGELÉ
FABRIQUÉS EN FRANCE**

BOÎTES 100 % RECYCLABLES

VIGNETTE TRAÇABILITÉ
une transparence totale
du champ à l'assiette.

3. Nos emballages

5. Dans vos assiettes

Des légumes **100 % CULTIVÉS EN FRANCE** :
+ de **75 RÉFÉRENCES** garanties origine France

d'aucy foodservices, **PRÉCURSEUR SUR LE BIO** :
une gamme bio lancée en 2008 qui comporte **16 RÉFÉRENCES**

Des produits garantis **SANS OGM**

Des produits **EN ADÉQUATION AVEC LES RECOMMANDATIONS
DU GEMRCN**



1. Dans les champs



Réduction systématique des traitements

- Mise en place de **TECHNIQUES DE PIÈGEAGE DES INSECTES** pour réduire les traitements et ne traiter qu'au-delà d'un seuil critique. Des piègeages existent pour tous les types de légumes.

- **LUTTE BIOLOGIQUE** grâce au Contans : champignon naturel qui « mange » les sclérotés. Cela permet de réduire la pression en sclérotinia et donc de diminuer le nombre de traitements. Environ 4 500 ha ont ainsi été traités en 2012 soit +87 % vs 2008.

Cette lutte biologique est financée à 50% par la CECAB afin d'approvisionner les usines du groupe avec des légumes de qualité et maintenir la valeur agronomique et écologique des sols bretons.

Gestion de l'eau

- **IRRIGATION DE COMPLÉMENT** et non totale grâce à un climat océanique favorable aux cultures

- **EAUX PLUVIALES ET DE RUISSELLEMENT STOCKÉES EN HIVER** dans des réserves d'eau et utilisées pendant l'été pour l'irrigation des cultures. Pas de puisage d'eau dans le milieu naturel en été quand les besoins humains sont les plus importants.

- **RAISONNEMENT DES IRRIGATIONS** en fonction des besoins des cultures et des données climatiques

Formation aux bonnes pratiques

- Utilisation d'outils d'aide à la décision. Outils prédictifs pour déterminer le potentiel infectieux d'une parcelle et raisonner les interventions.

- **SÉLECTIONS VARIÉTALES** pour améliorer la résistance de nos légumes.

- participation au **PROJET ECOPHYTO 2018** qui vise à diminuer de moitié les traitements phytosanitaires d'ici 2018. Cela passe par de la formation des utilisateurs et de l'expérimentation des techniques alternatives.

- **DÉSHERBAGE MÉCANIQUE** systématique sur les choux.

- 11 FERMES « PILOTE »

(5 bonnes pratiques phyto et 6 en réseau DEPHY*)

Objectif : expérimenter les solutions de demain et servir de support pour former les agriculteurs aux bonnes pratiques.

Depuis décembre 2009, **2 000 AGRICULTEURS FORMÉS AUX BONNES PRATIQUES**. Ils ont ainsi obtenu leur certificat individuel « décideur en exploitation agricole » délivré par France Agrimer et attestant de leur sensibilisation au respect de la réglementation et de l'environnement.

**DEPHY : réseau de Démonstration, Expérimentation et Production de références sur les systèmes économes en phytosanitaires*

- **100 % DE NOS TECHNICIENS LÉGUMES SONT TITULAIRES DU CERTIFICAT INDIVIDUEL « CONSEILLER »** délivré par France Agrimer tous les 5 ans et attestant de leurs compétences en matière de réglementation, d'environnement et de sécurité.

- En 2011 : **CRÉATION D'ID AGRI** pour accompagner durablement les agriculteurs dans le développement de leur exploitation notamment sur le sujet du développement durable.

« LES FERMES "PILOTE" SONT UN EXCELLENT SUPPORT POUR FORMER ET INNOVER DANS LE RESPECT DES BONNES PRATIQUES AGRICOLES. »



YVES MAUFFRET
Responsable Qualité & Sécurité Environnement



- **ROTATION DES CULTURES TOUS LES 5 ANS** en légumineuses pour maintenir le bon état sanitaire du sol.

- Analyse du sol avant de semer pour évaluer le risque de contamination de la culture et donc **RAISONNER LES TRAITEMENTS.**

- Destruction et enfouissement après récolte : les résidus de culture sont broyés et enfouis dans le sol rapidement après récolte pour préserver le potentiel du sol.

- **GESTION DES CIPANS** (Cultures Intermédiaire Pièges à Nitrates) : permet d'éviter les fuites hivernales d'azote vers les nappes souterraines. A leur destruction, les CIPANS (avoine, seigle, raygrass, moha) sont broyées sur place, assurant un apport fertilisant au moment propice pour la culture suivante. Ces plantes sont sélectionnées pour couper le cycle des maladies des légumes.

Protection des sols



Réduction des déchets

- OBJECTIF DE COLLECTE : 100 % À ÉCHÉANCE 5 ANS

Collectes proposées pour l'ensemble des déchets (emballages vides de produits de traitement, sacs d'engrais et de semences, films usagés...) générés par l'activité de production de légumes.

À date : taux de collecte des emballages vides = 80 %

- 32 tonnes de bâches, utilisées pour la récolte des courgettes, recyclées en 2011 ce qui équivaut à la production de **208 000 SACS POUBELLES DE 100L !**

- Accompagnement technique et financier proposé aux agriculteurs qui mettent en place un lit biologique (Phytobac) pour traiter de manière naturelle et respectueuse de l'environnement les eaux de rinçage et de nettoyage de leurs équipements de traitement.

Mais surtout...

- D'AUCY = COOPÉRATIVE D'AGRICULTEURS

Chaque agriculteur adhérent participe à la vie de la coopérative
(1 homme = 1 voix)

- SOLIDARITÉ ENTRE LES COOPÉRATEURS

Caisses de péréquation permettant de faire jouer la solidarité entre les agriculteurs en cas d'aléas climatiques par exemple

- Redistribution des résultats aux agriculteurs

- 130 CONTRATS JEUNES AGRICULTEURS

signés par an en moyenne sur toute la Bretagne.





2. Dans nos usines

- DES LÉGUMES TRANSFORMÉS EN MOINS DE 4 HEURES* :

Nos usines sont toutes **SITUÉES À PROXIMITÉ IMMÉDIATE DES CHAMPS**, ce qui permet de transformer nos légumes en moins de 4 heures et donc de conserver leurs qualités nutritionnelles.

* pois / flageolets / haricots verts / haricots beurre / haricots plats / soja / épinards

- 80 % DES DÉCHETS VÉGÉTAUX RÉUTILISÉS POUR L'ALIMENTATION ANIMALE

- Mise en place d'**AUDITS ÉNERGÉTIQUES** dans certaines usines en partenariat avec le bureau Veritas. Ces audits ont déclenché la mise en place d'actions correctives :

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CO2 et lutte contre les pertes énergétiques.

- Arrêt des chaudières au fuel : toutes les chaudières sont au gaz naturel, donc plus respectueuses de l'environnement

- Calorifugeage des vannes en 2010 =
- 2 % de consommation d'énergie.

- Economiseurs de chaleur sur les fumées de chaudière (pour réchauffer l'eau)
= -5 % de consommation d'énergie

- Audit de l'air pour éviter les fuites : mise en place de variateur électronique pour réguler la production d'air (éviter d'en produire pour rien)

⊙ 20 % D'ÉCLAIRAGE DEPUIS 2008

- Remplacement des vieux matériels par de plus récents, donc moins gourmands en énergie

- Mise en place de ballasts électroniques (allumage plus rapide, donc moins de consommation)

- Mise en place d'horloges crépusculaires qui limitent l'utilisation de la lumière dans une plage horaire déterminée.

⊙ 10 % DE CONSOMMATION D'EAU DEPUIS 2010

- Recyclage de l'eau pour le nettoyage des légumes

- Mise en place de la gestion technique centralisée dans l'usine de Locminé : débitmètre avec alerte si détection d'anomalies.

LA CULTURE POSITIVE DU CHAMP À L'ASSIETTE

Légumes
bonnes pratiques



3 Dans nos emballages

- PACKS FABRIQUÉS EN FRANCE :

- Les packs en conserve sont fabriqués en Bretagne et en Picardie
- Les packs surgelés sont fabriqués à Saint Pal de Mons en Haute Loire
- Les encres utilisées sur les étiquettes sont végétales
- Les étiquettes sont recyclées

- BOÎTES 100 % RECYCLABLES

Elles participent à la protection de l'environnement. C'est d'ailleurs pour cette raison que nous avons arrêté la poche qui n'est pas recyclable

- VIGNETTE TRAÇABILITÉ

tous nos légumes sont tracés depuis le semis jusqu'à leur conditionnement. La vignette traçabilité collée sur nos emballages est décollable et repositionnable. Elle permet de connaître l'origine du légume, d'identifier le producteur et le suivi de la production. Elle illustre donc bien notre **MAÎTRISE COMPLÈTE DU CHAMP À L'ASSIETTE.**

Mais aussi...

- site de Lanvenegen **CERTIFIÉ ISO 14000**
- **STATION D'ÉPURATION** sur le site de Locminé
- **TRI SÉLECTIF ET VALORISATION DE TOUS LES DÉCHETS** autres que les légumes.
 - Participation au programme LIGER à Locminé, premier site en Europe à associer deux procédés, la méthanisation et le bois, pour produire de l'électricité, de la chaleur, du carburant vert et du fertilisant. La chaleur obtenue est utilisée par l'usine de Locminé.
- Mise en place d'un **TRI SÉLECTIF** du papier usagé dans les bureaux du site de Lanvenegen (une poubelle pour le papier, une autre pour le reste).



4. Dans les transports

- **OPTIMISATION DU TAUX DE REMPLISSAGE** de nos camions depuis 2008 :

En 2008 : quantité de palettes moyenne de 30,4 palettes par camion.

En 2012 : quantité de palettes moyenne de 32,2 palettes par camion

Soit **UNE ÉCONOMIE DE 1 CAMION TOUTS LES 15 CAMIONS**

- Développement du **TRANSPORT PAR VOIE FERROVIAIRE** :

Depuis octobre 2011, utilisation d'une ligne ferroviaire (Rennes / Lyon). A raison d'un chargement par jour, c'est l'équivalent de **500 CAMIONS PAR AN** pour lesquels **75 % DU TRAJET** est effectué par le train.

- **COMMANDES POSITIONNÉES SUR LES USINES LES PLUS PROCHES DES CLIENTS :**

Au quotidien, pour éviter des transports inutiles et donc de la pollution, nous nous efforçons de positionner les commandes de nos clients dans l'usine la plus proche de leurs entrepôts.

- Travail sur la **COMBINAISON DE NOS TRANSPORTS.**

Depuis plusieurs années, nous organisons nos transferts inter-usines en combinant les transports les uns aux autres. En 2011, c'est environ **65 % DES TRANSFERTS** que nous avons combinés. Cela permet d'utiliser le moins de camions possible et d'éviter trop de kilomètres à vide (entre 10 à 20 % des kms parcourus).

25 % de nos transferts inter-usines sont chargés dans le cadre du "44 tonnes de PTR" (autorisation de charger plus les camions pour les produits agroalimentaires): **260 CAMIONS EN MOINS SUR LES ROUTES EN 2012.**



CLEMENCE LOY
Chef de groupe d'aucy foodservices

« EN TANT QUE COOPÉRATIVE D'AGRICULTEURS, NOUS ÉTIIONS DANS L'OBLIGATION DE PRENDRE LA PAROLE SUR LA QUESTION DE L'ORIGINE DES PRODUITS.

Mais aussi...

- Participation aux journées de la **RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE** avec la Fondation pour la Nature et pour l'Homme. L'objectif de ces journées était de réunir tous les intervenants RHD pour réfléchir aux bonnes pratiques à mettre en place pour une restauration collective plus responsable.

5. Dans nos assiettes

NOUS SOMMES LES SEULS À GARANTIR + DE 75 RÉFÉRENCES DE LÉGUMES EN CONSERVE ET SURGELÉ "100 % CULTIVÉ EN FRANCE". CELA SIGNIFIE QUE 100 % DE LA COMPOSITION DU PRODUIT EST FRANÇAISE. C'EST CE QUI FAIT NOTRE DIFFÉRENCE AVEC D'AUTRES LABELS BIEN CONNUS »

- DES LÉGUMES « 100 % CULTIVÉ EN FRANCE »

Pour mieux répondre à vos attentes, nous vous proposons + **DE 75 RÉFÉRENCES** en conserve et surgelé « 100 % cultivé en France ».

95 % des français estiment important de connaître l'origine des produits qu'ils achètent*. Dans ce contexte où tout le monde revendique l'origine France, d'aucy va plus loin et consacre toute son énergie à défendre une production 100 % cultivée en France car notre différence c'est le pourcentage.

**Etude TNS Sofres 2011*

- D'AUCY, PRÉCURSEUR SUR LE BIO

Une gamme bio lancée en 2008 qui comporte **16 RÉFÉRENCES** en conserve et surgelé. C'est une réponse directe au Grenelle de l'environnement

- DES PRODUITS GARANTIS SANS OGM

Nos 2 sites de production de maïs sont certifiés identité préservée par S G S, ce qui garantit l'absence d'OGM dans nos maïs doux en conserve

- **DES PRODUITS DÉJÀ CUITS**, ce qui garantit une économie d'énergie (pas de cuisson)

- Des légumes encouragés par les recommandations du **GEMRCN ET SANS CONTRAINTE DE LIMITATION**

- **DES LÉGUMES DE SAISON MÊME EN HORS SAISON** : nul besoin d'importer les haricots verts frais du Kenya en décembre !

- En septembre 2012, organisation en interne d'un groupe de projet pour réfléchir aux actions à mettre en place sur tous les maillons de la chaîne afin d'**AMÉLIORER ENCORE NOTRE POSITION D'ACTEUR RESPONSABLE**.

- Nos agriculteurs ont du cœur : tous les ans, d'aucy organise une vente de ses haricots sur les marchés locaux au profit **DES RESTOS DU CŒUR DU MORBIHAN**. En 2012, 15 000€ leurs ont été ainsi reversés et 30 000 boîtes distribuées.

- 160 t de légumes envoyés aux **ŒUVRES CARITATIVES** en 2011

« POUR MOI, PRODUIRE BIO NE DOIT PAS ÊTRE UNE OPPORTUNITÉ LIÉE AUX MARCHÉS. POUR ÊTRE PRODUCTEUR BIO, IL FAUT AVOIR UNE RÉELLE ENVIE DE PRODUIRE AUTREMENT CAR CELA IMPLIQUE DES SPÉCIFICITÉS COMME LE DÉSHÉRBAGE À LA BINEUSE. JE SUIS FIER DE PRODUIRE UNE ALIMENTATION 100 % NATURELLE ET DE LA RENDRE ACCESSIBLE AU PLUS GRAND NOMBRE. AU-DELÀ DU BIO, JE PENSE QU'IL EST IMPORTANT POUR LES CONSOMMATEURS DE SAVOIR D'OÙ VIENNENT LES PRODUITS QU'ILS MANGENT. »

FRANÇOIS LE DREVO - Agriculteur d'aucy à Arradon (56)



100 % DE NOS USINES ET CENTRES DE CONDITIONNEMENT EN FRANCE

RÉDUCTION D'EAU DE 15 %
(+ de 5 piscines olympiques)

100 % DES COQUILLES RECYCLÉES

90 % DES REBUS DE PRODUCTION RÉUTILISÉS

UTILISATION D'EMBALLAGES RÉUTILISABLES

2. Dans nos usines

LA CULTURE

OEUFS
bonnes pratiques

1. Dans nos élevages

5 % À 10 % DE CONSOMMATION D'EAU, soit l'équivalent de 19 000 baignoires par an.

RÉDUCTION DES ENGRAIS grâce au séchage des fientes

DOUBLEMENT DU NOMBRE DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR entre 2007 et 2012



LIVRAISON PAR CAMIONS COMPLETS

FERMES DE PONTE À PROXIMITÉ DES USINES

RÉDUCTION DE NOTRE IMPACT
SUR L'ENVIRONNEMENT
VIA NOS TRANSPORTEURS

4. Dans le transport

POSITIVE DU CHAMP À L'ASSIETTE

NOUVEL EMBALLAGE COMPACTABLE EN OEUF LIQUIDE : GAIN DE 40 % EN VOLUME DE DÉCHETS

VIGNETTE TRAÇABILITÉ : une transparence totale du poulailler à l'assiette

RETRAIT DES COLORANTS DANS LES BARQUETTES D'OMELETTES



3. Nos emballages

5. Dans vos assiettes

78 % DE NOS PRODUITS À BASE D'OEUF SONT PONDUS EN FRANCE

ABCD ET KARÉA : PRÉCURSEURS SUR L'OFFRE BIO

DÉVELOPPEMENT DES OEUF SONT ISSUS DE POULES PLEIN AIR





1. Dans nos élevages

- Réduction d'eau : de 5 % à 10 % grâce à l'installation de pipettes, soit une **ÉCONOMIE DE 2 300 000 LITRES D'EAU/AN, SOIT L'ÉQUIVALENT DE 19 000 BAIGNOIRES PAR AN.**
- Fermes de ponte à proximité des centres de conditionnement
- **RÉDUCTION DES ENGRAIS** grâce au séchage des fientes (1 tonne d'engrais équivaut à 7.5 tonnes de fientes)
- Volonté de **DÉVELOPPEMENT DES ÉLEVAGES DE POULES PLEIN AIR** : le nombre de poules élevées en plein air a doublé entre 2007 et 2012. Dans le même temps, le nombre de poules produisant des oeufs biologiques a été multiplié par 4.

2. Dans nos usines

- **100 % DE NOS USINES ET CENTRES DE CONDITIONNEMENT SONT EN FRANCE**

- **RÉDUCTION D'EAU DE 15 % SOIT 13 000 m³**

(plus de 5 piscines olympiques) grâce :

- A des réducteurs de débit
- A la mise en place de dégivrage par gaz chauds (avant il se faisait à l'eau)
- Optimisation des lances par l'équipe de nettoyage

- RÉDUCTION DES DÉCHETS :

- 100 % DES COQUILLES SONT RECYCLÉES ET SERVENT POUR L'ÉPANDAGE

- Les rebus de production (90 %) sont utilisés pour l'alimentation animale

- Changement des alvéoles celluloses pour des alvéoles en plastique : allongement de la durée de vie des emballages (usage unique contre 10 ans désormais)

- Changement des palettes bois pour des palettes plastiques : allongement de la durée de vie de 1 mois à 10 ans



3. Nos emballages

- **NOUVELLES BOUTEILLES EN PET** pour les ovoproduits :

- **COMPACTABLE** : **GAIN DE 40 %** en volume de déchets dans les poubelles de nos utilisateurs

- **ÉCOLOGIQUE** : Soufflage des bouteilles réalisé en interne, ce qui permet d'optimiser les flux logistiques : **9 FOIS MOINS DE CAMIONS** à la livraison des bouteilles vides.

- **VIGNETTE TRAÇABILITÉ** : tous nos œufs sont tracés depuis l'élevage jusqu'au produit fini. La vignette traçabilité collée sur tous nos emballages permet de connaître l'origine du produit, d'identifier le producteur et le suivi de la production.

- Des barquettes d'omelettes **SANS COLORANT** : économie d'une tonne de colorants par an

- Réduction de l'épaisseur des films plastiques

- Economie de cartons car il n'y a pas de couvercles sur les cartons en frais

TRANSPORT AMONT

- Eleveurs livrés par l'**USINE D'ALIMENT LA PLUS PROCHE** avec des camions complets.
- Augmentation de la capacité des camions qui passe de **19 TONNES À 26 TONNES** en 2013.
- Fermes de ponte à proximité des centres de conditionnement (Morbihan, Côtes d'Armor, Ille et Vilaine), ce qui limite le nombre de kilomètres parcourus.

4. Dans le transport

TRANSPORT AVAL

MINIMISATION DE L'IMPACT SUR L'ENVIRONNEMENT DE NOS PARTENAIRES :

- Suivi des consommations de diesel des véhicules moteurs via des logiciels internes.
- Véhicules répondant majoritairement à la norme EURO V
- Formation des chauffeurs à l'éco-conduite
- Utilisation de gaz frigorigènes compatibles avec le respect de l'environnement
- Age moyen du parc de camions : 3 ans ½
- Mesure de l'empreinte carbone via des calculateurs CO2
- Réduction des km parcourus : entrepôts de massification régionaux
- Développement du transport ferroviaire
- Amélioration du taux de remplissage des véhicules
- Expérimentation des véhicules « verts », hybrides ou électriques

« NOUS UTILISONS LES OEUFS DURS ÉCALÉS ET LES OMELETTES GASTRONOME ABCD ISSUS D'ŒUFS DE POULES PLEIN AIR DEPUIS 2012. NOUS AVONS FAIT CE CHOIX DANS UN SOUCI DE BIEN-ÊTRE ANIMAL ET DE QUALITÉ DES OEUFS.

NOUS ŒUVRONS AINSI POUR DES PRATIQUES PLUS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT ET DES ANIMAUX TOUT EN PROPOSANT DES PRODUITS QUI DONNENT ENTIÈRE SATISFACTION À NOS CONVIVES. »





5. Dans vos assiettes



BÉATRICE BUTEAU-SAUGER
Diététicienne-nutritionniste
à la Cuisine Centrale
de Nantes

- « **78 % DE NOS PRODUITS SONT À BASE D'OEUF PONDUS EN FRANCE** » : une réponse concrète aux attentes des Français car 95 % souhaitent connaître l'origine des produits qu'ils consomment*

- **ABCD ET KARÉA : PRÉCURSEUR SUR L'OFFRE BIO** avec une gamme bio lancée en 2008 qui compte 13 références (8 en frais et 5 en surgelé).

Nos produits élaborés d'œufs et ovoproduits issus de l'agriculture biologique sont certifiés à tous les stades de leur élaboration par des organismes indépendants agréés par l'Etat. Une réponse concrète aux préconisations du Grenelle de l'environnement

- **DÉVELOPPEMENT DES ŒUFS ISSUS DE POULES PLEIN AIR :**

soucieux du bien-être animal, nous proposons une gamme de 7 produits issus de poules plein air.

- **DES OVOPRODUITS SANS CONSERVATEUR**

d'aucy[®]
FoodServices

La
Culture
positive
d'aucy
foodservices

d'aucy[®]

www.daucyfoodservices.com

d'aucy foodservices - BP 129 - 56 004 VANNES - 02 97 54 88 77 - restauration@daucy.com

