



TerreAzur
groupe pomona



Circuits courts



Pêche durable

TerreAzur
Aquitaine-Limousin



Allons à l'essentiel !

TerreAzur Aquitaine-Limousin c'est avant tout 130 collaborateurs passionnés, de Bordeaux à Limoges, et animés par une seule mission « Aider tous les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs convives ».

Notre entreprise c'est donc une formidable aventure humaine, celle des femmes et des hommes qui cultivent un savoir-faire en mettant, au cœur de leurs actions, votre satisfaction.

Notre métier repose sur trois expertises clés : sélectionner, conseiller et livrer.

Notre ancrage régional, sur le MIN de Brienne à Bordeaux et

à Limoges, nous a permis de créer, depuis des décennies, des liens forts avec les producteurs locaux et les mareyeurs, pour développer une alimentation saine et responsable.

Notre force de vente met son expertise à votre service en vous apportant des conseils personnalisés et des services adaptés à vos besoins.

Nos équipes logistiques, dotées d'outils performants et éco-responsables, s'adaptent chaque jour à vos contraintes d'organisation.

C'est dans ce contexte, où il est nécessaire de se réinventer, que l'engagement et l'enthousiasme de mes équipes nous permettront de toujours mieux vous accompagner.

JULIEN COLAS,
Directeur régional

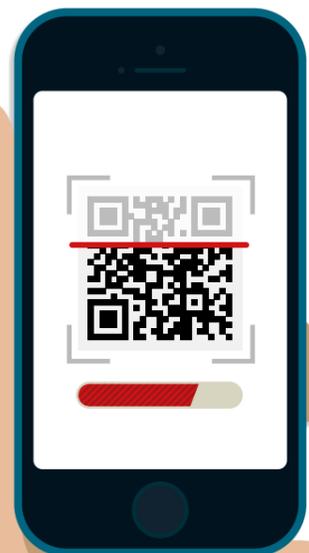
COMITÉ DE DIRECTION



Tout au long du livret, scannez nos QR Codes pour encore plus d'informations !



www.terreazur.fr



SOMMAIRE

01

NOUS CONNAITRE

- Une entreprise proche de vous
- Un parcours maîtrisé du champ à l'assiette
- Un service client personnalisé
- Une organisation commerciale adaptée
- Un service logistique moderne
- Une proximité avec nos clients

P. 06-19

02

NOTRE OFFRE EN FRUITS ET LÉGUMES

- Une démarche circuits courts
- Un développement de notre gamme BIO
- Une démarche responsable
- Une offre adaptée à vos besoins

P. 20-33

03

NOTRE OFFRE EN PRODUITS DE LA MER

- Une expertise marée
- Une offre disponible toute l'année et labellisée
- Des produits qui répondent à vos attentes

P. 34-45

04

NOTRE OFFRE EN PRODUITS ÉLABORÉS

- Simplifier votre quotidien
- Notre offre en légumes
- Notre offre en pommes de terre
- Notre offre en fruits
- Notre offre en produits de la mer

P. 46-55

05

NOTRE DÉMARCHE QUALITÉ

- Une démarche qualité
- Assurer la traçabilité et la sécurité alimentaire

P. 56-61

06

NOS ENGAGEMENTS RSE

- Nos engagements sur notre responsabilité sociétale de l'entreprise (RSE)
- Nos engagements pendant la crise du covid-19

P. 62-73



NOUS CONNAITRE

UNE ENTREPRISE PROCHE DE VOUS



DU GROUPE NATIONAL À LA SUCCURSALE RÉGIONALE

Grossiste alimentaire implanté au cœur de chaque région de France depuis 1912, le Groupe Pomona répond à tous les besoins des professionnels des métiers de bouche à travers ses 8 réseaux de distribution spécialisés.

Avec près de 110 ans d'expérience en fruits et légumes et 50 ans en produits de la mer, TerreAzur est le réseau historique du Groupe Pomona.

Placée au cœur de la première région nationale agricole, et de par sa proximité avec les différentes criées de la côte, TerreAzur Aquitaine-Limousin vous fait bénéficier du meilleur choix de produits frais et locaux. Soucieux d'être au plus proche des acteurs régionaux, nous instaurons une relation constante avec nos producteurs et mareyeurs,

rigoureusement sélectionnés pour leur savoir-faire.

Le réseau, également grossiste en produits bio, s'engage pour des produits responsables à travers ses gammes certifiées bio, vergers écoresponsables, ou encore pêche durable.

Pour répondre aux besoins de tous et se placer au centre des échanges régionaux, nous possédons deux entrepôts : sur le MIN de Brienne à Bordeaux, et à Limoges.

Découvrez notre succursale régionale en vidéo



TERREAZUR AQUITAINE-LIMOUSIN EN QUELQUES CHIFFRES

+ DE **130** 
COLLABORATEURS
DONT 20 À LIMOGES

 **1 ENTREPÔT**
FRUITS & LÉGUMES
AVEC DIFFÉRENTES ZONES DE STOCKAGE

1 ENTREPÔT
MARÉE AVEC DIFFÉRENTES ZONES DE STOCKAGE

+ DE **1400**
CLIENTS

sur les départements de la Gironde (33), Haute-vienne (87), Dordogne (24), Charente (16), Charente-Maritime (17), Landes (40), Creuse (23)

+ DE **370**
LIVRAISONS PAR JOUR



31,6 MILLIONS
DE CHIFFRE
D'AFFAIRES EN 2019 

ILS NOUS FONT CONFIANCE

De par notre engagement et notre volonté de toujours mieux les servir, de nombreux clients nationaux et régionaux nous font confiance.

• **Restauration hospitalière :** C.H.U de Bordeaux, C.H.U de Limoges...

• **Restauration scolaire :** S.I.V.U, C.R.O.U.S de Bordeaux, C.R.O.U.S de Limoges, Ville de Talence, Ville de Limoges...

• **Restauration collective publique et privée :** API Restauration, Agap'pro, Ville de Bègles, Sodexo...

• **Restauration commerciale :** Restaurants étoilés, Restaurants gastronomiques, Brasseries, Ventes à emporter...



UN PARCOURS MAÎTRISÉ DU CHAMP À L'ASSIETTE

RÉCEPTION MARCHANDISES

Nos agréateurs attestent de la **conformité de la réception** de la marchandise : qualité, respect des réglementations, DLC, étiquetage...



RÉFÉRENCIEMENT FOURNISSEURS

Référencés au niveau national ou local, **nos fournisseurs sont nos principaux partenaires** pour répondre à vos demandes et exigences. Avec eux sont établis : un cahier des charges, une analyse d'un questionnaire d'évaluation, des visites ou audits, la réception des certificats du fournisseur et des fiches techniques.



COMMANDES

Pour optimiser la relation et le suivi client, chefs de secteurs et télévendeurs travaillent en binôme pour former **une équipe dédiée à votre dossier** et vous assurer un **suivi personnalisé**. Le soir, des permanences sont mises en place pour les commandes tardives de fin de service.



ACHATS

Notre service achat sélectionne pour vous des produits qui répondent à vos attentes en termes de **fraîcheur** et de **produits locaux**. 6 acheteurs spécialisés appellent chaque jour les producteurs et les mareyeurs pour vous proposer le meilleur approvisionnement.



LIVRAISON

Les livraisons sont effectuées chaque jour avec une **flotte de camions modernes et performants**. Chaque livraison est suivie en temps réel grâce à notre **logiciel Otello**. Celui-ci permet au Responsable transport d'être informé de la ponctualité de la livraison et de la bonne réception de la commande.



PRÉPARATION

16 préparateurs gèrent au quotidien la **préparation de l'ensemble des commandes**. Ils sont équipés d'un transpalette électrique muni d'un écran où apparaît votre nom, la référence, la désignation du produit, la quantité commandée et son emplacement dans l'entrepôt.



QUALITÉ, SÉCURITÉ, ENVIRONNEMENT

Jour après jour, notre responsable QSE veille au respect de la sécurité alimentaire : traçabilité, prévention des risques sanitaires, gestion de la chaîne du froid, gestion d'un environnement sain... Cette démarche de qualité vaut à TerreAzur Aquitaine-Limousin de **nombreuses certifications** telles que l'**ISO 9001** (satisfaction client) et l'**ISO 22000** (sécurité des aliments). Pour limiter nos impacts et vous aider à toujours mieux nourrir vos clients, nous développons activement notre démarche de développement durable. Pratiques responsables, lutte contre le gaspillage alimentaire, éco-gestes des salariés en sont différents exemples.



UN SERVICE CLIENT PERSONNALISÉ



UN BINÔME DÉDIÉ À VOTRE DOSSIER

Dès l'ouverture de compte, votre dossier est suivi par un **télévendeur** et un **chef de secteur** qui forment un binôme pour vous offrir un **suivi personnalisé**.



Un télévendeur

En assurant un **suivi journalier**, votre télévendeur a une **connaissance approfondie de votre dossier**. Il est votre interlocuteur privilégié et vous conseille suivant la saisonnalité, la maturité et la disponibilité des produits.

Grâce à notre **outil de commande**, il connaît le **stock réel** disponible de chaque article, planifie vos **appels** selon vos demandes, peut saisir des **pré-commandes** et consulter votre **historique**.

Pour toujours mieux vous satisfaire, votre télévendeur est également en **relation permanente** avec les **services achat et logistique**. Il assure votre **service après-vente**.



Un chef de secteur

Votre chef de secteur est un véritable commercial terrain. Il vous **rend régulièrement visite** et instaure à vos côtés une **relation de confiance**.

À l'**écoute de vos besoins**, il vous présente nos nouveautés, nos produits de saison et vous accompagne dans l'élaboration de vos menus.

Votre chef de secteur établi aussi avec vous vos **conditions de livraisons** (*horaire, fréquence, en dépose ou non...*) et de **règlement** selon vos besoins.

Toujours en contact, le chef de secteur et son télévendeur **échangent** quotidiennement sur votre dossier.

ZOOM : LE CARREFOUR ACHAT-VENTE

Chaque matin, nous démarrons la journée par l'incontournable **carrefour achat-vente**. Véritable **moment d'échange entre acheteurs et commerciaux**, il définit les opportunités et nouveautés du jour. Celles-ci seront proposées toute la journée aux restaurateurs et collectivités.

Ce carrefour permet à notre service commercial d'avoir une **connaissance complète de l'offre du jour**, de voir les produits, d'interroger les acheteurs pour des besoins de précisions, etc.



DES FORMATIONS EN INTERNE

Lorsqu'un nouveau collaborateur arrive au sein de notre succursale, il suit un **parcours d'intégration**. Pendant une semaine, il passe au sein des différents services pour s'imprégner pleinement de leurs activités et de leur organisation.

Télévendeurs et chefs de secteurs suivent des **formations produits** dès leur arrivée et **tout au long de leur parcours** chez TerreAzur Aquitaine-Limousin.



Muriel Behague

PRÈS DE 35 ANS
D'EXPERTISE TÉLÉVENTE

« J'ai intégré TerreAzur Aquitaine-Limousin en 1994. Avec Baptiste, mon binôme chef de secteur, nous nous occupons des clients de la restauration collective. Je saisis les commandes et conseille au mieux les clients en fonction de leurs besoins (produits de saison, régionaux, issus de l'agriculture biologique, etc.)

En lien avec le service achat, je vérifie les DLC* des produits et leur maturité. Je vais également voir la marchandise dans l'entrepôt pour être certaine d'offrir aux clients les fruits, légumes et produits de la mer qui correspondront au mieux à leur attente. »

* Date Limite de Consommation



UNE ORGANISATION COMMERCIALE ADAPTÉE

LES SPÉCIALISTES DE LA RESTAURATION COMMERCIALE EN GIRONDE

JULIEN BEAUFILS
Chef de secteur
06.30.25.33.51
j.beaufils@terreazur.fr

GREGORY DEBET
Chef de secteur
06.16.11.17.46
g.debet@terreazur.fr

DIDIER FAU
Chef de secteur
06.14.93.97.64
d.fau@terreazur.fr

ÉLODIE GARNIER
Télévendeuse
05.56.49.99.41

• 14

AUDREY KINDER
Télévendeuse
05.56.49.99.72

TOMASA COCHE
Télévendeuse
05.56.49.99.59

MARIE LAMOLLE
Télévendeuse
05.56.49.99.48

RACHEL DOS ANJOS
Télévendeuse
05.56.49.99.47

JENNIFER DABBADIE
Chef de secteur
06.30.25.33.63
j.dabbadie@terreazur.fr

SERGIO REJANO
Chef de secteur
06.35.02.89.16
s.rejano@terreazur.fr

EMMANUELLE LITAUDON
Chef de secteur
06.21.68.46.65
e.litaudon@terreazur.fr

NOS SPÉCIALISTES DE LA HAUTE-VIENNE, DORDOGNE ET CORRÈZE EN RESTAURATION COMMERCIALE ET COLLECTIVE



LUDVINE GALIN-CHENÉ
Responsable Télévente
05.56.49.99.37



DELPHINE PRET
Directrice Commerciale
05.56.49.99.43



MARINE CAZAUBON
Responsable ADV
05.56.49.99.35



PIERRE BUISSON
Conseiller culinaire

NOS SPÉCIALISTES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE ET GRANDS COMPTES

ISABELLE RIGAL
Responsable Grands Comptes
06.11.26.46.11
i.rigal@terreazur.fr



MIREILLE CHAUVIÈRE
Assistante ADV

• 15

THOMAS LAPORTE
Télévendeur
05.56.49.99.31

BTISSAME DESFOUX
Télévendeuse
05.56.49.99.45

NOTRE TÉLÉVENDEUSE DE NUIT



ANGÉLIQUE LAGARDÈRE
Télévendeuse
05.56.49.99.54



BAPTISTE COURRALY
Responsable Marchés Publics
06.25.70.29.11
b.courraly@terreazur.fr

MURIEL BEHAGUE
Télévendeuse
05.56.49.99.46

UN SERVICE LOGISTIQUE MODERNE

UNE LIVRAISON PERFORMANTE

Pour répondre à la demande régionale, nous mettons un **point d'honneur à développer nos moyens humains et logistiques**. Nous disposons d'une flotte de **27 véhicules réfrigérés et géolocalisés**, tous équipés à minima en Norme Euro 5 : 6 camions à la norme Euro 5, et 11 à la norme Euro 6.

Pour **optimiser les tournées et ainsi limiter nos déplacements**, des mesures sont mises en place pour le transport de nos produits. **Les flux amont sont organisés de manière à réduire leurs fréquences tout en augmentant les quantités par réception**, impliquant de charger des camions avec des produits provenant de plusieurs

fournisseurs. Nos transporteurs sont par ailleurs référencés par le biais d'audits et doivent signer une charte de développement durable.

Les flux aval optimisent nos tournées de livraison au plan écologique, économique et en termes de qualité de service.

Nous choisissons le matériel le mieux adapté à vos besoins pour vous livrer à la bonne température et à la bonne fréquence. Nous optimisons le remplissage de nos camions en regroupant au maximum nos livraisons dans les plus grands véhicules possibles. Nous nous adaptons aux variations d'activité pour ajuster au mieux nos plans de transport.



Cindy Cesaire

UNE ORGANISATION LOGISTIQUE PILOTÉE PAR NOTRE RESPONSABLE TRANSPORT

« Je m'assure que les livraisons soient effectuées en temps et en heure, dans le respect des consignes clients, tout en coordonnant des dépannages si besoin.

Il y a là une vraie organisation, puisque tout ceci doit être planifié en tenant compte de la réglementation du transport (pause, temps de conduite), des horaires du client, mais aussi du nombre de livraisons qui peut être variable d'un jour à l'autre.

Les journées ne sont jamais les mêmes, il y a tous les jours de nouveaux aléas, et c'est ce que j'aime. »



UNE TRAÇABILITÉ GARANTIE

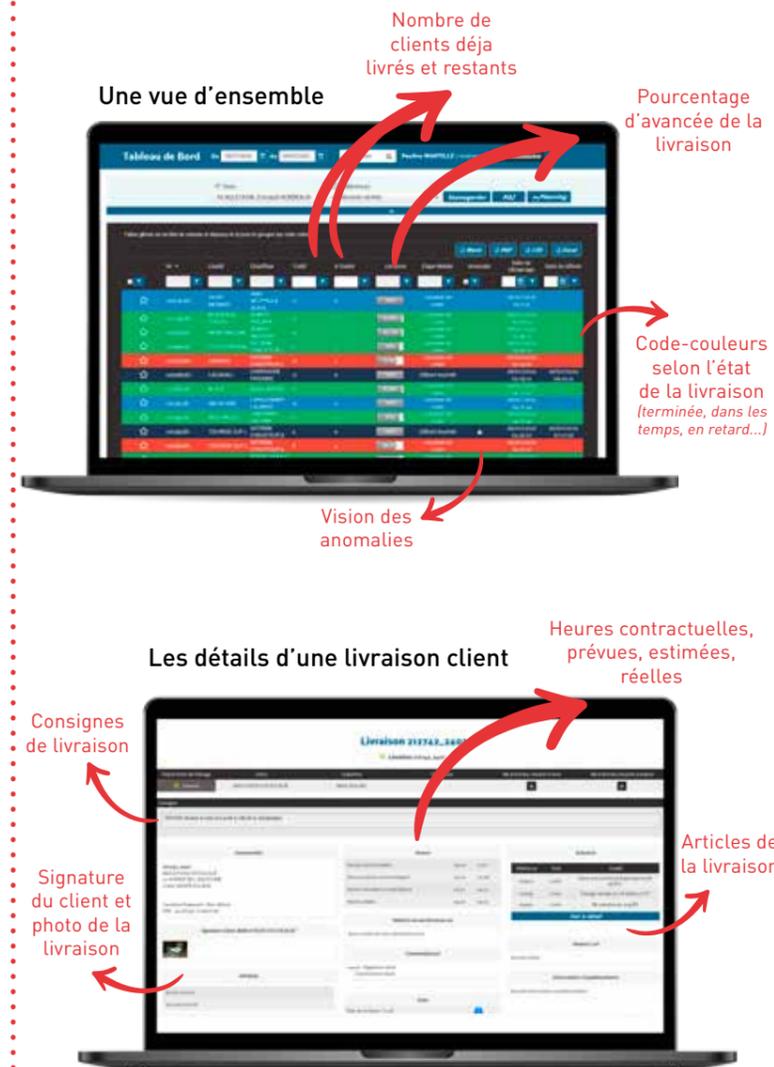
Grâce à un système informatique national commun, nous assurons la gestion des informations des produits livrés. Ils sont **codifiés**, possèdent un **numéro de lot d'entrée**, sont **enregistrés puis étiquetés** avant de rejoindre nos entrepôts. Dans le cadre de la norme ISO 22000, un contrôle de la fiabilité de la chaîne de traçabilité est effectué grâce à des tests de traçabilité, des audits internes et des évaluations semestrielles.

Une fois les produits dans nos locaux, nous assurons la traçabilité, le suivi des stocks et des commandes grâce à des **étiquettes UM** (Unité de Manutention), placées sur les palettes. Équipés d'un transpalette électrique, nos préparateurs flashent chaque produit, avant de contrôler le nombre de colis et de déposer la commande sur le quai lorsque celle-ci est complète.



ZOOM : OTELLO

Depuis Novembre 2019, notre équipe transport utilise le logiciel **Otello**, développé par le groupe Pomona. Celui-ci permet de **suivre en temps réel vos livraisons par la géolocalisation de nos camions**. Notre responsable transport dispose ainsi de plus de précisions sur l'heure d'arrivée de vos commandes. Il peut contrôler la bonne réception de celles-ci, mais est également tenu informé de tout incident ou contretemps. Nos chauffeurs disposent quant à eux d'instructions plus précises sur vos modalités de livraisons.



UNE PROXIMITÉ AVEC NOS CLIENTS

VOUS RECEVOIR

Chez TerreAzur Aquitaine-Limousin, nous mettons un point d'honneur à être proche de nos partenaires et de nos clients. Ainsi, un **atelier culinaire a été aménagé dans le but unique de vous recevoir**. Présentation de nouveaux produits, échanges sur notre partenariat, ou encore dégustation de plats préparés par Pierre, notre conseiller culinaire, sont diverses possibilités que nous pouvons vous proposer.

Envie de **visiter nos entrepôts** ? C'est avec plaisir que nous vous accueillons dans nos locaux. Au programme : plus de 3600 m² de stockage, deux entrepôts, des milliers de fruits, légumes, et produits de la mer frais.



ALLER À VOTRE RENCONTRE

Pour échanger au maximum avec vous et vous partager notre passion, nous sommes présents sur les principaux **salons régionaux**, lorsque nous sommes **exposant** ou sous forme de **partenariat**. Tout au long de l'année, nous **sponsorisons** également différentes **manifestations**.

À titre d'exemple, nous sommes partenaires du salon Exp'hotel, participons au salon ACCOT, organisons des salons de pré-saison, sponsorisons le Challenge du Ruban Rose à Bordeaux et Angoulême...



ANIMER VOS RESTAURANTS

Nos commerciaux se déplacent chez vous, pour animer nos différentes gammes auprès de vos convives. Recevez-nous pour des **animations à thèmes** : déclinaison de tomates de couleurs à la rentrée, soupe de potimarron pour Halloween, ou encore parcours découvertes autour des produits de la mer...



VISITER NOS PARTENAIRES

Organisons ensemble des **visites chez nos producteurs partenaires** ! Du champ de salades aux parcs à huîtres, laissez nous vous faire découvrir la multitude d'environnements d'où proviennent nos produits.



ET AUSSI !

Pour suivre notre actualité en temps réel, suivez TerreAzur Aquitaine-Limousin sur les **réseaux sociaux** Instagram et Facebook.

@TerreAzur Aquitaine-Limousin





**NOTRE OFFRE EN
FRUITS ET LÉGUMES**

UNE DÉMARCHE CIRCUITS COURTS



FRUITS & LÉGUMES DE MA RÉGION

NOTRE MARQUE FRUITS & LÉGUMES DE MA RÉGION

Avec la marque «Fruits & Légumes de ma région», nous nous engageons sur le long terme auprès des producteurs régionaux avec lesquels nous avons une relation historique et de confiance. Nos producteurs partenaires sont sélectionnés pour leur savoir-faire, leur terroir, leurs sélections variétales et leur capacité à produire durablement. Tous ces engagements sont formalisés dans un cahier des charges, gage de confiance et de relation pérenne. Il s'articule autour des points suivants :

La livraison de fruits et légumes doit être conforme aux législations agricoles. C'est le respect des bonnes pratiques agricoles (rotations culturales, fertilisation raisonnée...) et des traitements phytosanitaires autorisés.

Les produits doivent être conformes à la réglementation en vigueur (étiquetage, calibre, catégorie...) et répondre à des spécifications européennes, françaises et aux éventuelles spécifications demandées par TerreAzur Aquitaine-Limousin.

L'identification à la marque « Fruits & légumes de ma Région » doit toujours être attestée.

Un système de traçabilité doit permettre d'assurer la traçabilité amont (jusqu'à l'origine de la parcelle de la culture), et la traçabilité aval (l'historique des produits, de l'exploitation jusqu'au client).

La récolte, le conditionnement et le stockage des produits doivent être réalisés dans des conditions qui en garantissent l'hygiène et la fraîcheur.

En cas de non-conformité détectée, le service qualité de TerreAzur est alerté. Ce qui peut impliquer le blocage du produit ou son retrait de la consommation.

Un suivi et un guide des bonnes pratiques d'hygiène pour le conditionnement et le stockage doit être établi pour les denrées.



LE +
Un travail de planification de la production avec nos producteurs locaux nous permet de vous proposer des fruits et légumes frais de notre région toute l'année.

DES PRODUITS CULTIVÉS À MOINS DE 200 KMS DE NOS ENTREPÔTS



ZOOM : LA TOMATE LOCABELLE®

- Une exclusivité TerreAzur
- Une tomate de pleine terre
- Une tomate locale
- Une tomate cueillie à maturité
- Une tomate parfumée, charnue et juteuse

Avec Bernard DELSOL, producteur partenaire basé à Feuillet (47)



UNE RUBRIQUE SUR NOTRE SITE, JUSTE POUR VOUS

La rubrique « producteurs locaux » disponible sur notre site internet terreazur.fr vous est dédiée ! Intuitive, riche, visuelle, elle vous permet de connaître nos producteurs partenaires proches de votre établissement.

- Et aussi :
- ✓ Le calendrier de saisonnalité de notre région
 - ✓ Nos offres hebdomadaires
 - ✓ Des supports d'animation

Une recherche intuitive



...et affinez votre recherche à partir des filtres proposés : distance, produits, saisonnalité, marques...

Recherchez votre producteur à l'aide de la carte interactive ou de la liste...

Découvrez les fonctionnalités de notre rubrique



Une fiche producteur enrichie



UN DÉVELOPPEMENT DE NOTRE GAMME BIO



UN SERVICE QUALITÉ ENGAGÉ ET UN SOURCING MAÎTRISÉ EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

En 2006, TerreAzur fut le premier réseau de distribution de produits frais certifié agriculture biologique. Aujourd'hui, nous avons une gamme de produits bio disponible toute l'année qui ne cesse de se développer, pour répondre aux attentes des consommateurs en matière de santé et de naturalité.

Pour avoir une diversité de fruits et légumes bio au fil des saisons, un sourcing quotidien est effectué par les collaborateurs de TerreAzur Aquitaine-Limousin. Nos acheteurs régionaux sélectionnent le meilleur des produits bio locaux, tandis qu'une équipe d'acheteurs nationale est spécialisée dans le sourcing des fruits et légumes bio français et venus d'ailleurs. Certains fruits ne poussent que dans des pays où le soleil brille toute l'année, nous allons les chercher là où ils sont les meilleurs.

Par exemple nos oranges, clémentines et citrons bio poussent dans le Sud de l'Espagne, chez Exalco Bio, une exploitation familiale où Antonio Perez Postigo et ses deux fils perpétuent un savoir-faire générationnel.



Une offre bio contrôlée à toutes les étapes

Du bio local et des filières maîtrisées en France et à l'international



Fidji Saint-Luc

NOTRE ACHETEURSE FRUITS ET LÉGUMES RÉPOND QUOTIDIENNEMENT À VOS ATTENTES CONCERNANT LE BIO

« Nous travaillons chaque jour pour le développement de notre gamme bio, notamment du bio régional, pour nos clients bordelais et limougeaux. Par exemple, nous sommes partenaires d'agriculteurs du Limousin qui cultivent la pomme Golden bio, ou encore, d'une ferme urbaine basée à Floirac, qui produit des champignons bio. L'idée est de répondre au maximum aux nouvelles attentes des consommateurs qui souhaitent avoir une alimentation plus responsable. Hormis cette offre singulière, nous travaillons également avec différents producteurs pour rendre les produits «de base» disponibles toute l'année, et sélectionnons les fruits exotiques et les agrumes là où ils sont les meilleurs. »

ZOOM : LA CAVE AGRICOLE DE FLOIRAC, UNE FERME URBAINE ATYPIQUE

Fin 2019, TerreAzur Aquitaine-Limousin a développé un nouveau partenariat avec un producteur bio et local : La Cave Agricole. Pour préserver notre environnement, cette micro-ferme bio exploite des caves ou parking abandonnés, qu'elle transforme en lieux de production agricole. Étalaé sur 1500m², le site de Floirac est ainsi situé sous une résidence de 350 HLM, en périphérie de Bordeaux.

Les produits ? Champignons bruns, pleurotes, et shiitakes.



NOTRE GAMME BIO*

La saison des fruits et légumes bio frais évolue selon la variété. Si les salades, pommes de terre, céleris ou carottes bio sont disponibles toute l'année, les clémentines, kiwis, melons ou prunes bio ne sont disponibles qu'à la pleine saison.

Abricot, Banane, Citron, Kiwi, Fraise, Framboise, Nectarine, Orange, Pêche, Poire, Pomme, Prune, Aubergine, Asperge, Betterave, Brocolis, Carotte, Concombre, Courgette, Épinard, Radis, Poireau, Poivron, Pomme de Terre, Tomate...

* Liste non exhaustive



UNE DÉMARCHE RESPONSABLE



UN SOUTIEN À LA LOI EGALIM

Suite aux Etats généraux de l'alimentation, la **loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous** a été promulguée le 1^{er} Novembre 2018.

Elle a vocation notamment à **promouvoir des produits durables ou sous signes d'origine et de qualité en restauration collective publique** (gestionnaires publics comme privés).

Parmi les produits durables ou sous signes d'origine ou de qualité, on distingue les « officielle-

ment éligibles » et ceux laissés à l'appréciation des collectivités.

Dans les fruits et légumes, les produits officiellement éligibles sont les produits bénéficiant des signes et mentions **Label Rouge, AOC, AOP et IGP**; les produits bénéficiant de la mention valorisante **RUP**, réservée à des produits issus des régions ultrapériphériques de l'union européenne ; les produits issus d'exploitations agricoles ayant la **certification environnementale niveau 2 ou 3 (HVE - Haute Valeur Environnementale)**.

NOS LABELS ÉQUIVALENTS LAISSÉS À L'APPRÉCIATION DES COLLECTIVITÉS



Dans un contexte visant à optimiser les coûts et les impacts environnementaux des approvisionnements, notre marque **Fruits et légumes de ma région** réunit des produits de saison, cultivés par nos producteurs locaux.



Pour les produits approvisionnés hors de la France, le label **GlobalGAP** peut être analysé comme porteur d'exigences environnementales intéressantes dans le cadre d'Egalim.

NOS SIGNES DE QUALITÉ OU MENTIONS VALORISANTES OFFICIELLEMENT ÉLIGIBLES



L'**Appellation d'Origine Protégée** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique.



L'**Appellation d'Origine Contrôlée** désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français. C'est une étape vers l'AOP, désormais signe européen.



L'**Indication Géographique Protégée** identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont la qualité, la réputation ou d'autres caractéristiques sont liées à son origine géographique.



Le **Label Rouge** est un signe national qui désigne des produits, qui, par leurs conditions de fabrication, ont un **niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires** habituellement commercialisés.



Le label **RUP** est le seul signe officiel et collectif de qualité réservé aux productions spécifiques des régions ultrapériphériques.



POMONA ENGAGÉ POUR LA HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le Groupe Pomona a adhéré en juin 2020 à l'Association Nationale pour le développement de la certification Haute Valeur Environnementale.

Acteur majeur de la restauration collective, le Groupe Pomona a également, via cette adhésion, l'ambition et la volonté de favoriser le déploiement et la valorisation de cette démarche dans les marchés de collectivités. Favoriser l'apparition de produits issus de cette certification au sein des menus proposés en collectivités ira de plus tout à fait dans le sens de la Loi EGALIM qui reconnaît ces derniers comme pouvant intégrer les fameux « 50% de produits durables ou sous signes d'origine et de qualité » à compter du 1er Janvier 2022.

ZOOM : LES CERTIFICATIONS ENVIRONNEMENTALES DE NIVEAU 2 ET 3 (HVE)

Pilotée par un **organisme certificateur** agréé par le ministère de l'Agriculture, la certification environnementale repose sur les **quatre piliers de l'agro-écologie** :



La préservation de la biodiversité



La gestion de la fertilisation



La stratégie phytosanitaire



La gestion de la ressource en eau

Le niveau 2 est une démarche qui vise la mise en place de pratiques techniques à faible impact environnemental.

Le niveau 3 (HVE), correspond au niveau d'excellence du dispositif de certification environnementale.

UNE OFFRE SÉLECTIONNÉE DE NIVEAUX 2 ET 3 (HVE)

100% Experts terroirs

En plus de garantir une qualité gustative, notre marque 100% Experts terroirs propose une partie de ses produits certifiés de niveaux 2 et 3 (HVE).

Niveau 2 : pommes, pêches, abricots, nectarines.

Niveau 3 (HVE) : des producteurs de melons et de pommes 100% Experts terroirs obtiennent la certification HVE



Des producteurs certifiés

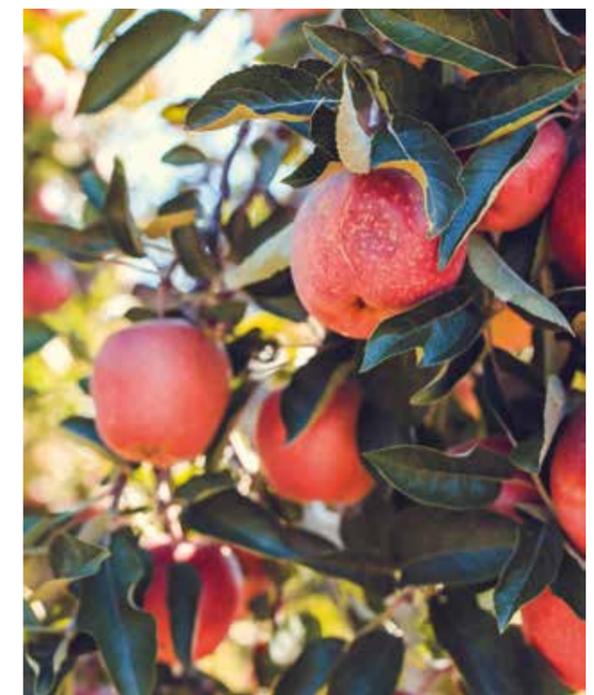
Nous travaillons une gamme de fruits et légumes (pomme, poire, tomate, concombre, pêche...) avec des producteurs certifiés de niveau 2.



100%



DE NOS POMMES SONT ISSUES DE **VERGERS ECO-RESPONSABLES**



100% EXPERTS TERROIRS, DES FRUITS ET LÉGUMES BEAUX, BONS, AU JUSTE PRIX

De **bonnes variétés**, au bon moment, issues des meilleurs terroirs avec le meilleur savoir-faire, ce sont les promesses des produits 100% Experts terroirs.

Nous travaillons avec des femmes et des hommes **experts de leur métier** et fiers de leur terre. Nous construisons un **cahier des charges rigoureux** et exigeant au service du goût et de la qualité.

100% Experts terroirs, c'est aussi la garantie d'une prise en compte des critères de l'agro-écologie pour un **impact positif sur l'environnement**. 100% Experts terroirs, c'est une **sélection de fruits et légumes frais** pour la satisfaction et la fidélisation de vos clients.



L'ÉVEIL AU GOÛT AVEC LE PROGRAMME «FRUITS & LÉGUMES À L'ÉCOLE»

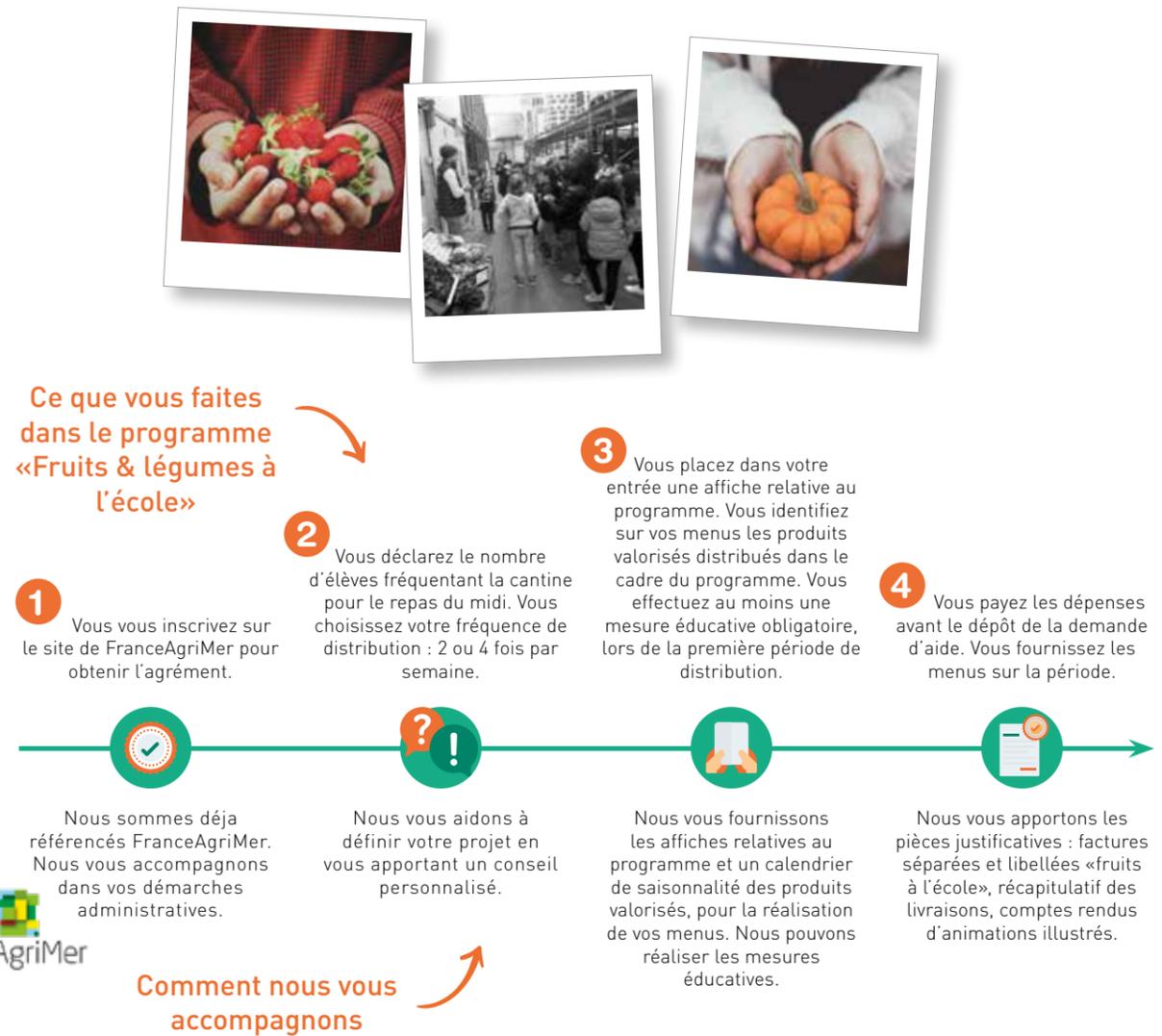
TerreAzur Aquitaine-Limousin s'engage à vos côtés pour **éveiller le goût des enfants et adolescents**, et intégrer la notion de « bien manger » par la curiosité et le jeu, ainsi que faire adopter dès le plus jeune âge de bonnes habitudes alimentaires.

En **alliant les distributions de produits à la mise en place de mesures éducatives**, le programme «Fruits & Légumes à l'école» a pour objectif de créer du lien entre les jeunes générations et les producteurs, de faire découvrir le patrimoine français et de présenter les métiers de l'agriculture et de l'alimentation.



Tous les enfants scolarisés de la maternelle au lycée, fréquentant la cantine pour le repas du midi, peuvent bénéficier de ce programme. Les produits distribués aux enfants sont financés par l'Union Européenne (sur la base de forfaits).

Dans un objectif d'éducation et de diversification des produits consommés par les enfants, le programme donne la part belle aux **produits sous signes d'origine et de qualité** (AOP, AOC, IGP, LabelRouge), et ceux issus de l'agriculture biologique.



VOUS ACCOMPAGNER AU CŒUR DE CHAQUE SAISON

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Abricot rouge du Roussillon AOP						●	●	●				
Artichaut du Roussillon IGP						●	●	●				
Asperge des Sables des Landes IGP			●	●								
Asperge du Blayais IGP			●	●								
Chasselas de Moissac AOP										●	●	
Clémentine de Corse IGP	●	●										●
Figue de Solliès AOP												
Fraise du Périgord IGP LR			●	●	●							
Kiwi de l'Adour IGP	●	●	●									●
Melon de Quercy IGP						●	●	●				
Melon de Haut-Poitou IGP						●	●	●				
Mirabelle de Lorraine IGP								●	●			
Muscats noirs du Ventoux AOP									●	●		
Orange du Portugal IGP	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pomelos de Corse IGP	●	●										●
Pomme du Limousin AOP	●	●	●								●	●
Pruneau d'Agen IGP	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● Disponible ● Indisponible

Et une offre **bio** disponible toute l'année!



UNE OFFRE ADAPTÉE À VOS BESOINS



Laurent Dupuch
EXPERT DU PROCESSUS DE MÛRISSAGE

Fort de son expérience, Laurent maîtrise parfaitement le processus du mûrissement. Il fait mûrir les fruits à façon, en fonction des besoins de nos clients et selon leurs dates de consommation. À l'aide d'un **pénétrètre**, il détermine la fermeté des fruits. En comparant plusieurs produits d'une réception, Laurent connaît ainsi le niveau de maturité du stock. Lorsque l'affinage n'est pas celui souhaité, Laurent fait entrer les fruits en **chambres de mûrissement**. Elles reproduisent le phénomène naturel de maturation des fruits et légumes, grâce à une température maintenue entre 20° et 23°, une ventilation permanente et l'ajout d'éthylène* lorsque cela est nécessaire.

* L'éthylène est un gaz naturellement produit par les fruits.

DES FRUITS MÛRIS À LA DEMANDE

L'offre **Fruits mûris** de TerreAzur est une **gamme spécialement conçue pour la restauration**. Avec des fruits **Affinés** ou **Prêts À Déguster** nous garantissons aux restaurateurs des fruits à la bonne maturité selon leur rythme de livraison et leur jour de consommation.



DES FRUITS AFFINÉS (AFF)
« Des fruits mûrs quand je veux, pour mes convives »

- Un fruit à consommer 2 à 4 jours après la livraison
- Un fruit ayant démarré son cycle de mûrissement
- Un fruit à travailler (pâtisserie, carpaccio, sushi...)
- Un fruit à stocker au froid* dès réception, à remettre à température ambiante 24h à 48h avant consommation

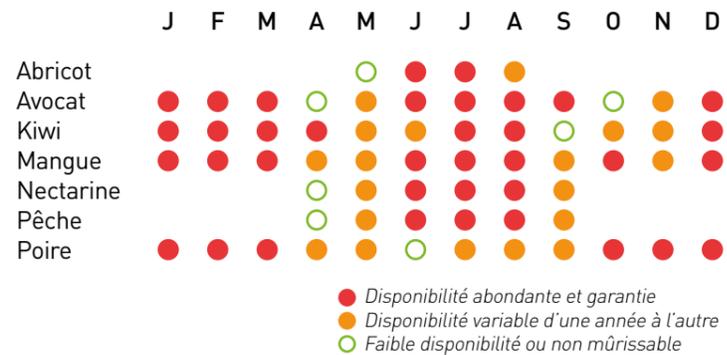
* sauf avocat et mangue : à ne pas stocker au froid en dessous de 8°C



DES FRUITS PRÊTS À DÉGUSTER (PAD)
« Des fruits mûrs tout de suite, pour mes convives »

- Un fruit à consommer le jour de la livraison ou le lendemain
- Un fruit qui a parcouru son cycle complet de mûrissement
- Un fruit à stocker au froid* dès réception, à remettre à température ambiante 2h à 3h avant consommation

& SELON LES SAISONS



DES FRUITS QUI RÉPONDENT AUX RECOMMANDATIONS GEMRCN

Le **Groupe d'Études des Marchés de Restauration Collective et Nutrition (GEMRCN)** a pour mission d'aider les acheteurs des collectivités à réaliser des cahiers des charges en tenant compte de la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration collective. Nous vous accompagnons dans l'élaboration de vos menus avec notre **gamme de fruits calibrés**.

	ENFANTS EN MATERNELLE & ÉLÉMENTAIRE	ADOLESCENTS & ADULTES	PERSONNES ÂGÉES
Nos abricots	2 fruits Cal. AA (47/65g)	2 fruits Cal. AA (47/65g)	2 fruits Cal. A (37/46g)
Nos bananes	1 fruit Cal. P14 (+/- 120g)	1 fruit Cal. P19 (+/- 150g)	1 fruit Cal. P14 (+/- 120g)
Nos kiwis	1 fruit Cal. 33 (95/105g)	2 fruits Cal. 39 (75/80g)	1 fruit Cal. 39 (75/80g)
Nos nectarines et pêches	1 fruit Cal. C (100/120g)	1 fruit Cal. B (120/140g)	1 fruit Cal. C (100/120g)
Nos poires	1 fruit Cal. 60/65 (+/- 100g)	1 fruit Cal. 65/75 (+/- 120g)	1 fruit Cal. 60/65 (+/- 100g)
Nos pommes	1 fruit Cal. 95/115g	1 fruit Cal. 136/165g	1 fruit Cal. 95/115g
Recommandations du GEMRCN	100g	100-150g	minimum 80g



UNE PRÉPARATION ET UN GAIN DE TEMPS AVEC ID PRATIC



Notre gamme ID Pratic a été conçue pour vous aider au quotidien à la préparation de vos menus : **praticité, gain de temps et maîtrise du coup portion !**

LA TOMATE PULPA, UNE TOMATE CHARNUE ET PRATIQUE POUR TOUTES VOS MISES EN ŒUVRE

- Un exsudat limité
- Un taux de chair important
- Un pédoncule déjà enlevé
- Un rendement de 95% minimum
- 3 grammages disponibles
- Une stabilité tarifaire

LA SALADE FEUILLÉGALE, UNE SALADE FOISSONNANTE PRÊTE EN UN TOUR DE MAIN

- Une taille des feuilles homogène
- Un excellent foisonnement
- Une mise en œuvre simple
- Aucun tri à réaliser
- Un rendement de 95% minimum
- Un poids fixe au colis garanti
- Une stabilité tarifaire

Et aussi :
La Banane (fruits comptés),
L'Orange à jus,
La Pomme de terre,
L'Ail,
L'Oignon,
L'Échalote,
L'Ananas sans plumet.



Les fruits et légumes de notre région au fil des saisons



Des produits **locaux** et officiellement **éligibles** à la loi Égalim !



FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION

JANVIER

Kiwi vert **IGP** **LR**
Noix
Poires (Comice, Conférence, Passe Crassane)
Pommes (Chantecler, Golden, Granny Smith, AOP Limousin) **AOP**
Pommes bicolores
Pommes rouges
•
Ail violet **AOP**
Betterave
Blette



Carotte
Céleri-rave
Champignon cultivé
Choux (feuille, blanc, rouge)
Chou frisé
Chou-fleur
Épinard (grandes feuilles)
Légumes d'autrefois
Navet
PDT conservation
Poireau
Salades

FÉVRIER

Kiwi vert **IGP** **LR**
Noix
Poire Passe Crassane
Pommes (Chantecler, Golden, Granny Smith, AOP Limousin) **AOP**
Pommes bicolores
Pommes rouges
•
Betterave
Blette
Carotte
Céleri-rave

Champignon cultivé
Choux (feuille, blanc, rouge)
Chou frisé
Chou-fleur
Épinard (grandes feuilles)
Légumes d'autrefois
Navet
PDT conservation
Poireau
Salades



MARS

Fraise **IGP** **LR**
Kiwi vert **IGP** **LR**
Noix
Pommes (Chantecler, Golden, Granny Smith, AOP Limousin) **AOP**
Pommes bicolores
Pommes rouges
•
Asperge **IGP**
Betterave
Blette
Carotte
Céleri-rave



Champignon cultivé
Choux (feuille, blanc, rouge)
Chou frisé
Chou-fleur
Épinard (grandes feuilles)
Légumes d'autrefois
Navet
PDT conservation
Poireau
Radis
Salades

AVRIL

Fraise **IGP** **LR**
Pommes (Golden, Granny Smith, AOP Limousin) **AOP**
Pommes bicolores
•
Asperge **IGP**
Betterave
Blette
Carotte
Céleri-rave
Champignon cultivé
Choux (feuille, blanc, rouge)

Chou frisé
Chou-fleur
Concombre
Épinard (grandes feuilles)
Haricots, pois et fèves
Navet
PDT conservation
Poireau
Radis
Salades
Tomates (cerise, cocktail, grappe)

MAI

Fraise **IGP** **LR**
Framboise
Kiwi vert
Pommes (Golden, AOP Limousin) **AOP**
•
Asperge **IGP**
Aubergine
Betterave
Blette
Carotte
Céleri-rave
Champignon cultivé



Chou frisé
Concombre
Courgette
Épinard (grandes feuilles) **AOP**
Haricots, pois et fèves
Navet
PDT conservation
Poireau
Radis
Salades
Tomates (cerise, cocktail, grappe, ronde)

JUIN

Cerise
Fraise **IGP** **LR**
Framboise
Melon type Charentais
Myrtille cultivée
•
Aubergine
Betterave
Blette
Carotte
Champignon cultivé
Concombre
Courgette



Épinard (grandes feuilles)
Haricots, pois et fèves
Navet
PDT conservation
PDT primeur
Piment
Poireau
Poivron
Radis
Salades
Tomates (cerise, cocktail, côtelée, grappe, ronde)

JUILLET

Abricot **AOP**
Cerise
Fraise **IGP**
Framboise
Melon type Charentais
Mûre
Myrtille cultivée
Pêches et nectarines (plates, rondes)
Prunes (jaune, Reine Claude)
•
Ail frais
Aubergine
Betterave



Blette
Carotte
Champignon cultivé
Concombre
Courgette
Haricots, pois et fèves
Navet
PDT primeur
Piment
Poireau
Poivron
Radis
Salades
Tomates (cerise, cocktail, côtelée, grappe, ronde)

AOÛT

Abricot **AOP**
Cerise
Framboise
Melon type Charentais
Mûre
Myrtille cultivée
Pêches et nectarines (plates, rondes, sanguines)
Piment
Poire Guyot
Pomme Gala
Prunes (jaune, Mirabelle, Reine Claude, rouge)
•
Ail frais
Aubergine



Betterave
Blette
Carotte
Champignon cultivé
Concombre
Courgette
Haricots, pois et fèves
Navet
PDT primeur
Piment
Poireau
Poivron
Radis
Salades
Tomates (cerise, cocktail, côtelée, grappe, ronde)



SEPTEMBRE

Framboise
Melon type Charentais
Mûre
Myrtille cultivée
Noix fraîche **AOP**
Pêches et nectarines (plate, ronde)
Poires (Guyot, Williams)
Pommes (Gala, Golden)
Prunes (jaune, Reine Claude, rouge)
Raisins (blanc, noir) **AOP**
•
Aubergine
Betterave
Blette
Brocoli
Carotte



Céleri-rave
Champignons (cultivé, forestier)
Chou-fleur
Concombre
Courge comestible
Courgette
Épinard (grandes feuilles)
Haricots, pois et fèves
Navet
PDT conservation
Piment
Poireau
Poivron
Radis
Salades
Tomates (cerise, cocktail, côtelée, grappe, ronde)

OCTOBRE

Framboise
Noix fraîche **AOP**
Poires (Guyot, Williams)
Pommes (Golden, Granny Smith, Reine des Reinettes, AOP Limousin) **AOP**
Pommes bicolores
Pommes rouges
Prunes (jaune, rouge)
Raisins (blanc, noir) **AOP**
•
Aubergine
Betterave
Blette
Brocoli
Carotte
Céleri-rave
Champignons (cultivé, forestier)



Choux (feuille, blanc, rouge)
Choufrisé
Chou-fleur
Concombre
Courge comestible
Courge décoration
Courgette
Épinard (grandes feuilles)
Haricots, pois et fèves
Légumes d'autrefois
Navet
PDT conservation
Poireau
Poivron
Radis
Salades
Tomates (cerise, cocktail, côtelée, grappe, ronde)



NOVEMBRE

Kiwis (jaune, vert) **IGP** **LR**
Noix **AOP**
Poires (Comice, Conférence, Guyot, Williams)
Pommes (Chantecler, Golden, Granny Smith, Reine des Reinettes, AOP Limousin) **AOP**
Pommes bicolores
Pommes rouges
Raisins (blanc, noir) **AOP**
•
Betterave
Blette
Carotte
Céleri-rave



Champignons (cultivé, forestier)
Choux (feuille, blanc, rouge)
Choufrisé
Chou-fleur
Courge comestible
Épinard (grandes feuilles)
Légumes d'autrefois
Navet
PDT conservation
Poireau
Radis
Salades
Tomates (cerise, cocktail, grappe)

DÉCEMBRE

Kiwis (jaune, vert) **IGP** **LR**
Poires (Comice, Conférence, Passe Crassane)
Pommes bicolores
Pommes (Chantecler, Golden, Granny Smith, AOP Limousin) **AOP**
Pommes rouges
•
Betterave
Blette
Cardon
Carotte
Céleri-rave

Champignon cultivé
Choux (feuille, blanc, rouge)
Choufrisé
Chou-fleur
Courge comestible
Épinard (grandes feuilles)
Légumes d'autrefois
Navet
PDT conservation
Poireau
Radis
Salades
Truffe noire





**NOTRE OFFRE EN
PRODUITS DE LA MER**

UNE EXPERTISE MARÉE



Aymeric Richard
ACHETEUR MARÉE
SPÉCIALISÉ DANS
L'ACHAT EN CRIÉES

D'UN SOURCING INTERNATIONAL AUX ACHETEURS EN REGION POUR UNE OFFRE SUR MESURE

TerreAzur Aquitaine-Limousin a mis en place une organisation spécifique pour son sourcing, assuré par des experts.

Notre bureau d'achat à Boulogne-Sur-Mer assure vos incontournables

Installé depuis plus de 50 ans sur la plaque tournante des produits de la mer en Europe, notre Bureau d'Achat Marée national achète 11 000 tonnes de coquillages, crustacés et poissons frais auprès d'acteurs sélectionnés. Ainsi, nous optimisons nos flux logistiques pour vous garantir qualité, fraîcheur et service.

Nos acheteurs en région pour une offre sur mesure

En région, nos acheteurs marée sont chaque jour en lien avec les criées de la Cotinière, de Saint-Jean-de-Luz, de Normandie et de Bretagne, afin de vous faire profiter des spécificités de nos côtes.

Notre expert marée, pour développer notre expertise et vous offrir le meilleur

Notre service est composé d'un référent marée qui forme quotidiennement notre équipe commerciale et contrôle la qualité des produits en arrivage.

« Mon objectif est de proposer l'offre française la plus diversifiée possible aux clients. Pour cela, nous travaillons aussi bien avec des mareyeurs bretons que méditerranéens, des ports sur le reste de la côte Atlantique ou présents sur la Manche.

Cette diversité nous permet de bénéficier des spécificités de chaque côte, pour répondre à chacune des demandes et pour proposer des produits différenciants. »

EN DIRECT DE LA COTINIÈRE

Chaque jour, nos acheteurs sélectionnent et achètent en direct le meilleur de la Crie de la Cotinière, grâce au bouton d'achat TerreAzur. Cette exclusivité vous donne un accès privilégié à nos pêches côtières et aux espèces de notre région.

L'offre y varie quotidiennement, ce qui permet à nos acheteurs de vous proposer un choix le plus diversifié possible. Ils peuvent y trouver des débarques de poissons peu connus, comme la vive, le mullet, le céteau, mais aussi des poissons plus traditionnels, tels que le bar ou le merlu.

Les produits de la mer sont pêchés le matin même par les différents bateaux du port. Lorsqu'ils débarquent, les poissons sont triés

par des agréateurs selon leur espèce, calibre et qualité. L'après-midi, s'ouvrent les enchères. Nos acheteurs voient en direct les lots et leurs caractéristiques (espèce, calibre, qualité), et achètent lorsque les produits correspondent à nos attentes. Pour vous proposer uniquement le meilleur, ils sélectionnent les poissons, coquillages et crustacés classés en qualité supérieure. Le soir, les produits sont dans nos entrepôts, prêts à vous être livrés.



DES PARTENAIRES LOCAUX

Jours après jours, nous renforçons nos liens forts avec nos pêcheurs et nos mareyeurs de la région, passionnés par leurs produits et respectueux de l'écosystème marin.



Yann Hercourt, notre ostréiculteur privilégié

Depuis près de 20 ans, nous tissons une relation privilégiée avec Yann Hercourt pour vous proposer une large gamme d'huîtres tout au long de l'année.



Luz Marée, le merlu de ligne à l'honneur

Basé à Saint-Jean-de-Luz, notre mareyeur partenaire vous offre une pêche exceptionnelle de merlus de ligne.



Ispeguy, une ferme de grande qualité dans notre région

À une heure de Bidart, la pisciculture d'Ispeguy nous fait bénéficier de 47 ans d'un savoir-faire unique, de truites élevées dans un environnement particulièrement privilégié.

LE MEILLEUR DE NOS CÔTES FRANÇAISES ET INTERNATIONALES

Forts d'un sourcing en direct des criées, d'une équipe d'experts en marée et d'une logistique à flux tendus fiable, nous vous apportons **une offre sur mesure**, formée des trésors de nos **côtes françaises**, ainsi que les plus beaux produits des mers du monde.

SAVEURS DE BRETAGNE

En prise quotidienne avec les criées normandes et bretonnes de **Roscoff**, **Loctudy**, **Le Guilvinec**... nous dénichons pour vous les meilleurs coups de pêche de bar, turbot, lotte, saint-Pierre, etc. Mais aussi coquillages et crustacés.

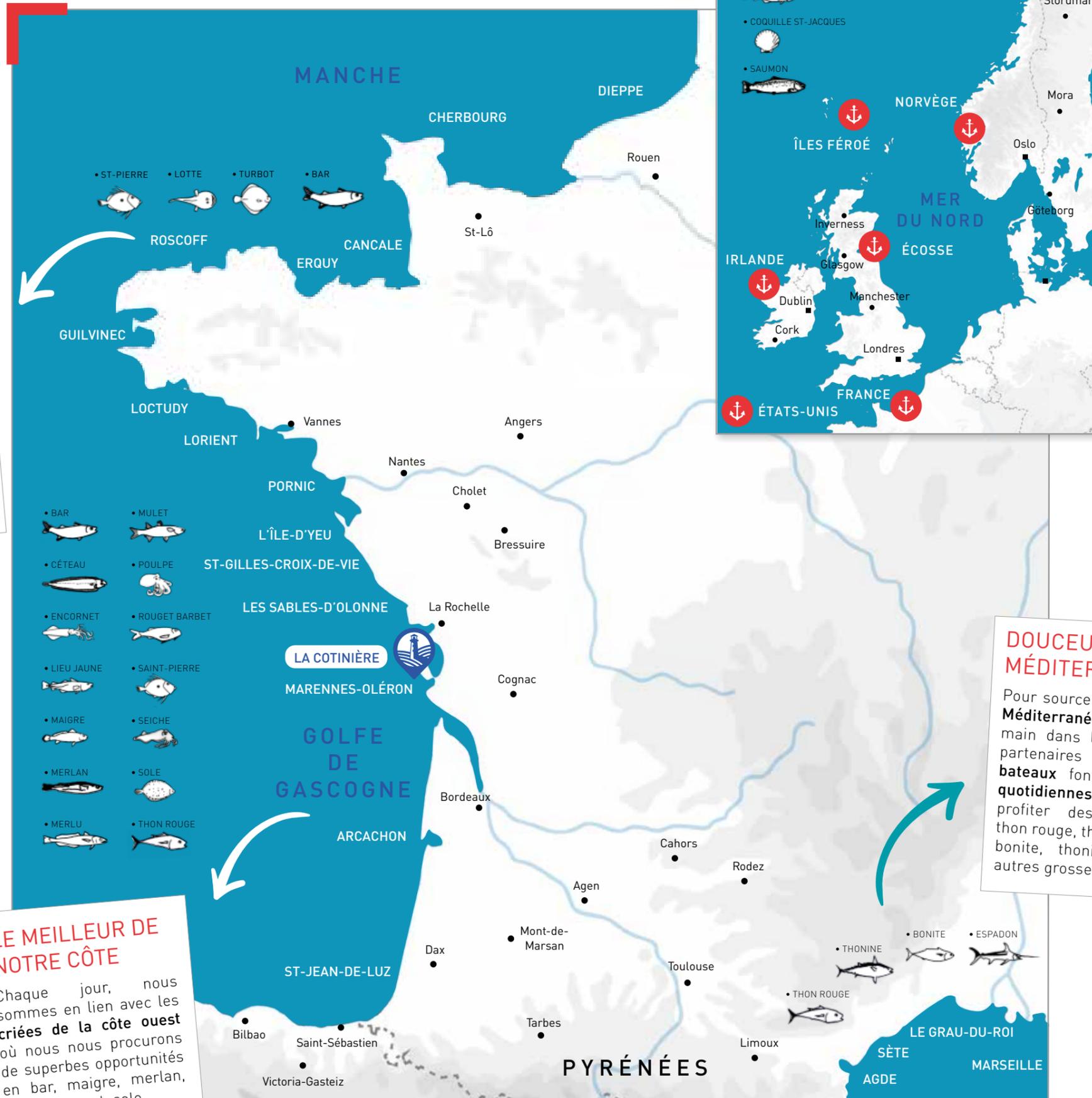


Découvrez notre expertise marée en vidéo



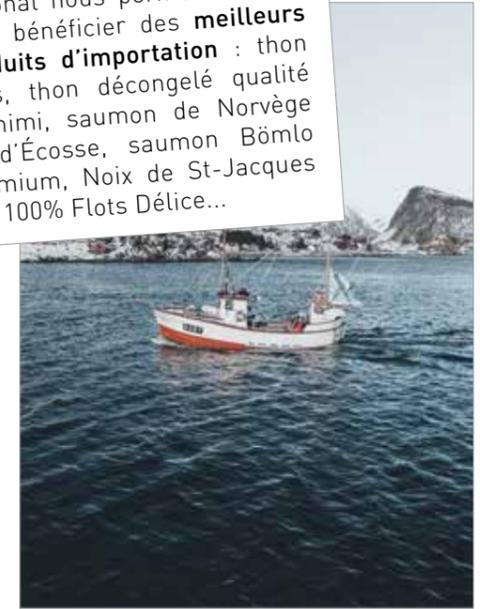
LE MEILLEUR DE NOTRE CÔTE

Chaque jour, nous sommes en lien avec les **criées de la côte ouest** où nous nous procurons de superbes opportunités en bar, maigre, merlan, merlu, rouget, sole...



GARANTIR CHAQUE JOUR LES INCONTOURNABLES

La force d'achat de notre groupe national nous permet de vous faire bénéficier des **meilleurs produits d'importation** : thon frais, thon décongelé qualité sashimi, saumon de Norvège et d'Écosse, saumon Bömlo premium, Noix de St-Jacques dry 100% Flots Délice...



DOUCEURS DE MÉDITERRANÉE

Pour sourcer le **meilleur de la Méditerranée**, nous travaillons main dans la main avec des partenaires dont les **petits bateaux** font des **débarques quotidiennes** pour vous faire profiter des emblématiques thon rouge, thon blanc de ligne, bonite, thonine, espadon et autres grosses pièces.



UNE OFFRE QUOTIDIENNE EN COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



Pour les mets raffinés, la délicatesse des homards

- Une offre en Pavillon France, pour être au plus près de nos côtes
- Une offre en homards européens pour profiter d'une chair ferme et d'une fraîcheur optimale
- Une offre en homards américains pour une disponibilité toute l'année

Une offre en Langoustines, soigneusement sourcée

- Une offre en langoustines vivantes, la haute gastronomie par excellence
- Une offre en langoustines crues glacées, pour une offre régulière toute au long de l'année
- Une offre en langoustines pêchées en France, Écosse côte Ouest et Écosse côte Est

Des crevettes, pour toutes vos mises en œuvre

- Une offre en crevettes vivantes ou cuites issues des côtes françaises
- Une offre en crevettes tropicales crues décongelées, cuites entières et cuites décortiquées
- Des petits conditionnements



Une offre en Saint-Jacques qui répond à chaque besoin

- Une offre en coquilles Saint-Jacques, coraillées, blanches ou rouges, issues de nos terroirs
- Une offre en noix de Saint-Jacques dry, pour une qualité garantie
- Une offre en préparation de noix de Saint-Jacques, pour une alternative économique



Un sourcing sur les meilleurs bassins français pour vous garantir des huîtres régulières et accessibles

- Une offre en huîtres travaillées dans la pure tradition Marennes-Oléron, grâce à notre ostréiculteur Yann Hercourt
- Une offre en huîtres creuses «super-spéciales», exceptionnellement charnues
- Une offre en huîtres plates, cultivées à Cancale et Quiberon
- Une offre en huîtres spéciales, avec un taux de chair garanti
- Une offre en huîtres fines, pour un produit accessible

Toute l'année, des moules au meilleur de leur qualité

- Une offre en moules dites «communes» ou «de Méditerranées»
- Une offre en moules «traditionnelles» ou «prêtes à cuire» (nettoyées, débyssussées)
- En saison, une offre en moules françaises
- Une offre en produits labélisés : IGP, AOP, Label Rouge, MSC, bio...



Mais aussi : bulot, crabe, tourteau, langouste, palourde, etc.

La marée de nos côtes ouest au fil des saisons

JANVIER

Bar
Dorade grise
Dorade rose
Grondin
Lotte
Maquereau
Merlan



Merlu
Mulet
Pagre commun
Plie
Rouget barbet
Sole
Tacaud

FÉVRIER

Bar
Dorade grise
Dorade rose
Grondin
Lotte
Lieu Jaune
Maquereau
Merlan
Merlu

Mulet
Pagre commun
Plie
Rouget barbet
Sardine
Sébaste
Sole
Tacaud

MARS

Bar
Barbue
Dorade grise
Grondin
Lotte
Lieu Jaune
Maquereau
Merlan
Merlu

Mulet
Pagre commun
Plie
Rouget barbet
Sardine
Sébaste
Sole
Tacaud

AVRIL

Anchois
Barbue
Chinchard
Dorade grise
Dorade royale
Grondin
Lieu Jaune
Maquereau
Merlan



Merlu
Mulet
Plie
Rouget barbet
Sardine
Sébaste
Turbot

MAI

Anchois
Barbue
Chinchard
Dorade grise
Dorade royale
Lieu Jaune
Maquereau
Merlan
Merlu

Mulet
Pageot
Plie
Rouget barbet
Saint-Pierre
Sardine
Sole
Turbot

JUIN

Anchois
Barbue
Chinchard
Congre
Dorade grise
Dorade royale
Maigre
Maquereau
Merlan



Merlu
Mulet
Pageot
Plie
Rouget barbet
Saint-Pierre
Sardine
Sole
Turbot

JUILLET

Anchois
Chinchard
Congre
Dorade grise
Maigre
Maquereau
Merlan
Merlu

Mulet
Plie
Rouget barbet
Saint-Pierre
Sardine
Sole
Turbot

AOÛT

Anchois
Chinchard
Congre
Dorade grise
Maigre
Maquereau
Merlan

Merlu
Mulet
Rouget barbet
Saint-Pierre
Sardine
Sole

SEPTEMBRE

Anchois
Chinchard
Congre
Dorade grise
Maigre
Maquereau
Merlan

Merlu
Mulet
Rouget barbet
Saint-Pierre
Sardine
Sole
Tacaud

OCTOBRE

Bonite
Chinchard
Dorade grise
Dorade rose
Maigre
Maquereau
Merlan



Merlu
Mulet
Rouget barbet
Sardine
Sole
Tacaud

NOVEMBRE

Bar
Bonite
Dorade grise
Dorade rose
Grondin
Lotte
Maquereau
Merlan

Merlu
Mulet
Pagre commun
Rouget barbet
Sardine
Sole
Tacaud

DÉCEMBRE

Bar
Bonite
Dorade grise
Dorade rose
Grondin
Lotte
Maquereau
Merlan

Merlu
Mulet
Pagre commun
Plie
Rouget barbet
Sardine
Sole
Tacaud



UNE OFFRE DISPONIBLE TOUTE L'ANNÉE ET LABELLISÉE



DES PRODUITS D'ÉLEVAGE

Pour vous satisfaire tout au long de l'année, nous vous proposons une gamme de poissons issus de l'aquaculture. Une pratique avec de nombreux avantages :

- ▶ Une **origine** et une **traçabilité** du poisson garanties
- ▶ Un **respect du cycle de croissance** des poissons
- ▶ Une **densité d'élevage** qui permet le bien-être du poisson
- ▶ Une **alimentation contrôlée**
- ▶ Une **pêche sur commande** pour des calibres adaptés à vos besoins
- ▶ Une **réduction** de la pression sur la **surpêche** et une opportunité pour les stocks sauvages de se reconstituer
- ▶ Des fermes d'élevage **soigneusement sélectionnées** pour leur respect de l'environnement, leurs sites et leur expertise
- ▶ Des **cages en mer et/ou des bassins à terre**, favorables en termes d'exposition et d'oxygénation



ZOOM : LE SAUMON BÖMLO, LE GRAAL VENU DU NORD

Une chair merveilleusement ferme, une coloration appétissante, une texture délicate et peu grasse : **un saumon Bömlo se reconnaît au premier coup d'œil.**

Derrière ce nom venu du Nord, dans les eaux pures au large de Bergen, se cachent des fermes norvégiennes appartenant à l'un des derniers producteurs indépendant et familial du pays. Des **éleveurs au savoir-faire unique**, qui s'attachent à **reproduire les conditions de vie sauvage** des saumons.

- ▶ Une **densité faible** de 12kg/m³, très proche de ses conditions de vie sauvage
- ▶ Une **alimentation adaptée** à son bon développement (sans OGM ni antibiotique)
- ▶ Un **transport par wellboat** pour minimiser le stress à l'abattage
- ▶ Un **filetage** avant sa raideur cadavérique pour une chair préservée et de meilleure conservation



DES LABELS, SIGNES DE QUALITÉ

La marque **PAVILLON FRANCE** est la garantie de **produits de la pêche maritime débarqués en France, par des navires Français.** Les produits de la mer Pavillon France suivent un **cahier des charges** rigoureux en termes de traçabilité et de fraîcheur.

Bar, Bulot, Cabillaud, Coquille St-Jacques, Eglefin, Encornet, Homard, Julienne, Lieu jaune, Lieu noir, Limande, Lotte, Maquereau, Merlan, Merlu, Mulet, Poulpe, Rouget barbet, Sardine, St-Pierre

Le **Label Rouge** est un signe national qui désigne des produits, qui, par leurs conditions de fabrication, ont un **niveau de qualité supérieur par rapport aux autres produits similaires** habituellement commercialisés.

Huitre, Maigre, Moule, Saumon, Truite, Turbot

L'organisation mondiale **MSC** reconnaît et récompense les efforts pour la **préservation des océans et des ressources halieutiques.**

Cabillaud, Dorade sébaste, Eglefin, Lieu noir, Loup de mer, Moule, Plie

ÉGALIM Comme les fruits et légumes, les produits de la mer sont valorisés dans la loi Egalim. Les poissons et crustacés labellisés **bio** ou **Label Rouge** sont officiellement éligibles, ceux porteurs du label MSC sont laissés à l'appréciation des collectivités.

Pour être labellisés , les poissons doivent être élevés dans des **eaux spécifiques** (densité par bassin, qualité de l'eau...) et recevoir une **alimentation à base de produits végétaux** issus de l'agriculture biologique et de **farines animales** excluant les animaux terrestres.

Bar, Crevette, Dorade, Moule, Saumon, Truite



Le label  met en avant la **qualité** et les **conditions d'élevage rigoureusement contrôlées** des poissons d'eau douce et d'eau de mer de **proximité.**

Truite

DES PRODUITS QUI RÉPONDENT À VOS ATTENTES



UNE OFFRE DE POISSONS PORTIONNÉS

Pour répondre à vos besoins et **tirer avantage du poisson frais** en répondant aux **recommandations nutritionnelles**, nous vous proposons une gamme de poissons portionnés.

L'offre ?
3 calibres différents pour les poissons **sans peau désarêtés** (70g et 90g pour les enfants, 130g pour les adultes)
1 calibre pour les poissons **avec peau** (150g pour les adultes)

Les avantages ?
 Un **rendement optimal** avec des découpes portionnées issues du filet entier, qui vous offre un **gain de temps** en cuisine puisque les portions sont déjà prêtes à l'emploi, ainsi qu'une **maîtrise du coût portion** ; Des **savours spécifiques** à chaque espèce, une texture et un visuel propre au poisson frais.

Les poissons concernés ?
3 espèces disponibles toute l'année : le saumon d'élevage, le lieu noir sauvage, et le cabillaud sauvage.
5 espèces sauvages saisonnières : la lingue bleue, le merlu, le lieu jaune, la julienne, l'églefin.

SELON LES SAISONS

La **disponibilité** d'une espèce de poisson sauvage est liée à sa **période de reproduction**, aux **aléas migratoires et météorologiques**, ainsi qu'aux **quotas de pêche**.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Cabillaud	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Églefin	○	○	○	○	○	●	●	●	●	●	●	●
Julienne	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lieu Noir	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Lieu Jaune	●	●	●	●	●	○	○	○	○	●	●	●
Lingue bleue	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Merlu	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Saumon	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● Disponibilité fréquente
 ● Disponibilité aléatoire
 ○ Indisponible

		ENFANTS EN MATERNELLE	ENFANTS EN CLASSE ÉLÉMENTAIRE, PERSONNES ÂGÉES (DÎNER)	ADOLESCENTS, ADULTES, PERSONNES ÂGÉES (DÉJEUNER OU PORTAGE À DOMICILE)
Grammage avant cuisson		70g	90g	130g
Poids moyen après cuisson	Saumon	64g	82g	117g
	Lieu Noir	67g	86g	124g
	Cabillaud	67g	85g	124g
Recommandations du GEMRCN		50g	70g	100/120g

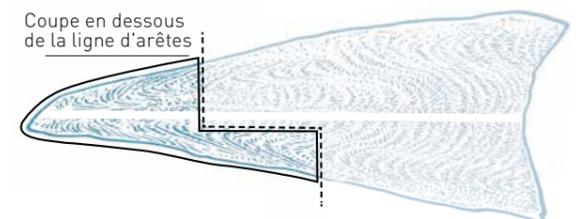


DES SOLUTIONS PRATIQUES : LES FILETS DE QUEUE

- Des filets de queue **charnus et sans peau**
- Des filets **prêts à portionner** avec une **découpe «pistolet»** : en dessous de la ligne d'arêtes
- Une **disponibilité permanente** en lieu noir et cabillaud ainsi que des opportunités en églefin, merlu et julienne

FILET DE QUEUE

Coupe en dessous de la ligne d'arêtes





**NOTRE OFFRE EN
PRODUITS ÉLABORÉS**

SIMPLIFIER VOTRE QUOTIDIEN



48 •

LA MAÎTRISE DE VOTRE TEMPS ET DE VOTRE COÛT MATIÈRE

Spécialement conçue pour répondre à l'ensemble des besoins de la restauration, nous mettons à votre disposition une **offre complète en fruits, légumes et produits de la mer frais élaborés**. Ces solutions développées par des professionnels garantissent :

- ▶ Une **mise en œuvre rapide** : produits lavés, coupés, parés et prêts à l'emploi
- ▶ Une **personnalisation de vos préparations** et la confection de plats signatures : accompagnement, condiment, topping...
- ▶ Une **gestion optimisée** : coût portion maîtrisé et optimisation de stockage



Benjamin Duzert

ACHETEUR EN 4^{ÈME} ET 5^{ÈME} GAMME À VOTRE ÉCOUTE

Benjamin est spécialisé dans l'achat de produits de 4^{ème} et 5^{ème} gamme. Chaque jour, il est en lien avec nos différents partenaires, soigneusement sélectionnés, pour vous proposer les produits-solutions qui répondent à vos attentes.

Qu'il s'agisse des salades prêtes à l'emploi, de légumes lavés, épluchés et coupés sous différentes formes, de frites et pommes de terre, de poissons portionnés, de salades, de fruits, coulis ou purées, Benjamin choisi pour vous des produits de qualité.

Soucieux de répondre à vos besoins, il reste à l'écoute de vos suggestions pour faire évoluer notre offre.

SAVALIA, UNE MARQUE TERREAZUR POUR UNE SAVEUR EN TOUTE SÉCURITÉ

La marque Savalia est une **gamme de fruits et légumes prêts à l'emploi et prêts à cuisiner, adaptée aux attentes de la restauration**. Praticité et souplesse d'utilisation, maîtrise du coût portion, gain de temps en cuisine. Les produits Savalia sont garantis sans conservateur, pour préserver le goût et la saveur des produits frais, ainsi que toutes leurs qualités nutritionnelles.



DES FICHES TECHNIQUES POUR UNE PRISE D'INFORMATIONS RAPIDE DE NOS PRODUITS

Identité du produit

Composition du produit

Caractéristiques générales du produit

Informations nutritionnelles du produit pour 100g et recommandations du GEMRCN

Conseils de mise en œuvre

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
CAROTTES ENTIÈRES ÉBOULÉES
 MISE À JOUR : 11/08/2020

Carotte epluche abrasive 4G 5K Sava
 Article : 102907
 Marque / Labels : Savalia

Informations nutritionnelles moyennes pour 100g*

Valeur énergétique (kcal)	26	Critère GEMRCN	Fréquence sur 20 repas
Matières grasses (g)	0,26		
Dont acides gras saturés (g)	0,05		
Glucides (g)	6,30	Crutifs de légumes	10 sur 20 minimum
Dont sucres (g)	3,40		
Fibres (g)	2,70		
Protéines (g)	0,60		
Sel (g)	0,10		
Fruits, Légumes et noix (g)	100		

Caractéristiques physico-chimiques et bactériologiques

Conforme au règlement CE 2073/2005

Atouts et Conseil de mise en œuvre

Atouts : Gain de temps et praticité de mise en œuvre : épluché, éboulé, ne nécessite ni lavage ni rinçage, prêt à consommer, DLC : 7 jours à 4 °C ; Rendement maximal : pas de perte à l'utilisation ; Sélectionné et contrôlé selon le cahier des charges Savalia ; Sans conservateur (conformément à la réglementation en vigueur), goût préservé.

Conseil de mise en œuvre : Après ouverture du sachet, ne nécessite aucun rinçage. Se prête à toutes les utilisations de la carotte fraîche : râpée en crudités, en garniture, sautée...

DES FOURNISSEURS PARTENAIRES MINUTIEUSEMENT SÉLECTIONNÉS

Une belle palette de fournisseurs, nous permet de vous offrir une **large gamme de produits créatifs**, qualitatifs et performants. Ils s'engagent sur un **cahier des charges strict**, garantissant une qualité et une régularité performante, ainsi qu'une traçabilité de tous les produits.

Notre confiance est placée en eux pour avoir la vôtre.



NOTRE OFFRE EN LÉGUMES



Mélange provençal

Batonnets de légumes

JEUNES POUSSÉS ET SALADES

Triées, lavées, égouttées, et conditionnées en sachet, nos jeunes pousses et salades 4^{ème} gamme apportent de la couleur et de la gourmandise à vos assiettes. Des produits frais préparés en lanières, feuilles, cœur ou mélangés, prêts à l'emploi pour un gain de temps garanti.

- **Des jeunes pousses** : épinard, roquette, mélange provençal, mélange asiatique
- **Des mono-produits** : laitue iceberg lanières, endive émincée, cœur de frisée, cœur de laitue, cœur de scarole, batavia feuille, laitue feuille, mâche
- **Des mélanges** : cœurs tendres, salade multifeuilles duo, mélange gourmand, salade mélangée, mélange jardin

LES LÉGUMES CUITS

Nos légumes cuits sont sous vide, sains et naturels, sans conservateur*, ni sel ajouté.

- **Les mono-produits** : côte de blette émincée pasteurisée, carotte rondelle pasteurisée, endive entière pasteurisée, fenouil émincé pasteurisé, cœur de fenouil pasteurisé, poireau émincé pasteurisé, blanc de poireau
- **Les mélanges** : mélange pasteurisé pour pot-au-feu, mélange pasteurisé pour ratatouille, trio de poivrons lanières pasteurisés

* Conformément à la réglementation en vigueur

LES LÉGUMES CRUS

Croquants, variés, et non assaisonnés, nos légumes crudités vous apporteront de l'aisance pour la préparation d'assiettes de crudités, de salad'bar, mais également pour vos démarrages de sauces et préparations de garnitures.

- **Des légumes à croquer** : carotte bâtonnets, chou-fleur fleurettes, concombre bâtonnets, radis ronds équeutés...
- **Des légumes crudités / cudités** : betterave cuite entière épluchée, betterave cuite cubes, betravine, carotte entière épluchée éboutée, carotte râpée, céleri rave râpé, céleri rave quartiers, champignon cru émincé, chou blanc émincé, chou rouge émincé, concombre entier épluché, concombre rondelles, radis rondelles
- **Des mélanges de légumes crus** : mélange pour coleslaw, mélange pour wok, mélange de 3 crudités, trio de légumes crus en brunoise

LES LÉGUMES MARINÉS

Déjà assaisonnés, les légumes marinés apporteront saveurs et couleurs à vos préparations.

- **Des légumes marinés à 85% de légumes** : Cœur d'artichaut «petit violet», oignon confit, poivron rouge et jaune grillés, tomate confite
- **D'autres légumes marinés** : artichaut «petit violet», aubergine grillée, courgette grillée, poivron 3 couleurs lanières, larme de poivron rouge, tomate perle d'amour rouge, demi-tomate cerise rouge confite, tomate séchée
- **Des tartinables et des tartares** : caviar d'aubergine, tapenade d'olive noire, tailla tomate confite au basilic, tailla 3 légumes (aubergine, tomate, poivron), tartare provençal, tartare de tomate, tartare de courgette



Gamme légumes marinés 85%



Marinés et tartinables



Mélange de légumes pour wok

GIL TRAITEUR, NOTRE PARTENAIRE DES LÉGUMES MARINÉS

Gil Traiteur Sud C'EST ICI

En apéritif, sous forme d'antipasti ou de tapas, la gamme Gil traiteur c'est avant tout des **produits gustatifs** issus d'un **savoir-faire familial français**. Des produits prêts à l'emploi, pour un gain de temps garanti et une multitude de possibilités. Implanté sur la commune Les Mées (04), Gil Traiteur développe son envie de partager la cuisine du Sud, et son désir de dynamiser le tissu économique local.

LES AIDES CULINAIRES

Les aides culinaires permettent d'obtenir des produits qui donnent du goût et du caractère à vos plats. Nos légumes sont épluchés, pelés, émincés, préparés en pulpe, en purée, ou en glaciés

- **Des classiques** : ail pelé, échalote entière épluchée, oignon entier épluché, persil haché, citron confit, pulpe d'ail, pulpe d'échalote, pulpe d'oignon
- **Des originaux** : crème d'ail noir, pulpe de citronnelle, pulpe de gingembre, persillade
- **Des purées de légumes** : purée de betterave rouge, purée de poivron rouge, purée de poivron jaune
- **Des glaciés** : glaciés de betterave rouge, glaciés de carotte

NOTRE OFFRE EN POMMES DE TERRE



FRUITS & LÉGUMES DE
MA RÉGION

SOLE47

Au cœur d'une des principales régions agricoles, dans le Lot-et-Garonne, Sole47 est spécialiste de la pomme de terre crue. L'entreprise regroupe production et transformation de pommes de terre et dispose d'une offre variée.



Pomme de terre crue



Spécialité pré-frites

LES FRITES

Nous vous proposons une gamme complète de frites crues ou pré-cuites à l'huile de tournesol*. De la classique 10/10 à la Crinkle, vous trouverez des découpes adaptées à vos différents besoins de mises en œuvre.

- ▶ La crue épluchée : frite 10/10
- ▶ Les crues à cœur, juste blanchies : frite 10/10, frite 10/10 avec peau
- ▶ Les classiques à l'huile de tournesol ☀️ : frite 10/10, frite 7/7, frite steakhouse, rustic avec peau, fast fry, home style
- ▶ La spécialité : crinkle

DANS L'ÉLABORATION DE TOUTES NOS FRITES*, NOUS AVONS REMPLACÉ L'HUILE DE PALME PAR L'HUILE DE TOURNESOL !

LES POMMES DE TERRE

Crues et épluchées, justes blanchies ou pasteurisées, nous mettons à votre disposition un large choix de pommes de terre 4^{ème} et 5^{ème} gamme pour chacune de vos utilisations.

- ▶ La crue épluchée : entière gros calibre, lamelle, cube
- ▶ Les blanchies : cube, lamelle, noisette, quartier, vapeur
- ▶ Les pasteurisées : ronde à dorer, cube, lamelle, parisienne, quartier, vapeur

* Hors Crinkle

LES GRATINS

Prêts à l'emploi, nos gratins gourmands nécessitent une simple remise en œuvre au four pour une belle coloration.

- ▶ Les classiques : gratin dauphinois, gratin dauphinois en rouleau
- ▶ Les aromatisés : gratin méditerranéen, gratin de pommes de terre et champignons, gratin de pommes de terre et légumes

NOTRE OFFRE EN FRUITS

LES SALADES DE FRUITS

Notre gamme de salades de fruits au sirop est conçue **exclusivement à base de fruits frais**. Une offre variée et des produits prêts à l'emploi pour une praticité et un gain de temps garanti.

- ▶ Les multi-fruits : bio, tropicale, 4 saisons, farandole
- ▶ Les mono-fruits : segments d'orange, segments de pomelo, ananas morceaux, kiwi morceaux, mangue morceaux

LES FRUITS CUITS

Des fruits **100% français***. Des fruits sans sirop, **sans sucre ajouté****, **sans conservateur**. Des fruits de saison, récoltés à maturité et conditionnés dans un emballage qui les protège et concentre toutes leurs saveurs. Des fruits à consommer sans modération toute l'année.

- ▶ Les classiques : figue violette entière***, joue de mangue Kent, poire entière Williams pelée, pomme entière évidée et pelée
- ▶ Les spécialités : pomme entière évidée et pelée au caramel, pomme entière évidée et pelée au cassis

AUSSI DISPONIBLE EN

- ▶ COUPELLES INDIVIDUELLES (150G)
- ▶ SANS SUCRE
- ▶ SANS JUS



Salade de fruits 4 saisons



Segments oranges & pomelos

MAISON PONTHIER

Basée dans le Sud-Ouest de la France, la Maison Ponthier transmet l'amour et l'artisanat du fruit de père en fils depuis plus de 70 ans.

PONTHER
LE FRUIT S'ÉLABORE ICI



LES COULIS ET LES PURÉES DE FRUITS

Une gamme de purées et de coulis surprenants et riches en fruits, pour des mariages de saveurs originaux et une multitude de créations culinaires.

- ▶ Les coulis : coulis exotique, coulis de framboise, coulis de fruits-rouges, coulis abricot bergamote, coulis fraise yuzu
- ▶ Les purées : Purée de citron vert sans sucre****, purée de coco, purée de fraise, purée de framboise, purée de fruit de la passion, purée de mangue, purée de poire Williams

* Hors mangue origine Afrique ou Amérique du Sud

** Hors pomme caramel

*** Figue issue de vergers reconnus A.O.P (Appellation d'Origine Protégée)

**** Contient des sucres naturellement présents

NOTRE OFFRE EN PRODUITS DE LA MER

LES PANÉS ET MEUNIÈRES

Tous nos poissons enrobés sont **cuits à cœur** pour une sécurité alimentaire renforcée, une meilleure conservation, et un gain de temps en cuisine : une simple remise en température, sans ajout de matière grasse, est nécessaire.

- **Les pleins filets** : Filet de cabillaud façon fish & chips, colin d'Alaska meunière MSC
- **Les moulés** : Colin d'Alaska meunière, colin d'Alaska façon fish & chips, colin d'Alaska pané, nuggets de poisson

ZOOM SUR LE COLIN D'ALASKA MEUNIÈRE MSC

Parce que ce plein filet est composé à plus de 70% de poisson et possède un rapport protéines / lipides ≥ 2 , il peut être proposé à plus de 4 repas par cycle de 20 repas (selon les recommandations du GEMRCN).



Filet de cabillaud fish & chips



Produits de la mer marinés

LES DÉCORTIQUÉS

TerreAzur vous propose une large gamme de crustacés décortiqués. Des produits prêts à l'emploi pour un gain de temps et une praticité garantis.

- **La chair de crabe**
- **Les crevettes et autres crustacés** : grosse crevette décortiquée, grosse crevette décortiquée avec queue, crevette grise décortiquée, queue d'écrevisse décortiquée, coque décortiquée, moule décortiquée
- **La solution économique** : crevette* (90/150, 200/300, 300/500), queue d'écrevisse décortiquée, cocktail de fruits de mer

LES MARINÉS

Doux, relevés ou pimentés, les produits de la mer marinés sont idéals pour vos plats froids, salades, amuse-bouches, tapas et décorations.

- **Les poissons marinés** : anchois mariné au naturel, anchois mariné à l'orientale, anchois mariné à la provençale, hareng mariné, hareng doux, rollmops, sardine marinée au basilic
- **Les fruits de mer marinés** : petite seiche à l'aneth, carpaccio de poulpe, fruits de mer à la provençale



Tartare d'algues et salicorne



Perles vinaigre échalote, perles yuzu

LES POISSONS FUMÉS

Découvrez notre gamme de poissons fumés, de l'excellence du saumon ficelle à la morue salée. De la mise en bouche au plat principal, leur goût iodé et leur côté fumé donnent du caractère à vos assiettes!

- **Les saumons ficelle** : saumon fumé ficelle Écosse, saumon fumé ficelle Norvège
- **La sélection TerreAzur** : saumon fumé non tranché, saumon fumé tranché, saumon fumé tranchage classique
- **Les autres saumons tranchés** : saumon fumé tranches portionnées Norvège, saumon fumé tranchettes, saumon fumé chutes
- **Les poissons fumés** : anguille fumée, flétan fumé, haddock, lieu noir fumé, maquereau fumé au poivre, morue salée, truite fumée

* Selon saison

** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

LES ALGUES

Dotés de valeurs nutritionnelles exceptionnelles, ces légumes de la mer offrent également une large palette de textures et de saveurs étonnantes.

- **Les algues fraîches** : dulse sauvage, laitue de mer sauvage, wakamé de culture*
- **Les algues préparées** : beurre de baratte demi-sel aux algues, chutney wakamé orange, salade de kombu au sésame et curry vert, tartare d'algues échalote citron, tartare d'algues câpres et cornichons
- **Les plantes halophytes** : salicorne de culture au naturel

LES PERLES ET ŒUFS DE POISSONS

À l'apéritif, en entrée, sur des mini blinis, ces petites boules craquantes et croquantes dégagent un jus onctueux aux saveurs iodées !

- **Les perles** : perle vinaigre échalote, perle citron poivre, perle yuzu, perle cranberry, perle miel, perle cassis, perle fruit de la passion, perle pamplemousse, perle Monbazillac**
- **Les œufs de poissons** : œuf de saumon sauvage Chum/Keta, œuf de truite, œuf de lompe rouge, œuf de lompe noir, tobiko (œuf de poissons volants) jaune, tobiko vert, «œuf» de hareng



Tranches de saumon fumé



**NOTRE DÉMARCHE
QUALITÉ**

UNE DÉMARCHE QUALITÉ

UN SERVICE QUALITÉ ORGANISÉ

Notre responsable Qualité Sécurité Environnement (QSE) anime, déploie et applique la démarche et les engagements de notre Direction Qualité Nationale sur nos sites.

- Une organisation nationale QSE, permettant une parfaite **maîtrise de la traçabilité** et une **sécurisation en amont**
- Un **plan de contrôle et d'analyse produits**, instauré dans le cadre de notre engagement Fel Partenariat
- Une procédure efficace de **blocage et de rappel de lot**, garantissant notre réactivité sous 2h à 4h ouvrables en cas d'alerte sanitaire
- Nos **propres chartes de sécurisation** Thon et graines germées
- Une démarche de sécurité des aliments certifiée et basée sur **l'HACCP** (Analyse des Risques pour la Maîtrise des Points Critiques) et le suivi des bonnes pratiques d'hygiène



Manon Bels

RESPONSABLE QSE, MANON ASSURE DE NOMBREUSES MISSIONS

- Décrire l'ensemble de l'activité TerreAzur en processus, procédures, et modes opératoires en conformité avec nos certifications qualité
- Veiller à ce que chaque service respecte les procédures mises en place par une présence terrain quotidienne
- Enregistrer, identifier et analyser toute anomalie, puis mettre en place les actions correctives avec le pilote du processus concerné
- Veiller à l'amélioration continue du système en définissant des objectifs et des indicateurs associés en lien avec la satisfaction client (ISO 9001) et la sécurité des aliments (ISO 22000)

UN SYSTÈME DE MANAGEMENT DE QUALITÉ



1998 : 1^{er} réseau de distribution de fruits et légumes certifié **Qualipom'fel** (certification de service)

2000 : Certification **Qualité Service Mer** référentiel écrit avec l'AFAQ



2002 : 1^{er} réseau de distribution de produits frais certifié **ISO 9001** (satisfaction client)

2007 : 1^{er} réseau de distribution de produits frais certifié **ISO 22000** (sécurité des aliments)



2000 : Signature de la convention **FEL ENGAGEMENT**

2009 : Signature de la convention **FEL PARTENARIAT** (surveillance de la conformité réglementaire des fruits et légumes et plan de contrôle)

UN RÉSEAU PRÉCURSEUR DANS LES DÉMARCHES DE CERTIFICATIONS

Certification ISO 9001 : La satisfaction client

Dans un processus de management intégré de la qualité, la certification **ISO 9001** a pour objectif la satisfaction client. En recherche de l'amélioration continue de nos performances, nous vous garantissons la mise en œuvre :

- De moyens de mesure de nos performances (via des indicateurs) et d'amélioration
- D'objectifs de réalisation
- De procédures internes régulièrement auditées
- De plans d'actions

Nos procédures sont contrôlées et suivies par notre service qualité avec des indicateurs (le contrôle du respect de vos conditions de livraison, les résultats d'enquêtes de satisfaction trimestrielles, le taux de livraisons parfaites, les résultats d'audits de traçabilité...)



Certification ISO 22000 : la sécurité des aliments

Depuis 2006, TerreAzur Aquitaine-Limousin est certifié **ISO 22000**, norme qui définit les pratiques de management de la sécurité des denrées alimentaires. Cette certification répond pleinement aux exigences de la réglementation européenne en termes d'hygiène, de traçabilité et de mise en œuvre de la méthode **HACCP**. Notre certification ISO 22000 est votre garantie de la bonne maîtrise de la sécurité des aliments par **TerreAzur Aquitaine-Limousin**.



ZOOM : NOS ENQUÊTES SATISFACTION

Désirant toujours mieux vous satisfaire, TerreAzur réalise des **enquêtes de satisfaction**. Effectuées par un prestataire indépendant et spécialisé, elles permettent de **mesurer la qualité perçue sur les produits et les services et de mieux comprendre vos attentes**.

- **Critères d'évaluation :**
Produit : choix, prix, qualité, maturité
Service : professionnalisme des commerciaux, respect des livraisons...
- **Échelle d'évaluation :** Note de 1 à 10
- **Fréquence :** Deux fois par an

ASSURER LA TRAÇABILITÉ ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

UNE MAÎTRISE DE L'INFORMATION

Un système informatique national commun assure la gestion des informations des produits livrés :

- **Codification** informatisée des références
- Établissement d'un **numéro de «lot d'entrée»** reprenant le nom du produit, du fournisseur, et la date de réception
- Enregistrement de **données complémentaires sanitaires** à réception (DLC ou DLUO, numéro de lot fournisseur sur les filières sensibles)
- Création d'une **étiquette code-barres** apposée sur le support de réception reprenant toutes les informations renseignées
- **Enregistrement et archivage** informatique des commandes clients pendant plus d'un an
- Lien assuré entre les lots réceptionnés et les commandes préparées : **scan de l'étiquette, code-barres à chaque mouvement** et contrôle quotidien des stocks
- **Étiquetage** des mentions réglementaires sur les colis de produits détaillés ou découpés dans nos ateliers



UN CONTRÔLE DE LA TRAÇABILITÉ ASSURÉ

Les moyens mis en place pour contrôler la fiabilité de la chaîne de traçabilité sont vérifiés dans le cadre de la norme ISO 22000.

- **Vérification de l'aptitude des fournisseurs** à suivre la traçabilité des produits lors du référencement et des audits de suivi
- **Tests de traçabilité** réguliers avec les fournisseurs sur les filières sensibles
- **Audits internes** annuels des sites réalisés par la Direction Qualité Groupe
- **Évaluation semestrielle** sur l'ensemble des sites de la performance de la traçabilité

ENTRETIENIR UN ENVIRONNEMENT SAIN

- **Formations à l'hygiène et à la sécurité alimentaire pour les nouveaux salariés** : Les membres de l'équipe HACCP reçoivent une formation spécifique dans le cadre des missions de contrôle et/ou de surveillance qui leurs sont confiées
- **Tenue de travail spécifique** : Nos préparateurs marée disposent de tenues spécifiques à leur activité dont le nettoyage est assuré par un prestataire. Un kit à usage unique est fourni aux visiteurs
- **Eau** : des analyses de la potabilité de l'eau et de la glace sont réalisées une fois par an
- **Un plan de contrôles et d'analyses microbiologiques et physico-chimiques** est réalisé annuellement par un laboratoire extérieur, accrédité COFRAC (comité français d'accréditation)
- **Plan de lutte contre les nuisibles** : TerreAzur Aquitaine-Limousin a signé un contrat de dératisation avec un prestataire externe



NETTOYER ET DÉSINFECTER

- Nos deux **entrepôts**, fruits et légumes et produits de la mer sont nettoyés **chaque jour**
- Des **audits d'hygiène** et des **tests de surface** sont mis en place pour **vérifier l'efficacité du nettoyage**. Ils sont réalisés de façon mensuelle par une équipe de salariés prédefinie
- **L'intérieur des camions** est **nettoyé et désinfecté quotidiennement** par nos chauffeurs en retour de tournée. **L'extérieur** est nettoyé **chaque semaine** par un prestataire extérieur



ASSURER LA CHAÎNE DU FROID

En **réception**, une **vérification de la température des produits** est réalisée pour **chaque réception de produits soumis à la température dirigée**. En cas de non-conformité, les produits sont refusés. L'objectif ? Ne pas faire entrer dans nos locaux des produits ayant connus une rupture de la chaîne du froid.

Dans nos **entrepôts**, des **sondes de température** s'assurent du respect des températures réglementaires liées à nos produits. En cas de dysfonctionnement, nous pouvons intervenir rapidement grâce à un **système automatique d'alarme**, relié aux téléphones portables de notre Responsable Qualité et notre Responsable Logistique, qui peuvent agir en temps réel.

Dans nos **véhicules** de transport, des **contrôles par enregistreur de température en livraison** sont réalisés **régulièrement** par le Service Qualité. L'objectif est de **contrôler l'ensemble du parc au moins deux fois dans l'année** (dont au moins une fois pendant la période estivale). L'étalonnage des sondes de froid des véhicules est réalisé une fois par an.

RÉACTIVITÉ EN CAS D'ALERTE SANITAIRE

- **Connexion permanente** aux réseaux d'alerte des services officiels
- **Aptitude à identifier immédiatement** les clients susceptibles d'avoir été livrés d'un produit potentiellement concerné par un incident qualité
- **Aptitude à identifier immédiatement** le fournisseur d'un produit potentiellement concerné par un incident qualité
- **Procédure nationale de gestion de crise, blocage et/ou rappel de lot**
Une adresse est mise à votre disposition en cas de crise : dqse-alerte-alimentaire@groupe-pomona.fr





**NOS ENGAGEMENTS
RSE**

NOS ENGAGEMENTS SUR NOTRE RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE (RSE)



+ DE **190 TONNES**
DE PRODUITS FRAIS
ACHETÉS **BIO**
DE JANVIER À DÉCEMBRE 2019
PAR TERREAZUR AQUITAINE-LIMOUSIN



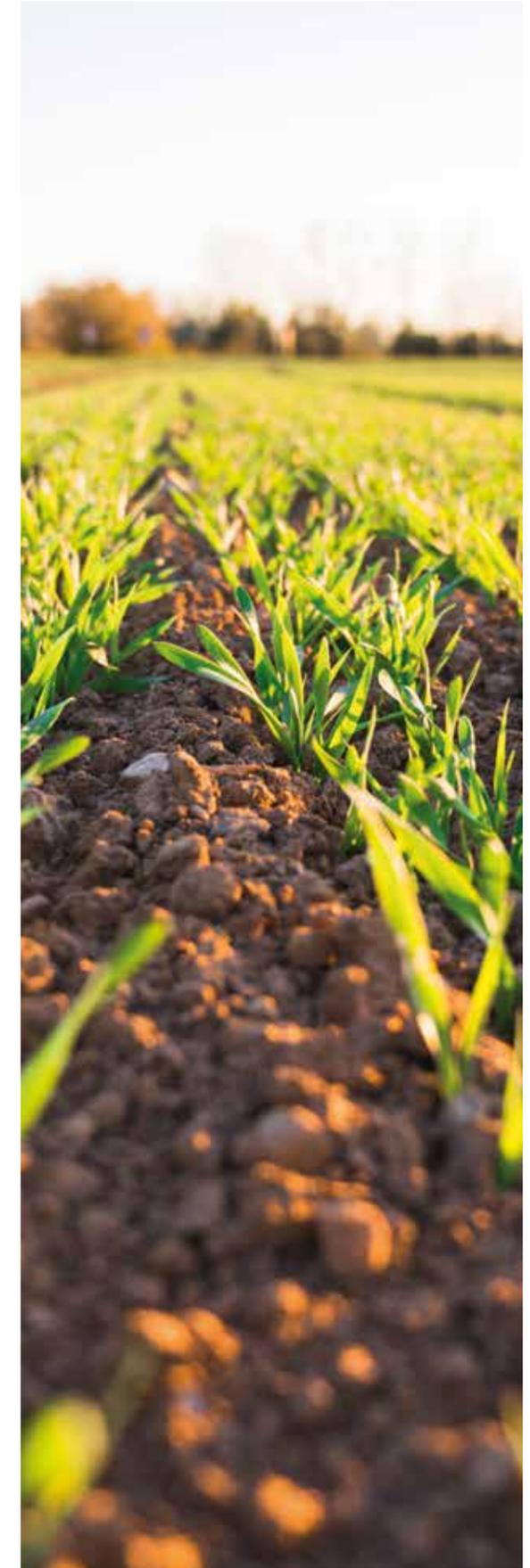
DÉMARRAGE
DES PRODUITS
HVE EN
2020



PRÈS DE **1000 TONNES**
DE PRODUITS FRAIS
ACHETÉS
100% EXPERTS TERROIRS



DE JANVIER À DÉCEMBRE 2019
PAR TERREAZUR AQUITAINE-LIMOUSIN



DÉVELOPPER ET PROMOUVOIR L'ACCÈS À UNE ALIMENTATION MEILLEURE ET RESPONSABLE

Du producteur au consommateur final, TerreAzur Aquitaine-Limousin favorise l'accès à une alimentation meilleure et responsable. Nous aidons tous les acteurs du secteur alimentaire à choisir des produits responsables et sûrs. Ainsi, les consommateurs peuvent se nourrir en toute confiance avec des produits bons, sains, en accord avec leurs propres convictions, dans tous leurs moments de vie.



Préserver la santé des consommateurs :

- Nous veillons à limiter la présence de substances controversées dans nos produits (additifs pour les produits 4^{ème} et 5^{ème} gamme, pesticides pour les produits frais...)
- Nous accompagnons le développement des filières qui bannissent ou limitent l'utilisation d'intrants chimiques lors du cycle de culture



Améliorer les pratiques culturales et d'élevage :

- Nous commercialisons des produits bio
- Nous sommes engagés pour la préservation des ressources halieutiques et les démarches d'aquaculture durable (certifications MSC notamment)
- Nous soutenons le développement de l'agro-écologie



Défendre les valeurs sociétales de nos achats :

- Nous référençons et évaluons les produits ainsi que l'engagement environnemental et sociétal de nos fournisseurs
- Nous renforçons la part de produits porteurs d'un label de qualité dans notre offre (Label Rouge, Appellation d'origine protégée ou contrôlée)
- Nous recherchons en permanence des productions au cœur des terroirs



Maîtriser la conformité réglementaire et la sécurité des aliments :

- Nous sommes certifiés ISO 22000
- Nous élaborons et suivons des plans de contrôle physico-chimique et bactériologique de nos produits
- Nous évaluons chaque année la performance de nos fournisseurs sur des critères sanitaires



ACCOMPAGNER NOS CLIENTS AVEC DES SERVICES INNOVANTS ET ÉCO-RESPONSABLES

66 • Dans l'optique de développer un circuit alimentaire plus vertueux pour les hommes et pour la planète, TerreAzur Aquitaine-Limousin crée des services innovants et de qualité. Au-delà des progrès réalisés pour améliorer la traçabilité de nos produits, nous aidons nos partenaires à réduire leur impact environnemental et contribuons à dessiner un cadre de vie plus harmonieux.



Gestion des déchets et limitation du gaspillage :

- Nous travaillons à la **réduction des emballages** avec nos fournisseurs et contribuons à l'**amélioration du traitement des déchets alimentaires** (tri sélectif et valorisation), dans une démarche d'amélioration du cycle de vie des produits
- Nous prenons des mesures pour **lutter contre le gaspillage et la précarité alimentaire** : nous sommes partenaires de la FFBA* et conseillons nos clients et fournisseurs sur l'adaptation des portions et des conditionnements

* Fédération Française des Banques Alimentaires



Mesures prises en matière d'utilisation et de recyclage des emballages :

- Nous **incitons nos fournisseurs** à s'engager dans une démarche de gestion des emballages
- Nos **emballages** logotés TerreAzur sont réalisés à partir de **matériaux recyclés**
- Nos **emballages** logotés TerreAzur sont **entièrement recyclables**



Réduction des pollutions :

- Nous référençons le **matériel le mieux adapté aux besoins** de nos clients pour livrer à la bonne température et à la bonne fréquence
- Nous proposons des **solutions de livraison urbaine plus propres et optimisons nos tournées de livraison** (remplissage des camions, adaptation aux variations d'activité, ramasses chez nos fournisseurs dès que cela est possible...)
- Nous pilotons un plan d'action visant à **réduire la consommation énergétique** de nos sites et nos émissions de gaz à effet de serre (bilan carbone)
- Nous sensibilisons nos salariés aux **gestes et attitudes éco-responsables** (formations éco-conduite, tri des déchets...)



Informations produits et traçabilité :

- Dans un souci de transparence, nous développons un **meilleur accès aux informations produits** par la mise en place d'un outil unique de gestion de nos données produits
- Dans le cadre de notre plan de maîtrise sanitaire, nous garantissons la **traçabilité de nos produits**

100%
DE NOS VÉHICULES
**POIDS
LOURDS**
SONT ÉQUIPÉS À MINIMA DE LA
NORME EURO 5

NOS
EMBALLAGES

LOGOTÉS TERREAZUR
SONT RÉALISÉS À PARTIR DE

**MATÉRIAUX
RÉCYCLÉS** ET
SONT **RECYCLABLES**

+ DE **80**
TONNES
DE **DONS**
DISTRIBUÉS
DE JANVIER À DÉCEMBRE 2019
PAR TERREAZUR AQUITAINE-LIMOUSIN

LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE



En droite ligne avec son engagement dans le **Pacte National de Lutte contre le Gaspillage Alimentaire**, en date du 16 octobre 2013, le Groupe Pomona a signé le 1^{er} avril 2014, une **convention avec la Fédération Française des Banques Alimentaires**. Cette convention porte non seulement sur les **dons alimentaires** mais aussi sur d'autres formes d'aides (mécénat de compétences, mécénat technologique, mécénat de solidarité...).

En signant cette convention, le Groupe Pomona devient une entreprise solidaire de la **Fédération Française des Banques Alimentaires** et s'engage à développer un partenariat durable avec cette association.



TerreAzur Aquitaine-Limousin livrant la Banque Alimentaire de la Gironde



FAVORISER L'ENGAGEMENT DE NOS ÉQUIPES

Le Groupe Pomona propose des **emplois de proximité attractifs, évolutifs et accessibles à tous**. Nous nous engageons à accompagner nos collaborateurs dans leur parcours de vie, en respectant leur diversité et en leur donnant l'opportunité de s'engager. Ainsi, nos clients et nos fournisseurs bénéficient de leur expertise et de leur sens du service.



Respecter la diversité :

- ▶ Nous assurons l'**égalité professionnelle hommes/femmes** et favorisons l'emploi des **seniors** ainsi que des **jeunes**
- ▶ Nous sommes engagés pour l'**insertion professionnelle des personnes en situation de handicap** via des partenariats avec l'association LADAPT et des Établissements et Services d'Aide par le Travail (ESAT)
- ▶ Nous agissons pour l'**insertion des personnes éloignées de l'emploi** en soutenant le réseau de traiteurs La Table de Cana, et des jeunes issus de milieux sociaux modestes via l'association Nos Quartiers ont des Talents



Accompagner le développement et l'évolution des collaborateurs :

- ▶ Nous mettons en place des **mécanismes de promotion** de nos collaborateurs
- ▶ Nous mettons en œuvre une **politique de formation proactive et diversifiée**
- ▶ Nous encourageons l'implication de nos collaborateurs dans le cadre de la **revalorisation de nos métiers**
- ▶ Nous permettons à nos collaborateurs de **s'engager dans des actions sociétales**



Offrir une pérennité et une sécurité de l'emploi :

- ▶ Nous sommes un **employeur stable et pérenne**, et nous embauchons majoritairement en CDI
- ▶ Nous offrons des **perspectives de mobilité interne** variées et accessibles à tous
- ▶ Nous entretenons en permanence un **dialogue social de qualité** et menons une politique de rémunération dynamique
- ▶ Nous appliquons une **politique de santé-sécurité** ambitieuse pour nos collaborateurs

LE CHALLENGE DU RUBAN ROSE

Depuis 2017, TerreAzur Aquitaine-Limousin est **partenaire du Challenge du Ruban Rose de Bordeaux**. Une manifestation caritative qui a pour vocation de sensibiliser la population au dépistage précoce du cancer du sein.

Sous forme de **dons**, nous fournissons le Challenge du Ruban Rose en **fruits frais** (kiwis, oranges, fruits secs), afin que les participants puissent faire le plein de vitamines et d'énergie à la fin de la course.

Toutes nos équipes sont également invitées à **participer** à ce challenge, chaque année.



LABEL MEILLEUR EMPLOYEUR

En 2020 et pour la **6^{ème} année consécutive**, nous avons reçu le label «**Meilleur Employeur**», décerné par le magazine Capital parmi 500 entreprises françaises de plus de 500 salariés. Ce classement est élaboré d'après les résultats d'une enquête menée par l'organisme indépendant Statista, réalisée auprès d'un panel de 20 000 salariés du secteur.



LES VENDANGES SOLIDAIRES BARRIÈRE

Le Groupe Pomona, à travers ses Branches TerreAzur et PassionFroid, s'est associé dès 2009 au projet des **Vendanges Solidaires Barrière**. Les cuvées vendangées sont vendues au profit de l'association Comme les autres, qui accompagne dans leur parcours de reconstruction **des personnes devenues handicapées** à la suite d'un accident de vie.

Chaque année, les collaborateurs de TerreAzur Aquitaine-Limousin participent à ce projet qui nous tient à cœur.



Jennifer, Chef de secteur

SENSIBILISER NOS SALARIÉS AUX ÉCO-GESTES

Face aux enjeux environnementaux actuels, TerreAzur Aquitaine-Limousin met en place différentes mesures en faveur du développement durable. Elles s'articulent autour des utilisations et du **recyclage des emballages**, du **traitement des déchets**, du **transport...**



Mesures mises en place au sein de nos bureaux :

- ▶ Nous gérons judicieusement l'**éclairage de nos bureaux**
- ▶ Nos imprimantes sont paramétrées pour des **copies noir et blanc en recto-verso**
- ▶ Nous avons la possibilité de passer des **commandes en EDI** (échange de données informatisées)
- ▶ Nous utilisons le **téleservice Chorus Pro** qui permet une **facturation électronique dématérialisée** pour les marchés conclus avec l'État et ses sous-traitants



Sensibilisation au transport pour nos salariés :

- ▶ Pour limiter les déplacements, nous organisons des réunions avec notre siège et certains clients en **visio-conférence**
- ▶ Nous encourageons nos salariés à faire du **covoiturage**
- ▶ Notre localisation facilite l'utilisation des **transports en commun et du vélo**



Mesures mises en place pour notre service logistique :

- ▶ Nos **flux amont et aval** sont **optimisés** au maximum
- ▶ Nos chauffeurs sont **sensibilisés à l'éco-conduite** par des moniteurs formés en interne
- ▶ Nous suivons finement nos consommations de carburant et assurons la maintenance de notre parc
- ▶ 100% de nos véhicules poids-lourds sont équipés à minima en **norme Euro 5**
- ▶ Nous utilisons le **carburant adblue** pour tous nos véhicules poids-lourds



Mesures prises en matière de traitement des déchets :

- ▶ Le **tri sélectif** est réalisé en entrepôt et dans les bureaux avec le **recyclage** des papiers usagés et des cartouches imprimantes usagées
- ▶ Nous **valorisons** les hydrocarbures, les papiers et les déchets de cartouches d'encre



CONTRIBUER À L'ACTIVITÉ ÉCONOMIQUE ET AU DÉVELOPPEMENT LOCAL DES TERRITOIRES

En contribuant à l'économie locale, nous permettons à notre région de faire grandir son patrimoine, sa culture, son identité. Nous participons ainsi à l'épanouissement des filières locales et au dynamisme des métiers de bouche, à l'attractivité des territoires et à la vivacité du tissu social.



Créer des emplois locaux :

- ▶ Nous exerçons en majorité nos **activités en région**, et, à ce titre, nous sommes un acteur important en matière d'emploi local et de formation
- ▶ Nous privilégions le **choix de producteurs locaux et régionaux**, et contribuons ainsi de manière indirecte au maintien de l'emploi local
- ▶ Nous favorisons le **maintien dans l'emploi des seniors**, et l'**inclusion des personnes en situation de handicap et des personnes éloignées de l'emploi**



Valoriser la production locale :

- ▶ Nous choisissons des producteurs locaux ou régionaux via nos réseaux et valorisons ainsi leur savoir-faire
- ▶ Nous procédons à un **sourcing de qualité de produits locaux et sûrs**, avec l'aide de nos fournisseurs



NOTRE MARQUE FRUITS & LÉGUMES DE MA RÉGION

Avec la marque «Fruits & Légumes de ma région», nous nous engageons sur le long terme auprès des producteurs régionaux avec lesquels nous avons une relation historique et de confiance. Nos producteurs partenaires sont sélectionnés pour leur savoir-faire, leur terroir, leurs sélections variétales et leur capacité à produire durablement. Tous ces engagements sont formalisés dans un **cahier des charges, gage de confiance et de relation pérenne.**

Plus de détail p.22

+ DE **90**
PRODUCTEURS
 À MOINS DE
 DE NOTRE
 SUCCURSALE **200KMS**

+ DE **2000**
TONNES
 DE FRUITS & LÉGUMES
LOCAUX
ACHETÉS

DE JANVIER À DÉCEMBRE 2019
 PAR TERREAZUR AQUITAINE-LIMOUSIN



**FRUITS & LÉGUMES DE
 MA RÉGION**

NOS ENGAGEMENTS PENDANT LA CRISE DU COVID-19



DES COLLABORATEURS RESTÉS PRÉSENTS

En télé-travail ou restés sur sites, plusieurs de nos collaborateurs ont continué d'être présents pour vous accompagner au mieux dans cette période inédite.

Être solidaires avec nos différents interlocuteurs

- Nous avons **assuré quotidiennement nos partenariats avec nos producteurs locaux**, et fait preuve d'adaptation et réactivité pour répondre au mieux aux demandes de nos clients
- Nous avons **allégé vos minimums de commande** pour vous accompagner au mieux lors de la reprise
- Vous avez bénéficié d'une **offre tarifaire personnalisée** en fonction de vos besoins et nous vous avons pu vous **accompagner financièrement**
- Notre **service de livraison** a continué d'assurer ses prestations 6 jours / 7

Des mesures mises en place au sein de nos locaux et en livraison

- Suivi des mesures préconisées par le gouvernement et le groupe Pomona, afin de protéger l'ensemble des collaborateurs et des clients
- Mise en place du **télé-travail** pour les collaborateurs qui pouvaient travailler à distance
- Application des **gestes barrières pour les collaborateurs restés sur nos différents sites**, et mise à disposition de masques, gels et lingettes désinfectantes
- **Modification des consignes de livraison en fonction de vos demandes** (dépose de la marchandise devant les établissements, plutôt qu'entrer dans vos locaux et augmenter les risques de transmission)



Ludivine Galin-Cheré
RESPONSABLE TÉLÉVENTE

« Pendant toute cette période et grâce au télé-travail, je suis restée présente pour nos clients.

Mon objectif ? Assurer la prise de leurs commandes, les renseigner, les accompagner, et conserver la relation de confiance que nous avons construite avec eux. J'étais également en lien permanent avec mon équipe, ainsi que les autres services. Finalement, même en confinement, je ne me suis jamais sentie seule ! »



Amandine Monte
COMPTABILITÉ CLIENT

« En cette période particulière, j'ai soutenu et accompagné nos clients restaurateurs pour que nous puissions, ensemble, construire la reprise de leur activité. »



Julien Despales
CHEF DE QUAI

« Pendant cette crise sanitaire, j'ai dû, plus que jamais, être attentif quant aux déroulés et suivis des livraisons. Les tournées étant organisées autrement, je devais m'assurer que les chauffeurs partaient bien avec les bonnes livraisons, être prudent face à ceux qui n'effectuaient pas les trajets habituels, etc

Aussi, les échanges avec le service commercial étaient indispensables pour assurer un service de qualité et répondre aux attentes de chacun. »

DES DONATIONS SOLIDAIRES RENFORCÉES

L'annonce de la fermeture des écoles, collèges, lycées, universités, puis des restaurants le 12 mars 2020, a eu des conséquences majeures sur notre activité.

Face à l'augmentation du public en difficulté, TerreAzur Aquitaine-Limousin a **multiplié ses initiatives solidaires et de lutte contre le gaspillage alimentaire** :

DÉVELOPPEMENT D'UN PARTENARIAT AVEC LE GROUPEMENT DE RESTAURATEURS DE SAINT-ÉMILION, QUI ÉLABORAIT DES REPAS POUR LES HÔPITAUX DE LIBOURNE ET DE PELLEGRIN : 2 FOIS PAR SEMAINE, DES DONS DE MARCHANDISES ÉTAIENT LIVRÉS AUX CHEFS



MULTIPLICATION PAR 5 DE NOS DONS HEBDOMADAIRES EN FRUITS ET LÉGUMES FRAIS À LA BANQUE ALIMENTAIRE DE LA GIRONDE

TRI, CONDITIONNEMENT ET LIVRAISON DES PRODUITS À LA BANQUE ALIMENTAIRE, AU CENTRE HOSPITALIER CHARLES PERRENS OU À L'ASSOCIATION GRAINE DE SOLIDARITÉ, DEVANT LE MANQUE DE BÉNÉVOLES ET POUR RESPECTER AU MEILLEUR LES DISTANCIATIONS SOCIALES.

DONS DE DENRÉES AU COLLECTIF SOLIDAIRE DE LIMOGES, OÙ PLUSIEURS CHEFS CUISINENT ET LIVRENT DES REPAS À CEUX RESTÉS EN PREMIÈRE LIGNE



RÉALISATION DE COLIS DE FRUITS ET LÉGUMES POUR LES SOIGNANTS DU CENTRE HOSPITALIER CHARLES PERRENS

DONS DE PLUSIEURS PALETTES DE FRUITS ET LÉGUMES À L'ASSOCIATION «GRAINES DE SOLIDARITÉ», QUI APPORTE UNE AIDE ALIMENTAIRE AUX PERSONNES ET AUX FAMILLES EN DIFFICULTÉS





Voilà,

On aurait aimé vous en dire encore tellement plus sur ce métier qui nous passionne.

Ce livret est le fruit d'un énorme travail de nos équipes dont je remercie chacun de s'être investi pleinement pour vous faire partager notre histoire, nos valeurs, ce qui nous anime et rythme nos journées à vos côtés.

Notre mission : « aider les professionnels des métiers de bouche à toujours mieux nourrir leurs clients ».

Nous espérons que vous aurez été particulièrement sensibles à nos engagements en matière de production locale, à notre service client personnalisé ainsi qu'à notre responsabilité environnementale affirmée.

Bien sûr, si notre savoir-faire s'inscrit dans la continuité depuis plus de 100 ans, notre environnement nous pousse à nous réinventer chaque jour. N'hésitez donc pas à nous partager vos suggestions et autres envies. Notre équipe est sur le pont et se fera forte de vous satisfaire !

DELPHINE PRET,
Directrice commerciale

Édité par Pomona TerreAzur - RCS Nanterre 552 044 992 - Capital 6 567 380€

Conception et réalisation : TerreAzur Aquitaine-Limousin

Impression : Imprimerie à réaction, Korus Imprimerie - Eysines (33)

Crédits photos : p.20-21 - Freepick • p.24 - Freepick • p.25 - Marteen van den Heuvel, Unsplash • p.27 - Charlotte Noëlle, Unsplash • p.28 Freepick • p.29 - Soroush Karimi, Ryan Christodoulou, Unsplash • p.34-35 - Jakub Kapusnak, Unsplash • p.36 - Fredrik Öhlander, Unsplash • p.38 - Thomas Millot, Unsplash • p.39 - Matthias Tillen, Unsplash • p.40 - Joy Real, Andrés Medina, Daniel Klein, Charlotte Coneybeer, Nick Karvousnis, Unsplash • p.42 - Alex Antoniadis, Unsplash • p.46-47 - Magnus Jonasson, Unsplash • p.62-63 - Freepick • p.65 - Jan Kopriva, Unsplash • p.66 - Freepick • p.70 - Freepick • p.71 - Freepick • p.72 - Freepick

Imprimé sur du papier PEFC pour le développement des forêts. Imprimé à Bordeaux.



TerreAzur Aquitaine-Limousin

Horaires de commandes

Du lundi au vendredi
7h30 - 12h30 | 14h00 - 18h30

Le samedi
8h00-12h00

Une permanence est assurée le soir pour les commandes tardives de fin de service, de 18h30 à 23h00.

Dépannage

En cas de besoins urgents et non anticipés, notre rôle de fournisseur est de faire le maximum pour trouver la solution qui vous convient, dans la limite des disponibilités de nos moyens logistiques.

Délais de livraison

Nous prenons vos commandes le jour A pour livraison le jour B, soit le jour pour le lendemain.

~ ~ ~

Téléphone : 05.56.49.99.00

Fax : 05.56.85.44.58

Mail : pta-bordeaux-commandes@terreazur.fr

