

# LA CHARTE QUALITÉ MONSIEUR APPERT

---

1/ Des produits locaux entièrement produits dans le **Grand Ouest**

2/ Un savoir-faire **artisanal**

3/ Une priorité donnée à la protection de **l'environnement**

4/ Des produits **sains et sûrs**

5/ Le **goût** au cœur de nos préoccupations

6/ Notre démarche de **transparence** : les infos présentes sur l'emballage



# 1/ DES PRODUITS LOCAUX ENTIÈREMENT PRODUITS DANS LE GRAND OUEST

- Tous nos producteurs de fruits et légumes, viandes et poissons proviennent d'un rayon de 250 km autour de Rennes\*.
- Tous nos fabricants se situent dans un rayon de 250 km autour de Rennes.
- A chaque fois que c'est possible, nous utilisons des ingrédients produits localement.
- Les bocaux sont de fabrication européenne.



## UN SAVOIR-FAIRE ARTISANAL

- Nous fournisseurs sont pour la plupart des entreprises artisanales transmettant leur savoir-faire de génération en génération.
- Notre objectif est de maintenir une économie et donc des emplois locaux, tout en conservant le savoir-faire régional.

# 3/ UNE PRIORITÉ DONNÉE À LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous nous engageons à réduire nos consommations d'eau dans les ateliers.
- Nous pratiquons le tri des déchets.
- Nos eaux usées sont prétraitées avant d'être rejetées dans la nature, si ce n'est fait, des mettons en place des procédures pour répondre à cette volonté.
- Nous n'utilisons que des détergents écologiques.
- Tous nos produits de la mer seront issus de la pêche ou de l'élevage raisonnés, et les pêcheries sont engagées dans une gestion respectueuse des écosystèmes : les artisans pêcheurs





## 5 / LE GOÛT AU CŒUR DE NOS PRÉOCCUPATIONS

- Au-delà de notre savoir-faire et de celui de nos fournisseurs, le choix des matières premières est la première condition pour un produit fini de qualité. Tous les ingrédients que nous utilisons sont mûrs (pour les fruits et légumes), sains et frais (poissons et viandes).
- Nos recettes ont été conçues par une équipe de chefs reconnus pour leur talent et leur créativité.
- Nous faisons tout pour que nos produits conservent le meilleur de leur goût une fois en bocaux. Les barèmes de stérilisation sont donc testés et choisis pour préserver au maximum le goût et les vitamines des produits.
- Les fruits et légumes sont mis en bocaux dès réception pour préserver leur goût et leurs vitamines.
- Une équipe de dégustateurs goûtent tous les produits pour les valider avant qu'ils ne soient vendus.



## 6 / NOTRE DÉMARCHE DE TRANSPARENCE : LES INFOS PRÉSENTES SUR L'EMBALLAGE

- « Dénomination de vente » qui définit le produit
- Liste des ingrédients par ordre d'importance décroissante et informations supplémentaires (origine géographique par exemple) lorsque cela est pertinent
- Quantité (%) des ingrédients mis en valeur sur l'étiquetage
- Quantité nette du produit en volume ou en masse, poids net égoutté quand le produit est présenté dans un liquide.
- Date de consommation pour les denrées périssables : DLC (à consommer jusqu'au...) ou DLUO (à consommer de préférence avant le...)
- Identification du fabricant : nom, adresse (si conditionnement par un prestataire : coordonnées du centre d'emballage)
- Lot de fabrication pour la traçabilité
- Mode d'emploi si la denrée nécessite un usage approprié ou une conservation spécifique
- Valeurs nutritionnelles dès lors qu'elles sont obligatoires

*\* Sauf chanvre, partiellement Bretagne et potentiellement autres régions françaises*

