



www.jeproduis.coop

Des éleveurs engagés pour la traçabilité totale de leur filière volaille

En 2019, encore plus que les années précédentes, les consommateurs exigent de la transparence sur les produits qu'ils consomment. Ils ont un impérieux besoin d'être rassurés. Et il n'est pas question qu'ils fassent des concessions sur le goût !

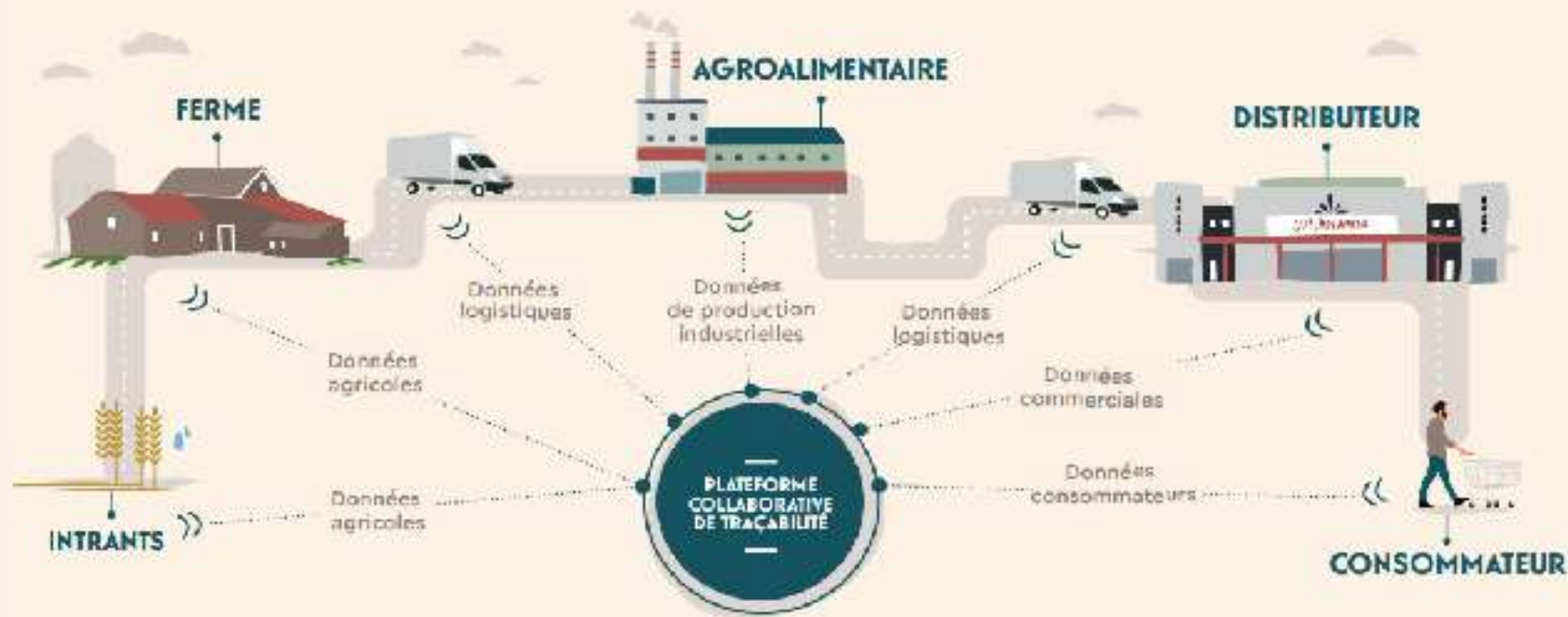
Pour répondre à l'ensemble de ces attentes sociétales (environnement, bien-être animal, santé...) et bien sûr gustatives, **Gastronome Professionnels s'engage au quotidien avec les éleveurs La Nouvelle Agriculture® adhérents de la coopérative Terrena.**

Ensemble ils ont décidé d'imaginer l'agriculture de demain en privilégiant des pratiques agricoles plus naturelles et respectueuses de l'écosystème et du bien-être des animaux.

L'enjeu est de proposer aux chefs restaurateurs de devenir acteur d'un nouveau modèle économique, agricole et alimentaire plus responsable.

Ainsi, Gastronomes Professionnels, marque du 1er groupe coopératif volailler français, offre la possibilité aux restaurateurs d'accéder à de nombreuses informations sur ses produits signés La Nouvelle Agriculture®. Le principe est simple, il suffit de se connecter sur le site www.jeproduit.coop, en entrant le numéro de lot et le code barre qui figurent sur l'emballage du produit pour accéder à des informations précises : le nom de l'éleveur, sa localisation géographique, les photos de son exploitation, son témoignage, ses engagements... Vous pouvez aussi découvrir en détail les différents modes d'élevage en visionnant les films en ligne.

« Demain, pour apporter la preuve sur nos pratiques agricoles responsables, nous voulons pousser la traçabilité encore plus loin. Nous pouvons le faire parce nous faisons partie d'une coopérative - Terrena - qui maîtrise ses filières agricoles et alimentaires, depuis la culture pour l'alimentation des animaux jusqu'à l'élevage et la transformation des produits. Nous travaillons actuellement à mettre en place un nouvel outil, qui retracera l'histoire du produit alimentaire à tous les niveaux de la filière. La Nouvelle Agriculture® sera ainsi l'une des premières filières à partager avec vous une traçabilité totale retraçant la généalogie complète du produit agricole. »



Grâce à une plateforme digitale, le chef de cuisine ou le consommateur peut entrer en contact, en seulement 2 clics, avec plus de 100 éleveurs de poulets engagés pour La Nouvelle Agriculture®.



*Maxime,
éleveur engagé à Chavagnes-en-Paillers (85)*



La Dinde Noire La Nouvelle Agriculture® est une **race rustique élevée plus de 120 jours**, dans le plus grand respect, avec **plus d'espace dans le poulailler** pour courir et s'ébattre. Elle reçoit une **alimentation sans OGM (<0.9%)**, composée principalement de **céréales Françaises et diversifiée avec de la graine de lin** (selon le cahier des charges BBC), **pour renforcer les qualités nutritionnelles de la viande.**



Dinde rustique élevée
dans le respect
du bien-être animal



Nourri selon le cahier
des charges
BLEU-BLANC-CŒUR



Nourri
SANS OGM
(< 0.9%)



**Approuvée par des tests consommateurs !
76% d'intention de reconsommation contre 61%
pour la dinde standard***

**Un rendement cuisson amélioré versus la dinde
standard**

11 RÉFÉRENCES DE DÉCOUPES

Les escalopes (déclinaison en 5 grammages de 80 à 160 g)
Le filet
L'émincé de filet ou de cuisse
L'émincé de viande de blanquette sans os sans peau
Le sauté
Le sot l'y laisse

Conditionnement proposé sous vide, DLC de 12 jours



Elevé sans traitement antibiotique, le poulet La Nouvelle Agriculture® est **nourri sans OGM** (<0.9%) avec une alimentation composée de céréales et de graines de lin **selon le cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur** qui défend une agriculture à vocation santé. Côté praticité, une **déclinaison en 8 références** : poulet entier, filets, cuisses, hauts de cuisse, sautés et pilon, en différents grammages.

Des découpes conditionnées sous-vide offrant une DLC de 10 jours.



Poulet élevé
**SANS TRAITEMENT
ANTIBIOTIQUE**



Nourri
SANS OGM
(< 0.9%)



Nourri selon le cahier
des charges
BLEU-BLANC-CŒUR

Trois solutions ingrédients poulet La Nouvelle Agriculture® ont été spécialement imaginées pour les spécificités métiers de la restauration rapide et des industries de l'agroalimentaire. Elles sont **cuisinées sans conservateurs, sans colorants, ni polyphosphates**. Avec de tels produits les professionnels n'ont plus qu'à faire parler leur créativité pour régaler les papilles de leurs convives.

LA SÉLECTION SPÉCIALE SANDWICH & SALADE

Émincés de filet de poulet rôti,

Émincés de cuisse de poulet finement épicés (paprika, cumin, piment)

Émincés de poulet Méditerranéen (cumin, coriandre).

Conditionnement : surgelé IQF en sachet de 1 Kg.



*Cyrille,
éleveur engagé à Antigny (85)*

