

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE **& (TRANSPARENCE DE L') ORIGINE...**

Olivier Dauvers

CAPACITÉ À PRODUIRE

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
& (TRANSPARENCE DE L') **ORIGINE...**

MODÈLE ÉCONOMIQUE

CAPACITÉ À PRODUIRE

**SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
& (TRANSPARENCE DE L') ORIGINE...**

MODÈLE ÉCONOMIQUE

CAPACITÉ À PRODUIRE

PRIX + RÉMUNÉRATEURS

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE
& (TRANSPARENCE DE L') ORIGINE...



TOUTE MODIFICATION DE L'OFFRE ou DE LA DEMANDE...
(a un impact sur les cours)

**LA TRANSPARENCE DE L'ORIGINE
MODIFIE LA DEMANDE...**

franprix 

Aiguillettes de Poulet

sauce tomate
cuisinée

Polenta crémeuse
aux champignons

Plat cuisiné
prêt à
réchauffer



Plat cuisiné
prêt à
réchauffer

SURGELE



Suggestion de présentation

SURGELE PERSONNE AU MICRO-ONDES POIDS NET

franprix 🍏

Aiguillettes de Poulet

sauce tomate
cuisinée

Polenta crémeuse
aux champignons

Plat cuisiné
prêt à
réchauffer



Plat cuisiné
prêt à
réchauffer

SURGELE



franprix 🍏

Aiguillettes de Poulet

sauce tomate
cuisinée

Polenta crémeuse
aux champignons

Plat cuisiné
prêt à
réchauffer



Plat cuisiné
prêt à
réchauffer

SURGELE



Poulet origine

POLOGNE

SURGELE PERSONNE AU MICRO-ONDES POIDS NET

Suggestion de présentation

SURGELE PERSONNE AU MICRO-ONDES POIDS NET

**LA TRANSPARENCE DE L'ORIGINE
MODIFIE LA DEMANDE**

**LA TRANSPARENCE DE L'ORIGINE
MODIFIE LA DEMANDE**



SOUTIENT LES COURS
(ET LA SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE)

HÉLAS...

**LA TRANSPARENCE
DE L'ORIGINE...**

N'EXISTE PAS !

UN SAMEDI EN HYPER...

1898

CHOUCROUTE ROYALE

Au Riesling



LA COULEUR DU NATUREL
RECETTE SANS NITRITE

ORIGINE FRANCE

NUTRI-SCORE
A B C D E

Sans colorant
Sans conservateur

NOS VIANDES SONT SANS NITRATEUR !
WILLIAM SAURIN A SUPPRIMÉ LES SELS NITRITÉS DE SES RECETTES :
LES VIANDES ONT UNE COULEUR NATURELLE,
LA VÉRITABLE COULEUR DU MIJOTÉ !

NOTRE CHOU, ON L'AIME DE CHEZ NOUS !
LE CHOU DE NOS CHOUCROUTES EST 100% FRANÇAIS.

ORIGINE FRANCE

LE SAVOIR-FAIRE
William SAURIN
William Saurin, traiteur depuis 1898,
a mis toute son attention pour vous
mitonner cette recette.

MODES DE PRÉPARATION

- À la casserole : mijotez à feu doux pendant 8 à 10 min.
- Au four micro-ondes : réchauffez 4 à 5 min dans un plat adapté.

POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Choucroute précuite (38%), saucisses et saucissons pur porc fumés (viande et gras de porc, eau, protéines de SOJA, sel, gélifiant : alques Euchema transformées, épices, arôme naturel), eau, viande de porc préparée en salaison (viande de porc, eau, sel, stabilisants : triphosphates, polyphosphates), saucisses de Strasbourg (viande et gras de porc, eau, sel, pièces de tête de porc, plasma de porc, arôme naturel, stabilisants : diphosphates, polyphosphates), saïndoux, Riesling (1%), baies de genièvre, oignon en poudre, graines de cumin, arôme naturel.
Total charcuterie et viande mise en œuvre : 32%.
Viande d'origine Union Européenne.
Peut contenir des traces de : blé, lait.

À consommer de préférence avant le : voir la date inscrite sur l'un des couvercles.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

FR 77.438.001 CE

POIDS NET : 800ge

suggestion de présentation

WILLIAM SAURIN CHOUCROUTEROYAL
E CARTE BRASSERIE

William SAURIN

1898

CHOUCROUTE ROYALE

Au Riesling



LA COULEUR DU NATUREL
RECETTE SANS NITRITE



ORIGINE FRANCE

NUTRI-SCORE
A B C D E

Sans colorant
Sans conservateur

LA COULEUR DU NATUREL

William SAURIN

CHOUCROUTE

LA COULEUR DU NATUREL
RECETTE SANS NITRITE

ORIGINE FRANCE

NUTRI-SCORE
A B C D E

NOS VIANDES SONT SANS CONSERVATEUR !
WILLIAM SAURIN A SUPPRIMÉ LES SELS NITRITÉS DE SES RECETTES :
LES VIANDES ONT UNE COULEUR NATURELLE,
LA VÉRITABLE COULEUR DU MIJOTÉ !



NOTRE CHOU, ON L'AIME DE CHEZ NOUS !
LE CHOU DE NOS CHOUCROUTES EST 100% FRANÇAIS.

LE SAVOIR-FAIRE
William SAURIN
William Saurin, traiteur depuis 1898,
a mis toute son attention pour vous
mitonner cette recette.

MODES DE PRÉPARATION

- À la casserole : mijotez à feu doux pendant 8 à 10 min.
- Au four micro-ondes : réchauffez 4 à 5 min dans un plat adapté.

POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Choucroute précuite (38%), saucisses et saucissons pur porc fumés (viande et gras de porc, eau, protéines de SOJA, sel, gélifiant : alques Euchema transformées, épices, arôme naturel), eau, viande de porc préparée en salaison (viande de porc, eau, sel, stabilisants : triphosphates, polyphosphates), saucisses de Strasbourg (viande et gras de porc, eau, sel, pièces de tête de porc, plasma de porc, arôme naturel, stabilisants : diphosphates, polyphosphates), saindoux, Riesling (1%), baies de genièvre, oignon en poudre, graines de cumin, arôme naturel.
Total charcuterie et viande mise en œuvre : 32%.
Viande d'origine Union Européenne.
Peut contenir des traces de : blé, lait.

À consommer de préférence avant le : voir la date inscrite sur l'un des couvercles.
Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer rapidement.

FR 77.438.001 CE

POIDS NET : 800ge

suggestion de présentation

WILLIAM SAURIN CHOUCROUTER OYAL
E CARTE BRASSERIE

William SAURIN

1898

CHOUCROUTE ROYALE

Au Riesling



LA COULEUR DU NATUREL
RECETTE SANS NITRITE



NUTRI-SCORE
A B C D E

Sans colorant
Sans conservateur

LA COULEUR DU NATUREL

William SAURIN

CHOUCROUTE

LA COULEUR DU NATUREL
RECETTE SANS NITRITE



NUTRI-SCORE
A B C D E

NOS VIANDES SONT SANS NITRATEUR !
WILLIAM SAURIN A SUPPRIMÉ LES SELS NITRITÉS DE SES RECETTES :
LES VIANDES ONT UNE COULEUR NATURELLE,
LA VÉRITABLE COULEUR DU MIJOTÉ !
NOTRE CHOU, ON L'AIME DE CHEZ NOUS !
LE CHOU DE NOS CHOUCROUTES EST 100% FRANÇAIS.



LE SAVOIR-FAIRE
William SAURIN
William Saurin, traiteur depuis 1898,
a mis toute son attention pour vous
mitonner cette recette.

MODES DE PRÉPARATION

- À la casserole : mijotez à feu doux pendant 8 à 10 min.
- Au four micro-ondes : réchauffez 4 à 5 min dans un plat adapté.

POUR 2 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Choucroute précuite (38%), saucisses et saucissons pur porc fumés (viande et gras de porc, eau, protéines de SOJA, sel, gélifiant : alques Euchema transformées, épices, arôme naturel), eau, viande de porc préparée en salaison (viande de porc, eau, sel, stabilisants : triphosphates, diphosphates), saucisses de Strasbourg (viande et gras de porc, eau, sel, protéines de porc, arôme naturel, stabilisants : diphosphates, phosphates), saindoux, Riesling (1%), baies de genièvre, oignon en poudre, graines de cumin, arôme naturel.
Total charcuterie et viande mise en œuvre : 32%.
Viande d'origine Union Européenne.
Peut contenir des traces de : blé, lait.

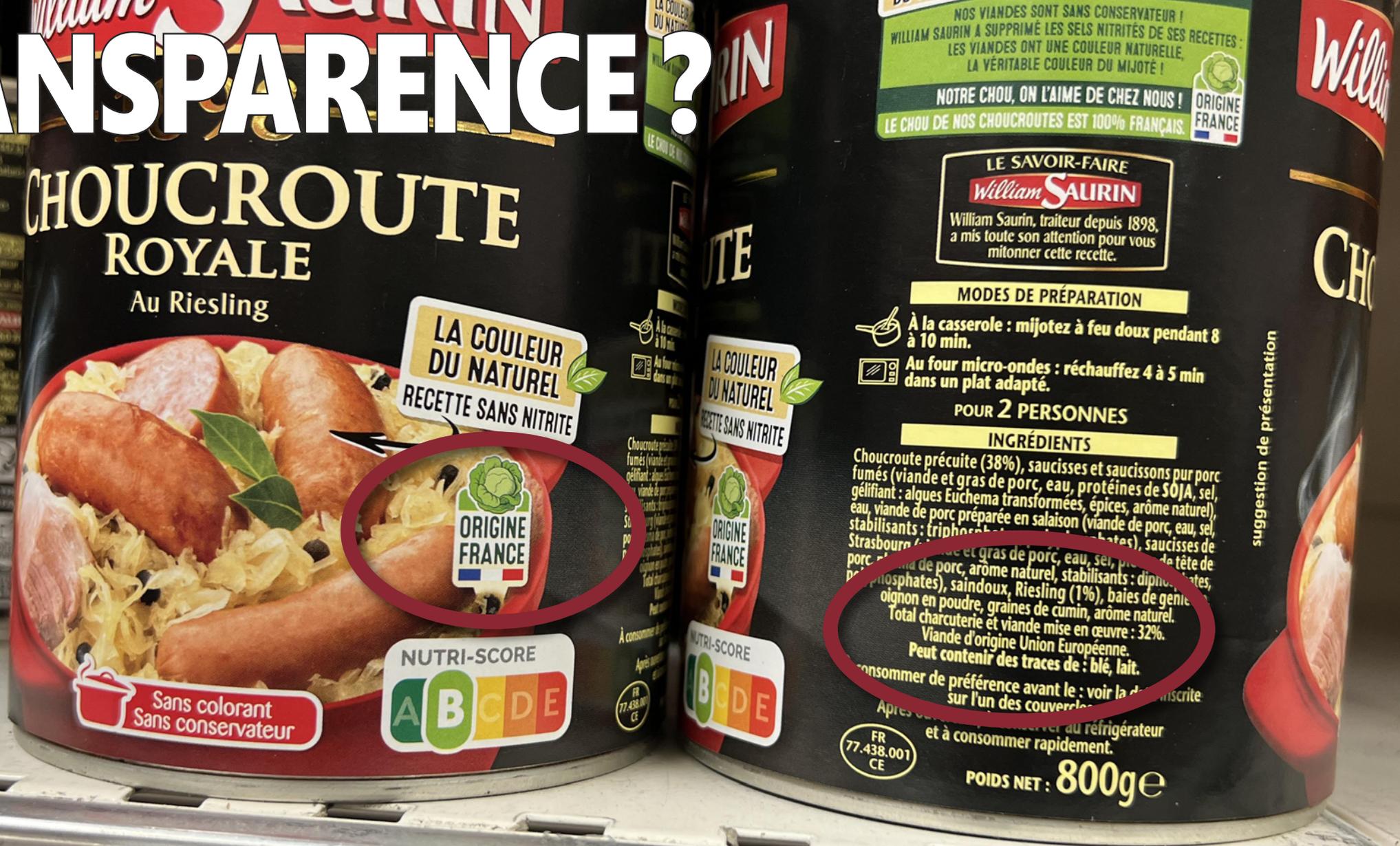
FR 77.438.001 CE

POIDS NET : 800ge

suggestion de présentation

WILLIAM SAURIN CHOUCROUTE ROYALE
E CARTE BRASSERIE

TRANSPARENCE ?



HYPOCRISIE ?



Cassoulet

RECETTE
**SANS
NITRITE**



1



SANS CONSERVATEUR
ARÔME ARTIFICIEL



1



Blanquette de Veau & SON RIZ

SANS CONSERVATEUR
COLORANT



285G BLANQUETTE DE VEAU ET SON
RIZ CRF CLASSIC
285 g
8,60 € /kg
1 PAV A

CH
300
8,17



Suggestion de présentation

Cassoulet

RECETTE
**SANS
NITRITE**



SANS CONSERVATEUR
ARÔME ARTIFICIEL



Plat préparé composé de riz et de viande de veau saumurée précuite, avec carottes et champignons de Paris.



Ingrédients

Riz blanc cuisiné 32,2% (riz, eau, huile de colza, sel), viande de veau saumurée précuite 27% (viande de veau 25,2%, sel, émulsifiant : triphosphates), eau, crème fraîche 5%, carottes 3,9%, champignons de Paris 3,9%, huile de colza, oignon, amidon modifié de maïs, vin blanc, arôme naturel, protéine de lait, épaississants : gomme xanthane et gomme guar, sel, jus de citron concentré, poivre.
Peut contenir des traces de poissons, moutarde, céréales contenant du gluten et œufs.
Viande de veau : origine UE.



Préparation

Au four à micro-ondes : Percez l'opercule de chaque compartiment plusieurs fois et faites réchauffer 2 minutes la barquette. Retirez l'opercule à l'aide de la languette. Ne pas mettre cette assiette au four traditionnel.



Conservation

Avant ouverture, à conserver à température ambiante. Conditionné sous atmosphère protectrice. Pour une dégustation optimale, à consommer de préférence avant le : voir la date indiquée sur le côté de l'étui.



Nutrition

Valeurs moyennes p
Energie
Matières grasses dont acides gras saturés
Glucides
Fibres alimentaires
Protéines
Sel
Quantité négligeable de s

Interdis
91343 MASSY
Service Consom
TSA 91431 - 91343 M
N°Cristal
AF

285

22551



TRANSPARENCE ?

Extra



RECETTE
**SANS
NITRITE**

Cassoulet

NUTRI-SCORE
A B C D E

1 2 min **PORC
FRANÇAIS**

SANS CONSERVATEUR
ARÔME ARTIFICIEL

Extra



Blanquette de Veau
& SON RIZ

NUTRI-SCORE
A B C D E

1 2 min

SANS CONSERVATEUR
ARÔME ARTIFICIEL

HYPOCRISIE ?





Poulet rôti
ET PURÉE DE POMMES DE TERRE



SANS CONSERVATEUR



POULET CHASSEUR
AUX CHAMPIGNONS



SANS COLORANT

Suggestion de présentation



POULET CHASSEUR
AUX CHAMPIGNONS



SANS COLORANT

Suggestion de présentation



POULET CHASSEUR
AUX CHAMPIGNONS



SANS COLORANT

Suggestion de présentation

Plat préparé composé de purée de pommes de terre 61% et de viande de poulet traitée en salaison et rôtie.

Ingrédients

Pommes de terre 43%, eau, viande de poulet traitée en salaison rôtie 25% (viande de poulet 24%, amidon de tapioca, dextrose, sel), huile de colza, sucre, crème fraîche, sel, extrait de volaille, ail, colorant, caramel ordinaire, poivre, arôme naturel, oignon déshydraté, épaississants : gomme xanthane et gomme guar, curcuma. Viande de poulet : origine UE. Traies éventuelles de céréales contenant du gluten, poissons, œufs, moutarde.

Préparation

Au four à micro-ondes : Percez l'opercule de quelques trous et faites réchauffer 2 minutes la barquette. Retirez l'opercule à l'aide de la languette. Ne pas mettre cette assiette au four traditionnel.

Conservation

Conditionné sous atmosphère protectrice. Avant ouverture, à température ambiante. Après ouverture,

Nutrition

Valeurs moyennes pour :		100 g
Energie		437 kJ 108 kcal
Matières grasses		5,7 g
dont acides gras saturés		2,0 g
Glucides		6,6 g
Fibres alimentaires		1,1 g
Protéines		6,2 g
Sel		0,83 g

Quantité négligeable de sucres.

Interdis - TSA 91431
91343 MASSY Cedex - France

Service Consommateurs Carrefour
TSA 91431 - 91343 MASSY Cedex - France

 09 69 39 7000
APPEL NON SURTAXE

300 g e





PurSoup

2x soup

Velouté de Légumes Façon Poêlée

Suggestion de présentation



100%
D'INGREDIENTS
NATURELS
FABRIQUÉ EN FRANCE*

Énergie / 300 ml

624 kJ
149 kcal
7%

*Légumes origine UE

Minestrone

façon Napolitaine

30cl

100%
D'INGREDIENTS
NATURELS

FABRIQUÉ EN FRANCE*

Suggestion de présentation

Énergie / 300 ml

564 kJ
135 kcal
7%*

*Légumes origine UE et non-UE, pâtes origine UE

/ 100 ml : 188 kJ - 45 kcal



Cépe
&
à la c

100%
D'INGREDIENTS
NATURELS

FABRIQUÉ EN FRANCE*

**LA TRANSPARENCE
DE L'ORIGINE...
N'EXISTE PAS !**

IL N'Y A QU'UN MARKETING DE L'ORIGINE

LA TRANSPARENCE DE L'ORIGINE...



Permettre au client qui le veut / le peut
de modifier ponctuellement / partiellement ses achats



Modification de la demande >> des cours

franprix 🍏

Aiguillettes de Poulet

sauce tomate
cuisinée

Polenta crémeuse
aux champignons

Plat cuisiné
prêt à
réchauffer



Plat cuisiné
prêt à
réchauffer

SURGELE



franprix 🍏

Aiguillettes de Poulet

sauce tomate
cuisinée

Polenta crémeuse
aux champignons

Plat cuisiné
prêt à
réchauffer



Plat cuisiné
prêt à
réchauffer

SURGELE



Poulet origine

POLOGNE

SURGELE PERSONNE AU MICRO-ONDES POIDS NET

Suggestion de présentation

SURGELE PERSONNE AU MICRO-ONDES POIDS NET

**LA TRANSPARENCE
DE L'ORIGINE...**



SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

LA TRANSPARENCE DE L'ORIGINE...



SOUV

DOSSIER POLITIQUE

TAIRE