

ON VA S'OCCUPER DE VOS OIGNONS!

Les fruits et légumes tout prêts, c'est du temps
de gagné pour cuisiner. Contactez-nous.

Léguriviera Groupe

Z.I. Croix-du-Péage 20
1029 Villars-Ste-Croix

T. 058 595 95 00

F. 058 595 95 01

info@leguriviera-groupe.ch

www.leguriviera-groupe.ch



Les vraies saveurs
taillées pour vous

Léguriviera
GROUPE



VEVEY
CAROUGE PRÈS GENÈVE



VILLARS - STE - CROIX
PRÈS LAUSANNE



BULLE



ACLENS



VEVEY - BULLE
CRANS-MONTANA - MILAN

www.dveo.ch



ARRÊTEZ DE VOUS PRENDRE LE CHOU!

Choisissez votre coupe préférée.

Légumes

	Rondelle * Rosette	Julienne	Bâtonnet	Cube	Brunoise	Emincé
Aubergine	●		●	●	●	●
Betterave (crue /cuite)	●	●	●	●	●	●
Carotte	●	●	●	●	●	●
Céleri branche		●	●	●	●	●
Choux fleur Brocoli / Romanesco*	●					
Choux rouge blanc		●		●	●	●
Concombre	●	●	●	●	●	●
Courgette	●	●	●	●	●	●
Endive				●		●
Fenouil				●	●	●
Navet	●	●	●	●	●	●
Oignon	●	●		●		●
Poireau	●	●		●	●	●
Poivron	●		●	●	●	●
Racine de persil	●			●	●	●
Radis	●	●				
Salsifis	●	●		●	●	●
Tomate	●			●	●	
Topinambour	●	●		●	●	●

Liste non exhaustive

Fruits

	Pelé	Cube	Tranche	Quartier Filet
Ananas	●	●	●	
Mangue	●	●	●	
Melon	●	●	●	
Orange	●	●	●	●
Papaye	●	●	●	
Pastèque	●	●	●	
Pomme	●	●	●	●

C'EST BIEN FRAIS POUR VOUS!

Le département 4^{ème} Gamme est le partenaire naturel de tous les professionnels du goût qui souhaitent disposer en tout temps de fruits et légumes fraîchement transformés, dans le format de leur choix: épluchés, évidés, émincés, en tranches, en cubes ou en bâtonnets.

Sélectionnés aux champs, tous nos produits sont suivis en traçabilité. Transformés avec soin dans les conditions d'hygiène irréprochables et régulièrement contrôlées, ils sont préparés lors de votre commande et livrés dans les 24 heures, afin d'assurer une fraîcheur absolue.

Grâce à notre centre de transformation moderne et polyvalent situé à Aclens, nous pouvons répondre instantanément à tous types de coupes. Nous créons également des mélanges exclusifs à partir de vos propres recettes (pot au feu, potage, ratatouille, etc.). N'hésitez pas à nous faire part de vos projets et profitez de notre expérience.

VOS AVANTAGES

- Un gain de temps considérable
- Des produits transformés prêt à l'emploi
- Un grand choix de fruits et légumes de qualité
- Une sécurité sanitaire optimale

NOS ENGAGEMENTS

- Une priorité à la production locale
- Une fraîcheur exceptionnelle
- Des produits sains et savoureux
- Une plateforme logistique performante
- Une traçabilité totale





RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES

On ne va pas vous raconter des salades, la matière première - fruits et légumes - est transformée avec le plus grand soin, afin de préserver les propriétés, les arômes des produits transformés.

4^{ème} Gamme privilégie la production locale et les circuits courts, avec un engagement de qualité lié au respect du cycle de vie des fruits et des légumes frais.

Le partenariat avec les producteurs est clairement défini: le fournisseur s'engage à livrer un produit de qualité.

Un cahier des charges complet décrit comment mener leur culture. De son côté, la société garantit des commandes régulières sur la base d'un contrat annuel renouvelable.

Durant l'été les fournisseurs sont locaux, alors qu'en hiver nos approvisionnement viennent des pays du sud: France, Italie, Espagne.

L'agrèage

Le contrôle de conformité de la marchandise se fait à 7°C. Deux types de contrôles sont effectués sur un échantillonnage prélevé:

Contrôle visuel: inspection du camion et des produits, (présence d'insectes, de terre, etc.)

Contrôle analytique : vérification du taux de nitrates, de matière utile et de vert.

Chaque critère est reporté sur le rapport d'agrèage, qui est un document recensant les critères d'évaluation de toutes les marchandises.

Les produits sont placés dans une chambre froide à 4°C de une à quelques heures.

L'hygiène des surfaces et la température des réfrigérateurs sont contrôlées régulièrement.

SALLE DE COUPE

Le parage et la coupe

Le parage consiste à couper les parties non consommées d'un produit pour ne conserver que le meilleur. Il est réalisé manuellement par des coupeurs.

A titre d'exemple, plus de 50% d'une salade est éliminé pour garantir une qualité parfaite. La laitue pommée, salade la plus fragile, est directement coupée dans un bassin d'eau, ce qui évite le stress mécanique.

Les déchets sont récupérés et traités par un centre de tri.

Durant le parage, la contamination microbienne (main-d'œuvre, couteaux), la multiplication des germes et l'apport de corps étrangers constituent les dangers qui peuvent être palliés par **un contrôle systématique de l'hygiène** des surfaces, des mains, de la température de la salle et de la tenue vestimentaire: gants en Kevlar pour éviter les coupures, gants "Mapa", manchons, tablier, blouses, masque et charlotte.



Le pré-lavage

En fin de parage, le produit est lavé à l'eau claire à 3°C pour éliminer la terre et les insectes.

Le lavage

Le lavage en profondeur est effectué par passage des produits dans un bain d'eau à la température de 1°C à 3°C, régulièrement contrôlé, afin d'éviter un développement excessif de la flore microbienne.

Le rinçage

Le rinçage consiste en un trempage dans un bain d'eau glacée (1°C). La qualité et la température de l'eau sont systématiquement contrôlées afin d'optimiser la conservation du produit.



LA SALLE PROPRE

Une bulle de fraîcheur

Le travail dans la salle propre est effectué à une température de 7°C. Afin de limiter les risques de contamination, le port du masque est obligatoire et le nombre de personnes présentes réduit.

L'essorage

Différents appareillages sont employés selon le type de produits :

- l'essoreuse centrifugeuse automatique à 900 tours/min pour les variétés résistantes (scaroles, frisées...)
- l'essoreuse semi-automatique à panier rotatif (250 à 400 tours/min) pour les jeunes pousses



Le pesage

Le poids total doit correspondre au poids exact indiqué sur le sachet.

L'ensachage

Un ensachage automatique, associé à la peseuse, fonctionne à un rythme de **45 sachets/min**. La fermeture des sachets est assurée par thermosoudure; ainsi qu'un ensachage manuel pour les spécialités.

Aucun conservateur n'est ajouté, seul le froid assure ce rôle par immersion à 1°C et la conservation entre 0°C et 4°C. Sur chaque sachet la date limite de consommation est indiquée (4 à 5 jours), ainsi que le numéro de lot pour assurer la traçabilité du produit, le poids du sachet, la provenance ainsi que la composition.



LA SALLE DE STOCKAGE

Le conditionnement

La chaîne du froid est maintenue lors de la mise en caisse puisque la température de la salle de conditionnement se situe encore à 7°C.

Après emballage, les sachets sont soumis à un contrôle :

- les sachets conformes sont mis en caisse manuellement
- les sachets présentant des microfissures sont retournés au pesage
- les sachets endommagés sont jetés

La gestion des stocks

Les colis sont entreposés dans un frigo entre 0°C et 4°C. La température du produit fini, la propreté de la salle, du quai et du camion sont régulièrement contrôlés. **Les livraisons sont effectuées par camions réfrigérés.**



LA CHAÎNE DE TRANSFORMATION

Un processus sans pépins !

