



newrest



Commune de PREY

- Newrest tient à s'entourer de producteurs locaux, proposant des produits de qualité durable, labélisés et Bio.
- Newrest est autonome dans le choix de partenariats locaux



Nos engagements

D'APPROVISIONNEMENT

Le choix des produits

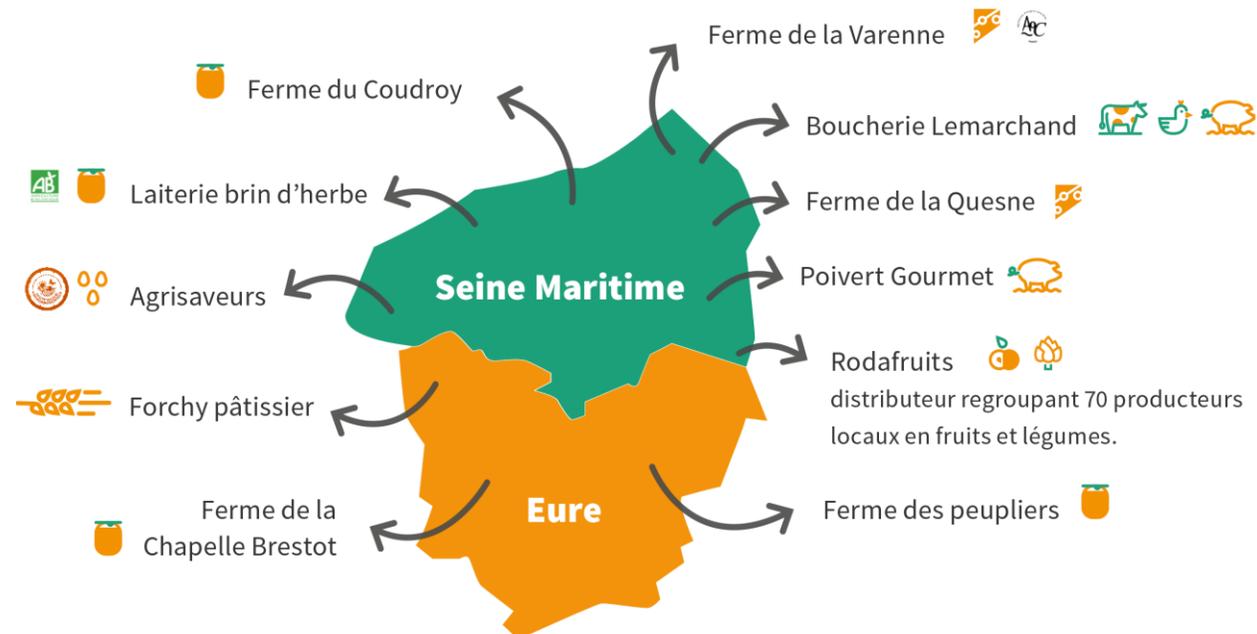
Des achats de proximité sur-mesure

Choix de proximité géographique entre producteurs, transformateurs et consommateurs.

- Viandes bovines nées et élevées en majorité en Normandie.
- Crudités et fruits frais et de saison.
- Un réseau dense de **fournisseurs en circuit court et locaux**.

Légende

- Laitage
- Fromages
- Fruits
- Légumes
- Produits céréaliers
- Pommes de terre
- Viande bovines
- Volailles
- Viandes porcines
- Agriculture biologique
- Appellation d'Origine Contrôlée
- Haute Valeur Environnementale



Nos engagements

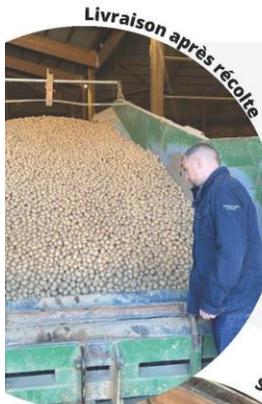
D'APPROVISIONNEMENT

Nos Producteurs Locaux

Agrisaveurs Ecalles-Alix



La SARL Agrisaveurs est une entreprise familiale spécialisée dans la production et la transformation de pommes de terre. Proche d'Yvetot, c'est une entreprise certifiée HVE. Tous leurs produits sont élaborés sans conservateurs, sans colorants, sans sel et sans sulfites.



Livraison après récolte

La pomme de terre

Notre cuisine centrale de Barentin ne pouvant pas travailler un produit aussi terreux que la pomme de terre à cause des normes sanitaires, nous avons choisi de travailler avec Agrisaveurs.

François GALLE a choisi de cultiver la variété Nazca. La récolte se fait en fonction des besoins et la transformation, 4 jours avant la livraison à la cuisine centrale de Barentin. François utilise un mode de cuisson qui préserve la qualité organoleptique de ses produits.



Stockage



Nettoyage des pommes de terre



Tapis de triage



Avant la découpe

C'est aux beaux jours, au mois d'avril que les pommes de terre sont plantées dans un rayon de 30 km autour de la cuisine centrale de Barentin sur 140 hectares : Tôtes, Yerville, Sierville, Auffay, Yvetot, le Bocasse.

Sensible à l'environnement, François utilise des tracteurs à chenilles pour éviter le tassement des sols, a créé un forage pour être autonome en eau, limite les passages pour le traitement des cultures, évite le labourage des terres et a le projet d'installation de panneaux solaires



Présentation des outils



Retrouvez les pommes de terre certifiées HVE dans nos menus !

LEUR LOCALISATION :



Cyril OLIVIER

Cyril, chef de production à la cuisine centrale Newrest à Barentin en visite chez Agrisaveurs

Sa mission : créer de nouvelles recettes et de cuisiner les produits avec son équipe. Toujours dans la recherche d'amélioration des recettes afin de satisfaire vos papilles.

D'APPROVISIONNEMENT

Nos Producteurs Locaux

Ferme de la Chapelle Brestot Rougemontier



Lucie et Gislaine DELAVOPIERRE, mère et fille, ont obtenu deux médailles au salon de l'agriculture 2023 ! C'est la 4ème génération à travailler sur la ferme certifiée HVE et qui compte 180 vaches laitières, Holstein et Montbéliardes.



Retrouvez leur fromage blanc dans nos menus !



Les yaourts en pasteurisation



Les vaches

Fromage blanc local

Depuis 2018, la ferme est équipée d'un laboratoire de transformation, ce dernier leur permet de transformer 500 mille litres de lait par an.

Les vaches sont nourries sur 20 hectares, avec un complément en tourteau de colza, maïs, betterave et paille.

Soucieux du bien-être animal, l'étable vient d'être agrandis. Un accès aux prairies vient d'être construit en béton pour garder les sabots des vaches en bonne santé.



Robot de traite



Présentation du fourrage



Les veaux



Leur localisation



Fabien LUCE

Fabien, responsable logistique en visite à la ferme de la chapelle Brestot.

Fabien, supervise les livreurs, organise et assure le bon déroulement des livraisons quotidiennes.

D'APPROVISIONNEMENT

Nos Producteurs Locaux

Ferme de la Quesne Bois-Hérault



Depuis 1997, la **ferme de la Quesne** est certifiée BIO. **M. Clément GOGOL** et **M. Stéphane LEFEBURE** nous présentent leurs 180 animaux dont 88 vaches laitières, de race Normande pour un lait plus riche en matière grasse. Les fromages sont fabriqués de manière artisanale tout au long du processus de fabrication.



Préparation des meules de Bray



Etape de salage



Le fourrage

La Meule de Bray BIO

À la fromagerie de la Quesne, la conduite du troupeau se fait en interne. Les veaux deviendront des vaches au bout de deux ans et viendront compléter le cheptel.

Clément et Stéphane produisent leurs céréales et leur foin sur plus de 90 hectares. Équipé d'un séchoir à foin, cela lui permet une autonomie sur l'alimentation des animaux tout au long de l'année. Le séchoir dispose d'un système de ventilation permettant l'accélération du séchage de l'herbe et évite le contact avec les UV. Cela permet de conserver les qualités nutritives de l'herbe.



Les vaches



présentation des caves d'affinage

Il y a deux traites par jour et 90% du lait récolté est utilisé pour la fabrication du fromage. Après l'utilisation de ferment et de présure, il y a les étapes de pressage, moulage et salage à la main. Le fromage est ensuite mis en affinage et est retourné toutes les semaines.

Le petit-lait (partie liquide résiduelle de la coagulation du lait) est donné quotidiennement aux cochons de la ferme. Pour fabriquer une meule de 12 kg il faut 100 litres de lait, soit la traite de 10 vaches.

Pour le bien-être des animaux, Clément et Stéphane ont pour projet d'agrandir le bâtiment où dorment les vaches, même si dès que possible elles sont mises à l'herbe. Des panneaux solaires sont en place sur les toits pour une meilleure autonomie.



Cave d'affinage



LEUR LOCALISATION :

Retrouvez la **meule de Bray**, le **Saint Bray** ou encore le **fromage à raclette** dans les menus !



Stéphanie VERDIERE

Stéphanie, responsable préparation de commande à la cuisine centrale Newrest à Barentin en visite à la ferme de la Quesne.
Sa mission : Veiller à la préparation de chaque commande client tous les après-midi avec son équipe.

D'APPROVISIONNEMENT

Nos Producteurs Locaux

J'achète Fermier!

POUR UNE **Meilleure** Rémunération DE NOS ÉLEVEURS

UN GÔUT FRAIS ET LÉGER

UNE YAOURTERIE INSTALLÉE directement à la ferme

UN PRIX ÉQUITABLE qui permet de créer un emploi local

DES FERMIERS FIERs de proposer des produits naturels, sains et ultra-frais

J'achète Fermier!

UN GÔUT FRAIS ET LÉGER

UN PRIX ÉQUITABLE qui permet de créer un emploi local

DES FERMIERS FIERs de proposer des produits naturels, sains et ultra-frais

SAVOUREUX... MAIS PAS QUE !

CERTIFIÉ Agri éthique France COMMERCE ÉQUITABLE

J'achète Fermier!

POUR UNE **Meilleure** Rémunération DE NOS ÉLEVEURS

UN GÔUT FRAIS ET LÉGER

Choisir **J'achète Fermier!** permet à Philippe et Christelle de valoriser leur production à un prix équitable en étant fiers de proposer des produits sains, naturels et ultra-frais !

CES YAOURTS SONT FABRIQUÉS PAR **Philippe et Christelle**

À LA FERME DU VIEUX PUIIS, PISSY-PÔVILLE (76)

UN GÔUT FRAIS ET LÉGER

UN YAOURT EST NÉ ET IMMÉDIATEMENT MIS EN POT

meilleure rémunération de nos élevés

• 125g •

D'APPROVISIONNEMENT

Nos Producteurs Locaux



VACHE DE RACE NORMANDE
DE BRUNO ET PHILIPPE DELONGUEMARE



'MADemoiselle Fleur de Lin, LA NORMANDE': Projet de dépôt de marque auprès de l'INAO pour l'obtention d'un Signe de Qualité en devenir de Label Rouge.



Le projet de marque de la « Vache Normande Fleur de Lin » a pour ambition de redorer le blason des vaches normandes dites « de réforme » via un cahier des charges strict. L'objectif de cette démarche vise à l'obtention de la **Certification Environnementale de Niveau 2** dans l'attente d'un futur **Label Rouge** délivré par l'INAO.

CAHIER DES CHARGES EN DEVENIR LABEL ROUGE

- Tous les bovins doivent être nés, élevés, abattus et transformés en Normandie,
- Les animaux doivent être de race Normande (code 56 pour les deux parents),
- Les vaches doivent être obligatoirement tarées,
- La finition doit être de 45 jours minimum avec une distribution quotidienne de 1 kg de tourteau de lin,
- Poids minimum en O+ et au-delà: 380 kg
- Poids minimum en O= : 410 kg.



DES PRODUITS MIS EN VALEUR À CHAQUE ÉTAPE DE LA FILIÈRE

Un accompagnement fort des producteurs :

- pour la mise en place opérationnelle et l'accompagnement des **itinéraires techniques**,
- pour l'appréciation et la planification de la **finition de chaque animal**,
- un **apport de garanties** sur la qualité et l'identification des produits : des itinéraires techniques qui ont fait leurs preuves quant à la qualité du produit attendu,
- des itinéraires techniques **porteurs de concepts précurseurs** de signe de qualité et dont les éléments constitutifs (herbe, naturalité, bien-être animal, lien au territoire, équilibre matière) sont attendus par le consommateur,
- le **suivi et l'identification des animaux** via un logiciel de planification,
- un **suivi et une certification** permettant d'amener des garanties quant aux aspects réglementaires liés aux allégations confusionnelles.



Grosdoit SAS - Min de Rouen - Avenue du Commandant Bichery
Tél : 02 32 10 55 15 - info@grosdoit.fr



Nos Producteurs Locaux

BOUQUELON

Manche Calvados Eure Seine-Maritime Orne

"Le travail consciencieux de cette famille permet toujours d'obtenir des animaux de grande qualité"
Duclos Grosdoit

PARCOURS D'ÉLEVAGE DES ANIMAUX

de Bruno et Philippe Delonguemare

GAEC Delonguemare

GAEC Delonguemare

Bruno et Philippe DELONGUEMARE



Bruno et Philippe Delonguemare, GAEC[®] Delonguemare et leurs Bœufs Normands Herbagers en pâture à Bouquelon, Eure (27).

Le GAEC Delonguemare, où exercent Bruno et Philippe Delonguemare leur métier d'agriculteur, est situé à Bouquelon dans le département de l'Eure (27). Les frères Delonguemare ont grandi à la ferme. En effet, leurs parents étant agriculteurs, ce métier est rapidement devenu une passion partagée ! Il y a 5 personnes qui travaillent sur l'exploitation : Bruno et Philippe, 2 salariés à temps plein ainsi que l'épouse de Philippe à mi-temps.

L'exploitation de Bruno et Philippe est basée sur un système polyculture élevage laitier⁽¹⁾, avec un troupeau de 100 vaches, où la race Normande a toute sa place ! Les vaches y sont bien installées dans un bâtiment en logettes⁽²⁾ l'hiver, où elles disposent chacune de leur lit. L'été, elles profitent du soleil Normand au pâturage !

100 veaux par an naissent sur l'exploitation, dont environ 50 génisses (femelles) et 50 mâles. Les génisses qui naissent à la ferme renouvellent le troupeau et deviennent à leur tour des productrices de lait ; les veaux mâles, eux, passent également leur vie à la ferme pour devenir des bœufs⁽³⁾ qui intégreront, le moment voulu, la filière Bœuf Normand Herbager de la Maison Grosdoit.

L'ASSOLEMENT⁽⁵⁾ 240ha

La présence des bœufs sur l'exploitation est historique. Cela s'explique assez naturellement : les prairies présentes sur l'exploitation sont situées soit en zone humide protégée Natura 2000 sur le Marais Vernier ; soit sur des prairies de coteaux non mécanisables ou sur des plateaux séchant non adaptés à la poussée de grandes cultures. Toutes ces surfaces sont donc valorisées et entretenues par des bœufs de race Normande.



L'ALIMENTATION ET LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

Les petits veaux reçoivent une alimentation lactée à base de poudre de lait sur une durée de 9 semaines. Le lait leur est distribué grâce à un distributeur automatique de lait (DAL).

Pour donner suite à ce temps d'alimentation lactée, les veaux reçoivent des concentrés très riches en énergie, du foin et un peu de paille pour commencer à mettre en route leur estomac d'adulte (le rumen).

À un an, ils vont ensuite profiter de leur première saison de pâturage, puis retournent en bâtiment pour passer l'hiver au chaud. Ils vont alors pouvoir s'alimenter densilage d'herbe, de foin et de céréales aplaties. Les céréales, qui profitent aux bœufs, sont toutes issues de l'exploitation.

L'été suivant, ils retournent au pâturage. À l'hiver suivant, ils retournent en bâtiment et bénéficient de la même ration⁽⁸⁾ que l'hiver passé.

À la suite de ces étapes, les animaux entrent en phase de finition. Selon la saison et le climat, les bœufs vivent cette période de finition soit en pâturage ou en bâtiment durant 2.5 mois.

La ration de finition des bœufs est constituée de 30kg d'ensilage d'herbe (issu de prairies permanentes ou de prairies temporaires⁽⁹⁾), de 4kg d'orge aplati, de 500g de tourteaux de colza⁽¹⁰⁾ ainsi que de minéraux indispensables à la bonne santé des animaux.

ÉLEVEURS ENGAGÉS POUR LA VALORISATION DE NOTRE TERRITOIRE



Ce graphique représente le flux des animaux sortant de l'exploitation dont la viande sera commercialisée par la Maison Grosdoit.

Bœuf Normand Herbager

- Tous d'animaux nés, élevés, abattus et transformés en Normandie.
- Autres castres de Race Normande avec un père et une mère de Race Normande.
- Alimentation sans OGM basée sur l'herbe, sans maïs ensilage.
- Abattus entre 30 et 48 mois.

Aliment des bœufs normands à base d'ensilage d'herbe, de foin et de céréales aplaties issues de l'exploitation.

Crédit photo: © Grosdoit

Nos Producteurs Locaux

LEMARCHAND BOUCHERIE

La valorisation des filières locales et du circuit court

Depuis plus de 20 ans, la société Lemarchand S.A.S est spécialisée dans l'abattage et la distribution de viandes en gros pour les professionnels. Depuis son installation en 1992 au Grand-Quevilly, un terroir reconnu pour la qualité, la proximité et la diversité de son élevage, elle concentre ses activités sur la cheville et développe en parallèle ses activités de découpe et de piéçage.



Franck Lemarchand



- Périmètre de livraison : régions Normandie, Ile-de-France et Hauts-de-France et Picardie,
- Un large choix de produits : bœuf, veau, porc, agneau, volailles ou préparations bouchères,
- Un stock important de muscles entiers qui sont ensuite parés, proportionnés, piécés, ficelés et conditionnés selon les besoins spécifiques de la restauration collective (grammage, présentation, conditionnement, etc.),
- Des labels de qualité : bœuf né et élevé en Normandie, le Veau de la Source, le Porlin, l'agneau Pastour ou encore le poulet Label Rouge,



Le réseau Ribé, c'est un regroupement de 70 producteurs régionaux de différentes typologies de produits, partenaire historique de Newrest. Par leurs produits bio ou labélisés, ces fournisseurs entrent également dans le cadre de la loi EGALIM.



RibéGroupe

Les Vergers d'Emma • PromerOcéan • Sidélis

