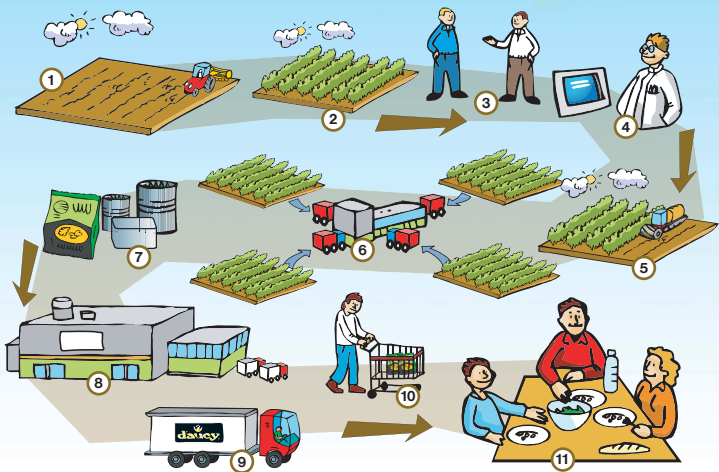


La culture

Du champ à l'assiette ...

d'aucy
CULTIVE LA VIE



- 1 Préparation des sols** : les agriculteurs adhérents et nos techniciens choisissent les parcelles les mieux adaptées aux cultures
- 2 Semis** : nous fournissons à nos agriculteurs des semences ou des jeunes plants sélectionnés pour leurs qualités agronomiques et gustatives
- 3 Suivi des cultures** : nos techniciens conseillent les agriculteurs tout au long de la culture : utilisation de produits phytosanitaires, irrigation... **Objectif : obtenir les meilleurs légumes**
- 4 Contrôles réguliers** : un cahier des charges strict lie la coopérative et les agriculteurs
- 5 Récolte** : quand les légumes sont arrivés à pleine maturité, la récolte peut avoir lieu, par des machines perfectionnées essentiellement ou par récolte manuelle (exemple pour le brocoli ou le céleri)
- 6 Expédition vers l'usine** : les légumes cueillis sont acheminés à l'usine le plus rapidement possible afin de conserver toutes leurs qualités nutritionnelles
- 7 Process** : une fois arrivés à l'usine et contrôlés, les légumes entrent sur les lignes de fabrication. Ils sont lavés, découpés, triés puis conditionnés
- 8 Sortie de l'usine** : après avoir été transformés, puis conditionnés, les produits d'Aucy sont stockés dans de grands entrepôts. De là, ils seront expédiés chez les distributeurs, en fonction des commandes
- 9 Livraison** : les produits d'Aucy sont acheminés par camions (réfrigérés pour les surgelés) en direction des magasins dans les meilleurs délais possibles
- 10 Mise en place** dans les rayons des légumes en conserves, des légumes surgelés et des plats cuisinés.
- 11 Dégustation** : une fois chez vous, il ne vous reste plus qu'à déguster nos légumes, à la fois savoureux, sains et pratiques.

