

# Agrisaveurs

## Ecalles-Alix

n<sup>ew</sup>wrest  
X

AgriSaveurs

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.

## 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.

Livraison après récolte



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

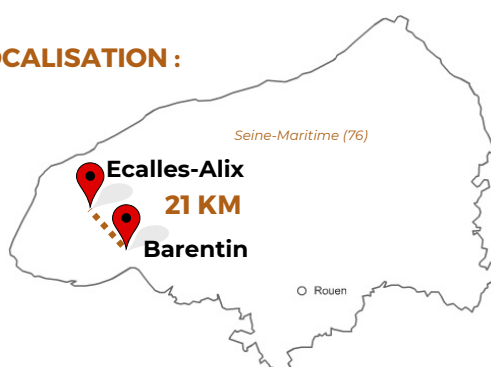


**Présentation des outils**



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.**