

# 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.

### 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.





*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.**