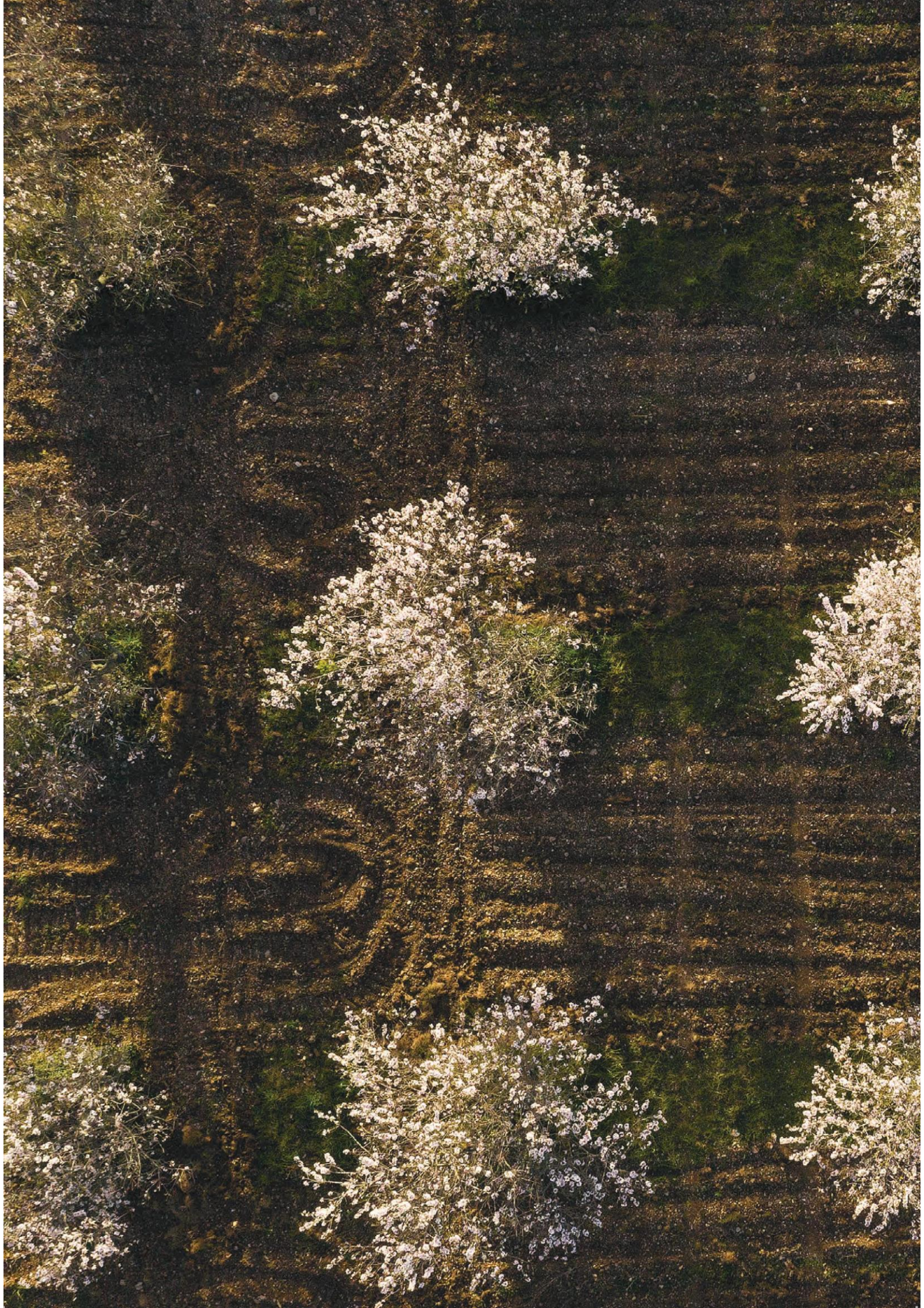


LES DOUCEURS DE PROVENCE



DEPUIS 1920



An aerial photograph of a field with rows of small white flowers, possibly lavender, planted in dark soil. The flowers are arranged in a grid pattern, with rows of flowers separated by rows of dark soil. The overall scene is a top-down view of a cultivated field.

Il était une fois ...

*Les douceurs
de Provence*



*Bénédition des calissons, premier dimanche de septembre,
Aix-en-Provence, Église St. Sauveur.*

L'histoire d'un grand roi

Le bon Roi René est né à Angers en 1409 et s'éteindra à Aix en Provence à l'âge de 71 ans. Il a 25 ans quand il devient Duc d'Anjou, Comte de Provence et de Forcalquier, Roi de Naples, de Jérusalem de Sicile et d'Aragon.

À Aix-en-Provence et à Angers, il entretient une cour littéraire et savante. Amoureux des arts, il se passionne aussi pour l'horticulture.

On lui doit le Jardin Botanique de Marseille et dans son jardin d'essai, il cultivait lui-même des variétés de roses, des herbes et toutes sortes de fleurs, mais aussi des citronniers, figuiers ou encore des muriers, cerisiers, abricotiers et amandiers.

Le roi René est un des mécènes les plus importants, les plus curieux et les plus originaux de la fin du Moyen Âge. C'est ainsi qu'il forge sa réputation de « Bon Roi ». Il ne dédaigne pas lui-même, en tant que poète, de composer en vers un roman courtois et de chevalerie : « Le livre du cœur d'amour épris » écrit à l'âge de 48 ans.

Veuf, Il s'était remarié 3 ans plus tôt en 1454 avec Jeanne de Laval réputée pour sa beauté.

C'est lors de ce mariage que son pâtissier aurait confectionné d'après la légende une confiserie en forme de sourire.

Le Roi René l'offre à Jeanne ; lorsqu'elle y goûte, son visage s'éclaire. La cour, surprise et curieuse, demande alors : « Mais comment nommez-vous ces douceurs qui font sourire la Reine ? » Le Roi aurait répondu : « Di calin soun », « Ce sont des calins » ! Depuis, le fameux Calisson (calin soun), mélange d'amandes broyées, de melon confit posés sur une feuille d'ostie et surmonté de glace royale est devenu patrimoine immatériel gourmand de la ville d'Aix en Provence.



Une saga provençale

On est en 1920. Ernest Guillet ouvre, au cœur d'Aix-en-Provence, un petit atelier de confiseur qui sent bon l'amande grillée, le melon confit, le miel et la pistache. Ces trésors, nés de la terre et du soleil de Provence, se transmutent dans ses chaudrons en petits miracles, en douceurs qui font les délices de la région. C'est si bon que très vite les trompettes de la renommée font des nougats et des calissons d'Ernest les voluptés les plus convoitées de Provence.

Un siècle plus tard, de fils en fille et gendre, trois générations de nougatiers, calissonniers, chocolatiers, confiseurs se succéderont à la fabrique installée maintenant sur la fameuse nationale 7 à la sortie d'Aix en Provence.



ARTISAN NOUGATIER

*Etre Nougatier, c'est exercer un art
dont seule la transmission d'homme à
homme peut vous donner les clés*



*Recette du Nougat Noir tel qu'il est toujours fabriqué
aujourd'hui au Roy René depuis un siècle.*

*Le Maître Nougatier met à cuire sur feu doux dans une
bassine en cuivre 10 kilos de Miel toutes fleurs de Provence
en ayant grand soin de remuer avec une cuillère en bois.*

*Lorsqu'il est bien entré en ébullition, il ajoute
10 kilos d'amandes non mondées et continue
la cuisson en remuant toujours.*

*Arrivé au point où le miel prend une teinte brune et
que les amandes commencent à pétiller, il retire de côté
et le remuant encore quelques minutes, puis il verse
le tout dans un cadre en bois au fond duquel il a mis
du papier hostie ; il recouvre du même papier, et met
une planche dessus avec un poids pour bien tasser.*

*Le Nougatier laisse refroidir
complètement avant de découper.*





Nougats Noirs de Provence

NOU00327	Barre de 120g	Par 9
NOU00332	Barre de 220g	Par 7

Nougats Blancs de Provence

NOU00326	Barre de 120g	Par 9
NOU00331	Barre de 220g	Par 7



Nougats Création – Barres de 120g

NOU00328	Nougat aux fruits rouges	Par 9
NOU00329	Nougat aux pistaches	Par 9
NOU00330	Nougat au Calisson	Par 9
NOUBIO00008	Nougat BIO aux agrumes	Par 9







Assortiment de petits Nougats

Nougats blanc, pistache, fruits rouges, agrumes

NOU00345

Coffret métal de 230g

Par 12



Petits cubes de Nougats en vrac flowpack

NOU00334	Nougat blanc de Provence	1,3kg
NOU00050	Nougat Noir	1,3kg
NOU00052	Nougat au Calisson	1,3kg
NOU00320	Nougat aux pistaches	1,3kg
NOU00311	Nougat aux agrumes	1,3kg
NOU00317	Nougat aux fruits rouges	1,3kg

Petits cubes de Nougats de Provence

NOU00351	Sachet de Nougat blanc 200g	Par 8
NOU00262	Sachet de Nougat Noir 200g	Par 8





ARTISAN CALISSONNIER

13,3 Grammes de plaisir

*Subtil mélange d'amandes douces finement
broyées, de melon confit et d'écorce
d'orange, le tout dressé sur un lit d'hostie,
et recouvert de glace royale : la recette du
calisson d'Aix est restée inchangée depuis
sa création pour le bon plaisir d'une reine*





Boîtes losanges en Métal – Calisson d'Aix

CAL00726	8 Petits Calissons	Par 24
CAL00748	10 Calissons	Par 9
CAL00750	18 Calissons	Par 8
CAL00711	26 Calissons	Par 6
CAL00751	36 Calissons	Par 4
CAL00752	54 Calissons	Par 2



Boîtes rectangles en carton – Calisson d'Aix

CAL00862	2 Calissons	Par 24
CAL01236	6 Calissons	Par 12
CAL00782	11 Calissons	Par 10
CAL00781	18 Calissons	Par 20
CAL00780	36 Calissons	Par 18
CAL00779D	72 Calissons	Par 6



Coffret lingot en carton – Calisson d'Aix

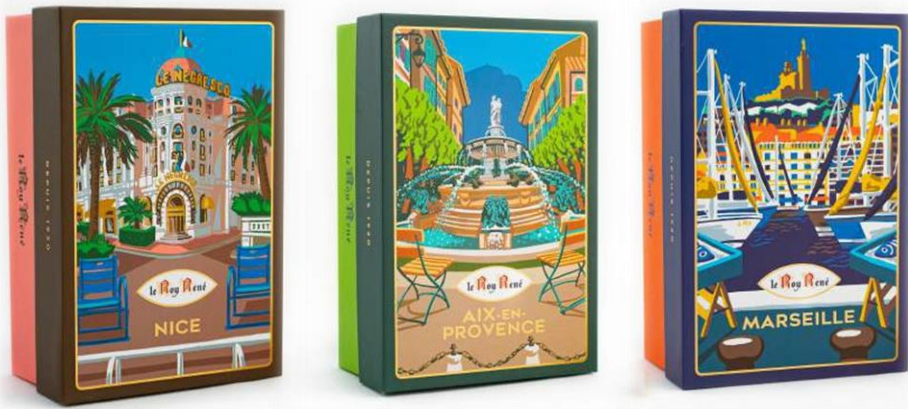
CAL00759	12 Calissons	Par 15
----------	--------------	--------



Calissons d'Aix en vrac

CAL00016	8 alvéoles de 19 Calissons	2kg
CAL00013	Calissons en flowpack	1,8kg





Boites collector ville

Garnies de 180g de petits Calissons

CAL01229	NICE	Par 10
CAL01230	AIX-EN-PROVENCE	Par 10
CAL01231	MARSEILLE	Par 10
CAL01232	PARIS	Par 10
CAL01233	SAINTE VICTOIRE	Par 10



Assortiment de confiseries Provençales

Petits Calissons aux amandes, petits nougats blancs et noirs de Provence, pâtes de fruits, amandes enrobées de chocolat.

CON00653	Boite de 200g	Par 10
----------	---------------	--------



Réglotte de 21 petits Calissons d'Aix

CAL01262 Réglotte de 125g

Par 15



Coffret de 20 Calissons au Cointreau

Harmonie d'écorces d'oranges douces et amères avec des amandes finement broyées

CAL01250

Boite de 200g

Par 10



*Le Carnaval ou
« Mardi gras » est apparu
à Aix en Provence au 16^e siècle.
D'après les anciens,
l'habit d'arlequin serait à l'origine de
la tradition des calissons fantaisies.*





Assortiments de Calissons Arlequins

Petits Calissons d'Aix, citron, orange, figue, cacao/noisette, framboise

CAL01238	Boite carton de 125g	Par 12
CAL01235	Coffret métal de 230g	Par 12



Vrac

Petits Calissons en Flowpacks

CAL00012	Amande	1,4kg
CAL00406	Figue	1,4kg
CAL00407	Framboise	1,4kg
CAL00408	Citron	1,4kg
CAL00409	Orange	1,4kg
CAL00667	Cacao/noisette	1,4kg
CAL00547	Lavande	1,4kg
CAL00851	Rose	1,4kg
CAL00839	Café/noisette	1,4kg
CAL01174	Praline rose	1,4kg

Vrac

Petits Calissons en alvéoles de 35 unités

CAL00065	Calissons d'Aix	8 Alv/1,7kg
CAL00933	Figue	4 Alv/ 0,87kg
CAL00934	Framboise	4 Alv/ 0,87kg
CAL00935	Citron	4 Alv/ 0,87kg
CAL00936	Orange	4 Alv/ 0,87kg
CAL00939	Cacao/noisette	4 Alv/ 0,87kg
CAL01018	Rose	4 Alv/ 0,87kg
CAL01237	Café/noisette	4 Alv/ 0,87kg
CAL01177	Praline rose	4 Alv/ 0,87kg



ARTISAN CONFISEUR

Recette traditionnelle des pâtes de fruits du Roy René

Les fruits, le sucre et la pectine de fruits sont chauffés doucement et brassés lentement dans un chaudron ouvert pour permettre d'extraire la pectine naturellement présente dans le fruit et conserver les composés aromatiques.

L'arrivée d'un léger voile en surface de la cuite indique que la pectine commence à gélifier et qu'il est temps de couler la pâte de fruits encore bouillante dans des cadres.

La gélification est un processus lent et délicat. Il ne faut plus toucher la pâte de fruits jusqu'au lendemain.

Sortie de son cadre, la pâte de fruits peut être découpée manuellement à l'aide de cordes métalliques.

Les morceaux sont alors roulés dans le sucre.





Une attention particulière a été portée sur la provenance des fruits de nos recettes. Tous ont été sélectionnés pour leurs origines de productions, avec une traçabilité maîtrisée. Ce choix représente un engagement fort vis-à-vis des producteurs locaux.



Barres de pâtes de fruits origine 150g

Deux barres individuelles par étui

FRU00155	Figues du Haut-Var	Par 9
FRU00170	Cassis de Bourgogne	Par 9
FRU00158	Abricot de Provence	Par 9
FRU00163	Poire de Haute-Provence	Par 9
FRU00152	Coing de la Drôme Provençale	Par 9
FRU00166	Framboise de France	Par 9



Coffret métal - Assortiment de petites pâtes de fruits

6 fruits origine : Figue ; Framboise ; Coing ; Abricot ; Cassis ; Poire

FRU00190

Coffret de 30 Pates de fruits – 360g

Par 6



Réglette - Assortiment de petites pâtes de fruits

6 fruits origine: Figue ; Framboise ; Coing ; Abricot ; Cassis ; Poire

FRU00189

Réglette de 155g

Par 14





ARTISAN BISCUITIER

Le Gibassié

« un craquelin à pâte sablé »
Lou Tresor dóu Felibrige (1878)
par Frédéric Mistral





Assortiment de sablés

EPI00712 Coffret métal assortiment Par 6
Citron/Verveine ; Amandes ;
Fruits confits – 350g

Les Sablés

EPI00692 Citron/Verveine - Boite de Par 5
190g
EPI00694 Amandes – Boite de 190g Par 5
EPI00695 Fruits confits – Boite de Par 5
190g

Les Navettes de Provence

Recette revisitée par Pierre Hermé

EPI00709 Boite de 220g Par 5
EPI00713 Boite de 500g Par 6

Les Macarons de Provence

EPI00689 Amande - Boite de 230g Par 5
EPI00690 Citron – Boite de 230g Par 5
EPI00693 Noisette – Boite de 230g Par 5

Les Croquants aux amandes

EPI00691 Boite de 200g Par 5



L'amande reine des biscuits

La tradition des macarons remonte au 15^e siècle avec le développement de la culture de l'amandier en Provence. La poudre d'amande, le miel et le blanc d'œuf en composent la recette.

Le croquant, ou « lou cacho dènt » en provençal, ou encore casse-dents de Mireille est une spécialité très populaire à base d'amandes depuis le 17^e siècle.

L'origine des Navettes remonte au 18^e siècle. La forme symbolise la barque qui amena les Saintes Maries (Marie Madeleine, Marie Salomé et Marie Jacobé) sur la côte de Provence et explique son nom (naveta étant le diminutif de nau, « nef », en provençal).

Les Navettes de notre Biscuiterie ont été créées par le grand Pâtissier Pierre Hermé.





ARTISAN CHOCOLATIER





C'est dans leur atelier en Haute Provence que les artisans chocolatiers sélectionnent des fruits secs de qualité pour les enrober d'un chocolat dans une turbineuse en cuivre à l'ancienne. Les fèves de cacao sélectionnées sont issues de filières visant à améliorer la qualité de vie des producteurs et de leur communauté.



Les sachets d'amandes enrobées – 170g

CHO00971	Olivettes : Amandes enrobées de chocolats noir et blanc	Par 10
CHO00972	Calamandes : Amandes enrobées de chocolats et crème de nougat noir	Par 10
CHO00973	Amandes enrobées de chocolat au lait et pointe de sel	Par 10
CHO00974	Amandes enrobées de chocolat noir et pointe de sel	Par 10

Vrac

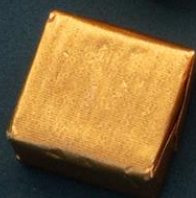
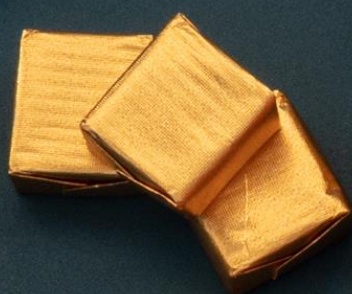
CHO00962	Olivettes	5kg
CHO00991	Olivettes en Flowpack	1kg
CHO00964	Calamandes	5kg
CHO00965	Amandes - chocolat noir et pointe de sel	5kg
CHO00966	Amandes - chocolat au lait et point de sel	5kg
CHO00975	Amandes - chocolat au lait poudrées	5kg
CHO00976	Amandes - chocolat Noir poudrées	5kg
CHO00977	Grains de café - Chocolat noir	5kg

Coffret assortiment enrobés – 230g

CHO00947	Amande chocolat noir & lait Pointe de sel, Olivette (verte), Calamandes (blanche)	Par 6
----------	---	-------



LES CARAMELS DU ROY





Les Caramels du Roy

Les caramels du Roy sont fabriqués dans le plus grand respect des traditions et de manière artisanale, au travers d'une succession de machines anciennes.

Pour privilégier les circuits courts, la confiserie du Roy René a cependant choisi de modifier la recette classique des caramels, en remplaçant le beurre ou la crème par de l'huile d'olive.



Assortiment de caramels – 285g

CAR00024 Assortiment de caramels (Fleur de sel, calisson, citron, café, noisette, pistache) Par 6



Boite 12 caramels – 95g

CAR00019	Caramel Calisson	Par 12
CAR00020	Caramel Fleur de Sel	Par 12
CAR00021	Caramel Citron	Par 12
CAR00022	Caramel Café	Par 12
CAR00023	Caramel Noisette	Par 12



LES INFUSIONS DU ROY

Le premier jardin botanique de Marseille est créé au 15^e siècle par le Roi René, près de l'Abbaye Saint-Victor. Il s'y était fait construire un pavillon pour y venir séjourner.

Le Roi aimait le jardinage ; il plantait, taillait, et soignait ses plantes et ses arbres. Il cultivait lui même des fleurs et des herbes et toutes sortes, mais aussi des Citronniers, Figuiers ou encore des Muriers blanc venus de Chine, des Cerisiers, Abricotiers et Amandiers.

Deux siècles avant l'arrivée du café à la cour du roi de France, les infusions d'herbes, de fruits et de fleurs étaient servies aux invités du bon Roi René en Provence.





*Quatre infusions « hommage » en boîte métal à servir chaude ou froide,
composées de plantes, fleurs et fruits, sans théine, et cultivées en
agriculture biologique.*



Infusion Composée pour la Reine Jeanne Bio

Rose, Fraise, Aubépine, Bleuet, Camomille, Mélisse, Bruyère

EPIBIO00076

Boite de 40g

Par 6

Infusion Composée pour les cérémonies Bio

Menthe Poivrée, Douce & Bergamote, Fleurs et Feuilles d'Oranger, Orange,
Passiflore, Mélisse

EPIBIO00077

Boite de 40g

Par 6

Infusion Composée pour la journée au verger Bio

Verveine, Immortelle, Cynorrhodon, Gingembre confit, Citron, Orange, Ortie

EPIBIO00078

Boite de 40g

Par 6

Infusion Composée pour les rêveries Bio

Rooibos, Feuille de Cassis et framboisier, Fraise, Framboise, Amande amère

EPIBIO00079

Boite de 50g

Par 6

LES DELICES DU ROY





Les crèmes du Roy

Les crèmes de calisson et de nougat blanc sont directement élaborées à partir des matières premières brutes dont les proportions ont été rigoureusement déterminées pour respecter la tradition. Cette méthode permet d'obtenir des recettes moins sucrées, et enrichies en fruits secs.



Crème de Calisson

Crème à tartiner à base d'amandes (36%) et de fruits confits

TAR00066 Pot de 230g Par 6

Crème de nougat blanc

Crème à tartiner à base de miel de lavande de Provence IGP et d'amandes (38%).

TAR00061 Pot de 230g Par 6



Crème de nougat noir

Crème à tartiner à base de miel toutes fleurs de Provence IGP et d'amandes.

TAR00060 Pot de 220g Par 6

La crème est riche en amande (64%) et en miel de Provence IGP (16%).

Exclusivement réalisée à partir de nougat noir, ce dernier est passé au broyeur à billes pour obtenir sa texture lisse recherchée.



Les suprêmes du Roy

Les suprêmes Feuillantine & Noisette et Cacao & Noisette sont des recettes BIO sans huile de palme réalisées à partir de 28% et 30% de noisettes longuement toastées entières pour développer leurs saveurs. Des crêpes dentelles, ou feuillantines sont ajoutées au premier suprême pour apporter une touche croustillante et satisfaire les plus gourmands.



Suprême Cacao Feuillantine

TARBIO00082 Pot de 220g Par 6

Suprême Cacao Noisette

TARBIO00080 Pot de 220g Par 6



Suprême Amande & Lait

TARBIO00081 Pot de 230g Par 6



Le suprême Amande & Lait est riche en amandes (plus de 40%) et formulé avec du sucre de canne et un extrait naturel de vanille. Les amandes sont délicatement chauffées à basse température pour atteindre le parfait équilibre de toastage permettant de développer le goût de l'amande tout en conservant sa couleur nacré.



Suprême de Pistache

TAR00065 Pot de 220g Par 6



Crème de Marron

TAR00067 Pot de 260g Par 6

Les douceurs à tartiner peuvent se déguster à tout moment sur un pain grillé, des crêpes, des gaufres ou encore en accompagnement à des fruits frais.

Bon à savoir: les recettes de nos suprêmes ne contiennent pas d'huile de palme. Cela explique parfois qu'il faille les mélanger avant dégustation.



Les miels de Provence

En hommage au Royal apiculteur, le Roy René s'est engagé auprès de l'association Act for Planet pour soutenir et protéger l'Abeille Noire de Provence menacée de disparition.

Une convention de mécénat a été passée avec l'ADAPI (Association pour le Développement de l'Apiculture Provençale), pour participer au financement d'études afin de mesurer l'exposition des abeilles aux pesticides et de les soigner avec des procédés biologiques.

Le Roy René soutient par ailleurs un jeune apiculteur Provençal engagé pour la protection de l'abeille noire de Provence, en lui fournissant des ruches parrainées avec le nom des salariés de l'entreprise. Ces ruches font désormais partie du cheptel de l'apiculteur et l'accompagne dans les transhumances en Haute-Provence : romarin et thym puis lavande selon la saison.

Dans la lignée de ses engagements, Le Roy René a sélectionné des miels de Provence IGP :



Miel de lavande de Provence IGP

Crémeux, aux arômes fruités et floraux soutenus

TAR00010

Pot de 240g

Par 6



Miel toutes fleurs de Provence IGP

Liquide, aux parfums variant selon les fleurs butinées

TAR00011

Pot de 240g

Par 6





Les Confitures du Roy

Les artisans du Roy René sont heureux de présenter leurs nouvelles confitures à travers lesquelles ils subliment des fruits d'origine 100% français sélectionnés chez les meilleurs producteurs de nos régions.

*Abricots de Provence - Figues de Solliès-Pont - Agrumes de Corse
Noix du Dauphiné - Cassis noir de Bourgogne.*

Une attention toute particulière est apportée pour conserver l'authenticité des ingrédients. Pour cela, les recettes sont élaborées avec un minimum de 55% de fruits cuits sous vide et à basse température pour conserver toute leur fraîcheur et leurs saveurs.



Confiture Extra Agrumes de Corse

TAR00055 Pot de 220g Par 6

Confiture Extra Cassis noir de Bourgogne

TAR00056 Pot de 220g Par 6

Confiture Extra Figues de Solliès et Noix du Dauphiné

TAR00058 Pot de 220g Par 6

Confiture Extra Abricot de Provence & Noisette

TAR00064 Pot de 220g Par 6



Les Sirops du Roy

Les artisans du Roy René ont imaginé une gamme de sirops aux associations originales, composés d'un équivalent de 80% de fruits. Ils sont élaborés sans colorant ni arôme artificiel.

Cette gamme de sirops est idéale pour apporter une touche d'originalité à vos cocktails, vos glaces et laitages ainsi que vos recettes de cuisine.



Sirop Cerise – Amande

EPI00705 Bouteille de 250 ml Par 6

Sirop Citron - Verveine

EPI00706 Bouteille de 250 ml Par 6

Sirop Cassis - Groseille

EPI00704 Bouteille de 250 ml Par 6

Sirop Pamplemousse - Thym

EPI00707 Bouteille de 250 ml Par 6



Berlingots Carpentras – 300g

CON00729 Boite assortiment Berlingots Par 8



Militer pour le développement durable

— Par Laure PIERRISNARD, Directrice Générale du Roy René —

Une transmission plus qu'un héritage

Notre Maison aujourd'hui centenaire peut être fière d'avoir su garder un savoir-faire artisanal transmis par les trois générations qui se sont succédées.



L'entreprise a ainsi obtenu le label Entreprise du Patrimoine Vivant qui la dresse parmi les maisons d'excellence française. A ce titre, l'entreprise s'investit dans l'apprentissage et le « tourisme de savoir-faire », avec le Musée du Calisson, dans le respect et la préservation des valeurs patrimoniales de notre territoire.

Une fabrique éco-responsable



La fabrique installée à Aix en Provence est labellisée Bâtiment Durable Méditerranéen.

- 1000 blocs de pierre de Castillon la composent.
- 1200 panneaux solaires posés sur le toit dont la puissance est équivalente à 75% de la puissance utile du site.
- traitement et recyclage des déchets, station d'épuration biologique, gestion des espaces verts en bio, pompes à chaleur.

Des partenariats actifs



AUTOUR DE L'AMANDE DE PROVENCE

Membre fondateur du Comité de Pilotage sur le projet de relance de la filière Amandes de Provence.

Une relation durable s'est tissée dans le temps avec les producteurs pour relancer la culture de l'amandier en Provence en leur offrant un large débouché local grâce à des contrats d'achats pérennisés.

Les Jardins du Roy René rassemblent une amanderaie de production de 300 arbres, un jardin de plantes régionales et méditerranéennes, un verger patrimonial de sauvegarde composé de cinquante amandiers de dix-neuf variétés provençales différentes.

AUTOUR DU MELON DE CAVAILLON

Un partenariat s'est construit depuis des années avec les confiseurs d'Apt, avec l'engagement de revaloriser chaque année les contrats d'achat de melon localement et de mener une partie de la filière en agriculture biologique.

AVEC LES APICULTEURS

Proche partenariat avec les apiculteurs pour préserver la filière abeilles de Provence.

- Semis d'une prairie de fleurs mellifères dans les inter-rangs pour les abeilles et autres insectes pollinisateurs.
- Achat de ruches pour un apiculteur.

AVEC LES PRODUCTEURS DE CACAO

Les fèves de cacao sélectionnées sont issues de filières visant à améliorer la qualité de vie des producteurs et de leur communauté.



AVEC L'ASSOCIATION PISTACHE DE PROVENCE

Le Roy René fait partie des membres fondateurs de « Pistache en Provence », une association dont le but est de promouvoir et de défendre la relance de la culture de la Pistache en Provence ; plus particulièrement soutenir et conseiller les agriculteurs ou les particuliers désireux de se lancer dans cette culture.



AVEC L'ASSOCIATION ACT FOR PLANET

Soutien actif pour favoriser l'agroforesterie en finançant des plantations de châtaigniers sur des terres agricoles en Provence.

But de l'association :

Planter des arbres pour lutter contre le réchauffement climatique, restaurer la biodiversité en favorisant la pollinisation par les insectes, soutenir la filière apicole et participer à la protection des oiseaux, lutter contre l'érosion des sols et permettre de refertiliser la terre.



Une préservation de l'environnement

Un choix rigoureux des matériaux a été effectué pour favoriser le recyclage des emballages :

- Sélection de cartons issus de forêts gérées durablement, utilisation de métal et de verre, recyclables à l'infini.
- Sélection de méthodes d'impression responsables par l'utilisation d'encres végétales.
- Utilisation minimale de plastique pour le maintien de la fraîcheur et la réduction du gaspillage alimentaire.
- Utilisation de matériaux disposant d'une filière de recyclage. Un unique matériau pour chaque partie distincte d'un emballage.
- Suppression des perturbateurs de tri.