

**PRONATURA RHF
& DOUAR DEN
PRÉSENTENT LEUR
OFFRE
4^{ÈME} GAMME**

**Accélérons ensemble la transition
alimentaire bio au cœur des territoires !**



Chez ProNatura RHF, notre mission est claire : **accompagner tous les acteurs de la restauration hors foyer** – cuisines centrales, établissements scolaires, hospitaliers ou d'entreprise – dans l'intégration du bio au quotidien, avec des solutions concrètes, accessibles et performantes.



Forts de près de **40 ans d'expérience dans la filière bio française**, nous mobilisons nos expertises pour offrir une alimentation bio accessible, fraîche, durable et de proximité. Grâce à **7 sites logistiques** répartis sur le territoire, nous garantissons une livraison rapide (**J+1**) et une fraîcheur optimale, tout en limitant le gaspillage grâce à une gestion raisonnée des stocks.

Avec plus de **600 producteurs partenaires** et **900 variétés de fruits et légumes bio**, nous travaillons main dans la main avec des structures comme Douar Den, BioBreizh ou MédiTerraBio pour bâtir des filières françaises durables.

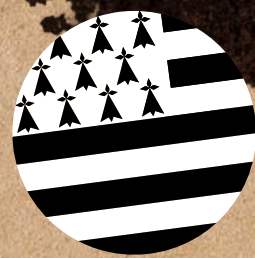
Une qualité irréprochable

Chaque année, nous réalisons **150 audits et plus de 700 analyses pesticides** pour garantir une qualité irréprochable. Nos actions RSE s'inscrivent dans une démarche **certifiée BioEntrepriseDurable**, avec un engagement concret pour réduire les emballages, favoriser le vrac, et soutenir des filières équitables.





Douar Den



Née en 2007, Douar Den s'est donnée pour mission de transformer les pratiques agricoles et commerciales autour de la pomme de terre bio, en répondant aux manquements des modèles en place : absence de gestion des marchés, concurrence exacerbée au détriment du producteur et de la planète, mauvaise répartition de la valeur, perte du pouvoir de décision des producteurs, déconnexion géographique et désertification des territoires ruraux.

Son ambition est de mettre en place une chaîne de valeur équitable et résiliente, fondée sur la coopération, la transparence et le juste prix.

Ce modèle économique repose sur la maîtrise de l'offre et un prix basé sur le coût de revient, garantissant une rémunération du paysan calculée sur la base du salaire moyen d'un cadre breton. **Douar Den refuse la spéculation** : le prix est construit par consensus, sur des éléments concrets (charges/tonnes) et non selon les seules lois du marché.

Activités et chiffres clés

17 000

tonnes de fruits et légumes commercialisés par an

3 sites en propre
(dont 1 certifié IFS Food)

5 sites de conditionnement chez les producteurs

11 chambres froides et des conditionnements variés

Les
produits



Pommes de terre



Carottes



Betteraves

... et bien plus encore



La Légumerie

Un outil de relocalisation et de valorisation agricole.



Implantée au cœur des bassins de production, à Saint-Nicolas-Du-Pélem (22), la légumerie 100% bio incarne un outil opérationnel de transformation local, **garantissant un approvisionnement direct**, une **réduction des intermédiaires** et la **préservation de la fraîcheur** et de la **qualité** nutritionnelle des légumes.

Elle répond à une double finalité

- **Valoriser les légumes** invendables ou hors calibre,
- **Répondre aux besoins de la restauration collective** avec des légumes bio prêts à l'emploi, issus de circuits courts.

Processus de transformation

- **Un processus complet** : Lavage, épluchage manuel ou mécanisé, trempage au vinaigre pour désinfection, découpe sur cahier des charges, pesée, mise sous vide et étiquetage.
- **Un plan HACCP (système d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise) rigoureux** encadre les opérations : sas d'entrée, équipements spécifiques, lave-bottes et lave-mains, tests qualité validant une DLC de 7 jours, et formation continue du personnel.

Produits proposés

Pomme de terre, courgette, chou-fleur, carotte, oignon, chou blanc et autres selon les demandes.

Capacité : 1 tonne/jour, avec préparation manuelle selon les lots ou besoins clients.

Ambitions et innovations

La légumerie souhaite valoriser les légumes hors calibre via la création d'un atelier potage (2026), à partir de légumes abîmés ou non conformes à la vente avec un objectif zéro perte.

Des expérimentations avec **chefs et restaurateurs locaux** sont prévues sur 2026, pour co-construire des gammes spécifiques à la **restauration collective**.

Ce partenariat autour de la légumerie répond à des enjeux forts

- **Mieux rémunérer** les agriculteurs bio,
- **Lutter** contre le **gaspillage alimentaire** grâce à l'économie circulaire,
- **Simplifier le travail** en restauration collective avec des légumes bio prêts à l'emploi,
- **Reconnecter les territoires** à leur alimentation,
- **Créer** du sens à chaque maillon de la chaîne,
- **Nourrir** mieux les générations futures.



Une chaîne courte, efficace, collective et profondément engagée, au service d'une alimentation bio, locale et équitable. Ce modèle vertueux combine ancrage territorial, lutte contre le gaspillage et réponse concrète aux besoins des cuisines.



Quels sont les avantages de la 4^{ème} gamme ?



Bénéficiez de légumes sains et bio, prêts à l'emploi et prêts à cuire pour vous faciliter le quotidien tout en répondant aux exigences de **la loi Egalim** !

La **légumerie 100% bio** de Douar Den respecte la saisonnalité des produits et adapte son offre afin de toujours proposer des produits non seulement de saison, mais aussi locaux et en circuit court.



Les formats proposés par la légumerie vous garantissent



Praticité



Économie



Fraîcheur



Et en plus !

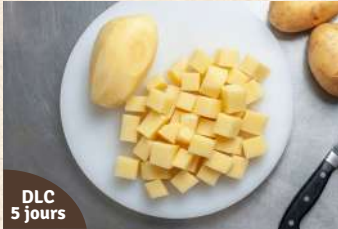
En achetant les légumes transformés par Douar Den **vous participez également à la juste rémunération des agriculteurs et à la réutilisation et revalorisation des légumes invendus et hors calibres.**

Une démarche qui lutte à la fois pour une agriculture plus responsable et contre le gaspillage alimentaire !



Notre offre 4^{ème} gamme

Offre prêt à cuire



DLC
5 jours

Pomme de terre cube Chair ferme/tendre

Calibre 20/20
Calibre 10/10
Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Pomme de terre lamelle Chair ferme/tendre

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Pomme de terre quartier Chair ferme/tendre

Calibre 4mm - 12mm
Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Pomme de terre entière épluchée Chair ferme/tendre

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Carotte entière épluchée éboutée

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Carotte rondelle

Calibre 4mm - 12mm
Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Carotte cube

Calibre 20/20
Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Mélange duo Carotte Pomme de terre

Calibre 20/20
Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Mélange soupe*

Calibre 20/20
Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Poireau entier

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Poireau émincé

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Echalote entière

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Echalote émincé ou cube

Conditionnement 2,5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Oignon jaune entier épluché

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



DLC
5 jours

Oignon jaune émincé

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg

* Carotte (40%) Pomme de terre (30%) Courgette (20%) Oignon (10%)

Notre offre 4^{ème} gamme



Courgette lamelle

Calibre 4mm - 12mm
Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Chou fleurette

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Chou blanc quartier

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Butternut coupé en 2 et vidé (avec ou sans peau)

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Butternut gros cube (avec ou sans peau)

Conditionnement 2,5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Potimarron coupé en 2 et vidé (avec ou sans peau)

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Potimarron gros cube (avec ou sans peau)

Conditionnement 2,5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg

Offre crudités



Carotte râpée

Conditionnement 2,5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Chou blanc émincé

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Chou rouge émincé

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg



Concombre

Conditionnement 2,5kg/5kg
Conditionnement 1kg/2,5kg

Disponible à l'offre
selon saisonnalité





Accélérons ensemble la transition alimentaire bio au cœur des territoires

CONTACT

Le siège social



ProNatura
754 AV Pierre Grand
84300 Cavaillon Cedex



04 90 78 73 00



rhf@pronatura.com



company/pronatura-rh

La filière locale



ProNatura Plouha
ZAC du Grand Etang
22580 PLOUHA



02 96 20 35 17



company/scic-douar-den

