

# La charte qualité de A&M

## La Démarche A&M

Chez Arthur & Manon, nous voulons recréer du lien entre les producteurs et vous, consommateurs. Nos boutiques, les h@lles vous permettent de consommer les meilleurs produits de nos terroirs en toute simplicité! Des fruits & légumes français qui poussent en terre et respectent le cycle des saisons; des viandes issues d'animaux élevés par des producteurs attentifs et passionnés; des fromages AOP, AOC qui représentent fièrement leurs terroirs; des vins nés de cépages riches et variés; des produits d'épicerie faits à partir de produits 100% français et de manière artisanale.

Une manière simple de faire vos courses en associant **AUTHENTICITÉ, SIMPLICITÉ & GOÛT** !



Pour tenir cette promesse, chez A&M, nous rencontrons tous nos producteurs partout en France, pour nous assurer de leurs méthodes de travail, du respect qu'ils portent à leurs cultures, à leurs animaux et de l'amour qu'ils mettent dans leurs produits.

### 1 / Le choix de nos producteurs

L'une des raisons pour lesquelles Arthur a créé Arthur & Manon – MON MARCHÉ FRANÇAIS réside dans son attrait, son amour pour le monde agricole. Permettre aux producteurs de valoriser leurs produits, les replacer au centre de notre consommation, ne pas oublier d'où proviennent les produits que nous mangeons pour rééquilibrer nos modes de vie.

C'est pourquoi les producteurs sont au cœur de notre démarche. Nous créons une relation de confiance pour pouvoir travailler quotidiennement dans un même objectif, la valorisation de nos savoir-faire réciproques : la culture/élevage pour eux et la commercialisation pour nous. D'ailleurs, chez A&M, les producteurs fixent eux-mêmes leurs prix !

Afin d'entrer dans notre « **Terroirosphère** » (la communauté A&M), les producteurs doivent utiliser des méthodes de travail qui correspondent à notre promesse, à nos valeurs à à notre charte qualité !

## 2/ La Charte Qualité

### **Le Contexte :**

Depuis quelques années, les démarches visant à valoriser les produits de qualité, les méthodes de travail respectueuses de l'environnement et de l'Homme dans l'agriculture Française se sont multipliées. Cette volonté se vérifie sur un plan national comme local et permet de mettre en lumière des producteurs, pratiques, produits qui font la richesse de nos terroirs.

Or, ces démarches sont souvent entreprises par les producteurs eux-mêmes qui ont peu de visibilité, ou par des géants qui créent de multiples labels que les consommateurs peinent à comprendre.

Chez A&M, nous sommes consommateurs avant d'être entrepreneurs, et nous pensons que manger sain et bon, au quotidien devrait être simple. C'est pourquoi nous avons mis en place une charte qualité pour que vous connaissiez les critères sur lesquels nous choisissons nos producteurs partenaires... et par conséquent, ce qu'il y a dans votre assiette !

### **Les objectifs :**

1. Promouvoir et valoriser les produits français, issus de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement et de l'Homme.
2. Valoriser le travail de nos producteurs locaux en leur permettant d'être justement rémunérés.
3. Faciliter aux consommateurs l'accès à des produits sains, au quotidien. Leur faire retrouver le vrai goût des aliments.
4. Recréer le lien logique qui devrait exister entre producteurs et consommateurs.

### **Les thématiques :**

#### **1) *Traçabilité***



La traçabilité c'est la possibilité d'identifier l'origine et de reconstituer le parcours d'un produit, de la production à la distribution. C'est évidemment indispensable pour que le consommateur puisse avoir des informations précises sur ce qu'il consomme.

Du champ à l'assiette, nous maîtrisons toutes les étapes de la culture ou de l'élevage, à la transformation. En effet, les produits que nous vous proposons dans les h@lles sont livrés directement de la ferme, pour vous assurer une transparence totale.

Nous sommes les seuls intermédiaires entre vous et le producteur, les produits bruts (légumes, fruits, viandes, légumineuses...) nous arrivent donc livrés dès qu'ils sont prêts ; les produits transformés (confitures, jus...) sont faits à partir de matières premières cultivées dans l'enceinte de la ferme.

#### **2) *Qualité des produits / Goût***



La qualité d'un produit commence par le savoir-faire du producteur. Comment évaluer le savoir-faire d'un producteur ? En voyant la propreté de sa ferme, de son matériel, de ses champs ; en voyant la relation qu'il a avec ses animaux ; la fierté qu'il a pour ses produits... C'est pourquoi nous nous déplaçons partout en France pour constater tout cela. Mais il y a également une autre raison, et pas des moindres : la confiance.

En effet, chez A&M nous pensons que la qualité passe aussi par une relation mutuelle de confiance avec les producteurs. C'est le seul moyen pour nous de travailler dans de bonnes conditions et de vous promettre la qualité. La qualité du goût et du service.

Avant de vous les proposer dans les h@lles, Arthur, Manon & toute l'équipe goûtent chaque biscuit, chaque huile, chaque légume, viande... Pour valider les qualités gustatives du produit et pour pouvoir vous conseiller au mieux !

Avec la qualité de nos produits, nous vous assurons que vous redécouvrirez le goût authentique des aliments, que ce soit de la viande ou des légumes.

### 3) *Santé & Bien-être animal*



Afin d'évaluer la santé et le bien-être des animaux présents sur les exploitations de nos producteurs partenaires, nous regardons notamment la manière dont ils évoluent sur leurs fermes :

- *L'espace* dont ils disposent doit être supérieur à la l'espace minimal spécifié par la réglementation ;
- *L'alimentation* doit être produite en partie sur

l'exploitation. Nous veillons à ce que les cultures ou les aliments pour les animaux soient cultivés en bio, haute valeur environnementale ou agriculture raisonnée ;

–*Les animaux* doivent être soignés quand cela est possible par des techniques douces (phytothérapie, aromathérapie...).

Finalement, nous faisons attention à ce que les animaux ne soient ni trop maigres, ni trop gras, propres et non blessés mais aussi à ce qu'ils jouissent d'assez de lumière et d'air.

#### 4) *Respect de l'environnement*



Nous travaillons avec des producteurs engagés dans l'agriculture raisonnée, durable. Pour nous, le respect de l'environnement est essentiel.

– **BIO & HVE** : Nos fruits et légumes sont cultivés en BIO ou Haute Valeur Environnementale, la plus haute certification créée par le ministère de l'écologie et qui est exclusive aux agriculteurs, avec obligation de résultats sur les taux de résidus dans les produits (seule certification à l'imposer).

– **Local** : Nous nous approvisionnons dès que possible auprès des agriculteurs locaux. La viande, certains fromages, les légumes, les bières... sont autant de produits que nous trouvons facilement en local, ce qui nous permet de réduire les trajets.

– **Gestion intelligente des « pertes »** : Nous avons beau travailler avec des produits frais, nous ne jetons quasi rien ! Nous trions tous les produits frais (les viandes, les charcuteries, les légumes, les yaourts) chaque jour et valorisons les produits abimés ou en fin de date de différentes manières :

1. Nous utilisons ces produits pour confectionner des paniers « Too Good To Go ». TGTG c'est une startup qui nous permet de confectionner des paniers d'une valeur de 12€ avec des produits arrivants en fin de date ou des fruits et légumes légèrement abimés et que les clients ne payant que 3,90€ via l'appli!
2. Nous donnons une autre partie des produits restants au secours populaire.
3. Nous travaillons avec des restaurateurs qui prennent la viande qui arrive en fin de DLC pour la cuisiner le jour même.

C'est pour toutes ces raisons que nous osons vous promettre la qualité !

*Arthur, Manon & toute l'équipe.*



**Nous n'avons pas répondu à toutes vos questions ? Écrivez-nous ! Nous serons ravis de vous répondre !**