



Les condiments des Hauts de France
Du goût dans la cuisine !



Qualité & Agriculture Raisonnée

Producteur en Hauts de France depuis 1976, la Ferme de l'Artois est une entreprise familiale, créée par mes parents, Marie-Thérèse et Noël ACQUETTE. Bien que toujours avec nous sur l'exploitation, elle est désormais dirigée par Philippe et moi-même. Parce que notre métier est notre passion, notre obsession est de vous fournir toute l'année des condiments de qualité. Pour se faire, nous ne cessons jamais d'évoluer. Forte de ses investissements dans un centre de conditionnement ultra-moderne, la Ferme de l'Artois vous propose ses gammes de produits de qualité, prêtes à la commercialisation et parfaitement adaptées aux exigences de la grande distribution. Je vous invite à découvrir nos offres en oignons, échalotes, échalions ou encore aux, ainsi que nos propositions d'accompagnement pour vos magasins.

Isabelle DEKERLE
Directrice Générale

À la Ferme de l'Artois, la démarche qualité se veut responsable. La culture des condiments obéit aux règles du développement durable :

- Sélection rigoureuse de **semences sans OGM**
- Récolte à maturité **selon le rythme de la nature et des saisons**
- Système de **traitement des déchets de production** en méthanisation (biomasse)
- **Réemploi des énergies** pour consommation en circuit interne

Cet engagement permet aux produits de la Ferme de l'Artois d'être certifiés par le référentiel **européen GLOBAL GAP** qui atteste de pratiques garantissant la sécurité alimentaire et la préservation de l'environnement. Le label IFS (International Food Standard) est en cours d'obtention.

Notre philosophie est de « ne pas se satisfaire des acquis mais chercher continuellement à apprendre, comprendre et s'améliorer, pour au final préserver l'environnement ». C'est pour cette raison que **la Ferme de l'Artois a adhéré à l'association Terr'avenir**. Elle est désormais certifiée ISO 14001 et ISO 26000, gage du respect de la terre et des hommes.

Reflets de son savoir-faire agroalimentaire régional, les produits de la Ferme de l'Artois sont labellisés « **Saveurs en'Or** » depuis 2010.



Du champ à vos plateformes

La renommée de la Ferme de l'Artois ne doit rien au hasard.

L'exigence du travail bien fait s'exprime à chaque étape du cycle de vie des produits depuis le travail des sols à l'expédition dans vos locaux. La culture des condiments demande en effet de prendre grand soin des terres en les enrichissant selon les règles de l'Agriculture Raisonnée et en les irriguant régulièrement. Pour obtenir un produit

résistant, le choix des semences est également important. Enfin, les étapes de tri puis de séchage et de stockage sont déterminantes pour l'aspect visuel du produit mais aussi pour sa stabilité. C'est ce savoir-faire éprouvé et transmis de génération en génération qui vous garantit des condiments de qualité.



Semis



Suivi des parcelles



Récolte



Stockage de septembre à juin

Flexibilité & Réactivité

Pour répondre aux besoins du marché, la Ferme de l'Artois a fait évoluer ses gammes et a renouvelé l'intégralité de ses packagings. La Ferme de l'Artois conditionne également toute une sélection de produits de votre choix sous votre marque distributeur.

Grâce à une **gestion avancée de ses stocks** et à la **souplesse de sa chaîne de production**, la Ferme de l'Artois répond extrêmement rapidement à toute demande quel que soit le volume.

Sa localisation au cœur de la nouvelle grande région des Hauts de France permet d'être proche de vous.



De vos plateformes aux points de vente

Pour vous aider dans la commercialisation de nos condiments, la Ferme de l'Artois vous propose un accompagnement :

- **Référencement** des produits adaptés à votre zone de chalandise
- **Suivi des produits** en rayon
- Proposition de **placement en rayon** dans le respect de votre stratégie
- **Animations commerciales**
- **Opérations promotionnelles**
- **Publicité** sur le lieu de vente

Gamme

Big Pack

Un conditionnement idéal pour les consommateurs utilisant beaucoup d'oignons et qui recherchent produits de **qualité** (2 passages manuels : déterrage et tri avant conditionnement) **et quantité**

*Bon rapport
quantité/prix*



Le + consommateur

Le volume

Bon rapport
quantité/prix

Le + distributeur

Produit d'entrée
de gamme en gros
conditionnement

Produit d'appel,
idéal pour
les opérations
« gros volume »

Calibre d'oignon
à la demande :
[40/60] à [60/80]

Produits disponibles :

Oignon jaune / Oignon rouge / Échalote / Échalion

Gamme

Marché du jour



Des produits de qualité (2 passages manuels : déterrage et tri avant conditionnement) dans un filet adapté à **une consommation quotidienne ou hebdomadaire**. Des filets simples remplis sur une chaîne automatisée pour **un bon rapport qualité/prix**



Meilleur rapport qualité/prix



Produits disponibles :

Oignon jaune / Oignon rouge / Échalote / Échalion / Ail blanc

Le + consommateur

Un bon rapport qualité prix pour un produit utilisé au quotidien

Le + distributeur

• Une réponse entrée de gamme avec un conditionnement « facile »

Calibre d'oignon à la demande : [40/60] à [60/80], calibre d'échalote [30/50]

Gamme

Mon Terroir



Des produits recherchés par les consommateurs réguliers sensibles à l'approvisionnement et au **savoir-faire local** transmis de génération en génération. Des produits de qualité (3 passages manuels : déterrage et tri avant conditionnement) bénéficiant d'un **emballage valorisant et pratique**



Produits de qualité

Le + consommateur

Les recettes traditionnelles de cuisine familiale au verso de chaque étiquette

L'assurance de consommer local

Le + distributeur

Une facilité de suspension en rayon grâce aux poignets (Dpack)

Le label « Saveurs en'Or » pleinement illustré

Calibre d'oignon [50/70], calibre d'échalote [30/50]

Produits disponibles :

Oignon jaune / Oignon rouge / Oignon saucier / Échalote / Échalion / Ail blanc / Ail fumé

Gamme

Prestige



Des condiments de **gamme supérieure**, élaborés, sélectionnés et conditionnés à la main pour des produits aussi beaux que bons (contrôle de la qualité et des calibres par 4 opérations manuelles minimum : déterrage, tri avant conditionnement, tressage et contrôle lors de la mise en filet). Une **gamme recherchée par les gourmets** qui apprécient **l'authenticité d'un produit** monté en grappe (meilleure conservation du produit, odeur traditionnelle de fumé, décor de l'espace cuisine..)

*Sélectionné
et conditionné
à la main*



Produits disponibles :

Oignon jaune / Échalote / Ail fumé

Le + consommateur

Des recettes traditionnelles et raffinées au verso de chaque étiquette

Une facilité de prise en main du produit grâce à la double attache de l'étiquette

Un produit fidèle au passé

Le + distributeur

Une facilité de suspension en rayon

Un produit de qualité optimale à valeur ajoutée

Calibre d'oignon [50/70], calibre d'échalote [30/50]

Gamme City



Une gamme d'oignons **haut de gamme**, travaillés à la main (4 passages manuels : déterrage, tri avant conditionnement et contrôle lors de la mise sous filet) et conditionnés en petites quantités pour des **consommateurs occasionnels** qui découvrent ou redécouvrent ce condiment et souhaitent s'initier à ses **saveurs subtiles**

Le + consommateur

Des astuces et recettes faciles, fun et décalées au verso de chaque étiquette

Un conditionnement facile, léger et avec une bonne prise en main

Une offre mixte (oignons rouges et jaunes dans un même filet)

Le + distributeur

Une facilité de suspension en rayon grâce aux poignets

Un packaging différenciant et actuel pour interpeller une cible qui connaît peu le produit

Calibre d'oignon [50/70]

Oignons haut de gamme



Produits disponibles :

Oignon jaune / Oignon rouge / Oignon blanc

Les

Paniers

L'offre Vrac de notre gamme supérieure sélectionnée et conditionnée à la main, présentée en paniers de 6 kg (également disponible en 10 kg)



Gamme

Bio

Et bientôt, la gamme Bio avec l'oignon jaune !



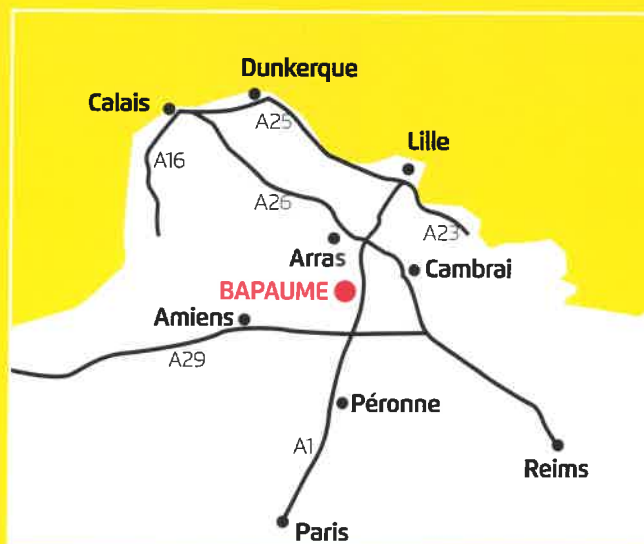
Synthèse des Gammes



	Big pack	Marché du jour
Oignon jaune	<p>Filet 25 kg Code EAN 3760245500280 Cal. 60/80 - Cat. I - 25 kg</p> <p>Filet 10 kg Code EAN 3760245500204 Cal. 40/60 - Cat. I - 10 kg</p> <p>Filet 5 kg Code EAN : 3760245500228 Cal. 60/80 - Cat. I - 10 kg</p> <p>Filet 5 kg Code EAN : 3760245500006 Cal. 40 / 60 - Cat. I - 5 kg</p> <p>Code EAN : 3760245500198 Cal. 60 / 80 - Cat. I - 5 kg</p>	<p>Filet 2 kg Code EAN : 3760245500327 Cat I - Cal 40 /60 - 2 kg</p> <p>Code EAN : 3760245500334 Cat I - Cal 50 / 70 - 2 kg</p> <p>Filet 1 kg Code EAN : 3760245500013 Cat I - 40 / 60 - 1 kg</p> <p>Code EAN : 3760245500310 Cat I - Cal 50 / 70 - 1 kg</p> <p>Code EAN : 3760245500303 Cat I - Cal 60 / 80 - 1 kg</p>
Oignon blanc		
Oignon rouge	<p>Filet 10 kg Code EAN 3760245500174 Cal. 50/70 - Cat. I - 10 kg</p> <p>Filet 5 kg Code EAN : 3760245500167 Cat I - Cal 50 / 70 - 5 kg</p>	<p>Filet 1 kg Code EAN 3760245500426 Cal. 40/60 - Cat. I - 1 kg</p>
Mixte (jaune et rouge)		
Oignon saucier		
Échalote	<p>Filet 5 kg Code EAN : 3760245500396 Cat I - 50 / 70 - 5 kg</p>	<p>Filet 1 kg Code EAN : 3760245500372 Cat I - 30 / 50 - 1 kg</p> <p>Filet 500 gr Code EAN : 3760245500112 Cat I - Cal 30 / 50 - 500 gr</p> <p>Filet 250 gr Code EAN : 3760245500365 Cat I - 30 / 50 - 250 gr</p>
Échalion	<p>Filet 5 kg Code EAN : 3760245500419 Cat I - 50 / 70 - 5 kg</p>	<p>Filet 500 gr Code EAN 3760245500433 Cal. 30/50 - Cat. I - 500 gr</p>
Ail blanc		<p>Filet 500 gr Code EAN : 3760245500457 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 500 gr</p> <p>Filet 250 gr Code EAN : 3760245500440 Cal. 40/60 - Cat. I - 250 gr</p>
Ail fumé		



	Mon terroir	City	Prestige
Oignon jaune	D-pack 2 kg Code EAN : 3760245500020 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 2 kg Gam+ 1 kg Code EAN : 3760245500037 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 1 kg	Tube 500 gr Code EAN : 3760245500051 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 500 gr	Panière 10 kg Panière 6 kg Grappe 1 kg Code EAN : 3760245500044 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 1 kg
Oignon blanc		Tube 500 gr Code EAN : 3760245500525 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 500 gr	
Oignon rouge	Gam+ 500 gr Code EAN : 3760245500501 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 500 gr	Tube 500 gr Code EAN : 3760245500075 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 500 gr	
Mixte (jaune et rouge)		Tube 500 gr Code EAN : 3760245500518 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 500 gr	
Oignon saucier	Gam+ 500 gr Code EAN : 3760245500068 Cal. 30 / 40 - Cat. I - 500 gr		
Échalote	Gam+ 500 gr Code EAN : 3760245500099 Cal. 30 / 50 - Cat. I - 500 gr		Grappe 500 gr Code EAN : 3760245500105 Cal. 30 / 50 - Cat. I - 500 gr
Échalion	Gam+ 500 gr Code EAN : 3760245500143 Cal. 30 / 50 - Cat. I - 500 gr		
Ail blanc	Gam+ 500 gr Code EAN : 3760245500471 Cal. 60 / 80 - Cat. I - 500 gr Filet « 3 têtes » Code EAN : 3760245500464 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 3 Têtes		
Ail fumé	Filet « 3 têtes » Code EAN : 3760245500488 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 3 têtes		Tresse « 12 têtes » Code EAN : 3760245500495 Cal. 50 / 70 - Cat. I - 12 Têtes



11 Chemin des Anzacs 62450 BAPAUME
Tél. +33 (0)3 21 07 00 36 • Fax +33 (0)3 21 50 80 84
contact@fermedelartois.com

Suivez-nous sur 

FermedelArtois.com