





1. PRÉSENTATION

L'ENTREPRISE	4
LES CHIFFRES CLÉS	5
DES PRODUCTEURS ENGAGÉS	6
5 USINES AU CŒUR DES ZONES DE PRODUCTIONS	8
DES PROCESS INNOVANTS	14
NOS MARCHÉS	14

2. INNOVATION

VERS UNE AUTRE AGRICULTURE	16
DES EMBALLAGES PLUS PROPRES	17
LE MEUBLE FRAIS	18

3. LES GAMMES

DES PRODUITS TOUT DROIT SORTIS DE TERRE	20
LES INNOVATIONS PRODUITS	22

4. COMMUNICATION

DES ANIMATIONS EN POINTS DE VENTE	24
DES OUTILS MARKETING ASSOCIÉS	24
UNE FORTE PRÉSENCE SUR LES SALONS	25
LA PRESSE EN PARLE...	26



PARMENTINE
Des Producteurs Engagés



**ENGAGÉS DANS
LA QUALITÉ**





PARMENTINE #L'ENTREPRISE

Au cœur de la Champagne et de la Beauce, des producteurs de pommes de terre se sont associés pour donner naissance à la marque Parmentine. Elle regroupe aujourd'hui **403 producteurs** et emploie **plus de 200 salariés**. Nos Pommes de terre sont cultivées sur **plus de 3 500 hectares**, par des producteurs passionnés.

Pour offrir une **gamme de produits variés** et garantir la qualité des origines des pommes de terre, les zones de production de Parmentine sont réparties dans différentes régions françaises connues pour **la richesse et la qualité de leurs terres agricoles**.

Le groupe à dimension humaine a construit sa culture d'entreprise sur le socle de la **différence**. Cette différence se retrouve à tous les niveaux de l'entreprise :

- Vis-à-vis de nos producteurs, que nous fidélisons sur le long terme, par des contrats pluri-annuels et diversifiés, et en leur permettant aussi de devenir actionnaires de notre groupe (**plus de 200 producteurs sont actionnaires**). Nous mettons aussi à leur disposition un service agricole intégré et entièrement dédié à la Pomme de terre. Nous avons enfin investi, pour conserver les pommes de terre dans les meilleures conditions durant tout l'hiver, dans de **nombreux sites de stockage frigorifique, à proximité de leurs exploitations**.
- Nos **stations de lavage-triage et conditionnement sont réparties dans 5 régions** : Champagne, Beauce, Bretagne, Provence et Sud-Ouest. Nous investissons en permanence afin d'**améliorer nos outils de production, réduire notre consommation en énergie** et économiser les emballages superflus.
- Enfin, **nous investissons dans la formation et la prévention** afin d'améliorer les outils de travail et nous offrons la possibilité d'évolution en interne, dès que cela est possible.

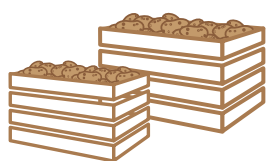


PARMENTINE #LES CHIFFRES CLÉS



PRODUCTION

180 000 T
3 835 Ha



STOCKAGE

150 000 T



CONDITIONNEMENT

1 150 T /jour

A l'origine, création d'un
groupement de produc-
teurs en 1985

**CRÉATION DE
PARMENTINE SA
EN 1998**

Aujourd'hui, Parmentine
compte **5 sites** en
France, et appartient
socialement à **240**
actionnaires ; producteurs
ou salariés.



PARMENTINE #DES PRODUCTEURS ENGAGÉS

Chez Parmentine, **la culture de la différence est une tradition**. C'est aussi un art de vie, ainsi que des exigences quotidiennes qui nous conduisent à travailler avec **les meilleurs producteurs** en sélectionnant des **produits conformes à nos ambitions**.

BEAUCE VAL DE LOIRE
2 532 Ha
› 265 producteurs

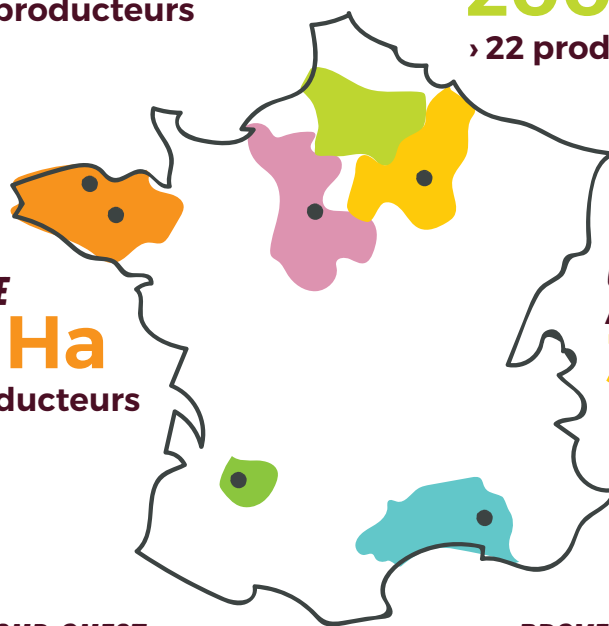
NORD PICARDIE
200 Ha
› 22 producteurs

BRETAGNE
159 Ha
› 20 producteurs

**CHAMPAGNE
ARDENNE**
365 Ha
› 30 producteurs

SUD OUEST
143 Ha
› 10 producteurs

PROVENCE
50 Ha
› 8 producteurs



GLOBALG.A.P.
The Global Partnership for Good Agricultural Practice



GLOBAL GAP, C'EST QUOI ?

Une plus-value technique : développement de meilleures pratiques de production, lutte et gestion intégrée des cultures et mise en oeuvre des principes HACCP.

Une plus-value environnementale : préservation de la faune et de la flore et une meilleure utilisation des ressources naturelles.

Une plus-value humaine : santé et sécurité des opérateurs agricoles.

Une plus-value économique : une image de confiance auprès des partenaires économiques.

Cet engagement est destiné à donner confiance dans la filière.



403

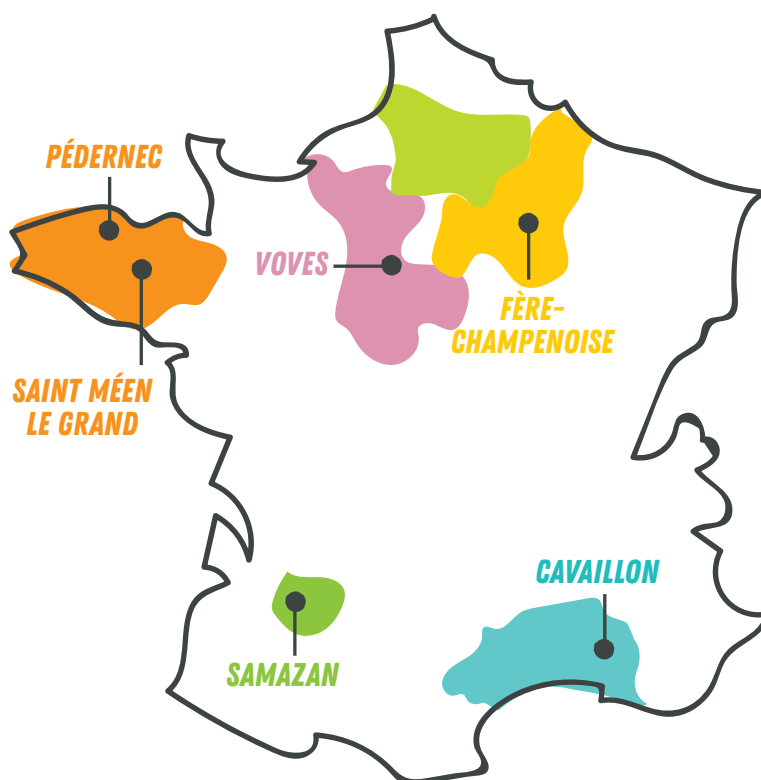
**PRODUCTEURS
ENGAGÉS**

dans la sélection
d'un juste choix
variétal



PARMENTINE #5 USINES AU CŒUR DES ZONES DE PRODUCTIONS

Parmentine comporte **cinq unités de conditionnement** situées **au plus près des axes routiers** et **au cœur des zones de production** : en Champagne à Fère-Champenoise, dans l'Eure et Loir à Voves, en Bretagne à Péderneq, dans le Vaucluse à Cavaillon, et dans le Lot-et-Garonne à Samazan.



FÈRE-CHAMPENOISE
depuis décembre 2015

VOVES
depuis avril 2012

CAVAILLON
depuis février 2012

SAMAZAN
depuis mai 2011

PÉDERNEQ
depuis avril 2016

LA CERTIFICATION IFS, C'EST QUOI ?

La certifications IFS a été créée afin de :

- fournir des produits sains au consommateur
- garantir la sécurité des aliments au distributeur
- répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène

PARMENTINE #FÈRE-CHAMPENOISE (51)



PARMENTINE s'est implantée sur le site de FERE-CHAMPENOISE en 1985.

En avril 2015, mise en route d'un nouveau centre de conditionnement équipé de matériels innovants et performants.

Ce nouveau centre de conditionnement de plus de 7000 m² est construit avec des matériaux résistants au feu avec un objectif d'amélioration de la performance énergétique.

Il est équipé des technologies les plus modernes en terme de triage et calibrage des pommes de terre. Sa conception et ses équipements concourent à un objectif prioritaire qui est le respect de la qualité du produit.

Notre usine est équipée de matériels innovants et performants :

- Stockage des lots dans transtockeur
- Système de triage et calibrage électroniques
- Supervision et suivi informatisés
- Traitement des commandes en temps réel



PRODUCTION LOCALE
18 000 T

CONDITIONNEMENT
46 000 T / an





PARMENTINE #VOVES (28)



PARMENTINE s'est implantée sur le site de VOVES en 1997.

En juillet 2014, mise en route d'un nouveau centre de conditionnement équipé de matériels innovants et performants.

Aujourd'hui le site dispose d'une capacité frigo de 55 000 tonnes. Il est équipé des technologies les plus modernes en terme de triage et calibrage des pommes de terre.

Notre usine est équipée de matériels innovants et performants :

- Réception et réchauffage des pommes de terre dans l'eau
- Système de triage et calibrage électroniques
- Contrôle qualité à tous les stades
- Respect de la qualité du produit



PARMENTINE #SAMAZAN (47)



Le site de Samazan est certifié Agriculture Biologique depuis le 6 novembre 2018. Il produit des pommes de terre nouvelles récoltes de terroir, de juin à septembre.

Il comprend à la fois une unité de stockage frigorifique d'environ 1000 Tonnes, mais aussi un centre de lavage/triage/conditionnement.

Notre usine travaille 6 jours sur 7 et s'adapte aux besoins de nos clients.

- Souplesse et réactivité
- Contrôle qualité / traçabilité
- Respect de la qualité du produit
- Montage d'opérations à la demande



PRODUCTION LOCALE
6 000 T

CONDITIONNEMENT
35 000 T / an

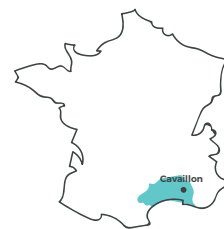


SPÉCIFICITÉ
SEGMENTATION
RÉGIONALE





PARMENTINE #CAVAILLON (84)



PRODUCTION LOCALE
2 000 T

CONDITIONNEMENT
15 000 T / an

Située en Provence, nous y produisons de juin à août des pommes de terre nouvelles récoltes de terroir.

L'usine dispose de deux lignes de lavage, cinq lignes de production, un entrepôt de 4000 m².

Notre usine travaille 6 jours sur 7 et s'adapte aux besoins de nos clients.

- Souplesse et réactivité
- Contrôle qualité / traçabilité
- Cellule réfrigérée pour un stockage de 400 T
- Lignes de triage/calibrage et conditionnement



SPÉCIFICITÉ

**SEGMENTATION
RÉGIONALE**



PARMENTINE #PÉDERNEC (22)



En Juin 2015, le site de Péderneac est certifié Agriculture Biologique par l'organisme ECOCERT. Il produit des pommes de terre nouvelles récoltes et primeurs, de mai à août.

La maîtrise de la conservation sans aucun traitement anti-germinatif ainsi que la connaissance du marché des pommes de terre BIO offrent à PARMENTINE l'expertise exigée dans la diffusion de produits sains, conformément aux attentes des consommateurs.

L'usine, d'une surface de 6000 m², est équipée de matériels performants :

- 2 lignes de lavage
- 5 lignes de conditionnement
- Contrôle qualité à tous les stades
- Respect de la qualité du produit

1^{ER} TRIMESTRE 2020 : LE SITE DÉMÉNAGE À SAINT MÉEN LE GRAND (35)



PRODUCTION LOCALE
7 000 T

CONDITIONNEMENT
12 000 T / an



SPÉCIFICITÉS

**POMMES DE TERRE
BIOLOGIQUES**



**SANS RÉSIDU DE
PESTICIDES**



**VARIÉTÉS
RÉGIONALES**



PARMENTINE #DES PROCESS INNOVANTS

Les centres de conditionnements sont équipés des **technologies les plus modernes en terme de triage et calibrage** des pommes de terre.

Ils sont construits avec des matériaux résistants au feu avec un objectif d'amélioration de la performance énergétique.

Leur conception et leurs équipements concourent à un objectif prioritaire : **le respect de la qualité du produit.**



ZOOM SUR L'EXPORT

Son maillage unique sur le territoire français assure à sa clientèle nationale et internationale un approvisionnement et des atouts logistiques hors pair, fers de lance des engagements éthiques et commerciaux de Parmentine.

PARMENTINE #NOS MARCHÉS

PARMENTINE a créé des gammes de produits spécifiques pour les supermarchés, marchés de gros, restauration et industriels, le tout supervisé par un **Service Qualité certifié.**





PARMENTINE #VERS UNE AUTRE AGRICULTURE

Parmentine s'engage dans une démarche innovante : mettre en place des modes de productions responsables, respectueux des hommes et de l'environnement.

- ✓ Répondre aux attentes de consommateurs soucieux de leur santé, à la recherche tant de bon goût que de respect de l'environnement
- ✓ Traçabilité, transparence
- ✓ Impliquer nos producteurs dans une démarche responsable collective

LE ZÉRO RÉSIDU DE PESTICIDES



LE BIO



**COLLECTIF
NOUVEAUX
CHAMPS**
Des producteurs engagés !



Nous sommes un mouvement citoyen de producteurs français engagés dans une démarche de progrès agricole et environnemental. **Nous défendons le bien-manger, pour tous.**



Pommes de terre cultivées sans engrais ni produit phytosanitaire de synthèse !

PARMENTINE #DES EMBALLAGES PLUS PROPRES

Parmentine s'engage sur la voie de l'écoconception grâce à des emballages biodégradables et/ou biosourcés.

- ✓ Réduire l'impact environnemental des emballages
- ✓ Répondre à l'exigence des consommateurs en matière de recyclabilité

Emballage
RECYCLABLE
& biodégradable

NOUVEAUTÉ
2020



0 PLASTIQUE

Format
PRATIQUE



RECETTE
santé

PARMENTINE #LE MEUBLE FRAIS

UN CONCEPT INNOVANT

Suite à la suppression du CIPC (principale molécule utilisée comme anti-germinatif sur les pommes de terre), Parmentine suggère de placer les produits dans un nouveau concept de meuble réfrigéré afin de prolonger la conservation et éviter la germination des pommes de terre, avec une gestion de la luminosité du linéaire pour prévenir le verdissement des produits.



*Meuble réfrigéré
avec système de ventilation*

*Descente de vrac
avec remplissage
par le haut*

*Gestion de
la luminosité avec
LED dédiées à la
pomme de terre et
store occultant intégré*



Face aux évolutions du marché, Parmentine propose une réponse pertinente et globale, prenant en compte les différents enjeux sociétaux et environnementaux.

*Distribution de sacs vrac
réutilisables, en coton*





ENGAGÉS DANS LA DIVERSITÉ

THE FUTURE OF THE FUTURE OF THE FUTURE

PARMENTINE #DES PRODUITS TOUT DROIT SORTIS DE TERRE

les Culinaires

une sélection pour chaque préparation



NOUVEAUTÉ

les Gastronomes

des variétés dédiées à la gastronomie



les Engagées



les Bretonnes



les Saisonnières



les Prêts à cuire





LA GAMME DES PRÊTS À CUIRE

une cuisine facile,
équilibrée et
délicieuse !



PARMENTINE #LES INNOVATIONS PRODUITS

PARMENTINE'S Micro-ondes



- Sachet micro-perforé pour une cuisson vapeur optimale
- Un mode de cuisson ultra simple et rapide : 10 minutes seulement pour 750 g de pommes de terre
- Conservation facilitée grâce au film anti-verdissement

PARMENTINE'S Grill



barquettes 1 kg

- Des pommes de terre **généreuses et gourmandes**
- Des **barquettes alu** à placer **directement sur la grille** du four ou du barbecue
- Des **sauces d'accompagnement savoureuses**, à déguster chaudes ou froides (Béarnaise, Légumes du soleil, Poivre, Forestière)



PARMENTINE
Des Producteurs Engagés



UNE MARQUE TOURNÉE VERS LES CONSOMMATEURS

LES
PRO
DU
ITS
DE
PAR
MENTINE
S
ONT
TOU
JOURS
ÉTÉ
UN
P
RE
MIER
PAS
VERS
UN
M
IEUX
VIVRE



PARMENTINE #DES ANIMATIONS EN POINTS DE VENTE

Une équipe de merchandising au service des animations et dégustations en magasin, présente sur **tout le réseau national**



JEUX EN MAGASIN

mise à disposition d'affiches, bulletins, urnes...

création de PLV spécifiques, distribution de lots...



DÉGUSTATIONS PRODUITS

meuble dégustations, présentation des produits par des animateurs...

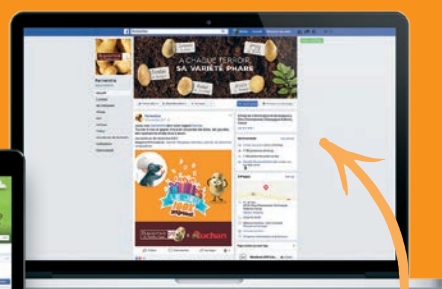
PARMENTINE #DES OUTILS MARKETING ASSOCIÉS



DES RECETTES ORIGINALES



DES ANIMATIONS FACEBOOK



DES JEUX CHAQUE MOIS



www.parmentine.fr
www.facebook.com/parmentine

PARMENTINE #UNE FORTE PRÉSENCE SUR LES SALONS



ATELIERS CULINAIRES, DÉGUSTATIONS, ANIMATIONS, QUIZZ...

SIAL Paris
INSPIRE FOOD BUSINESS

WORLD OF PERISHABLES
WOP
DUBAI • UAE

PARMENTINE #LA PRESSE EN PARLE...



LINEAIRES
Le magazine de la distribution alimentaire

végétale
Le magazine de la planète végétale & saine

fld
Fédération Française des Laitiers-Dégustateurs

L'ÉCHO
RÉPUBLICAIN

www.parmentine.fr



PARMENTINE SA

Z.I du Voy - 51230 FÈRE-CHAMPENOISE
Tél. : 03 26 42 08 80 - Fax : 03 26 42 09 03

E-mail : info@parmentine.fr



PARMENTINE PRODUCTION

16 rue Pasteur - 28150 VOVES
Tél. : 02 37 18 25 25 - Fax : 02 37 18 25 20

ZAC de M.I.N. - 84300 CAVAILLON
Tél. : 04 90 71 81 53 - Fax : 04 90 76 00 67

Z.A Sahuca - 47250 SAMAZAN
Tél. : 05 53 20 90 89 - Fax : 05 53 20 91 03

ZI de la Lande Fauvel - 35290 SAINT MÉEN LE GRAND
Tél. : 02 96 45 11 67 - Fax : 02 96 45 24 69