

Supplément plaisir !

Samuel

Vigneron sur
l'appellation
Bourgueil au
Clos La Henry
depuis 2002

Mathieu

Expert vin
de la région
de la Loire chez
Auchan

Nicolas

Co-proprétaire
des vignobles
Amirault
Grosbois

À la rencontre de nos savoir-faire français

Vous apporter les meilleurs produits
au quotidien, c'est l'engagement d'Auchan.
Découvrez nos producteurs et leurs terroirs,
engagés pour l'excellence !



Retrouvez tous les produits Auchan
médaillés au Concours Général Agricole.
Rendez-vous en P.3 pour nos idées
de dégustation.



Les vins de nos terroirs

Vous saurez tout
sur le vin, ses saveurs
et comment le choisir !



Un sac inoubliable

Un savoir-faire français
pour transporter
vos courses !



Un savoir-faire

médaillé !



À la découverte de nos savoir-faire et de nos terroirs !

La France est reconnue dans le monde entier pour ses vins et ses terroirs.

Les labels officiels (AOP, AOC, IGP) permettent de reconnaître le savoir-faire exceptionnel de nos producteurs qui constitue le patrimoine culinaire français.

Qu'est ce qu'un produit médaillé au Concours Général Agricole ?

Le goût avant tout !

Les médailles du Concours Général Agricole sont décernées aux meilleurs produits du terroir français.

Elles garantissent la qualité et le goût, puisque seuls les produits jugés excellents sont récompensés.

Le Concours Général Agricole opère sous l'égide du Ministère de l'Agriculture. Il récompense 5 catégories : les animaux, les vins, les produits, les jeunes pros et les pratiques agro-écologiques.

MIEUX PRODUIRE, PRÉSERVER ET BIEN MANGER

✓ Domaine viticole ancestral situé au cœur des Corbières



Produit par Pierre Bories vigneron à Fabrezan dans l'Aude



Corbière AOC Rouge bio

Domaine le Champ des Murailles Camin Nostre 2021
75 cl

MIEUX PRODUIRE, PRÉSERVER ET BIEN MANGER

✓ Fromage au lait cru caractérisé par sa ligne noire
✓ Fromage tendre, moelleux et fruité
✓ Alimentation des vaches garantie sans OGM



Morbier AOP Fromagerie Arnaud

MIEUX PRODUIRE, PRÉSERVER ET BIEN MANGER

✓ Élevage en eau profonde dans la baie de Quiberon
✓ Durée d'élevage de 3 ans minimum
✓ Taux de chair > 11%, généreux en bouche



Huîtres de Bretagne Quiberon Mytilimer



Produit par Pierre-Charles Beaulieu ostréiculteur en Bretagne



La recette Tartines de figes, au jambon et Brocciu

Le saviez-vous ?

Le brocciu est un fromage Corse crémeux et fondant, il a un goût torréfié aux arômes de fruits secs.

Ingrédients

8 figes
4 tranches jambon cru
4 c. à s. de brocciu
2 c. à s. d'huile d'olive
1 brin de romarin
8 tranches de pain
Noix
Sel, poivre



Facile 15 min 4 pers.

1. Fouettez le brocciu avec l'huile d'olive, ajoutez du sel et du poivre.
2. Ciselez un peu de romarin et incorporez-le au mélange.
3. Sur une tranche de pain étalez le mélange puis ajoutez une demi tranche de jambon cru.
4. Coupez les figes en tranches puis disposez-les sur vos tartines.
5. Vous pouvez y ajouter quelques noix et les déguster !



**MIEUX PRODUIRE,
PRÉSERVER
ET BIEN MANGER**

- ✓ Brocciu AOP
- ✓ Fabriqué à base de lactosérum frais de brebis
- ✓ Garanti sans OGM, ni conservateur



**Brocciu AOP
Fromagerie
Pierucci**



Produit par Bertrand Henriot,
Directeur technique de Juraflora,
Fromageries Arnaud, partenaire Auchan, Jura (39)

Zoom sur le Morbier Filière Cultivons le bon !

Sous sa fine croûte rose-orangée, se cache une pâte lisse et onctueuse, marquée par une célèbre raie noire. À la dégustation ce fromage au lait cru de vache révèle des arômes de caramel, de vanille et de fruits, en vieillissant ils s'enrichissent de nuances torréfiées, épicées et végétales.

Découvrons ce fromage si spécial, issu de notre filière Cultivons le bon et médaillé d'or !

• Un savoir-faire familial...

Ce Morbier Cultivons le bon est produit dans les fruitières du Haut Jura, dans une fromagerie familiale : à ce jour, elle est gérée par la troisième génération. Il est affiné pendant 130 jours et bénéficie d'une Appellation d'Origine Protégée.

Le lait est issu de fermes à taille humaine installées à proximité des fruitières.

• Une fabrication responsable...

Les producteurs de lait sont actionnaires des fruitières, qui sont des structures coopératives, et perçoivent une prime qui récompense la qualité du lait.

La fabrication du Morbier AOP permet à toute une zone rurale de rester dynamique sur le plan économique, tout en conservant ses traditions.

Le saviez-vous ?

Le Saint-Nectaire, fromage du Roi Soleil !

Ce fromage à pâte pressée non cuite et au lait de vache est originaire de la ville du même nom, en Auvergne. Au Moyen-Âge, il est souvent fabriqué par les femmes et utilisé par les paysans pour payer leurs seigneurs.

Le Saint-Nectaire fait son entrée sur la table des rois au XVIIème siècle : le maréchal de Senneterre le fait goûter à Louis XIV qui tombe sous le charme de sa pâte onctueuse au léger goût de noisette.



**MIEUX PRODUIRE,
PRÉSERVER
ET BIEN MANGER**

- ✓ Saint-Nectaire fermier à base de lait cru
- ✓ Salage et frottage à la main
- ✓ Souple et onctueux avec des arômes de noisette et de paille

**Saint-Nectaire
Fermier AOP
Paul Dischamps**

Le vin, produit français d'exception

Dans un verre de vin, c'est tout le patrimoine français qui s'exprime. Avec Frédéric et Mathieu, nos experts vins Auchan, explorez notre savoir-faire viticole et apprenez à décrypter ce qui se cache derrière chaque bouteille !



Vignoble de Samuel, Restigné Loire

Mathieu, expert vin Auchan, est parti dans la Loire à la rencontre de Samuel et Nicolas.

Samuel est vigneron au Clos la Henry depuis 2002, et Nicolas est le co-proprétaire des vignobles Amirault-Grosbois. Le vin du Clos la Henry est médaillé d'or au Concours Général Agricole 2023.

Pouvez-vous présenter votre exploitation ?

Notre exploitation est située à Restigné de Bourgueil, dans la Loire. Notre vin est produit dans un clos : une parcelle de vigne entourée de murs, ce qui permet de protéger les vignes des intempéries.

Le vin du Clos la Henry est labellisé Auchan Cultivons le bon, ce qui garantit des modes de production plus responsables. Notre vin est bio et il est produit selon des méthodes plus respectueuses de l'environnement.

Qu'est-ce qui caractérise le vin du Clos la Henry ?

Le vin du Clos la Henry est un vin rouge assez souple, rond. Il présente des arômes subtils de petits fruits rouges et d'épices.

Sa cuvée 2022 a été médaillée d'or au Concours Général Agricole parmi un panel d'environ 200 vins. Elle a été choisie pour sa couleur, son intensité et son équilibre, par un jury de passionnés et professionnels lors d'une dégustation à l'aveugle.



Notre équipe d'experts vins Auchan

Retrouvez sur cette page les décryptages et conseils experts de Frédéric Botté, ingénieur agronome spécialisé en viticulture, œnologie et acheteur Auchan des régions de Bourgogne, Jura, Savoie, Beaujolais et Rhône, et Mathieu Bousquet, acheteur Vins Vallée de la Loire, Provence, Corse et Vins du Monde.

Clos la Henry
Exploitation familiale depuis 8 générations.



Coccinelles, papillons et abeilles sont des gages de bonne santé des vignes !



Effeuilage réalisé à la main
Il permet de protéger les vignes des maladies.

Le saviez-vous ?

Déguster son vin à la bonne température c'est tout un art !

Un vin servi à la bonne température révélera mieux ses arômes et ses saveurs : une température plus froide fait ressortir l'acidité alors qu'une température plus élevée permet d'adoucir les tanins des vins plus corsés. Retrouvez le décriptage de nos experts !

Pour révéler leurs arômes, servez les vins blancs secs et les rosés à une température de 8 à 10°C, pour les vins blancs moelleux préférez une température de 10 à 12°C.

Pour les vins rouges : un vin rouge léger peut-être servi entre 13 et 15°C, et un vin rouge plus corsé entre 15 et 18°C. Enfin, servez les vins pétillants froids entre 6 et 8°C.

De gauche à droite : Mathieu, Samuel et Nicolas

Conserver son vin au réfrigérateur, une bonne idée ?

Contrairement aux idées reçues, conserver son vin au frais n'est pas une mauvaise idée ! Oui, même pour le vin rouge : cela permet de ralentir l'oxydation d'une bouteille ouverte. Mais mieux vaut ne pas la conserver trop longtemps !

Pour une bouteille fermée, la température idéale de conservation est entre 10 et 12°C. Pas de réfrigérateur donc, mais choisissez un lieu frais, sombre et légèrement humide pour conserver votre vin plus longtemps.

S'accorde bien avec des viandes en sauce.



**Bourgueil
BIO
Clos
La Henry**

Comprendre le vin

Qu'est ce qu'un cépage ?

Il s'agit de la variété de plant de vigne (et donc de raisin) utilisée pour la vinification. En France, on compte 210 cépages autorisés, mais seule une dizaine d'entre eux produisent la majorité des vins. Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Chardonnay, Muscat ou Riesling sont parmi les plus connus.

Qu'est-ce qu'un vin blanc sec et un vin rouge charpenté ?

Les vins secs sont des vins blancs peu sucrés, à la différence des blancs moelleux. Les vins rouges charpentés sont chargés en tanins, ce qui leur donne une épaisseur et une structure en bouche solide, à la différence des vins rouges souples.

Comment choisir son vin...

● Accord par la couleur

Associez la couleur du vin à celle de vos aliments : traditionnellement, on sert la viande rouge avec le vin rouge, le poisson avec le vin blanc.

● Accord par la région

Mariez les spécialités d'une région au vin local et laissez-vous surprendre : les produits d'un même terroir s'accordent souvent à merveille !

● Accord par le goût

On sait que l'acidité atténue la perception du salé : on peut prendre un Beaujolais un peu vif pour de la charcuterie qui est très salée.

● Accord par l'odeur

Vous cuisinez des champignons ? Optez pour un vin à l'arôme boisé. Pour accompagner le fromage, vous pouvez choisir un vin à l'odeur plus animale.



Un sac de courses, pratique et français !

Découvrez la nouvelle alternative au cabas de courses : le sac inoubliable. Auchan et son partenaire Indispensac créent un cabas solide, pratique et vertueux !

C'est quoi, le sac inoubliable ?

Auchan et Indispensac se sont lancés un défi : proposer une meilleure solution que les cabas de courses réutilisables en plastique. Le cabas inoubliable, c'est plus qu'un cabas !



Sac fabriqué en France

Réconcilier textile accessible au plus grand nombre et fabrication française, c'est possible ! À la fois créatif et à l'empreinte carbone maîtrisée*, ce cabas est produit au sein d'une filière française d'économie circulaire.



Fibre textile recyclée et recyclable

Un pas de plus dans la lutte contre la prolifération des plastiques ! Le cabas inoubliable est composé de 100% de fibres recyclées : 1300 tonnes de plastique sont évitées par an.



Valorise un savoir-faire français

Ce cabas de courses est tissé et confectionné en France, à Charlieu dans la Loire. Sa fabrication préserve un savoir-faire traditionnel français : le tissage Jacquard.



Motif tissé, aucune encre ajoutée

Les motifs du sac sont composés lors du tissage : ils ne sont donc pas imprimés ! Aucune encre n'est ajoutée pour la mise en couleur.

Denis, gareur textile dans l'entreprise depuis bientôt 10 ans !



IAE UQUAZ



*Mesure d'impact carbone divisée par 7 par rapport au volume initial de cabas en polypropylène importés d'Asie.



Indispensac
Auvergne
Rhône-Alpes

Notre partenaire Indispensac

Auchan crée un partenariat durable avec Indispensac, PME française labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

Indispensac n'utilise aucune énergie fossile : l'usine fonctionne à 100% en énergie renouvelable et la production est réalisée sur un seul site. Elle limite les transports et les déchets associés.

En tout, ce sont 3,3 kg de CO² par cabas qui sont économisés par an, par rapport à un cabas en plastique !

Engagement et responsabilité

Le sac inoubliable est tissé et confectionné en France, à Charlieu. D'ici 2025, ce sont 95 personnes qui valoriseront ainsi le savoir-faire traditionnel du tissage Jacquard.



Tissage façon Jacquard
Inventée à Lyon au XIXe siècle, cette technique est un savoir-faire 100% français !



Le saviez-vous ?

Le tissage Jacquard est réalisé grâce au croisement entre les fils de chaîne et le fil de trame. Une chaîne est composée de 14 400 fils !



Production des sacs

Les métiers à tisser sont aujourd'hui automatisés et répondent à toutes les normes modernes.

Une fonction préservée

Aussi pratique qu'esthétique, le sac inoubliable est résistant : il peut contenir 30 litres et supporter une charge de 23 kg. Décliné en plusieurs coloris, il vous accompagnera dans votre quotidien et vos envies !



La Semaine Nationale du développement durable

Du 18 septembre au 8 octobre, elle a pour but de sensibiliser tous les acteurs de la société aux objectifs du développement durable : l'occasion d'échanger sur les actions concrètes et utiles !



Pour agir

il faut comprendre

Depuis sa création en 2018, la Fresque du Climat est devenue l'outil de référence qui permet aux individus et aux organisations de s'approprier le défi de l'urgence climatique.

Cet atelier, animé par un "fresqueur" permet de comprendre le fonctionnement, l'ampleur et la complexité des enjeux liés aux dérèglements climatiques. Les participants relient des cartes entre elles qui leur permettent de retracer les différentes étapes du changement climatique.

Dans le cadre du Plan Climat Auchan, la fresque du climat a été déployée pour sensibiliser plus de 1 200 collaborateurs aux enjeux climatiques depuis Juillet 2022.

Vous aussi, devenez acteur de ce défi en participant à une fresque près de chez vous : rendez-vous sur www.fresqueduclimat.org

Buvez, recyclez

soyez récompensés !

Vous pouvez vous aussi agir grâce à des petits gestes du quotidien, déposez vos bouteilles dans notre Eco-box et récupérez 3 centimes par bouteille, sous forme de bon de réduction !

Déjà plus de 177 millions de bouteilles collectées et dont le plastique récupéré servira à fabriquer de nouvelles bouteilles !

Retrouvez tous nos engagements en scannant ce QR code



Vente des bouteilles
dans votre magasin



Toutes les bouteilles vides
en plastique transparent

Auchan



Nouvelle bouteille
intégrant au moins
25 % de plastique
recyclé



Kiosque de collecte



Fabrication
de plastique recyclé

