



Pour une alimentation saine, ayez le réflexe Coop Nature

Quarante ans au service de l'agriculture biologique et de la vente de produits nés d'une agriculture raisonnée respectueuse de l'environnement...
Un concept porteur puisque, aujourd'hui, sur Tours, Coop Nature est solidement implantée avec 3 boutiques et 9 000 adhérents.

Trois magasins, 60 salariés et plus de 9 000 adhérents, tels que les chiffres de Coop Nature, la coopérative tourangelle propose, depuis le début des années 1970, des produits issus de l'agriculture biologique. Et les valeurs sont restées les mêmes : priorité aux producteurs locaux, qualité des produits, respect des saisons, transparence de l'information, préservation de l'environnement, éthique économique et sociale.

ADOPTÉ UN NOUVEAU MODE DE VIE

Ainsi, en choisissant d'aller dans le réseau Coop Nature, vous découvrirez, présentée dans les rayons alimentaires, une production agricole (locale le plus souvent) certifiée sans OGM et sans pesticides toxiques pour les enfants et les hommes. Mais pas seulement. Les viandes propo-

sées sont également issues d'élevages respectueux des animaux. Sans oublier les autres rayons alimentaires : crèmerie, charcuterie, pains ou pâtisseries... Vous découvrirez ainsi qu'il est toujours possible de se nourrir autrement sans dépenser une fortune !

Autre point fort : le conseil de vendeurs qui sont tous formés et spécialisés dans leur domaine de prédilection. À titre d'exemple, les linéaires de compléments alimentaires sont supervisés par des diététiciennes diplômées. Sachez également qu'un service « pressing et blanchisserie écologique » pour les vêtements et le linge de maison est proposé tout comme une gamme de produits d'hygiène et de cosmétique, de textiles et de vêtements bien différente de ce que l'on trouve habituellement dans la grande distribution. □

Coop Nature

- Tours Centre : 17, rue Chalmel
37000 Tours - 02 47 66 77 77
- Tours Nord : 25, rue de Hollande
37100 Tours - 02 47 88 96 96
- Tours Sud Chambrey :
13, rue Augustin Fresnel
37170 Chambrey-lès-Tours
02 47 36 20 20

www.coopnature.com

Empreintes Culinaires : la garantie d'une restauration collective de qualité

Unique dans la région, Empreintes Culinaires est une agence d'expertise et de conseil en restauration collective qui accompagne les établissements scolaires, les maisons de retraite et les entreprises dans le choix de leurs prestataires. Avec comme objectifs premiers qu'ils disposent d'une prestation de qualité à un prix cohérent et, au final, qu'ils puissent satisfaire leurs usagers.

Ainsi, après avoir construit un cahier des charges ad hoc, cette équipe d'experts issus de la restauration va solliciter 6 à 8 sociétés de restauration collective, de la PME régionale à la multinationale, analyser leurs offres commerciales en fonction des critères prédéfinis avant de les soumettre à ses clients. Une fois le prestataire retenu, Empreintes Culinaires se chargera alors d'auditer ses engagements culinaires, contractuels et réglementaires tout au long du contrat.

Véritable facilitateur, Empreintes Culinaires est bel et bien l'interface privilégiée entre les attentes qualitatives et/ou économiques des entreprises et les acteurs de la restauration collective. Un accompagnement plébiscité par plus d'une trentaine de clients répartis sur le territoire national et majoritairement en région Centre. □



Assistance technique pour les établissements autogérés

Empreintes Culinaires intervient également auprès des structures autogérées afin d'accompagner leurs équipes dans leurs différentes tâches et renforcer leur savoir-faire : gestion du coût alimentaire, HACCP, sécurité alimentaire et au travail, organisation et optimisation du temps de travail, achats de denrées de proximité, élaboration de menus... De véritables « passeurs de goûts » qui remettent le culinaire au goût du jour.

Empreintes Culinaires

12, rue de la Tuilerie
37550 Saint-Avertin
02 34 74 41 29
www.empreintes-culinaires.fr



Hervé Martini, Sylvain Airaud et Pierre-Antoine Cayrou, d'Empreintes Culinaires.