

La qualité à ses filières

Depuis 14 ans, Carrefour s'est associé avec des producteurs et des éleveurs rigoureux pour proposer aux consommateurs de bons produits, authentiques et respectueux de l'environnement, et à un prix juste. Une gamme de produits Filière Qualité Carrefour qui n'a, depuis, cessé de s'étoffer.

→ Lexique

Traçabilité : assurer la traçabilité d'un produit, c'est permettre d'en suivre toutes les étapes de production, jusqu'à la distribution, et fournir ainsi une information fiable au consommateur. Dans le cas de l'élevage animal par exemple, connaître les origines (père et mère) de la bête, le type de nourriture reçu, les traitements éventuels subis. Tous les produits FQC font l'objet d'une traçabilité rigoureuse.

Coopérative : la grande majorité des producteurs ou éleveurs français sont regroupés dans des coopératives qui commercialisent leurs produits. Ensemble, ils peuvent partager certains investissements et profiter de conseils ou d'assistance.

AOC : appellation d'origine contrôlée, associée à un terroir et à une zone géographique bien précis. L'AOC garantit l'authenticité du produit. Tous les fromages FQC sont des AOC (sauf la tomme de Savoie, qui est une IGP, indication géographique protégée).

Les grandes dates de la qualité

1985 Création des produits Carrefour. Carrefour devient maître d'œuvre à toutes les étapes de fabrication pour garantir qualité, sécurité et prix.

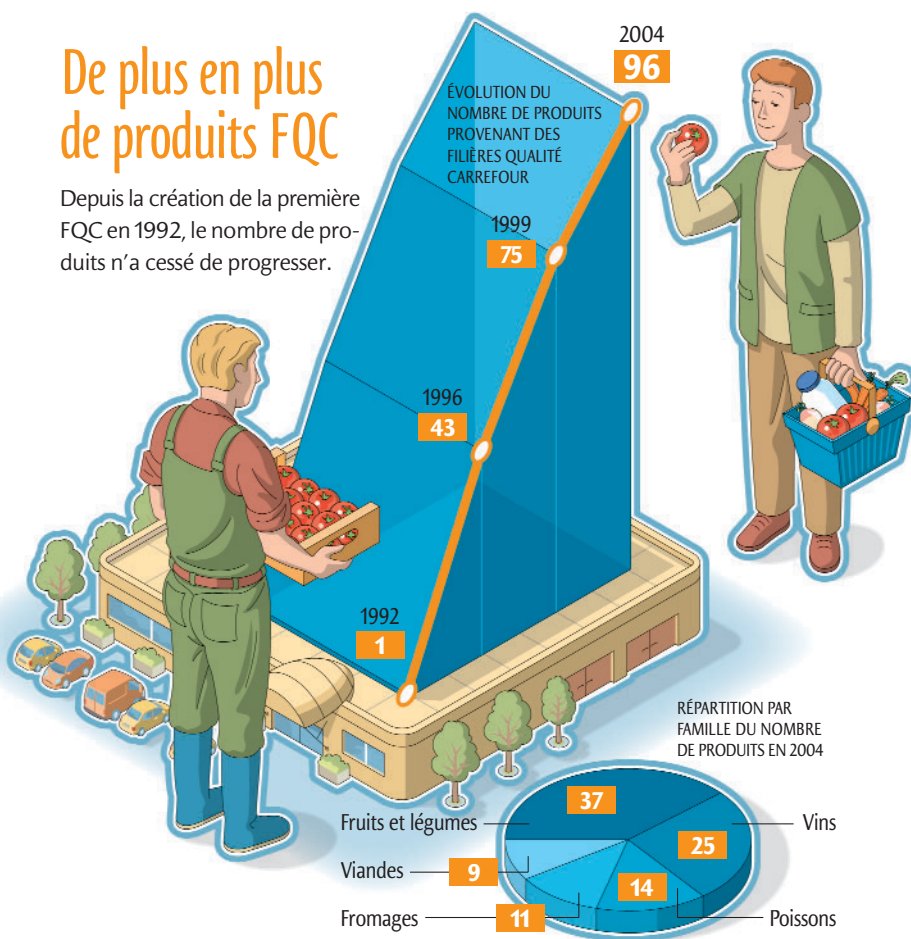
1992 La Boule Bio, pain de tradition boulangère, est la première Filière Qualité Carrefour. C'est aussi le premier produit fabriqué à base de farine issue de l'agriculture biologique. **1993** Naissance des premières FQC viande bovine. **1994** Carrefour devient le partenaire de 200 producteurs de fruits.

1996 Le Munster est le premier fromage de la Filière Qualité Carrefour.

1999 Carrefour lance la Filière Truite « Arc en ciel » – Naissance de la première filière vin de Touraine rouge et rosé. **2005** 96 produits et 35 000 producteurs font partie des FQC.

De plus en plus de produits FQC

Depuis la création de la première FQC en 1992, le nombre de produits n'a cessé de progresser.



Tous les produits Filière Qualité Carrefour répondent aux attentes légitimes des consommateurs d'aujourd'hui : manger en toute confiance des produits sains et qui ont du goût. Carrefour s'appuie pour cela sur le savoir-faire des hommes et leur respect des terroirs : c'est « l'esprit Filière ».

Le meilleur de la nature et des hommes

2. DES PRODUITS QUI RESPECTENT L'ENVIRONNEMENT

Éleveurs et producteurs ont conscience de l'impact de l'agriculture sur l'environnement. En fins observateurs de la nature et de ses cycles, ils ne traitent leurs champs qu'en cas de nécessité. Dans le même esprit, éleveurs et producteurs s'engagent à traiter leurs déchets.

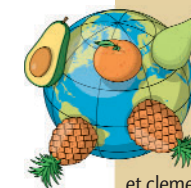
3. UN SAVOIR-FAIRE DE TRADITION

Les producteurs de la Filière Qualité Carrefour privilégient des méthodes et un savoir-faire traditionnels, sélectionnent rigoureusement races et semences. Ils préservent et développent ainsi le patrimoine agricole de nos régions. Fromages, fruits, légumes... les produits FQC ont le goût de l'authenticité.

4. UNE ORIGINE GARANTIE

De l'élevage à l'abattoir, chaque animal est strictement identifié par un code, inscrit dès sa naissance sur un registre et qui le suit à chaque étape, jusqu'à la barquette présentée à la vente en magasin. Pour chaque bœuf, chaque agneau et chaque porc élevés, les origines parentales sont connues. Cette traçabilité est une vraie garantie de sécurité pour le consommateur.

LA FQC, C'EST AUSSI À L'ÉTRANGER



Au fil des ans, Carrefour met en place des Filières Qualité à l'étranger, dont les produits sont ensuite proposés jusqu'en France.

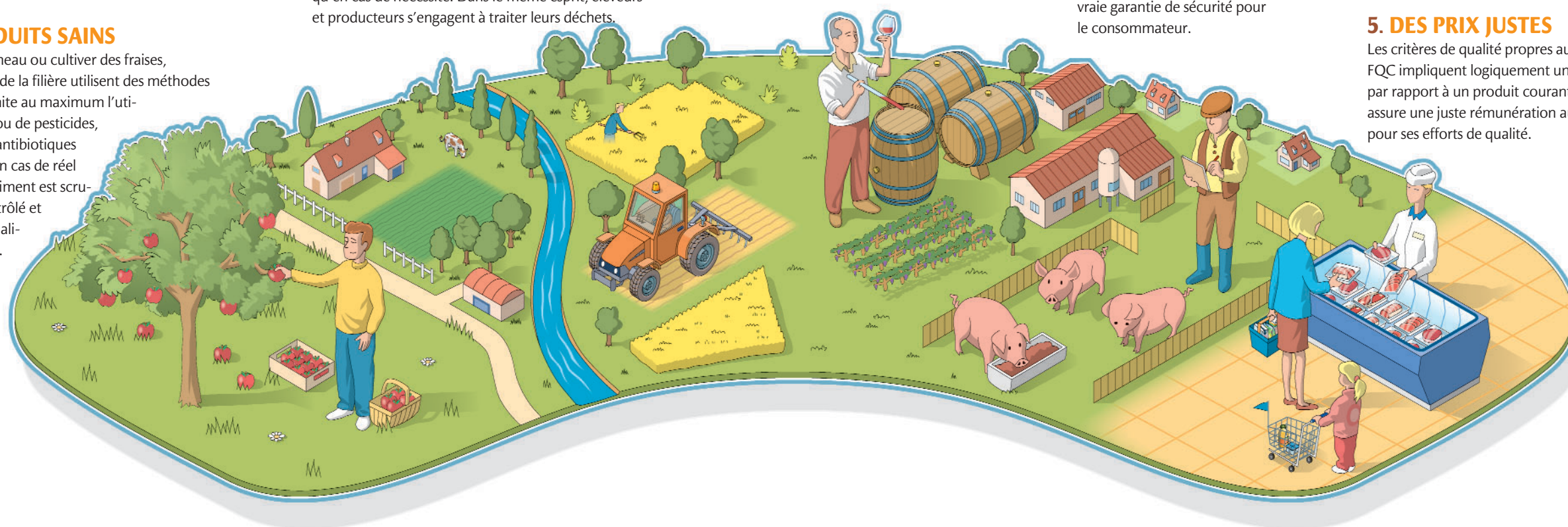
Poire d'Italie, avocat du Mexique, orange et clemenvillas d'Espagne, ananas de Côte d'Ivoire ou du Brésil... de nombreux producteurs à travers le monde mettent leur savoir-faire au service des clients Carrefour et s'assurent ainsi des débouchés intéressants pour leur production. Dans le centre du Brésil par exemple, une FQC ananas a été signée avec des producteurs de la région du Tocantins. Ce partenariat, inscrit dans la durée, assure le développement économique de la région. Dans chaque pays où il s'implante, Carrefour exporte l'esprit Filière.

5. DES PRIX JUSTES

Les critères de qualité propres aux produits FQC impliquent logiquement un léger surcoût par rapport à un produit courant. Ce prix assure une juste rémunération au producteur pour ses efforts de qualité.

1. DES PRODUITS SAINS

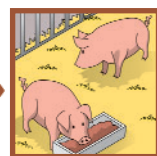
Pour élever un agneau ou cultiver des fraises, les professionnels de la filière utilisent des méthodes éprouvées. On limite au maximum l'utilisation d'engrais ou de pesticides, on ne donne des antibiotiques aux animaux qu'en cas de réel besoin. Chaque aliment est scrupuleusement contrôlé et correspond à une alimentation étudiée. Le résultat ? Des produits sains dans l'assiette.



LE PORC, DE L'ÉLEVEUR BRETON À L'ASSIETTE

Alimentation maîtrisée, races sélectionnées, transformation contrôlée, traitement des déchets... la production de porc breton Filière Qualité Carrefour est saine et respecte l'environnement.

PARCOURS DU PORC



1. Des races sélectionnées

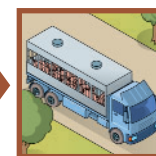
Les races porcines sont choisies pour leur faible taux de graisse et leurs qualités gustatives. Le porc est nourri de céréales, végétaux (tourteaux de soja garantis non OGM), minéraux et vitamines.

PARCOURS DU LISIER



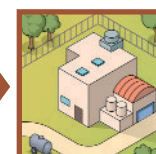
1. Station de traitement

Tout le lisier qui ne peut être utilisé comme engrais naturel sur l'exploitation est stocké dans les cuves de la station de traitement.



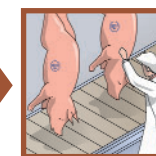
2. L'abattoir

Transporté par camions à système hydraulique pour plus de confort, le porc est aussi longuement arrosé, pour son bien-être, à l'arrivée à l'abattoir. Il est ensuite rendu inconscient par un choc électrique.



2. Cuve Cooperl

Ramassé chez l'éleveur, le lisier est ensuite séché par la coopérative, grâce à l'énergie tirée de la combustion des carcasses et des emballages.



3. La transformation des produits

Après contrôle des services vétérinaires, lardons, pâté et jambon sont fabriqués dans des salles blanches. Chaque partie de l'animal est identifiée par un code, pour une traçabilité rigoureuse.



3. Fabrication de l'engrais

Les boues sèches sont transformées en engrais naturel. L'eau souillée est traitée, réutilisée ou envoyée vers une station d'épuration. Aucun déchet n'est rejeté.



4. En magasin

24 heures après l'arrivée du porc à l'abattoir, la viande est disponible en magasin. Sur les barquettes, sont notés les codes qui permettent de remonter jusqu'aux éleveurs.



4. Champ de carottes

Plus de 70 engrais différents sont fabriqués, pour différentes cultures : maraîchage, viticulture. La FQC Carottes utilise ces engrais naturels.

Les saisons des produits FQC

Cultivé dans des conditions optimales, puis cueilli à maturité, chaque produit connaît une saison où il atteint sa plénitude.

LA CLÉMENTINE

Cueillie manuellement avec sa fleur, la clémentine IGP (indication géographique protégée) ravira vos palais de novembre à février.



LA FRAISE

Bénéficiant d'un fort ensoleillement et délicatement cueillie, la fraise se déguste de préférence d'avril à juin.



LE MELON

Scrupuleusement cueilli à maturité, le melon sera parfait de juin à octobre.



LA TRUITE

Élevée dans une eau pure, la truite est bien meilleure en août.



LA POMME DE TERRE

Choisie selon sa destination culinaire, la pomme de terre mérite d'être consommée de septembre à février.



LA POIRE

Cueillie à maturité, la poire est un délice de septembre à novembre.



LE RAISIN

Cultivé sur des terrains sélectionnés, le raisin est dans les rayons de septembre jusqu'à décembre.



L'OSSAU-IRATY AOC

Fabriqué dans une fromagerie familiale, affiné pendant cinq mois minimum, c'est en été que l'Ossau-Iraty AOC donne le meilleur de lui-même.



CHAVIGNOL FERMIER AOC

Fabriqué deux heures après la traite des chèvres, le Chavignol fermier AOC atteint toute sa plénitude d'avril à juin.



CAMEMBERT DE NORMANDIE AOC

Fabriqué exclusivement pour Carrefour dans une fromagerie séculaire, le camembert de Normandie AOC livre le meilleur de son goût de l'automne jusqu'au printemps.



LE LOGO FQC, LA GARANTIE DE LA QUALITÉ

Tout produit sur lequel le logo FQC est apposé est le fruit d'une production authentique et contrôlée. Le logo est la garantie d'un produit sain au goût vrai.

➔ De nombreux « plus » consommateurs

Des méthodes de fabrication authentiques. La preuve par quatre exemples.



La pomme Golden :

les meilleurs terroirs, une cueillette à la main, un taux de sucre garanti, pour une saveur incomparable.



L'orange sanguine

Tarocco : cultivée sur des terrains volcaniques proches de l'Etna et garantie sans aucun produit chimique, pour un fruit goûteux et un taux de jus minimal garanti.



La fraise :

un ensoleillement exceptionnel, une cueillette délicate de fruits à maturité, pour quatre variétés de fraises aux saveurs fortes et subtiles.



La tomme de Savoie :

du lait cru entier IGP et sept semaines d'affinage pour un goût subtil et racé.

Aller plus loin

Information sur les viandes : www.civ.fr
Sur les règles de l'agriculture : www.agriculture.gouv.fr
Sur les filières qualité Carrefour : www.carrefour.fr

