



# Producteurs de légumes secs en Champagne-Bourgogne

LA MAÎTRISE DE LA FILIÈRE

## DIRECTEMENT DU CHAMP À L'ASSIETTE ET DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS, LA FERME PARTHIOT PRODUIT, RÉCOLTE ET TRANSFORME SES PROPRES LÉGUMINEUSES.

Inscrits dans une démarche de haute valeur environnementale, nous nous attachons à restreindre notre empreinte carbone et à développer la biodiversité. Afin d'anticiper la demande croissante des consommateurs, nous avons sélectionné les meilleurs producteurs de proximité, responsables, avec lesquels nous avons créé « la filière légumineuses durables ».

Tous nos légumes secs sont 100 % origine France, issus de nos territoires régionaux.

**Une gamme en constante innovation : farine de blé, farine de légumes secs sans gluten et bien d'autres !**



### 100 % origine France

La ferme Parthiot cultive et commercialise une gamme innovante de légumes secs de qualité : lentilles vertes bio, blondes, noires, jaunes et corail, lentillon de Champagne, pois verts cassés, pois chiches, lingots blancs et rouges, flageolets, riz de Camargue, quinoa du Berry, lin de l'Aube, farines de légumineuses, mélanges gourmands...

### Agriculture raisonnée

Cultivés avec attention selon les principes de l'agriculture raisonnée, les légumes secs sont conditionnés sur la zone de production. Du champ à l'assiette, la parfaite traçabilité garantit la qualité sanitaire irréprochable des produits de la Ferme Parthiot.

### Des aliments sains

Diététiquement plus sains que la viande et recommandés pour leurs valeurs nutritionnelles, les légumes secs sont également bons pour l'environnement avec une très faible émission de CO<sub>2</sub>, 120 fois moins par kg produit. La lentille verte, riche en fer, concentre à elle seule 44% des apports journaliers recommandés.



# Nos engagements

- Des légumes secs 100% français
- Des producteurs sélectionnés et production sous cahier des charges
- Une traçabilité totale des champs à l'assiette
- Objectif zéro résidus phytosanitaires (à la LQ)

Signataires de la convention de la **filière des Légumineuses durables®** initiée par la Ferme Parthiot, tous sont engagés dans une agriculture durable respectueuse des éco-systèmes :

Une gamme de 10 légumes secs à destination de l'industrie agro-alimentaire, de la grande distribution, de la restauration collective publique ou privée et du food service.



## Technologie optique

Stockage, triage et conditionnement sont réalisés sur notre site de Chaserey. Le triage optique de dernière génération garantit la sécurité sanitaire et une haute qualité visuelle du produit.



## Adaptés à tous les marchés

Conditionnement sur mesure, vrac, export... la Ferme Parthiot répond sur mesure à chaque cahier des charges et type de restauration : collective, commerciale, individuelle, végétane... PLV, têtes de gondole, animations, nous mettons en avant l'origine de nos produits sous la bannière « Filière légumineuses de France ».



## Une aventure familiale

Précurseur et passionné par le monde végétal, Guy Parthiot a transmis son éthique à ses enfants - Guillaume et Julien - qui développent l'entreprise à ses côtés. Avec leur équipe, ils cultivent les liens familiaux en s'appuyant sur leurs valeurs : la qualité du produit, la rigueur du travail bien fait, le respect du client.



Depuis notre site de Chaserey, nous avons créé une filière responsable qui rayonne à partir de l'Aube, l'Yonne et la Côte d'Or.

**La Ferme Parthiot** ne cesse d'expérimenter et d'innover au travers d'astucieux partenariats authentiques :

- Création de plats cuisinés et de nouveaux mélanges inédits.
- Création de farines de blé produit localement, de farines de légumineuses sans gluten.

**La Ferme Parthiot** cultive et commercialise une gamme innovante de légumes secs.



Pour tous renseignements,  
contactez-nous depuis notre site :  
**[www.lafermeparthiot.fr](http://www.lafermeparthiot.fr)**

Suivez-nous sur les réseaux :  
**La Ferme Parthiot**



Produit en France, conditionné par  
**SARL Parthiot et Fils**  
12 Grande Rue, 10210 Chaserey

## FLASHÉZ MOI !



Du champ à l'assiette,  
en un clic ! Afin de  
découvrir la traçabilité  
de nos produits, des  
informations sur notre  
exploitation et notre  
entreprise et également  
des idées recettes.