



«DÉCOUVREZ CE QUE VOUS MANGEZ» LA MANUFACTURE DE CONFITURES OUVRE SES PORTES

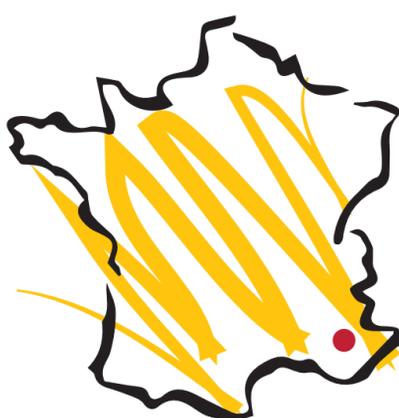
Face au succès de la 1ère édition lancée en 2019 par l'Ania, La Manufacture rouvrira grand ses portes au public le 18 et 19 novembre 2021.

Une opération d'envergure pour faire mieux connaître les produits de notre alimentation et ceux qui les produisent.

Une Manufacture de Confitures en Provence...

La manufacture AGRO'NOVAE, installée en plein cœur des Alpes de Haute Provence, a été créée en 1986 par l'ambition d'un homme, Yves Faure, avec la vision de proposer des produits nouveaux, de haute qualité, sains et sûrs, et répondant aux tendances actuelles de consommation. Aujourd'hui, AGRO'NOVAE est le spécialiste des confitures Bio et le leader dans cette catégorie de produits en grande distribution, en recettes allégées ou gourmandes. L'entreprise crée, fabrique et commercialise ainsi sous la marque commerciale « Comtes de Provence », des spécialités et ingrédients à base de fruits.

[Pour en savoir plus, consultez le dossier de presse](#)



«Comtes de Provence» joue la carte de la Transparence.

Les 18, 19 et 20 novembre 2021, à l'initiative de l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires), les entreprises françaises de l'alimentation ouvriront collectivement leurs portes au grand public, dans toute la France.

Cette opération d'envergure à laquelle «Comtes de Provence» participe a pour nom « Découvrez ce que vous mangez ! ».

Tandis que les consommateurs se sentent de plus en plus éloignés de leur alimentation et se posent des questions sur le contenu de leur assiette et l'origine des ingrédients, nous avons décidé d'aller à leur rencontre et de leur expliquer comment sont fabriqués nos produits. Nous répondrons ainsi en direct aux questions qu'ils se posent.

Cette opération de transparence porte un coup de projecteur sans précédent sur la réalité de nos activités et sur l'engagement de notre secteur qui, présent sur tout le territoire, nourrit au quotidien des millions de personnes. Au programme, visite des ateliers de productions, échanges avec le public et dégustation en fin de visite.

**RDV LE 18 & 19 NOVEMBRE
2021**

Plus d'informations et inscription sur :
WWW.DECOUVREZCEQUEVOUSMANGEZ.FR



Un Expert du Goût et de la Qualité nutritionnelle des produits

Comtes de Provence, marque gourmande par excellence, propose en complément de ses confitures riches en fruits, riches en goûts et allégées en sucre de canne, des compotes, condiments culinaires et confits, développés sur des recettes provençales. Tout est mis en œuvre pour sublimer l'heure du repas en vrais moments de plaisirs sains et gourmands !

Chaque recette développée par la manufacture a pour point commun avec l'ensemble de la production un savoir-faire spécifique, reconnu dès 2014 par l'attribution par les services de l'Etat du prestigieux label Entreprise du Patrimoine Vivant, qui récompense l'excellence française et les savoir-faire d'exception.

Présent dans 27 pays différents, en Europe, Asie Pacifique et Amérique du Nord, Agro'Novae et sa marque « Comtes de Provence » sont fiers de contribuer à promouvoir la gastronomie française, l'art de vivre et la tradition provençale au travers le monde.



L'exigence de produits sûrs et sains

Les Comtes de Provence, ce n'est pas qu'une palette de saveurs et de fruits cuisinés pour le plus grand des plaisirs, c'est aussi l'accent mis sur la qualité et la sécurité des produits distribués.

Tout d'abord en sélectionnant avec soin ses fournisseurs en France et dans l'Union Européenne, AGRO'NOVAE s'assure de la traçabilité des produits sources et du respect des normes agricoles en vigueur par ses partenaires. A réception des produits, des contrôles qualité permettent de détecter les éventuels écarts au cahier des charges imposé par la marque.

Cette exigence qualité guidera ensuite tout le processus de production. AGRO'NOVAE applique ici tout son savoir-faire d'excellence en termes de Naturalité, pour garder le fruit le plus sain possible : en supprimant tous les additifs et en assurant un teneur en fruit exceptionnellement sur le marché de 65% en moyenne, où d'autres marques plafonnent aux alentours à 45% à 55%.

Les cuisiniers-confituriers, formés en interne sur cette expertise, sont les détenteurs et garants de l'excellence de ce savoir-faire, mais le contrôle externe est également largement plébiscité, l'entreprise ayant choisi, outre les certifications ISO 9001 (management) et ISO 22000 (relatif à la sécurité alimentaire), d'appliquer le référentiel PME + en matière de RSE (responsabilité sociétale des entreprises).

Soucieux de toujours conserver la naturalité des produits proposés, les Comtes de Provence propose une large gamme de produits bio (NB), certifié par l'organisme indépendant ECOCERT, comprenant notamment les recettes aux Superfruits ou aux fruits secs, pour des qualités nutritionnelles renforcées.



CONTACT PRESSE



Cassandra PIZZANELLI
marketing@agronovae.com
04 92 33 23 10

Yves FAURE
yves.faure@agronovae.com
06 07 38 37 65

AGRO'NOVAE
11 Espace Saint Pierre 04310 Peyruis
04 92 33 23 00
comtesdeprovence@agronovae.com
www.comtes-de-provence.fr