

Nouveau



JARDIN BIO ÉTIQUE® INNOVE AVEC
DE SOUPES ORIGINE FRANCE GARANTIE



Les soupes avec des légumes venant de loin ?
On en a assez soupé !



NE PAS S'ASSOUPIR sur ses convictions

On vous le concède bien volontiers, l'expression est aujourd'hui un brin désuète mais malgré tout, il arrive encore qu'on entende dire « *il est l'heure de souper* ». Lorsque le mot « soupe » en arrive à donner son nom au repas du soir, c'est dire alors si le plat était celui qu'on retrouvait spontanément à la table des familles. **Et même si depuis le XIX^{ème} siècle, on parle davantage de « dîner », l'attachement des Français pour la soupe ne se dément pas, bien au contraire puisqu'on en consomme en moyenne 12,7 litres par personne chaque année⁽¹⁾.** S'il y a en revanche une chose qui évolue, c'est le temps que chacun consacre à la préparation du dîner en semaine, passé de 42 minutes en 1988 à 28 minutes en 2010⁽²⁾. Un *timing* serré qui ne laisse pas forcément le temps de trouver des légumes frais chez le primeur, de les éplucher, de les cuire, de les assaisonner... pour réaliser son potage maison comme on l'aimerait idéalement.

Origine France Garantie : du légume à la brique

On s'en remet alors aux nombreuses marques qui en proposent des versions prêtes à l'emploi bien décidées à nous simplifier la vie. Des produits pratiques certes mais pointés du doigt. **En la matière, Jardin BiO étic[®] faisait déjà figure de bon élève avec sa gamme de délicieuses soupes certifiées bio, sans conservateurs⁽³⁾ ni arôme ajouté mais cet hiver, la marque va encore plus loin. En effet, elle propose désormais l'ensemble de ses recettes sous le label Origine France Garantie, une première au rayon soupes.**

Des légumes bio de nos régions

Concrètement, cela signifie que 50 à 100% du prix de revient du produit est réalisé en France, une démarche locale évidente pour Jardin BiO étic[®] et qui est intégrée dans l'ensemble du projet, qu'il s'agisse du *sourcing* des ingrédients à la fabrication en passant par l'emballage (les briques recyclables sont fabriquées⁽⁴⁾ en l'occurrence à Dijon). **Non seulement la marque a privilégié des produits français pour ses soupes mais, et c'est d'autant plus notable, elle a fait le choix de miser sur des légumes cueillis et approvisionnés en France pour garantir une qualité optimale.** Par exemple, les pommes de terre et les carottes sont cultivées à moins de 20km de l'atelier d'Arras. Le secret pour une soupe « comme à la maison » dans laquelle on retrouve notamment des carottes - de variété nantaise qu'on aime pour leur saveur douce et sucrée - mais aussi des pommes de terre Annabelle dont la chair ferme est idéale pour la cuisson. Des légumes de nos régions, bio et récoltés à maturité qui sont ensuite mijotés dans un atelier à Arras, grâce au précieux savoir-faire d'un ancien chef étoilé qui s'évertue à imaginer des recettes savoureuses qui plairont à coup sûr au plus grand nombre.

Gourmandes pour les petits et les plus grands

Épices, aromates, quinoa, châtaignes, lentilles corail... les légumes se marient à merveille avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés pour donner naissance à des soupes originales et garantissant un plaisir gustatif à chaque cuillère. **On les déguste en famille ou bien en solo avec les formats pratiques de 33cl permettant de limiter tout gâchis.** À réchauffer à la casserole en un tour de main, ces soupes affichent un Nutriscore A ou B. En bref, si on ne sait toujours pas si la soupe fait réellement grandir les enfants, ce qui est certain, c'est qu'on ressort grandi en optant pour ces soupes engagées (et 1% for the planet) permettant de soutenir les agriculteurs de nos régions.

6 recettes

POUR VARIER LES PLAISIRS



VELOUTÉ 9 LÉGUMES

La recette traditionnelle avec laquelle on est sûr de ne pas se tromper ! Carottes, pommes de terre, tomates, panais, petits pois, potimarrons... pas moins de 9 légumes bio de nos régions se sont donnés rendez-vous au cœur de cette brique recyclable. Cuisiné en France, ce velouté est garanti sans conservateurs* ni arômes ajoutés.

NOUVEAU Velouté 9 Légumes Jardin BiO étic®
Brique 1l, 2€49 - Duo briques 33cl, 2€49



VELOUTÉ LENTILLES CORAIL COCO CURRY

Chaque pays ou presque dispose de sa soupe traditionnelle, un plat implanté dans toutes les cultures. Et si cette recette, où la lentille corail est associée à la force du curry et à la douceur du lait de coco, propose un voyage vers les Indes, ne nous y trompons pas : il s'agit d'un velouté de nos régions, certifié Origine France Garantie mais également Agriculture Biologique bien entendu, Jardin BiO étic® oblige.

NOUVEAU Velouté Lentilles Corail Coco Curry Jardin BiO étic®
Brique 1l, 3€35

VELOUTÉ PETITS POIS LÉGUMES

Ce bon velouté est doublement vert ! D'abord grâce à sa succulente recette qui fait la part belle aux petits pois, épinards, poireaux et brocolis, tous issus de l'Agriculture Biologique, cela va sans dire. Mais vert est aussi un adjectif définissant à merveille la manière dont a été concocté ce potage dans l'atelier d'Arras.

NOUVEAU Velouté Petits Pois Légumes Verts Jardin BiO étic®
Brique 1l, 2€49 - Duo briques 33cl, 3€35



VELOUTÉ POTIRON PATATE DOUCE CHÂTAIGNE

Idéalement, on aimerait profiter en hiver d'une soirée au coin du feu mais ce n'est pas toujours évident dans notre vie citadine. Pour profiter d'une pause tout aussi cocooning, on se délecte plus simplement de ce velouté élaboré par la marque rochelaise qui a sélectionné avec le plus grand soin les légumes de ce savoureux mélange. Du potiron, de la patate douce et quelques notes de châtaigne... que demander de plus ?!

NOUVEAU Velouté Potiron Patate Douce Châtaigne Jardin BiO étic®
Brique 1l, 3€35

VELOUTÉ BUTTERNUT POINTE DE CRÈME

Un velouté très réconfortant avec du butternut bio et une pointe de crème bio, voici sans nul doute la pause douceur dont on rêve pour réchauffer les longues soirées d'hiver. On craque pour cette soupe onctueuse à souhait, mijotée à Arras et dans laquelle on retrouve également des carottes et des pommes de terre fraîchement récoltées.

NOUVEAU Velouté Butternut Pointe de Crème Jardin BiO étic®
Brique 1l, 3€35



VELOUTÉ PROVENÇAL QUINOA

Un bouquet de saveurs qui résonne comme un souvenir de vacances ! Les tomates, courgettes et aubergines toutes bio et cultivées en France sont ici associées à du quinoa. Une recette singulière et très gourmande, évidemment préparée à Arras, qui éveillera les papilles des plus gourmets !

NOUVEAU Velouté Provençal Quinoa Jardin BiO étic®
Brique 1l, 3€35





LES PRODUITS JARDIN BIO ÉTIC® SONT DISPONIBLES AU RAYON BIO DES GMS



BUREAU FRANCK DRAPEAU | Visuels sur demande ou téléchargeables sur : www.franckdrapeau.com, Espace Journalistes
 Contacts presse : Marie, Simon et Teddy | 01 44 54 04 04 | food@franckdrapeau.com