

Fornitori Mensa
Terra Madre
Salone del Gusto
2018



A large, stylized graphic in the background consists of several overlapping, rounded, organic shapes in varying shades of brown and tan, resembling stylized leaves or petals.

coop Tesori bio

I Tesori della Terra
Società Cooperativa Agricola Sociale Onlus

LA PREMIERE ECO-ETABLE D'ITALIE

En 2013, nous avons créé, en collaboration avec la Faculté de Médecine Vétérinaire de Turin, la première éco-étable d'Italie. C'est un projet expérimental d'élevage fondé sur la gestion éco-durable d'excréments animaux. L'éco-étable est une structure qui peut être entièrement démontée, réalisée en bois et avec des toits transparents, dans laquelle les animaux disposent de beaucoup d'espace (28-30 m² pour chacun) qui leur permet de se déplacer aisément sur une

litière particulière : comme cette-dernière est naturelle, elle ne nécessite un entretien constant contrairement aux litières traditionnelles.

Chaque année, elle est remplacée par une nouvelle litière, tandis que la précédente peut être employée en tant qu'engrais biologique pour fertiliser le sol. L'étable, pourvue de fondations de ciment, permettra, au futur, de facilement reconvertis la parcelle

de terrain sur laquelle elle est construite et de l'utiliser pour d'autres usages agricoles. Lumineuse et aérée, elle assure aux animaux des conditions de vie plus saines qui se rapprochent des conditions naturelles en ce qui concerne la luminosité, la température et l'humidité de l'air. Les vaches qui vivent dans l'éco-étable ont semblé apprécier leur nouveau logement, puisqu'elles sont en meilleure santé et plus productives que leurs « partenaires » des étables traditionnelles.



NOS MARQUES



www.itesoridellaterra.eu



www.loyogurtfamu.it



www.cascinabianca.eu



www.byopiu.eu



www.biому.eu

LE BIOLOGIQUE

L'agriculture et l'élevage auxquels on croit respectent le rythme du cycle des sols, ainsi que la dignité des personnes et des animaux.

Nos produits sont biologiques par excellence, contrôlés à partir du terrain jusqu'à l'emballage, en investissant toute la passion pour les détails, ce qui est une caractéristique d'une réalité restreinte et en même temps avec toutes les garanties de contrôle des ingrédients et de la production qui seulement une moderne entreprise peut assurer.

TRAVAILLER BIEN, TRAVAILLER ENSEMBLE

Chez nous, chaque personne apporte sa meilleure contribution : l'intégration et la valorisation de ce que chacun est capable d'offrir nous permet de donner même aux personnes en difficulté une chance pour accéder au monde du travail.

Tout cela se réalise parce que la seule condition pour un produit vraiment bon est la passion employée par les mains de ceux qui travaillent.

OUVERTS ET TRANSPARENTS

Les portes de notre coopérative sont toujours ouvertes pour ceux qui désirent nous faire une visite.

Similairement, la ferme didactique est née à fin d'offrir la possibilité d'expérimenter l'activité de l'agriculture et de l'élevage BIO, tandis que les chevaux du manège permettent la réhabilitation équestre et des promenades plaisantes dans le vert.

Voici notre nature : la transparence, comme le verre de nos emballages.

NOS PRODUITS

Notre production principale est le **yaourt biologique** en verre, qui, grâce à l'expertise acquise et à sa diffusion à échelle nationale, s'est enrichi de différentes versions, goûts et formats. Dans le secteur laitier, on produit différents fromages qui sont **centraux de la tradition piémontaise** : notre fleuron est la «Toma Piemontese», un fromage affiné pour lequel on a obtenu la certification de Dénomination d'Origine Protégée (DOP).

En outre, notre Coopérative produit du beurre biologique et du lait biologique uht, disponible dans ces trois versions : à teneur réduite en lactose, entier et demi-écrémé.

En 2013, avec la construction de la première éco-étable expérimentale de l'Italie, on a remarqué que le bien-être et la productivité des animaux est augmentée, en améliorant ainsi la gestion de l'élimination des déjections.

100% BIO

Depuis toujours notre agriculture est biologique : pour cette raison le respect des règles communautaires sur le BIO est pour nous... naturel ! **On a décidé de ne pas être trop exigeants, ni avec le terrain, ni avec les animaux, ni avec les plantes.** La rotation des cultures permet à ce que **le terrain soit toujours naturellement riche et productif**, avec le seul apport du fumier et du compost. On n'utilise pas de pesticides chimiques et de fertilisants synthétiques et on ne cultive, ni utilise des OGMs. Nos animaux ont la possibilité de paître en pleine air, ils sont nourris avec des produits biologiques et conduisent **une vie saine et digne**.

On vante d'un **circuit fermé** à partir de **matières premières** jusqu'au **produit fini** et disponible au commerce. On défend la biodiversité en tant que valeur et technique de culture et d'élevage qui n'endommage pas l'environnement.

En plus, on est convaincus que le terme « Alimentation Saine » est un synonyme de « Santé ». **On est donc fier de jouer un rôle dans l'univers du BIO** : en cultivant, en élevant, en transformant et en commercialisant les produits naturels avec la seule manière qui résulte légère pour la Terre et solidaire pour les personnes.

CE QU'ON EST



Les «**Tesori della Terra**» est une petite coopérative agricole basé à Cuneo qui est née de l'union de deux belles réalités : **l'entreprise agricole biologique «Cascina Bianca» et l'entreprise agricole biologique «Panero Rosanna»**, les deux projetées et conduites grâce à l'engagement des personnes qui font partie de l'**«Association Communauté Papa Giovanni XXIII»** (www.apg23.org).

On élève des vaches laitières en respectant les méthodes biologiques depuis les années '80, quand l'adjectif « biologique » n'était en Italie qu'un terme scientifique abstrait et l'idée de produire même des céréales et des fromages biologiques pour le nourrissage des animaux était considéré excentrique.

A partir de deux volontaires, un songe et beaucoup, **beaucoup de fatigue, cette réalité a été fondée, un contexte de travail qui est autocrate grâce à la production, la transformation et la commercialisation des produits biologiques** de haute qualité, capables d'intégrer et en même temps de valoriser des personnes avec des difficultés.

La Coopérative est déterminée de partager l'intérêt et les stratégies pour construire de nouvelles réalités qui sont soutenables en ce qui concerne la production et la consommation des produits. Pour cette raison elle est **associée avec l'Université de Sciences de la Gastronomie de Pollenzo-Cuneo (UNISG)**, qui est née en 2004 et promue par l'association internationale Slow Food. C'est une Université qui n'est pas publique, soutenue par différentes entreprises du secteur alimentaire (www.unisg.it).



Bio
AWARDS

LE BEURRE ET LES FROMAGES

A travers le lait biologique on produit aussi plusieurs fromages BIO. Parmi ceux affinés, notre «Toma Piemontese DOP» se distingue, un grand classique de la tradition laitière piémontaise.

En outre, on produit de doux «**Tomini Rustici Piemontesi**» e une délicieuse «**Tometta**» biologique, 200 g de bon gout et délicatesse.

On produit aussi le Beurre Biologique, qui est réalisé en suivant les mêmes principes que nos grands-parents utilisaient et qui a reçu le premier prix dans la catégorie «Beurre Biologique» en occasion de l'attribution des «**BIO AWARDS 2017 - les prix d'excellence**», un événement organisé par «Bio&Consumi» et qui s'est déroulé pendant la manifestation «SANA» de Bologne.

Nos produits sont en ventes dans le magasin de l'entreprise et dans les meilleurs points de vente spécialisés, dans toute l'Italie : chaque produit porte en soi les savoirs du passé et en même temps la garantie que les matières premières sont biologiques.



LE LAIT BIOLOGIQUE

On est en constant évolution afin de proposer à nos clients fidèles une gamme de plus en plus complète de produits à circuit court. Pour cette raison, on produit le lait biologique uht aussi, à longue conservation.

Lait qui vient des étables des Associés de la Coopérative Agricole et Sociale. Donc, lait des filières contrôlées très rigidelement et constamment, pour garantir un produit qui soit toujours naturel, bon et **100% italien, à mieux dire... 100% piémontais!**

On offre trois typologies de lait: **à teneur réduite en lactose, entier et demi-écrémé**. Lait uht, c'est-à-dire porté à hautes températures a fin de maintenir inchangées les meilleures caractéristiques du lait pendant une période prolongée.

Chacun de nos trois typologies de lait est **disponible dans un format de 500 ml et de 1L**. Ils sont emballés dans des conteneurs en tetra pack qui garantissent une conservation parfaite jusqu'à la date d'échéance prévue, en respectant la nature en tant que complètement recyclables.



LES YAOURTS

Nos yaourts sont exclusivement produits avec du lait **100% italien, ou bien... piémontais et avec des fruits qui viennent de l'agriculture biologique**. Son crémeux est naturel à 100% : on l'obtient grâce à la concentration du lait pour évaporation sous vide.

Le résultat est un yaourt qui a une **consistance délicieuse**, nourrissante mais pas pesante. La fermentation est lente : il faut douze heures pour que l'équilibre unique entre l'arôme et l'acidité des yaourts de la Coopérative «I Tesori della Terra» se crée.

Toutefois, la qualité reste temporaire à moins qu'elle soit un objectif permanent. Au contraire, c'est un parcours quotidien qui passe par le contrôle des matières premières et des produits finis, une sélection constante et surveillance des producteurs et des entreprises agricoles BIO qui collaborent avec notre réalité.

Notre Bureau de Contrôle de la qualité garantit la qualité des ingrédients et il vérifie scrupuleusement que le respect des règles hygiénique-sanitaires soient suivis pendant toutes les phases de la production : production, emballage, stockage. Le but de créer une filière sûre et garantie à partir du terrain jusqu'au client, c'est-à-dire au bénéfice soit des producteurs soit des consommateurs, est notre priorité.

Notre Coopérative possède la marque biologique depuis 1989 et elle est certifiée par **ICEA** (Institut pour la Certification Étique et Ambientale) en tant qu'Opérateur contrôlé N. I 1253.





PRUNES "Ramassin"
ET GINGEMBRE
(MAIGRE)



PRUNE ET GOJI
(MAIGRE)



POIRE
(MAIGRE)



COMPACT
(MAIGRE)



MYRTELLE
(MAIGRE)



FRAISE
(MAIGRE)



CRANBERRIES
(MAIGRE)



ABRICOT
(MAIGRE)



PISTACHE
(ENTIER)



NOISETTE
(ENTIER)



ENTIER

www.biomu.eu



FA BENE PERCHÉ È BIO, È BUONO PERCHÉ È MU

SALUTAIRE PARCE QUE C'EST BIO, BON PARCE QUE C'EST MU



AGRICOLTURA
BIOLOGICA

+ BIO
+ SLOW
+ ITALIEN
+ QUE ÇA...

ENTIER



COMPACT
(MAIGRE)



MYRTILLE
(MAIGRE)



FRAISE
(MAIGRE)





NOISETTE
(ENTIER)



ABRICOT
(MAIGRE)



POIRE
(MAIGRE)



PRUNE ET GOJI
(MAIGRE)



CRANBERRIES
(MAIGRE)



PISTACHE
(ENTIER)





www.cascinabianca.eu



les plaisirs du lait

yaourt pour passion,
BIO depuis toujours.

 i Tesori
della Terra



www.itesoridellaterra.eu



www.loyogurtfamu.it



YOGURT
famū
BIOLOGICO

YOGURTS BIOLOGIQUES POUR CANTINES, ÉCOLES, HÔPITAUX



▲ www.diegoviada.com – ph. www.oscarbenelli.it



Società Cooperativa
Agricola Sociale Onlus
I Tesori della Terra

Via Cian, 16
Frazione San Bernardo
12010 Cervasca – CUNEO
Tel. +39 0171 612605

www.cooptesoribio.it
info@cooptesoribio.it



www.facebook.com/cooptesoribio

LE POINT DE VENTE

Les terrains, les étables et la laiterie de la Coopérative ne se trouvent pas loin de notre point de vente. Pour cette raison, on peut offrir plusieurs produits à kilomètre zéro.

Contactez-nous pour avoir des informations sur les heures d'ouverture.

www.cooptesoribio.it

