



## Les pâtes Pasta Gala: fabriquées exclusivement avec des œufs d'élevage en plein air

Pasta Gala attache une importance toute particulière au développement durable et au respect des espèces. Et elle le prouve: désormais, l'ensemble des pâtes aux œufs Gala et des nouilles laminées de la ligne «Qualité & Prix» de Coop seront fabriquées uniquement avec des œufs d'élevage en plein air. Il en va de même pour les pâtes aux œufs destinées à d'autres acheteurs en Suisse et à l'étranger. Chez Coop, la production est déjà prête pour un lancement progressif. Les recettes pour tous les autres clients seront adaptées lors d'une deuxième phase.

Spaghettis, coquillettes, macaronis, papillons, penne ou nouilles: les pâtes Pasta Gala séduisent aussi bien par leur forme que par leur goût et leur consistance. Pour ses pâtes aux œufs, Pasta Gala n'utilise que des matières premières naturelles et de qualité: des variétés de céréales soigneusement sélectionnées et des œufs d'élevage en plein air.



*En utilisant exclusivement des œufs d'élevage en plein air, Pasta Gala respecte les valeurs du développement durable.*



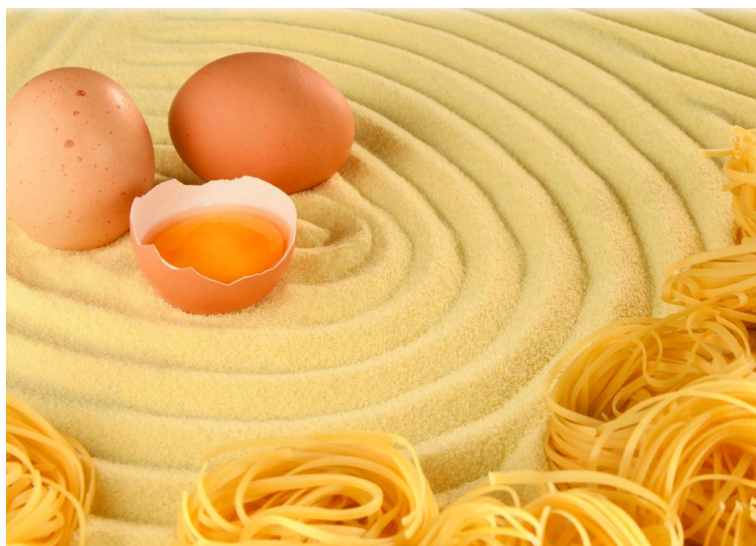
### **Respect des comportements naturels**

Les poules aiment vivre en communauté et se promener. Elles picorent et grattent le sol à la recherche de vers, d'insectes et de graines. Ce qu'elles apprécient par-dessus tout, ce sont les bains de poussière en plein air, de préférence au soleil. Les élevages respectueux des espèces, et notamment les élevages en plein air, leur permettent de se livrer à ces comportements naturels.

En dehors de leurs heures de sortie quotidiennes, les poules passent évidemment aussi du temps dans le poulailler. C'est là qu'elles peuvent pondre, boire et manger, se reposer et dormir sur les perchoirs.

### **Une qualité optimisée**

L'utilisation exclusive d'œufs d'élevage en plein air permet bien sûr à Pasta Gala de promouvoir le bien-être des poules, mais aussi d'optimiser la qualité de ses produits et de s'engager encore davantage en faveur du développement durable (voir annexe 2).



*Depuis plus de 75 ans, les pâtes Pasta Gala sont un vrai délice. La recette du succès: un immense savoir-faire et des matières premières naturelles de qualité*



*L'autocollant sur les emballages attire l'attention des clients sur la nouvelle qualité des pâtes.*

Pasta Gala utilise quelque 33 millions d'œufs par an, qui sont acheminés à l'usine de Morges dans des camions-citernes. Ces œufs d'élevage en plein air proviennent de Suisse et de l'UE. En effet, la production du pays ne suffit de loin pas à couvrir les besoins.

Pasta Gala fabrique également, pour la ligne bio Naturaplan de Coop, des pâtes qui sont certifiées Bio Suisse et portent le label du Bourgeon, garantissant l'utilisation exclusive d'œufs certifiés bio. Les pâtes «Napoli» de la ligne «Qualité & Prix» proviennent elles aussi de Pasta Gala.

Les marques Pasta Gala «Swiss Taste» et «Galina» sont des marques propres. Enfin, Pasta Gala fabrique aussi des produits semi-finis pour des plats cuisinés et des potages pour l'industrie agro-alimentaire.



## **Pasta Gala – une Division de Coop**

Pasta Gala est le producteur numéro un de pâtes spéciales pour le commerce de détail et le foodservice en Suisse et à l'étranger.

Année de création:	1934
Site de production:	Morges (VD)
Lignes de production:	4
Chiffre d'affaires 2010:	30 millions de francs
Volume 2010:	14'500 tonnes
Propriétaire:	Coop Suisse
Collaborateurs:	50
Certifications:	ISO 9001:2008 • 14001:2004 OHSAS 18001:2007 • IFS Version 5 bio.inspecta • Soil Association

### **Pour en savoir plus:**

Pasta Gala, Division de Coop  
Rue du Dr. Yersin 10, CH-1110 Morges

Romeo Sciaranetti, Directeur  
Tél.: 044 447 25 22  
E-mail: [romeo.sciaranetti@pastagala.ch](mailto:romeo.sciaranetti@pastagala.ch)

Jacqueline Ritzmann, responsable Vente/Marketing  
Tél.: 021 804 93 45  
E-mail: [jacqueline.ritzmann@pastagala.ch](mailto:jacqueline.ritzmann@pastagala.ch)



## **Une meilleure qualité de vie pour les poules pondeuses**

### **Élevage en batterie**

Les poules séjournent en petits groupes dans des cages fermées, à l'intérieur du poulailler. Les cages sont munies de dispositifs permettant aux poules de manger et de boire. Grâce à un sol incliné, les œufs pondus roulent directement jusqu'aux bandes transporteuses. Les poules ne peuvent pas se livrer à leurs comportements naturels (picorer, gratter le sol), elles s'ennuient. Pas de zone de ponte protégée. Cet espace de vie réduit est très controversé.

### **Élevage au sol**

Les poules vivent exclusivement dans un poulailler. Elles disposent bien sûr d'emplacements pour pondre, pour manger et pour boire, mais aussi d'un espace recouvert de paille, de copeaux fins ou de sable, où elles peuvent picorer et gratter.

Les poules peuvent se déplacer librement dans le poulailler. Existence d'une zone de ponte protégée.

Elles se sentent beaucoup mieux que dans un élevage en batterie.

Densité: 9 poules par m<sup>2</sup>

Espace pour gratter: 250 cm<sup>2</sup> par poule.

### **Élevage en plein air**

En plus d'un poulailler aménagé, qui correspond à l'élevage au sol, les poules ont accès à un parcours extérieur et éventuellement à un jardin d'hiver.

Le parcours extérieur, en grande partie recouvert de végétation, est accessible aux poules sans restriction tout au long de la journée. Les contrôles effectués (KAT) garantissent la traçabilité et la documentation du flux de marchandise.

L'espace important dont disposent les poules réduit les agressions et permet les comportements qui demandent de la place (courir, voler).

Durée de sortie: au moins 6 heures par jour

Espace extérieur: 4 m<sup>2</sup> par poule.



## **La qualité sous le signe du développement durable**

### **Une lutte écologique contre les ravageurs**

Depuis le 1er avril 2010, Pasta Gala lutte de manière écologique contre les ravageurs qui s'attaquent aux denrées stockées et renonce ainsi totalement à l'utilisation de produits chimiques de synthèse. Le site de Morges a été réaménagé avec la collaboration de Desinfecta.

Pasta Gala opte pour l'utilisation d'insectes utiles et la mise en œuvre de processus basés sur la chaleur ou le froid. Grâce à des méthodes écologiques innovantes, Pasta Gala est à la pointe de la technologie – pour le bien-être de l'environnement et celui des consommateurs.

### **Une nouvelle usine de recyclage**

Pasta Gala a ouvert à l'été 2010 une nouvelle usine de recyclage pour les résidus de production, qui permet notamment le recyclage de la semoule de blé dur: une mesure qui s'inscrit dans la politique de développement durable de l'entreprise.

Cette nouvelle usine permet d'une part la réutilisation de résidus de production, en particulier pour la fabrication des produits «Prix Garantie» et, d'autre part, la réduction des transports de semoule et, ainsi, des émissions de CO2. Les résidus de production étaient auparavant transformés en aliments pour animaux.

### **Livraisons à Coop par railCare**

Avec le rachat de railCare AG en septembre 2010, Coop a fait un nouveau pas en avant vers la réalisation de son objectif: atteindre un bilan CO2 neutre d'ici à 2023 dans les domaines sur lesquels elle exerce une influence directe.

Pasta Gala a déjà basculé sur le rail à l'automne 2010 pour les livraisons normales à Coop. Le but est d'acheminer toutes les livraisons à Coop par railCare d'ici à la fin de l'année 2011.