



## ***Les Vergers de Sennevières***



# **Les Vergers de Sennevières**

37, rue des Roches – Sennevières  
60440 CHEVREVILLE – France – OISE (60)  
www.gite-lapommerie.com

## Contact :







Armand Prot  
Gérant  
Tel. 03.44.88.32.01  
Fax. 03.44.88.32.09  
vergersdesennevieres@orange.fr

## **Une terre d'élection**

*Les Vergers de Sennevières : producteur/expéditeur de pommes depuis trois générations.*

En 1951, Jean Marie PROT plante à Sennevières les premiers vergers au cœur du " Valois " dans l'Oise sur des terres de limons riches et profonds.

Aujourd'hui, Les Vergers de Sennevières, c'est :

-  70 ha de vergers " basse densité "
-  3 300 tonnes de pommes en 12 variétés
-  25 permanents et 70 saisonniers
-  Une capacité de stockage de 3 500 tonnes en atmosphère contrôlée dont 80% en ULO (Ultra Low Oxygene), gérée par informatique
-  Un savoir-faire reconnu sur les 3 principales activités de la société : la production, le conditionnement et la commercialisation
-  Un engagement global : "produire une pomme de qualité"

## **Parce que la nature a du goût**

Nos techniques de production sont traditionnelles et demandent un véritable savoir-faire : orientation nord sud des parcelles, enherbement, taille et récolte à la main, pollinisation par les abeilles, fruits cueillis à maturité optimale...

Nos vergers sont conduits en " Production Fruitière Raisonnée et Intégrée " : application des principes d'une agriculture qui garantit la sécurité alimentaire et le respect de l'environnement.

Nous répondons aux cahiers des charges de nos clients : confusion sexuelle sur 90 % de la surface, introduction de typhlodromes, respect de la faune et de la flore auxiliaire, irrigation anti-gel, protections anti-grêle, pratique de la lutte biologique.

*Notre recherche constante de qualité s'exprime dans nos pommes, mais c'est surtout à la nature qu'elle la doit.*

## **La qualité au conditionnement**

Le stockage, le calibrage et le conditionnement s'effectuent dans notre station fruitière soumise à des normes d'hygiène rigoureuses (procédure HACCP).

Notre laboratoire d'analyses contrôle la qualité des pommes en entrée et en sortie des chambres froides de stockage : enregistrement de la coloration, du calibre, de la fermeté, du taux de sucre et l'acidité.

Le calibrage est automatisé par ordinateur sur circuit d'eau pour éviter les chocs.  
Le conditionnement des fruits dans les colis est manuel.

## **La sécurité alimentaire**

Nous nous engageons à respecter les cahiers des charges spécifiques à nos clients qui garantissent la sécurité alimentaire et le respect de l'environnement.

Traçabilité de tous nos produits de la parcelle au colis.

Audit annuel de contrôle par un organisme externe et indépendant : SGS-ICS

Analyses multi-résidus des fruits 4 fois par an par un laboratoire spécialisé extérieur.

NB : Aucun traitement post récolte n'est réalisé car nos consommateurs sont en recherche d'une alimentation saine et équilibrée.

## **Un réseau de commercialisation développé**

Ils ont choisi *Les Vergers de Sennevières* :

- Les hypermarchés Carrefour, les supermarchés Lydl, Système U et Intermarché
- Autobar, Mopédis, D8, Planète Da et Mend's pour le snaking
- Les spécialistes de la pomme min de Rungis: Coicault Thomas, Prière & Zahler, Piedor, Leguérinain Primeurs, Primeur Service Distribution.
- Importateurs grossistes en Espagne et au Portugal : Reis & Burnay, Nufri.

Des actions variées :

- Les foires aux pommes avec mise à disposition de décors à choisir sur catalogue.
- Animations magasins avec la société Idal.

## **Nos labels qualité**

