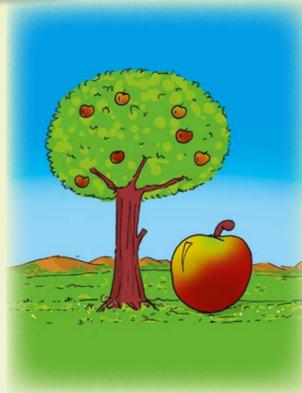
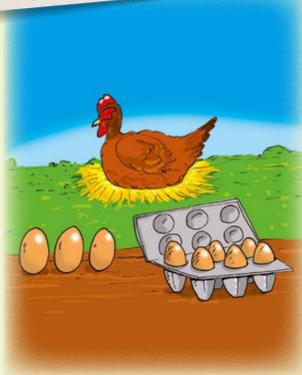




DU CHAMP À L'ASSIETTE : L'HISTOIRE DU BISCUIT BIO

1 LE CHOIX DES INGRÉDIENTS

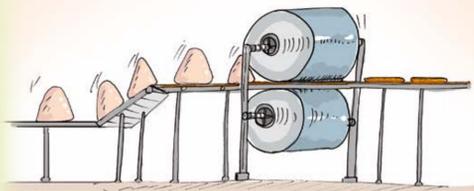


Les matières premières sont issues de l'agriculture biologique.

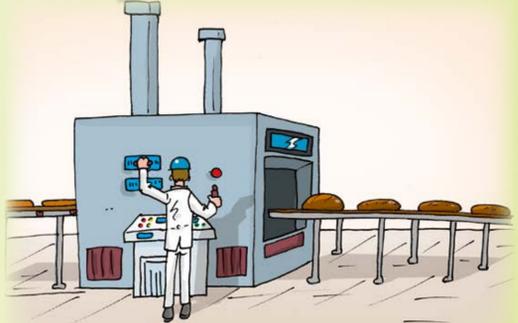
2 LE MÉLANGE



3 PRÉPARATION DE LA PÂTE



4 LA CUISSON

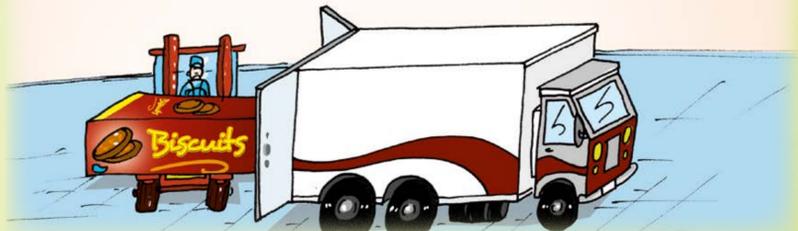


Les produits bio ne contiennent ni colorant chimique de synthèse ni arôme artificiel. Tout au long de la chaîne de fabrication du biscuit, le transformateur respecte les règles de l'agriculture biologique. Il a recours à des méthodes respectueuses de l'environnement, de la biodiversité et du bien-être animal.

5 L'EMBALLAGE

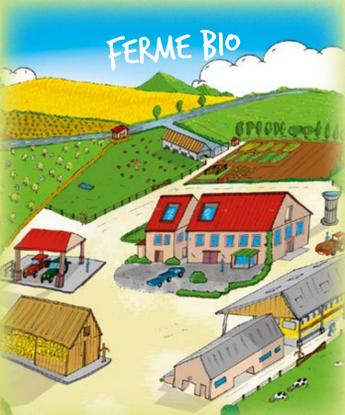


6 LE TRANSPORT



Les produits bio sont facilement reconnaissables notamment grâce au logo bio européen ou au logo AB. Ces logos garantissent que le produit respecte les règles de l'agriculture biologique.

7 LA MISE EN VENTE



8 LE GOÛTER BIO



CAMPAGNE FINANCÉE
AVEC LE CONCOURS
DE L'UNION EUROPÉENNE

