

Arctic Gardens®

BROCHURE DE
FORMATION
SUR LES
LÉGUMES
PRÉPARÉS



ARCTIC GARDENS® est une marque déposée de Nortera Foods Inc.



POURQUOI NOUS ?

Enraciné au Canada depuis 1987 et nourri à la fois par la générosité de notre terre et les effets énergisants de nos hivers, Arctic Gardens offre des produits de qualité d'une fraîcheur incomparable inspirés par les principes de l'agriculture nordique. Grâce à nos méthodes éprouvées de conservation et de surgélation, nos légumes conservent toute leur saveur leur valeur nutritive tout au long de l'année. Toujours respectueux de notre terre et de nos cultivateurs, nous rendons quotidiennement hommage au savoir-faire et au dévouement des gens du Nord.

Arctic Gardens est une marque clé du portefeuille de produits de Nortera. Nortera vend des légumes et des légumineuses surgelés et en conserve dans les catégories de la vente au détail et du service alimentaire en Amérique du Nord.







En plus de produire d'importantes marques privées et distributeurs et de détaillants, Nortera commercialise également ses propres marques.

Avec 117 000 acres de terrain cultivés chaque année, Nortera est un transformateur de premier plan des produits de légumes en conserve et surgelés au Canada et aux États-Unis, qui s'associe à plus de 600 partenaires agricoles réputés, emploie plus de 3500 employés dévoués, utilise la technologie de pointe offerte et garantit des produits alimentaires de qualité supérieure qui répondent aux normes et aux attentes des consommateurs nord-américains les plus élevées qui soient. Nortera s'engage à préparer des produits de légumes conserve et surgelés de haute qualité et sûrs dans ses installations alimentaires enregistrées au fédéral.

La sécurité et la qualité des aliments sont de la plus haute importance pour Nortera, et l'entreprise s'est fermement engagée à satisfaire la clientèle grâce à un processus d'amélioration continue, aux meilleures pratiques de l'industrie et à l'examen par la direction des activités de transformation.



Pour préserver la confiance, le bien-être et la réputation de nos clients, de nos marques, de nos employés et de nos actionnaires, Nortera a comme mission de s'assurer de répondre aux attentes de ses clients en matière de qualité et de sécurité alimentaire et de respecter les exigences réglementaires. Pour ce faire, nous améliorons continuellement nos systèmes et nos processus de qualité;

-  **fournissons des réponses rapides aux demandes des clients;**
-  **effectuons des vérifications internes externes de nos processus et de ceux de nos fournisseurs;**
-  **restons à l'affût de la législation gouvernementale en matière de sécurité alimentaire;**
-  **échangeons des pratiques exemplaires;**
-  **fournissons une formation à jour à nos employés;**
-  **avons des communications ouvertes avec les autres secteurs de l'entreprise, avec nos fournisseurs et avec nos clients.**

Nos priorités sont de garantir la sécurité des produits alimentaires, d'améliorer la qualité des produits alimentaires et de garantir un niveau de service client supérieur tout en optimisant nos coûts de production. Nous nous engageons à respecter notre politique de développement durable, à poursuivre nos efforts dans la recherche et le développement, à répondre aux attentes de nos clients et à respecter les exigences réglementaires applicables. Par notre mission, nous nous assurons de respecter les exigences des normes internationales GFSI (p. ex. BRC, FSSC 22000, SQF), d'établir des objectifs annuels mesurables en matière de qualité et de sécurité alimentaire, de valider l'efficacité de nos systèmes de qualité et de sécurité alimentaire, de rendre compte de notre rendement au conseil d'administration de Nortera et de réviser continuellement nos systèmes en fonction des changements apportés aux produits, aux processus, à la technologie et à l'environnement réglementaire. Nous attendons de tous nos précieux employés et membres de notre personnel de gestion qu'ils soutiennent et communiquent cette politique afin de nous assurer que nos exigences en matière de sécurité alimentaire et de qualité sont correctement respectées.



USINES ET RÉGIONS D'AMÉRIQUE DU NORD

La culture à proximité des installations de surgélation garantit des légumes d'une fraîcheur maximale. Comme les légumes ne parcourent qu'une courte distance entre le champ et l'usine, ils sont surgelés quelques heures à peine après la récolte, ce qui leur confère une fraîcheur optimale.

La multiplication des aires de culture géographiques aide à réduire au minimum les effets potentiels des conditions météorologiques extrêmes sur les cultures et garantit un approvisionnement meilleur et constant.



CANADA

ÉTATS-UNIS



OÙ NORTERA CULTIVE-T-ELLE SES LÉGUMES?



RÉGION DE L'ONTARIO

35,000 acres

208 contrats avec des agriculteurs

Notre propre équipe d'experts en agriculture

Équipement et opérations de récolte par des tiers

RÉGION DE QUÉBEC

28,000 acres

277 contrats avec des agriculteurs

Notre propre équipe d'experts en agriculture

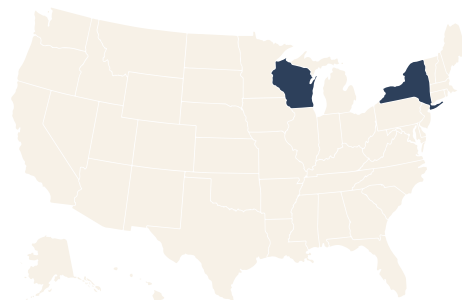
Opérations agricoles internes et de tiers

OUEST DU CANADA

8,000 acres

21 contrats avec des agriculteurs

Opérations de récolte à l'interne : propriétaire de 9 producteurs de pois et de 3 producteurs de maïs



RÉGION DU WISCONSIN

18,000 acres

63 contrats avec des agriculteurs

Notre propre équipe d'experts en agriculture

Propriétaire de tous nos équipements de récolte

RÉGION DE NEW YORK

28,000 acres

95 contrats avec des agriculteurs

Récolte agricole et opérations de transport de tiers



À RETENIR

- 117,000 acres cultivés
- Plus de 600 producteurs
- 5 zones agricoles
- 13 usines de transformation en Amérique du Nord

Ces données sont basées sur les accords de 2023. Ces chiffres peuvent légèrement varier d'une année à l'autre.

SAISONS DES RÉCOLTES

CALENDRIER DE PLANTATION ET DE RÉCOLTE									
PRODUCTION	AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
Pois	PLANTATION		RÉCOLTE						
Haricots		PLANTATION		RÉCOLTE					
Maïs sucré		PLANTATION		RÉCOLTE					
Carottes	PLANTATION	PLANTATION					RÉCOLTE		
Courges		PLANTATION					RÉCOLTE		
Céleri	PLANTATION En serre	PLANTATION Champ				RÉCOLTE			
Panais		PLANTATION					RÉCOLTE		
Navets		PLANTATION					RÉCOLTE		
Choux de Bruxelles	PLANTATION						RÉCOLTE		
Choux-fleurs			PLANTATION			RÉCOLTE			
Oignons		PLANTATION				RÉCOLTE			
Brocolis		PLANTATION		RÉCOLTE					
Patates		PLANTATION				RÉCOLTE			



CLASSIFICATION DES PRODUITS SURGELÉS ET EN CONSERVE

TECHNOLOGIE	NOM DE CLASSIFICATION		
 SURGÉLATION	Canada A	Canada B	Catégorie C
 CONSERVE	Canada de fantaisie	Canada de choix	Canada régulier

ÉLÉMENTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION	CANADA A DE FANTAISIE	CANADA B DE CHOIX	CATÉGORIE C RÉGULIÈRE
SAVEUR	Très bonne, exempt de saveurs désagréables	Bonne, exempt de saveurs désagréables	Normale, exempt de saveurs désagréables
ODEUR	Très bonne, exempt d'odeurs désagréables	Bonne, exempt d'odeurs désagréables	Normale, exempt d'odeurs désagréables
COULEUR	Uniforme, vive et caractéristique	Raisonnement uniforme	Manque d'uniformité
TENDRETÉ	Tendre	Raisonnement tendre	Texture plus molle
DÉFECTUOSITÉ	À peu près exempt de défauts	Passablement exempt de défauts	Raisonnement exempt de défauts





PROCESSUS DE SURGÉLATION

À RETENIR

🌿 Nous contrôlons le processus complet, de la semence à la livraison des produits



*Applicable selon les produits



Regardez le processus de surgélation des légumes en vidéo



PROCESSUS DE MISE EN CONSERVE



* Applicable selon les produits



Regardez le processus de mise en conserve des légumes en vidéo



PROCESSUS DE TRACABILITÉ



PARTENAIRE AGRICOLE

Les partenaires Nortera entrentrent la culture de divers légumes



IDENTIFIANT DE CULTURE

Un identifiant de culture est assigné à chaque parcelle cultivée. Il englobe des informations telles que le type de produit, la date de plantation, la variété de légumes, etc



TRANSFORMATION

Les légumes sont transformés sous deux technologies distinctes : en conserve, ou en surgelé



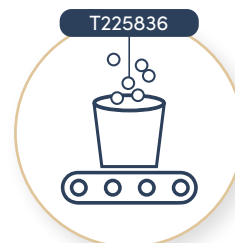
PROCESSUS DE QUALITÉ

La collaboration exceptionnelle avec nos partenaires garantit la qualité, la traçabilité et la transparence de notre processus de transformation, depuis le champ jusqu'à l'assiette



CLIENT

Ce processus nous permet de retracer facilement le produit jusqu'à l'agriculteur



CODE DE PRODUCTION

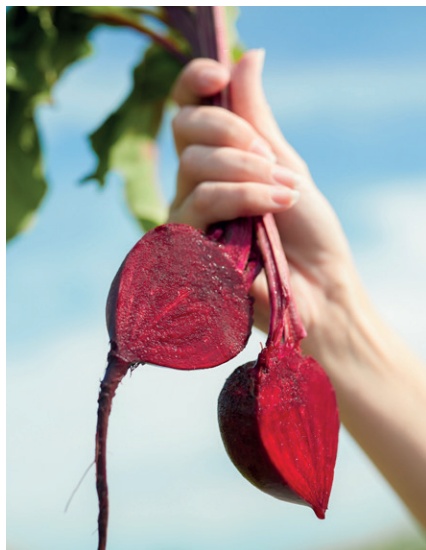
Lors de la transformation, un nouvel identifiant appelé le code de production est apposé sur chaque produit. Ce code reste lié à l'identifiant de culture d'origine assurant un processus de traçabilité sans faille jusqu'au client



Regardez le processus de traçabilité des produits en vidéo



AVANTAGES DES LÉGUMES PRÉPARÉS



QUALITÉ

Récolté au moment où la qualité et la fraîcheur sont optimales

Semences non-OGM

Sans additifs ni agents de conservations

Sans glaçage

Tracabilité



OPÉRATEUR

Économies coûts de main-d'œuvre

Gain de temps / Préparation rapide

Prix stables

Longue durée de conservation

Aucun déchet



PARTENAIRE

Production Nord-Américaine

Des zones agricoles diversifiées

Un programme ESG solide

Meilleure équipe agricole de sa catégorie



ÉTAPES À SUIVRE POUR L'ÉVALUATION COMPARATIVE DE PRODUITS SURGELÉS

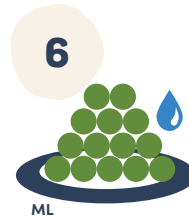
! IMPORTANT

- Suivre des étapes est clé pour obtenir un résultat adéquat dans une évaluation comparative
- ▶ Nous sommes disponibles pour effectuer des coupes compétitive
 - ▶ L'organisation est clé!
 - ▶ Protocole à suivre pour obtenir des résultats significatifs



1

POIDS AVEC LE SAC



6

VOLUME D'EAU APRES CUISSON



2

POIDS DU SAC SEUL



7

POURCENTAGE DE PERTE D'EAU

$$(\text{--- g} - \text{--- g}) \div \text{--- g} \times 100 = \text{---}$$

Poids net avant cuisson

Poids net après cuisson

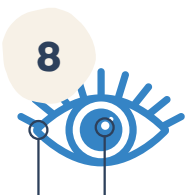
Poids net avant cuisson

Pourcentage de perte d'eau



3

POIDS NET DU PRODUIT AVANT CUISSON



8

VISUEL

Uniformité des morceaux Aspect



4

INSPECTION VISUELLE DU PRODUIT

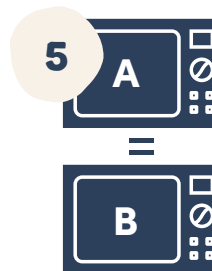
Retirer les imperfections ou les produits non calibrés du lot.



9

GOÛT

Texture Goût



5

MÉTHODE DE CUISSON

Les méthodes de cuisson doivent être identiques pour les deux produits, il va de même pour le temps de cuisson ainsi que les portions.



STEPS TO FOLLOW FOR CANNED PRODUCT COMPARATIVE ASSESSMENT

! IMPORTANT

Suivre des étapes est clé pour obtenir un résultat adéquat dans une évaluation comparative

- ▶ Nous sommes disponibles pour effectuer des coupes compétitive
- ▶ L'organisation est clé!
- ▶ Protocole à suivre pour obtenir des résultats significatifs



1

MESURER L'ESPACE DE TÊTE

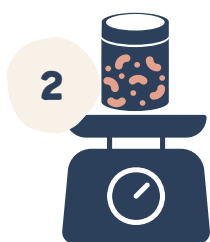
On mesure l'espace de tête à partir du haut du serti jusqu'à la surface de la saumure qui recouvre le produit.



6

POIDS ÉGOUTTÉ DE LA CONSERVE

Poids du contenu solide.



2

POIDS AVEC CONSERVE

C'est la première étape dans le calcul du poids net (poids du produit + saumure).



7

POIDS DU CONTENU SOLIDE

Pourcentage de solides égouttés.

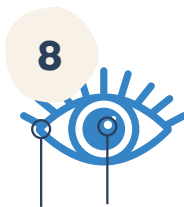
$$\frac{\text{Poids net après égouttage}}{\text{Poids net avant égouttage}} = \frac{\text{Poids du contenu solide}}{\text{Poids net avant égouttage}}$$



3

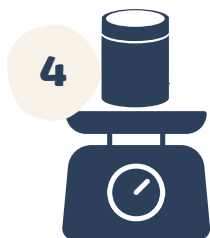
ÉGOUTTAGE DU PRODUIT

Attendre de 1 à 2 minutes pour s'assurer que le produit est bien égoutté.



8

VISUEL



4

POIDS DE LA CONSERVE VIDE

C'est la deuxième étape dans le calcul du poids net (poids du produit + saumure).



9

GOÛT



5

POIDS NET DE LA CONSERVE

C'est le calcul final du poids net. Le poids de la conserve pleine (saumure + solides) moins le poids de la conserve vide.



10

SODIUM

$$\text{Poids du produit avec conserve (g)} - \text{Poids de la conserve vide (g)} = \text{Poids net de la conserve (g)}$$










APPLICATIONS POUR LÉGUMES SURGELÉS

Les légumes surgelés sont l'option la plus économique (en matière de temps et d'argent) et la plus pratique pour les opérateurs. Avec une bonne préparation et de bonnes pratiques d'entreposage, les résultats sont semblables à ceux obtenus avec des légumes frais.

MÉTHODES DE CUISSON* RECOMMANDÉES POUR LÉGUMES

* Pour 500 g de produit

MÉTHODES DE CUISSON		ENTREPOSAGE	
MÉTHODES OPTIMALES	 <p>FOUR COMBI</p>	<p>Mode Vapeur 212°F (100°C) 3-8 min</p>	 <p>MÉTHODE D'ENTREPOSAGE</p> <p>Congélateur entre -18 °F et 0 °F (-25°C et -17,8°C)</p>
	 <p>SAUTÉ</p>	<p>Sauté pendant 10 min, ou jusqu'à 165°F (74°C)</p>	 <p>DURÉE DE CONSERVATION</p> <p>Entre 18 et 24 mois</p>
	 <p>MICRO-ONDE</p>	<p>Cuire entre 6-9 min dépendant de la coupe et texture</p>	 <p>PORTIONS NON UTILISÉES</p> <p>Stocker dans un congélateur</p>
PAS IDÉAL	 <p>BOUILLI</p>	<p>~ 2-4 min dépendant de la coupe et la texture. L'eau ne devrait pas arrêter de bouillir! Évitez trop de légumes à la fois</p>	

! IMPORTANT

- Méthodes de cuisson recommandées: vapeur ou sauté
- N'utilisez que ce dont vous avez besoin et rangez immédiatement le reste
- Même si tous nos légumes surgelés sont blanchis, ils ne peuvent pas être utilisés « tels quels », c'est-à-dire directement du congélateur à l'assiette. Ils doivent être bien cuits avant d'être consommés
- Cuire les légumes jusqu'à une température minimum de 165 °F (74 °C) ou jusqu'à ce que la texture désirée soit atteinte
- Ne jamais laisser les légumes décongeler










APPLICATIONS POUR LES LÉGUMES EN CONSERVE

Les légumes en conserve sont aussi une option économique (en matière de temps et d'argent) et un choix pratique. Avec une bonne préparation et de bonnes pratiques d'entreposage, les résultats peuvent être semblables à ceux obtenus avec des légumes frais.

MÉTHODES DE CUISSON* RECOMMANDÉES POUR LÉGUMES

* Pour 500g de produit

	MÉTHODES DE CUISSON	ENTREPOSAGE	
MÉTHODES OPTIMALES	 <p>FOUR COMBI</p>	<p>Mode remise en température 284°F (140°C) / 60% humidité ~ 5-10 min</p>	 <p>MÉTHODE D'ENTREPOSAGE</p> <p>Un endroit frais et sec</p>
	 <p>SAUTÉ</p>		 <p>DURÉE DE CONSERVATION</p> <p>Jusqu'à 36 mois</p>
	 <p>MICRO-ONDE</p>	<p>Chauffer à feu moyen-vif ou jusqu'à ce que la texture / température désirée soit atteinte</p>	 <p>PORTIONS NON UTILISÉES</p> <p>Réfrigérer dans un récipient en verre ou en plastique pendant 3-4 jours maximum (ne pas conserver dans une boîte de conserve)</p>
PAS IDÉAL	 <p>BOUILLI</p>	<p>Chauffer à feu moyen-vif ou jusqu'à ce que la texture / température désirée soit atteinte</p>	

! IMPORTANT

🌿 Modes de cuisson les plus recommandés : Micro-ondes ou cuisinière

🌿 N'utilisez que ce dont vous avez besoin et réfrigérez la partie non utilisée



EN RÉSUMÉ

Avec 13 installations, Nortera est le plus grand transformateur de légumes surgelés et en conserve de l'Amérique du Nord. Non seulement nous sommes des experts dans les technologies de la surgélation et de la mise en conserve, mais nous offrons également des produits de qualité tout en respectant des normes environnementales strictes. Arctic Gardens est notre marque nationale principale sous laquelle la plupart de nos produits sont vendus au Canada et aux États-Unis.

La durabilité et la responsabilité sociale de l'entreprise sont au premier plan des raisons pour lesquelles nous faisons des affaires et de notre façon de faire. De la réduction de la consommation d'eau aux pratiques de recyclage en passant par la réduction de l'utilisation de pesticides, Nortera continue de prendre soin de la planète sur laquelle nous vivons en tirant parti de son pouvoir en tant que force du bien.

Nous sommes fermement déterminés à contribuer au bien-être de la société en lui donnant accès à la richesse des légumes, et c'est pourquoi nous sommes investis dans l'agriculture durable et diversifiée. Grâce à la traçabilité de nos produits ainsi qu'à nos processus de production méticuleux, les consommateurs obtiennent des légumineuses et des légumes sains et délicieux.



Arctic Gardens®



Nom du contact

Numéro de téléphone

Courriel

arcticgardensfoodservice.ca

