



DEPUIS

# 1968

**la Révolution Pro Sain,**

## **C'EST 50 ANS**

**d'authenticité et de saveurs bio**

**Véritable précurseur en alimentation bio, Pro Sain fête ses 50 ans cette année.**

**Aussi engagée qu'au premier jour, cette PME née sous le soleil en 1968 révolutionne notre alimentation avec la centaine de recettes savoureuses qu'elle commercialise exclusivement en magasins bio.**

# 1968-2018

## LA RÉVOLUTION PRO SAIN

### EN 5 DATES

**1968**

Création du CEPAD (Centre d'Études et de Promotion de Produits Alimentaires Diététiques) par Maurice Lescastreyres à Bages, à 10 kilomètres au sud de Perpignan

**2018**

50 ans d'histoire, de valeurs et de convictions.

**1990**

Le CEPAD est l'une des premières sociétés en France à obtenir la certification Agriculture Biologique.

**2013 - 2014**

Les ateliers de Bages sont agrandis et modernisés pour respecter les exigences de qualité toujours plus fortes de Pro Sain.

**2004**

Le CEPAD devient Pro Sain, abrégé de « Produit Sain ».

## UNE MARQUE NÉE SOUS LE SOLEIL EN 1968



**1968.** Des révoltes étudiantes éclatent dans différentes régions du monde avec des mots d'ordre utopiques. Cette année-là, est-ce que Maurice Lescastreyres écoute *Revolution*, la chanson des Beatles ? L'histoire ne le dit pas. Mais il est certain que le projet de ce visionnaire du Sud est révolutionnaire. Maurice Lescastreyres a sa propre idée d'un monde meilleur : un monde où les fruits et légumes seraient cultivés sans produits chimiques de synthèse.

**Bio avant l'heure** Alors qu'il faut attendre 1985 pour voir s'écrire le premier cahier des charges du label Agriculture Biologique, Maurice Lescastreyres commence à transformer ses premiers produits en 1973 dans son atelier à Bages dans les environs de Perpignan. Ses premières conserves de fruits et de légumes s'attachent à la naturalité et à l'authenticité de produits fraîchement récoltés et cuisinés dans un terroir réputé pour son maraîchage : la plaine du Roussillon.



**L'atelier** s'agrandit et devient une PME. La marque Pro Sain est née. Cet abrégé des mots « Produit Sain » résume la croyance de Maurice Lescastreyres que « la qualité première d'un aliment, c'est d'être aussi proche de la nature qu'au temps où la pollution était inconnue ».

**Cinquante ans plus tard,** le rêve de ce visionnaire est devenu une utopie concrète. Aujourd'hui, l'entreprise à taille humaine compte une cinquantaine de collaborateurs qui cultivent au quotidien les valeurs de Pro Sain : proposer une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et des générations futures à l'aide de recettes Bio cuisinées « comme à la maison ».



# 50 ANS ET TOUJOURS LE MÊME GOÛT DE L'ENGAGEMENT

Riche de ses 50 années de savoir-faire et d'engagement, Pro Sain est une entreprise pionnière, dont la vocation est la même qu'au premier jour : partager les bienfaits de « LA » Bio pour les personnes, les terres et le goût. Alors que « LE » BIO est une démarche limitée à la fabrication et à la vente d'un produit respectant le cahier de charges de production biologique, « LA » BIO correspond à une démarche globale d'agriculture biologique engagée et à des valeurs.



## Le respect des grands équilibres

La Bio milite en effet pour la relocalisation des productions, la solidarité locale (notamment le soutien des agriculteurs français et régionaux) et la solidarité entre les pays du Nord et ceux du Sud. La réduction des émissions de CO2, la gestion des ressources en eau, la protection des sols et la lutte contre leur érosion font aussi partie des missions que s'est assignée cette PME de taille humaine, implantée dans le village de Bages, près de Perpignan.

## Des filières biologiques du champ à l'assiette

La Bio, pour Pro Sain, c'est aussi la création de ses propres filières du champ à l'assiette. Pour ce faire, la marque dispose de sa propre filière de tomates françaises biologiques cultivées en plein champ. En outre, elle a fait le choix de n'être commercialisée qu'en magasins Bio.

## Le goût de l'authentique

Pour une entreprise spécialisée dans l'élaboration de conserves de légumes, viandes et fruits 100% biologiques, la Bio c'est aussi accorder une importance cruciale à la qualité des matières premières et à l'authenticité des goûts et des couleurs garantis sans arômes ni colorants.



## Une filière de tomates cultivées en France !

Pro Sain est partenaire d'un producteur de tomates anciennes bio, situé à une quinzaine de kilomètre de l'usine. Cet agriculteur cultive des tomates Cœur de Bœuf, les récolte à parfaite maturité avant que Pro Sain ne les cuisine dans ses délicieuses recettes de sauces tomates.

### CETTE DÉMARCHÉ LOCALE PERMET À PRO SAIN DE :

- Cuisiner ses recettes avec des ingrédients fraîchement cueillis,
- Soutenir les agriculteurs régionaux,
- Limiter le transport de ses ingrédients, et réduire son impact carbone.

# UN MARIAGE PARFAIT ENTRE « TRADITION » ET « INNOVATION »

Chez Pro Sain, l'attachement aux recettes traditionnelles s'accompagne d'une grande capacité à se renouveler. Des plats du jour aux plats cuisinés, des légumes aux légumineuses, des sauces tomates aux aides culinaires, en passant par les purées, jus et pâtes de fruits, chaque gamme porte la marque de la tradition et de l'air du temps.



## Des plats aussi pratiques qu'emblématiques

La célèbre Ratatouille, le Curry d'aubergines ou encore le Korma de légumes sont emblématiques de cette volonté de cuisiner des plats sains, actuels et gourmands « comme à la maison » et à partir des meilleurs ingrédients. Pro Sain célèbre à merveille le mariage entre « tradition » et « innovation » pour proposer aux consommateurs des plats individuels complets, rapides et pratiques à l'image du Risotto aux Cèpes, du Chili con Carne et de la Cocotte à l'Indienne.

## Des tartinales pour l'apéritif

L'apéritif est particulièrement soigné par Pro Sain. Dans sa nouvelle gamme de tartinales, le Houmous aux Poivrons, le Caviar d'Aubergines aux aubergines grillées et le Délice de Tomates Confites invitent à la convivialité et au grignotage sain.

## Au-delà de la Bio

« Pro Sain » veut dire « Produit Sain » ! Pour les élaborer, l'atelier du village de Bages, dans les Pyrénées-Orientales, va bien au-delà du cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Pro Sain s'engage par exemple :

- ne pas utiliser certains ingrédients comme les additifs, les colorants, les arômes et les sels nitrés dans la charcuterie ;
- exiger des viandes 100% France comme le Bœuf élevé dans les Pyrénées ;
- conditionner ses produits dans des bocaux en verre, pour assurer une qualité et une transparence sans compromis. De plus, le verre est facile à recycler.

## SÉLECTION COUP DE COEUR



**RATATOUILLE À LA PROVENÇALE :** Aubergines et Courgettes fraîches, cultivées plein champs et cueillies à la main, puis cuisinées comme à la maison. 650g – Prix indicatif : 4,50 €

**RISTE D'AUBERGINES :** Aubergines fraîches. 650g – Prix indicatif 5,70€

**CURRY D'AUBERGINES :** Aubergines fraîches cuisinées au lait de coco et au curry. 650g – Prix indicatif 5,60€

**KORMA DE LÉGUMES :** Légumes variés cuisinés aux épices douces. 680g – Prix indicatif 5,95 €

### DES PLATS INDIVIDUELS COMPLETS, RAPIDES ET PRATIQUES !



**RISOTTO AUX CÈPES :** Riz de Camargue IGP cuisiné aux cèpes, aux courgettes et au parmesan. 365g – Prix indicatif : 4,20 €

**CHILI CON CARNE :** Bœuf des Pyrénées cuisiné aux haricots rouges, petits légumes et épices Tex-Mex. 360g – Prix indicatif : 3,95 €

**COCOTTE À L'INDIENNE :** Plat complet végétarien, aux haricots blancs, tofu et curcuma. 360g – Prix indicatif : 3,95 €

### APÉRITIFS



**HOUMOUS AUX POIVRONS :** Recette gourmande de houmous aux poivrons rouges. 195g – Prix indicatif : 2,20 €

**CAVIAR D'AUBERGINES GRILLÉES :** Goût authentique des aubergines grillées et de l'huile d'olive vierge extra. 200g – Prix indicatif : 3,30 €

**DÉLICE DE TOMATES CONFITES :** Apportez une touche ensoleillée à vos apéritifs avec ce délice de tomates confites : un goût puissant de tomates, relevé des aromates aux saveurs du Sud. 195g – Prix indicatif : 3,80 €

**Disponible en magasins bio**



## Tarte à la Ratatouille

### INGRÉDIENTS POUR 6 TARTELETTES :

345 g de Ratatouille à la Provençale Pro Sain,  
150 g de farine,  
75 g de beurre salé,  
1 œuf entier

Mettre la farine dans un saladier.

Couper le beurre en petits morceaux et sabler le beurre salé dans la farine. Creuser un puits, y mettre l'œuf, pétrir le tout très rapidement.

Fraiser la pâte, c'est-à-dire l'écraser plusieurs fois sous la paume de la main. L'enrouler en boule et laisser reposer, couvert, au réfrigérateur environ une heure.

Étendre au rouleau sur moins d'1/2 cm d'épaisseur et enrouler-la sur le rouleau avant de la déposer dans 6 moules à tartelettes.

La pâte est friable et délicate.

Garnir la pâte avec la Ratatouille à la Provençale Pro Sain et placer au four à 180°C pendant 20 minutes. Dégustez chaud ou froid, comme vous préférez.

## Mini flans aux petits pois

### INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

150 g de Petits Pois Extra-Fins Pro Sain,  
1 cuillère de crème fraîche,  
1 œuf,  
1 gousse d'ail,  
1 brin de basilic,  
sel, poivre

Mixer 100 gr de Petits Pois Extra-Fins Pro Sain avec de la crème fraîche, l'œuf, l'ail, le basilic, ajouter un peu de sel et poivre.

Placer la préparation dans un bol, ajouter les pois entiers restants et mélanger délicatement à la cuillère.

Préchauffer le four à 150°C.

Beurrer des moules à muffins et verser la pâte dedans.

Saupoudrer de quelques graines de pavot.

Ajouter de l'eau dans le fond de la plaque pour une cuisson des flans au bain-marie et placer les moules.

Enfourner pendant 30 minutes.

**Le Saviez-vous ?** Le petit pois, aussi appelé pois potager, est l'un des plus vieux légumes cultivés en Europe et en Asie. Dans certains pays, comme l'Iran ou la Suisse, le petit pois était déjà présent il y a 10 000 ans ! A cette époque, on le consommait sec, comme le pois chiche.



50<sup>EN 1968</sup>  
LE MONDE  
A CHANGÉ!  
ans



Née sous le soleil en 1968, au cœur de la Plaine du Roussillon, à mi-chemin entre la Méditerranée et les Pyrénées, Pro Sain, spécialiste de l'alimentation biologique, apporte chaque jour les bienfaits des fruits et des légumes cultivés localement dans le respect de la nature et des hommes. Des plats cuisinés aux sauces, en passant par les légumes en bocaux, la marque propose plus d'une centaine de références, disponibles exclusivement en magasins bio.

Plus d'informations : [www.prosain.fr](http://www.prosain.fr)



@maisonprosain



@maison.prosain



VISUELS ET RECETTES DISPONIBLES SUR DEMANDE

CONTACT PRESSE : VFC RP

Soumaya Lourguioui – [slourguioui@vfc.fr](mailto:slourguioui@vfc.fr) – 01 47 57 79 01

Valérie Langlois – [vlanglois@vfc.fr](mailto:vlanglois@vfc.fr) – 01 47 57 83 55