

07.11.2011 - 10:00 Uhr

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

Morges (ots) -

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 oeufs Gala et des nouilles laminées de la ligne «Qualité & Prix» de Coop seront fabriquées uniquement avec des oeufs d'élevage en plein air. Il en va de même pour les pâtes aux oeufs 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 oeufs, Pasta Gala n'utilise que des matières premières naturelles et de qualité: des variétés de céréales soigneusement sélectionnées et des oeufs d'élevage en plein air.

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'oeufs 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 PDF).

Pasta Gala utilise quelque 33 millions d'oeufs par an, qui sont acheminés à l'usine de Morges dans des camions-citernes. Ces oeufs 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'oeufs 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.

Des photos de presse sont disponibles auprès de J. Ritzmann.

Contact:

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

Jacqueline Ritzmann,  
Responsable Vente/Marketing  
Tél.: +41/21/804'93'45  
E-Mail: [jacqueline.ritzmann@pastagala.ch](mailto:jacqueline.ritzmann@pastagala.ch)

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100014382/100707450> abgerufen werden.