

Cauvin

Source de goût



Cauvin
Source de goût

7
GAMMES

Pour parfumer
vos rayons!

DEPUIS 1951



G A M M E HUILES D'OLIVE VIERGE EXTRA

L'huile d'olive est le produit phare de CAUVIN. Cette gamme se décline en plusieurs segments :

- Les cœurs de marché : un goût marqué et un excellent rapport qualité/prix.
- La BIO : la réponse aux attentes des consommateurs en matière de sécurité alimentaire.
- Les savoureuses : des arômes prononcés et remarquables.
- Les Régionales : aux caractéristiques organoleptiques liées à leurs terroirs.
- La Millésime : emblème de l'entreprise CAUVIN, fruit d'un assemblage de 4 variétés d'olive de l'année, cueillies et pressées dans le sud de la France.



Cauvin Source de goût



L'Originale, L'Authentique et La Véritable

L'Arbequine

Les Savoureuses

Millésime

Les Régionales

Cœur de marché

Cauvin Bio Source de goût



La Bio

Cœur de marché



G A M M E SÉLECTION

Recommandée et développée en partenariat avec le guide gastronomique Gault et Millau :

- 3 huiles d'olive 100% variété Arbequine, cultivées sur des terres catalanes préservées : conventionnelles (filtrée ou non filtrée) ou biologiques.
- 4 huiles avec éclats de fruits (noix, noisette), piment ou encore truffe pour le plaisir des yeux et des papilles.



Cauvin Source de goût



Huile d'olive filtrée

Huile d'olive non filtrée

Huile de Noix avec éclats

Huile de Noisette avec éclats

Huile Pimentée pour Pizza

Huile à la Truffe avec éclats

Cauvin Bio Source de goût



Huile d'olive biologique



GAMME Cuisine et Équilibre

Gamme du quotidien conçue à partir des matières brutes les plus nobles, aux qualités nutritionnelles reconnues :

- Huiles monovariétales : Colza, Pépin de raisin, Tournesol...
- Mélanges techniques : Equilibre et Saveur, Omégabio 4.



Cauvin

Source de goût



Pépin de Raisin

Colza et Colza Vierge

Equilibre et Saveur

Spéciale Fondue

Cauvin Bio

Source de goût



Tournesol Vierge et Tournesol Vierge Oléique

Colza Vierge et Assaisonnement

Omégabio 4 Citron et Omégabio 4 Méditerranée

Huiles du quotidien



GAMME DÉCOUVERTE

Ces huiles à goût contribuent fortement au développement en valeur du rayon. Elles sont devenues des incontournables pour les consommateurs.



Cauvin

Source de goût



Noix

Noisette

Sésame Vierge Grillé

Avocat

Pizza

Cauvin Bio

Source de goût



Noix Vierge

Noisette Vierge

Sésame Vierge Grillé

Avocat Vierge

Cameline Vierge

Argan Vierge Grillé

Lin Vierge

Chanvre Vierge

Pépin de Courge Vierge

Noix de Coco Vierge



GAMME LES CRÉATIVES

Une innovation de rupture dans le rayon pour cibler les jeunes consommateurs à la recherche de saveurs originales.



Cauvin Bio
Source de goût

LES CRÉATIVES



Pignons de Basilic | Citron Gingembre | Ail Persil | Fleur de violette | Menthe Poivrée | Curry Madras | Sésame arôme Cumin

Huiles d'olive aromatisées



GAMME VINAIGRES ET VINAIGRETTES

→ 4 vinaigres bio.
→ 1 vinaigrette biphasee bio prête à l'emploi.



Cauvin Bio
Source de goût



Vinaigre de Vin rouge | Vinaigre de Vin Blanc | Vinaigre de Cidre | Vinaigre Balsamique de Modène | Vinaigrette biphasee



GAMME BIOLÉANE

À destination des espaces BIO des magasins :
→ 9 huiles et 3 vinaigres, prioritairement d'origine française et issus de partenariat de filière.



Bioléane



Olive Vierge Extra | Tournesol Vierge | Colza Vierge | 4 huiles Bioméga4 | Noix Vierge | Sésame Vierge Grillé | Lin Vierge | Cameline Vierge | Noix de Coco Vierge | Vinaigre de Cidre | Vinaigre Balsamique de Modène | Vinaigrette Olive et Balsamique

Les huiles du quotidien

Les huiles à goût

Vinaigre et vinaigrette

UNE HISTOIRE FAMILIALE

L'huilerie CAUVIN, créée en 1951, à l'origine **petit moulin provençal**, a su perpétuer et développer son savoir-faire depuis **cinq générations**. Grâce à la détermination des familles qui ont fait l'histoire de la marque, l'entreprise s'est développée pour devenir aujourd'hui un acteur incontournable du marché des huiles alimentaires.

SOURCE DE GOÛT

Comme le vin, le monde des huiles recèle bien des merveilles. Fortes de leur expérience en huile d'olive, les équipes de CAUVIN explorent le monde à la recherche de **nouvelles saveurs** ou vertus. L'entreprise vous propose aujourd'hui **l'une des gammes les plus larges de la grande distribution**.

LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE

Dotée d'une nouvelle usine construite en 2017, l'huilerie CAUVIN associe modernité, efficacité, flexibilité et sécurité. 5000 m² couverts, une capacité de stockage de plus de 1 000 tonnes d'huiles brutes, une capacité de production de plus de 15 000 litres / heure avec 4 lignes de production automatisées, un atelier de trituration permettant la production de 3 000 litres d'huile biologique par jour... font de CAUVIN un partenaire fiable et professionnel.

LA QUALITÉ AVANT TOUT

Un laboratoire intégré, doté des meilleurs outils d'analyse, réalise chaque jour, un large panel de contrôles pour garantir des produits de qualité conformes aux exigences réglementaires les plus strictes. L'huilerie CAUVIN est certifiée BIO (42% du CA), IFS, COSMOS ORGANIC, FCA.... Elle a obtenu 2 années de suite le grand prix Cuisine Actuelle et sa gamme Sélection est recommandée par le guide gastronomique Gault et Millau.



UNE ENTREPRISE RESPONSABLE

L'huilerie CAUVIN nourrit un engagement citoyen qui s'inscrit dans le respect des collaborateurs, des fournisseurs, des clients et des consommateurs. **La mise en place d'une politique RSE** a permis à CAUVIN d'obtenir la certification entrepreneurs PME+ qui assure que :

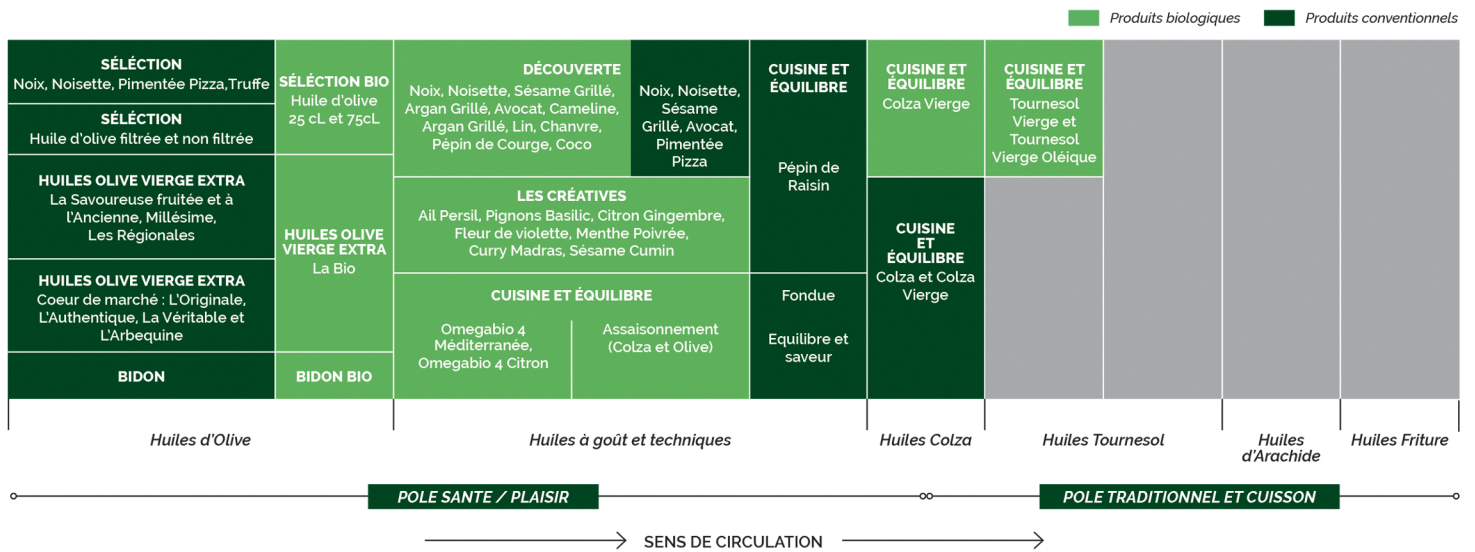
- **La qualité** est au cœur du développement de la société
- **La formation, le respect et l'écoute** du personnel sont assurés
- **L'éthique des fournisseurs** est sans cesse vérifiée



RECOMMANDATION D'IMPLANTATION

Afin d'optimiser la lisibilité du rayon, de développer la catégorie et de favoriser l'acte d'achat, il est nécessaire de :

- Segmenter les environnements CONVENTIONNELS et BIO
- Organiser le rayon en tenant compte des tendances de consommation actuelles : le pôle Santé plaisir et le Pôle Traditionnel et cuisson
- Mettre en avant le segment Premium



UN COMPLÉMENT LINÉAIRE AUX FORTES PERFORMANCES

Une «Cave en bois naturel» pour animer vos rayons, des caissons indépendants posés sur étagères.



ÉVÉNEMENTIEL

Avec CAUVIN,
animez votre Rayon !
Avec les **Box promo**,
générez un CA X 3 !

Cauvin
Source de goût

121 Rue du Breguet
ZAC Mitra
30800 Saint Gilles - France
cauvin@huilecauvin.com
Tél +33 (0)4 66 04 71 81
www.huilecauvin.com