



Saveurs du terroir



Cassoulets - Confits - Plats cuisinés - Jambonneaux



Au cœur du Languedoc et du Pays Cathare, à Castelnaudary dans l'Aude, Audary élabore pour votre plaisir le meilleur de la cuisine traditionnelle du Sud-Ouest. Cassoulets, confits, plats cuisinés, pâtés, jambonneaux, foies gras, autant de produits évocateurs du bien vivre et du bien manger.

Nos produits du terroir et nos recettes traditionnelles sont de plus en plus plébiscités par les consommateurs. Retrouvez la saveur de la cuisine d'antan et partagez de véritables moments gourmands en famille ou entre amis.

Bon appétit...

Gérard SÉMAT

Historique

La société a été fondée en 1978 par Louis SEMAT. Gérard, son fils, lui succèdera en 1997.

Une nouvelle usine répondant aux normes CEE N°FR 11.076.007 CE est construite en 1996. Son agrandissement, deux ans plus tard, va permettre une capacité de production plus importante : 20 000 boîtes/jour et 4 500 tonnes/an, avec un effectif de 20 personnes travaillant en 2/8.

En 2000, ouverture de la boutique à Castelnaudary, et première participation à la fête du cassoulet. L'année suivante, mise en place du site internet, www.audary.com, avec le lancement de la gamme de cassoulet frais en terrine.

Le savoir-faire et les équipements de production ultra-modernes permettent, en 2002, l'obtention de la certification IGP (Indication Géographique Protégée) Sud-Ouest.

En 2003, l'entreprise obtient le label national « Destination Entreprise » décernée par le Secrétariat d'État au Tourisme.

Une nouvelle gamme de sachets souples appertisés est commercialisée en 2004, une vraie nouveauté technologique dans le plus pur respect de l'environnement. En 2006, obtention de la certification IFS. L'année suivante, la conserverie est entièrement détruite par un incendie. La reconstruction sera effectuée sur le même site, en 2008.

Une nouvelle charte graphique identitaire et distinctive est mise en place en 2013.



Nos atouts, notre savoir-faire

- Conserverie artisanale implantée à Castelnaudary dans le Sud-Ouest de la France.
- Une majorité de produits garantis sans colorants, ni conservateurs.
- Respect des recettes d'antan transmises par nos cordons bleus locaux.
- Contrôles réguliers des produits en laboratoire.
- Maîtrise des points critiques par la méthode HACCP.
- Un système informatique développé : EDI, intranet.
- Nous disposons d'un espace dédié aux professionnels sur notre site internet : www.audary.com
- Certification IGP Sud-Ouest.
- Certification IFS des lignes de production.

Notre Engagement Qualité



→ La qualité de nos matières premières

Nous sélectionnons rigoureusement nos matières premières en favorisant les viandes françaises de préférence contractualisées par des cahiers des charges précis et nous surveillons régulièrement nos fournisseurs par des **contrôles systématiques** des matières premières à réception.

→ Tradition et savoir-faire

L'ensemble du personnel s'implique dans la qualité et le respect des **recettes authentiques**. Nos plats cuisinés sont préparés et conditionnés manuellement selon un savoir faire transmis **de génération en génération**.

→ Contrôles qualité permanents

Des **contrôles quotidiens** sont effectués en cours de fabrication ainsi que sur tous nos lots de produits finis (qualités sanitaires et gustatives) dans notre laboratoire interne. Nos locaux, notre matériel et nos méthodes de fabrication sont régulièrement contrôlés par des organismes externes indépendants. L'ensemble de nos lignes de fabrication est **certifié IFS**.

→ Une traçabilité maîtrisée

Nous retrouvons rapidement la traçabilité amont et aval des matières premières et produits finis grâce à un **système de gestion informatisé** de la traçabilité.

→ Respect de l'environnement

Nous nous investissons dans la sauvegarde **des ressources naturelles**, notamment par le recyclage afin de réduire la production de déchets et la consommation d'eau.

→ Être à votre écoute

Pour vous satisfaire en permanence, nous favorisons les matières premières sans colorant, ni conservateurs, et nous n'utilisons pas de matières premières issues d'OGM ou de matières ionisées conformément à la réglementation. De plus, considérant le nombre croissant de personnes concernées par les allergies alimentaires, nous nous efforçons de limiter la présence d'allergènes dans nos produits.

Les Cassoulets de Castelnaudary

Véritable Cassoulet de Castelnaudary

Cuisiné selon une recette familiale très ancienne, notre cassoulet est préparé pour votre plaisir avec des ingrédients rigoureusement sélectionnés : haricots lingots onctueux, saucisses de Toulouse « pur porc », viandes confites de canard, d'oie ou de porc savoureuses, et d'un jus cuisiné dont nous gardons bien entendu le secret...

Fleuron de Castelnaudary

Le cassoulet est le meilleur représentant de l'ensemble de nos gammes. Retrouvez en famille ou entre amis le vrai goût d'un plat authentique et cuisiné dans le respect de la tradition populaire de Castelnaudary.



La légende

Le cassoulet est né lors d'un siège dont les Chauriens (habitants de Castelnaudary) ont été les martyrs du Moyen-Âge.

Devant le manque de subsistances, ils ont réuni et mitonné les denrées qui leur restaient, donnant naissance au célèbre Cassoulet de Castelnaudary.

Un peu d'histoire...

Les romains, deux siècles avant Jésus-Christ ont commencé à conserver dans des jarres en terre cuite leurs viandes de canard recouvertes de graisse chaude. Depuis, ce mode de conservation subsiste.

Les Confits

Des confits savoureux

Dans tout le Sud-Ouest, la tradition des confits est le résultat d'une méthode de conservation des viandes de canard. Selon une recette ancienne et éprouvée, notre confit est préalablement salé, puis lentement cuit dans sa graisse comme autrefois, ainsi il conserve toute sa saveur et son moelleux. Une gamme "confit" de grande qualité.



Les Plats Cuisinés

Des spécialités délicieuses

Cette gamme est le symbole de la haute gastronomie du Sud de la France. Des spécialités riches et chaleureuses issues de la cuisine de terroir, familiale et conviviale, transmises de générations en générations. Le chef d'Audary prépare, pour votre plaisir, ces plats cuisinés dans le pur respect des recettes régionales.



Les Corbeilles et Cadeaux gourmands



Composez vous même vos corbeilles et vos coffrets selon vos besoins!

L'épicerie fine

Saveurs et plaisir...

Un retour à la gourmandise et à la découverte de savoureux plats régionaux.



Les Foies Gras, Pâtés, Jambonneau

Du plaisir...

Audary vous invite au régal de ses foies gras de canard goûteux et parfumés. La meilleure sélection, une cuisson "tout au naturel", une vigilance de tous les instants, nous permet de vous proposer des foies gras d'une grande finesse. Comme le bon vin, les foies gras en bocaux s'améliorent au fil du temps. Seuls les plus beaux seront utilisés pour élaborer des "foies gras de canard entiers".

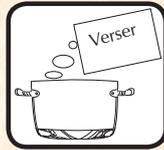


...à la tradition

La tradition gastronomique du Sud-Ouest, c'est aussi les pâtés et les jambonneaux, toujours cuisinés selon les recettes traditionnelles. En famille ou entre amis, du bon pain, un peu de vin... Bon appétit!

Les sachets souples doy-pack

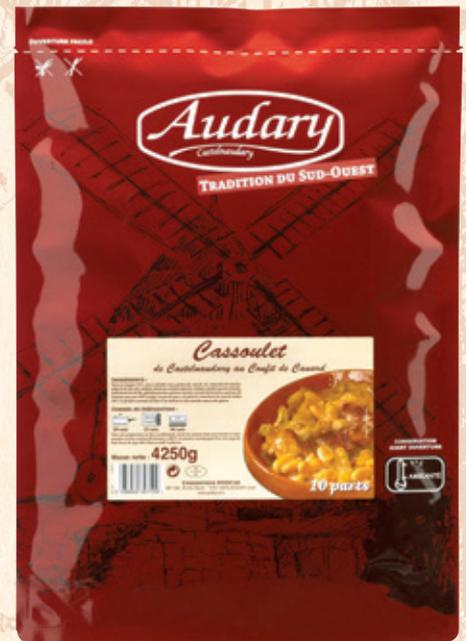
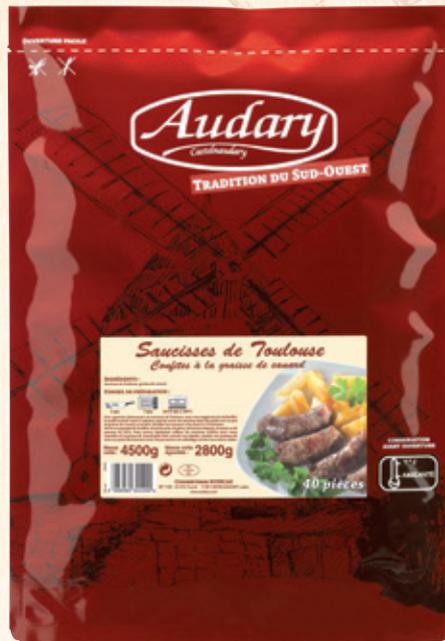
Plus pratique, plus de qualité et encore plus d'économie



CONSERVATION
AVANT OUVERTURE



CONSERVATION
APRÈS OUVERTURE



Les Produits pour les Professionnels RHF

La tradition au service des collectivités

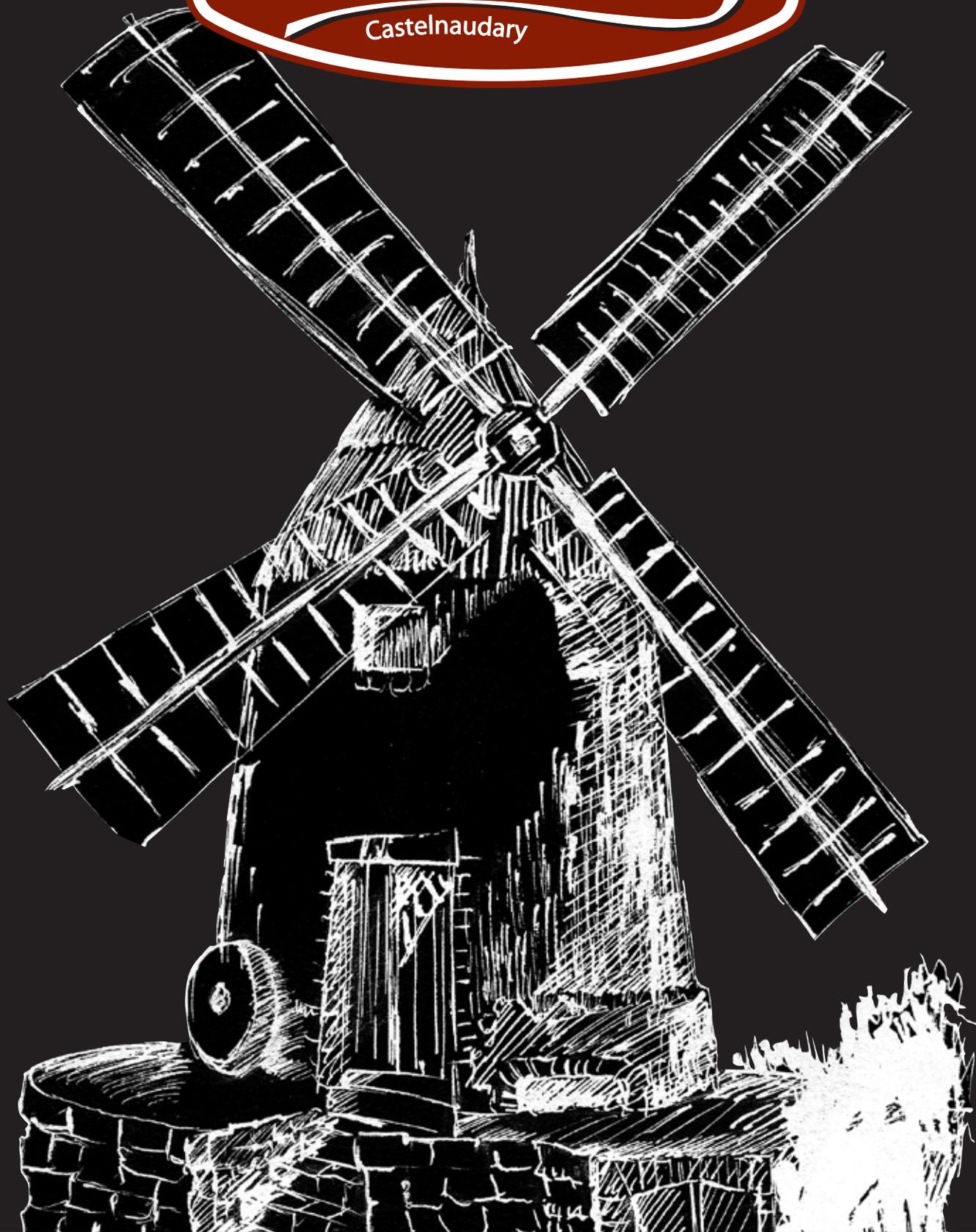
L'essentiel des meilleures recettes, sélectionnées par Audary, parmi la riche tradition culinaire du Sud-Ouest, cassoulets, confits, gésiers confits...





D'une qualité constante, tous nos produits RHF bénéficient des meilleurs ingrédients et de notre savoir-faire.

Cette gamme répond aux attentes des professionnels de la restauration et de la collectivité qui recherchent un bon rapport qualité/prix.



Photos non contractuelles - Suggestions de présentation - PantEGraf Siret 53931645500010

CONSERVERIE SODICAS

ZI d'en Tourré - Rue Henri Becquerel - BP 1155 - 11491 CASTELNAUDARY CEDEX - FRANCE
Tél. 00 (33) 04 68 94 45 80 - Fax : 00 (33) 04 68 94 45 89 - E-mail : sodicas@audary.com - www.audary.com