omie

LE GOÛT QUI NOUS LIE

CATALOGUE PRODUITS

Entreprise B Certifiée

RENDRE DÉSIRABLE ET GOURMANDE UNE ALIMENTATION QUI PREND SOIN DE LA PLANÈTE ET DES HUMAINS.

omie®

SOMMAIRE

Notre mission 03

Notre assortiment 09

B CORP DÈS NOS DÉBUTS

Nous joignons nos forces à cette coalition d'entreprises engagées afin de partager nos leviers de changement social et environnemental.

Obtenir le label B Corp était l'un de nos objectifs dès la création d'Omie.

Notre mission d'impact positif par l'alimentation, notre transparence et notre démarche partenaire faisaient de nous un bon candidat pour la labellisation. Après un long questionnaire et 4 mois d'audit par l'organisme, nous l'avons obtenue début 2022 et notre recertification en mars 2025 témoigne de notre engagement à faire progresser notre impact au quotidien.

Les preuves avant tout.

L'intérêt de ce label, c'est d'avoir la confirmation par un tiers expert que nous accomplissons notre mission. B Corp, ce n'est pas seulement du déclaratif : nous avons dû apporter de nombreuses preuves de nos engagements, et nous sommes contrôlés pour conserver le label.

Entreprise B® Certifiée

NOTRE ENGAGEMENT

Pour vous, pour les producteurs, pour la planète.

Des **BONS** produits notés au Planet-Score, la notation environnementale, avec 93% de score A et 7% de score B.

Des producteurs bio partenaires, en transition vers l'agriculture régénérative pour changer le système alimentaire pour de **BON.**

Des partenaires transformateurs et fabricants qui luttent avec nous contre l'ultra-transformation des aliments, pour ne garder que le **BON**.

Plus de 90 distributeurs et magasins formés aux **BONS** enjeux de l'agriculture bio et régénérative.

Des consommateurs qui sont convaincus par des **BONS** produits, qui concilient transparence, praticité et gourmandise.

CE QUE NOUS MANGEONS DESSINE LE MONDE

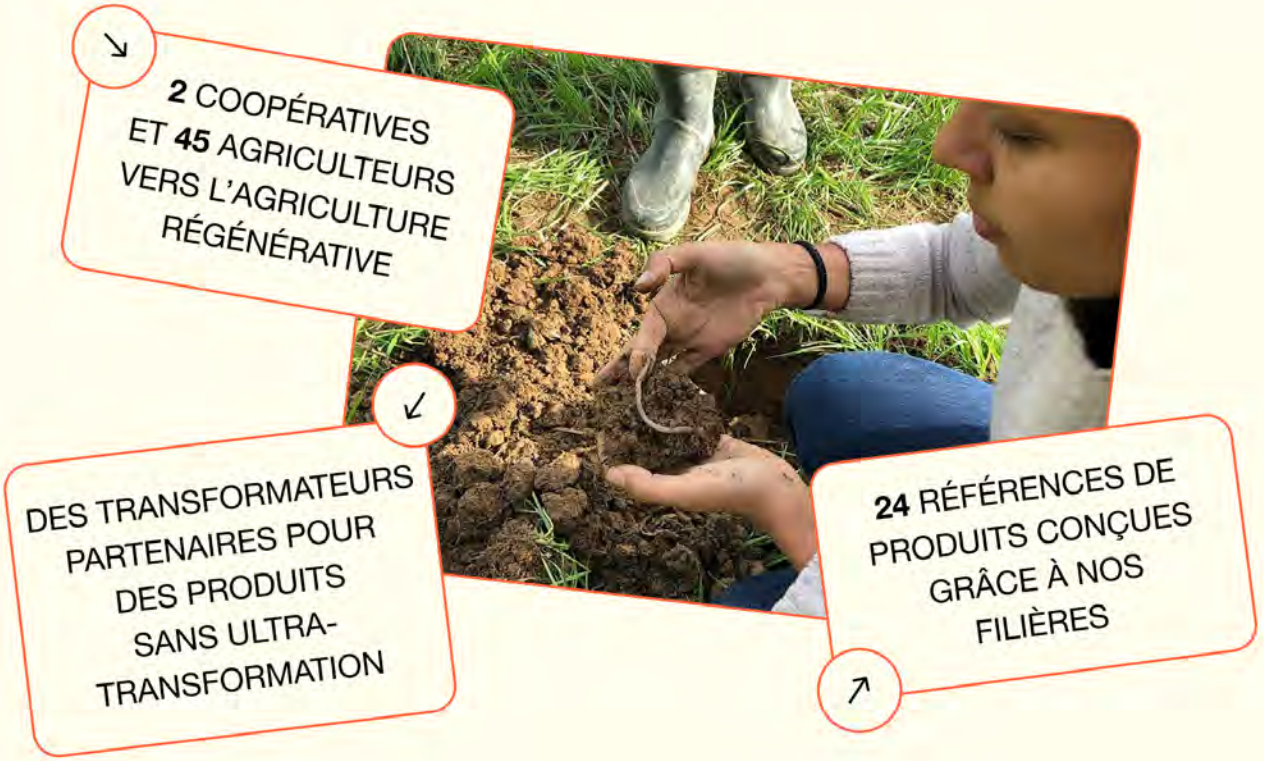
L'AGRICULTURE BIO-RÉGÉNERATIVE

En complément de notre engagement pour la bio, l'agriculture régénérative adresse des enjeux climatiques, environnementaux et sociaux. Elle n'a aujourd'hui pas de cahier des charges officiel et l'on en retrouve donc des définitions différentes.

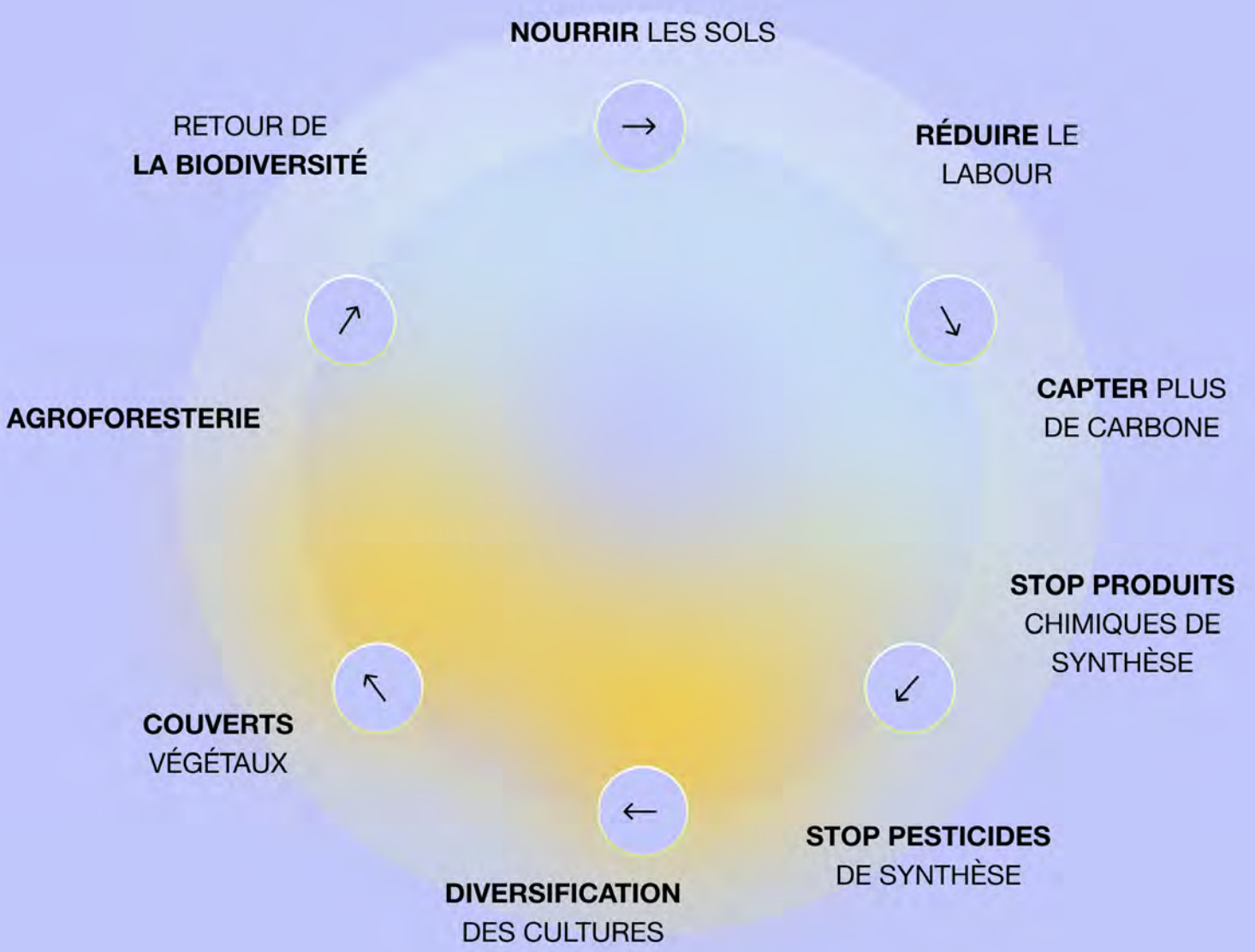
Notre vision est, à terme, un modèle d'agriculture à la croisée de **l'agriculture biologique** et de **l'agriculture de conservation des sols** avec zéro chimie de synthèse et la limitation du travail du sol.

Si vous êtes expert(e) du sujet et que l'agriculture régénérative vous parle mais vous vous posez encore quelques questions : sachez que **100% nos produits sont issus de l'agriculture biologique.**

Comme l'agriculture régénérative n'a pas de label, nous passons nos produits au crible de **la notation du Planet Score,** un affichage environnemental indépendant.



LE CERCLE VERTUEUX



TRANSPARENCE TOTALE

Face à une situation dans le secteur alimentaire où la transmission des informations sur l'origine, le prix et l'amont agricole des ingrédients reste opaque, **Omie veut faire la lumière, pour remettre de la confiance là où elle a été perdue.**

L'ensemble de notre gamme inclut :

1

LA NOTATION PLANET-SCORE®

Un impact environnemental mesuré et affiché, avec des scores A et B, ainsi que la méthode d'élevage.

2

LA RÉPARTITION DE LA VALEUR

Une transparence sur la répartition du prix : matières premières, fabrication, marque Omie et distribution.

3

L'ORIGINE DES INGRÉDIENTS

Une transparence sur la provenance géographique de tous nos ingrédients et le lieu de fabrication de nos produits.

Toutes ces informations sont accessibles via un QR code spécifique sur chaque produit

NOTRE IMPACT

2023

95%

DE **PLANET-SCORE**
A ET B

5400

HECTARES TOUCHÉS

20.000€

DÉDIÉS À L'ACCOMPAGNEMENT
VERS UNE **AGRICULTURE**
RÉGÉNÉRATIVE

200

PRODUCTEURS ET
2 COOPÉRATIVES ENGAGÉES
POUR LA TRANSITION

2024

100%

DE NOTRE **GAMME**
EST BIO
+
PLANET-SCORE A ET B

10 586

HECTARES TOUCHÉS

14.000€

DÉDIÉS À L'ACCOMPAGNEMENT
VERS UNE **AGRICULTURE**
RÉGÉNÉRATIVE

75%

DE NOS INGRÉDIENTS
ORIGINE FRANCE

NOS BONS PRODUITS

Nous vous proposons notre assortiment sur l'**épicerie salée** pour couvrir vos besoins du quotidien autour de **l'apéritif** et du **repas**.

Pour chacune des catégories, nous mettons en avant nos axes de différenciation qui seront aussi les vôtres auprès de vos clients afin de valoriser votre offre.

L'APÉRITIF PLAISIR

BOCAUX CUISINÉS

SAUCES DE CHEF

omie

L'APÉRITIF

PLAISIR

À partager (ou pas!)

APÉRITIF

Crackers et gressins

Crackers tomate et piment d'Espelette

2023-000223 - PCB 10

100 g - PVC 3,85€ TTC

*Aussi disponible en vrac**

Crackers à l'emmental

2023-000180 - PCB 10

100 g - PVC 3,95€ TTC

*Aussi disponible en vrac**

Crackers aux graines

2023-000179 - PCB 10

100 g - PVC 3,60€ TTC

Gressins au lin

2023-000247 - PCB 6

200 g - PVC 3,65€ TTC

**Pour plus d'informations, contacter ventes@omie.fr*

LES PREFS DE LA COMMUNAUTÉ

Les crackers tomate et piment

Bon : un croquant assuré par le mix des farines blé et sarrasin, une pointe pimentée qui ravit ses adeptes !

Sain : -20 à -30% de sel, sans additif.

Engagé : 100% d'ingrédients français. Piment d'Espelette Demeter, acheté en direct producteur pays basque. Des tomates bio et plein champ. Farine de Bourgogne, à moins de 150km du lieu de fabrication.

LE ⊕

Nous avons choisi de valoriser des ingrédients issus d'une coopérative partenaire de 140 producteurs en région Bourgogne, pionnière en agriculture biologique. Nous travaillons avec les producteurs de blé et de tournesol. Différents échanges avec les conseillers techniques de la coopérative et les producteurs ont mis un avant un besoin de formation sur la mise en place de couverts végétaux. Nous dédions 1% de notre chiffre d'affaire pour accompagner les producteurs. A ce jour, nous avons utilisé 2000 euros pour réaliser des actions auprès de cette coopérative.

Top produit

★★★★★

Texture bien croustillante, bon goût, pas trop salé. Dippé dans la crème de poivrons Omie, un régal !

Les crackers tomate piment

2023-000223 - PCB 10

100 g - PVC 3,85€ TTC

*Aussi disponible en vrac**

**Pour plus d'informations, contacter ventes@omie.fr*

APÉRITIF

Tartinables et dips

Tartinable olives et tomates séchées
2020-000484 - PCB 6
90 g - PVC 4,20€ TTC

Crème de poivrons
2023-000229
- PCB 6
90 g - PVC 3,70€ TTC

Houmous tomate basilic à base d'haricots blancs
2023-000230 - PCB 6
90 g - PVC 3,70€ TTC

Crème d'artichaut
2020-001567 - PCB 6
90 g - PVC 3,90€ TTC

LES PREFS DE LA COMMUNAUTÉ

La crème de poivrons, sans additif

Bon : une douceur unique et sans amertume, grâce aux noix de cajou et aux poivrons doux.

Engagé : des tomates cultivées en plein champs dans le Sud, des noix de cajou certifiées Biopartenaire & labellisées Forest Garden.

Sain : une crème onctueuse à l'huile d'olive vierge extra, sans sucre ajouté, sans additif.

LE ⊕

Nos poivrons viennent d'Espagne. Nous avons sélectionné cette filière car les producteurs sont suivis par un agronome et nous pouvons avoir avec eux un engagement durable grâce à un contrat de culture signé chaque année.

La crème de poivrons
2023-000229 - PCB 6
90 g - PVC 3,70€ TTC

QU'EN PENSE LA COMMUNAUTÉ ?

Excellent

★★★★★

Très bon goût. Top pour un apéro sur de petits toasts.

omie

SAUCES

DE CHEF

Pour un repas rapide 100% plaisir

SAUCES

Sauces mijotées

Sauce tomate nature
2020-001822 - PCB 6
185 g - PVC 3,10€ TTC

Sauce tomate aux légumes
2020-001915 - PCB 6
190 g - PVC 3,25€ TTC

Sauce arrabbiata
2020-001973 - PCB 6
190 g - PVC 3,35€ TTC

Sauce tomate parmesan
2020-001916 - PCB 6
190 g - PVC 3,75€ TTC

Sauce butternut parmesan
2024-000361 - PCB 6
180 g - PVC 4,30€ TTC

Sauce coco curry
2020-000218 - PCB 6
190 g - PVC 3,80€ TTC

Pesto rouge
2020-001820 - PCB 6
190 g - PVC 4,45€ TTC

Pesto vert
2020-000224 - PCB 6
180 g - PVC 4,80€ TTC

Sauce sriracha
2020-001912 - PCB 6
270 g - PVC 6,40€ TTC

omie

BOCAUX

CUISINÉS

Des recettes de chefs,
prêtes à déguster

REPAS

Bocaux cuisinés

Curry de pois chiches

2023-000299 - PCB 6

340 g - PVC 5,70€ TTC

Bolognaise végétale

2020-002008 - PCB 6

340 g - PVC 5,40€ TTC

Shakshuka

2020-002007 - PCB 6

330 g - PVC 5,70€ TTC

Chili sin carne

2020-002005 - PCB 6

340 g - PVC 5,55€ TTC

Dahl de lentilles

2020-002006 - PCB 6

340 g - PVC 5,60€ TTC

**Pour plus d'informations, contacter ventes@omie.fr*

LES PREFS DE LA COMMUNAUTÉ

Le curry de pois chiches, allié climat

Bon : Equilibre et gourmandise : un repas source de fibres dans une sauce au lait de coco délicatement relevée par les épices curry

Sain : recette sans additif, élaborée avec les conseils du chef Thierry Marx

Engagé : Le pois chiche, légumineuse star : un allié santé (riche en protéines, fibres, minéraux, fer et vitamines) et climat (capte l'azote de l'air pour le stocker dans le sol). Les pois-chiches sont cultivés par les producteurs, engagés pour l'agriculture régénérative, d'une coopérative partenaire dans le Tarn-et-Garonne.

LE ⊕

Nos (rares) filières exotiques sont motivées par les conditions bioclimatiques : impossible de produire du lait de coco en France à cause des conditions bioclimatiques. Mais nous sommes tout aussi exigeants sur l'approvisionnement : nous travaillons avec une filière de culture traditionnelle de la noix de coco au Sri Lanka, garantie équitable et sans déforestation. Les filières curcuma et gingembre sont le fruit d'une collaboration en direct avec une association de producteurs et une entreprise de collecte à Madagascar, où sont financés des programmes socio-économiques.

Curry de pois chiches
2023-000299 - PCB 6
340 g - PVC 5,70€ TTC

QU'EN PENSE LA COMMUNAUTÉ ?

Délicieux et pratique !

★★★★★

On sent bien le goût du curry, ça se marie parfaitement avec du riz !
Très pratique et idéal pour un soir en semaine.

CONTACT

Marjolaine Garnier
marjolaine.garnier@omie.fr
07 44 09 37 66

Aliénor Gagnaire
aliénor.gagnaire@omie.fr
07 43 39 18 48

UN CATALOGUE RÉGULIÈREMENT MIS À JOUR

Scannez ici

omie®

LE GOÛT QUI NOUS LIE