

# Champlor

---



## HUILE DE COLZA RAFFINÉE

**ORIGINE FRANCE**

**PRODUCTEUR FRANÇAIS**

**SANS OGM**

**AGRICULTURE DURABLE**

**RICHE EN OMEGA 3 & 6**

[www.champlor.com](http://www.champlor.com)

## QUI SOMMES NOUS ?

L'entreprise Champlor est implantée à Verdun, dans le département de la Meuse, et fabrique une gamme de produits de haute qualité pour l'alimentation (humaine et animale), l'énergie, mais aussi pour les marchés industriels, en répondant à l'exigence croissante des produits naturels et durables.

Champlor est située au coeur d'une région agricole spécialisée dans la culture du colza. Le nom Champlor provient de la contraction des zones environnantes d'approvisionnement des graines : Champagne et Lorraine.

## L'HUILE DE COLZA

L'huile de colza est fabriquée à partir de graines de colza **non OGM** des régions environnantes (Région Grand Est, Région Bourgogne Franche-Comté), ce qui permet de garantir une **origine française**.

L'huile végétale de colza raffinée est utilisée dans l'industrie agroalimentaire pour la cuisson et la fabrication de produits alimentaires tels que : les biscuits, les brioches, les pâtes à tarte, mais aussi les vinaigrettes, les margarines, les sauces et autres condiments ainsi que les plats préparés et les produits en conserve. L'huile de colza est aussi commercialisée par le biais de conditionneurs d'huile alimentaire.

L'huile de colza est largement utilisée en raison de sa richesse en acides gras essentiels **Oméga-3** et **Oméga-6** que le corps humain ne peut synthétiser, mais aussi pour sa teneur élevée en acides gras insaturés et ses faibles niveaux de graisses saturées. Le remplacement des graisses saturées par des graisses insaturées dans un régime peut **réduire le taux de cholestérol**.

Aujourd'hui, d'ailleurs, un des neuf objectifs prioritaires du Programme National Nutrition Santé 3 est la "réduction globale de 5 % de la cholestérolémie en France et plus particulièrement du taux de LDL-cholestérol". Ce programme recommande également d'autres principes afin d'avoir une alimentation plus équilibrée. À ce titre, il est recommandé de consommer moins 5 fruits et légumes par jour et l'intérêt nutritionnel tout particulier des matières grasses végétales comme l'huile d'olive ou l'huile de colza est reconnu.

## NOS ATOUTS

**Qualité** : Champlor assure une qualité constante de des produits. Toujours à l'écoute des évolutions et tendances, Champlor essaye d'apporter la réponse adéquate aux différentes demandes de ses clients.

**Origine** : la traçabilité est un point important aussi bien pour les clients que pour Champlor. Champlor propose de l'huile de colza Origine France, venant d'un bassin local, à l'ensemble de ses clients.

**Écoute client** : l'équipe Champlor est à la disposition de l'ensemble des clients, s'efforçant chaque jour d'apporter une flexibilité, un service constant à l'ensemble de sa clientèle. Elle se doit d'apporter des réponses aux problématiques d'aujourd'hui et de demain.

**Transparence** : l'usine Champlor est ouverte à tout client souhaitant organiser une simple visite pour comprendre notre système de production. Les nombreux audits clients permettent également aux différents services (Qualité, Production, Supply Chain, Commercial) d'échanger avec leurs homologues chez les clients.

**Réactivité** : la taille de la structure à échelle humaine et le fait que tous les intervenants sont basés sur le site de production permettent une réactivité optimale.



**Responsable commercial Huile alimentaire**

Tél. +33 (0)3 29 83 32 00 • [customer.champlor@valtris.com](mailto:customer.champlor@valtris.com)