



Vrai & Bon®

Qualité artisanale haut de gamme, capacité industrielle

L'histoire de Val de Luce démarre en 1981, quand Ghislaine et Gérard Boucquez débute la production de Foie Gras pour une clientèle locale, en vente directe à la ferme.

La qualité et l'authenticité de leurs produits apportent rapidement notoriété et récompenses.

L'activité familiale est désormais dirigée par leur fils Philippe Boucquez, Maître-Artisan, autour des valeurs fondatrices : qualité et passion du produit, amour du terroir, tradition et innovation.

Démarche qualité de Val de Luce

L'entreprise Val de Luce est équipée d'installations aux normes CEE. Le service Qualité interne à l'entreprise veille à la fabrication de produits sains et de qualité, via notamment un plan HACCP.

Val de Luce garantit la maîtrise de l'hygiène tout au long de la chaîne de fabrication, notamment en renouvelant tous les ans sa certification ISO 22000, Management de la sécurité des denrées alimentaires.

Tous les produits utilisés sont sans colorant ni conservateur ajouté, et une majeure partie des produits sont d'origine française (Mogette de Vendée, Salicornes de la Baie de Somme, etc)



Production et savoir-faire au service du client

L'entreprise est productrice de la gamme de plats cuisinés Vrai & Bon, composée d'entrées, plats et desserts.

Sur les traces de ses fondateurs, Val de Luce continue à produire avec savoir-faire son foie gras, ainsi que le magret fumé qui l'ont fait connaître.

De nombreux particuliers font confiance à l'entreprise, qui forte de sa notoriété, est fière de se mettre au service de professionnels de l'hôtellerie-restauration mais aussi de professionnels du tourisme.



La Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) au coeur de Val de Luce

Tous les produits utilisés par Val de Luce sont sans colorant ni conservateur ajouté. Ils sont majoritairement issus de producteurs locaux et français, réduisant ainsi l'impact CO2. De plus, les bocaux de la gamme Vrai & Bon sont en verre recyclable.

L'entreprise qui commercialise aujourd'hui l'ensemble de ses produits sur toute la France Métropolitaine a à coeur de conserver ses valeurs familiales.

