



# ProNatura, cultivateur de filières bio

*La demande en produits bio locaux et exotiques augmente, des circuits spécifiques se sont organisés pour la satisfaire.*

**P**roNatura, de par la relation de confiance qu'elle entretient avec ses producteurs, ses clients et ses collaborateurs se décrit aujourd'hui comme « cultivateur de filières bio ». Cette relation s'appuie sur quatre piliers : diversité, innovation, respect, responsabilité, qui se traduisent par un engagement permanent, une démarche qualité rigoureuse et une présence dans les bassins de production et de consommation.

## Un engagement permanent

ProNatura travaille quotidiennement avec 600 producteurs en France, près de 70 producteurs ou groupements de producteurs en Italie, plus de 120 en Espagne... Tous sont sélectionnés selon un cahier des charges strict et sont régulièrement visités et audités.

Animés par la volonté d'améliorer au fil des années la qualité et le goût des fruits et légumes biologiques proposés, ProNatura accompagne ses producteurs dans le cadre d'un partenariat durable (travail collaboratif de planification des cultures, choix variétal et contractualisation des volumes, conseil agronomique et assistance technique, aide aux installations, accompagnement à la conversion...)

## Une démarche qualité rigoureuse

L'une des priorités de ProNatura est la qualité des produits proposés. Au-delà des notions d'agrèage et de conformité visuelle ou gustative (taux de sucre...), il est primordial pour ProNatura d'être sûr que tous les produits commercialisés respectent à 100 % le cahier des charges *bio*. Pour cela, en plus des contrôles obligatoires, son service qualité élabore son propre plan de surveillance pesticide. Ce plan s'intègre dans la démarche globale de référencement des fournisseurs avec plans d'audits et de suivis techniques.

## Une implantation près des producteurs et des consommateurs

Aujourd'hui, ce sont six stations de conditionnement qui sont implantées en France (Bretagne, Ile-de-France, Orly, Roussillon, Pays de la Loire et Provence) et 71 % de la production est française (hors agrumes & exotiques).

ProNatura s'engage également en Europe et dans le monde à travers la mise en place de partenariats et de filières (ananas du Togo certifié Ecocert, standard



ESR (équitable, solidaire et responsable), mangues du Burkina Faso en filière équitable Max Havelaar, agrumes du Maroc, fruits et légumes d'Espagne et d'Italie). Au total 44 000 t ont été collectées en 2014.

Pour chaque fruit ou légume, la gamme ProNatura est riche de plusieurs variétés (exemple des choux : choux-fleurs, Romanesco, Chinois, Frisé...) et s'attache aussi à remettre en production en France des légumes anciens (panais, topinambour, rutabaga...). 45 références de fruits secs et 42 d'épicerie complètent la gamme quotidienne de fruits et légumes frais biologiques complétée par 45 références de fruits secs et 45 d'épicerie choisis avec le même souci d'éthique et de transparence. ◆



**LAURENCE DEJANTE (PG88)**  
ProNatura  
Directrice Commerciale & Marketing

laurence.dejante@pronatura.com

**LAURENCE DEJANTE**

## Le bio en France

**L**es superficies de fruits et légumes *bio* sont en plein développement. En 2012, c'était 45 000 ha dont 25 % en cours de conversion (10 300 producteurs). Quatre fermes *bio* sur dix produisent des fruits et légumes. Les vergers *bio* couvrent 25 000 ha (13 % des surfaces fruitières) et les légumes *bio* occupent 20 000 ha dont 15 000 ha en frais (4 % des surfaces de légumes frais) et 5000 ha en légumes secs (plus de 21 % de ceux-ci). 55 % des ménages achètent au moins un fruit ou un légume *bio* dans l'année, en moyenne 10 kg pour les ménages acheteurs. L'évolution de la consommation est au diapason de celle de la production. Les dépenses de fruits et légumes *bio* ont quasiment triplé entre 2005 et 2012. Les achats *bio* représentent maintenant 6 % des dépenses de fruits et légumes (5 % en quantité).

(sources : Agence Bio et Kantar/Ctifl).