

Les Paysans Bio

Les Paysans Bio est la nouvelle marque de Pronatura. Elle met en avant une production de terroir, de saisonnalité et de qualité, issue d'exploitations 100 % bio. Elle est rattachées aux différentes régions de production significative par produits : Bretagne (choux, artichauts, légumes pot au feu), Provence (tomates, légumes ratatouille, salades, cerises) et Roussillon (pêches, nectarines, abricot). Les autres produits sont emballés sous « les Paysans Bio de nos régions » : par exemple la Poire de Savoie, la pomme d'Alsace ou encore le kiwi d'Ardèche...

Les Paysans Bio veulent démontrer que le bio peut tenir plusieurs promesses et que le goût ne doit plus être un critère de choix secondaire, derrière la santé et l'écologie. Le bio peut être vraiment bon et les fruits et légumes parfois insipides des pays étrangers ne doivent pas être une fatalité. Ils s'efforcent également de cultiver un nombre toujours plus important de variétés hautement qualitatives pour ne pas s'enfermer dans un système de monoculture contraire aux fondements du bio, ils exploitent tous des terres où le mot d'ordre est la biodiversité variétale, nécessaire au renouvellement et à la fertilité des sols.

www.pronatura.com

Nergi® actif en rayon et sur le net

En octobre et novembre, le baby kiwi Nergi® sera proposé en barquettes de 125 g par Prim'Land, dans les rayons des baies fruitières. De la taille d'un grain de raisin, Nergi® a une peau lisse, fine et comestible et sa chair qui ressemble à la chair du kiwi vert est sucrée et légèrement acidulée. Nergi® est principalement cultivée en France en production raisonnée. La récolte s'effectue à la main grain par grain. Nergi® acquiert la plénitude de ses sucres et de ses arômes après passage en chambre d'affinage. Il se consomme souple au toucher. Nergi® se caractérise par des qualités de conservation après récolte remarquables ce qui lui permet d'être présent en rayon sur une période plus longue par rapport aux variétés de baby kiwi traditionnelles. Beau, bon et pratique à consommer, Nergi® est particulièrement bien adapté au snacking, riche en vitamines C et est aussi une bonne source en fibres alimentaires. Il se destine également à une consommation en dessert tel quel et entre aussi dans des recettes plus élaborées. La montée en puissance des volumes s'accompagne d'un programme d'animations et de dégustations en magasins sur Paris et la Région Parisienne courant octobre. Nergi® se déploie aussi sur les réseaux sociaux comme Facebook et Youtube.

www.nergi.info



Gautier met ses tomates en vitrine

Gautier Semences propose une large gamme de tomate adaptées notamment au bassin Provençal, et qui couvre les différents segments. Parmi les spécialités, citons Marmande rouge et ananas, Noire de Crimée, Cœur de boeuf, Tigrées... des typologies phares de la gamme Gautier. En effet, la diversification Tomates est un segment sur lequel l'entreprise ne cesse d'étoffer son offre en proposant des produits toujours plus performants et surtout savoureux.

Les nouvelles variétés présentées : Marnero, Margold, DCM80, Bartolina... allient des qualités agronomiques telles que l'homogénéité des fruits, le rendement et la facilité de culture à des qualités gustatives indéniables.

Sur le segment des grappes rondes, citons des produits comme Kalixo, variété polyvalente à haut rendement en 1^{er} choix qui est particulièrement bien adaptée aux conditions de cultures dans le sud de la France. En tomate ronde pour les récoltes vrac, des variétés telles que Natyssa ou Octydia sont toujours pertinentes sur le marché. La gamme des cerises et cocktails était elle aussi à l'honneur grâce à des produits comme Capriccio ou encore la nouvelle cocktail Lebikini.

www.gautiersemences.com

Goëmar lance le premier e-learning de l'agrofourmure

GOËMAR Innovation majeure dans l'Agrofourmure : Goëmar, spécialiste des solutions durables pour l'agriculture,

propose une plate-forme « Goëmar E-Training », un espace internet dédié à la formation de ses partenaires sur ses différents produits et marchés. La formation permet d'acquérir les connaissances essentielles à la compréhension de la physiologie des plantes, des modes d'actions des solutions Goëmar et des bénéfices qu'elles apportent aux agriculteurs. Elle se réalise en ligne de manière autonome par les techniciens et commerciaux de la distribution, les animateurs des équipes de vente, les membres des services achats et techniques.

Cet outil moderne et innovant permet ainsi de former ces professionnels de manière homogène, conviviale et efficace en un temps très court. En 3 mois, plus de 400 comptes ont été créés sur la France, auprès de 52 distributeurs. À l'avenir, l'outil intégrera des modules supplémentaires dédiés à la technologie Natural Protect de Goëmar. Goëmar E-training s'adresse à tous les partenaires, en France comme à l'international (anglais, polonais, espagnol et thaïlandais). En 2014, il est prévu d'ouvrir d'autres territoires : Italie, Allemagne, Brésil, Chine.

www.goëmar.com