



Dossier
de presse
2018

Parce qu'on cultive des filières 100% bio depuis plus de 30 ans,
on récolte forcément des fruits et légumes riches en Goûts ...



ProNatura
cultivateur de
goûts



12 ProNatura, du petit expéditeur provençal au cultivateur de filières, engagé en France et dans le monde

- 12 En France et dans le monde, ProNatura, cultivateur de filières 100% bio...
- 12 Chaque jour, ProNatura oeuvre pour proposer une gamme complète autour de son offre de fruits et légumes frais.
- 12 Depuis 30 ans, ProNatura propose une gamme exceptionnelle de fruits et légumes frais 100%
- 12 ProNatura, une entreprise reconnue pour ses engagements qualité irréprochables.
- 12 Chez ProNatura, les producteurs partenaires sont sélectionnés rigoureusement.

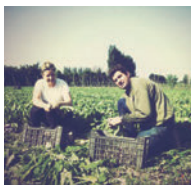
12 ProNatura prône la richesse gustative de son offre de fruits et légumes biologiques mais aussi sa diversité

- 12 ProNatura, en partenariat avec ses producteurs partenaires soutient une offre ultra diversifiée, au fort potentiel gustatif.
- 12 Etre proche de ses producteurs permet d'élever la qualité gustative des fruits et légumes bio cultivés.
- 12 Pour étoffer son offre gustative, chaque année ProNatura teste et évalue de nombreuses variétés pour ne finalement sélectionner que les meilleures.
- 12 Pour que ses fruits et légumes biologiques rayonnent aussi bien en rayon qu'en plein champ, ProNatura forme les chefs de rayon aux spécificités de ces produits.

12 Bref



ProNatura, du petit expéditeur provençal au cultivateur de filières, engagé en France et dans le monde



ProNatura c'est avant tout une histoire d'hommes et de femmes convaincus que l'on peut produire autrement, se nourrir autrement.



L'aventure débute en Provence en 1987, dans un petit hangar sur le MIN de Cavaillon. Dans la région, on raconte alors qu'un illuminé se met à proposer des légumes biologiques. Il les vend en Allemagne, de toute façon en France il n'y a pas de débouchés.



Trois décennies plus tard et quelques crises alimentaires d'envergure auront suffi à faire évoluer les mentalités et exploser le marché.... Sur la période, ProNatura a accompagné et fédéré de nombreux producteurs bio en France et dans le monde. De par sa connaissance du travail de la terre, par les liens très forts qu'elle a tissé avec ses producteurs et ses distributeurs) et par son engagement quotidien au service de la croissance du bio, ProNatura a acquis la légitimité pour se positionner en tant que cultivateur de filières 100% bio.



L'interview



Alex Miquel
Responsable réseau grossistes

«phrase clef de l'interview»

Omniendae placat aeceruntecto odit, quodistis quos entionseque nonsequ idusanti sum que eat et hictorempore qui comnimaximos et venis dolupit qui beris doluptatus nulparchilis veliqui sit et qui deri occusciam non et, odit aut utempos volore nusciur, soluptamus, teculla tuscima nos sinctur, nullore hendicae porios es rem re laborit andae pra qui con periorio. Ut a dit volorep taeptates enimole cuptaquatio quatem nobit ab illabo. Optaera debis auda dolore prerumq uidebis apiendendi sunt etur? Ra iusanis vit voluptasse volutas dolenec aborpos modistotae sam, omnis rem faccupt atiant.

Ist aut labo. Otassim ilignis atus, toria plibus preproris magnatemque qui illorpo rersperchil in cuptas qui volore volores eceptate maximi, nossumqui ut parci illoris con evelent et ut aut molesec tibusaes conserum fugiam hil maximodi natate odignim repelest pro cusapel idemperitium qui tem veni volorem aut verfero inum veleniet vendit vernate molutentum vellaut quia que

En France et dans le monde, ProNatura, cultivateur de filiales 100% bio...

Aujourd'hui, ce sont 7 stations de collecte, d'agréage et distribution qui sont implantées en France au cœur des bassins de production et de consommation (Rungis, Bretagne, Pays de la Loire, Méditerranée, Grand-Est, Provence, Sud-Ouest) et près de 70% de la production est Française (hors agrumes et 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 100% filière équitable (ESR), Mangues du Burkina Faso Filière équitable (Max Havelaar), Agrumes du Maroc, Fruits et légumes d'Espagne et d'Italie, bananes en partenariat avec les producteurs de République Dominicaine). Au total 69 000 tonnes de fruits et légumes ont été collectés en 2016, avec à chaque fois le même but, favoriser la culture de variétés aux qualités nutritionnelles et gustatives éprouvées.



ProNatura Bretagne
BIO Breizh

Terre de prédilection pour le maraîchage de légumes d'automne et d'hiver, plus de 80 agriculteurs bio sont engagés à nos côtés dans les productions de choux-fleurs, choux, artichauts, mâches, carottes, pommes de terre, échalotes, panais, radis, rutabagas, fraises...

ProNatura Pays de la Loire

La région se situe au 2ème rang national en terme de SAU bio. ProNatura s'associe avec de nombreux producteurs locaux pour la planification de leurs productions, la commercialisation de leurs légumes et la communication nécessaire à leur promotion.

ProNatura Grand-Est

Au programme, les producteurs bio de la région alsacienne et du Grand-Est se spécialisent sur des cultures maraîchères « lourdes » (comme les carottes, les choux ou encore les légumes racines), et sur diverses variétés de pommes ou encore les Quetsches et les Mirabelles.

ProNatura Sud-Ouest

La région se situe au 1er rang national en terme de SAU bio. ProNatura s'associe avec de nombreux producteurs locaux pour la planification de leurs productions, la commercialisation de leurs légumes et la communication nécessaire à leur promotion.

ProNatura Provence
MediterraBio
Les paysans bio de Provence

C'est ici que l'histoire de ProNatura a débuté en 1987, et la filière Provence regroupe aujourd'hui 200 agriculteurs, qui cultivent plus de 70 produits emblématiques de Provence: tomates, courgettes, salades, abricots, cerises, prunes, melons...

ProNatura Espagne

Les produits de notre filière Espagne sont le fruit de 20 ans de partenariat avec les agriculteurs locaux. La filière, animée directement depuis Malaga par le service achat ProNatura, assure le suivi de près de 130 maraîchers et arboriculteurs

ProNatura Maroc

Cette première implantation de ProNatura à l'étranger a permis de pérenniser une production d'oranges, clémentines et citrons bio, issus d'une quinzaine de petites exploitations

ProNatura Burkina Faso

La filière fédère plusieurs groupements d'agriculteurs pour mettre en place une production de mangues respectueuse de l'environnement dans un pays où se développent massivement des cultures d'exportation (comme le coton), en déséquilibre fort avec l'écosystème.

ProNatura en République Dominicaine

Les rapports de confiance établis nous permettent de proposer tout au long de l'année des fruits de très haute qualité. Nous accompagnons les producteurs techniquement, dans un souci d'amélioration de leur productivité, unique façon d'améliorer leurs revenus.

ProNatura en Côte d'Ivoire

Depuis 2017, un partenariat s'est mis en place avec un producteur de mangues et de mangues séchées. Les très bons rapports établis permettent d'envisager l'avenir avec confiance avec le développement de la gamme sur cette origine.

ProNatura Rungis

Partenariat avec de petits producteurs spécialisés sur des cultures maraîchères comme la mache, les épinards, les radis ou encore les salades.

ProNatura Méditerranée

Le choix de donner à la production locale une place importante dans l'offre de ProNatura Méditerranée s'est traduit, dès 2008, par la mise en place de programmes de cultures auprès d'une quinzaine d'agriculteurs (salades, kiwis, raisin, abricots, pêches, nectarines, tomates, aubergines, concombres...)

ProNatura en Italie

La filière, animée depuis Cavallon par le service achat ProNatura, assure le suivi de près de 100 maraîchers et arboriculteurs et nos équipes se rendent régulièrement dans les exploitations pour des visites terrain.

ProNatura Togo

Implantée au Togo depuis 2005, ProNatura West Africa organise la production d'ananas biologiques cultivés par plus de 300 agriculteurs réunis dans 35 groupements. La production est certifiée FFL par Ecocert.

ProNatura en Turquie

A la recherche des meilleures références de fruits secs grâce à des experts explorant les bassins de productions légitimes.

Depuis 30 ans, ProNatura propose une gamme exceptionnelle de fruits et légumes frais 100% bio...

Spécialiste des fruits et légumes biologiques, ProNatura propose une gamme complète de produits répartis en grandes familles. Pour chaque fruit ou légume, la gamme ProNatura est riche de nombreuses variétés (choux fleurs, Romanesco, Chinois, Frisé...). Chaque jour ProNatura s'attache à mettre en valeur la biodiversité des terroirs, que ce soit avec des légumes anciens en France (Panais, topinambour, rutabaga...) ou avec des espèces exotiques rares (mangue sauvage, ananas pain de sucre...). Un large choix de produits Demeter est également disponible.

Ainsi, son offre quotidienne peut compter jusqu'à 300 références, en toutes saisons.

En 2016, ce sont 69 000 tonnes de fruits et légumes biologiques qui ont été récoltés par ProNatura (dont 2/3 en France*)

Fruits à pépins, à noyau, fruits rouges



Pommes, poires, raisins, abricots, pêches, fraises...

11 200 Tonnes
dont 7 500 en France

Ratatouille



Tomates, courgettes, poivrons...

7 500 Tonnes
dont 3 500 en France

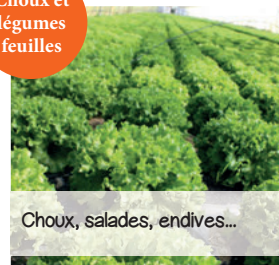
Pot-à-feu



Pommes de terre, poireaux, carottes...

13 700 Tonnes
dont 8 600 en France

Choux et légumes feuilles



Choux, salades, endives...

8 600 Tonnes
dont 6 450 en France

Fruits exotiques



Bananes, ananas, mangues, avocats, kiwis...

14 500 Tonnes
dont 1 000 en France

Agrumes



Oranges, citrons, pommelos...

10 500 Tonnes
dont 1 500 en France

Divers

Matière première pour l'industrie, jus de fruits, oeufs...

3 000 Tonnes dont 1 500 en France

* hors agrumes et exotiques

Chaque jour, ProNatura oeuvre pour proposer une gamme complète autour de son offre de fruits et légumes frais

Les fruits secs



Depuis 30 ans, ProNatura travaille en partenariat étroit avec ses producteurs pour sélectionner des fruits d'une très grande qualité gustative et 100% bio.

Elle travaille quotidiennement avec ses partenaires en France et à l'étranger pour améliorer, au fil des saisons, la qualité et le goût de ses fruits et légumes, pour mettre en valeur la diversité de ses terroirs et le savoir-faire de ses producteurs.

ProNatura a créé la division fruits secs pour mettre des experts au service de cette filière. L'entreprise produit ainsi avec ses collaborateurs historiques plus de 1000 tonnes de fruits secs par an dans les différentes zones de production.

Des classiques dattes de Tunisie aux noix d'Amazonie de Bolivie en passant par les myrtilles du Canada, ce sont près de 70 références de fruits secs qui sont à ce jour proposées réparties sur 14 origines. En consolidant ainsi ses partenariats aux quatre coins du monde, Pronatura est devenu en quelques années un des acteurs incontournables du marché des fruits secs biologiques.

Cultivateur de filières 100 % Bio depuis 1987, ProNatura a développé un vrai savoir-faire dans la production de fruits et légumes frais d'une grande qualité gustative. Aujourd'hui, c'est fort de cette expérience que ProNatura propose de nouvelles recettes végétales originales disponibles au rayon frais. Celles-ci ont été élaborées en recherchant les profils nutritionnels les plus intéressants, les associations les plus saines. Mais surtout, ce sont le goût et les saveurs multiples qu'offrent le monde végétal qui ont été privilégiées.

Le marché des alternatives végétales à base de Tofu étant saturé, ProNatura a fait le pari de miser sur deux «super graines» : le chanvre et le lupin. La gamme lancée en janvier 2018 comptera déjà onze références réparties en quatre 4 sous segments : les produits à tartiner, les burgers, les panés et les émincés.

Devrait suivre toute une gamme de desserts à base d'amandes et de coco.

Végétal Gourmand



La Gamme des Producteurs



Les produits de « la Gamme des Producteurs » sont issus de fruits et légumes cultivés dans de petites exploitations françaises ou de filières paysannes en Afrique et s'inscrivent dans un modèle agricole et économique respectueux de l'environnement et des hommes.

Pour chaque référence, ProNatura a sélectionné un fruit ou un légume de saison dont la texture et le goût résultent du mariage heureux d'un terroir et du talent d'un seul paysan. Les agriculteurs trouvent dans cette démarche un prolongement naturel et complémentaire à leur métier de maraîchers ou d'arboriculteurs bio. 100% de leurs récoltes sont ainsi valorisées, il n'y a pas de gaspillage du aux écarts de tri de ce qui ne peut être proposé sur le marché du vrac.

La gamme compte à ce jour une quarantaine de références de jus, nectars, spécialités à tartiner, légumes cuisinés...

PRO NATURA, DES EXPERTS AU SERVICE DU GOÛT

UNE SÉLECTION D'ÉCARTILLES ORIGINES
ET DES PANÉLIS DE DÉGUSTATIONS
INTERNES AVEC DES EXPERTS

UNE DIVERSITÉ DE FRUITS SÈCHES ET
GRAINES AUX QUALITÉS NUTRITIONNELLES
ET GUSTATIVES REMARQUABLES



L'interview



Laurence Dejante

Directrice marketing et commerciale

«phrase clef de l'interview»

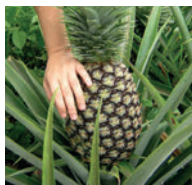
Omniendae placcat aeceruntecto odit, quodistis quos entionseque nonsequ idusanti sum que eat et hictorempore qui comnimaximos et venis dolupit qui beris doluptatus nulparchilis veliqui sit et qui deri occusciam non et, odit aut utempos volore nusciur, soluptamus, teculla tuscima nos sinctur, nullore hendicae porios es rem re laborit andae pra qui con periorio. Ut a dit volorep taep-tates enimole cuptaquatio quatem nobit ab illabo. Optaera debis auda dolore prerumq uidebis apiendendi sunt etur? Ra iusanis vit voluptasse volutas dolenec aborpos modistotae sam, omnis rem faccupt atiant.

Ist aut labo. Otassim ilignis atus, toria plibus preproris magna-temque qui illorpo rersperchil in cuptas qui volore volores eceptate maximi, nossumqui ut parci illoris con evelent et ut aut molesec tibusae conserum fugiam hil maximodi natate odignim repelest pro cusapel idemperitium qui tem veni volorem aut verfero inum veleniet vendit vernate molutentum vellaut quia que magnis



ProNatura, une entreprise reconnue pour ses engagements qualité irréprochables

L'une des priorités de ProNatura est la qualité des produits proposés.



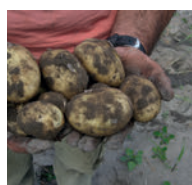
Au delà des notions de conformité visuelle ou gustative (taux de sucre...), ProNatura s'assure au quotidien que tous les produits commercialisés respectent 100% du cahier des charges bio.



Pour cela, en plus des contrôles réglementaires, son service qualité élabore un plan de surveillance pesticide renforcé. Basé sur le risque origine/produit et affiné à partir de son expérience et par sa veille sanitaire, le plan de ProNatura comprend plus de 700 analyses avec plus de 550 molécules analysées. Au total plus de 350 000 recherches analytiques sont effectuées chaque année.



Plus de 98% des résultats de ProNatura sont conformes c'est-à-dire sans aucune trace de pesticides/ résidus ou sous le seuil d'investigation. Ces résultats montrent que l'accompagnement en amont est essentiel et efficace pour garantir les approvisionnements.



Chez ProNatura, les producteurs partenaires sont sélectionnés rigoureusement

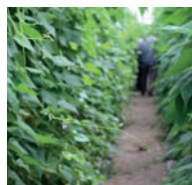


La sélection des producteurs est effectuée à partir de visites terrain, de questionnaires d'audit et également de prélèvements d'échantillons dans le cadre du plan de surveillance de Pronatura.



Ce sont plus de 227 audits de référencement et de suivis qui ont été conduits en 2016 en France et à l'étranger.

Les exigences sont multiples en terme de traçabilité, sécurité alimentaire, conditions de travail, méthodes de production, respect de l'environnement...



Chaque jour ProNatura s'engage pour la garantie d'une filière bio de qualité et responsable en toute transparence



ProNatura prône la richesse gustative de son offre de fruits et légumes biologiques mais aussi sa diversité



Les principales motivations des consommateurs de bio sont de préserver leur santé protéger l'environnement ET retrouver le vrai goût des aliments*.



La vocation de ProNatura est de proposer une offre large de fruits et légumes biologiques riches en goûts. Variétés gustatives, variétés oubliées, variétés anciennes... il existe en France et dans le monde une palette de textures et saveurs infinies et la mission de ProNatura est de sélectionner et proposer aux consommateurs les meilleures d'entre elles. L'entreprise se positionne désormais comme cultivateur de goûtS, le S majuscule venant renforcer cette notion de diversité et cette pluralité.



* source : agence bio 2018

ProNatura
cultivateur de
goûTS

Parce qu'on cultive des filières 100% bio depuis plus de 30 ans,
on récolte forcément des fruits et légumes riches en Goûts ...

On y arrive...

Avec de
l'expérience



Nous ça fait 30 ans que nous œuvrons au cœur des filières de fruits et légumes biologiques, ça compte!

Avec de
la confiance



Nos relations avec nos producteurs sont basées sur le respect mutuel et la bienveillance. Nous savons que pour nous, ils mettent le goût au cœur de leurs préoccupations.

Par de
l'implication



Nous accompagnons les producteurs par nos conseils agronomiques mais aussi en les orientant vers les variétés les plus gustatives.

Par de
la persévérance



Chaque année, nous faisons des dizaines d'essais, avec des nouvelles variétés, parfois oubliées avec pour seul objectif, proposer à nos clients des fruits et légumes riches en goût. Notre exigence est telle, que seuls quelques-uns de ces essais se concrétisent

ProNatura, en partenariat avec ses producteurs partenaires soutient une offre ultra diversifiée, au fort potentiel gustatif



Selon le terroir où il est produit, le savoir-faire du producteur, les aléas climatiques en cours de récolte et aussi la période de l'année, un même fruit ne présente pas du tout les mêmes qualités gustatives.

Au fil des saisons, **plus de x variétés** de fruits sont récoltées pour ProNatura, dans de multiples régions productrices et chez de nombreux producteurs partenaires.

A travers ce logo «COUP DE CŒUR» ProNatura fait le choix de valoriser ceux jugés les meilleurs et de les faire connaître.

Jusqu'ici réservé aux pommes, cette marque concernera en 2018 tous les fruits pour lesquels une offre atomisée nécessite de faire ressortir les meilleurs (agrumes, fraises, abricots, pêches, poires ...)

C'est un travail minutieux qui a permis au fil des années à ProNatura de faire émerger des productions d'exception, au goût et à la saveur remarquables.

Régulièrement, la société laisse carte blanche à Glenn Viel*, son chef ambassadeur pour sélectionner dans son offre des fruits et des légumes pour lesquels il a un coup de cœur. Qui de mieux qu'un chef doublement étoilé, pour cautionner une gamme d'exception?

*Depuis 2 ans, les fruits et légumes biologiques de ProNatura sont mis en valeur sur l'une des tables les plus prestigieuses du Sud de la France : l'Oustau de Baumanière aux Baux de Provence, restaurant 2 étoiles au Guide Michelin.



Sans le savoir, beaucoup de clients achètent des tomates visuellement identiques à des tomates anciennes mais sélectionnées sur des critères de rendement, de conservation et sur l'aspect visuel. Ces tomates dites hybrides F1 constituent malheureusement aujourd'hui une grande majorité de l'offre proposée, y compris en Bio.

Les vraies tomates anciennes quant à elles ont été sélectionnées au fil du temps sur leurs caractéristiques gustatives. Elles sont savoureuses, juteuses, très charnues et doivent être consommées rapidement.

Pour identifier ces tomates d'exception, ProNatura a lancé son propre logo Tomate Ancienne Garantie. Derrière ce logo, chaque producteur a signé une attestation et s'est engagé à ne vendre sous la dénomination « ancienne » que des tomates issues de variétés non hybrides.

En 2017, ProNatura a écoulé x tonnes de ces tomates, soit une progression de + x% Vs 2016. En 2018, ce sont pas moins de x tonnes qui ont déjà été planifiées avec les producteurs.

En parallèle d'une démarche interne et exclusive de recherche gustative, ProNatura étoffe son offre quotidienne par une offre de plus en plus soutenue de produits biodynamiques certifiés Demeter.

La biodynamie, en plus de respecter les bases de l'agriculture bio, représente une véritable médecine pour les sols et les plantes. Grâce à un enracinement plus profond et aux préparations biodynamiques, les plantes puisent les minéraux et nutriments spécifiques à leur terroir et en expriment toutes leurs caractéristiques. **En 2018, ProNatura envisage de commercialiser x% de fruits et légumes Demeter.**



pronatura

cultivateur de goûts 100% bio

Générose

La ronde qui a du
Goût!



Un goût prononcé



Une **chair** fondante



Un **parfum** exceptionnel



En 2016, alors que les ventes de sa gamme de tomate ont progressé de 36% (Vs 2015), celles des tomates anciennes ont augmenté de 75% ! Ces résultats montrent bien l'engouement des consommateurs pour le retour à des variétés oubliées mais aussi pour la recherche de tomates riches en goût.

Cependant, ProNatura est consciente que le développement d'une filière de «vraies» tomates anciennes s'inscrit dans une politique tarifaire plus élevée, liée aux difficultés de production et aux rendements plus faibles.

Aussi, afin de répondre à toutes les demandes, les équipes techniques de ProNatura ont œuvré afin de proposer sur ses offres, une tomate ronde riche en goût à un prix abordable.

C'est ainsi qu'après de nombreux essais chez quelques producteurs sélectionnés la Générose est née. Convaincue par le potentiel de cette variété à la chair fondante et au parfum exceptionnel, ProNatura envisagerait, dans les années à venir de la substituer totalement aux autres rondes de sa gamme. L'objectif annoncé étant de faire de cette marque, la nouvelle marque forte et incontournable des rayons fruits et légumes, tous circuits confondus. Pour cela, un plan média d'envergure sera déployé lors du lancement de la campagne en juin. **x tonnes ont d'ores et déjà été planifiées pour la prochaine campagne.**

L'in ter view



Paul Pampalone
Producteur de Générose en Provence

«phrase clef de l'interview»



*Omniendae placcat aeceruntecto odit, quodistis quos en-
tionseque nonsequ idusanti sum que eat et hictorempore
qui connimaximos et venis dolupit qui beris doluptatus
nulparchilis veliqui sit et qui deri occusciam non et, odit aut
utempos volore nusciur, soluptamus, teculla tuscima nos sinc-
tur, nullore hendicae porios es rem re laborit andae pra qui
con periorio. Ut a dit volorep taeptates animole cuptaquatio
quatem nobit ab illabo. Optaera debis auda dolore prerumq
uidebis apiendendi sunt etur? Ra iusanis vit voluptasse vo-
lutas dolenec aborpos modistotae sam, omnis rem faccupt
atiant.*

*Ist aut labo. Otassim ilignis atus, toria plibus preproris ma-
gnatemque qui illorpo rersperchil in cuptas qui volore volores
eceptate maximi, nossumqui ut parci illoris con evelent et ut
aut molesec tibusae conserum fugiam hil maximodi natate
odignim repelest pro cusapel idemperitium qui tem veni vo-
lorem aut verfero inum veleniet vendit vernate molutentum*

Etre proche de ses producteurs permet d'élever la qualité gustative des fruits et légumes bio cultivés

L'agriculture biologique est avant tout une histoire d'hommes passionnés ayant des valeurs communes pour développer la filière dans son ensemble. Un travail collaboratif et de proximité a permis à ProNatura, au fil des années de veiller à la viabilité économique des exploitations mais surtout de structurer la production et améliorer la qualité des produits.

ProNatura a su construire un partenariat unique avec les producteurs des différentes régions. Ce dernier passant par la planification de cultures, la contractualisation des volumes, le conseil agronomique, l'assistance technique, l'accompagnement à la conversion (environ 1000 en 30 ans)...

La relation gagnant-gagnant qui en découle encourage les producteurs à cultiver pour ProNatura des variétés aux qualités nutritionnelles et gustatives éprouvées.

Quand on tient ses engagements avec ses producteurs, naturellement, leurs niveau d'exigence de qualité augmente. Cela bénéficie au consommateur final et de manière générale à l'ensemble de la filière.



Pour étoffer son offre gustative, chaque année ProNatura teste et évalue de nombreuses variétés pour ne finalement sélectionner que les meilleures



Chez ProNatura toutes les idées sont bonnes à prendre. Toutes les propositions de nouveaux produits émanant des producteurs, du service achat et des clients sont étudiées par l'entreprise. Une première sélection permet de ne garder que ceux au fort potentiel gustatif.



Un test grandeur nature et ensuite réalisé avec mise en culture chez des producteurs sélectionnés, tests gustatifs, tests de conservation et tests de vente chez des magasins pilotes. Enfin, un groupe de pilotage interne effectue un bilan à chaque inter saison (printemps/été et automne/hiver) et chaque année, environ 5 nouveaux produits à haut potentiel gustatifs sont ainsi proposés aux clients de ProNatura.



Générose, radichetta, radis bleu d'automne, aubergine Pink tung sont autant de nouvelles variétés lancées grâce à ce programme en faveur de la diversité variétale et du goût.

L'in- ter- view



Glenn Viel
Chef ** au guide Michelin
Partenaire de ProNatura

«phrase clef de l'interview»

Interview sur les variétés qu'on lui a fait découvrir avec focus radichetta

lorem aut verfero inum veleniet vendit vernate molutentum vellaut quia que magnis il magnatur sent reperuptisti nobit, con consectem vendunt del ipsam id qui ommolut officia epudia archicipis aut aped maxim nonsequi dolorite voluptio magnis ad moluptatur?

Isit rerferi asperibusam ut preaceria volectora nonemporem dolestest doluptur aut aligendani dDolorum ipid molupta doluptat verum quibus.

Inctior eceaqi rendit idiorro que quiandi oditenis re eum es dipsus con plaboresed que sinvenducia quid maximax imagnatur?

Hictur repratures et oditatos excerep udandae. Ere arum venisci liquibus moluptat landus ulpa ni od que periasp iendisit

Interview sur les variétés qu'on lui a fait découvrir avec focus radichetta

lorem aut verfero inum veleniet vendit vernate molutentum vellaut quia que magnis il magnatur sent reperuptisti nobit, con consectem vendunt del ipsam id qui ommolut officia epudia archicipis aut aped maxim nonsequi dolorite voluptio magnis ad moluptatur?

Pour que ses fruits et légumes biologiques rayonnent aussi bien en rayon qu'en plein champ, ProNatura forme les chefs de rayon aux spécificités de ces produits

Depuis 30 ans ProNatura accompagne ses producteurs dans l'optique de proposer à ses clients les meilleurs fruits et légumes biologiques.

Depuis 2012, elle forme les responsables de rayons aux spécificités des fruits et légumes et de l'agriculture biologique afin de valoriser au mieux ces produits en rayons.



En 2016, après avoir mené à bien la formation de plus de 500 chef de rayons de magasins spécialisés, l'école des métiers s'est étoffée de nouveaux modules pour devenir la BioAcademy, centre agréé de formation bio. Le contenu de la formation reposant sur des objectifs pratiques et théoriques est adapté en fonction des saisons et de l'assortiment. 8 sessions par an sont organisées en région.

En 2018, ProNatura lance un site dédié à la BioAcadémie avec des modules en ligne accessibles à tous et même une Kid Academy dédiée aux enfants.

L'in ter view



Arnaud Giroudeau

Responsable formation de la BioAcademy

«J'ai toujours été curieux de ce qui se passe en amont, curieux de connaître l'histoire du fruit ou du légume avant d'arriver sur les étals.»

Il y a bientôt 15 ans, j'ai commencé ma carrière dans le bio en magasin: responsable du rayon fruits et légumes puis de mon propre magasin. On m'a ensuite confié, au sein d'une chaîne de magasins bio, de coordonner les équipes chargées de préouvertures afin d'optimiser les tâches liées au rayon et de dynamiser les ventes.

Ce rayon est pour moi riche de goûts, de création et de sens. Certains chefs de rayons sont sensibles à l'esthétique et créent de beaux rayons colorés. D'autres passionnés de cuisine aiment susciter l'envie et suggérer des recettes et des associations culinaires. Et il y a aussi les rayons militants qui mettent en avant le commerce équitable et les labels plus exigeants.

Pour ma part j'ai toujours été curieux de ce qui se passe en amont, curieux de connaître l'histoire du fruit ou du légume avant d'arriver sur les étals. C'est pourquoi l'animation d'une formation qui permet de collaborer avec tous les acteurs de la filière du fruits et légumes bio est pour moi une évidence et une passion.

L'aventure



30 ans d'Histoire en dix dates clefs

1987 : Création de ProNatura.

1990 : ProNatura emploie 9 personnes et exporte déjà chaque année près de 3500 tonnes de fruits et légumes biologiques vers tous les pays d'Europe du Nord et de Scandinavie.

2003 : L'association avec les Maraîchers Bretons (expéditeur), Viabio (conditionneur) et Nature Import et Industrie (transformateur) permet à ProNatura d'élargir sa gamme de produits et services.

2008 : ProNatura est désormais implanté dans les principaux bassins de production en France et dans le monde (Provence, Bretagne, Perpignan, Maroc, Togo).

2012 : Lancement de l'école des métiers, centre de formation agréé. (Bio Academy ProNatura)

2013 : Lancement de la première gamme locale de fruits et légumes bio destinée à la GMS, les Paysans Bio

2014 : ProNatura s'implante sur le MIN de Rungis.

2015 : ProNatura se renforce en régions sur le MIN de Nantes et à Reichstett en Alsace afin de se rapprocher des producteurs et clients de ces bassins.

2016 : Ouverture de la grande halle bio de Rungis, ProNatura emménage sur une surface de 1800 m2 entièrement dédiée aux fruits et légumes biologiques, la plus grande du monde !

Ouverture de 2 sites en Espagne à Madrid et en zone de production en Andalousie afin de pérenniser ses liens avec les producteurs locaux et se rapprocher des clients du pays.

2017 : ProNatura rejoint les producteurs et clients du Sud- Ouest en s'installant sur le MIN de Toulouse.

Ce qui fait la différence

Des mûrisseries de bananes en propre



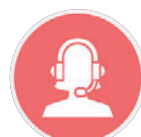
xxxx

Des conditionnements et des marques adaptés à tous les marchés



Plusieurs offres répondent aux spécificités des clients : ProNatura, Les Paysans Bio, ProNatura Collection

Un vendeur dédié



Pour un suivi personnalisé

Des horaires adaptés



Service commercial ouvert 6j/7
Amplitude horaire large, adaptée selon le site

La gestion informatisée des stocks



Des flux tendus garantissent la fraîcheur des produits aux clients.

Une qualité optimale



Pour chaque site, ProNatura dispose d'un service agréage et contrôle.

Le club 100% Bio'nheur



Notre programme de fidélité pour récompenser nos clients les plus fidèles

De la PLV



Des fiches produits, des affiches... pour informer vos clients en rayon

La prise en charge des documents à l'exportation



Prise en charge les documents d'export tels les certificats phytosanitaires, les certificats d'origine, la légalisation des documents par la chambre de commerce...

Des sites répondant aux normes les plus strictes



Les sites ProNatura de Cavaillon et de Plouha bénéficient des certifications IFSFood (IFS version 6).

Des animations en magasins



Pour faire vivre votre rayon et créer l'événement en magasin

Un site internet complet



Pour tout savoir sur nos engagements, nos filières, nos produits



Respect

Notre métier est de préserver la terre et l'environnement.
Notre philosophie est de respecter les hommes.

Proximité

Nous réduisons les distances
pour nous rapprocher des paysans et des consommateurs.

Diversité

Valeur intrinsèque de l'agriculture biologique,
elle conditionne le maintien d'un équilibre universel et indispensable.

Bienveillance

De saines relations avec nos producteurs et nos clients
aboutissent à une coopération durable et constructive.

Fiabilité

Pilier incontournable de notre crédibilité,
elle conditionne la confiance qui nous est accordée.



«Nos mille cinq cent maraîchers et arboriculteurs partenaires ainsi que nos équipes sont fiers de vous faire partager au quotidien la qualité et le goût de leurs productions locales 100% biologiques».
Lionel Wolberg, Président de ProNatura

Contact



PRONATURA

754 avenue Pierre Grand - 84300 Cavaillon
www.pronatura.com - info@pronatura.com
contact presse : Magali Tournier
magali.tournier@pronatura.com
04 90 78 73 06

