

“

TÉMOIGNAGE



Sylvie Cathelain,
PDG de Fruits rouges & Co

Le référentiel Demain la Terre permet de formaliser l'ensemble des actions à mettre en place chez Fruits rouges & Co. et ainsi de répondre aux attentes toujours plus précises des parties prenantes : clients, partenaires, fournisseurs ... en terme de RSE.

Chez Fruits rouges & Co. nous avons la volonté d'accompagner le développement de nos producteurs et de structurer la filière française afin de répondre à la demande grandissante des consommateurs. Un travail en étroite collaboration avec nos partenaires est alors essentiel afin de proposer toute l'année des petits fruits de qualité toujours plus sains et plus sûrs. Au-delà des fruits frais, nous poursuivons le développement de notre gamme de produits transformés certifiée Demain la Terre.

Face à une multiplication des labels et certifications, le consommateur a besoin d'être rassuré, orienté. L'expertise produit et la proximité des primeurs avec les consommateurs permettent d'expliquer concrètement l'ensemble des bonnes pratiques liées à la démarche Demain la Terre et toutes les actions mises en place chez les producteurs.

”

De bonnes pratiques appliquées aux petits fruits

INVESTIE DÈS 2004 DANS LE DÉVELOPPEMENT DURABLE, L'ENTREPRISE FRUITS ROUGES & CO FAIT PARTIE DES MEMBRES FONDATEURS DE L'ASSOCIATION DEMAIN LA TERRE ; UNE DÉMARCHÉ EN LIEN AVEC LES VALEURS DE L'ENTREPRISE ET SA VISION D'AVENIR.

Créée en 1990 par trois agriculteurs, Fruits rouges & Co. était à l'origine spécialisée dans la production de framboises à l'échelle régionale. Au fil du temps, l'entreprise a diversifié sa production et s'est dotée d'outils de transformation pour proposer un assortiment complet de fruits rouges frais ainsi qu'un éventail de fruits transformés (fruits rouges, fruits du verger, fruits exotiques, agrumes) sous différentes formes : surgelés, en purée, coulis et préparations de fruits. Pour répondre à la demande en fruits tout au long de l'année, l'entreprise s'est entourée de 170 producteurs français dont 70 producteurs régionaux basés dans les Hauts-de-France et le Grand-Est. L'entreprise compte également 350 producteurs dans le monde qui profitent de climats plus adaptés à la production de certaines variétés et permettent de répondre à la demande de petits fruits en contre-saison.




S'attachant à valoriser la production française, Fruits Rouges & Co dispose d'un service agronomie pour accompagner et orienter les producteurs dans leur démarche de développement durable au quotidien. Ce support technique aide les producteurs à appliquer le référentiel Demain la Terre. 85 % d'entre eux répondent aujourd'hui à ce référentiel avec un principe d'amélioration continue au fil des années. Par ailleurs, de nombreuses actions sont réalisées au sein même de l'entreprise comme : la sollicitation au maximum des acteurs locaux, l'intégration de critères RSE dans les cahiers des

charges fournisseurs et prestataires, le tri systématique des déchets, le don de fruits aux banques alimentaires, le maintien de la faune et la flore aux abords des locaux de l'entreprise (implantation de haie fruitière, surface de luzerne) ou encore la recherche d'emballages ayant le plus faible impact sur l'environnement.

DES PETITS FRUITS FRAIS ET TRANSFORMÉS

Si fraises, framboises, groseilles rouges, mûres et myrtilles sont disponibles toute l'année, l'origine France est présente de 3 à 6 mois selon les produits. Des groseilles blanches et à maquereau ainsi que des cassis complètent l'assortiment de produits français en saison estivale. L'ensemble des références est proposé dans des conditionnements variés, notamment pour le vac avec des colis de mini-barquettes carton et panachés de fruits. L'offre française comporte aussi de la rhubarbe de mars à septembre. Dans son atelier de production à Laon dans les Hauts-de-France, l'entreprise fabrique notamment des coulis de fruits selon des procédés permettant de conserver toutes les qualités originelles des fruits frais. Ces coulis sont composés au minimum de 85 % de fruits sélectionnés chez des producteurs français répondant à la charte Demain la Terre et de sucre d'origine cristallisé provenant de la production locale de betterave sucrière. 100 % naturels, ils ne contiennent aucun arôme ajouté, colorant, épaississant ni conservateurs. Trois références sont certifiées Demain la Terre : fraise, myrtille/cassis, pêche/abricot.



 Les grossistes partenaires de Fruits rouges & Co : Métro, Sodiexval/Transgourmet, Le saint, Ame Hasle, Pomona, et bien d'autres.