

“  
TÉMOIGNAGE



**Jean-François Not,**  
Président de Saveurs  
des Clos

Nous avons mis en place des vergers expérimentaux visant une production sans résidu de pesticide détecté.

Par ailleurs, nous équipons les toitures de nos bâtiments de panneaux photovoltaïques pour autoconsommation.

Après de nombreuses années de baisse, le verger français en pêche/nectarine se renouvelle depuis quelques années avec un engagement sur la qualité.

Nous attendons que les Primeurs mettent en avant ce travail auprès de leurs clients en leur rappelant que cela s'accompagne pour notre part d'engagements concrets en faveur du développement durable.

”

## En savoir +

Dans les vergers, les arboriculteurs utilisent des pièges pour détecter la présence d'insectes nuisibles tels que la tordeuse orientale et la petite mineuse du pêcher. L'utilisation de techniques de confusion sexuelle a permis d'éliminer totalement les traitements insecticides anti-tordeuse.

# Saveurs des Clos, des pêches et nectarines de progrès

IMPLANTÉ DANS LES PYRÉNÉES-ORIENTALES ET LE GARD, SAVEURS DES CLOS EST L'UN DES ACTEURS MAJEURS DE LA PÊCHE-NECTARINE FRANÇAISE. L'ENTREPRISE, AU CŒUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE, A REJOINT DEPUIS PLUSIEURS ANNÉES DÉJÀ, DEMAIN LA TERRE.

**L**e groupe Saveurs des Clos est née en 1997 de la volonté de paysans catalans à la tête d'exploitations familiales fédérées autour de la coopérative Ille Fruit. Aujourd'hui, ce sont 40 producteurs visionnaires qui portent l'ambition de l'entreprise sur 2 bassins de production (Pyrénées-Orientales et Gard), dans le berceau de la pêche et de la nectarine au cœur du Roussillon. Avec 14 000 t de fruits, Saveurs des Clos est l'une des entreprises majeures de la production et la commercialisation de la pêche-nectarine française. Le groupe commercialise également concombres, artichauts, abricots, divers légumes ainsi que toute la gamme des salades et chichorées représentant un volume de 26 000 t de produits.



Pionnier dans l'agro-écologie, le groupe Saveurs des Clos est acteur d'une filière responsable et solidaire, inscrite dans le développement durable avec l'objectif permanent de faire croître la valeur ajoutée, et en conséquence, la rémunération du producteur. Son adhésion à l'Association Demain la Terre est une suite logique du travail mené depuis plusieurs années. Pour Jean-François Not, Président de Saveurs des Clos "en devenant agriculteurs, nous avons hérité de la plus précieuse des vertus, nourrir l'humanité ! En même temps, nous devenons les éternels légataires du bien-être de l'Homme, de sa santé et de son environnement.

Le développement durable incarné par Demain la Terre nous semble être la meilleure voie à l'accomplissement de ce noble héritage." Depuis 2016, 50 % de la production Saveurs des Clos répond à la charte Demain la Terre.

## DE MULTIPLES CERTIFICATIONS

Saveurs des Clos est l'un des membres fondateurs de la charte Sud Nature et de l'AOP pêches-nectarines, organisation économique permettant de structurer et de valoriser la production française. Sa production est certifiée Production Fruitière Intégrée, GlobalGap et Leaf depuis de nombreuses années. C'est aussi la première station de conditionnement à avoir obtenu la certification IFS niveau supérieur en fruits à noyaux en France, assurant la continuité d'une traçabilité intégrale du verger au consommateur. L'entreprise est également adhérente à la charte "Vergers Écoresponsables" et revendique pas moins de 4 500 t de produits certifiés HVE.

## LES PÊCHES ET NECTARINES SAVEURS DES CLOS

L'entreprise mise sur une différenciation produit résolument axée sur le goût pour répondre aux attentes des consommateurs. Elle s'appuie sur des variétés de pêches et nectarines lui permettant de couvrir toute la saison associées à un renouvellement variétal permanent des vergers. En collaboration avec les obtenteurs, l'entreprise sélectionne les meilleures variétés avec notamment l'exclusivité pour le marché français des variétés Netix et Redix qui se caractérisent par des fruits fermes et colorés aux qualités gustatives exceptionnelles, très aromatiques.