



Demain la Terre : essai transformé !

23 octobre 2018

Comme annoncé lors du Salon de l'Agriculture en février dernier, l'association de producteurs de fruits et légumes Demain la Terre a élargi sa Charte de production responsable afin de pouvoir couvrir les activités de premières transformations de ses adhérents. FRUITS ROUGES & Co a fait office de pilote pour valider le nouveau référentiel.

La Charte Demain la Terre® créée en 2010 regroupe soixante critères pour évaluer la performance environnementale, sociétale et économique de producteurs de fruits et légumes frais. Le référentiel vient d'être étendu afin d'établir un cadre de référence pour les produits issus d'une première transformation. Les premiers produits transformés 'certifiés' Demain la Terre arrivent sur le marché !

Les **purées de légumes surgelées** FRUITS ROUGES & Co sont composées à 100% de légumes : carotte, concombre, betterave rouge ou tomate. Il s'agit de légumes français, issus de producteurs engagés dans la démarche d'agriculture responsable Demain la Terre. Les purées sont fabriquées au sein des locaux FRUITS ROUGES & Co à Laon, dans le Nord de la France, selon des procédés adaptés à chaque légume. Les purées de légumes FRUITS ROUGES & Co. certifiées 'Demain la Terre' ont été sélectionnées au SIAL INNOVATION (catégorie produits).

Le logo 'Demain la Terre' pourra également être apposé sur certaines **purées de fruits (surgelées ou ambiantes)** FRUITS ROUGES & Co : purée de groseille rouge, de cassis, de fraise... Et également sur le **coulis de fruits rouges** et certains **fruits surgelés** tels que la rhubarbe, la fraise, la framboise Meeker...

Tous les produits « transformés » par FRUITS ROUGES & Co sont 100% naturels : sans arôme, sans colorant, sans épaississant et sans conservateur.

« L'extension du référentiel Demain la Terre permet de travailler sur notre sourcing et d'optimiser les performances environnementales et sociales des activités de transformation et de conditionnement », explique Sylvie Cathelain, Présidente de FRUITS ROUGES & Co et Vice-Présidente de Demain la Terre.

Cette extension de la Charte a nécessité l'ajout de nouveaux critères relatifs aux ingrédients (notamment le pourcentage de fruits et légumes Demain la Terre présents dans le produit fini), à la limitation de l'emploi d'additifs, à la traçabilité... Bien entendu, les autres thèmes de la Charte Demain la Terre® s'appliquent également aux activités de transformation.

D'autres produits transformés sont en cours de certification Demain la Terre. Il s'agit des betteraves rouges de la SARL Cormorèche ainsi que du jus de pomme et du nectar de poire du Verger de la Blottière.

L'Association Demain la Terre, créée en 2004, rassemble aujourd'hui 13 entreprises agricoles fruits et légumes, réunies autour d'une même vision de l'agriculture et du développement durable, alliant environnement/biodiversité, économie et social. Demain la Terre a développé son propre cahier des charges, la Charte Demain la Terre®, qui vise à apporter aux consommateurs les preuves crédibles de l'engagement des producteurs, axée sur trois priorités : la santé, la qualité et le respect des Hommes et de l'environnement. Son application est contrôlée annuellement par un organisme indépendant. Plus de 165 000 tonnes de fruits et légumes sont « certifiés » Demain la Terre. C'est la référence RSE en agriculture fruits et légumes, une troisième voie avec l'agriculture conventionnelle et l'agriculture biologique. Demain la Terre est un des membres-fondateurs du Collectif de la Troisième Voie des Filières Agricoles Responsables.

En savoir plus sur Fruits Rouges & Co. : www.fruitsrougesandco.com

En savoir plus sur Demain la Terre : www.demainlaterre.org

Contacts Presse : Karine Affaton – karine.affaton@demainlaterre.org – 05 62 60 19 03



Demain la Terre: now for processed fruits and vegetables too!

October 23rd, 2018

As announced at the Paris International Agricultural Show in February, the fruit and vegetable grower association Demain la Terre expanded its responsible production Charter to span first transformation activities led by its members. FRUITS ROUGES & Co served as a pilot to validate the new repository.

Demain la Terre Charter[®], created in 2010, gathers 60 criteria related to the environmental, societal and economic performance of fresh fruit and vegetable growers. The repository has been expanded to set up new standards for primary processing products. First 'Demain la Terre' labelled products processed by FRUITS ROUGES & Co are arriving on the market.

FRUITS ROUGES & Co launches a range of **four frozen 100% vegetable purees**: carrot, cucumber, red beet or tomato purees. They are made of vegetables grown in France by producers engaged into Demain la Terre responsible agriculture approach. Purees are prepared at FRUITS ROUGES & Co's facilities in Laon, Northern France. FRUITS ROUGES & Co frozen vegetable purees have been selected for the SIAL INNOVATION awards (category "Products").

'Demain la Terre' logo can also be shown on some FRUITS ROUGES & Co **frozen or fresh purees of fruits**: redcurrant, blackcurrant, strawberry... But also, on **red fruits coulis** and **some frozen fruits** such as diced rhubarb, hulled strawberries, Meeker raspberries...

All these processed products made by FRUITS ROUGES & Co are 100% natural. There is no added flavor, artificial color, thickener nor preservative.

« The expansion of Demain la Terre repository permits to improve our sourcing and to optimize the environmental and social performance of processing and conditioning activities », explains Sylvie Cathelain, FRUITS ROUGES & Co. CEO and Vice-President of Demain la Terre Association.

The expansion of Demain la Terre repository demanded the addition of new criteria related to ingredients (ie. the ratio of Demain la Terre fruits and vegetables in the final product), limitation of additives, upstream and downstream traceability... Of course, other themes of the Demain la Terre Charter[®] are applied to transformation steps too.

More processed products are being assessed to get a 'Demain la Terre' conformity certificate: cooked red beet from CORMORECHE, as well as apple juice and pear nectar from LE VERGER DE LA BLOTTIÈRE.

The Association 'Demain la Terre' (Tomorrow for the Planet), founded in 2004, brings together fruits and vegetables companies, gathered around the same vision of agriculture and sustainable development, combining environment/biodiversity, economy and social. "Demain la Terre" has developed its own specifications, the 'Demain la Terre' Charter[®], to provide consumers with credible evidence of producer commitment, focusing on three priorities: health, quality and respect for people and the environment. Its application is annually monitored by an independent body. More than 165,000 tons of fruit and vegetables are certified 'Demain la Terre' each year. This is the CSR reference in fruits and vegetables agriculture, a third way with conventional and organic farming. Demain la Terre is a founding member of the Third Way Collective for a Responsible Agricultural Industry.

For further information about Fruits Rouges & Co.: www.fruitsrougesandco.com

For further information about Demain la Terre: www.demainlaterre.org

Press contact: Karine Affaton – karine.affaton@demainlaterre.org / +33 (0)5 62 60 19 03