



*Le plaisir
100% naturel*



**Démarche et engagements
sociétaux**



Le plaisir
100% naturel

Notre mission

Il était un fruit... s'engage à vous apporter chaque jour des plaisirs « 100% naturels » tout en renforçant votre capital santé et celui de vos enfants à travers un acte de consommation plus « responsable ».

« **MIAM !** »



« **SAIN** »



« **SENS** »





Le plaisir
100% naturel

L'approvisionnement en fruits & légumes

APPROVISIONNEMENT LOCAL



100% de nos fruits et légumes sont cultivés dans le grand Sud de la France, 95% à moins de 200 Km. Réduire les kilomètres, c'est se rapprocher des producteurs pour créer des filières pérennes, réduire l'impact du transport d'approvisionnement, maîtriser la maturité des fruits à réception pour une plus grande qualité gustative.

VALORISATION DES DECLASSES



Nous apportons une valeur économique supérieure aux pratiques habituelles sur des catégories « déclassées » de fruits et légumes (défauts de calibre ou d'épiderme), pour améliorer le bilan environnemental global de la filière et rémunérer équitablement les exploitants.

DES FILIERES DE PRODUCTION ENGAGEES



Les producteurs ou coopératives avec lesquels nous mettons en place des partenariats se sont engagés dans des démarches de progrès telles que les Vergers écoresponsables[®] ou Haute Valeur Environnementale niveau 2 et 3 (HVE). La traçabilité de nos produits est garantie à la parcelle.



Le plaisir
100% naturel

La production, les emballages

OPTIMISATION DES CONSOMMATIONS ENERGETIQUES



C'est un challenge pour nous, fort utilisateur de chaleur pour déshydrater. Nous suivons un indicateur de consommation énergétique par kg de produit, et intégrons dans nos développements industriels à venir toute action possible de réduction, recyclage et recours aux énergies renouvelables.

VALORISATION DES DECHETS D'ACTIVITE



Les déchets organiques (pelures, trognons...) sont valorisés par méthanisation sur le site Améthyst de la Ville de Montpellier (les papiers et cartons sont évidemment triés pour recyclage).

RECYCLABILITE DES EMBALLAGES



Nos produits sont naturels, sans conservateurs, et nécessitent d'être protégés, par des emballages « barrière », à l'air ou à l'humidité pour garder toute leur saveur.

Ainsi, pour tout nouveau développement qui requiert a priori des emballages non recyclables, nous mettons en place un programme de tests de vieillissement sur des alternatives recyclables pour pouvoir, après vérification de la conservation de nos produits, utiliser ces alternatives.

Nous avons ainsi déjà fait évoluer les emballages de la gamme snacking du tout plastique à un complexe à dominante papier, recyclable.

Par ailleurs, nous proposons nos produits en vrac dès que cela est envisageable commercialement (circuits spécialisés, RHF).



Le plaisir
100% naturel

Les femmes et les hommes, le territoire

DIVERSITE DES RECRUTEMENTS ET INSERTION

Au-delà de l'évidence de l'importance du capital humain dans l'entreprise, et du rôle joué par la diversité, nous sommes, à notre échelle, soucieux du bien être des uns et des autres, et respectueux les uns envers les autres. Cela est inscrit dans nos valeurs, partagées à chaque recrutement. Nous sommes fiers de parvenir à insérer des personnes en situation particulière et d'accueillir des stagiaires du primaire comme du secondaire.

PARTICIPATION AU DEVELOPPEMENT ECONOMIQUE DU TERRITOIRE

Nous contribuons à différentes structures de développement de la filière alimentaire, pour promouvoir des modèles vertueux :

- Avec le MIN de Montpellier, consolidation du pôle de transformation alimentaire de Montpellier à l'origine duquel nous avons été,
- Administrateur au sein de l'association régionale des entreprises alimentaires (AREA Occitanie),
- Membre de l'association des fruits et légumes d'Occitanie,
- Membre de la Frenchtech de Montpellier, pour le développement et la croissances des start-ups, en particulier dans le domaine agricole et alimentaire.