



L'Actu T&B vergers (suite)

Des vergers très en beauté...

Cette année, le joli mois de mai nous a offert des vergers particulièrement en beauté! Le temps frais jusque fin avril, puis très chaud début mai, a permis une floraison exceptionnelle. À Saulty, pommiers et poiriers semblaient intégralement recouverts de fleurs dont la blancheur tranchait sur le vert vif des jeunes feuilles. Un spectacle inoubliable qui laisse présager des fruits au top en quantité comme en qualité.

n°6
Mai/Juin
2016

Des pommes, des poires... et des scoops :
la newsletter professionnelle de T&B vergers



À FOND LA FORME

TU AS VU BABETTE, T & B VERGERS A INNOVÉ POUR LE BIEN ÊTRE DE SON PERSONNEL.



AH BON, ILS ONT CHANGÉ LES HORAIRES DE TRAVAIL ?



MAIS NON, C'EST BIEN MIEUX, ILS FONT DE LA GYM...

...AVEC UN COACH, LE MATIN POUR ÊTRE EN FORME !



RESTER JEUNE ? MAIS JE SUIS JEUNE !!! REGARDE CETTE GYMNASTIQUE !!!



ILS FONT DES MOUVEMENTS D'ASSOUPPLISSEMENT, DE LA RELAXATION...

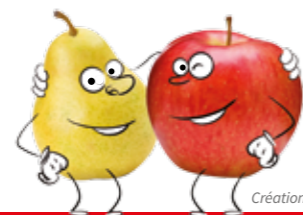


ENFIN TOUT CE QU'IL FAUT POUR SOULAGER LE DOS ET LES ARTICULATIONS QUI SOUFFRENT TOUTE LA JOURNÉE...



AH BON !!!! C'EST SUPER ET TU DEVRAIS PEUT-ÊTRE FAIRE PAREIL POUR RESTER JEUNE

À bientôt!



Création et réalisation : Agence W « double v » • 03 20 78 18 71 • Photos : Sam Bellet © - iStock.com © - 123rf®



Audit I.F.S. :
T&B vergers
au top
niveau



325
points de
contrôles

98%
de réussite

Une des premières entreprises françaises dans son domaine à avoir obtenu la certification I.F.S., T&B vergers est depuis audité chaque année... et améliore à chaque saison ses résultats (pourtant déjà au top) – 2016 ne fait pas exception. La preuve qu'au-delà du « parfait », on peut toujours viser et atteindre le « plus que parfait ».

L'audit 2016 I.F.S. (International Featured Standard) s'est déroulé les 3 et 4 mai derniers. Les résultats sont, une fois encore, très positifs !

Une démarche vertueuse

Le référentiel I.F.S., reconnu au niveau mondial par la Global Food Safety Initiative, est une « démarche vertueuse à vie » : il ne suffit pas d'être certifié une année pour l'être encore l'année suivante, pour chaque millésime les 325 points de contrôle sont revérifiés. Concrètement, la certification I.F.S. implique un système de contrôle qualité quotidien des fruits, une hygiène irréprochable (port de la blouse et de la charlotte obligatoire, surveillance du nettoyage des mains par exemple) et bien sûr une parfaite traçabilité. Bref, c'est un contrôle permanent des fruits... et des hommes !

98% de réussite pour T&B vergers

Les résultats de l'audit 2016 sont positifs, et même très positifs. En ce qui concerne la certification I.F.S. Food Defense, T&B vergers obtient cette année encore le niveau très supérieur; avec quasiment aucune action corrective à mettre en œuvre. En I.F.S. Food Broker (activités logistiques: transport, stockage, chargement/déchargement, distribution), c'est le niveau supérieur qui est atteint, avec + de 95% de réussite. Il faut dire que T&B vergers ne lésine pas sur la qualité, qu'il s'agisse de pommes, de poires, de conditionnement ou de procédures.



Plus d'informations sur www.tbvergers.fr



Tél. : 03 21 24 85 48 <https://www.facebook.com/tbvergers>

1 ZA de Saulty rue Faune • 62158 Saulty • Tél. : 03 21 24 85 48 - Fax : 03 21 24 82 43

Des pommes des poires... et des scoops : la newsletter professionnelle de T&B vergers • n°6 • Mai/Juin 2016

C'est nouveau

Croc' moi



Croc'Moi change de look

Grand nettoyage de printemps pour la marque Croc'Moi ! Changement de look, nouveau logo, nouvelles barquettes, et nouveau site web : on vous dit tout...

Moins enfantin...

Les personnages Croc'Moi, certes appréciés et au fort capital sympathie, avaient un petit côté enfantin qui ne cadrait pas avec le produit – certes, les enfants aiment les fruits, mais les plus grands aussi ! Et surtout, ce sont les adultes qui achètent... Les sourires dessinés sur les pommes et les poires ont disparu, mais les fruits sont toujours aussi appétissants.

Des couleurs de marché campagnard...

Exit les barquettes sur fond rouge pétard ou vert vif, facilement repérables en rayon, mais un peu agressives ! Le code couleur Croc'Moi (toujours rouge pour les pommes et vert pour les poires) se décline désormais sur un fond style kraft, qui évoque un marché campagnard, ou encore les sacs en papier d'antan de nouveau très prisés aujourd'hui.

Un graphisme revisité...

Des abeilles, des papillons, de l'herbe folle : le graphisme Croc'Moi se renouvelle avec des motifs sobres tracés en blanc. C'est plus simple, plus léger... et finalement plus frais !

Nouveau logo

Un fruit, un nom écrit en blanc, et deux petites feuilles vertes sur le dessus : le nouveau logo Croc'Moi valorise les pommes et les poires T&B vergers, et donne envie de les croquer à pleines dents !



Nature Friendly

Le sceau « Garantie Qualité » disparaît, au profit d'un tampon « Nature Friendly » plus moderne et plus explicite, qui accompagne une nouvelle base-line « La nature vous offre ce qu'elle a de meilleur ». La qualité Croc'Moi (sanitaire et gastronomique) est plus que

jamais au rendez-vous bien sûr, mais dans un contexte où les médias assimilent trop souvent les pommes aux pesticides, il est judicieux de redire haut et fort ce qui fait la différence T&B vergers : l'agriculture raisonnée, la démarche développement durable et le respect de l'environnement.

La pédagogie, un vrai « + » client

Au dos des nouvelles barquettes, un tableau sur l'utilisation des fruits selon leur variété, pour savoir en un coup d'œil quelle pomme ou quelle poire est à croquer, à cuire ou à déguster en salade... La pédagogie est toujours un « + » client !

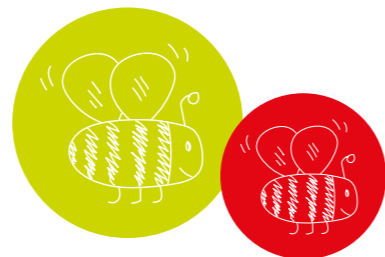


Nouveau site web

À la rentrée de septembre, T&B vergers lance un nouveau site web Croc'Moi à destination des consommateurs. Pour tout savoir sur les méthodes de culture, visiter les vergers, comprendre ce qu'est l'agriculture raisonnée, trouver des idées de recettes... et bien d'autres surprises encore !

Et Croc'Terroir, alors ?

Croc'Terroir n'est pas oublié ! À la rentrée, vous découvrirez une nouvelle gamme complète de packagings (plateaux, étuis-fruits...), des jus, un site internet dédié, et puis... mais chut ! On vous en dira plus en septembre.



Le +TBV

Zoom sur l'agriculture raisonnée

Chez T&B vergers, on n'a pas attendu la vague du développement durable pour produire en agriculture raisonnée : nos vergers de Saulty le font depuis... 1947 ! Mais au fait, c'est quoi exactement l'agriculture raisonnée ?

A mi-chemin entre tradition et bio, l'agriculture raisonnée cherche à trouver un équilibre entre les objectifs de productivité du monde moderne, et la nécessité de la protection de la santé et du respect de l'environnement.

La nature est reine

L'agriculture raisonnée, ce n'est pas du bio, mais c'est une culture vertueuse !, expliquent David et Mickaël Varras, cogérants de T&B vergers. « Techniquement, il s'agit de s'adapter au fonctionnement de son écosystème local et de ses mécanismes de régulation biologique. Par exemple, pour éviter tout traitement chimique préventif, on privilégie les produits et les méthodes naturelles – y compris la pollinisation de nos arbres fruitiers par des abeilles, la protection des oiseaux... Ensuite, en fonction des aléas climatiques et des maladies éventuellement développées, on continue à limiter au maximum le recours aux produits chimiques ; et quand on doit le faire, c'est avec des doses vraiment adaptées ».



Une certification réglementée

Au contraire de certains nouveaux labels qui relèvent davantage du marketing, l'agriculture raisonnée est une certification environnementale réglementée par les pouvoirs publics (ministères de l'Agriculture et de l'Environnement). Pas moins de 103 exigences portent sur le respect de l'environnement, la maîtrise des risques sanitaires, et la santé et la sécurité au travail ; et sont contrôlées chaque année par un auditeur-agronome (traçabilité des traitements, maîtrise des déchets,



fertilisation équilibrée, pratiques culturales permettant la préservation des sols et limitant les risques de pollution, gestion économe des ressources en eau, contribution à la protection des paysages et à la diversité biologique...). En outre, le réseau FARRE (Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement) apporte son soutien aux exploitations certifiées, avec un vrai rôle pédagogique pour apprendre à utiliser au mieux les produits phytosanitaires par exemple. En un mot comme en mille... choisir l'agriculture raisonnée, c'est être raisonnable... et avoir raison !

