



T&B vergers, des fruits de qualité et des salariés en forme !

Lors de son dernier audit IFS, la société T&B verger a eu 98 % de réussite sur les 325 points de contrôle. Qualité des fruits, hygiène, traçabilité, les certifications IFS Food défense et IFS Food broker (logistique) ont obtenu respectivement les niveaux très supérieur et supérieur ! T&B vergers a également profité du printemps pour revisiter ses packagings. Moins enfantin, plus naturels, plus sobre, emballages et logos se parents des couleurs blanc, vert et kraft. Le sceau garanti Qualité est remplacé par « Nature Friendly : la nature vous offre ce qu'elle a de meilleur ». Au dos des barquettes, un tableau pédagogique aide le consommateur à mieux choisir les variétés de pomme ou de poire en fonction des usages culinaires. Si les fruits sont chouchoutés, le bien être des salariés et leur santé est aussi prise en compte. Un coach sportif propose ainsi des mouvements d'assouplissement et de relaxation aux salariés, dont le dos et les articulations sont particulièrement sollicités ! Toutes ces informations ainsi que la nouvelle gamme Croc'teroir seront présentées dans le nouveau site de T&B vergers en septembre... à suivre donc !

www.tbvergers.fr

Florette s'affiche outre Rhin

Florette Deutschland a fait appel à Sopexa pour créer sa nouvelle campagne publicitaire. L'objectif : faire émerger les salades 4^{es} gamme de Florette sur le point de vente, rayon Produits Frais, et séduire de nouveaux consommateurs. Une campagne d'affichage sous le signe de la fraîcheur et de l'authenticité est actuellement en cours dans les grandes villes allemandes : Berlin, Hambourg, Cologne et Francfort à proximité des points de distribution. Elle est visible sur plus de 1 400 panneaux situés à moins de 500 mètres des points de vente de la marque. Florette poursuit ainsi le dialogue engagé avec les consommateurs allemands. La création renforce le positionnement de la marque sur des valeurs de fraîcheur, de naturalité et de respect du produit. Elle met en avant les mélanges originaux de gammes de salades qui permettent à chaque consommateur d'exprimer sa créativité en cuisine.

www.florette.fr



L'agriculture est dans le ciel

Déjà consacré premier opérateur de drones en France en 2015, Airinov continue son envol. Après avoir enregistré 10 000 vols en fin d'année sur près de 100 000 hectares, le leader du drone agricole a comptabilisé au cours du mois dernier 84 % du total des vols de drones hors vue déclarés en France, selon la Direction générale de l'aviation civile (DGAC). Utilisés avant tout pour l'analyse agronomique des parcelles de blé et de colza, les drones Airinov n'ont pas fini de survoler les champs, à la conquête de nouvelles analyses agronomiques. Airinov est une société de services agricoles, créée en 2010 par deux ingénieurs, Florent Mainfroy et Corentin Chéron et un fils d'agriculteurs, Romain Faroux. Pionniers de l'exploitation de drones en agriculture, ils ont développé la première solution « clé en main » de diagnostic aérien pour les agriculteurs. L'expertise de leur équipe repose sur 2 axes fondamentaux : scientifique, concernant l'interprétation agronomique des données acquises par leur capteur inédit, développé avec l'INRA et logistique grâce à leur connaissance du terrain, et à leurs outils permettant aux membres du réseau Airinov de réaliser leurs prestations de ferme en ferme de manière optimale.

www.airinov.fr



Myfood, une solution pour produire légumes et poissons !

Il s'agit de serres basées de préférence dans un jardin sinon sur un balcon, qui font 14 m² pour nourrir un couple ou, 22 m² pour une famille. La serre contient des tours de cultures verticales dans les lesquels poussent tous les fruits et légumes sauf les légumes racines (donc pas de pommes de terres). Les tours sont situées au-dessus de bassins contenant jusqu'à 18 kg de poissons. Les déjections des poissons sont remontées en permanence par une pompe. Ces déjections nourriront les plantes. Ces bacs et les tours sont au centre de la serre. La gestion de cette serre requiert moins de 20 minutes par jour ! (Nourrir les poissons, mesurer le PH de l'eau et sa température...). Sur les côtés de la serre se trouvent des buttes de permaculture qui permettent de faire pousser les légumes racine. Les poissons les plus simples à mettre dans les bacs sont les poissons rouges et la carpe koï, mais ceux qui souhaitent récupérer un kilo/semaine de poisson plus élaboré pour se nourrir, choisiront des carpes ou des tilapias (perches de Nil). Cette technique d'aquaponie domestique est une première en France. La société développe actuellement une première mondiale : le contrôle de la serre à distance, pour que les usagers puissent... partir en vacances !

www.myfood.eu