



TRANSGOURMET

France

Communiqué de presse,
Valenton, le 25 septembre 2017

INNOVATION LOCALE ET QUALITÉ DURABLE AU CŒUR DE « JARDINS DE PAYS », PAR TRANSGOURMET FRUITS ET LÉGUMES

Avec la marque Jardins de Pays, Transgourmet Fruits et Légumes affirme son engagement dans une démarche locale et durable initiée depuis 10 ans.



Pommes, poires, radis, cresson, courgettes, tomates... « Avec ses 80 variétés de fruits et légumes de saison, cultivées localement selon un mode de culture respectueux de l'environnement, la marque Jardins de Pays a fait de nous l'un des tout premiers acteurs du locavore reconnu en Île-de-France », affirme Franck MOINET, directeur commercial chez Transgourmet Fruits et Légumes. **Conscient des enjeux du développement durable, Transgourmet Fruits & Légumes est le premier acteur de la distribution RHD spécialisée à avoir créé en 2010 une marque de produits locaux** : la marque « Jardins de Pays ». L'objectif : satisfaire une clientèle en restauration commerciale exigeante en termes de qualité gustative et d'origine des produits, et pouvoir répondre aux objectifs réglementaires de produits locaux et de saison en restauration collective.

L'innovation locale et la qualité durable tiennent dans les 5 engagements de la marque

Transgourmet France
ZAC du Val Pompadour
17 Rue Ferme de la Tour
CS 10005
94460 Valenton – France

Siège social :
17 rue de la Ferme de la Tour
94460 Valenton – France

SAS au capital de 486 938 341 €
Code APE 7022Z
RCS Créteil
SIREN 413 392 903
TVA FR 62 413 392 903

Tel. : +33 1 46 76 61 61
www.transgourmet-france.fr





TRANSGOURMET

France

1/ Soutenir les agriculteurs en région : les produits « Jardins de pays » sont cultivés dans un rayon de 200 km autour des plateformes de Transgourmet Fruits & Légumes par plusieurs dizaines de producteurs partenaires.

2/ Promouvoir des produits respectueux de l'environnement : pour « Jardins de Pays » le mode de culture raisonnable est un critère fondamental (limitation des intrants et pesticides, préservation des sols et optimisation de l'utilisation de l'eau...).

3/ Contribuer au maintien de la biodiversité : 80 variétés de fruits et légumes Jardins de Pays sont cultivés dans le respect de leur saison. L'introduction des insectes auxiliaires ou de ruches permet, par exemple, de recréer les écosystèmes et de maintenir le paysage et la biodiversité.

4/ S'engager dans des partenariats avec des producteurs. L'engagement dans la durée avec les producteurs peut leur permettre de mettre en œuvre leur plan de culture, de s'engager sur des investissements à long terme (acquisition de matériel, de terrains...), de pérenniser des emplois dans leurs zones de production. La prochaine étape de cette collaboration : mettre en place de contrats tripartites entre Transgourmet Fruits et Légumes, les producteurs et les clients sur une durée de 5 ans. À terme, les clients pourront avoir leur propre producteur et parcelle de terrain pour une traçabilité optimale.

5/ Valoriser les engagements du « consommer local et durable » auprès des convives en proposant des outils de communication pensés selon la typologie des convives (animations, PLV).





TRANSGOURMET

France

Réponse à une demande croissante, sur tous les terroirs

Avec une telle démarche en phase avec la demande croissante chez tous les clients en restauration (Grenelle de l'environnement, cahier des charges Maître Restaurateur), l'offre Jardins de Pays ne cesse d'évoluer. « *Dans notre démarche locale et de saison, nous allons remettre sur le devant de la scène les produits d'appellation franciliens, tels que les tomates de Montlhéry, les asperges d'Argenteuil, les haricots d'Arpajon, le cresson de Méréville ou les poires de Groslay* », constate Pauline Mathy, category manager chez Transgourmet Fruits et Légumes. Autant de variétés ayant une histoire à raconter et pourtant sur le déclin. « *Et pour aider nos clients à valoriser leur engagement auprès de leurs convives, nous leur proposons, selon leur métier, des kits d'animation avec une présentation du producteur et du produit* », précise-t-elle. Ainsi, les cantines scolaires peuvent bénéficier de sets de table et les restaurants de chevalets et d'affiches. Si pour le moment seule la région Île-de-France est concernée par la marque, un déploiement d'une démarche similaire est en cours dans toute la France pour l'ensemble du groupe Transgourmet.

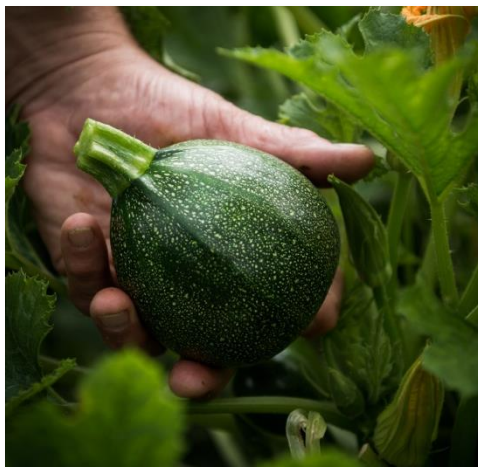
L'histoire des tomates pleine terre de Philippe Janvier

Directeur d'exploitation de la Ferme des Pommereaux, une exploitation agricole familiale située en Sologne, Philippe Janvier cultive pour « Jardins de Pays » des tomates de pleine terre. Sur deux hectares de champs, il applique le modèle de culture enseigné par son père et par son grand-père. Pour cela, il utilise dans ses champs un maximum d'engrais naturels (fumures animales et végétales) qu'il produit lui-même pour aller ainsi vers un plus grand respect de l'environnement. Le résultat ? Une production de saison, entre juillet et octobre, pour des produits locaux riches en goût. Et bien sûr, le même soin est apporté à la qualité et à la traçabilité du produit.

[DÉCOUVREZ LA VIDÉO](#)

Actuellement, « Jardins de Pays » propose de magnifiques Poires Conférence, Endives Blanches et Pommes Fuji, livrés par Transgourmet Fruits et Légumes 6/7 jours en Ile de France !

[DÉCOUVREZ LE SITE DE TRANSGOURMET FRUITS & LÉGUMES](#)





TRANSGOURMET

France

Vous trouverez également ce communiqué sur : www.transgourmet-france.fr
Interlocuteurs:

Yves Cebron de Lisle, Directeur Commercial Marketing et Communication
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 11, e-mail: yves.cebron@transgourmet.fr

Gaëlle Kerrec, Responsable Communication et Internet
Transgourmet France, ZAC du Val Pompadour -17 Rue Ferme de la Tour - CS 10005 - 94460 Valenton
Tél.: +33 1 46 76 62 40, e-mail: gaelle.kerrec@transgourmet.fr