DOSSIER DE PRESSE — ORGANIC ALLIANCE — pronatura — vitafrais — **SEPTEMBRE 2022**

Cultivateurs de filières 100% bio, et experts du goût et de la fraîcheur.

Organic Alliance accélère la transition écologique en accompagnant des initiatives durables pour proposer une alimentation bio fraîche et délicieuse.



CONTACTS PRESSE

Agence Comadequat

Gwenolée MAGUEUR
Consultante en relations media
+33 6 16 54 55 08
+33 4 72 40 54 10
g.magueur@comadequat.fr

Christelle THAVEL
Consultante en relations media
+33 6 13 82 17 68
+33 4 72 40 54 13
c.thavel@comadequat.fr

Sommaire

Introduction

01 Organic Alliance,
sa mission au quotidien – p. 5

02 Organic Alliance, le meilleur allié
de ses clients et fournisseurs – p. 6

03 Cultivateurs de filières, experts du goût
et de la fraicheur depuis 1987 – p. 8

04 Un groupe engagé dans la RSE – p. 12

05 Annexes : La bio,
un marché en pleine évolution – p. 14

06 Notes – p. 18

Introduction

Organic Alliance, né du rapprochement de Vitafrais et ProNatura, est l'acteur de référence des filières bio françaises.

Le groupe a su développer depuis 35 ans une expertise unique de la bio et propose une gamme variée et exclusivement bio : fruits, fruits secs, légumes, fromages et produits laitiers, viande et charcuterie, oeufs, produits de la mer, produits végétariens et véganes, pains et pâtisseries, produits traiteurs, épicerie salée, épicerie sucrée...
Douze marques expertes dans leurs catégories enrichissent cette offre unique.

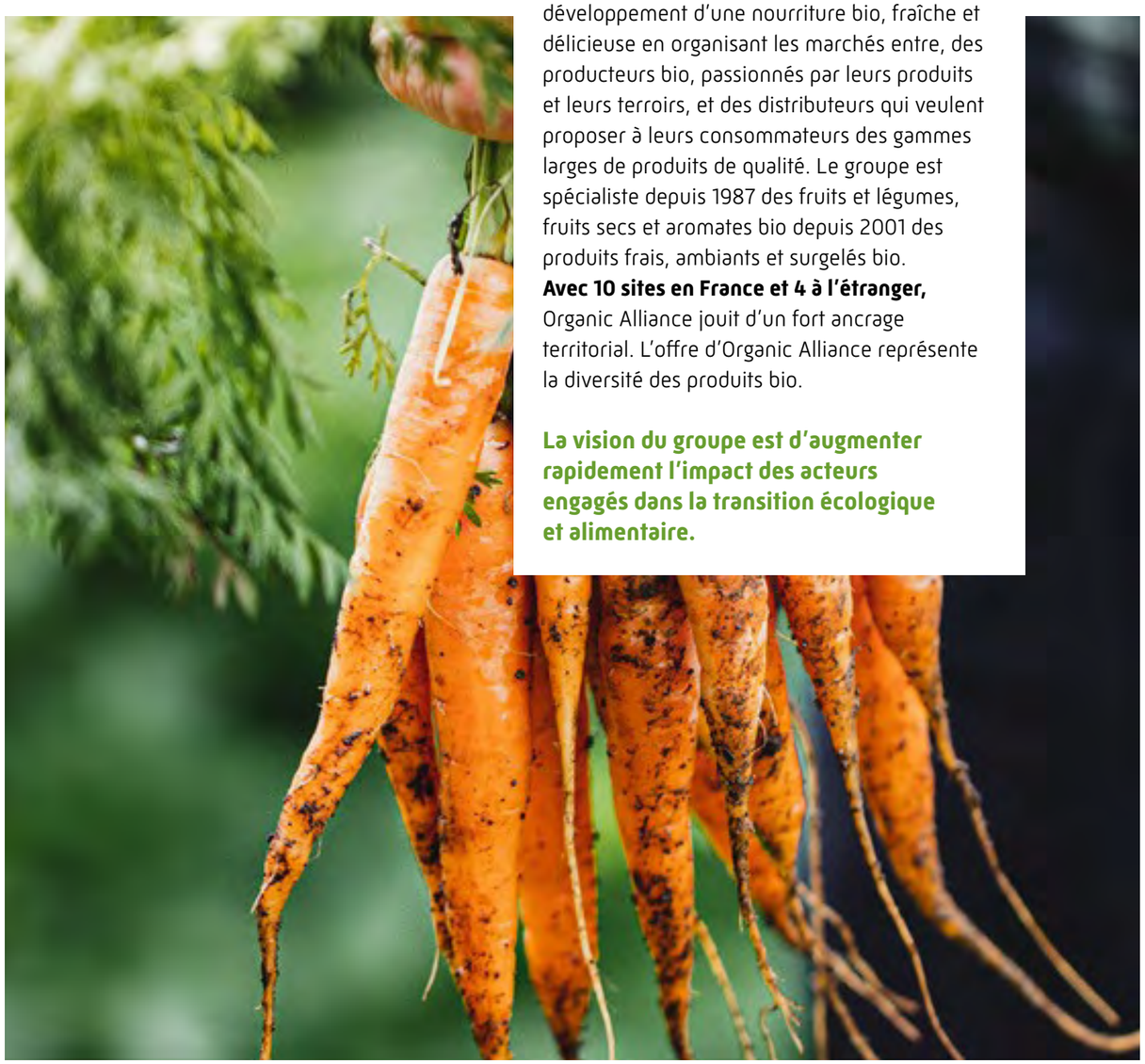
Organic Alliance est un metteur en marché et distributeur présent tout le long de la chaîne de production : construction des gammes, accompagnement des points de vente pour proposer une offre adéquate, livraison à J+1 pour une fraîcheur optimale...

Organic Alliance accompagne ses producteurs à la conversion vers l'agriculture biologique. Un travail collaboratif et de proximité a permis à Organic Alliance, au fil des années de veiller à la viabilité économique des exploitations et surtout de structurer la production tout en améliorant la qualité des produits.

Organic Alliance choisit avec soin ses certifications et labels : labels RSE, labels commerce équitable et labels très exigeants tels que Demeter par exemple. Un produit Organic Alliance peut avoir plusieurs labélisations ou certifications en plus du bio !

Précurseur dans son domaine, Organic Alliance va plus loin que le cahier des charges bio. Le groupe ajoute une dimension sociétale, humaine et écologique à ses actions : commerce équitable, relations durables avec ses fournisseurs et producteurs, bien-être de ses collaborateurs, réduction de ses emballages et émissions GES.

01 ORGANIC ALLIANCE, sa mission au quotidien



Organic Alliance fait exclusivement du bio et est une « entreprise pionnière dans le secteur de la bio et spécialiste du marché », ayant été créée pour développer la bio en France. Organic Alliance accélère durablement le développement d'une nourriture bio, fraîche et délicieuse en organisant les marchés entre, des producteurs bio, passionnés par leurs produits et leurs terroirs, et des distributeurs qui veulent proposer à leurs consommateurs des gammes larges de produits de qualité. Le groupe est spécialiste depuis 1987 des fruits et légumes, fruits secs et aromates bio depuis 2001 des produits frais, ambiants et surgelés bio.
Avec 10 sites en France et 4 à l'étranger, Organic Alliance jouit d'un fort ancrage territorial. L'offre d'Organic Alliance représente la diversité des produits bio.

La vision du groupe est d'augmenter rapidement l'impact des acteurs engagés dans la transition écologique et alimentaire.

02 ORGANIC ALLIANCE, le meilleur allié de ses clients et fournisseurs

Organic Alliance a mis en place une supply chain dédiée à garantir la qualité et la fraîcheur produit. De nombreux sites sont implantés à l'échelle régionale pour être au plus proche de ses clients et de ses fournisseurs.

ORGANIC ALLIANCE OFFRE DES SERVICES EXCLUSIFS À SES CLIENTS

Des services qui accélèrent le développement d'une nourriture bio, fraîche et délicieuse ! L'offre journalière de fruits et légumes comprend plus de 300 références. En saison, Organic Alliance propose plus de 60 variétés de tomates bio, plus de 2 000 produits frais, ambiants et surgelés, plus de 100 références en vrac et plus de 150 produits destinés au service arrière.

DES SERVICES COMMERCIAUX COMME :

- **ACCOMPAGNEMENT CLIENT AU QUOTIDIEN**
Les 325 salariés d'Organic Alliance œuvrent au quotidien pour plus de 3 000 clients.

- **SUPPORTS POUR ANIMER LES MAGASINS**
Recommandations catégorielles, fiches produits, PLV, conseils merchandising…

- **AIDE À L'OUVERTURE DE MAGASIN**

- **AIDE AUX MAGASINS DANS LE CHOIX DE LEUR ASSORTIMENT**

- **ORGANISME DE FORMATION AGRÉÉ**
BioAcademy, forme les professionnels de la distribution aux spécificités des produits bio.

- **LOGISTIQUE AU SERVICE DE LA FRAÎCHEUR**
  - **Livraison client à J+1 :** Tous les sites effectuent avec la même rigueur les contrôles qualité pour éviter pertes et ruptures.
  - **Tournées dédiées :** Organic Alliance dispose d'une logistique intelligente et optimise ses tournées de livraison grâce à des véhicules dédiés uniquement à la livraison de ses clients, par secteur. Cela lui permet d'apporter un service sur mesure : livraison en sas, livraison de nuit, et cela, aux horaires demandés par le client.
  - **7J/7 et 24H/24 :** Les clients ont la possibilité de commander en ligne via l'Extranet client.
  - **Fraîcheur des produits :** Les produits frais sont livrés avec 7 jours supplémentaires de durée de vie garantie par rapport aux autres acteurs du marché.



ACCOMPAGNE AU QUOTIDIEN SES FOURNISSEURS

Organic Alliance accompagne ses producteurs dans leur quotidien, en les aidant dans leur planification de cultures, de choix variétal, dans leur contractualisation des volumes. Les experts sont également présents pour les conseiller en agronomie et assistance technique.

De plus, Organic Alliance accompagne ses producteurs à la conversion. En 35 ans, Organic Alliance a soutenu plus de 1 000 producteurs dans leur conversion à l'agriculture bio.

Un conseiller programme plusieurs visites sur l'exploitation selon le calendrier de production et les besoins. Il propose un service d'accompagnement au développement des filières. Il analyse au cours des visites, l'avancement de la conversion à l'Agriculture Biologique.

L'accompagnement porte sur l'identification des changements dans le fonctionnement de l'exploitation (techniques, gestions des risques, commercialisation…), les évolutions dans la conduite des cultures, le pilotage de la trésorerie, l'optimisation de la rentabilité de l'exploitation pour maintenir un équilibre financier.

L'agriculture biologique a recours à des pratiques de culture et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels. En effet, elle exclut l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite les intrants.

Les bénéfices de l'agriculture biologique sont multiples en termes de création d'activités et d'emplois, tout en préservant la qualité des sols, la biodiversité, la qualité de l'air et de l'eau.



ORGANIC ALLIANCE DÉNICHE LES PÉPITES DE LA BIO

Un soutien Jeunes pousses de la Bio : Organic Alliance aide chaque année des jeunes entreprises de la Bio et leur propose des conditions spécifiques de paiement la première année, un soutien commercial, un plan d'animation et de soutien en magasins, une présence sur les salons professionnels dédiés au bio.

À savoir qu'à la fin de cette première année de partenariat, celui-ci peut se transformer en une collaboration durable.

MAGASINS SPÉCIALISÉS BIO

Depuis leurs créations, Vitafrais et ProNatura travaillent main dans la main avec tous les types de magasins spécialisés bio (coopératives, indépendants, enseignes…) en leur proposant une large offre de produits frais 100% bio livrés au quotidien dans leurs points de vente.

AUTRES RÉSEAUX DE DISTRIBUTION

Convaincus que tous les consommateurs doivent pouvoir consommer des produits bio, le groupe distribue aussi une partie de sa gamme (fruits et légumes, fruits secs) dans d'autres circuits de distribution comme les magasins de proximité ou les grandes surfaces.

RHD

Organic Alliance propose aussi l'offre la plus large de produits 100% biologiques frais et ultra frais pour les professionnels de la restauration, grossistes et transformateurs. Une équipe dédiée à la RHD accompagne tous les professionnels du secteur pour mettre le meilleur de la bio dans leurs assiettes.

EXPORT

Les équipes exports d'Organic Alliance accompagnent aussi de nombreux clients européens dans leurs achats de produits bio. En effet grâce à son expertise, son maillage territorial et ses filières, Organic Alliance peut proposer une offre variée de produits de saison à ses clients basés à l'étranger.

03 Cultivateurs de filières, experts du goût et de la fraicheur depuis 1987

Chiffres CLÉS

325 salariés œuvrent au quotidien pour apporter le meilleur service aux clients et fournisseurs

10 sites en France et **4** sites à l'étranger, au plus près des bassins de productions pour un fort ancrage territorial

200 fournisseurs de produits frais

1 500 producteurs de fruits et légumes

70 000 tonnes de fruits et légumes distribuées par an

2 000 références de produits frais, ambiants et surgelés

100 références en vrac

150 produits pour le service arrière

Organic Alliance fait partie des pionniers du Bio qui depuis 35 ans, ont contribué à développer la Bio en mettant en place des partenariats et des filières pérennes : choix des produits auprès de producteurs et fournisseurs sélectionnés, contrôles stricts des produits, traçabilité, transparence et sécurité des approvisionnements, mise en place de l'ensemble de la chaîne logistique au service de la qualité et de la fraîcheur. Organic Alliance a mis en place un écosystème créateur de valeur pour toute la filière bio. L'offre d'Organic Alliance représente toute la diversité des produits bio.

DEUX ENTREPRISES EN CONSTANTE ÉVOLUTION DEPUIS 35 ANS

PRONATURA & VITAFRAIS, DEUX ENTITÉS RECONNUES PAR LES PROFESSIONNELS DE LA FILIÈRE BIO, ONT ÉTÉ CRÉÉES POUR DÉVELOPPER LA BIO EN FRANCE.

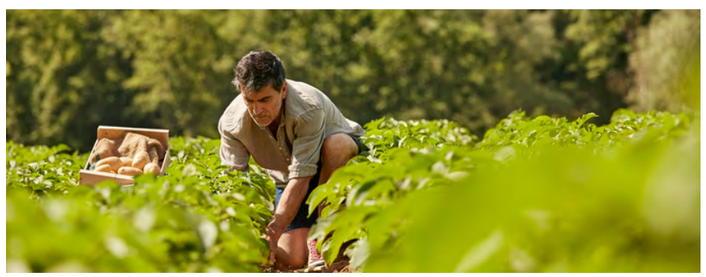
Organic Alliance est né du regroupement en 2016 de deux acteurs historiques de la bio experts dans leurs domaines respectifs : Pronatura, spécialiste des fruits, légumes, fruits secs et aromates bio depuis 1987, et Vitafrais, spécialiste de produits ultras frais bio depuis 2001. Cavaillon est le siège historique d'Organic Alliance. **Avec 10 sites en France et 4 sites à l'étranger, l'ancrage territorial est important.**

ProNatura est une société et gamme 100 % Bio depuis 1987. Ce sont des produits de saison riches en goût toute l'année. Il s'agit de la plus large offre variétale du marché (jusqu'à 300 références par jour en toutes saisons) grâce au développement des filières et les partenariats avec plus de 1 500 producteurs de fruits et de légumes.

Vitafrais est 100 % Bio depuis 2001, acteur important des produits frais, ambiants et surgelés bio. Une offre de plus de 2 000 produits, 80 % des fournisseurs sont français. Créer des marques bio fortes, découvrir des produits bio innovants, issus de filières bio de qualité, mettre en avant les savoir-faire des terroirs, c'est la mission que Vitafrais s'est donnée.

LES CLIENTS D'ORGANIC ALLIANCE

Depuis sa création, Organic Alliance distribue ses références bio aux magasins bio, à la restauration collective, à la restauration commerciale, aux grandes et moyennes surfaces, aux primeurs, à l'export...



Quelques DATES

VITAFRAIS

2001 | Création de Vitafrais
2007 | Début de la commercialisation de produits bio à la restauration
2009 | Création de la marque Lait Plaisirs
2009 | Première participation à Natexpo
2013 | Création de la marque Osé Bio
2018 | Obtention de la labellisation RSE BioEntrepriseDurable
2019 | Accompagnement de nos premières Jeunes Pousses
2020 | Début de la livraison à J+1
2020 | Obtention du Trophée d'Or Natexpo pour les Saucisses de Francfort Sans Sel Nitrité Bonval
2021 | Déménagement de notre plateforme logistique de Brignais sur le nouveau site de notre groupe à Cavaillon

PRONATURA

1987 | Création de Pronatura
1996 | Création du premier site ProNatura à l'étranger au Maroc
2003 | ProNatura s'implante en Bretagne
2005 | Création de ProNatura West Africa au Togo
2007 | ProNatura s'implante à Perpignan
2009 | Ouverture d'un site ProNatura à Rungis
2013 | Création de la marque Les Paysans Bio
2015 | Ouverture de sites ProNatura à Nantes et Strasbourg
2017 | Obtention de la labellisation RSE For Life
2018 | Création d'une mûrisserie à Rungis

LA CRÉATION DE FILIÈRES DE FRUITS ET LÉGUMES D'EXCEPTION

QU'EST CE QU'UNE FILIÈRE CHEZ ORGANIC ALLIANCE ?

Chez **Organic Alliance**, les filières couvrent la chaîne de production agro-alimentaire depuis la production agricole jusqu'à la distribution des produits.
Organic Alliance **crée le lien** entre des acteurs engagés, avec qui le groupe partage les mêmes valeurs, autour d'un projet commun de développement à long terme. Les interdépendances avec ses producteurs partenaires et ses clients, peuvent être de natures sociales, techniques, réglementaires, économiques et environnementales.

UNE RELATION GAGNANT-GAGNANT

L'agriculture biologique est avant tout une histoire de femmes et d'hommes passionnés ayant des valeurs communes pour développer la filière dans son ensemble. Un travail collaboratif et de proximité a permis à Organic Alliance, au fil des années de veiller à la viabilité économique des exploitations, mais surtout de structurer la production et améliorer la qualité des produits. **Organic Alliance a su construire un partenariat unique avec 1 500 producteurs de différentes régions.** La relation gagnant-gagnant qui en découle encourage les producteurs à cultiver pour le groupe des centaines de références de fruits et légumes bio d'exception aux qualités nutritionnelles et gustatives éprouvées. Grâce à sa relation avec ses producteurs, **le groupe propose en pleine saison plus de 60 variétés de tomates.**

Organic Alliance est partenaire et metteur en marché de filières de fruits et légumes français : membres du bureau de l'association de producteurs MediTerraBio, partenaires expéditeurs de la coopérative BioBreizh, actionnaires de la Société Coopérative d'Intérêt Collectif Douarden.

MédiTerraBio Groupement des Paysans Bio de Provence — BIO BREIZH — DOUAR DEN ensemble autrement

LES ENJEUX TECHNIQUES EN ARBORICULTURE BIOLOGIQUE

La recherche d'équilibres biologiques pour favoriser la biodiversité et minimiser la lutte directe (aménagement des parcelles, haies, etc.)
La recherche de variétés plus adaptées à la production biologique qui conviennent aux besoins des producteurs (résistance maladie, gestion de l'alternance...) et aux besoins du consommateur (qualités gustatives, nutritionnelles)
La gestion du sol et la fertilisation pour favoriser une activité biologique qui mettra à disposition les éléments nutritifs.



LA SÉLECTION DES FRUITS SECS ISSUS DES MEILLEURS TERROIRS DE PRODUCTION

Afin d'avoir une gamme de fruits secs hauts en couleur et en saveurs, Organic Alliance mène avec ses différents partenaires en France et dans le monde des coopérations durables et constructives depuis des décennies.
Les producteurs de fruits secs sont sélectionnés pour leur savoir-faire incontestable et Organic Alliance leur apporte un accompagnement technique, un suivi cultural et un partage des bonnes pratiques de l'agriculture biologique. Les filières sont implantées dans tous les grands pays producteurs de fruits secs : Turquie, Algérie, Togo, Côte d'Ivoire, Canada. La station de conditionnement dédiée aux fruits secs bio, **certifiée IFS Food Version 7, permet une autonomie unique dans la création de ses recettes, et dans le volume de ses sachets allant de 5kg à 50g.**
Cet atelier offre une grande réactivité avec un schéma rapide en livraison à J+1 ou J+2. **La maîtrise des filières et de la logistique permet d'être réactif et de proposer une des offres la plus large du marché en fruits secs.**

La filiale du groupe en Turquie participe activement à la filière de fruits secs et légumineuses bio dans ce pays.

VIANDES, CHARCUTERIES, PRODUITS LAITIERS : DES FILIÈRES MAJEURES POUR LE GROUPE



UNE OFFRE DE CHARCUTERIES RÉELLEMENT SANS NITRITES

Organic Alliance propose une large gamme de viandes, charcuteries et œufs riches en goûts et en saveurs, produits en France par des éleveurs et artisans engagés dans la filière Bio. Ce sont des animaux sélectionnés pour leurs caractéristiques physiques, élevés avec un véritable savoir-faire.

La viande est moins grasse et plus tendre. La gamme « Sans sel nitrité » n'utilise ni sel nitrité ni bouillon de légumes dégageant des nitrates.

Organic Alliance est actionnaire et administrateur du Comptoir des Viandes Bio, un outil de transformation dédié à la viande bio.

LE PLUS BEAU PLATEAU DE FROMAGES DES MAGASINS BIO

Ce sont plus de 70 produits laitiers d'excellence 100 % Français et bio en service arrière ou en libre-service. Organic Alliance sélectionne le meilleur des laits d'origine France, de la vache Abondance à la brebis Lacaune en passant par la chèvre Alpine.

Organic Alliance s'engage auprès des éleveurs pour contribuer au maintien et au développement de filières agricoles françaises.

Organic Alliance met un point d'honneur à offrir les produits laitiers bio les plus emblématiques du terroir français, non seulement de par leur tradition, leur Appellation d'Origine Protégée (A.O.P) ou Indication Géographique Protégée (I.G.P.), mais aussi de par la typicité de leurs saveurs grâce à l'utilisation du lait cru et des produits fermiers.



ORGANIC ALLIANCE, UN PORTEFEUILLE DE MARQUES BIO EXPERTES RECONNUES

À TABLE !
Produits traiteurs bio salés et sucrés

BONVAL VIANDES
Charcuteries et oeufs 100% français

DÉLICES D'Ô
Produits de la mer

LAIT PLAISIRS
Fromages et produits laitiers origine France

BIODAY
Fruits secs et légumineuses

OSÉ BIO
Une large gamme de produits bio accessibles à tous

PRONATURA
Fruits et légumes, fruits secs et aromates

VIABIO
Produits méditerranéens

PRONATURA VÉGÉTAL GOURMAND
Produits vegans

LES PAYSANS BIO
Fruits et légumes

PLAISIRS DU VERGER
Fruits cueillis à point

GÉNÉROSE
Tomate ronde qui a du goût



04 UN GROUPE ENGAGÉ **dans la RSE**

Organic Alliance participe via ses filières au développement du commerce équitable et oeuvre au quotidien pour développer une agriculture biologique locale et française.

PYRAMIDE DES CERTIFICATIONS ET LABELS D'ORGANIC ALLIANCE

LES SOCIÉTÉS ET PRODUITS D'ORGANIC ALLIANCE SONT BIEN SÛR CERTIFIÉS AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Depuis le 24 juin 1991, les opérateurs bio européens disposent d'une réglementation harmonisée identifiable par le logo eurofeuille.
Tous les produits sont certifiés bio par des organismes indépendants qui mènent des audits réguliers pour s'assurer que le cahier des charges est bien respecté.
Le logo français AB repose sur les mêmes exigences que la certification bio européenne.

ORGANIC ALLIANCE VA PLUS LOIN EN ÉTANT LABELLISÉ BIOENTREPRISEDURABLE ET FOR LIFE

Vitafrais est labellisé BioEd, ProNatura labellisé ForLife.

BioED® est une communauté d'entreprises bio qui s'engage au-delà du règlement bio européen, à intégrer le développement durable au cœur de leur mission et à contribuer positivement à la transformation de notre société. À travers la labellisation BioEntrepriseDurable, Organic Alliance s'engage à valoriser des modes de production et de fabrication respectueux des consommateurs, des producteurs et de l'environnement. Organic Alliance œuvre pour développer une agriculture biologique locale et française.

ForLife est un référentiel d'attestation pour la responsabilité sociétale. Producteurs, transformateurs, acheteurs et distributeurs avancent ensemble dans la même direction : mettre la barre plus haut quant aux conditions de travail et à l'environnement, et promouvoir le développement durable tant au niveau local qu'en amont des filières.

ORGANIC ALLIANCE SOUTIENT LE COMMERCE ÉQUITABLE AVEC LES LABELS AGRI ETHIQUE FRANCE, FAIR FOR LIFE, FAIR TRADE MAX HAVELAAR, WORLD FAIR TRADE ORGANIZATION, BIO PARTENAIRE

Les produits équitables sont labellisés afin de garantir le respect de cahiers des charges stricts. Historiquement imaginé pour aider les producteurs de pays du «Sud», le commerce équitable se développe aussi pour assurer une rémunération équitable aux producteurs de pays du «Nord».

Les équipes qualité et offre/achat d'Organic Alliance ont développé des partenariats avec des coopératives, des producteurs et des entreprises pratiquant le commerce équitable afin d'offrir à ses clients des produits riches en valeurs.

La filière au Togo est l'exemple même de cette implication : toute la production de cette filière est évaluée selon le référentiel Fair For Life du commerce équitable et grâce à l'engagement de ProNatura West Africa, **environ 500 personnes vivent de ce commerce équitable.**

Le groupe a fait part d'un fort engagement, par exemple dès 2001 avec la fondation Max Havelaar pour l'importation des bananes équitables. Ce contrat de détenteur de licence est renouvelé depuis 21 ans. En 2020, plus de 206 000 euros de prime de développement sont reversés aux producteurs et travailleurs pour investir dans une production durable, des projets répondant à leurs besoins et ceux de leurs communautés.

ENFIN, ORGANIC ALLIANCE PROPOSE ÉGALEMENT DES PRODUITS CERTIFIÉS ET ÉVALUÉS SELON LES PLUS HAUTES EXIGENCES : DEMETER, GLOBAL GAP, NATURLAND, IGP, AOP, VEGAN

FOCUS sur DEMETER

Fondée sur des principes développés en 1924 par Rudolf Steiner, la méthode biodynamique est basée sur des préparations (décoction des plantes), ainsi que sur la prise en compte des rythmes cosmiques dans la production de végétaux et dans l'élevage, afin de « développer le domaine agricole pour en faire un organisme vivant ». Elle est aujourd'hui pratiquée dans plus de 65 pays, sur tous les continents. L'agriculture biodynamique fait partie de l'agriculture biologique.

À ce titre, tous les producteurs respectant le cahier des charges de la biodynamie (marque collective Demeter) respectent le cahier des charges de l'agriculture bio selon le règlement européen. Le cahier des charges des marques Demeter ne tolère aucun pesticide d'origine chimique.

Les fumiers, purins et lisiers doivent provenir des animaux du domaine, et les composts de déchets végétaux. Le respect du bien-être animal est également central : accès au champ, reproduction naturelle, alimentation issue de la ferme.

Il s'agit d'une pratique agricole strictement contrôlée par des organismes indépendants tels Ecocert pour la France.
Une étude récente de WWF, Greenpeace et BASIC, ONGs indépendantes, montre que la marque Demeter est l'une des plus exigeantes tant pour le respect de l'environnement que pour l'aspect social.
(source : https://www.demeter.fr/la-biodynamie-est-une-agriculture-ouverte-sur-le-monde-et-non-un-mouvement-sectaire/)

Comme l'a souligné la Commission européenne en avril 2022, un produit biologique répond à un cahier des charges beaucoup plus contraignant que celui de la certification environnementale HVE.



LA RSE CHEZ ORGANIC ALLIANCE

Organic Alliance ajoute une dimension sociétale, humaine et écologique à ses actions : commerce équitable, relations durables avec ses parties prenantes, réduction de ses emballages et émissions GES.

Par exemple, la marque Bonval propose plus de 30 emballages 'Hybric Flat' composés à 90% de carton. Certaines de ses meilleures ventes comme les steaks hachés ou le bacon sont conditionnés dans ces emballages. Des emballages pour les lardons ont aussi été retravaillés et contiennent 60 % de plastique en moins par rapport à la précédente barquette.

Organic Alliance développe la vente de produits en vrac sur tous ses circuits de distribution. Chez Organic Alliance, **80 % des fournisseurs de produits frais, ambiants et surgelés sont Français**. ProNatura privilégie les fruits et légumes d'origine française (**76 % des fruits et légumes hors agrumes et exotiques sont d'origine française**) et en 2021, 36 % des volumes de fruits et légumes achetés en Pays Tiers sont équitables.

La RSE est l'engagement de l'entreprise vers la durabilité et l'engagement sociétal auprès de ses parties prenantes. La RSE, c'est aussi un partenariat avec ses fournisseurs, le groupe est créateur de filières et prône la transparence.

La RSE préserve et optimise les ressources : dons aux œuvres caritatives des surplus de production, si les produits s'avèrent être trop mûrs pour être vendus, ou encore donnés aux animaux des producteurs ou transformés en compost.
Il s'agit de s'assurer du suivi des déchets, pour des pertes limitées.

Et bien sûr n'oublions pas le bien-être des salariés, une cuisine bio les régale depuis le début de l'aventure au siège à Cavaillon !
ProNatura adhère au label RSE ForLife en 2017 et Vitafrais au label BioED en 2019.

ORGANIC ALLIANCE EST MEMBRE DE PLUSIEURS ORGANISATIONS ISSUES DE LA FILIÈRE BIO

Organic Alliance est un acteur engagé dans la filière en tant membre du Synabio, d'Interfel bio, de BioÉquitable en France, et avec un représentant nommé intuitu personae au sein du Comité National de l'Agriculture Biologique de l'INAO. Ces organisations ont pour objectif d'anticiper les attentes des consommateurs, de préparer les changements règlementaires et de répondre en cas de crise.

UN GROUPE PIONNIER DANS LE CONTRÔLE QUALITÉ

Un plan d'analyse des contaminants a été mis en place depuis plus de 20 ans. Des prélèvements ont toujours été effectués à très haute fréquence, des rapports d'analyse demandés aux producteurs, une liste des produits à risque donc contrôles très fréquents, une analyse externalisée dans les labos, puis Organic Alliance s'assure de la qualité des prélèvements et mène au besoin des investigations.

Pour s'assurer du respect de ce cahier des charges par ses producteurs et fournisseurs, **Organic Alliance effectue près de 1 000 analyses de contaminants par an, 600 molécules ciblées et un budget de plus de 100 000 euros sont dépensés pour ces analyses externalisées dans des laboratoires accrédités.**

Organic Alliance effectue de nombreuses dégustations de produits pour s'assurer de leur qualité gustative. Le groupe possède ses propres mûrisseries de bananes afin de s'assurer de la traçabilité et de la qualité des bananes tout au long de leur voyage jusqu'au consommateur.



05 ANNEXES
La bio, un marché en pleine évolution

LA BIO, UN MARCHÉ EN FORTE CROISSANCE PENDANT DE NOMBREUSES ANNÉES

Le marché de la bio a évolué constamment vers une bio plus exigeante. La forte croissance de la demande s'est faite à partir de 2015 avec la croissance de l'offre en Grande Distribution.

Le produit bio est alors le produit alimentaire de qualité par excellence, puis l'offre de produits « sans » (clean label) a proposé une offre répondant aux inquiétudes de santé dans l'alimentation faisant concurrence aux produits bio. Les classes moyennes basculent vers cette offre.



Depuis quelques années, c'est le local qui fait de la concurrence. Les critiques vis-à-vis des produits bio non fabriqués en France se développent.

Le contexte économique (inflation, hausse du poids des dépenses contraintes) réduit le pouvoir d'achat effectif pour la moitié des consommateurs. Le facteur prix devient primordial. Toutefois la part de marché du bio s'est maintenue, voire légèrement améliorée en 2021.

La production de bio est toujours en forte augmentation : avec une **hausse de plus de 9 % en 2021** et 20 % des surfaces qui sont encore en conversion. Fin 2021, l'Agence BIO compte plus de **13,4 % de fermes bio en France**.

(source : https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/)

LES ATTENTES DE PLUS EN PLUS FORTES DES CONSOMMATEURS

Les consommateurs exigent des produits de saison ayant du goût. Consommer de saison, c'est une exigence environnementale !

Ils accordent de plus en plus d'importance à un prix juste pour le producteur et le consommateur. Le vrac est favorisé pour éviter le gaspillage et réduire les emballages. Toutefois en 2020, avec la crise sanitaire, **la croissance du marché du vrac s'est tassée à 8 %**.

Les épiceries vrac, considérées comme «commerces essentiels», ont pu rester ouvertes et elles ont dû s'adapter aux protocoles sanitaires. Dans une étude publiée en décembre 2021, le panéliste Nielsen observe que **37 % des foyers déclarent acheter du vrac**, un chiffre en recul de 3 points par rapport à l'avant-crise, en décembre 2019. En 2021, **plus de 9 Français sur 10 déclarent avoir consommé des produits biologiques, 15 % en consomment même tous les jours !**

Si **94 % des Français déclarent connaître le label AB** et lui font largement confiance (91 %), seul un Français sur deux s'estime suffisamment informé sur ce qu'il garantit et notamment sur la règlementation de l'agriculture biologique et les contrôles des produits qui en sont issus. Il est donc important d'informer au maximum les consommateurs.

Le saviez-vous

FRUITS SECS

- Les différents types de figues origine Turquie (natural, baglama, lerida…) proviennent toutes de la même variété, mais c'est le façonnage qui change.
- Les fruits secs distribués par Organic Alliance ne sont pas importés par avion pour réduire leur impact environnemental.
- La station de conditionnement du groupe à Cavaillon est certifiée IFS Food V7.
- La plus grande transparence est faite sur l'origine de nos produits que ce soit en vrac ou sachets.
- Une large offre de fruits secs origine France est proposée.



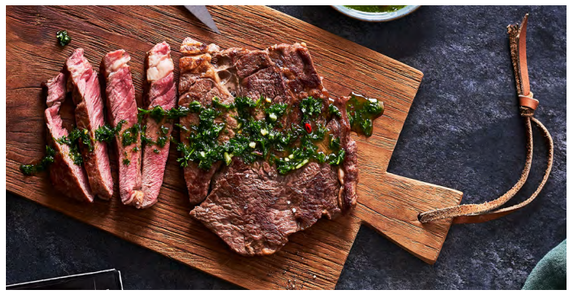
PRODUITS LAITIERS

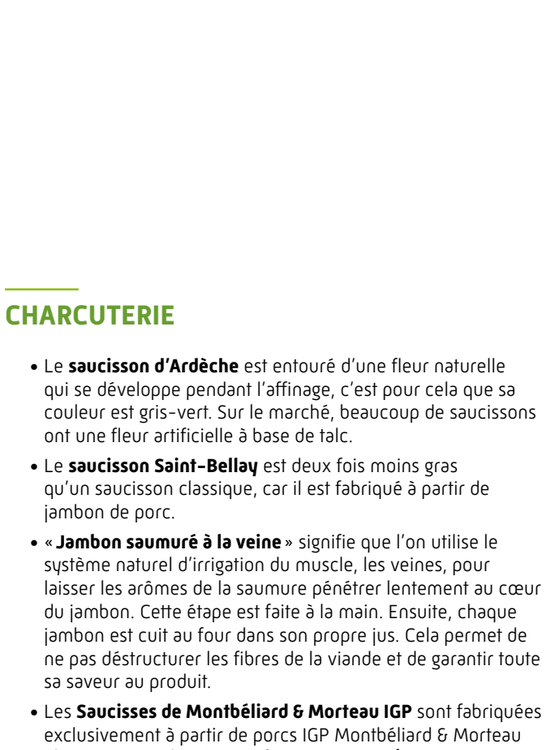
- Le **Sainte Maure de Touraine AOP** est traversé d'une paille de seigle gravée « AOP Sainte Maure de Touraine » , à la fois marque de fabrique et garantie d'une production authentique sur un terroir bien délimité. C'est le charbon végétal qui lui donne sa teinte grise.
- Le moulage du **Camembert de Normandie AOP** se fait à la louche, par 5 passages successifs de lait caillé, espacés de 40 minutes : c'est le fameux « moulé à la louche ». En bio ils ne sont que 3 à pratiquer ainsi.
- Le **Pouligny-Saint-Pierre AOP** est facilement reconnaissable à sa forme élancée, pyramide à base carrée, tronquée en son sommet. Affiné il se part d'une couverture bleutée.
- **L'Ossau-Iraty AOP** est né au cœur du Pays-Basque, au pied du massif d'Iraty, ce fromage à pâte pressée non cuite est la seule AOP fromagère des Pyrénées françaises.
- Le **Maroilles AOP** est un fromage « soigné » : durant son affinage il est régulièrement brossé à la main, pour obtenir sa jolie couleur rouge orangé.
- Le trait noir du **Morbier AOP** tient ses origines d'une ancienne tradition fermière : le reste de lait de la traite était utilisé par les producteurs de Comté pour fabriquer un fromage pour leur consommation personnelle. Le lait caillé était recouvert de cendre afin d'éviter qu'il ne s'abîme. Le soir même ou le matin suivant, on le recouvrait d'un autre fromage frais. On obtenait alors un fromage traversé d'une ligne noire.



VIANDES

- Vitafrais est le seul grossiste à proposer de la viande de bœuf de race Angus issue de l'agriculture biologique.
- La Charolaise est la première race à viande française. C'est une vache de grand gabarit ayant une robe unie blanche. Elle donne une viande peu grasse, légèrement persillée et de bonne qualité gustative.
- Dans un élevage bio, l'utilisation de médicaments chimiques de synthèse ou d'antibiotiques à des fins de traitement préventif est interdite contrairement à un élevage conventionnel.
- Dans un élevage bio : tous les animaux ont accès aux parcours extérieurs et les ruminants pâturent dès que les conditions le permettent.
- Porc : la taille moyenne d'un élevage de naisseur-engraisseur en bio est de 40 truies, en conventionnel elle est de 200 à 500 truies environ.





CHARCUTERIE

- Le **saucisson d'Ardèche** est entouré d'une fleur naturelle qui se développe pendant l'affinage, c'est pour cela que sa couleur est gris-vert. Sur le marché, beaucoup de saucissons ont une fleur artificielle à base de talc.
- Le **saucisson Saint-Bellay** est deux fois moins gras qu'un saucisson classique, car il est fabriqué à partir de jambon de porc.
- « **Jambon saumuré à la veine** » signifie que l'on utilise le système naturel d'irrigation du muscle, les veines, pour laisser les arômes de la saumure pénétrer lentement au cœur du jambon. Cette étape est faite à la main. Ensuite, chaque jambon est cuit au four dans son propre jus. Cela permet de ne pas déstructurer les fibres de la viande et de garantir toute sa saveur au produit.
- Les **Saucisses de Montbéliard & Morteau IGP** sont fabriquées exclusivement à partir de porcs IGP Montbéliard & Morteau élevés en Franche-Comté, fumées en tuyé (immense cheminée typique du haut Doubs) avec de la sciure et au bois de résineux (sapin et épicéa).
- Contrairement aux produits « sans sel nitrité ajouté » qui contiennent des nitrites souvent issus de légumes, la charcuterie « sans sel nitrité » n'en contient pas du tout.



FRUITS & LÉGUMES

- **Raisin** : la pruine (pellicule légèrement blanche) sur la peau du raisin est un gage de fraîcheur.
- **Kiwi** : pour obtenir des fruits, il faut planter un pied mâle pour environ 5 pieds femelles. Les fleurs femelles sont légèrement plus blanches que les mâles. Les fleurs du kiwi ne produisent pas de nectar. Elles attirent donc peu les abeilles et insectes pollinisateurs.
- **Abricot** : il faut consommer les abricots avec des aliments gras type fromage afin de mieux assimiler les antioxydants.
- **Cerise** : Pour lutter sans pesticides contre les mouches qui attaquent les cerisiers, deux techniques peuvent être utilisées : des filets anti-insectes ou une protection à base d'argile. Si quelques taches blanches d'argile persistent sur les fruits, ne vous inquiétez pas, il suffit de les rincer avant de les déguster.
- **Ananas** : la variété pain de sucre reste verte à l'extérieur même si l'ananas est parfaitement mûr.
- **Poivron** : les poivrons de couleurs sont verts au départ et deviennent colorés au bout de 3 semaines. L'attrait du poivron est sa teneur en vitamine C, quelle que soit sa couleur, aussi bien cru que cuit, il continue à fournir des quantités très importantes de vitamine C même une fois cuit. Cette vitamine intervient dans le système immunitaire, la formation du collagène, le système nerveux, est anti-fatigue et améliore l'absorption du fer.
- **Tomate Roma** : contrairement à ce que l'on pourrait penser, la tomate 'Roma' ne vient pas d'Italie, mais des États-Unis où elle fut développée dans le Maryland. Cette variété à port déterminé est connue pour être très productive et donner des fruits de taille moyenne, à la silhouette allongée et lisse.
- **Mirabelle de Lorraine** : les Mirabelles de lorraine détiennent l'IGP depuis 1996. Elles doivent cette distinction à la spécificité du climat lorrain. Celui-ci permet d'apporter aux vergers ce qu'il faut de chaleur en journée, et de fraîcheur la nuit. Des conditions optimales pour développer un fruit unique et gourmand, au parfum inimitable. Ce n'est pas pour rien si 7 Mirabelles sur 10 dégustées dans le monde proviennent de la Région qui en a fait son emblème.
- **Melon** : c'est le 3e fruit le plus consommé en France et le melon de Cavaillon est reconnu pour sa qualité par les consommateurs.
- **Courge potimarron** : tout se mange dans le potimarron : sa chair et sa peau.
- **Coco de Paimpol** : c'est un haricot frais qui ne demande pas de trempage contrairement aux haricots secs.
- **Fève** : la fève fraîche contient une quantité de protéines végétales supérieure à la moyenne des légumes. Avant d'être remplacée par une fève en porcelaine, la graine de la fève garnissait les galettes des Rois.

06 NOTES



ORGANIC ALLIANCE

pronatura

vitafrais

754 avenue Pierre Grand 84300 Cavaillon

WWW.ORGANIC-ALLIANCE.COM

Gwenolée MAGUEUR
Consultante en relations media
+33 (0)6 16 54 55 08
+33 (0)4 72 40 54 10
g.magueur@comadequat.fr

Christelle THAVEL
Consultante en relations media
+33 (0)6 13 82 17 68
+33 (0)4 72 40 54 13
c.thavel@comadequat.fr

Clément GUIDICI
Chargé de Communication
+33 (0)6 31 33 13 94
c.guidici@vitafrais.fr

Marine DEUX
Responsable Communication et Digital
+33 (0)7 89 36 01 86
marine.deux@organic-alliance.com