

# paysans d'ici

## PURÉES DE FRUITS 100% BIO ET ÉQUITABLES ORIGINE FRANCE

UNE GAMME POUR DÉVELOPPER LES REVENUS  
DES PRODUCTEURS SUR LES FERMES

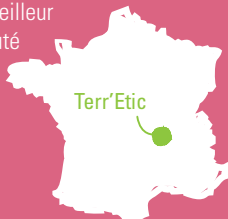
Depuis 2011, Paysans d'ici offre les saveurs du terroir des Monts du Lyonnais au travers de savoureuses confitures et coulis. En 2020, la marque engagée pour un commerce équitable avec les producteurs français ouvre de nouveaux débouchés à la culture de petits fruits des producteurs de Terr'Etic.

Une gamme réalisée dans l'atelier fraîchement ouvert par les producteurs avec l'appui du commerce équitable.  
**Une juste rémunération, une transformation assurée par les producteurs pour un maximum de valeur ajoutée en amont de la filière !**

Des recettes élaborées  
et fabriquées par  
les producteurs

Du champ à la cuillère, ces 4 purées sont le fruit du savoir-faire de ces producteurs mobilisés pour **une autre agriculture, bio et paysanne.**

**Une transformation artisanale** dans leur atelier fraîchement créé en 2018 offre le meilleur de leur terroir réputé pour la culture des petits fruits.



Sans sucres ajoutés

Culture bio  
100% origine France

Prix équitable

Fabrication artisanale  
assurée par les  
producteurs

Culture plein champs



# ACCÉLERER LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE DES FERMES BIO

▶ Avec ces desserts de fruit, le consommateur soutient une filière qui donne la priorité à ses artisans du goût. **C'est près de la moitié du prix qui revient aux producteurs.**

▶ Une garantie renforcée par un **prix rémunérateur engagé dans la durée (contrat de 3 ans)** qui leur permet de développer l'activité économique sur leurs fermes et d'investir sereinement dans un atelier de transformation en propre en 2018.

Le partenariat noué depuis 2011 entre Terr'Etic et Paysans d'ici a permis à Terr'Etic de développer son activité et d'accueillir de nouveaux producteurs de petits fruits.



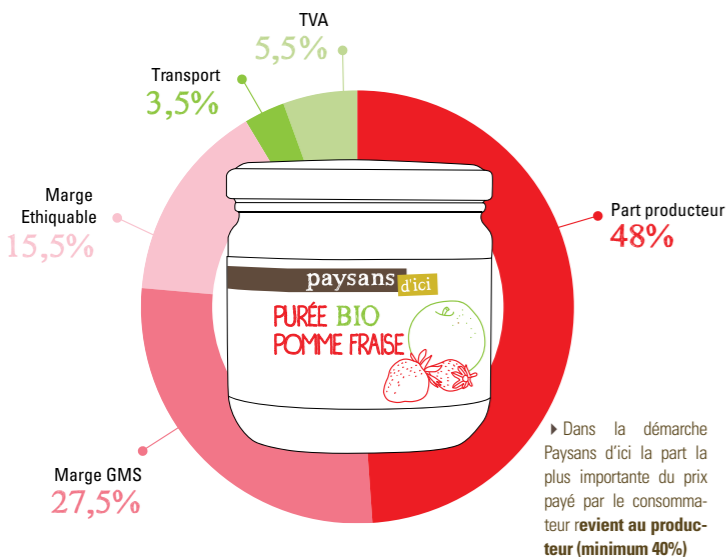
En effet, l'atelier offre des débouchés complémentaires à la vente directe et permet de valoriser les productions qui ne peuvent être vendues en fruits de bouche durant la saison.



▶ **L'ATELIER DE TRANSFORMATION DE TERR'ETIC EST UNE FORCE POUR DÉVELOPPER LA VALEUR AJOUTÉE AUTOUR DE LEURS PRODUCTIONS ET LEUR AUTONOMIE ÉCONOMIQUE.**

## 4 RECETTES, 4 CONCENTRÉS FRUITÉS À SOUHAIT

|   |   |   |  |
|---|---|---|--|
| <p>Prix 3,89€</p>   | <p>Prix 4,19€</p>   | <p>Prix 2,99€</p>   | <p>Prix 3,89€</p>  |
| <p>72,9% purée de pommes<br/>27% purée de fraises<br/>jus de citron</p>                     | <p>81,9% purée de pommes<br/>18% purée de framboises<br/>jus de citron</p>              | <p>99,9% purée de pommes<br/>jus de citron</p>                        | <p>66,9% purée de pommes<br/>33% purée de pêches de vigne<br/>jus de citron</p>      |
| <p>Transformation par les producteurs dans leur atelier artisanal</p>                       | <p>Transformation par les producteurs dans leur atelier artisanal</p>                   | <p>Transformation par les producteurs dans leur atelier artisanal</p> | <p>Transformation par les producteurs dans leur atelier artisanal</p>                |
| <p>Un duo gourmand qui s'harmonise à merveille pour un équilibre parfait et très fruité</p> | <p>Un mélange peps qui offre une explosion de saveurs fruitées à la fin du déjeuner</p> | <p>Une purée équilibrée entre notes sucrées et acidulées</p>          | <p>Des notes douces et florales se marient avec délicatesse avec celles la pomme</p> |



## REDYNAMISER LA CULTURE DE PETITS FRUITS ROUGES EN FRANCE

3 producteurs de fruits rouges sont à l'origine de Terr'Etic dans les Monts du Lyonnais. Objectif : valoriser la production de leurs « petits fruits » qui ne trouvaient pas de débouchés en agriculture biologique au sein de la coopérative dont ils étaient initialement membres.

La filière a beaucoup souffert de la concurrence de l'importation, notamment des pays de l'Est. Le nombre de producteurs a ainsi fortement diminué. Les fermes, initialement en polyculture, ont abandonné la culture des fruits pour se concentrer sur l'élevage laitier.

Terr'Etic offre de nouveaux débouchés à la production de framboises, de groseilles, de fraises ou bien de cassis de ses membres à travers la transformation.

En 2018, un atelier en propre ouvre ses portes à Aveyre. Il permet de valoriser la totalité des récoltes, et notamment les fruits qui ne peuvent être vendus en fruits de bouche.

**Les volumes accrus notamment à travers le partenariat de commerce équitable Paysans d'ici** permettent ainsi d'accueillir de nouveaux producteurs, de valoriser leurs productions et de créer de nouveaux emplois agricoles sur les fermes.

15

producteurs directement impactés par l'activité en approvisionnant leur atelier en fruits



**paysans d'ici**

**SCOP ETHIQUABLE** : Allée du Commerce Équitable - 32500 Fleurance

Contact presse : Cécile Charrier • 01 53 27 19 75 • 06 81 09 06 17 • ccharrier@ethiquable.coop • [www.ethiquable.coop](http://www.ethiquable.coop)