



BIO & LOCAL, Charles & Alice s'engage ! Un premier bilan sur la démarche des Vergers Bio

C'est parce qu'allier **BIO et LOCAL** apparaît comme une évidence que Charles & Alice multiplie les engagements dans cette démarche : étroite collaboration avec les producteurs français, qualité des process de fabrication et sélection rigoureuse des fruits... Voilà les piliers qui sont au cœur du travail quotidien de la marque.

Labellisées AB et Origine France Garantie, les recettes Bio de Charles & Alice ont déjà séduit **350 000 foyers**, en apportant une touche de nouveauté et une vraie différenciation au rayon frais.

La gamme répond ainsi à une demande de plus en plus forte des consommateurs, soucieux de retrouver de bons produits bios, authentiques et naturels.



La démarche Bio de Charles & Alice en deux initiatives phare...

Afin de proposer toujours plus de recettes BIO et LOCALES originales, Charles & Alice œuvre en faveur d'un approvisionnement en fruits bio français.

1. Les Vergers Bio de Charles & Alice

Le Sud-est français : voilà d'où provient la totalité des pommes utilisées pour les recettes de la gamme bio. A terme, **2/3 des pommes sélectionnées seront directement issues des Vergers Bio**, un projet initié par la marque il y a 5 ans.

En 2008, Charles & Alice s'associait à trois producteurs d'agriculture biologique dans une démarche novatrice : la **plantation de 8 hectares de Vergers Bio**. Trois parcelles ont ainsi été créées dans les départements du Vaucluse et des Bouches-du-Rhône, à **moins de 150 kilomètres** des ateliers de fabrication Charles & Alice.

« Pour Charles & Alice, inutile de se lancer dans la création de recettes bio si l'on ne s'approvisionne pas au plus près » explique **Anne-Laure Jardin, directrice marketing de Charles & Alice**. Devant le déficit de pommes bio françaises, l'entreprise décide, tout naturellement, de compter sur la passion des arboriculteurs de sa région pour les parrainer dans la plantation de nouvelles parcelles de pommiers 100% bio.

Implanté dans la Drôme, le département le plus bio de France, Charles & Alice a donc voulu profiter de son emplacement très favorable, pour favoriser et pérenniser la production de fruits bio.

Cette initiative a permis d'instaurer un vrai dialogue et un réel accompagnement des arboriculteurs partenaires, à travers notamment des **échanges sur les différentes techniques de production**. La collaboration s'exprime dans un **engagement sur le long terme** avec un contrat de 5 ans renouvelable.

Après des premiers résultats encourageants pour ce projet audacieux, Charles & Alice vise à terme **des récoltes de 300 tonnes de pommes BIO !**



Des pommes et des hommes...

Édouard Ginoux – Charleval, Bouches du Rhône Vergers Bio de Charles & Alice

Au pied des massifs ensoleillés du Luberon, le jeune arboriculteur reprend l'exploitation florissante de son père. Pour la faire grandir, il a planté avec Charles & Alice une parcelle de 6 hectares de Vergers Bio. Ses Dalinettes et Golden Orangées poussent au milieu des coquelicots et se sont gorgées tout l'été des rayons du soleil provençal...



2. La création de nouvelles filières

«Nos opérations ne se limitent pas uniquement à la pérennisation des approvisionnements, mais visent également à la création de nouvelles filières pour permettre le développement de nouvelles associations de goûts, qui ne seraient pas réalisables à l'heure actuelle.» explique **Mélanie Bordet, acheteuse bio de la marque.** *« Nous avons en effet mis en place un nouveau partenariat avec un agriculteur en Alsace, pour la création de la recette Bio Pommes et Rhubarbe, sortie en 2013 ».*

Ce dernier exemple s'inscrit dans la volonté de la marque de proposer à ses consommateurs des produits à la fois innovants et qualitatifs, accompagnée par un vrai soutien au développement de la production de fruits français et bio.

Charles & Alice Bio propose des recettes pour tous les goûts !

C'est cette recherche aboutie que l'on retrouve dans **les quatre recettes de la gamme 100% Bio et 100% française**, qui sera enrichie en janvier 2014 d'une nouvelle saveur : **Charles & Alice Bio Pommes & Figues de Provence.**



Charles & Alice® Bio Pommes & Châtaignes d'Ardèche

Charles & Alice® Bio Pommes et Quetsches de Lorraine

Charles & Alice® Bio Pommes et Framboises de France

Charles & Alice® Bio Pommes et Rhubarbe de France

Charles & Alice® Bio Pommes et Figues de Provence

Disponibles au rayon frais,

En format 4 x 95g

PVC : 2,10€

À propos de Charles & Alice

Implantée dans le Sud-Est de la France, sous le soleil et au milieu des vergers, Charles & Alice est spécialiste de la transformation des fruits et des légumes.

Les 350 collaborateurs œuvrent chaque jour à élaborer des recettes qui ne font aucune concession sur la qualité, respectent toute la gourmandise naturelle des fruits et légumes, et offrent un éventail de choix aux couleurs de la nature...

Charles & Alice, petits bonheurs pour grands gourmands...

CONTACTS PRESSE – Agence Hopscotch

Perrine Carriau

01 58 65 10 30 | pcarriau@hopscotch.fr

Roberta Carrara

01 58 65 00 89 | rcarrara@hopscotch.fr