

Les Délices des Pables

La culture raisonnée...

● Pourquoi ?

- ▶ Pour un produit sain et de qualité.
- ▶ Pour une tenue optimale en rayon.
- ▶ Pour répondre aux exigences des consommateurs.
- ▶ Pour une indispensable sécurité alimentaire.

● Comment ?

▶ Par une fertilisation adaptée :

- ✓ Après analyse des sols.
- ✓ Apports des éléments nutritifs, adaptés pour chaque culture.
- ✓ Maintien de l'équilibre biologique, par amendements organiques.
- ✓ Rotation des cultures et maîtrise de l'assolement.
- ✓ Amélioration de la qualité des sols par engrais vert.

▶ Par une protection phytosanitaire raisonnée :

- ✓ Pas de désinfection chimique des sols.
- ✓ Pas de traitement systématique.
- ✓ Utilisation privilégiée de produits biologiques et de la lutte physique.
- ✓ Suivi rigoureux des productions par les chefs de culture en relation avec l'ingénieur conseil.

▶ Par une irrigation soignée :

- ✓ Analyse de l'eau utilisée.
- ✓ Arrosage contrôlé en fonction des besoins de la plante.

▶ Par des stations de conditionnement :

- ✓ Chaque site de production est équipé d'un Hydrocooling.
(process permettant un refroidissement immédiatement après récolte).
- ✓ Étude en cours, sur le recyclage des eaux de lavage.
- ✓ Respect des normes d'hygiène en vigueur.

▶ Par des contrôles permanents :

- ✓ Semences et plants identifiés et contrôlés, par nos fournisseurs.
- ✓ Analyses des résidus pour chaque récolte, par un laboratoire indépendant conventionné.

...nous nous engageons sur une
traçabilité totale et constante.

Sécurité Alimentaire

