MYRTILLE DE SOLOGNE

Le goût
du bonheur

Une nouvelle façon de travailler la terre

Depuis trois générations, nous travaillons la terre de notre ferme familiale. Elle nous a vus naître et a fait naître les arbustes d'une pépinière, fait grandir des plantes ornementales, fait s'arrondir et mûrir toutes sortes de fruits.

Nous avons toujours eu à cœur de réinventer notre métier. C'est pourquoi nous avons beaucoup innové, beaucoup testé… mais nous n'avons pas tout adopté !

Un jour, nous nous sommes intéressés aux myrtilles de culture. Elles commençaient à arriver en France, et nous avons planté quelques arbustes, simplement pour nous faire plaisir et profiter de leurs incroyables bienfaits pour la santé.

Cette expérimentation innocente a changé le cours de notre vie…

En goûtant notre première récolte, nous avons découvert que notre terroir de Sologne était idéal pour la culture des myrtilles. Nos arbustes étaient épanouis et en pleine santé, nos fruits savoureux, charnus et croquants.

C'est ainsi que l'évidence nous a sauté aux yeux : l'épanouissement est le moyen le plus efficace pour que la nature donne le meilleur d'elle-même. Comme pour les hommes !

L'envie est alors née de réinventer une nouvelle fois notre métier, et d'imaginer une façon de travailler où l'épanouissement est au centre de tout : celui de la terre et de son écosystème vivant, celui des plantes, des pollinisateurs, des hommes et femmes qui travaillent avec nous, celui des fruits et celui des consommateurs.

Nous l'appelons ***La Chaîne du bonheur.***

Ainsi, Myrtille de Sologne est devenue la première exploitation agricole française conçue dans l'objectif d'accroître l'épanouissement de l'ensemble des acteurs qui font la qualité et le goût de ses fruits. Cette nouvelle façon de travailler la terre, nous l'avons baptisée Agriculture fusionnelle.

Comme le disait Albert Schweitzer,
Le bonheur est la seule chose qui se double si on le partage.

MYRTILLE DE SOLOGNE

Le goût du bonheur

Des exploitations à taille humaine

Notre modèle d'agriculture est à la fois productif et durable.

Nos vergers se répartissent sur plusieurs sites de production intégrés à leur environnement.

ZÉRO PESTICIDE DE SYNTHÈSE SUR NOS CULTURES

Une agriculture en harmonie avec la nature

Pas d'intrants phytosanitaires de synthèse sur nos cultures (fruits ZRP, analyses effectuées sur près de 700 molécules).

Biocontrôle et fertilisants organiques.

Pollinisation 100 % naturelle (abeilles, bourdons et autres insectes).

Une consommation d'eau réduite au maximum

Nos systèmes d'irrigation en goutte-à-goutte sont utilisés dans des pays arides, où chaque goutte d'eau compte.

Des variétés premium

Nos variétés sont sélectionnées pour leur saveur et leur croquant.

Nos fruits sont récoltés à maturité et ont une bonne tenue dans la durée.

Nos garanties d'approvisionnement

Une production qui monte en puissance

A ce jour, nous disposons de **60 hectares.**

Notre objectif : développer notre présence sur le marché au rythme de la croissance de la consommation de myrtille en France.

Période de production : juin à août

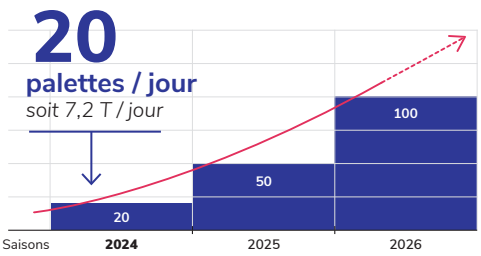
Capacité de livraison journalière moyenne (saison 2024) : 20 palettes / jour (soit 7,2 T)

Délai de livraison : J+1 à J+2 dans toute la France

Entités livrables : magasin en direct, centrale d'achat, grossiste, distributeur

Projection de notre capacité de livraison journalière moyenne

Base : palette de 360 kg



Une logistique simplifiée

Circuit court
+ transports optimisés
= bilan carbone amélioré

Nos myrtilles sont produites en Centre-Val de Loire, **à proximité d'un carrefour autoroutier européen et des centres logistiques d'Orléans.**

Le transport en provenance de nos vergers produit 4x moins de CO_2 que le transport en provenance des sites de production espagnols de Huelva (Andalousie).

ÉCONOMIE DE
-4,3
tonnes CO_2*

*Evaluation comparative d'après les données Ademe : 0,0798 kg CO_2e/tonne.km pour un camion articulé de 40 tonnes, GNC. Sur la base d'un trajet moyen au départ de Huelva (Espagne) et de nos vergers, en direction de quatre métropoles françaises.

Des conditionnements écoresponsables

Conforme LOI ANTI-GASPILLAGE pour une économie circulaire

Barquettes

125 g, 250 g, 400 g et 500 g

(carton et cellulose 100 % recyclable et compostable)

Colis vrac

De 700 g à 1 kg et 3 kg

(carton 100 % recyclable)

Contactez-nous pour en savoir plus sur nos conditions commerciales

+33 (0)7 88 58 22 43
info@mail.myrtilledesologne.fr

MYRTILLE DE SOLOGNE

Le goût du bonheur

Blue B Technologies
Moulin du Mizotier
45240 Ligny-Le-Ribault
Siret : 851 186 841 00017

Conception et réalisation : Laetitia Soléry, Derrière l'étiquette / www.derriereletiquette.fr
Graphisme et mise en page : Audrey Soler, Racines Design / www.racinesdesign.fr
Photos : © Valérie Ladavière et CrushPixel/iciakprzemyslaw.