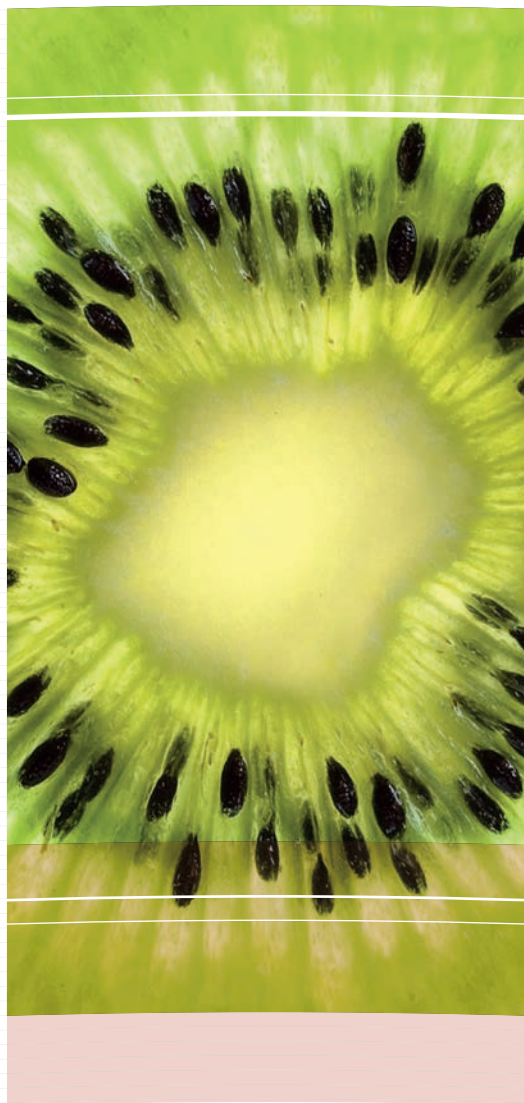


# Primland®



Organiser durablement le marché des fruits et légumes





**François LAFITTE**  
Président de Primland

*Nés sur le principe de la coopération, nous nous sommes construits sur la solidarité, l'écoute et la responsabilité. PRIMLAND a vocation à fédérer producteurs et opérateurs économiques pour que chacun puisse exercer son métier dans les meilleures conditions. Dans cet esprit, nous fidélisons une main d'œuvre qualifiée et expérimentée à l'année. Ce principe de respect nous a guidés vers une production raisonnée, en terre du Sud-Ouest comme dans tous les vergers. Notre but : offrir le meilleur au consommateur.*

*C'est dans cet amour du terroir que nous puisons notre inspiration, c'est du désir de préserver notre patrimoine naturel que nous tirons notre force. Nous avons d'abord été pionniers sur nos terres, nous sommes aujourd'hui un acteur majeur sur le marché du kiwi avec 30 ans de défis relevés et une grande confiance en l'avenir.*





# Ecouter la terre

Pour récolter le meilleur, il faut respecter la nature et se conformer aux cycles de vie des cultures. La qualité nutritionnelle d'un fruit ainsi que sa saveur sont directement liées à la considération qu'on lui porte. Nous travaillons avec la nature : elle nous a fait, elle nous protège. Naturellement résistants aux insectes ravageurs et pollinisés par les abeilles, nos vergers prennent racine dans un sol fertile, sous un ciel ensoleillé. Si la plante est robuste, les fruits sont fragiles et requièrent le plus grand soin. Dans le souci de préserver la ressource en eau, nous gérons ses apports avec justesse.

Eclaircir, tailler, cueillir : autant de tâches confiées aux mains douces et expertes d'un personnel fidèle et qualifié. À chaque étape, nos producteurs bénéficient des conseils avisés de nos équipes.





# Respecter le fruit

Dans nos stations fruitières, nous assurons la réception, la conservation, le conditionnement et l'expédition des fruits. Triés à la main en fonction de leur taille et de leur poids respectifs, ils sont affinés en chambre froide. Des températures maîtrisées offrent à nos fruits un épanouissement progressif vers la maturité. C'est ce mélange d'attention et de technicité qui fait la qualité de nos produits.

Cueillis au bon moment, conditionnés en harmonie avec les besoins des consommateurs, transportés avec autant de précautions que de pragmatisme, les fruits peuvent alors exprimer le meilleur d'eux-mêmes. Un processus industriel au service du vivant.



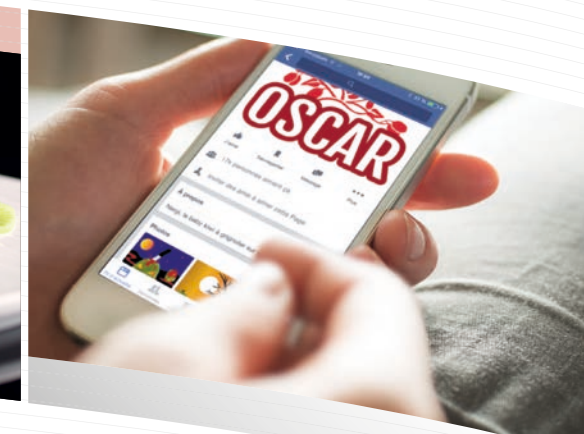
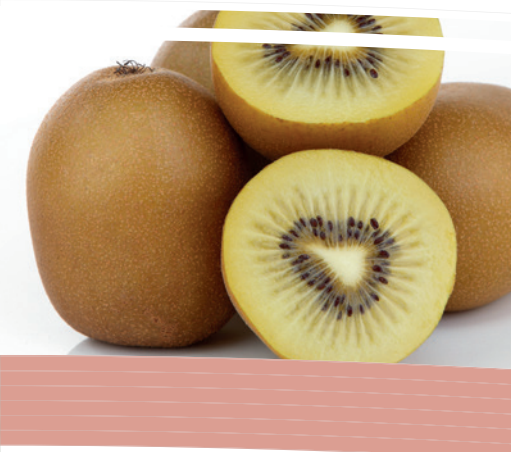




# Explorer de nouvelles envies

Pour honorer nos fruits et leur envergure internationale, nous avons fait le choix de l'innovation. Le monde est un véritable réservoir botanique recelant une infinité d'espèces que nous explorons sans relâche. Découvrir de nouvelles variétés, être créatif dans leur mise en valeur, inventer de nouvelles façons de déguster ces fruits vitaminés, telle est notre conception de la prospective.

Notre quête est tournée vers le consommateur, sa sécurité alimentaire, ses modes de vie, ses préoccupations, ses goûts, ses préférences culturelles. Parce que nous œuvrons au présent tout en préparant vers l'avenir, le temps est notre allié.







**Jean-Baptiste PINEL**  
Directeur général de Primland

*PRIMLAND a une mission, une approche particulière et une réponse spécifique aux problématiques de production, de marché et de gestion de ressources.*

*Le cœur de ce cercle vertueux, c'est une démarche qualité qui prend en compte tout le processus, des cultures au consommateur en passant par la production et la distribution, le tout orienté vers la satisfaction du client. Nous souhaitons partager avec eux notre énergie.*

*Cette dynamique est reflétée par la norme ISO 9001 et complétée par des labels qualité. Nous restons fermes sur nos engagements : respecter les cultures, nos producteurs, nos collaborateurs et nos clients. C'est ainsi que nous comptons poursuivre notre implantation dans le monde.*

ISO 9001:2008

**BUREAU VERITAS**  
Certification



Imprimé sur papier fabriqué à partir de pâtes sans chlore élémentaire (ECF) issu d'arbres provenant de forêts de production gérées de manière responsable.



Nos partenaires production :

SCAAP Kiwifruits de France  
Landadour Kiwi  
Vallée du Lot  
Agrucorse  
Sofruileg  
Lorifruit



**Primland®**

45, chemin de Peyrelongue  
40300 LABATUT - FRANCE  
Tél. : +33 (0)5 58 90 09 95

[www.primland.fr](http://www.primland.fr)

**Primland®**  
CHILE

**Primland®**  
PORTUGAL