La page d’accueil

*Producteurs de fruits de saison, Jus de fruits, Cidre Brut, Confitures, Dessert, Miel,*

*Des produits régionaux de notre terroir depuis 4 générations.*

**Les Fruits du Val Qui Rit, qui est-ce ?**

Une histoire de famille attachée à son terroir d’Isère

*Sur sa 4ème génération, l’exploitation fruitière Les Fruits du Val Qui Rit développe ses premiers bourgeons en - - - - . Repris de père en fils, la passion et son histoire se racontent aujourd’hui par Jérôme et Nicolas à travers quelques productions choisies et adapté à ce fameux terroir.*

*La volonté est de se spécialiser sur quelques productions, pour la recherche d’un fruit gustatif avant tout.*

Une équipe, un noyau dur attaché à son fruit

*L’équipe des Fruits du Val Qui Rit c’est comme un arbre… Nous sommes de multiples branches coopérant sur un tronc commun, pour donner le meilleur de nos fruits.*

*Pour ce, la communication, l’écoute et l’observation de nos cultures nous permettent une cohésion d’équipe pour aboutir au bon cheminement de nos productions.*

*De l’abricot à la framboise en passant par la fraise… Nous tenons à valoriser les produits de notre terroir.*

De nos vergers jusqu’à chez vous

Producteurs > Station de conditionnement > Commercialisation > Livraison

Faire schéma explicatif >> par Gédéo

EN BAS DE PAGE : METTRE LOGO HVE3 + LABEL ROUGE + GLOBAL GAP + ISHERE + LA REGION

Rubrique 1 : *NOS PRODUITS FRAIS*

Des produits frais et gustatifs

Des fruits plaisir aux goûts d’été et des plaisirs aux goûts fruités, ce que vous retrouvez sur l’exploitation Les Fruits du Val Qui Rit implantée dans le Nord-Isère près de Vienne.

PROFESSIONNELS, nos produits vous intéressent ?

// Clic //

ABRICOTS

[texte explicatifs]

Nos conditionnements

[Documents séparé]

FRAISE

FRAMBOISES

CERISE

PECHE et NECTARINES

*Dans la gamme des fruits à noyaux, retrouvez les pêches et nectarines, des fruits d’été incontournables proposés en partenariat avec des producteurs qui partagent nos valeurs et nos engagements.*

MIRABELLE

COURGETTE

POMME

POIRE

COURGE

Rubrique 2 : NOS PRODUITS TRANSFORMES

*L’idée de nos fruits transformés, issus de nos productions, est de valoriser un fruit en sur maturité ou autre, en gardant le goût du bon fruit.*

*De cette volonté sont nés nos Jus de Fruits, Cidre Brut, Confitures et Dessert de Pomme.*

[Images de tous nos Jus, Confitures, Cidre, Dessert. Sans prix. Avec Fiche Technique pour chaque produits]

[Voir exemple de présentation : Site Internet BISSARDON]

Rubriques 3 : NOS ENGAGEMENTS

Des engagements environnementaux et durables

*Sur la terre…*

***100% des déchets*** *alimentaires recyclés (poubelles de fruits données aux vaches à notre cousin éleveur)*

***50% d’autoconsommation électrique*** *grâce aux 3 000 m2 de panneaux photovoltaïques*

***95% de nos cartons et plastiques*** *recyclés*

**HVE 3**

[texte court **à définir** sur nos engagements : Qualité, Environnement, Humains, Traçabilité, Local]

Des engagements environnementaux

*Depuis 2017, la totalité de l’exploitation Les Fruits du Val Qui Rit est certifiée Haute Valeur Environnementale de plus haut niveau (niveau 3). Une reconnaissance officielle française de la performance environnementale des exploitations.*

***Qu’est ce que c’est ?***

*La certification se construit autour de 4 thématiques :*

La protection de la biodiversité.

*« Mon grand-père produisait du miel avec ses quelques ruches, aujourd’hui c’est mon père qui reprends cette passion et cela s’avère très utile pour une bonne pollinisation de nos vergers et fraiseraies ».*

*Plus encore, nous avons mis en place de nombreux nichoirs à rapaces permettant de contrôler et stopper l’attaque des rongeurs sur leurs vergers. Une action si simple, qu’on n’y penserait pas !*

Une gestion de la fertilisation

Une gestion de la ressource en eau

*Pour réduire notre consommation d’eau, nos méthodes d’irrigations ont évolué…*

*Goutte à goutte enterrés, micro-jets pendulaires sous le feuillage et aspersion sous frondaison, pour un apport en eau très précis, directement aux racines, en limitant l’évaporation, et en fonction du besoin de la culture.*

Une stratégie phytosanitaire raisonnée

*Pour maintenir nos vergers sains, nous sommes particulièrement proches et observateurs de nos cultures. En effet, nous n’agissons uniquement si nécessaire. Dès lors, cela nous permet de réduire l’usage, aussi bien en quantité qu’en fréquence de traitement.*