



Côteaux Nantais

demeter



COTOTERRA

La Nature en Biodynamie

Les Côteaux Nantais sensibilisé à la préservation de l'eau



Les Côteaux Nantais renforcent leur politique RSE. Le leader européen de l'arboriculture en biodynamie vient de créer deux bassins pédagogiques. Ils ont vocation à expliquer le cycle de vie de l'eau et la gestion responsable et autonome qui en est faite dans les vergers. Explications.

Bien essentiel à la vie des espèces animales, humaines et végétales, l'eau fait l'objet d'une gestion exemplaire chez les Côteaux Nantais. En effet, engagé dans une démarche RSE, le leader européen de l'arboriculture en biodynamie vient de créer 2 bassins dans le parc paysagé des locaux Côteaux Nantais et Cototerra à Remouillé, dans l'objectif d'expliquer le cycle de vie de l'eau au sein de la société arboricole.

Des bassins créés avec le concours des salariés volontaires, dans le droit fil du management participatif où le travail est basé sur la communication, la confiance, l'association des collaborateurs à tous les projets des Côteaux Nantais, dans une ambiance familiale. Cette modélisation pédagogique grandeur nature prouve également qu'enracinés dans l'Ouest de la France, les Côteaux Nantais restent attentifs au monde qui l'entoure et à ses enjeux sociaux et environnementaux et ce, depuis les années 70. Car produire en biodynamie implique de préserver l'eau. C'est ainsi que les Côteaux Nantais possèdent depuis de nombreuses années, des bassins de rétention pour réaliser une irrigation contrôlée. Les étangs sont alimentés par les eaux pluviales provenant des bâtiments Cototerra et Coteaux Nantais et par le drainage des vergers.

Ainsi et contrairement au secteur conventionnel, les Côteaux Nantais sont donc autonomes en ressource hydrique. Une eau oxygénée, purifiée, distribuée de manière localisée, qui a pour vocation de favoriser le système racinaires des fruitiers. Ces derniers reçoivent alors la moitié de la quantité d'eau évaporée par jour : soit 4 à 5 fois moins que dans les vergers traditionnels. Ce qui a pour conséquence de rendre les fruits moins fragiles à la manipulation. Mais surtout de leur donner de la texture, de l'arôme, du croquant, du sucre et un jus savoureux. Un grand geste pour la nature donc et un goût unique pour le consommateur.



INFO +

En 2017, les Côteaux Nantais ont reçu trois récompenses, saluant leur engagements sociaux, environnementaux et sociétaux : le trophée régional du développement durable et de la RSE ; les labels « Entrepreneurs + engagés » et « Bioentreprisedurable ».

Nous connaître : www.coteaux-nantais.com

Les Côteaux Nantais - 3 place Pierre Desfossé - 44120 VERTOU - France

Contact presse : Cyrille DARRIGADE - Attaché de presse - Tél. 06 20 17 40 41 - cyrille.darrigade@gmail.com

