



Priméal : le plaisir végétal made in France !



• Priméal s'engage pour un plaisir végétal made in France

Le spécialiste des céréales et légumineuses bio vient de créer sa 10^{ème} filière de production française. Priméal poursuit son engagement dans la production made in France avec la création d'une nouvelle usine ardéchoise et le lancement de mélanges gourmands précuits.

Ce que Didier Perréol a initié il y a plus de 30 ans en introduisant le quinoa équitable en France, Priméal le poursuit aujourd'hui, avec toujours plus de force et de conviction, sur le territoire français. La marque de la société Ekibio (Compagnie Léa Nature) continue ainsi à défendre les valeurs d'une alimentation bio, nutritive et de qualité, éthique et solidaire. En 2020, elle a commercialisé les premières conserves de maïs doux issues de sa dixième filière de production made in France. Toujours dans sa volonté d'investir en local, elle vient de créer une nouvelle usine près de son siège ardéchois à Peaugres et lancer des mélanges gourmands précuits inédits conditionnés dans un nouveau sachet souple recyclable.

• 8^{ème} filière Biopartenaire

Engagée dès ses débuts dans le commerce équitable, Priméal peut être fière d'avoir développé 11 filières de production équitables et solidaires en France et à l'International. La plus récente - celle du maïs doux développée avec des producteurs du centre loire - Labellisée Biopartenaire, elle est placée sous le sceau de l'engagement : en volume, en durée avec une visibilité à 6 ans et en revenu. Une initiative naturelle pour Didier Perréol, également membre fondateur du label qui garde pour objectif de « pérenniser les conditions de travail des producteurs responsables, tout en assurant une agriculture respectueuse de l'environnement. »

Après le quinoa de Bolivie, Priméal a aussi participé à la réintroduction du petit épeautre en provenance de Haute Provence dans l'alimentation des français. C'est la première filière de production développée par Priméal en France (85 producteurs aujourd'hui en Haute Provence). Celle du Riz de Camargue bio est aussi emblématique des bénéfices qu'apportent ces développements sur un territoire : « l'essor de cette culture contribue à préserver la biodiversité dans cette zone humide, la plus grande d'Europe, importante pour la migration des oiseaux, souligne Julie Delobre, responsable communication d'Ekibio. De plus, en contribuant à la désalinisation de l'eau, la culture du riz a permis à la Camargue de diversifier ses cultures. » Chanvre du Sud-Ouest, Châtaigne d'Ardèche, haricots beurre ou épinards français sont autant de cultures locales développées grâce à Priméal. Et ce n'est pas fini. Deux nouvelles filières devraient voir le jour d'ici 2022.