

# Propiété "La Noria"

Verger de la Banque de Navarra-Espagne



"La Trailla"<sup>®</sup>  
organics grown by us

BIO



# Propriété "La Noria"

Verger de la Banque de Navarra-Espagne



1. Emplacement, l'infrastructure et la gestion
2. Production Biologique certifiée: "La Trailla"<sup>®</sup>.
3. Top cultures d'été: Le Poivron, Le Tomate, Le Concombre, ...
4. Top cultures d'hiver: Le Brocoli, La Chou-fleur, L'Artichaut de Tudela, ...
5. Calendrier indicatif des productions.
6. Marchés: national (commerce de détail, de gros et de la Haute Cuisine / Horeca / Catering), l'exportation (détail et gros).
7. Gestion: la qualité, le service et le service direct.



# Propriété "La Noria"



## Emplacement, l'infrastructure et la gestion (1/3)



La propriété «La Noria» est une ferme familiale située dans le nord-ouest Espagne, dans le village de Buñuel, en Navarre, dans **le coeur de la Vallée de l'Ebre** (Banque de Navarre-Espagne).

Une superficie de **100 hectares de terres irriguées** très fertile et très productive où on peut pivoter jusqu'à trois ou quatre cultures dans la même année.

Son emplacement permet un accès rapide aux principales routes et lignes de communication terrestre de la péninsule ibérique, en fournissant une seule journée sur les **marchés** espagnol et sur le sud de la France, et seulement deux jours pour fournir les **principaux marchés européens**.

Il dispose d'une gestion de **l'eau d'irrigation efficace**, goutte à goutte situé, et la gestion de l'eau en excès, en gardant un œil sur les **soins de l'environnement** et la **bonne utilisation des ressources en eau** de la planète.



Finca La Noria, S.L.

Finca "La Noria" 31.540 Buñuel (Navarra) Espagne

Tel.: +34 948 833 077 [administracion@fincalanoria.es](mailto:administracion@fincalanoria.es)

© Tous droits réservés

"La Trailla"<sup>®</sup>  
organics grown by us

BIO



# Propriété "La Noria"



## Emplacement, l'infrastructure et la gestion (2/3)



Il dispose de plusieurs **magasins** pour les machines, les **serres**, **Salle Blanche de production** avec Enregistrement Sanitaire pour manipulation des aliments, le **stockage à froid** et les véhicules pour le transport des produits.

La ferme dispose actuellement **d'une surface couverte de 2000 m2 de serres**, le type de tunnel, qui aide à prévenir la propagation rapide des ravageurs. La prévision est doubler la zone couverte dans les prochains mois. La pollinisation dans les serres se fait naturellement sans l'introduction d'espèces à cette fin.



Organismo de Control BIO:

ES-ECO-025-NA

Nº de Productor BIO: NA P0943

Dans la gestion de la production de la Propriété on priorise et favorise la **biodiversité** de la microfaune et la flore, afin de parvenir à l'équilibre naturel nécessaire pour les fruits et légumes **certifiés Bio**, sans l'utilisation de pesticides, d'engrais et de fongicides d'origine chimique.



Finca La Noria, S.L.

Finca "La Noria" 31.540 Buñuel (Navarra) Espagne

Tel.: +34 948 833 077 [administracion@fincalanoria.es](mailto:administracion@fincalanoria.es)

© Tous droits réservés

[www.fincalanoria.es](http://www.fincalanoria.es)

[www.trailla.es](http://www.trailla.es)



# Propriété "La Noria"



## Emplacement, l'infrastructure et la gestion (3/3)



La plupart des engrais naturels utilisés dans la Villa sont générés dans le même de leur bétail (**fumier**) et les déchets et nettoyage de cultures comme base de **compost**.

La production est répartie dans l'année, en alternant les cultures d'été et d'hiver. On cultive plus de 60 cultures différentes, en soulignant leurs cultures **d'Artichauts de Tudela, Brocoli, Chou-fleur, Oignons, Tomates, Concombres, Courgettes, Poivrons et la Laitue**.

Le système de **contrôle de traçabilité** garantit à tout moment toutes les informations s'y rapportant et la certification de la **sécurité alimentaire**, avec lots de fabrication tout à fait identifiés. La gestion de la production est contrôlée quotidiennement dans un **carnet de terrain** pour chaque parcelle....



"La Trailla"<sup>®</sup>  
organics grown by us

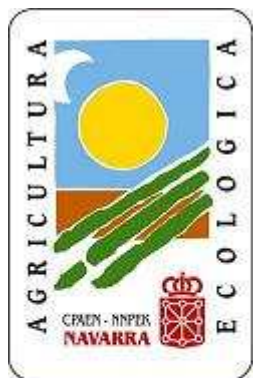
BIO



# Propriété "La Noria"



Production Biologique certifiée: "La Trailla"<sup>®</sup>



La production agricole est réalisée avec les critères de **l'Agriculture Biologique**, sous la supervision de l'**Organisme de Contrôle l'ES-ECO-025-NA** du Conseil d'Agriculture Biologique de la région de Navarre ([www.cpaen.org](http://www.cpaen.org)). Notre **numéro BIO Producteur** est le NA P0943.

Mais l'agriculture biologique est plus, il **est un mode de vie**, une façon de comprendre la nature et le rôle des êtres humains dans la préservation de **l'environnement**.

Les techniques de production de champ poursuit **l'Association et Rotation** des cultures, et des soins de certaines espèces naturelles (flore et faune), en regardant la **biodiversité** nécessaire à atteindre l'équilibre naturel de l'écosystème.



[www.fincalanoria.es](http://www.fincalanoria.es)

Finca La Noria, S.L.  
Finca "La Noria" 31.540 Buñuel (Navarra) Espagne  
Tel.: +34 948 833 077 [administracion@fincalanoria.es](mailto:administracion@fincalanoria.es)  
© Tous droits réservés

[www.trailla.es](http://www.trailla.es)



# Propriété "La Noria"



Top cultures d'été: Le Poivron, Le Tomate, Le Concombre,...



Bettes  
Aubergines  
Borrajás  
Oignons doux  
Asperges  
Habas  
Haricots verts  
Laitue  
Melons  
Pommes de terre

Concombres  
Poivrons Verts de Cristal  
Poivrons Verts Italiens  
Poivrons Rouges en Boule  
Poivrons Rouge Piquillo  
Poivrons Rouges Toledanos  
Petit Raiforts  
Rouge Betterave  
Pastèques  
Tomate Robin  
Tomate Feo de Tudela  
Tomate Rose de Barbastro  
Tomate Poire

Pêches  
Nectarines  
Pommes Royal Gala  
Pommes Golden  
Poires Conférence  
Poires Ercolini  
Poires d'eau  
...

*La diversité des cultures de la Propriété peut comprendre d'autres cultures en fonction des besoins spécifiques de chaque client.*



# Propriété "La Noria"



Top cultures d'hiver: Le Brocoli, La Chou-fleur, L'Artichaut de Tudela,...



Bettes  
Ail Tendre  
Artichauts de Tudela  
Chicorée  
Céleri  
Chou  
Borrajas  
Brocoli (filmé ou en vrac)  
Blanc Chardons de Navarre  
Rouge Chardons de Tudela  
Oignons d'hiver  
Chou-fleur  
Escarole  
laitue

Pommes de terre  
Poireaux  
Betterave rouge  
Romanescu  
Carottes

Pommes Royal Gala  
Pommes Golden  
Poires Conférence  
Oranges (D'autre Origin)  
Mandarines (D'autre Origin)

*La diversité des cultures de la Propriété peut comprendre d'autres cultures en fonction des besoins spécifiques de chaque client.*







## Calendrier indicatif des productions

	Janvier	Fevrier	March	Avril	May	June	Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Dece
Bettes												
Ail tendre												
Artichauts												
Chicorée												
Céleri												
aubergines												
Chou												
Borrajas												
Brocoli												
Chardons Blancs												
Chardons rouges												
Oignons d'été												
Oignons d'hiver												
Chou-fleur												
Escarole												
Asperges												
Épinards												
Habas												
Haricots verts												
Laitue												
Pop-corn												
Melons												
Pommes de terre												
Concombres												
Poivrons verts cristal												
Poivrons verts italiens												
Poivrons rouges en boule												
Poivrons rouges Piquillo												
Poivrons rouges Toledanos												
Poireaux												
Petit Raiforts												
Betterave rouge												
Romanescu												
Pastèques												
Tomates												
Carottes												
Pommes Golden												
Pommes Royal Gala												
Poires Conférence												
Poires Ercolini												
Poires d'eau												
Mandarines												
Oranges												

Finca La Noria, S.L.

Finca "La Noria" 31.540 Buñuel (Navarra) Espagne

Tel.: +34 948 833 077 [administracion@fincalanoria.es](mailto:administracion@fincalanoria.es)

© Tous droits réservés

"La Trailla"<sup>®</sup>  
organics grown by us

BIO



# Propriété "La Noria"



Marchés: national (détail, gros et de la Haute Cuisine / Horeca), l'exportation (détail et gros)



## Marché de Détail

De la ferme les produits sont distribués à la maison chaque semaine de l'année, par toute la géographie de certaines régions d'Espagne et d'autres pays en Europe. Les commandes sont placées individuellement et de façon personnalisée.

## Haute Cuisine/Horeca

On fournit aux Restaurants d'Haute Cuisine et au Horeca canal en général. Il n'y a pas de commande minimum. On fait une sélection personnalisée de chaque produit.

## Marché de Gros

National et international, des charges complètes ou de groupage. Certains produits, tels que le brocoli, peuvent être préparés filmés ou en vrac. Le poids de chaque boîte peut être convenu avec le client: Artichaut de Tudela, brocoli, chou-fleur, tomates, poivrons, laitue, ...



[www.fincalanoria.es](http://www.fincalanoria.es)

Finca La Noria, S.L.  
Finca "La Noria" 31.540 Buñuel (Navarra) Espagne  
Tel.: +34 948 833 077 [administracion@fincalanoria.es](mailto:administracion@fincalanoria.es)  
© Tous droits réservés

[www.trailla.es](http://www.trailla.es)

"La Trailla"<sup>®</sup>  
organics grown by us

BIO



## Propriété "La Noria"



Gestión: calidad, servicio y trato directo

---



On dispose d'un bureau permanent et d'une attention constante avec nos clients ([administracion@fincalanoria.es](mailto:administracion@fincalanoria.es)) qui assure un **traitement personnalisé à proximité** et complète pour **chaque client**.

Les commandes des clients (national ou export) sont traitées et confirmées chaque jour. A la fin de la journée on imprime des listes de la récolte, de la préparation et de la logistique.

Le lendemain, à commencé tôt avec les récoltes programmées et, à fur et à mesure les produits d'atteindre la Salle Blanche on commence les préparations des commandes génériques et personnalisés. À la fin de la journée les camions sont chargés en fonction de différentes destinations.

On fonctionne avec zéro stock en entrepôt frigorifique, on récolte les produits en fonction de la demande quotidienne.

# La Qualité, Le Service et Le Contact Direct

---

[www.fincalanoria.es](http://www.fincalanoria.es)

Finca La Noria, S.L.  
Finca "La Noria" 31.540 Buñuel (Navarra) Espagne  
Tel.: +34 948 833 077 [administracion@fincalanoria.es](mailto:administracion@fincalanoria.es)

[www.trailla.es](http://www.trailla.es)

© Tous droits réservés

# Propiété "La Noria"

Verger de la Banque de Navarra-Espagne

