

Communiqué de presse  
25 janvier 2023

## La Ferme de Fontenay offre plus de transparence aux consommateurs en intégrant la blockchain sur les condiments de sa gamme premium VAJOU

### Plus de transparence demandée par les consommateurs

Aujourd'hui, 90% consommateurs recherchent davantage de transparence sur l'origine des produits alimentaires qu'ils consomment<sup>1</sup>. Face à ces attentes, les enseignes s'approvisionnent de plus en plus avec des produits locaux et agroécologiques.

Pour répondre au manque de transparence ressentie par les consommateurs, la Ferme de Fontenay intègre depuis janvier 2023 la technologie blockchain sur les condiments de sa gamme VAJOU et choisit la société Connecting Food comme partenaire. Ce projet commencé en mars 2022 a pour vocation de s'étendre progressivement aux autres gammes de l'entreprise.



Vidéo de lancement

### Comment cela fonctionne ?

Depuis n'importe quel smartphone, les consommateurs peuvent scanner le QR Code présent sur les étiquettes des condiments. Cela ouvre une application web gratuite qui ne nécessite ni téléchargement, ni création de compte. Ils peuvent ensuite renseigner le numéro de lot présent sur l'étiquette et découvrir ainsi le parcours du produit depuis sa production dans les champs jusqu'à son conditionnement.

L'application fournit la date de semis, la date de récolte, le lieu de conditionnement du produit scanné et aussi des explications pédagogiques et illustrées sur le fonctionnement de l'entreprise et ses labels.

Les données présentées dans l'application sont infalsifiables grâce à la technologie blockchain. Chaque numéro de lot est audité numériquement pour vérifier sa conformité selon les spécifications du produit. Cette technologie offre ainsi un espace d'information complémentaire à l'étiquette du produit et la possibilité à l'entreprise de montrer ses engagements sur le plan environnemental.



<sup>1</sup> Source : Etude Kantar, Protéines XTC et Gira pour le SIAL – 2020

## VAJOU, une gamme premium régionale 100% tracée

Travaillée et conditionnée à la main, la gamme VAJOU se compose de sept types de condiment : oignon jaune, oignon rouge, oignon rose, oignon saucier, échalote, échalion et ail blanc. Les condiments conditionnés sous cette marque sont issus d'exploitations certifiées Haute Valeur Environnementale (HVE), label qui a pour vocation d'encourager la biodiversité, de préserver la vie des sols en réalisant des pratiques agroécologiques.



## A propos de la Ferme de Fontenay

Née dans les terres argilo-calcaires du sud de la Champagne, la Ferme de Fontenay est une exploitation agricole **depuis plus de quatre générations**. 70% des terres agricoles sont cultivées en Champagne-Ardenne et 30% en Ile-de-France. Producteur et conditionneur, la Ferme de Fontenay met tout en œuvre pour offrir à ses clients **des oignons, échalotes, échalions et des aulx de qualité supérieure**. Maîtrisant toute la filière du champ à l'assiette, l'exploitation familiale attache une grande importance à la sécurité alimentaire, au respect de l'environnement et veille à l'application des bonnes pratiques agricoles.



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

## A propos de Connecting Food

Connecting Food est une plateforme de gestion de la supply chain basée sur la blockchain. La solution trace et audite numériquement les produits et ingrédients alimentaires de la ferme au produit fini, et mesure les indicateurs de durabilité en temps réel. Utilisée par les principaux acteurs du monde coopératif et industriel, la solution Connecting Food valorise les données agricoles et alimentaires. Grâce à la génération de « Food Twins\* » des produits, chaque acteur de la chaîne d'approvisionnement peut assurer une traçabilité sans faille et un audit qualité digitalisé de sa production, jusqu'aux consommateurs finaux.

<https://connecting-food.com/fr/>

(\*jumeaux numériques de l'alimentation)

## Contacts presse

**VAL LEGUMES SAS  
FERME DE FONTENAY**  
Antoine VAJOU  
Directeur général  
[antoine.vajou@val-legumes.fr](mailto:antoine.vajou@val-legumes.fr)  
06 76 97 13 51

**VAL LEGUMES SAS  
FERME DE FONTENAY**  
Service marketing et  
communication  
[marketing@val-legumes.fr](mailto:marketing@val-legumes.fr)  
03 25 25 51 10

**CONNECTING FOOD**  
Paola MANGANO  
Chargée de marketing  
[paola.mangano@connecting-food.com](mailto:paola.mangano@connecting-food.com)  
06 23 82 69 97