

#CAMPAGNE 2019

#ECO ■ #SANS PESTICIDES ■ #LE GOÛT ■ #LA DYNAMIQUE DE LA COOPÉRATIVE

**La 3^{ème} voie d'une agriculture vertueuse
pour une alimentation durable !**



SOMMAIRE



3. # EDITO

par Pierre-Yves Jestin, président

4. # ECO

2018, les chiffres clés de la coopérative

5. # SANS PESTICIDES

Les tomates de la 3^{ème} voie de l'agriculture

12. # LE GOÛT

Savéol cultive le goût, naturellement
au cœur de sa culture !

14. # LA DYNAMIQUE DE LA COOPÉRATIVE

Entre innovation, agilité et transition énergétique

Pierre-Yves JESTIN - Président



**EN MARCHÉ DEPUIS PLUS DE 50 ANS POUR
UNE ALIMENTATION RESPONSABLE CHAQUE JOUR
ET PLUS QUE JAMAIS POUR DEMAIN !**

« Qu'est-ce qui préoccupe les 120 maraîchers Savéol, leur millier de collaborateurs qui chaque jour produisent des tomates et des fraises de France ? Pourquoi mettent-ils tant d'ardeur et de savoir-faire dans leurs cultures, tant de respect de la nature, tant de temps pour laisser mûrir un fruit sûr, sain et bon ?

La réponse est simple, c'est vous, nos familles, nos enfants, les consommateurs français qui revendiquent une transparence des filières alimentaires, une nourriture saine, au goût sûr et une provenance garantie France. C'est la motivation et l'engagement de chaque maraîcher et collaborateur qui font la Coopérative Savéol depuis sa création.

Au-delà du prérequis d'une agriculture vertueuse inscrite dans notre ADN, chaque année, au quotidien, nous sommes sur le terrain en contact direct, à la rencontre de nos consommateurs, de nos clients pour les écouter, échanger et les accompagner dans leurs actes d'achat de tomates et de fraises.

Chaque année, nos maraîchers rencontrent :

- + de 100 fois nos clients (responsables achats Fruits & Légumes GMS, MIN Rungis,...)
- + de 10 000 consommateurs à l'occasion de festivals, d'événements grand public comme le Salon International de l'Agriculture
- + de 50 000 personnes sur nos réseaux sociaux
- + de 8 000 personnes accueillies dans notre ferme aux insectes, un intérêt pour cette 3^{ème} voie de l'agriculture qui s'accroît chaque année.

Nous répondons aux attentes et produisons une gamme très complète, proche de vous puisque issue de notre belle région qu'est la Bretagne, véritable étendard du goût. Transparence et respect de la nature, sont les valeurs qui portent notre engagement total dans un mode de production vertueux : nos cultures sont visitées par des insectes qui les protègent contre les agressions. Nos tomates et nos fraises prennent le temps de mûrir et sont cueillies pour être consommées très vite. Enfin, elles sont issues à la fois de la tradition et de la modernité d'une agriculture intelligente, respectueuse et humaine.

C'est notre différence, Savéol écoute, répond, anticipe parce que nous travaillons pour vous pour les consommateurs. Depuis 1962, une vraie relation humaine s'est tissée et nous pousse chaque jour à contribuer à une alimentation toujours plus durable ! »

Outre les tomates et les fraises, la coopérative complète son offre avec des concombres, des mini-poivrons et de la salicorne.

2018

LES CHIFFRES DE LA COOPÉRATIVE

1962

CRÉATION
DE LA COOPÉRATIVE

1981 CRÉATION
DE LA MARQUE SAVÉOL
SUR LES TERRES DE LA
POINTE DU FINISTÈRE



Une production
100%
française



1 territoire
la Bretagne



NOTORIÉTÉ DE LA MARQUE :
3 FRANÇAIS SUR 4
CONNAISSENT SAVÉOL

2 200 t
DE FRAISES



81 000 t
DE TOMATES

NOMBRE D'EMPLOIS
INDUITS PAR SAVÉOL
EN 2018

2500



NOMBRE DE
MARAÎCHERS
SAVÉOL

120



24

NOUVELLES
INSTALLATIONS
DE MARAÎCHERS
DEPUIS 2010

Chiffre d'affaires

€ **198**
Millions d'€



270

HECTARES



SEGMENTATION DU CHIFFRE D'AFFAIRES
FRUITS ET LÉGUMES SAVÉOL

89%



10%



1%



8000

PERSONNES ONT VISITÉ LA FERME AUX INSECTES, LE PARCOURS PÉDAGOGIQUE
DE NOTRE ÉLEVAGE D'INSECTES SAVÉOL NATURE

#SANS PESTICIDES

Les tomates de la 3^{ème} voie de l'agriculture

De très longue date, Savéol a œuvré pour limiter l'utilisation de pesticides. En effet, depuis 1983, les maraichers utilisent des insectes pour l'éviter l'utilisation de traitements chimiques. Mais, c'est véritablement l'année passée que tout ce savoir-vert a été mis en valeur avec le lancement d'envergure de la gamme de tomates cultivées sans pesticides*. Bilan : elles conquièrent très largement les paniers des consommateurs ! Fer de lance de la 3^{ème} voie de l'agriculture prônée par Savéol, la coopérative continuera en 2019 d'investir sur ce segment qui s'avère particulièrement porteur.

Sans doute parce qu'elle répond aux attentes de 9 consommateurs sur 10, tant en termes de goût, de praticité que d'éco-responsabilité, l'innovation signée Savéol remporte tous les suffrages !

La sélection parmi les produits « SIAL innovation » et l'élection de la gamme « Produit de l'année » confirment le succès majeur constaté dans les rayons : la gamme cultivée sans pesticides affiche de très bonnes performances et se révèle déjà l'un des leviers de développement majeur chez Savéol.

En un an, le nombre d'acheteurs est multiplié par 5, et la part de marché valeur petits fruits atteint déjà 11%. Quant au taux de ré-achat, il est égal à celui des produits certifiés biologiques, soit plus de 30%.

Autant de signaux au vert qui esquissent de prometteuses perspectives pour la gamme mais aussi la coopérative, qui s'affiche désormais comme la 1^{ère} marque du segment « 3^{ème} voie » avec 48,5% de parts de marché valeur.

*elles ne reçoivent aucun traitement de synthèse de la floraison jusqu'à l'assiette, et sont donc vendues exemptes de traces de pesticides



LES CLÉS DU SUCCÈS EN CHIFFRES

PROMESSE « CULTIVÉE SANS PESTICIDES »

= 1^{ÈRE} RAISON D'ACHAT

186 M D'INSECTES ÉLEVÉS EN 2018

(+ 30% DE MACROLOPHUS VS 2017)

LA NOTORIÉTÉ DE LA PBI

(PROTECTION BIOLOGIQUE INTÉGRÉE) X2

- 20 % DE PLASTIQUE PET UTILISÉ (EN UVC)

GAMME SANS PESTICIDES = EMBALLAGE ÉCO-RESPONSABLE

D'après une étude Kantar¹, les attentes des Français sont grandes concernant le mode de production, l'information et la qualité des produits :

**POUR 66% DES FRANÇAIS, BIEN MANGER
C'EST CHOISIR DES INGRÉDIENTS DE BONNE QUALITÉ**

POUR 63% BIEN MANGER C'EST MANGER SAINEMENT

**91% SOUHAITENT PLUS DE TRANSPARENCE
SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES**

**42% ATTENDENT PLUS DE TRANSPARENCE SUR
LES CONDITIONS DE PRODUCTION**

1. Kantar TNS - Food 360 - 2018.

#SANS PESTICIDES

Quoi de neuf en 2019 ?

En 2019, Savéol déploie 10 références au sein de sa gamme « cultivées sans pesticides » :



1. *Cœur-de-Pigeon*
250 g



2. *Cœur-de-Pigeon*
500 g



3. *Cerises gustatives*
250 g



4. *Cocktail*
500 g



5. *Torino*
600 g



9. *Cueillette couleurs*
1 kg



10. *Branchée*
750 g



6. *Mélange couleurs*
350 g



7. *Collection gourmande*
750 g



8. *Cueillette nature*
1 kg



En parallèle, Savéol continue d'investir dans un plan de communication ambitieux et impactant comprenant une campagne d'affichage 4x3 en avril, et un sponsoring TV.

Ce dispositif est complété par la reconduction de la web-série pédagogique « Les pieds dans le plat ».



#SANS PESTICIDES

Lancement de l'Alliance « Nature et Saveurs »

Dès janvier 2019, l'Alliance Nature et Saveurs se concrétise par une démarche commune incarnée par un cahier des charges de production et de qualité et par un label de reconnaissance « Cultivées Sans pesticides¹ » apposé sur l'ensemble des tomates concernées.

Ainsi, l'union de ces acteurs majeurs de la filière permet de répondre de manière visible à une demande forte du marché pour des produits cultivés sans pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette.

1. Sans traitements pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette.



www.allianceturereetsaveurs.com



GILBERT BROUDER
Président de l'UCPT
Prince de Bretagne

PIERRE-YVES JESTIN
Président de Savéol

MARC KERANGUÉVEN
Président de la SICA
St Pol et du Cerafel
Prince de Bretagne

CHRISTOPHE ROUSSE
Président de Solarenn

#SANS PESTICIDES

Paroles de clients



« La 3^{ème} voie »

« Les consommateurs sont de plus en plus demandeurs de naturalité. La gamme de tomates sans pesticides Savéol répond à cette demande. Ce segment, qui s'inscrit entre la production conventionnelle et le Bio, a reçu un accueil favorable chez nos clients détaillants qui recherchent des produits visuellement parfaits, offrant des garanties d'origine et de traçabilité.

Je suis persuadé que le sans pesticides est une troisième voie qui peut trouver sa place. A Savéol de la promouvoir dans tous les segments de gamme et sous toutes les formes de conditionnement : du vrac au flow pack. »

Client grossiste
au MIN de Rungis

« Une promesse et des engagements clairs »

« ... Pour le consommateur, la promesse est claire. Il sait ce qu'il achète : des tomates qui n'ont reçu aucun traitement phytosanitaire (...). C'est bien plus lisible que certains logos ou certifications parfois obscures. Cette démarche est aussi plus engageante (...) car (...) il y a une obligation de moyens et de résultat. Notre succursale a démarré les achats dès que les produits ont été disponibles. Nous avons fait un peu de pédagogie auprès de nos clients distributeurs (...). Leur ressenti a été très bon et les ré-achats rapides, tant et si bien que, dès la première campagne, notre succursale a été leader des ventes de tomates sans pesticides au sein du Groupe. »

Client grossiste
province



#SANS PESTICIDES

Paroles de producteurs

« **Un défi** technique et éthique »

« J'expérimentais depuis des années la culture de tomates sans pesticides sur la variété Cocktail. En 2018, j'ai passé l'ensemble de mes cultures au sans pesticides : les Cœurs-de-Pigeon, les Cerises rouges, la Collection Gourmande... (...) La culture sans pesticides est un défi technique et éthique. Il faut travailler dans l'anticipation, bien former le personnel à l'observation des cultures, être réactif pour coordonner les moyens de bio-contrôle (...). Nous sommes fiers d'avoir réussi à mettre en œuvre des méthodes culturales alternatives et que le consommateur trouve une réponse à ses exigences de qualité et de préservation de l'environnement. (...) Je ne ferai pas marche arrière. Je poursuis à fond dans la voie du sans pesticides ! »

Philippe Martail

Maraîcher à Guipavas (29)

« Un **savoir-faire**
agronomique pointu »

« Je cultive des Cœurs-de-Pigeon, des Cerises, des Cocktails sans pesticides. Cela réclame plus de travail et un savoir-faire agronomique pointu, en particulier dans la maîtrise de la protection biologique intégrée dont Savéol a été le pionnier français. Mes salariés sont formés à la détection précoce des ravageurs afin de pouvoir lâcher, au bon moment, des insectes auxiliaires permettant de protéger nos cultures. Aujourd'hui, mon équipe et moi-même sommes heureux d'affirmer que consommer des tomates Savéol, c'est l'assurance de manger des légumes sains et bons. »

Julien Héliès
Maraîcher à Loperhet (29)

« Produire et nourrir
autrement »

« Depuis mon installation, il y a trois ans, je cultive mes tomates sans pesticides. (...) J'étais auparavant chef de culture et j'ai toujours eu recours à la protection biologique intégrée. Ma génération est née avec le « produire autrement », et une forte sensibilité environnementale. J'ai envie que les consommateurs d'aujourd'hui et que les générations futures consomment bien. J'ai aussi le souci de protéger notre planète. La serre est un outil formidable, un écosystème économe en eau et en intrants qui permet de produire sain. Notre gamme de tomates sans pesticides est un bon moyen de le faire savoir et de faire tomber quelques idées reçues. »

Cédric Marc
Maraîcher à Dirinon (29)

LE GOÛT

Savéol cultive le goût, naturellement
au cœur de sa culture !

SAVÉOL : PRIORITÉ AU GOÛT !

Depuis sa création, le travail de Savéol a toujours visé la qualité gustative. Parmi les outils mis en place pour veiller à la qualité du travail de la coopérative sur cet aspect : un jury interne de dégustation, des dégustations produit en comparatif marché, et des études sensorielles régulières par un laboratoire indépendant.

En 2018, Savéol a mis en place un baromètre (Eurofins) sur 5 de ses variétés de tomates auprès de 500 consommateurs/an, afin de suivre l'évolution gustative de ses produits pendant la saison et de capter les attentes de consommateurs en matière de goût.

Sur l'ensemble des tomates Savéol dégustées :

- Le taux de satisfaction globale est de **76%**.
- **Plus de 70%** des participants recommanderaient ces tomates à leur entourage.



LES PETITES TOMATES, PRÉFÉRÉES DES FRANÇAIS

D'après ce baromètre, les petites tomates Savéol séduisent particulièrement les palais des consommateurs :

- Sur le goût global, les meilleurs scores sont obtenus par les tomates CŒUR-DE-PIGEON et CERISE (notes supérieures à 7/9).

CŒUR-DE-PIGEON : LA PLUS SAVOUREUSE !



Comme confirmation supplémentaire, **la Cœur-de-Pigeon sans pesticides a été élue Produit de l'année** pour son goût par un jury de plus de 500 consommateurs, lui ayant attribué une note moyenne de 8,6/10². En tenant exclusivement compte de son goût, 98% des personnes interrogées déclarent qu'elles rachèteraient ce produit.

La Cœur-de-Pigeon est une variété exclusive de Savéol, particulièrement sucrée (barquettes 250 g, 500 g, colis 1 kg ou 4 kg).

2. Étude Nielsen.

LES 3 FACTEURS QUI CONDITIONNENT LE GOÛT DE LA TOMATE

1. LA **VARIÉTÉ** SÉLECTIONNÉE

2. LE **SOIN** APPORTÉ AUX TOMATES PAR LES **MARAÎCHERS** (LUMINOSITÉ, NUTRITION ET ARROSAGE, CUEILLETTE À MATURITÉ)

3. LES CONDITIONS DE **TRANSPORT ET DE CONSERVATION** (GESTION DE LA TEMPÉRATURE)

QUIZZ

LE GOÛT DE LA TOMATE : VRAI/FAUX

LA TOMATE EST
SENSIBLE AU FROID :
VRAI !

Le froid détériore la qualité organoleptique et la texture du fruit ? La température de stockage optimale est entre 12°C et 14°C.

LES TOMATES
CULTIVÉES EN HORS
SOL ONT MOINS
DE GOÛT QUE
LES TOMATES PLEINE
TERRE : **FAUX !**

D'après deux études menées en 2018 par le CTILF* : il n'y a pas de différence significative de goût entre les deux modes de cultures. On observe moins de variabilité dans les tomates produites hors-sol.

*Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et légumes.

IL EST POSSIBLE
DE MESURER LE GOÛT
DE LA TOMATE : **VRAI !**

Le goût est un composé complexe qui est fortement corrélé à l'équilibre acide et sucre de la tomate ainsi qu'aux arômes.

LE GOÛT

ETUDE DE NOTORIÉTÉ

Le travail mené par Savéol sur le goût porte ses fruits : selon l'étude de notoriété TMO 2018, **45% des personnes interrogées associaient spontanément Savéol au goût, et 18% à la fraîcheur des produits.** Ces deux critères sont en augmentation respective de 9 et 7 points par rapport à 2017.

QUOI DE NEUF EN 2019 ?

Depuis sa création, Savéol innove sur tous les aspects de la production. Pour lancer de nouvelles variétés, la coopérative s'est dotée **d'une serre d'essai dédiée à l'innovation et à la recherche de variétés gustatives.** 200 essais y sont réalisés chaque année !

Cette année, l'innovation s'incarne notamment à travers une nouvelle référence : **la cerise grappe gustative !**



Proposées en barquette de 350 g, ces nouvelles tomates bénéficient d'arguments de poids pour ravir les palais exigeants : croquantes à souhait, le jus généreux tapisse le palais de notes sucrées. Autant de critères particulièrement appréciés des consommateurs !



«La production de fraises Label Rouge requiert une véritable expertise en terme de conduite des cultures et de suivi qualité.»

Cathy Hetet
responsable qualité



LA FRAISE LABEL ROUGE

**NOUVEAUTÉ !
LE COLIS GARIGUETTE 650 G**



Cette année, 13 maraichers de la coopérative produiront des gariguettes Label Rouge. Cette labellisation nécessite un contrôle qualité strict en interne pour assurer un taux de brix suffisant dans le produit et donc garantir le goût aux consommateurs.

Pour soutenir l'arrivée de la fraise dans les étals et promouvoir le Label Rouge, **La Freizh s'affichera dans le métro parisien et les grandes villes de l'Ouest** semaine 13.



Entre innovation, attractivité et transition énergétique

Nouvelles technologies dans les serres, accélération de la dynamique d'investissement dans les stations, découverte de nouveaux horizons : Savéol est résolument tournée vers l'avenir grâce à un vrai travail, main dans la main, entre collaborateurs et maraîchers.

Témoignages !

Des serres connectées

« Une douzaine de producteurs Savéol testent actuellement des capteurs mis au point par une start up. Posés à la base des plants de tomates, ils permettent de mesurer en continu l'évolution du diamètre de la tige et du flux de sève. Les données collectées sont restituées sur l'ordinateur, via une application, sous forme de courbes. Cela permet de vérifier l'activité de la plante lorsque l'on fait évoluer le climat de la serre : température, arrosage, lumière... Cette technologie innovante, encore en cours de développement, peut s'avérer intéressante pour mieux comprendre les réactions de variétés sensibles et piloter la gestion climatique avec précision. »

Jean-Marie Bizien

maraîcher responsable du Comité Technique et **Paul Cardon** conseiller en agronomie

Un bel appétit de croissance

« La station de conditionnement Savéol Kervao à Guipavas pousse les murs. Nous construisons 14 000 m² supplémentaires pour faire face à nos besoins de développement et accueillir

une partie de l'activité tomates de la station de Plougastel qui va se spécialiser dans la fraise et les produits de diversification. Cet investissement majeur s'inscrit dans le projet stratégique de la Coopérative qui vise +20% de croissance à l'horizon 2025. Pour nous, il est essentiel de grandir en anticipant les évolutions de la demande et en faisant preuve d'encore plus d'agilité commerciale. Nous souhaitons un outil à la hauteur de nos ambitions. »

Philippe Léon

maraîcher et administrateur et **Gérard Moal** directeur des stations de conditionnement

Un voyage d'études pour voir plus loin

« Je me suis rendu au Canada avec une vingtaine de collègues producteurs. Ce voyage a favorisé la cohésion de groupe et l'esprit d'ouverture. Nous avons visité des serres en tomates, fraises, framboises et bleuets, une baie qui ressemble à la myrtille. Le gigantisme de certaines exploitations qui s'étendent sur 15 à 20 hectares de serres m'a vraiment impressionné. Les producteurs nous ont parlé de leur difficulté à gérer de grandes amplitudes de températures. Chez Savéol, nous avons la chance de pouvoir régulièrement effectué des voyages entre producteurs. L'objectif premier étant d'effectuer une veille internatio-

nale sur notre métier afin de toujours garder une longueur d'avance. »

Adrien Quentel maraîcher à Brest (29)

Cultiver la relation et faire pousser les projets

« L'âge moyen des producteurs Savéol étant de plus de 40 ans, des opportunités de reprise d'exploitation vont se faire jour dans les années à venir. Or, les métiers du maraîchage sont encore mal connus. Pour améliorer notre attractivité, nous avons entrepris de nous mettre en relation avec des écoles spécialisées du Grand Ouest comme l'Ireo de Lesneven, Agrocampus Rennes, l'Esa d'Angers... Nous sommes allés présenter Savéol aux responsables d'établissements. Nous sommes intervenus devant les élèves et avons participé à des forums étudiants. Parallèlement, nous avons identifié tous les stages possibles au sein de la Coopérative dans les serres, les stations de conditionnement, les services supports... Nos propositions de stage ont été rapidement pourvues. Nous espérons de la sorte susciter des vocations auprès des jeunes. »

Yves Corre

administrateur, maraîcher à Guilers (29) et **Céline Favé** conseillère en agronomie

#LA DYNAMIQUE DE LA COOPÉRATIVE

Savéol Energies Nouvelles, la transition énergétique en marche



SAVÉOL ENERGIES NOUVELLES VISE LE 100% DE CHALEUR ISSUE DES ÉNERGIES RENOUVELABLES DANS LES SERRES À L'HORIZON 2050

En avril 2018, Savéol a lancé un grand chantier pour répondre aux enjeux du développement durable et accompagner les maraîchers dans la transition énergétique. Ce projet ambitieux est porté par le cercle de réflexion Savéol Énergies Nouvelles. Il met en relation les acteurs du secteur de l'énergie avec les maraîchers pour les aider à mettre en œuvre des solutions énergétiques vertueuses et compétitives.

PASSER DE 18 À 100% D'ÉNERGIE RENOUELEBLE

Traditionnellement chauffées au gaz naturel, les énergies renouvelables couvrent déjà 18% des besoins de chaleur des serristes Savéol : biomasse, récupération d'énergie fatale, cogénération biomasse...

L'objectif est d'atteindre le 100% de chaleur renouvelable d'ici 2050 et d'assurer l'approvisionnement en CO₂ *, tout en abaissant la facture énergétique qui représente encore un quart des charges d'exploitation.

Du côté de l'efficacité énergétique, des équipements de nouvelle génération, plus performants et économes, ont déjà permis de diminuer de 40% la consommation énergétique dans les serres entre 2004 et 2014 : étanchéité, écrans thermiques, ballons d'hydro-accumulation, gestion climatique pilotée par ordinateurs ...

Savéol Energies Nouvelles consulte les énergéticiens, fournisseurs d'énergie, institutions, collectivités et financiers pour identifier les freins à la transition énergétique et les voies énergétiques d'avenir : méthanisation, biomasse, photovoltaïque, cogénération, éolien, valorisation de l'électricité locale...

D'ores et déjà, un appel à projet est lancé pour alimenter en énergie renouvelable l'élevage d'insectes Savéol Nature (Guipavas, 29), vitrine du savoir-vert d'un groupe coopératif qui a des idées et de l'énergie à revendre !

* Le CO₂ est indispensable à la croissance des plantes.





www.saveol.com

 : @SaveolOfficiel -  : <https://www.linkedin.com/company/saveol/>



CONTACTS PRESSE

Guillaume Constantin - g.constantin@rpca.fr

Laurence Fauchet - l.fauchet@rpca.fr

65, rue Chardon Lagache 75016 paris

+33 (0)1 42 30 81 00

www.rpca.fr