



dossier de presse

2023

Savéol
complètement à l'ouest

son- nmaire

26

18

12

6

4

2

_édito

_chiffres clés

**_40 ans à l'ouest,
naturellement**

**_des métiers made
in l'ouest**

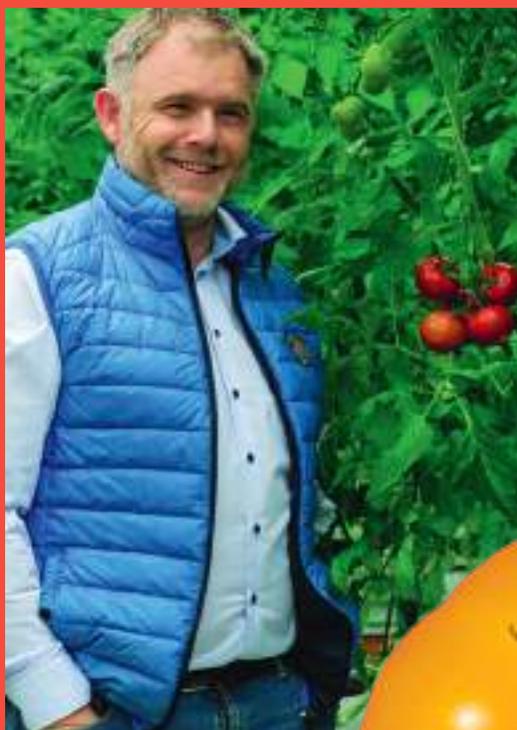
**_une communication
tranchée**

_à la pointe de l'ouest

_édito

Une vision avant-gardiste du collectif et d'une agriculture responsable.

Depuis toujours, Savéol s'est démarquée par sa volonté de créer une troisième voie d'agriculture responsable. Une voie complètement à l'ouest tant par sa géographie très finistérienne, par sa structure de coopérative que par ce brin de folie qui la caractérise depuis les tout débuts de l'aventure.





Depuis plus de 40 ans, ce modèle singulier de collectif porté sur l'innovation permanente a fait toutes ses preuves. Mieux encore, Savéol dispose d'une attractivité telle que la coopérative a su attirer en permanence les nouveaux talents pour se renouveler et toujours rester à la pointe des nouvelles agro-technologies.

Sans la force du collectif et notre capacité très humaine à sans cesse nous remettre en cause mais aussi à accélérer très fort quand il le faut, nous ne serions pas aujourd'hui le leader de la tomate et de la fraise en France. C'est en écoutant le monde qui nous entoure, les experts, les ingénieurs, les scientifiques mais aussi nos consommateurs que nous avons su nous adapter à notre monde en constante mutation, nous réinventer, réécrire notre aventure singulière mais toujours collective.

Savéol, une filière qui crée des emplois, mais aussi une pépinière qui crée les talents de demain.

Notre modèle de coopérative n'a jamais été autant à la mode ! Normal, il a montré toute sa résilience, sa capacité d'adaptation, mais surtout sa dynamique humaine vertueuse. Alors qu'émerge actuellement une nouvelle génération d'agriculteurs engagés, particulièrement attirés par notre modèle, nous comptons sur eux pour mettre au vert notre souveraineté alimentaire afin de disposer d'une filière agricole forte pour nourrir tous les Français. C'est un gros défi et nous aurons besoin de tous les talents dans notre collectif !

Savéol Nature. Un savoir vert complètement à l'ouest depuis 40 ans qui ne cesse depuis de porter ses fruits sans pesticides!

En 1983, et alors que la conscience des enjeux écologiques était loin d'être celle qu'elle est aujourd'hui, nous avons créé la première ferme aux insectes de France, portés par une conviction forte empreinte de bon sens breton : " n'inventons rien car rien n'est mieux que la nature pour aider la nature ! "

Un élevage qui n'a cessé de grandir depuis et c'est une fois de plus ce coup d'avance qui nous a permis de produire bien avant tout le monde des produits cultivés sans pesticides! avec une gamme de tomates achetée par près d'un foyer acheteur sur 2 !

Savéol a toujours assumé sans complexe ses différences, elle compte maintenant les proclamer haut et fort, avec une fierté et un humour tout bretons !

Complètement à l'ouest, par notre mode unique d'agriculture, par notre modèle humain de la coopérative, par notre vision de la nature dont il s'agit simplement de reproduire les mécanismes, tous nos choix nous ont amenés à créer cette fameuse 3ème voie que nous revendiquons et c'est avec une grande fierté du travail accompli et de la confiance que nous abordons l'avenir.



_chiffres clés

232M€

de CA

290 ha



1 seule région,
la Bretagne

ensemble
depuis

1962

3/4

des Français
connaissent
la marque

leader
avec 48%

S

125

maraîchers

74600/2955T

de tomates et de fraises commercialisées

2500

emplois

48%

leader de la 3^{ème} voie
48% de PDM volume*

1^{ère}

marque nationale
UVC bio*

*sources : Kantar, IRI, HM SM, P13-2022

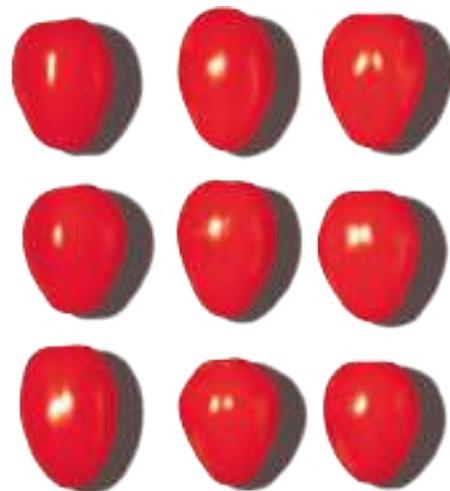
chiffres clés

5

dossier de presse Savéol 2023

40 ans à l'ouest, naturellement

La genèse de la
Protection Biologique
Intégrée (PBI) et de
Savéol Nature

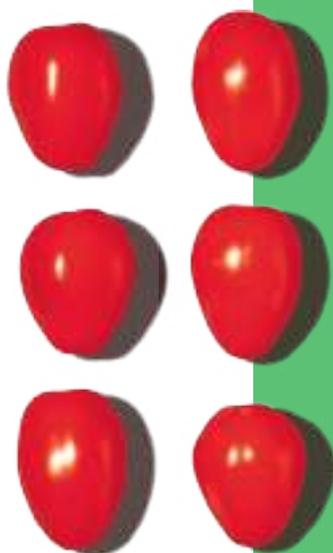


interview

"Au début des années 70, on a vu apparaître un parasite, une petite mouche blanche qui s'appelle l'aleurode. Elle se développe très rapidement et provoque l'apparition de champignons qui rendent la tomate impropre à la consommation. A la fin des années 70, une technique alternative s'est développée en Angleterre. Ils élevaient des insectes sur des feuilles de tabac afin de les aider à lutter contre l'aleurode. Ça m'a tout de suite fasciné ! Nous avons alors créé un **mini-élevage** chez moi, ce sont les prémices du GIE Lacroix, qui sera **créé en 1983 il y a 40 ans** et qui deviendra Savéol nature en 2011. Bien sûr, pour que cela fonctionne, il fallait stopper tout traitement chimique sous peine de tuer ces insectes auxiliaires et comprendre comment optimiser l'équilibre des populations d'encarsias et d'aleurodes."

Louis Roland

maraîcher retraité (Plougastel)



Un outil unique en Europe !

A ce jour, avec un élevage sur 7 500 m², Savéol est la seule coopérative maraîchère en France à disposer d'un tel service et d'un lieu unique en Europe où le respect de l'environnement est au cœur des préoccupations. Suite aux recherches approfondies de ces 40 dernières années sur les différents parasites venant perturber les cultures, la PBI s'est imposée naturellement chez les maraîchers. Ils sont devenus spécialistes de l'élevage des macrolophus et autres encarsias formosas (destinés à protéger les cultures des espèces nuisibles et éviter ainsi l'utilisation de pesticides de synthèse) mais aussi des bourdons pollinisateurs.

C'est d'ailleurs grâce à l'innovation et la recherche sur les insectes auxiliaires qu'est née en 2015 la gamme 'Cultivée sans pesticides'. Cette gamme largement diffusée aujourd'hui représente 48 % de PDM du segment de la 3^{ème} voie de l'agriculture, avec près d'1 foyer sur 2 acheteur de la gamme et avec un taux de ré-achat de 56%. Levier de développement majeur pour la coopérative, les tomates 'cultivées sans pesticides' sont dotées d'un emballage écoresponsable 100 % carton depuis 2020, ce qui a permis de réduire de 50% notre empreinte plastique.





Savéol Nature, c'est aussi un véritable savoir vert !

Depuis 40 ans, tout un programme de recherche et d'expérimentation pour optimiser la conduite des cultures, anticiper les risques sanitaires de demain et veiller à la sécurité alimentaire.

Pour les fraises, soumises au risque d'attaques de pucerons, la situation étant plus délicate, les équipes de Savéol Nature sont constamment en veille sanitaire et scientifique, à la recherche de solutions.

« "Pour remplacer les traitements, nous recherchons depuis plusieurs années des parasitoïdes ou des prédateurs adaptés, en collaboration avec l'Association nationale des organisations de producteurs de fraises déclare Roselyne Souriau. Nous testons aussi des plantes de service susceptibles de les héberger. Nous avons essayé plusieurs espèces de coccinelles mais elles ne se maintiennent pas dans la culture. Contre les thrips (insecte Thysanoptère), nous disposons d'une stratégie de lutte que l'on peut considérer comme relativement consolidée à base d'acariens prédateurs et de punaises que nous achetons à des fournisseurs extérieurs pour le moment." »

Parmi toutes les pistes d'amélioration étudiées, **la biodiversité est devenue un axe majeur de travail**. Depuis quatre ans, la responsable de Savéol Nature recrute des étudiants chaque année dans le but de réaliser des inventaires faunistiques dans et autour des serres.

« Par exemple, nous semons à titre expérimental des mélanges fleuris avec des espèces diversifiées à l'extérieur des serres, explique Roselyne Souriau. Et nous identifions les populations d'insectes présentes sur ces plantes ainsi qu'à l'intérieur des serres, pour voir s'il existe une relation entre elles. «



100 millions
guêpes vendues
par an

20 000
colonies
de bourdons

10 millions
de punaises

interview

"Agir, se donner les moyens de ses ambitions, c'est l'ADN de Savéol ! Nous n'inventons rien, les techniques mises en œuvre par la PBI se contentent de **reproduire des mécanismes présents spontanément dans la nature**. Tout le défi consiste à les transposer dans nos serres. On respecte les cycles naturels, on crée des équilibres positifs entre insectes protecteurs et prédateurs. C'est une méthode identifiée comme positive et durable au service de la qualité de nos produits et la pérennité de notre production.

Avec la mondialisation, demain aurons-nous affaire à de nouveaux prédateurs ? Chez Savéol nous sommes en veille et nous avons confiance en la PBI qui trouvera les réponses adaptées. Savéol Nature est une réussite, c'est un symbole pour nous les maraîchers, **le gage de respecter un équilibre vertueux.**"

Philippe Léon

maraîcher ancien président du GIE Lacroix



dossier de presse Savéol 2023

40 ans à l'ouest, naturellement

9



La Ferme aux Insectes, que la visite commence !



Depuis 2016, sur le site de production d'insectes de Savéol Nature, Savéol a ouvert au public un parcours pédagogique baptisé "La Ferme aux Insectes", ouvert d'avril à septembre, accueillant jusqu'à 8 000 visiteurs par an.

Un outil **interactif et ludique** qui permet à la coopérative d'expliquer le rôle des insectes auxiliaires et pollinisateurs au plus grand nombre : au grand public (écoles, associations...), aux clients et aux partenaires institutionnels.

_des métiers made in l'ouest

Une volonté de transmettre
notre savoir-faire

La coopérative continue de faire pousser les projets d'installation. Savéol a toujours su se renouveler et renouveler ses générations : une des clés de sa réussite pour rester à la pointe et en éveil permanent.

interview

"Mes missions consistent à aller vers les jeunes pour leur expliquer les métiers du maraîchage et pourquoi pas susciter des vocations. La coopérative est présente sur différents forums étudiants. **L'important est de semer une petite graine**, de montrer aux jeunes la technicité et les avantages des cultures sous abri. Nous proposons aussi des stages chez Savéol Nature dans les élevages d'insectes avec des expérimentations terrain. "

Céline Favé

technicienne agronomie



Un cadre sécurisant avec l'opportunité de grandir

Les jeunes adhérents durant leurs premières années d'exploitation peuvent compter sur les conseils d'un ingénieur agronome qui leur apporte une aide technique, administrative et réglementaire. Ils sont aussi parrainés par des maraîchers d'expérience qui les préparent à l'aventure entrepreneuriale et à la conduite de l'exploitation. **Un cadre solide et solidaire** qui est sécurisant pour les nouveaux adhérents. Ces nouveaux talents auront aussi plus tard l'opportunité d'exercer des fonctions au sein de la coopérative au sein des différents comités ou en tant qu'administrateur, ou encore en tant que représentant au sein des interprofessions ou autres institutions.



interview

"J'ai 38 ans et je suis franco-péruvienne. Après un BTS horticole à l'IREO de Lesneven, je viens tout juste de m'installer en tant que maraîchère. Professeuse de langues au Pérou, rien ne me prédestinait à cultiver des fraises en Bretagne... Et pourtant je le suis depuis le 31 janvier 2023, j'ai repris une serre de 13 500m². C'est un grand challenge, mais je suis ravie de le relever. Je ne suis pas seule heureusement. Savéol m'accompagne tant au niveau administratif que technique. Si j'avais un conseil à donner à un jeune qui souhaite s'installer, je lui dirais installe-toi avec Savéol ! Avec des collègues maraîchers, nous nous réunissons très régulièrement pour échanger sur nos cultures et les différents aspects liés à nos exploitations. **C'est rassurant de se sentir épaulée.** Et puis j'ai la chance d'avoir un super parrain ! Philippe part à la retraite et me cède son exploitation : il aime transmettre, partager, il a pris le temps de me faire visiter et rencontrer son équipe. J'ai plein d'idées et j'ai hâte de les mettre en pratique."

Ana L'Eost

maraîchère en fraise à Loperhet



interview

" J'ai travaillé pendant 29 ans dans le domaine du maraîchage, 14 années en tant que tailleuse, cueilleuse, effeuilleuse, puis 15 années comme chef de culture. Début 2022 mon patron, Yves Corre, m'a annoncé qu'il comptait prendre sa retraite et vendre son exploitation. A la maison j'en ai parlé à ma fille Clarisse, ingénieur dans le génie climatique. A ma grande surprise, elle m'a fait part de son intérêt pour le travail en serre. Nous avons échangé tous les trois, et la décision a été prise que je reprenne l'exploitation. En somme, je vais servir de trait d'union pendant 4 ou 5 ans avant de passer le flambeau à Clarisse.

Je connais l'outil par cœur, j'aime la culture des tomates, mais il me manque des notions de management et de gestion. Donc, **je me forme, j'écoute les conseils** de Yves, de mes voisins, de mes collègues producteurs. Pierre-Yves Jestin m'appelle régulièrement pour suivre l'avancée du projet de reprise. Je découvre les valeurs de la coopérative. "



Chantale Croiger

maraîchère en tomates à Guilers

interview



" Étudiante à l'école d'ingénieur de l'ESA d'Angers, j'ai candidaté chez Savéol pour faire un stage de fin d'études. Je connaissais la coopérative simplement à travers son marketing fort. J'avais envie de découvrir une culture high-tech avec des valeurs qui me parlent. Et ça tombait bien puisque Savéol voulait travailler sur l'amélioration des connaissances concernant le goût des tomates et des fraises. Mon stage a été très intéressant. J'ai récolté des données sur le terrain, réalisé des analyses sensorielles sur les fruits, organisé des dégustations à l'aveugle...

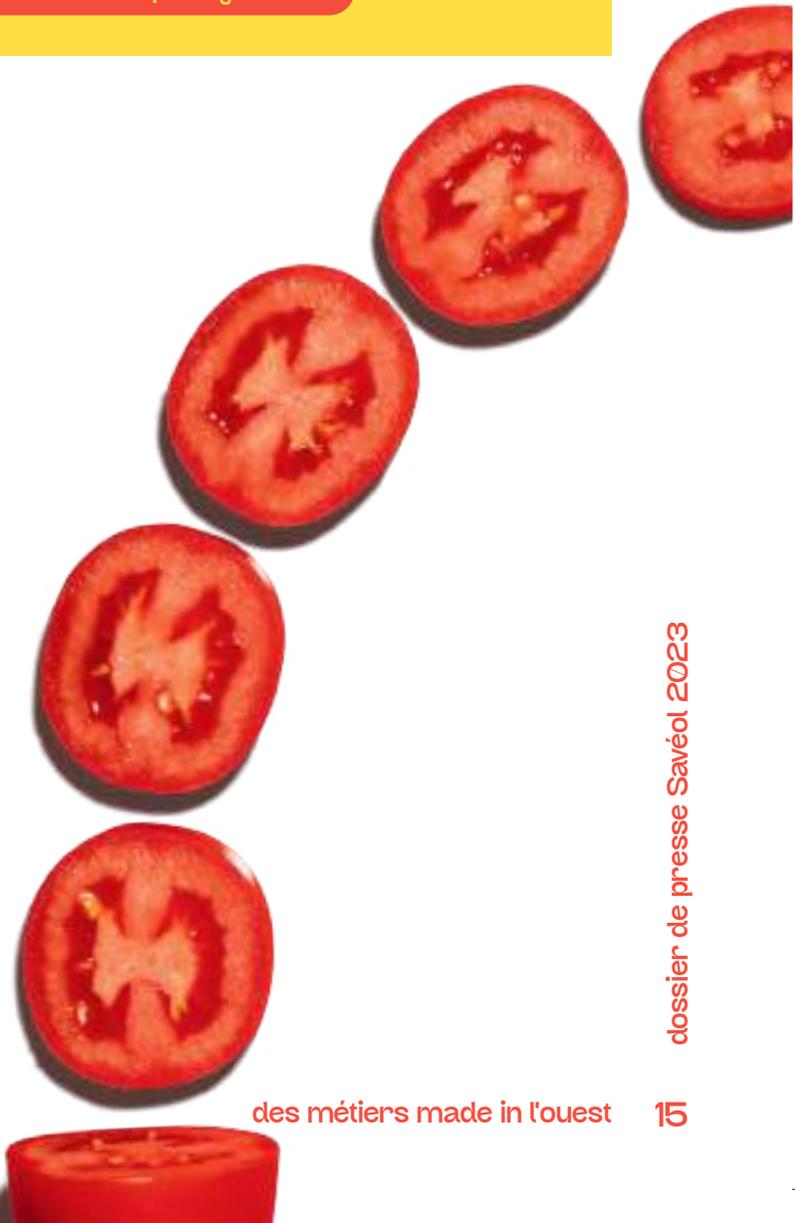
Après l'obtention de mon diplôme, j'ai reçu une proposition d'embauche de la coopérative. J'ai été formée par mes collègues agronomes, la première année nous avons tourné en doublon et **aujourd'hui je suis conseillère technique auprès des producteurs**. C'est un métier passionnant. "

Oriane Meersman

conseillère technique agronome

Une filière créatrice d'emplois

Le monde de Savéol s'articule autour d'une diversité de métiers. La tension autour de l'emploi des derniers mois écoulés a requis beaucoup d'énergie et d'opérations diverses (job dating, réseautage et partenariats, cooptation, communication locale ...) face aux besoins impérieux d'embaucher des salariés pour pouvoir répondre aux demandes de production, et mener les transitions. Une attention toute particulière est aussi portée sur l'accueil des nouveaux salariés pour une compréhension concrète de Savéol, et des enjeux des différents métiers. **Mettre l'humain au centre de nos préoccupations**, fidéliser, développer la culture de la sécurité, et travailler en permanence à l'optimisation des conditions de travail, tels sont les défis actuels pour les RH dans un monde du travail en pleine mutation.



des maraîchers made in l'ouest





_une communication tranchée

Audace, voilà un mot qui résume à lui seul l'histoire de la communication de la marque depuis sa création.



ion



Après la promotion régionale de la tomate de pays en 1978, la marque s'est lancée dans une série de campagnes publicitaires au niveau national.

Nous sommes dans les années 80, Savéol ose et bouscule les codes, un défi pour l'univers agroalimentaire de l'époque. Les tomates Savéol vont inspirer les plus grands photographes.

Dans les années 2000, les campagnes publicitaires font pétiller les couleurs, les formes et les goûts des tomates Savéol. Le fruit devient star avec des vedettes comme " les Minis ", " la Freizh " ou encore la gamme " cultivées sans pesticides! "



une communication tranchée 19

dossier de presse Savéol 2023

"J'ai toujours été convaincu de l'intérêt de la communication. Cela représentait un budget qu'il fallait faire accepter aux adhérents. L'accès à la publicité nationale à la télévision a été un tournant pour la croissance de la notoriété Savéol. Car en 1980 rien ne nous prédestinait à devenir le n°1 de la tomate !"

Jean-Claude

Le Gall



ancien président Savéol

En 2023, plus à l'ouest
que jamais





Savéol lance sa nouvelle signature de
marque : Savéol, complètement à l'ouest.

Une signature assumant fièrement l'origine
et l'avant-gardisme de la marque !

Une nouvelle plateforme stratégique
et une campagne de communication
imaginées par l'agence LGM&co mettant
en avant nos produits avec une forme ultra
moderne et un langage sympathique,
qui ne ressemble qu'à nous.



tellement
bretonnes
qu'elles
ne boivent
pas beaucoup
d'eau

tellement
bretonnes
qu'elles
nous en font
voir de toutes
les couleurs

tellement
bretonnes
qu'elles ne
ratent jamais
un apéro

tellement
bretonnes
qu'elles
prennent
des couleurs
au moindre
rayon de soleil

(1) Sans traitements pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette (aucune quantification > 0.01 mg/kg)

tellement
bretonnes
qu'elles
ne lâchent
jamais la
grappe

tellement
bretonnes
qu'elles
cartonnent
à Paris

tellement
bretonnes
qu'elles
ont repoussé
les pesticides

tellement
bretonnes
qu'elles
prennent
souvent
des positions
tranchées

chez Savéol nous sommes complètement à l'ouest

Faire le choix dès 1962 de ne cultiver
qu'en Bretagne nos tomates et nos
fraises ?

complètement à l'ouest !

Choisir il y a 61 ans un modèle alors
peu connu et révolutionnaire,
celui des serres ?

complètement à l'ouest !

Élever des bourdons dans des fermes
à insectes pour une pollinisation
naturelle ?

complètement à l'ouest !

Devenir le premier producteur en
France de tomates sans pesticides¹ ?

complètement à l'ouest !

Consommer 2 fois moins d'eau que
les cultures plein champ ?

complètement à l'ouest !

Recréer la fameuse fraise de
Plougastel et en faire LA référence ?

complètement à l'ouest !

Démocratiser les tomates cerises et
en faire l'incontournable des apéritifs
des français ?

complètement à l'ouest !





Chez Savéol, notre plus grande fierté est d'avoir toujours été les plus à l'ouest. Vous pouvez compter sur nous pour continuer à porter haut et fièrement les couleurs et les valeurs simples de la Bretagne sur les étals, avec passion, gourmandise et toujours ce petit grain de folie qui nous anime !

**et nous en
sommes fiers !**

dossier de presse Savéol 2023

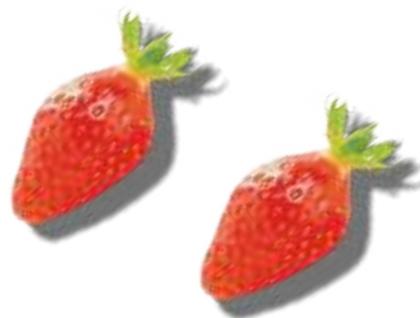
manifeste 25

_à la pointe de l'oue

La RSE, un engagement inscrit dans l'ADN de Savéol

des actions ciblées sur des produits

et un marketing responsable



100% des maraîchers certifiés HVE



une gamme sans pesticides¹ grâce au biocontrôle



une volonté de replanter 10 000 arbres en Bretagne sur 5 ans



gamme de légumes bio



élevage d'auxiliaires de cultures



une ambition de réduction des gaz à effet de serre de 10% à l'horizon 2050

des actions pour

une production plus durable



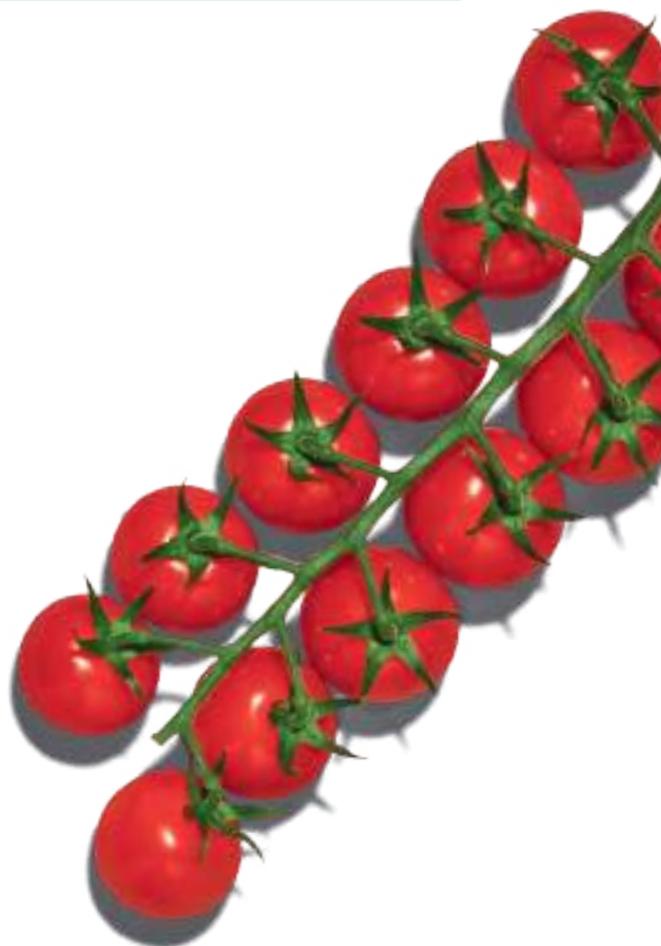
un partenariat Savéol-Guyader pour promouvoir l'ancrage territorial et le respect des hommes et de la nature



100% de la gamme emballage sans pesticides¹ en emballage carton



promotion de l'anti-gaspi



des fraises labellisées label rouge



une collaboration avec des chefs pour mettre en avant les producteurs et les produits



Savéol lance sa démarche "je m'engage 2030"

vers une réduction des emballages et déchets

50%

de réduction des emballages plastiques

pour des produits sains sans pesticides¹ et la biodiversité

80%

des volumes de tomates sont produits sans pesticides¹

pour le bien-vivre des hommes

66%

taux de fidélisation des saisonniers

pour la préservation de la ressource en eau

95%

de l'eau utilisée dans les serres est recyclée

vers des énergies nouvelles

10%

des besoins en chaleur des adhérents couverts par des énergies renouvelables

Pour aller plus loin, se challenger, Savéol structure sa démarche RSE afin de répondre au mieux aux attentes sociétales et aux enjeux de demain.



focus énergie, une transition en marche à accélérer

La principale source d'énergie utilisée par nos producteurs est le soleil mais sa puissance n'est pas suffisante pour chauffer les serres sur toute la période de production.

Dans le contexte de crise actuelle, la coopérative est **fortement engagée dans un plan de sobriété** avec un suivi drastique de consommations de nos producteurs.

Deux axes de travail, inscrits dans une démarche globale sont à l'étude chez Savéol :

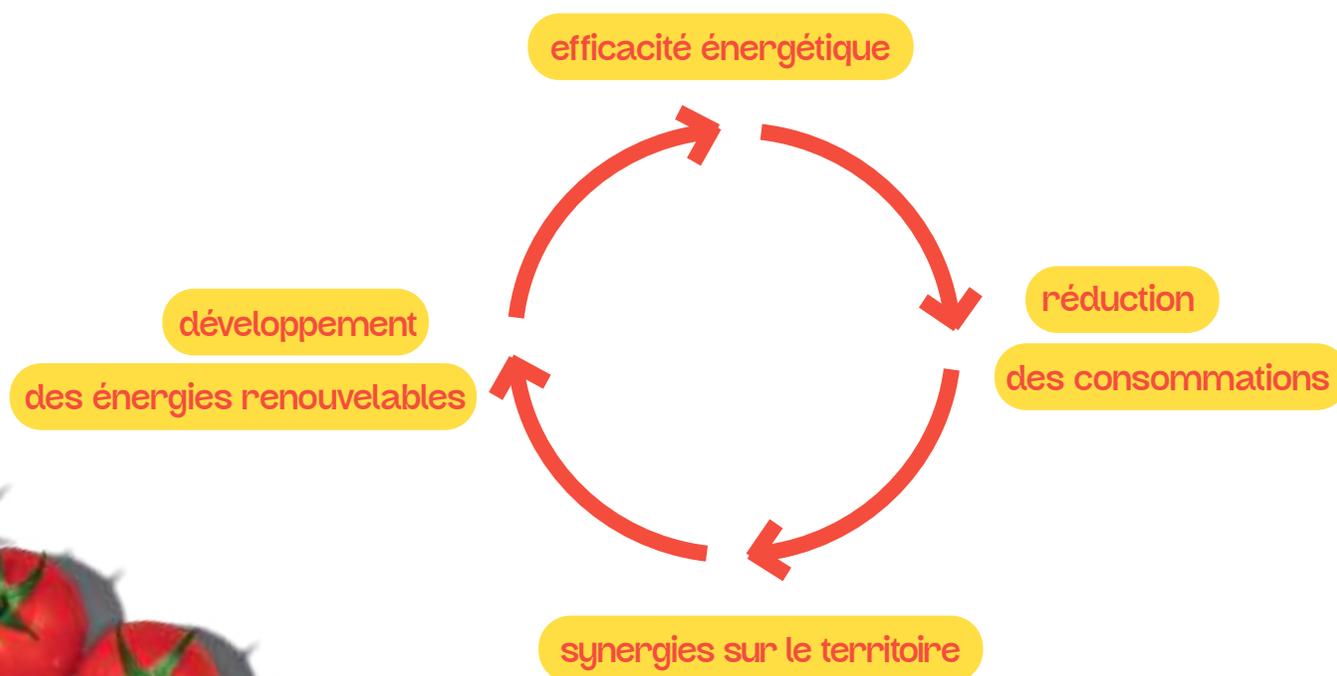
- _le premier vise à réduire les consommations
- _le second à décarboner le niveau de chauffe résiduelle.

Un système d'intelligence artificielle est en cours d'expérimentation, une technologie high-tech capable d'aider le producteur à piloter finement sa consommation.

Les énergies renouvelables, à l'instar de la géothermie, sont des pistes explorées attentivement avec nos partenaires associatifs et institutionnels. Il en est de même pour la déshumidification des serres, une technologie intéressante qui permet à l'air renouvelé d'être chauffé par l'air présent dans la serre.

Groupes de travail, visites sur le terrain, suivi des expérimentations... 4 ingénieurs travaillent sur le sujet des énergies chez Savéol, une question prégnante pour nos producteurs !

une roue des énergies pour baisser ses émissions des gaz à effet de serre



Comme chez Savéol on ne perd pas le nord,
on reste complètement à l'ouest.

CONTACT MÉDIAS
saveolpresse@rpca.fr
Laurence Fauchet
Tel +33 (6) 20 67 67 15
www.rpca.fr
www.saveol.com

LGMeco - 2023 - Crédit photo : © Kenyon Manchego - Savéol