

#QUOI DE NEUF

CAMPAGNE 2018

#MARCHÉ #PROJET COLLECTIF #SANS PESTICIDES #LA FREIZH LABEL ROUGE



**LES PRODUCTEURS
DE LA COOPÉRATIVE
SAVÉOL**

**CULTIVENT LE GOÛT
& LE RESPECT DE LA NATURE
AUJOURD'HUI POUR DEMAIN**



ÉDITO

SAVÉOL

Engagée pour une agriculture durable sans pesticides¹

Pierre-Yves JESTIN - Président

« La nature rend ce qu'on lui a donné », tel est le socle de la coopérative Savéol qui depuis 1962 s'inscrit dans un modèle assumé d'agriculture durable. Un authentique savoir-vert qui ouvre la troisième voie de l'agriculture transmise depuis déjà 3 générations et animée de façon collégiale, autour d'un projet unique « grandir ensemble et construire un avenir serein pour tous ! »

Transmettre aujourd'hui les moyens de relever les défis de demain. Cette perspective prend appui sur les quatre piliers de notre devise Savéol : oser, s'impliquer, respecter et mesurer. Être pro-actif, cultiver en toute conscience et promouvoir un modèle alimentaire durable.

Précurseur et visionnaire, Savéol intègre depuis plus de 50 ans dans sa culture cette prise de conscience d'éco-responsabilité, de soin de la nature. Qui veut nous faire croire que nos produits ne sont pas bons pour la santé ?

L'unique garantie sans traitement de la fleur à la récolte : une première inédite à ce jour dans la filière fruits & légumes !

Des insectes contre les pesticides

2018 | La gamme de tomates sans pesticides¹ est l'unique garantie sans traitement de la fleur à la récolte. Nous avons toujours été à l'écoute des préoccupations des consommateurs en matière de nutrition, de santé, de goût et d'environnement, en apportant des réponses « naturelles » plutôt que de recourir aux pesticides. Convaincue

que la certification Biologique n'est pas l'unique modèle d'agriculture éco-responsable, la coopérative invente ses propres process pour offrir les 1^{ères} tomates non bio mais garanties sans aucun pesticide¹. **Transparente de la graine à l'assiette, Savéol affiche avec fierté ses méthodes de production, inédites au sein de la filière.**

Nous sommes fiers du chemin parcouru !

Qu'il s'agisse de tomates ou de fraises, l'engagement commun et au quotidien des femmes et des hommes de la coopérative permet d'apporter à nos consommateurs des produits frais et de goût. Aujourd'hui, ils souhaitent être rassurés sur la qualité de leur alimentation et nous les comprenons ! C'est bien pour ceci que nous communiquons avec transparence sur nos méthodes et la qualité de notre production et que nous invitons régulièrement le grand public à visiter nos serres ! Savéol, acteur majeur de la production de tomates françaises est l'un des seuls à garantir cette sécurité ! »

**Notre crédo,
promouvoir la 3^{ème}
voie de l'agriculture
pour un modèle
alimentaire durable**



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

Savéol en chiffres 2017

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

NOMBRE
DE MARAÎCHERS
SAVÉOL EN 2017

110



Chiffre d'affaires
2017

186

Millions d'€

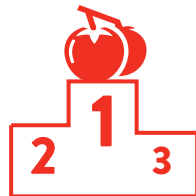
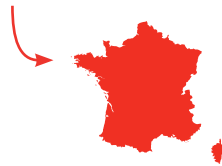
(172 Millions en 2013)



+8% en 5 ans

1962 CRÉATION
DE LA COOPÉRATIVE

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



N°1 FRANÇAIS
DE LA PRODUCTION
DE TOMATES

16
NOUVELLES
INSTALLATIONS
EN 6 ANS

8000
PERSONNES ONT VISITÉ
LA FERME AUX INSECTES,
LE PARCOURS PÉDAGOGIQUE
DE NOTRE ÉLEVAGE D'INSECTES
SAVÉOL NATURE

NOMBRE D'EMPLOIS
INDUITS PAR SAVÉOL
EN 2017

2500



10% 
DE LA PRODUCTION DE TOMATES
A ÉTÉ EXPORTÉE
EN 2017



SEGMENTATION DU CHIFFRE D'AFFAIRES **FRUITS
ET LÉGUMES SAVÉOL EN 2017** PAR CATÉGORIE :


90%


9%


1%


2 100 t
DE FRAISES EN 2017




79 000 t
DE TOMATES EN 2017

270
HECTARES
SURFACE
EXPLOITÉE EN 2018
233 HA EN 2013


+16% en 5 ans



NOTORIÉTÉ DE LA MARQUE :
3 FRANÇAIS SUR 4
CONNAISSENT SAVÉOL

Les Français choisissent Savéol
pour le **GOÛT** de ses fruits

Savéol et les consommateurs

**73% DES FRANÇAIS PLÉBISCITENT SAVÉOL
POUR LE GOÛT**

Des études* consommateurs réalisées en 2017 indiquent que la coopérative Savéol reste LA marque de référence dans l'univers de la tomate.

Pour plus de **78%** des personnes interrogées, Savéol est une marque sympathique et une marque que l'on a envie d'acheter pour **76%** d'entre eux. **73% des sondés estiment que Savéol offre des produits très gustatifs et qu'elle est une marque en qui on peut avoir confiance quant à la qualité des produits proposés.**

* Etude TMO - 2017



Ensemble, développer notre coopérative ! Construire un avenir serein pour tous !

Les producteurs de la coopérative Savéol se fédèrent autour d'une vision d'avenir commune : partager et transmettre aujourd'hui les moyens de relever les défis de demain. Cette perspective prend appui sur « un projet » et les 4 piliers de la devise Savéol : oser, s'impliquer, respecter, mesurer.

Comment les producteurs concilient aspects environnementaux, économiques et sociaux dès aujourd'hui pour choisir demain ?

environnementaux, économiques et sociaux dès aujourd'hui pour choisir demain ?

Face à d'aussi vastes questions, la Coopérative s'est fixée comme priorité de **participer activement à construire un avenir serein pour tous**. Elle représente une source de pouvoir d'agir pour le producteur : les observations et réflexions croisées, les partages d'idées, la recherche & développement au service de tous apportent de réelles réponses. La Coopérative donne à chaque maraîcher membre les moyens de faire sa part pour relever ces défis aussi impératifs que conséquents. Pour un maraîchage responsable.

Ainsi dès aujourd'hui et pour les années à venir, les producteurs grandissent ensemble pour :

- /// **cultiver** des variétés de fruits et légumes frais de **qualité plébiscités** par les consommateurs
- /// apporter aux clients le **service reconnu pour devenir la référence** dans le métier
- /// proposer des **moyens et ressources de haut niveau** pour l'optimisation et la performance de l'outil Savéol

Les producteurs Savéol sont aujourd'hui indissociables d'une conscience. Celle des enjeux environnementaux et des défis propres à la filière. Comment les producteurs concilient-ils aspects en-

/// **oser innover tout en sécurisant la gestion**, les investissements et la rentabilité pour chacun

/// veiller à une **gouvernance toujours exemplaire**, participative et efficace

/// **donner du sens & insuffler de la fierté** aux clients, producteurs, collaborateurs et partenaires en construisant des relations dans la durée, et en faisant vivre les valeurs de la coopérative : **pro-activité, bienveillance, solidarité, expertise**.

...Et ainsi, être attractifs pour que la Coopérative continue de transmettre aux nouvelles générations le plaisir du travail bien fait, la passion d'un métier, et la satisfaction de participer aux grands défis alimentaires et environnementaux de la planète.

Projet d'investissement pour l'avenir

Le Conseil d'Administration et l'équipe de direction ont initié en 2017 un groupe de travail avec pour objectif de travailler sur le développement de la coopérative afin d'adapter la taille de nos outils à la croissance de notre parc de serres, aux contraintes grandissantes de l'accroissement de nos gammes et aux exigences multiples de nos clients.

Pour accompagner ce développement, le conseil d'administration de Savéol a validé un investissement massif qui servira à étendre de 30% la surface de ses sites de conditionnement et à innover par l'acquisition d'équipements de haute technologie.



#SANS PESTICIDES

Gamme Sans Pesticides¹ : les producteurs Savéol s'engagent

Les producteurs Savéol répondent aux préoccupations des consommateurs en matière de nutrition, santé et environnement², et cherchent depuis déjà 35 ans à développer des solutions naturelles plutôt que de recourir aux pesticides. Convaincue que leur modèle répond aux exigences d'une agriculture éco-responsable, la coopérative innove en proposant une 3^{ème} voie, des tomates garanties sans aucun pesticide de synthèse de la fleur à l'assiette. Savéol affiche avec fierté ses méthodes de production, inédites au sein de la filière.



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

2 - 40% des français se déclarent sensibles au respect de l'environnement dans le choix des produits alimentaires (Ipsos 2017.)
- 79% des français sont persuadés que l'alimentation peut engendrer des risques pour la santé (LSA-XTC world 10/2016.)
- 70% des français font des choix alimentaires précis pour éviter des maladies (Nielsen 2016.)
- 66% des consommateurs sont préoccupés par la présence de produits chimiques dans les légumes (Ocha 2016)
- 59% des français pensent que l'absence de pesticides est un critère fort de choix en matière de réassurance produit (Ipsos 2017)



La gamme garantie sans pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette

A force de conviction, de recherches et de moyens mis en commun, la coopérative a relevé le défi de cultiver sans pesticides¹ Tomates Cerises, Cœur-de-Pigeon, Cocktail, Branchée, Torino, Collection Gourmande... Elles ne reçoivent en effet aucun traitement de synthèse de la floraison jusqu'à l'assiette. Une méthode qui permet de garantir l'absence de traces de pesticides sur le produit vendu ! **Une démarche unique à ce jour dans la filière fruits & légumes**, et dont les maraîchers sont fiers !

Une méthode qui permet à la tomate de ne connaître aucun traitement de synthèse et qui garantit donc une absence de résidus de pesticides dans le produit vendu

Sans résidu du pépin au pédoncule !

Cet engagement se fonde sur une démarche globale tracée, assortie d'une double obligation :

- **de moyens** : aucun traitement pesticide de synthèse sur la tomate ;
- **de résultats** : zéro résidu de pesticides quantifiables dans les produits (analyses réalisées par un laboratoire indépendant).

Un emballage éco-conçu : le goût de la cohérence



A tomates d'exception, présentation digne de ce nom ! Comme écrin et malle de voyage, Savéol a choisi d'offrir à ses nouvelles tomates **Sans Pesticides¹**, des emballages composés à 98% de carton, pratiques

et présentant une charte graphique épurée et un discours didactique pour un maximum de transparence. L'éco-conception de ceux-ci permet d'économiser des ressources naturelles et de limiter l'empreinte carbone de l'activité. De plus le carton est recyclable.

Le savoir-vert Savéol

La gamme Sans Pesticides¹ Savéol se veut « l'ambassadrice de l'éthique d'une coopérative française leader qui promeut une agriculture en phase avec son temps, respectueuse des consommateurs et de l'environnement. » Elle est le symbole de l'engagement pionnier de la Coopérative en matière de développement durable. et a vocation à s'étendre et se développer. Depuis 35 ans, les producteurs Savéol ont fait le choix de la Protection Biologique Intégrée (PBI) pour limiter l'usage des produits phytosanitaires. En 2017, 81% de notre production conventionnelle (hors gamme SP) était sans résidu de pesticides de synthèse quantifiables. Ce très bon résultat est le fruit d'un véritable engagement et savoir-faire des producteurs mais également de la performance de notre équipe de techniciens de haut niveau qui réalise près de 2000 visites par an dans les exploitations. L'ensemble des actions mises en place pour produire mieux et durablement constituent notre « démarche nature ».

Engagés de la 1^{ère} heure, les producteurs Savéol ont été visionnaires en développant un mode de production pouvant répondre aux nouveaux défis de l'agriculture et de l'alimentation.

En tant que représentant de Coop de France, Pierre-Yves Jestin, président de Savéol, a participé aux Etats Généraux de l'Alimentation clôturés en décembre 2017. Ces derniers ont affiché de nombreux chantiers et notamment des propositions de plans d'actions sur les produits phytopharmaceutiques et une agriculture moins dépendante aux pesticides.

Plusieurs priorités ont été identifiées dont :

- /// La diminution rapide de l'utilisation des substances les plus préoccupantes pour la santé et l'environnement
- /// L'accompagnement à la recherche d'alternatives et la mise en œuvre de ces solutions par les agriculteurs

Notre démarche « nature » et le développement de notre gamme Sans Pesticides¹ entrent parfaitement dans les orientations du gouvernement.

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



PBlzzzz : les bourdons comme solution

Pour se donner les moyens d'utiliser les services de nos amis bourdons, les maraîchers Savéol ont choisi d'investir pour développer leur propre élevage d'insectes : Savéol Nature, à Guipavas. Ils y élèvent 15 000 ruches de bourdons qui assurent la pollinisation des plants, et près de 140 millions d'insectes auxiliaires qui protègent leurs cultures contre les ravageurs.

La gamme Sans Pesticides¹ Savéol se veut « l'ambassadrice de l'éthique d'une coopérative française engagée qui promeut une agriculture solidaire et responsable, respectueuse des consommateurs et de l'environnement. »

Agro-écologie rime avec pédagogie

Cet élevage d'insectes est doté d'un parcours de visite pédagogique interactif, appelé « La ferme aux insectes ». Il a reçu en 2017, 8 000 visiteurs satisfaits de la transparence qu'ils y trouvent sur les méthodes de production³.

Actualité

Pour donner un maximum de visibilité et de lisibilité à leur démarche de progrès et dans le prolongement des différents partenariats territoriaux initiés depuis de nombreuses années, les 3 coopératives bretonnes Prince de Bretagne, Savéol et Solarenn ont décidé de s'associer pour promouvoir leurs gammes de produits Sans Pesticides.

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

3. - 97% des visiteurs estiment que l'élevage Savéol Nature est un vrai gage de qualité pour la Coopérative.

- 75% pensent que l'élevage d'insectes permet à Savéol de se différencier fortement des autres marques de tomates.

Plan de communication 2018 : Savéol met les pieds dans le plat

Pour la campagne 2018, Savéol met à l'honneur sa nouvelle gamme de tomates Sans Pesticides¹. Avec toute la fantaisie qu'on lui connaît, la marque n'hésite pas à mettre « Les pieds dans le plat » avec un plan média et digital empreint d'humour.



**« Osez le naturisme » « Goûtez au naturisme »
« Faut-il être moche pour être naturelle ? »
« Faut-il être bio pour être sain ? »
« Faut-il produire peu pour être responsable ? »**

interroge Savéol dans une campagne de communication un brin provocatrice. Le leader français de la tomate interpelle les consommateurs sur leur perception de la naturalité, espérant faire tomber au passage quelques idées reçues.

Sur les affiches, les visuels presse et le web, de belles tomates s'offrent au regard dans leur plus simple appareil, clamant haut et fort qu'elles sont cultivées sans pesticides.

Campagne vidéo online

Savéol renforce sa communication digitale. La gamme Sans Pesticides¹ mettra « Les pieds dans le plat » sur les réseaux sociaux, blogs et sites internet à travers une campagne vidéo online ludique et décalée, à suivre entre avril et août 2018.

**Breaking News : sortie du nouveau site web
Savéol le 22 février ! www.saveol.com**



#LA FREIZH
LABEL ROUGE
EN 2018

La « belle rouge », la gariguette de Plougastel Label Rouge en 2018



Pomponnée des pieds à la tête, la « belle rouge » aux saveurs hors pair défile chaque année depuis la région de Plougastel jusqu'aux meilleures tables, et ce depuis le XVIII^{ème} siècle. Pour attirer dans son giron les plus délicates, rien de tel que de se fier au label qualité qui porte le nom de sa couleur !

Coquette Gariguette

Parmi les Freizh, il en est une particulièrement fine et pimpante, reconnue pour incarner le must du raffinement en la matière : la gariguette ! Très parfumée et légèrement acidulée, sa chair ferme, fondante et juteuse attire les esthètes.

La Freizh, muse bretonne

*Née en région bretonne au XVIII^{ème} siècle,
la fraise de Plougastel a été reconnue
patrimoine gastronomique régional en 1998*

Originaire de Plougastel, l'élégante a fait la célébrité de ses terres depuis le XVIII^{ème} siècle. Si bien qu'à Plougastel, le maraîchage est une institution, le métier de maraîcher une grande fierté, et la Freizh élevée au rang de muse !

Label Rouge : un rubis au cou de la belle

La marque rouge sur l'emballage permet de repérer les fraises dont la variété a été sélectionnée pour son goût intense. Elle garantit de plus une cueillette à maturité optimale pour offrir un maximum de plaisir gustatif. Les gourmets ne s'y tromperont pas !



Chez Savéol,

*la gariguette est exclusivement
produite à la pointe du Finistère*

Des freizh so fresh !

Pour porter des fraises intactes et de qualité « juste cueillies » jusque sur les étals, les maraîchers Savéol ont mis en place une organisation et une rigueur appliquées depuis les tous premiers gestes de la cueillette. Sur le lieu de récolte, les fraises sont rangées à la main dans leur barquette sur une seule couche, la pointe toujours vers le haut !

Ce conditionnement à fond plat et large, mis au point par la coopérative Savéol, garantit aux consommateurs que ses fraises n'ont jamais été touchées après la cueillette !

En 2018, une partie de la production de fraises Savéol sera estampillée Label Rouge, gage de qualité suprême



**Le Label Rouge, garantie
reconnue par les consommateurs**

79% des consommateurs reconnaissent le Label Rouge comme garantissant une qualité supérieure

83% font confiance au Label Rouge

91% des consommateurs sont incités à l'achat par la présence du logo Label Rouge

Enquête Que Choisir réalisée en avril 2016 auprès de 3608 abonnés à la newsletter hebdomadaire QueChoisir.org.



www.saveol.com

Instagram: @saveol_officiel - Facebook: @SaveolOfficiel - Pinterest: @Saveol_coop



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