

rapport de durabilité

2026

Savéol

Complètement à l'ouest



_sommaire

introduction

une coopérative engagée au service du goût	04
édito	08
le modèle d'affaires Savéol	10
la gouvernance Savéol	12
la chaîne de valeur	16
l'organisation et la stratégie RSE Savéol	18

pilier 1

produire durablement des fruits et légumes gustatifs sans pesticides

développer la culture sous serre et notre élevage d'insectes	22
conforter l'installation et accompagner la réussite	24
certifier pour prouver la transparence de nos pratiques	28

pilier 2

préserver les ressources pour les générations futures

une charte éthique pour les achats	32
des emballages novateurs écoconçus	33
une gestion responsable de l'énergie	34
diminuer les consommations d'eau	38
réduire et valoriser nos déchets	40

pilier 3

bien vivre à l'Ouest

garantir le bien-être, la santé et l'épanouissement de toutes et tous	44
être au service de nos adhérents coopérateurs	48
une coop engagée pour l'inclusivité et l'égalité	52

pilier 4

contribuer au rayonnement de notre territoire

participer au dynamisme de la Bretagne	56
partager et transmettre notre passion et notre savoir vert	58
contribuer à la souveraineté alimentaire	60

RÉSULTATS	62
------------------------	----

_une coopérative engagée au service du goût

Née à l'initiative de maraîchers finistériens désireux de valoriser collectivement et en direct leur production, Savéol est devenue, en l'espace de 60 ans, le N° 1 de la tomate cultivée sans pesticides en France et un opérateur respecté dans l'univers des fruits et légumes frais.

La dynamique permanente d'innovation de la coopérative s'est illustrée, au cours des six décennies écoulées, par de nombreuses initiatives pionnières.

Exemples de nos initiatives :

- La création en 1981 de la première marque nationale apposée sur des fruits et légumes frais, jusque-là banalisés
- Le développement, depuis 1983, de la Protection Biologique Intégrée qui a permis de réduire substantiellement le recours à l'usage des produits phytosanitaires et de développer la gamme "Cultivées sans pesticides"
- Le lancement, il y a 30 ans, de la tomate cerise devenue une incontournable du quotidien des Français
- La relance en 1996 de la Fraise de Plougastel grâce à la technique novatrice des jardins suspendus
- La segmentation marquée par la réapparition de variétés de tomates anciennes, le lancement des petits fruits de couleur et la diversification dans les poivrons
- L'ouverture au public, en 2016, d'une ferme aux insectes unique en Europe au sein d'une organisation de producteurs
- L'adaptation de la culture de salicorne sous serre
- Le développement, depuis 2020, d'une gamme bio et d'emballages écoconçus à base de carton multi-primés

Depuis sa création, Savéol n'a de cesse de s'unir pour le meilleur avec ses clients et les consommateurs. Son ambition reste inchangée : proposer des fruits et légumes gustatifs de qualité, 100 % d'origine France, cultivés selon des pratiques durables respectueuses de l'environnement.

Nos valeurs

engagement transparence proximité solidarité entraide

Chiffres clés 2025

121

agriculteurs adhérents

353

collaborateurs ETP

264 M€

de chiffre d'affaires

84 019

tonnes de produits vendus, dont 77 345 tonnes de tomates et 3 019 tonnes de fraises

282 ha

de production

Notre récolte

nos festives



Cerise noire, rouge et jaune



Cerise grappe Délicia et Rubis



Cœur-de-pigeon rouge et orange



Mini-poivrons

nos essentielles



Branchée



Torino



Cocktails



Charnue

nos bio



Branchée



Cœur-de-pigeon rouge et orange



Côtelée rouge



Côtelée noire



Côtelée jaune



Fraise



Poivrons carrés



Concombre



Aubergine

nos passionnées



Reine de Cœur



Marquise jaune, noire et rouge



Collection Gourmande



Tigreen

nos spécialités locales



Salicorne



Garigette



Mariguette & Floriguette



Poivrons



Poivrons allongés



Aubergine



Concombre



¹Sans traitements pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette (aucune quantification > 0,01 mg/kg).



Pierre-Yves Jestin



"La RSE est un puzzle, dont chaque pièce est une question à laquelle Savéol tente de répondre"

"Depuis plus de 60 ans, notre coopérative est engagée dans une agriculture durable. En choisissant la voie spécifique de la culture sous serre, le développement de gammes qualitatives et sans pesticides et en misant sur l'installation des jeunes, Savéol entend pérenniser son activité tout en opérant les mutations nécessaires.

L'évolution des exigences environnementales et des attentes sociétales nous pousse à nous adapter, toujours plus vite et encore mieux, pour répondre aux enjeux d'aujourd'hui et de demain.

La Responsabilité Sociétale d'Entreprise est dans l'ADN de Savéol qui s'attache à répondre, depuis de nombreuses années, aux impératifs du développement durable. Pour autant, il est primordial de garder des pratiques utiles, qui ont du sens et qui sont alignées avec la stratégie initiale pour rester compétitif et continuer à créer de la valeur.

En tant qu'acteur majeur de la tomate en France, nous avons la responsabilité de promouvoir des pratiques responsables et exemplaires. Nous sommes fiers d'avoir à nouveau été élue "Marque préférée des Français", et nous souhaitons aller encore plus loin en devenant l'entreprise préférée de notre environnement et de nos collaborateurs.

La coopérative évolue constamment au sein d'un écosystème où les actions et le succès sont collectifs. Chacun donne son maximum pour continuer à faire vivre la marque, la rendre plus vertueuse et toujours plus proche des consommateurs. Faire vivre nos valeurs au quotidien et partager la passion qui nous anime, nous paraît essentiel pour attirer de nouveaux producteurs et collaborateurs.

Nos objectifs sont clairs :

Nourrir les français en proposant des produits sains, gustatifs et de qualité.

Contribuer positivement à l'environnement en optimisant l'utilisation des énergies, de l'eau et en rendant les emballages plus vertueux.

Favoriser le bien-être et l'épanouissement des collaborateurs qui sont nos premiers ambassadeurs. Il est nécessaire qu'ils soient épanouis grâce à une politique sociale claire, engagée et à des missions qui font sens.

Faire vivre le territoire, en soutenant le développement des communautés locales et en s'engageant dans les réseaux locaux.



Thierry Gallou

Notre stratégie aussi :

Installer : le renouvellement des générations est un enjeu majeur pour la coopérative. À cet effet, Savéol a développé un "pack génération 2030" pour faciliter l'installation de nouveaux maraîchers.

Innover : le développement de variétés plus résistantes et d'équipements plus performants en serre permet à la coopérative de s'adapter aux demandes clients et aux besoins des consommateurs, tout en poursuivant les transitions environnementales.

Investir : permettre aux collaborateurs de travailler avec des outils efficaces et durables, contribuer aux installations et au renouvellement des serres pour améliorer en continu la production et assurer un avenir aux familles de producteurs et de salariés qui en vivent.

Avec notre modèle coopératif vertueux, nous regardons l'avenir avec optimisme pour une agriculture durable, au service de la souveraineté alimentaire.

Pierre-Yves Jestin, Président

Thierry Gallou, Directeur Général

_le modèle d'affaires Savéol

Bâti sur le modèle coopératif, Savéol appartient à ses maraîchers adhérents qui en détiennent l'intégralité du capital social. La coopérative est le prolongement direct de leur exploitation. Basé sur un contrat de confiance, le fonctionnement coopératif implique des obligations réciproques. Les producteurs adhérents s'engagent à livrer leur production à la coopérative, à respecter les règles communes établies et à en utiliser les services. En contrepartie, cette dernière a pour mission de valoriser durablement leur production et de les accompagner dans les transitions afin d'assurer la pérennité des exploitations.

De par son statut, Savéol est intimement et légalement liée au territoire qui accueille ses activités. La coopérative n'est pas

délocalisable, ni opérable. Elle ne peut pas être vendue ni cédée. Tous les ans, une part de ses résultats est redistribuée aux adhérents, notamment pour encourager leurs pratiques durables. Une autre part est réinvestie dans l'amélioration continue des biens matériels et immatériels collectifs. Le restant est mis en réserve pour consolider la trésorerie afin de gagner en autonomie financière, de faire face à d'éventuels coups durs, de préparer des projets majeurs dans une vision à long terme et de transmettre une entreprise viable à la génération suivante.

Ainsi, le modèle coopératif Savéol est, par nature, durable. Il fédère un collectif, animé par un projet partagé, et uni par des valeurs de responsabilité, démocratie, solidarité et équité.



"Les coopératives construisent un monde meilleur"

"Les coopératives sont le moteur de développement de communautés. Elles participent à la lutte contre la pauvreté et à l'exclusion sociale. Elles renforcent la sécurité alimentaire. Elles aident des entrepreneurs locaux à accéder à des marchés nationaux et internationaux, etc. Vos efforts conjugués sont décisifs face aux défis complexes et à l'avancée vers les objectifs de développement durable. Soyez assurés que nous continuerons à parler aux gouvernements pour qu'ils reconnaissent votre contribution essentielle dans leurs budgets nationaux et leurs plans de développement. Vos coopératives construisent un monde meilleur. Les Nations Unies sont fières de vous accompagner dans ce travail fondamental."

Extrait du discours du secrétaire général des Nations Unies proclamant 2025 comme "Année internationale des coopératives."

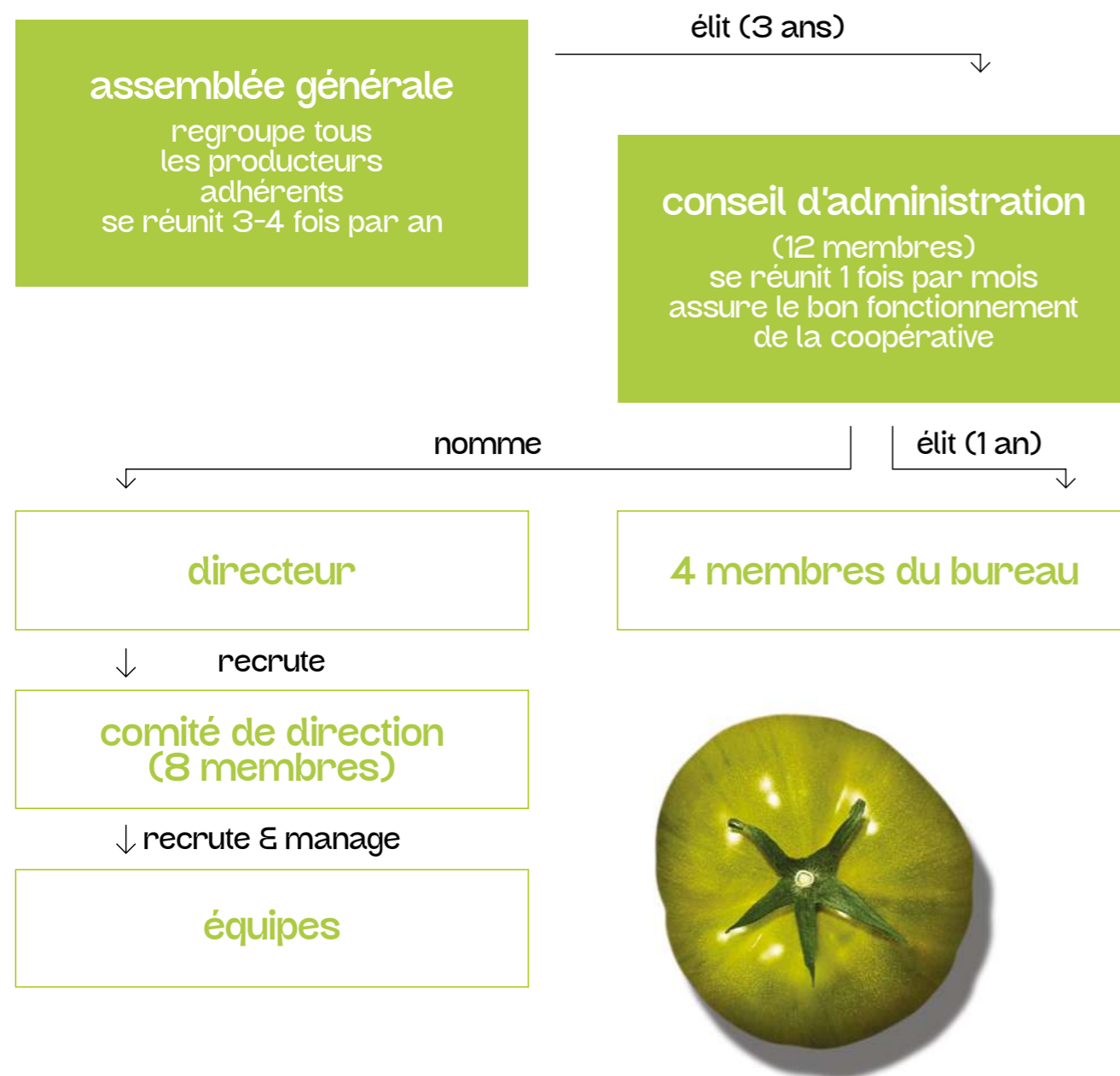
Antonio Guterres

Secrétaire général des Nations Unies



_la gouvernance Savéol

l'organisation au sein de la coopérative



Chez Savéol, ce sont les coopérateurs qui décident. Ils sont parties prenantes des décisions et de la stratégie d'entreprise, notamment au travers de leurs votes en assemblée générale. La coopérative a fait le choix d'une pondération des voix en fonction de la taille des activités de ses adhérents.



le conseil d'administration

Le Conseil d'administration de Savéol, qui se réunit une fois par mois, se compose de 12 administrateurs, dont 4 membres de bureau. Élus par leurs pairs, les administrateurs sont les représentants des adhérents et leurs interlocuteurs de proximité sur le terrain. Le bureau prépare les dossiers en vue des réunions du conseil d'administration. Ce dernier est chargé de la gestion et du bon fonctionnement

de la coopérative. Son mandat couvre l'élaboration des orientations stratégiques, le suivi de la gestion et le contrôle des décisions prises, la proposition d'affectation du résultat, l'animation de la vie coopérative, la garantie des intérêts des associés, dans un souci d'équité et de pérennité. Il choisit et nomme également le directeur général.



Défi Coop

Savéol propose aux administrateurs récemment élus de suivre la formation proposée par la Coopération Agricole de l'Ouest. Elle leur permet de mieux appréhender leur rôle au sein du conseil d'administration grâce à des débats, témoignages et travaux de groupe.

le comité de direction

Les décisions du conseil d'administration sont mises en œuvre par le directeur, le comité de direction et les collaborateurs qui forment le second corps social de la coopérative. Autour de valeurs et d'un projet stratégique partagé avec les adhérents, les équipes salariées s'emploient au quotidien à décliner les orientations retenues en actions, avec un souci permanent d'efficacité.



des binômes spécialisés

Chez Savéol, les membres du conseil d'administration et du comité de direction travaillent en binôme sur de nombreuses thématiques comme l'installation, la formation, l'environnement, la recherche et développement, le marketing et la communication. Chaque administrateur est spécialisé sur un sujet et peut en partager les avancées avec les autres membres du conseil. Il se fait aussi le relais des demandes exprimées sur le terrain. Cette organisation permet de la fluidité dans les échanges avec une compréhension directe, par le Codir, des priorités à traiter et de l'évolution à donner aux dossiers de fond.

une vie coopérative riche

Nombre d'événements statutaires et conviviaux contribuent à la richesse de la vie coopérative. En premier lieu, l'assemblée générale. Cette dernière est convoquée dans les six mois après la clôture des comptes. Les adhérents y approuvent les comptes, votent le quitus de gestion, affectent les résultats et élisent leurs administrateurs pour trois ans.

Les producteurs ont aussi l'occasion de se retrouver en réunions générales et de filières, lors de salons professionnels et événements locaux. En outre, des comités spécialisés sont forces de proposition pour le conseil d'administration et le comité de direction. Ces comités, composés de producteurs adhérents et de salariés, déterminent les règles de fonctionnement des produits comme

la mise en marché, le cahier des charges, les certifications et le conditionnement. Chez Savéol, ils sont au nombre de sept : comité stations, comité finances, comité technique légumes, comité de coordination fraises, comité fruits rouges, comité environnement, commission agrofourniture. Les orientations et décisions prises dans l'ensemble de ces instances sont communiquées aux salariés grâce à des bulletins réguliers et à une note d'information hebdomadaire. La bonne compréhension des enjeux passe aussi par le dialogue et le management de proximité grâce aux échanges en réunions intra et interservices, conventions, etc. Par exemple, la démarche Savéol 2030 a été lancée en 2025 lors d'un séminaire, et définit le cap à suivre pour les cinq prochaines années.

25 % des producteurs adhérents à Savéol s'investissent au sein des comités, groupes de travail, organisations professionnelles.



_la chaîne de valeur

Pour Savéol, l'écoute de l'ensemble des parties prenantes est essentielle. La coopérative entretient un dialogue permanent avec tous les acteurs qui influent de près ou de loin sur ses activités. Elle cultive l'esprit d'ouverture pour orienter les décisions, améliorer les pratiques et créer de la valeur.

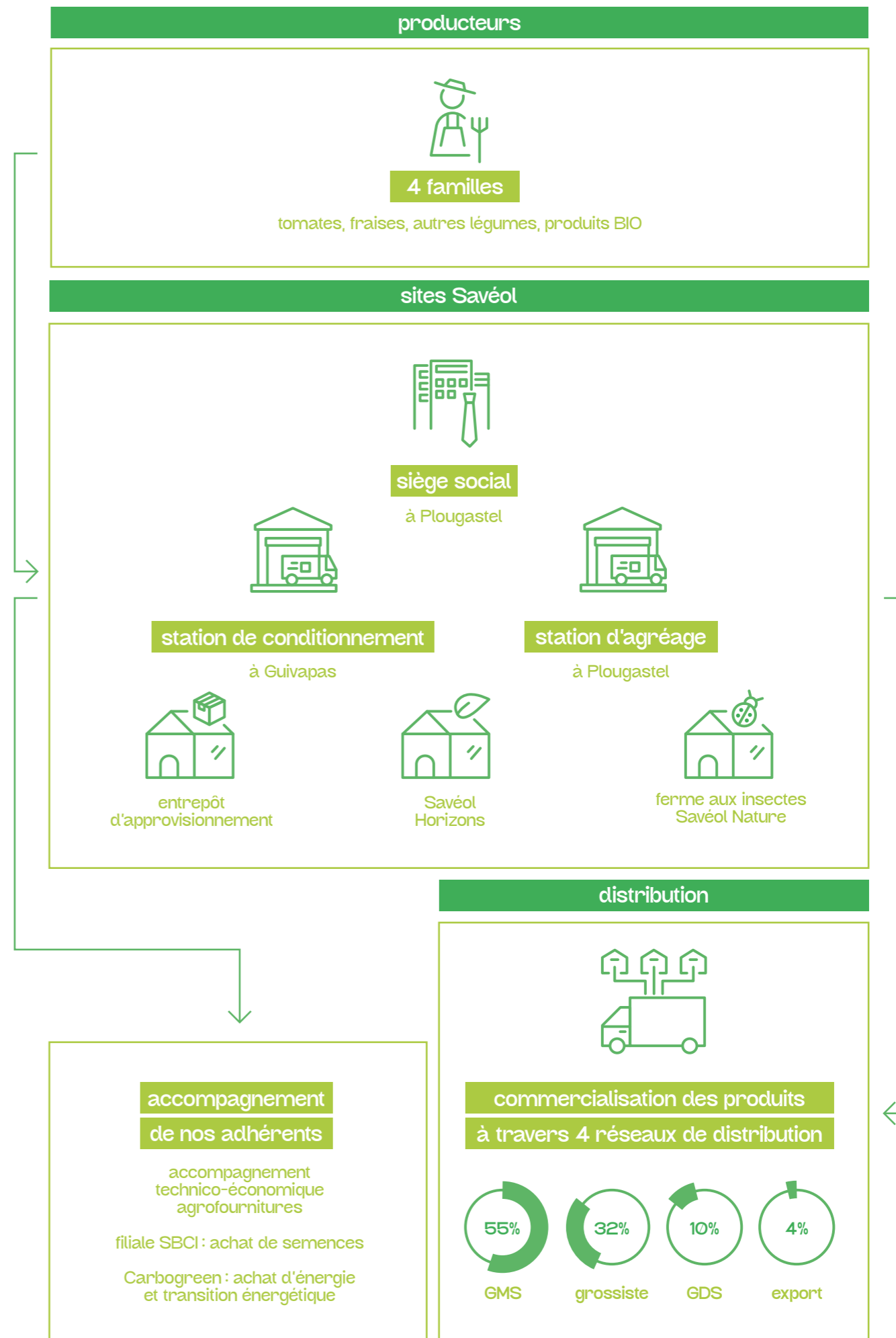
Au fil des années, Savéol a tissé un lien fort avec ses clients et les consommateurs, créant une véritable communauté d'intérêt grâce à la promotion de la marque sur les réseaux sociaux et sur le terrain. La coopérative est présente lors d'événements locaux tels que des festivals de musique, les Fêtes Maritimes de Brest, ou encore de courses caritatives comme Odyssea. Elle y fait déguster ses produits et présente ses étonnants insectes auxiliaires qui aident les maraîchers à protéger naturellement leurs cultures.

Sur le plan professionnel, les producteurs Savéol sont engagés au sein des Associations d'Organisation de Producteurs nationales des filières Tomates et Fraises et de l'interprofession Interfel qui sont autant d'espaces d'échanges pour défendre l'intérêt collectif et être force de proposition auprès des pouvoirs publics.

Grâce à sa chaîne de valeur courte, à son expertise de la graine à l'assiette, à la veille continue sur les besoins des marchés, Savéol accompagne au mieux ses producteurs adhérents pour garantir une alimentation saine et savoureuse pour tous.

La coopérative participe à des événements nationaux tel que le Salon de l'Agriculture, où adhérents et salariés ont loisir d'échanger avec le grand public, les clients, les fournisseurs et des représentants institutionnels. Elle reçoit aussi régulièrement à domicile pour faire visiter, à tous ceux qui le souhaitent, les serres, les stations de conditionnement et la ferme aux insectes. Elle se déplace dans les écoles pour faire découvrir ses métiers et donner à la nouvelle génération l'envie de rejoindre la filière. Au-delà, Savéol réalise des enquêtes de satisfaction régulières et des évaluations de l'image de la marque via des études d'opinion qui permettent d'identifier des axes de progrès.

Savéol a été élue
"Marque préférée des Français"
en 2024-2025 et 2026-2027



_l'organisation et la stratégie RSE Savéol

les instances Savéol

Le Comité environnement : composé de maraîchers et de salariés, ce comité gère les certifications. Il met en place et valide les orientations en termes d'eau, de consommations d'énergie, de déchets. En 2024, une charte eau a été publiée afin de régir et d'optimiser la consommation d'eau dans les serres.

Le Comité de pilotage RSE : composé d'administrateurs et de salariés, ce comité pilote la stratégie RSE : définition des objectifs, mise en place et suivi des indicateurs, rédaction du rapport de développement durable, etc.

je m'engage 2030

Depuis sa création, Savéol promeut des pratiques durables et responsables. Au travers de la feuille de route RSE "Je m'engage 2030", elle entend accélérer le pas afin d'opérer les transitions sociales, économiques et environnementales nécessaires. Objectif : continuer à améliorer son empreinte carbone grâce à des pratiques agricoles durables et innovantes, tout en contribuant au bien-être des adhérents, des salariés ainsi qu'au développement du territoire qui porte ses activités.



L'ambition Savéol : Produire autour de 4 piliers et 13 engagements

produire durablement des fruits et légumes

gustatifs sans pesticides

- utiliser la technologie de la serre et notre élevage d'insectes au service d'une production saine pour les hommes et la planète
- développer les installations de serre
- être transparents sur nos pratiques



bien vivre à l'Ouest

- garantir le bien-être, la santé et l'épanouissement de toutes et tous
- être au service de nos adhérents coopérateurs
- s'engager pour l'inclusivité



préserver nos ressources

- structurer une démarche d'achat responsable et d'écoconception des emballages
- optimiser nos consommations d'énergie
- optimiser nos consommations d'eau
- réduire et valoriser nos déchets



contribuer au rayonnement de notre territoire

- participer au dynamisme du territoire breton
- partager et transmettre nos passions et nos savoir-faire aux nouvelles générations
- contribuer à la souveraineté alimentaire





pilier 1

produire durablement des fruits et légumes
gustatifs sans pesticides



1.1 développer la culture sous serre et notre élevage d'insectes au service d'une alimentation de qualité, respectueuse de la planète

Depuis sa création, il y a plus de 40 ans, la coopérative Savéol s'est engagée dans l'agriculture durable en optant pour la culture sous serre. Ce mode de production présente des atouts en termes de durabilité, notamment la possibilité de gérer finement l'écosystème de la serre grâce à la maîtrise du climat, mais aussi de permettre une production de tomates sans pesticides de synthèse.

Selon l'ingénieur et économiste Bruno Parmentier, expert des questions agricoles et alimentaires : le maraîchage sous serre est une solution d'avenir. Les serres offrent une parfaite maîtrise des conditions de culture sur une surface réduite, permettant notamment de rationaliser le besoin en eau des plantes.

1 / la maîtrise du climat sert les performances et l'environnement

Le soleil est la première source d'énergie naturelle et gratuite captée par la serre. La luminosité et la chaleur y sont récupérées et valorisées au profit de la croissance des plantes grâce à un éventail de technologies. Ventilation, déshumidification, chauffage par cogénération et chaudière biomasse, pilotage climatique, système de récupération d'eau, isolation, écrans thermiques et d'ombrage sont autant de leviers utilisés par les maraîchers pour améliorer les performances de culture, tout en limitant les consommations d'eau, d'énergie et les émissions de gaz à effet de serre. La production sous serre, conduite à l'aide d'une instrumentation de précision, permet de limiter l'impact des aléas climatiques, de mieux préserver les cultures contre les maladies et les ravageurs et, ainsi, de produire dans les meilleures conditions.

2 / les avantages notables de la culture hors sol

Les producteurs Savéol pratiquent la culture hors sol. Ce mode de production présente plusieurs avantages. Sur le plan sanitaire, il permet de limiter les maladies du sol et, par conséquent, les traitements chimiques. Au niveau des ressources, les besoins en eau et énergie sont maîtrisés pour un rendement accru. Autre avantage et non des moindres, la culture hors sol contribue à l'amélioration des conditions de travail grâce à la luminosité naturelle de la serre, à la protection du personnel contre les intempéries, au travail à hauteur d'homme qui limite la pénibilité des tâches et le risque de lombalgie.

3 / produire sans pesticides grâce à Savéol Nature, notre ferme aux insectes

Savéol est le pionnier français de la Protection Biologique Intégrée (PBI), une voie douce et alternative de protection des cultures dans laquelle la coopérative s'est engagée dès 1983. La PBI permet de préserver les cultures des différents ravageurs en privilégiant la lutte biologique à l'aide d'insectes auxiliaires. Les recherches, le développement et le déploiement de la PBI, réalisés en interne ces 43 dernières années, ont notamment permis à Savéol de proposer aux consommateurs des légumes cultivés sans pesticides de synthèse de la fleur à l'assiette depuis 2015. 100 % des exploitations de tomates Savéol sont engagées dans cette démarche écoresponsable qui privilégie la croissance de cultures saines, dans un micro-écosystème essentiellement régulé par les mécanismes naturels.



Savéol Nature : une ferme aux insectes unique en Europe

Savéol est la seule coopérative maraîchère en Europe à posséder son propre élevage d'insectes. Dans un espace de 6500 m², l'équipe, composée d'une dizaine d'ingénieurs et de techniciens, a élevé 130 millions d'insectes auxiliaires en 2025. Parmi eux, l'Encarsia formosa, une petite guêpe qui parasite les larves d'aleurodes et le Macrolophus, une petite punaise qui se nourrit des aleurodes. Ces auxiliaires, ensuite introduits dans les serres, régulent le développement des insectes ravageurs et permettent une réduction drastique de l'utilisation des pesticides de synthèse. Tous les maraîchers Savéol ont déployé la PBI avec le concours d'une équipe technique interne dédiée. Par ailleurs, 100 % des cultures sont pollinisées naturellement à l'aide de bourdons, également élevés par Savéol Nature. Outre l'élevage, Savéol Nature

conduit des recherches afin de développer de nouveaux auxiliaires répondant au plus près des besoins du terrain. C'est notamment le cas en production de fraise où les recherches se multiplient afin que les fraiseiculteurs puissent produire avec un minimum de produits phytosanitaires. Depuis 2021, Savéol Nature a lancé le projet collaboratif Frais'Nat, avec l'Association d'Organisations de Producteurs Nationale Fraise de France. Il étudie la possibilité d'élever des parasitoïdes de pucerons indigènes pour faire progresser la PBI en culture de fraises. Ces recherches communes ont conduit Savéol Nature à élever, depuis 2024, l'Orius : un nouvel insecte auxiliaire utile dans la lutte contre les acariens, les pucerons et les thrips en fraiseiculture. En 2025, 2 millions d'Orius ont été produits.



4 / Savéol Horizons innove au service des producteurs et des consommateurs

De la graine à l'assiette, Savéol se positionne en précurseur, explorant constamment de nouvelles voies pour offrir de nouvelles saveurs. Actuellement, la coopérative propose une large gamme de produits, avec plus de 35 variétés de tomates différentes, mais aussi des fraises, des poivrons, des aubergines, des concombres et des salicornes. Avant d'être mis sur le marché, ces fruits et légumes font l'objet de nombreux essais agronomiques et organoleptiques. Dans les serres expérimentales de Savéol Horizons qui s'étendent sur 4 000 m², l'équipe dédiée à la recherche et au développement teste chaque année 160 variétés. Seulement une vingtaine est sélectionnée par le comité technique pour la production, selon les orientations stratégiques définies par le conseil d'administration de la coopérative. Elles donnent lieu à des essais complémentaires chez Savéol Horizons et chez les producteurs, ainsi qu'à des tests gustatifs et sensoriels par des jurys de consommateurs. L'objectif est de sélectionner des variétés plus résistantes aux maladies, productives dans le contexte climatique local, tout en privilégiant le goût qui est conditionné à 70 % par le choix variétal.

1 / susciter des vocations et attirer de nouvelles recrues avec Savéol Campus et Savéol Académie

L'attractivité est centrale pour l'avenir

Depuis plus de vingt ans, Savéol fait la promotion de ses métiers et de la coopérative lors d'événements agricoles, de salons, de visites d'entreprise, de forums scolaires, etc. La coopérative diversifie ses relations et multiplie les occasions d'échange avec les étudiants afin de susciter des vocations. Ainsi, en 2025, Savéol a participé au forum installation des jeunes agriculteurs dans le Finistère, à des salons comme le SIA (Salon Internationale de l'Agriculture) ou Agridays et est intervenue au sein des filières scolaires agricoles et/ou agronomes (tous les instituts agro, lycées agricoles de la région etc.). Au total, environ 29 interventions ont été réalisées. Le renforcement des relations directes nouées avec les écoles est, depuis début 2026, structuré dans la démarche Savéol Campus. Les liens

de proximité créés avec les étudiants ainsi qu'avec les enfants de producteurs sont mis à profit dans la Savéol Académie qui répertorie tous les contacts de jeunes susceptibles de s'installer. Ces candidats potentiels à l'installation sont conviés à une visite d'entreprise.



2 / une cellule pour faciliter l'installation

Savéol a mis en place, il y a quelques années, une cellule installation pour accompagner les nouveaux producteurs dans leurs démarches et sécuriser leurs premières années d'activité. Cette cellule installation se compose de deux producteurs (tomate et fraise), du directeur de la coopérative et d'une salariée référente qui a en charge la mise en œuvre opérationnelle des installations. La cellule met en relation les futurs installés avec des cédants et avec des producteurs expérimentés volontaires pour les parrainer. Elle accompagne également les nouveaux producteurs dans l'étude prévisionnelle de leur projet, le montage administratif de leur dossier, la négociation avec les banques, la recherche de formations, etc. Elle aide les futurs adhérents à finaliser un projet viable pour le présenter au conseil d'administration qui statue sur sa cohérence, avant de donner ou non son feu vert à l'installation.

1.2 conforter l'installation et accompagner la réussite

Accompagner la réussite de chacun des agriculteurs adhérents et favoriser le renouvellement des générations sont des enjeux cruciaux pour la pérennité de la coopérative et la vitalité du territoire. Savéol accélère le pas pour redynamiser l'installation. Cette priorité du conseil d'administration et de la direction se traduit, depuis 2024, par une stratégie qui se base sur l'accompagnement des familles de producteurs, le soutien à de nouveaux projets, des liens accrus avec des établissements d'enseignement ainsi qu'une communication renforcée auprès du grand public et sur les réseaux sociaux. L'objectif de renouvellement de 2 nouveaux installés par an est d'ores et déjà atteint. La coopérative compte 23 nouveaux adhérents depuis 2020 et 7 en 2026 !



3 / un dispositif d'accompagnement renforcé

Chez Savéol, chaque nouvel installé bénéficie d'un dispositif d'accompagnement renforcé sur les plans financier et technique.

Lors de la prise de contact avec la cellule installation, de nombreuses démarches sont proposées au porteur de projet concernant le financement de son installation. Au-delà des subventions et financements publics obtenus, la coopérative attribue au jeune une aide financière forfaitaire et peut également proposer, si besoin, un parrainage financier.



4 / favoriser l'intégration

La coopérative a, par ailleurs, créé un parcours d'intégration à destination des nouveaux installés. Il comprend notamment la découverte des métiers de Savéol. Ces rencontres sont primordiales pour la compréhension des enjeux amont et aval de la production, pour la cohésion entre producteurs et collaborateurs, pour le renforcement du sentiment d'appartenance à la coopérative et à ses valeurs. Tout récemment, un livret d'installation a été créé au sein de la démarche Génération Savéol.

Parallèlement au soutien financier, la coopérative propose un parrainage à tout nouvel installé. Le parrain, un producteur expérimenté, se rend disponible à la demande pour échanger sur des sujets variés : conduite des cultures, gestion financière, administrative et sociale, difficultés rencontrées, etc.

Ce dispositif de parrainage permet une installation plus sereine et pérenne grâce aux conseils prodigués. De plus, chaque nouveau producteur bénéficie d'un suivi technique rapproché. Il est réalisé par les techniciens en agronomie et PBI de la coopérative, à raison de visites hebdomadaires durant la première année d'installation. Ce suivi renforcé contribue à la mise en confiance du producteur et à la sécurisation de ses résultats d'exploitation.

Il présente l'entreprise, ses partenaires et met en avant 13 mesures pour une installation réussie. Ce livret de référence est donné aux nouveaux installés afin qu'ils appréhendent mieux l'environnement de travail dans lequel ils évoluent. Les nouveaux arrivants doivent également s'engager à participer à des actions collectives (salons, visites clients, événements de communication, etc.) ainsi qu'aux réunions du " Groupe Jeune " qui permettent de cultiver l'esprit coopératif.



_témoignages nouveaux installés

"À la base je m'orientais pour devenir vétérinaire puis je me suis dirigée vers la production animale, vaches laitières/porcs. Après 5 ans d'études et mon contrat pro en poche, en attendant de trouver du boulot j'ai commencé à travailler dans la serre de mon père et ça m'a plu ! Surtout la partie technique de la plante, la gestion climatique de la serre. J'aime beaucoup aussi la gestion de la main d'œuvre. C'est le nerf de la guerre en pleine saison ! On est 10 permanents et 25 saisonniers.

Les chefs de culture et les conseillers Savéol m'ont formé sur la partie technique. En 3 ans j'arrive à bien me débrouiller. Et avec mon père à la serre ça se passe très bien, il me laisse prendre ma place, nous avons encore 4 années devant nous pour assurer cette transmission. En tout cas, ça me plaît, je ne regrette pas du tout ! C'est diversifié, c'est un peu tous les boulots à la fois, du terrain, du bureau et des nouveaux projets avec l'extension de notre outil pour passer de 3 à 5 ha. C'est une super aventure."

————— **Joséphine**
maraîchère à Guipavas (29)

"J'ai repris une exploitation déjà adhérente à Savéol et je ne me voyais pas ailleurs. Dans le grand groupe de travaux public où je travaillais il y a 12 ans, j'étais un matricule, ici je suis en famille ! On peut se parler, échanger, débattre. L'entraide et la proximité que l'on peut avoir entre nous, les producteurs, ça montre que nous sommes un groupe uni ! Dans les années à venir il y aura des opportunités pour s'installer et je recommande à 200 % d'adhérer à Savéol. Ici on est très bien entouré, aussi bien techniquement, que commercialement, on peut se concentrer sur la production de nos très bonnes fraises ! Habitant de Plougastel depuis l'âge de 7 ans, la fraise c'est le fruit du pays, on n'est pas nombreux en tant que producteurs donc c'est une fierté de participer à cette renommée. Quand tu crées une entreprise, tu le fais aussi pour laisser quelque chose derrière toi et transmettre. Bon mon petit garçon il a 3 ans donc je ne me pose pas la question même si ce matin avec moi sur le tracteur, il me disait qu'il aimerait faire ça quand il sera grand, c'est touchant !"

————— **Alexandre**
maraîcher à Plougastel (29)



1.3 certifier pour prouver la transparence de nos pratiques

Pour garantir à ses clients et aux consommateurs des produits sains et de qualité, cultivés selon des pratiques responsables, la coopérative s'est engagée dans des démarches de certification qui portent sur ses exploitations et ses sites de conditionnement. La coopérative et ses adhérents sont régulièrement audités par le service Qualité Sécurité Environnement, mais aussi par des organismes externes et indépendants.

1 / des certifications environnementales

GLOBALG.A.P.

100 % des exploitations de Savéol sont certifiées GLOBALG.A.P. Cette certification garantit la sécurité alimentaire, la protection des salariés et la préservation de l'environnement.



Démarche "cultivées sans pesticides" dites "SP"

Dès 2015, la coopérative prend un engagement fort en faveur de la réduction des produits phytosanitaires et propose déjà des tomates sans résidus de pesticides. En 2019, Savéol s'associe à Prince de Bretagne et Solarenn pour lancer le label "Cultivées Sans Pesticides", qui garantit des produits sans résidus ni traitements phytosanitaires de synthèse, de la fleur à l'assiette. Ce label est certifié par l'organisme externe Certis.

La méthode de production de Savéol repose sur des engagements clairs :

Des moyens : aucun traitement phytosanitaire de synthèse par les maraîchers

Des résultats : aucune trace quantifiable de pesticides sur les tomates

Des contrôles : des analyses régulières réalisées par un laboratoire indépendant et des audits réalisés par un organisme de contrôle



2 / des produits sains : oui, mais avec du goût !

Savéol sélectionne scrupuleusement des variétés aux qualités gustatives avérées, mais également économes en énergie, eau et intrants. En introduisant de nouvelles saveurs sur le marché des fruits et légumes, la coopérative améliore, année après année, l'expérience clients.

Les maraîchers ont souhaité mettre en avant la supériorité gustative des variétés de fraises qu'ils cultivent. Grâce à leurs efforts, les célèbres fraises "Freizh" Gariguette et Mariguette ont obtenu **le Label Rouge**, signe national officiel de qualité. En 2025, 100 % des exploitations de fraises Savéol sont certifiées Label Rouge alors qu'elles n'étaient que 39 % en 2018. Actuellement, plus de 400 tonnes de fraises sont vendues sous ce label, soit plus de 14 % de la production de fraises.



La gamme Bio de Savéol

Les fruits et légumes Savéol, issus de l'Agriculture Biologique (AB), sont eux aussi rigoureusement sélectionnés. Le respect du cahier des charges garantit aux consommateurs une qualité irréprochable en termes de goût, de fraîcheur, d'aspect et de tenue des produits. 13 hectares sont cultivés en Agriculture Biologique au sein de la coopérative.





pilier 2

préserver les ressources
pour les générations futures



"Nous n'héritons pas de la terre de nos parents, nous l'empruntons à nos enfants" écrivait Antoine de Saint-Exupéry. Savéol garde à l'esprit cette phrase empreinte de sagesse et agit sur de nombreux fronts pour améliorer son empreinte carbone. "Développement durable, écoute des consommateurs, innovation et investissement sont autant d'engagements forts de Savéol pour la génération en place et celles à venir"

Pierre-Yves Jestin, Président 

2.1 une charte éthique pour les achats

Chez Savéol, 100 % des achats sont effectués via des appels d'offres.

Outre l'aspect économique, la coopérative a intégré des critères RSE dans sa politique d'achat qui engagent les fournisseurs au travers de la signature d'une charte éthique. La coopérative s'attache à travailler avec des entreprises de la région ou implantées en France. Elle privilégie, autant que possible, l'achat de produits locaux, réutilisables ou compostables. Autre exemple : les achats de ficelles de tuteurage bio compostables utilisées en culture sont passés de 43 % à 96 % entre 2021 et 2025.



chiffre clé

96%

de ficelles
bio compostables

2.2 des emballages novateurs écoconçus



Contrairement à ce que dit la chanson, "le plastique, ce n'est pas fantastique !" Voilà pourquoi Savéol a été le tout premier opérateur du marché des fruits et légumes frais à s'engager dans l'écoconception des emballages afin d'améliorer son empreinte environnementale. Entre 2017 et 2025, la coopérative a réduit de 74 % la quantité des emballages plastiques utilisés. Cela équivaut à la suppression de 557 tonnes de plastique en 2025 par rapport à 2017. Pour réduire drastiquement l'usage du plastique, les équipes de la coopérative ont travaillé, en collaboration avec leurs fournisseurs, sur l'écoconception d'emballages en carton, selon le souhait émis par les consommateurs. Il ressort en effet d'une étude TMO/Savéol, réalisée en 2020, que 82 % des français préfèrent un emballage carton pour les tomates. Dès lors, la coopérative commence à développer des emballages 100 % carton pour les références de la gamme Cultivées sans pesticides, une initiative récompensée aux Oscars de l'emballage en 2020. Progressivement, entre 2020 et 2025, les formats des barquettes 250 grammes de petits fruits

sont standardisés, tout en optimisant les matériaux, la forme, le format et le graphisme du packaging. Ces efforts d'écoconception se poursuivent en 2024 avec le lancement d'une gamme d'emballages hybrides au corps en carton, dont le dessus comporte une fenêtre cellulose en pulpe de bois qui offre une meilleure visibilité du produit et modernise le packaging. Cette innovation est récompensée, en 2025, par le prix de l'éco-emballage décerné par l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA). Outre le recours à des matières recyclées ou issues de ressources renouvelables, les équipes R&D de Savéol cherchent également à alléger le poids unitaire des emballages, sans en affecter la résistance. Un pari réussi puisque le poids moyen des emballages par Unité de Vente Consommateurs a été réduit de 90,4 grammes entre 2020 et 2023, allégeant d'autant le poids des nos poubelles jaunes. Cette démarche vertueuse d'écoconception mobilise aussi d'importants moyens humains et financiers dans les stations de conditionnement où les salariés, les équipements et les lignes de production s'adaptent au fil des innovations.



chiffre clé

moins
557 t
de plastique par an
(depuis 2017)

1 / en serre : verdissement de l'énergie, instrumentation de précision, renouvellement du parc

Savéol poursuit deux voies majeures de transition : l'efficacité énergétique et le mix énergétique (cogénération, biomasse, géothermie, méthanisation, photovoltaïque), tout en poursuivant la modernisation et le renouvellement de son parc de serres. Pour soutenir cette dynamique, les producteurs peuvent s'appuyer sur la structure Carbogreen.



Créé en 2009, Carbogreen est, à l'origine, un groupement d'achats de solutions énergétiques. La mutualisation des achats doit permettre aux adhérents de produire à des coûts raisonnables. Si la structure a conservé sa vocation première, elle s'est diversifiée en fédérant les maraîchers dans la mise en œuvre de la transition énergétique. Elle assure une veille sur des solutions novatrices et recherche des soutiens publics pour accompagner les projets des producteurs (études de faisabilité, analyses technico-économiques).

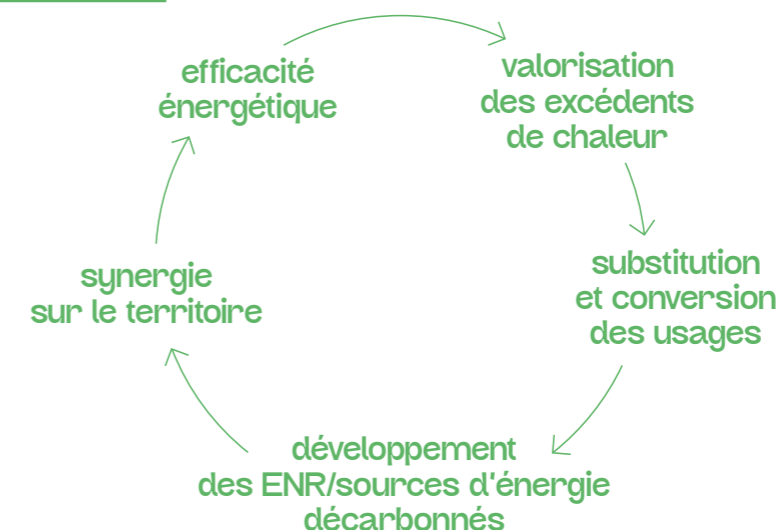
Une seconde structure est à leur disposition pour les accompagner dans la transition énergétique de leur exploitation : Savéol Énergies Nouvelles. Ce groupe de réflexion, qui associe des acteurs de l'énergie, voit le jour en 2018. Des rencontres sont régulièrement organisées entre maraîchers et spécialistes de l'énergie sur des sujets comme les chaudières électriques, le photovoltaïque, l'utilisation des excédents de chaleurs.

Elle les conseille également dans l'optimisation des consommations. Les producteurs ont ainsi largement investi, ces 15 dernières années, dans des unités de cogénération qui permettent l'optimisation énergétique.

Le verdissement de l'énergie passe par le développement d'un mix énergétique : utilisation d'énergie fatale, chaudière à bois, géothermie, photovoltaïque.

Parallèlement, les maraîchers, renouvellent leurs serres pour disposer de bâtiments plus performants et mieux isolés. Accompagnés par le service technique de la coopérative, ils se dotent d'outils de pointe afin d'améliorer l'efficacité énergétique et économique de leur production : ordinateurs climatiques, nouveaux algorithmes, compteur d'énergie, etc. En outre, le suivi régulier des données de consommation leur permet d'agir sur les principaux postes de dépenses.

boucle de l'énergie



2.3 une gestion responsable de l'énergie

Face à la nécessité de lutte contre le réchauffement climatique, la gestion responsable de l'énergie constitue un levier majeur de la performance durable de la coopérative. La production sous serre est concernée par les enjeux de sobriété, d'efficacité et de transition énergétique. Savéol et ses producteurs adhérents mettent en œuvre un éventail de solutions pour accélérer les transitions.

_quelques chiffres

100%

des exploitations possèdent un ordinateur climatique

80%

des surfaces de serres de tomates utilisent la cogénération en 2025 contre 35 % en 2014

94%

des surfaces sont couvertes par écran thermique en tomates

19%

des serres de tomates sont chauffées via des énergies renouvelables et l'utilisation d'énergie fatale

35%

des surfaces sont cultivées sous des serres de moins de 15 ans

5

réseaux de chaleur permettent une synergie entre producteurs et d'autres acteurs économiques sur le territoire



_témoignages des nouvelles serres performantes

"Le projet d'une nouvelle serre, c'est l'assurance d'une performance sur les gains énergétiques ! Sur l'ensemble des côtés de la serre on a du polycarbonate, permettant de gagner en déperdition énergétique. La serre est également équipée d'un double écran thermique qui limite les pertes énergétiques d'environ 60 %."

Joséphine
maraîchère à Guipavas (29)

"Moderniser la serre, c'est miser sur l'avenir ! C'est un atout pour la transmission de l'exploitation et une promesse de gains énergétiques. Mais la technologie seule ne suffit pas : tout repose sur un équilibre global. Pour optimiser les performances, il est essentiel d'avoir une conduite de culture fine, adaptable, et la combinaison de plusieurs leviers comme la récupération d'eau de pluie, la valorisation des déchets et l'énergie solaire"

Yves
maraîcher à Milizac (29)

2 / en station : des efforts qui portent leurs fruits

Savéol s'engage à réduire l'empreinte énergétique de ses sites. Cet engagement se traduit par une stratégie structurée autour de trois priorités : mieux mesurer et piloter les consommations, améliorer l'efficacité énergétique des installations et convertir les usages autant que possible. La démarche porte déjà ses fruits comme en témoigne



le responsable maintenance. "Nous suivons précisément nos consommations et ciblons les postes qui consomment le plus afin d'agir efficacement. Des actions concrètes nous ont permis de réduire de 8 %, entre 2024 et 2025, notre consommation d'électricité/tonne." Pour atteindre ce résultat, des investissements ont été réalisés comme la substitution d'éclairages néon par des led, ou encore l'installation de systèmes de récupération de chaleur sur les frigos. La pose de peinture réfléchissante sur les toitures a permis une baisse de température de 7,5 °C. Par ailleurs, l'isolation d'une zone réfrigérée a été améliorée, et un système de froid remplacé par un modèle moins polluant et plus économe en énergie.

3 / une filière qui progresse

À l'échelle de la filière, des avancées notables sont aussi réalisées. En 2023, la coopérative a participé à l'étude Green GO PERTOMCO, menée par l'association Tomates et Concombres de France et le Cerafel. Cette étude a permis d'analyser le cycle de vie de la production à la consommation, d'identifier des leviers de progression et de décarbonation et ainsi adopter une stratégie de mise en œuvre. Les résultats mettent en avant que, sur le plan national, la filière a réduit ses émissions de gaz à effet de serre de 57 % depuis 2006. Selon l'étude, les principaux leviers de décarbonation qui ressortent sont l'utilisation de l'énergie fatale par des serres bien isolées permettant 79 % de réduction des émissions de gaz à effet de serre, et les nouveaux écrans thermiques permettant une réduction de 11 % des émissions.



Depuis quelques années, les maraîchers mettent également en place un système de récupération des eaux de toiture. 47 % des surfaces des producteurs de la coopérative sont équipées de bassins de rétention des eaux pluviales. Ils permettent de stocker l'eau pour étaler son utilisation en fonction des prévisions météorologiques et des risques de sécheresse. Les maraîchers y gagnent en autonomie, tout en limitant les prélèvements au niveau des forages et du réseau public. Ils s'assurent de pouvoir irriguer toute l'année, y compris lors du pic de production pendant lequel l'eau est primordiale pour maintenir les rendements et la qualité des produits.

Enfin, grâce aux ordinateurs climatiques qui offrent une précision sur le besoin en eau des plantes, tous les producteurs sans exception pratiquent l'arrosage raisonné.

chiffres clés

47%

des surfaces des producteurs de la coopérative sont équipées de bassins de rétention des eaux pluviales



100%

des exploitations de tomates et de fraises pratiquent l'arrosage raisonné



2.4 diminuer les consommations d'eau

L'eau, c'est la vie ! Savéol entend préserver cette précieuse ressource en suivant sa feuille de route "Eau" tracée selon quatre axes : réduire les prélèvements et gérer les rejets, s'adapter aux changements climatiques et partager les bonnes pratiques.

1 / récupérer et recycler l'eau de drainage et les eaux pluviales

Dans un objectif de protection de la ressource, la coopérative et le conseil départemental ont élaboré, dès 1999, la charte "Serres du Finistère." Elle proposait aux producteurs de tomates de s'équiper d'un système de recyclage de l'eau d'irrigation non utilisée par les plantes. La charte a été suivie d'effets puisque cette pratique vertueuse s'est largement vulgarisée. En 2013, 100 % des exploitations de tomates, mais aussi de concombres et mini-poivrons étaient d'ores et déjà équipées de système de recyclage des eaux de drainage. Cet équipement revêt désormais un caractère obligatoire dès l'adhésion à la coopérative.

2 / s'adapter au changement climatique et partager les bonnes pratiques

Pour promouvoir les bonnes pratiques et en développer de nouvelles, la coopérative réalise une veille continue sur les solutions permettant une meilleure gestion de l'eau. Elle participe également à des programmes de recherches comme CLIMATVEG.

Savéol collabore avec des institutions soucieuses de l'environnement tels que les Schémas d'Aménagement et de Gestion de l'Eau (SAGE) et l'Université de Bretagne

Ouest au travers de ses dispositifs scientifiques. La coopérative est également engagée au sein du syndicat Breizh Irrigation qui accompagne les différents projets autour de l'irrigation.

La coopérative communique régulièrement avec ses adhérents autour de l'enjeu central de l'eau. Elle partage les bonnes pratiques dans sa charte Eau, lors de rallyes Eau qu'elle organise et via des notes techniques adressées aux producteurs.



_témoignages recyclage de l'eau de pluie

"C'est une évidence mais il faut tout de même le rappeler. Même en Bretagne, les pluies tombent au mauvais moment, en automne et en hiver, alors que nos consommations se font au printemps et en été, d'où la création de cette réserve de rétention d'eau de 13 000 m³.

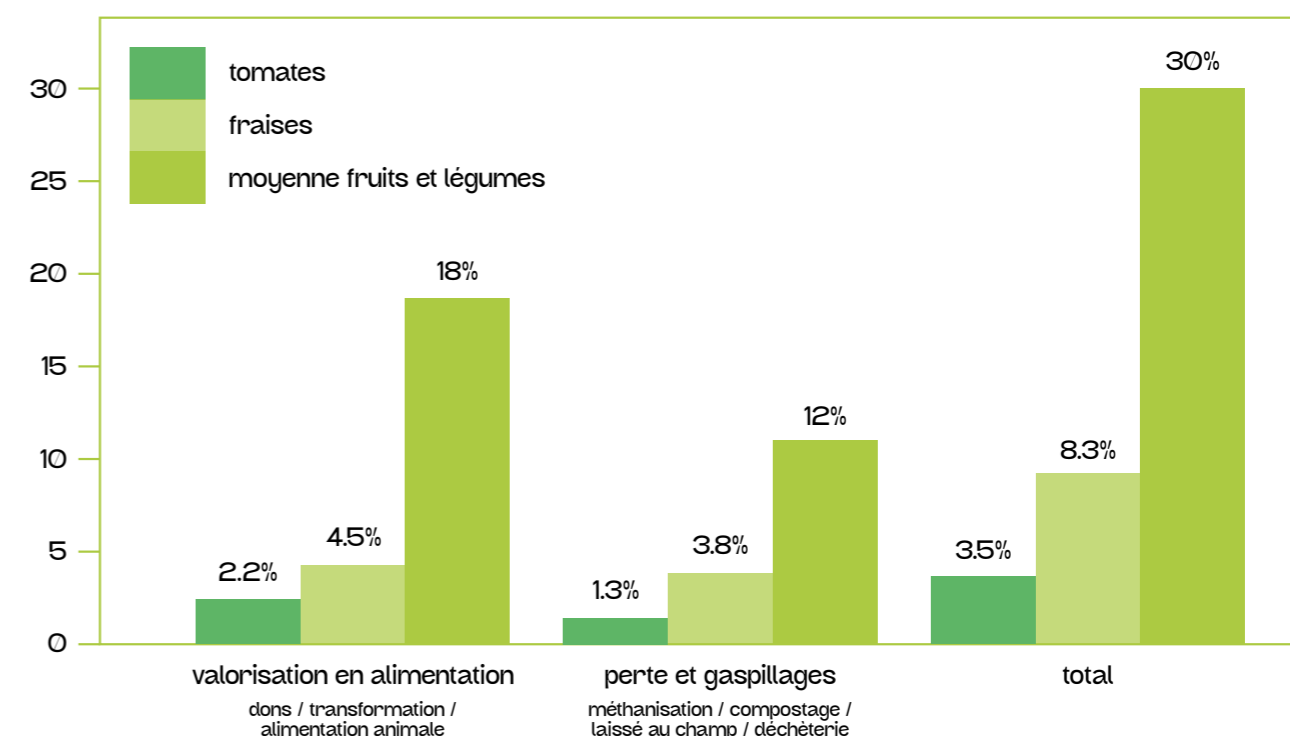
Notre objectif est de pomper le moins possible sur le milieu naturel. C'est aussi de l'anticipation face au changement climatique et une façon de garder la production sur le territoire. Cette réserve nous permettra d'assurer nos besoins en eau pour l'ensemble de notre production."

Jean-Marie
maraîcher à Milizac (29)

Afin de minimiser les déchets, Savéol réactualise sa gamme d'articles et de variétés chaque année pour adapter son offre à la demande réelle du marché. La coopérative réalise des bilans matière hebdomadaires. Ils sont adressés à la "Team Waste" (l'équipe antigaspi) qui analyse les résultats et recherche des solutions de valorisation.



Selon une étude sur les pertes dans la filière fruits et légumes et sur le gaspillage alimentaire, les filières tomates et fraises se distinguent par rapport à la moyenne nationale des fruits et légumes. (source France Agrimer / Interfel - 11/25)



Quant aux déchets non alimentaires, ils sont minimisés et réutilisés autant que possible. Le cas échéant, ils sont adressés aux prestataires spécialisés pour leur recyclage.

Chez Savéol, les déchets de serres sont pilotés collectivement via un cahier des charges commun depuis plus de 25 ans. Ce cahier des charges liste les différentes solutions et prestataires sélectionnés pour la gestion des déchets. Il permet d'homogénéiser les pratiques à l'échelle de la coopérative et d'en préserver l'image grâce à la bonne gestion des déchets de culture : intégration des serres dans le paysage, propreté des abords...L'utilisation de ficelles bio compostables facilite le compostage des plants pour une utilisation ultérieure des composts en plein champ.

2.5 réduire et valoriser nos déchets

Près d'un aliment sur trois est jeté dans le monde. Ce triste constat engage la coopérative et ses adhérents à réduire les pertes matières à tous les échelons de l'organisation coopérative. En serre, un travail de précision est réalisé sur la plante pour tailler les bouquets et éliminer tout fruit qui serait mal formé. La coopérative a également créé une filière "fruits moches" pour les valoriser dans les secteurs de la restauration et de la transformation.



pilier 3

bien vivre à l'Ouest



3.1 garantir le bien-être, la santé et l'épanouissement de toutes et tous

La sécurité, la santé et le bien-être des collaborateurs contribuent au succès de Savéol. La coopérative place l'Humain au cœur de ses priorités. Elle propose un environnement de travail sécurisé, agréable et bienveillant pour attirer, accueillir, fidéliser et accompagner chacun sur les chemins de l'épanouissement professionnel.

1 / promouvoir la qualité de vie au travail

En 2025, la coopérative lance une enquête Qualité de Vie et Conditions de Travail (QVCT) "Cœur de Coop" dont l'objectif est de dresser un état des lieux sur la satisfaction des salariés. Cette démarche participative a donné lieu à des réflexions et des échanges au sein de groupes de travail. L'analyse des résultats du questionnaire, distribué à l'ensemble des collaborateurs et auquel 91% d'entre eux ont répondu, a mis en évidence des aspects positifs sur leur ressenti de la qualité de vie au travail. Des pistes d'amélioration ont également été suggérées et seront prochainement étudiées et travaillées par les ambassadeurs de la démarche. Outre "Cœur de Coop", Savéol s'attache, de longue date, à favoriser un environnement de travail qualitatif, contribuant au bien-être et à la motivation des collaborateurs. En 2016, l'association #TimeOff a été créée par et pour les salariés. Elle propose aux collaborateurs des activités physiques régulières, encadrées par des coachs, dont des cours de pilates et de renforcement musculaire. #TimeOff organise également diverses activités tout au long de l'année, permettant aux collaborateurs de se retrouver lors de moments de cohésion conviviaux et de détente. Cette structure contribue en interne au maintien de la santé physique par la pratique

de sports en tissant des liens solidaires entre collègues et équipes. Pour favoriser la cohésion, la coopérative organise aussi des moments partagés en entrée et sortie de campagne, lors de salons professionnels ou d'anniversaire comme les 10 ans du lancement de la gamme Cultivées sans pesticides et les 30 ans de la tomate cerise fêtés en 2025. Les collaborateurs bénéficient en outre de la possibilité d'acheter des produits Savéol à tarif préférentiel. En sus de la prime d'intéressement qui leur est servie en fonction des résultats de la coopérative, les salariés font l'objet de petites attentions qui sont appréciées : billets gratuits pour aller voir des matchs, jeux marketing dotés de lots...



chiffre clé

91%

de taux de participation au questionnaire "Cœur de Coop"

2 / former, accompagner et favoriser la montée en compétences

Les dispositifs de formation et d'accompagnement des collaborateurs permettent de valoriser les compétences internes et d'entretenir la motivation. En 2024, 53% des salariés en CDI ont suivi une formation et 70% en 2025. Les formations portent sur des thématiques variées en lien avec les besoins exprimés par chacun et ceux de l'entreprise : hygiène, santé et sécurité, relations interservices, management,

commerce, gestion des conflits, etc. Le développement des compétences contribue au maintien au poste, au perfectionnement dans les domaines souhaités, à la promotion et à la mobilité interne. À noter que tous les managers sont accompagnés lors de leur prise de fonction, puis tout au long de leur carrière, au fur et à mesure de leurs besoins ainsi que des évolutions des activités et métiers.



focus

Savéol Évolution

Afin de pallier les difficultés de recrutement de main d'œuvre dans les métiers du conditionnement et des expéditions, Savéol a lancé sa propre formation dédiée aux conducteurs de ligne. Ainsi, 24 collaborateurs ont été accompagnés, en 2025, sur la sécurité, la gestion des ressources humaines et la

technique. Cette formation interne permet une montée en compétences accélérée grâce à l'encadrement quotidien par un tuteur expert, la présence d'un référent tout au long du parcours de formation et un équilibre entre les aspects théoriques et pratiques.



chiffres clés

70%

des salariés en CDI ont suivi une formation en 2025 et 53 % en 2024

24

employés ont participé au dispositif Savéol Évolution en 2025



chiffres clés

157

saisonniers ETP en 2025

54%

taux de retour des saisonniers en 2025

84%

taux de retour des saisonniers fidélisés en 2025

3 / fidéliser les saisonniers en saison

Le maraîchage est une filière créatrice d'emplois saisonniers au sein des stations de conditionnement, en particulier lors des pics de production. La fidélisation du personnel saisonnier représente donc un enjeu important pour la coopérative. Actuellement, le taux de retour global des saisonniers s'élève à 54 % et à 84 % parmi les saisonniers fidélisés. Savéol souhaite maintenir cette dynamique grâce à diverses actions.

Chaque début de saison depuis quatre ans maintenant, la coopérative organise "un matinale des saisonniers." Cet événement réunit tous les saisonniers de l'année, les permanents avec lesquels ils vont travailler et l'équipe ressources humaines. La Matinale permet à chacun de rencontrer ses collègues et, pour les nouvelles recrues, de mieux connaître l'entreprise et ses activités. Des ateliers sont proposés avec des intervenants internes (sécurité) et externes (mutuelles, Cap emploi, Action logement) pour renseigner les saisonniers sur leurs droits.

À chaque fin de saison, un entretien individuel de fin de contrat est réalisé avec le manager pour faire le bilan de la collaboration. Enfin, la coopérative adhère au Groupement d'employeurs Iroise. Cette adhésion lui permet d'accroître la sécurité de l'emploi et la fidélisation, notamment en donnant accès à des contrats à durée indéterminée grâce à la mutualisation des besoins, ceci, malgré la saisonnalité des activités.



4 / priorité à la santé et à la sécurité

Savéol place la sécurité et la santé au travail au cœur de ses priorités. Les indicateurs santé et sécurité font partie des objectifs généraux de la coopérative depuis 2015 et sont partagés avec tous les collaborateurs.

Le premier principe de la prévention est l'analyse des risques. Grâce à une présence quotidienne du service sécurité sur le terrain et à l'engagement constant de l'encadrement,

Savéol surveille et évalue les conditions de travail en temps réel. Le programme d'audits internes et externes est un pilier essentiel de cette démarche. Il permet de maintenir des lieux sûrs et conformes. Cette approche est intégrée dans un processus d'amélioration continue, soutenu par un plan d'investissement et de formation dédié, qui vise à renforcer la sécurité sur le long terme et à s'adapter aux nouveaux défis.

Pour renforcer la culture sécurité à tous les niveaux de l'organisation, le comité sécurité a développé le programme Prév'ens (Prévenons ensemble les accidents du travail) afin de pérenniser les succès et de réduire les accidents. Trois outils ont été déployés pour mettre en œuvre Prév'ens :

- la définition de 8 clés managériales afin de donner aux managers les règles d'or et outils pour être exemplaires, exigeants et engagés sur les questions de santé et sécurité
- le quart d'heure sécurité destiné aux salariés pour les sensibiliser au plus près du terrain
- le dialogue sécurité qui permet d'échanger directement avec les salariés sur leur lieu de travail autour des comportements, pratiques et situations à risque

Pour sensibiliser tous les nouveaux arrivants, permanents et saisonniers, à l'importance de la sécurité, Savéol a intégré le programme de formation interactif "Vigilance attitude" dans le parcours d'intégration. Il donne aux participants l'occasion de mieux cerner les facteurs déclencheurs des comportements à risque, ainsi que des clés pour les identifier puis les minimiser avec l'appui de l'encadrement.

Évènement sécurité - janvier 2026

ZÉRO ACCIDENT DANS MON ATELIER !

Une chasse aux risques en escape Game pour former les équipes d'encadrement terrain et la maintenance a été réalisée.

Objectif

Démontrer que c'est un réflexe rapide à appliquer au quotidien pour améliorer durablement la sécurité collective !



1 / des adhérents bien accompagnés

Les producteurs peuvent compter sur leurs conseillers techniques spécialisés en agronomie d'une part, et en Protection Biologique et Intégrée d'autre part. Ce double suivi des cultures participe à la sécurisation des résultats d'exploitation. De plus, un service d'agrofournitures interne permet, grâce à des achats collectifs, de négocier les meilleurs prix, avec réactivité en fonction des besoins exprimés sur le terrain. La production d'auxiliaires, intégrée au sein de Savéol Nature, permet aux producteurs d'être livrés directement et rapidement en insectes utiles dès que nécessaire.

D'autres services supports sont mis à disposition pour accompagner les exploitants dans le déchiffrement des cahiers des charges qualité, des exigences et réglementations environnementales. Savéol cherche également

à faciliter la vie quotidienne de ses adhérents grâce à un extranet où ils peuvent consulter, en temps réel et 24 heures sur 24, diverses données et informations utiles à la conduite de leur entreprise. Ce portail numérique interactif évolue et se dote de nouvelles fonctionnalités en fonction des besoins des producteurs et des progrès technologiques.

La richesse de la vie coopérative, proposée par Savéol, renforce le sentiment d'appartenance au groupe et participe à l'épanouissement de chacun. Voyages, salons professionnels, assemblée générale, participation à des événements locaux offrent aux maraîchers autant d'occasions d'échanger entre eux, mais aussi d'aller à la rencontre des clients et consommateurs pour partager la fierté de leur métier.

Les échanges réguliers interfilières, interservices, les rallyes ou encore les groupes de travail formés en interne leur permettent de partager leurs pratiques, de trouver des solutions à leurs préoccupations du moment et des leviers d'action pour répondre aux enjeux de demain. Ainsi, l'installation des jeunes, sujet central pour l'avenir de la coopérative, est très fédératrice. Le système de parrainage bienveillant, mis en place pour accompagner les nouveaux installés, permet de cultiver le lien intergénérationnel et de renforcer la cohésion de groupe.



Spotentiel : former et soutenir les jeunes pousses

Savéol est membre de Spotentiel, une association créée par les coopératives pour les coopératives. Elle forme la nouvelle génération d'agriculteur-trice-s breton-ne-s à la prise de responsabilités dans leur organisation et sur leur territoire. En soutenant cette démarche unique et originale par des moyens humains et financiers, la coopérative fait émerger de jeunes talents pour assurer la pérennité de l'agriculture et représenter la profession au sein de la société civile en Bretagne et au-delà.

3.2 être au service de nos adhérents coopérateurs

Entreprise à taille humaine, Savéol accompagne ses maraîchers adhérents sur les plans technique, économique et environnemental. Ce soutien contribue à la réussite de leurs activités et à la dynamique de la vie coopérative.



2 / des salariés bien dans leur peau

Les serres Savéol génèrent 2000 emplois locaux. Les maraîchers s'emploient à réunir les meilleures conditions de travail possibles pour pouvoir recruter et fidéliser leurs salariés. Le travail sous abri offre un environnement propre, lumineux et sécurisé, notamment vis-à-vis des intempéries. L'automatisation des tâches les plus pénibles a permis de bannir le port de charges lourdes. Si nécessaire, les salariés sont accompagnés dans leurs démarches personnelles, administratives et leurs besoins de formation.

Les producteurs prennent par ailleurs des initiatives bienvenues pour fédérer et fidéliser leurs équipes autour de moments conviviaux : repas, jeux de société sur la sécurité, l'hygiène ou la qualité, visites d'autres serres, découverte de Savéol Nature, sorties détente.

De plus, afin d'allonger la durée des contrats saisonniers en fraises, voire de les transformer en CDI, les producteurs font progressivement évoluer leur manière de produire pour étaler la production annuelle et, ainsi, recruter plus facilement.



chiffre clé

2000

emplois locaux générés par les serres Savéol



_témoignages emplois en serre

"La culture d'entreprise passe par le jeu ! Plusieurs défis animent la saison, à la clé, le droit de choisir la playlist du jour ! Côté encadrement, ils sont formés à la gestion des conflits, qui mise sur la flexibilité et l'équité, pour résoudre les éventuels problèmes du quotidien."

_____ Gilles, Fabrice et Eric
maraîchers à Plougastel (29)

"L'investissement dans la formation et l'accueil est une priorité afin d'intégrer au mieux les saisonniers et les impliquer dans le projet de l'entreprise. La qualité de vie est également très importante pour se sentir bien lors des temps de pause, avec des locaux propres, spacieux et accueillants !"

_____ Marianne
maraîchère à Plouvien (29)

3.3 une coop engagée pour l'inclusivité et l'égalité

La coopérative veille à l'inclusion en affichant des offres d'emploi neutres et variées sur une centaine de métiers requérant différents niveaux d'études. Lors de l'embauche, les ressources humaines proposent aux nouveaux arrivants des livrets d'accueil en plusieurs langues.

La coopérative agit également pour l'égalité en mettant en place des indicateurs qui permettent de mesurer, par exemple, le taux de répartition des augmentations individuelles ou encore l'écart du taux de promotion. Ces indicateurs permettent d'améliorer les résultats pour viser l'égalité.



La volonté d'aller plus loin

"Il me tient particulièrement à cœur de poursuivre et d'amplifier la démarche Cœur de Coop engagée en 2025 visant à valoriser nos collaborateurs en les rendant pleinement acteurs des actions d'amélioration de leurs conditions de travail. Cette dynamique participative est essentielle pour construire un environnement professionnel durable, fondé sur l'écoute et l'intelligence collective. En complément, nous avons structuré notre engagement en désignant un référent handicap et en formant des référents harcèlement, aujourd'hui mobilisés pour mettre en place une démarche dédiée à la prévention, au signalement et au traitement des situations potentiellement maltraitantes. L'objectif est clair : garantir à chacun un cadre de travail où il se sent écouté, respecté et soutenu en cas de difficulté."

Muriel Socheleau
Directrice des ressources humaines

score répartition
des augmentations
individuelles

20/20



score égalité
homme/femme



98/100
contre 94/100 en 2021



score sur l'écart
de rémunération

38/40

score
écart taux
de promotion

15/15



score augmentation
au retour de congés
maternité

15/15





pilier 4

contribuer au rayonnement
de notre territoire



4.1 participer au dynamisme de la Bretagne

Ancrée en Bretagne depuis plus de 60 ans, Savéol contribue activement à la vitalité du territoire qui porte ses activités.

1 / une activité 100 % locale

100 % de la production de Savéol est réalisée en Bretagne. Les 121 maraîchères et maraîchers qui adhèrent à la coopérative sont présents dans 32 communes du Finistère et 3 communes du Morbihan. Leur activité participe au maintien d'une ruralité vivante par la création d'emplois directs dans les serres, et indirects dans de multiples métiers gravitant autour de la production : bâtiment, équipementiers, fabricants d'emballages, maintenance, informatique, logistique, etc. Savéol privilégie des fournisseurs locaux, soutenant ainsi le dynamisme des entreprises bretonnes et, au-delà, le maintien de services de proximité pour la population locale.

2 / une forte implication dans les réseaux bretons

Coopérative par nature, Savéol est engagée, de longue date, dans de nombreux réseaux professionnels. Pour ses essais variétaux, la coopérative travaille en étroite partenariat avec le Comité d'Action Technologique et Économique (CATE.) Elle a également noué des liens avec Solarenn et Prince de Bretagne grâce à la création, en 2019, de l'Alliance Nature et Saveurs, ambassadrice de la démarche commune Cultivées sans pesticides. Par ailleurs, la coopérative est l'un des membres fondateurs de l'association Produit en Bretagne. Elle adhère aussi à Agriculteurs de Bretagne, à l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires (ABEA), à Investir en Finistère. Les réflexions, propositions et avancées collectives réalisées au sein de ces organisations sont mises au service des intérêts de l'agriculture, du territoire et de l'image de la région.

En outre, Savéol promeut l'esprit d'équipe et le sens du collectif au travers du sponsoring sportif,

culturel et associatif. La coopérative soutient des clubs sportifs locaux, comme le Brest Bretagne Handball ou encore le Landerneau Bretagne Basket, des festivals régionaux à l'image des Vieilles Charrues, des événements phares comme les Fêtes Maritimes de Brest et des associations locales.



chiffres clés

348 t

de dons en 2025

130

associations aidées



focus

Innover ensemble

Implanté à Saint-Pol-de-Léon, le Comité d'Action Technologique et Économique (CATE) est une station expérimentale commune aux coopératives légumières et horticoles du Grand Ouest. Elle conduit des programmes de recherche visant à résoudre des problèmes techniques rencontrés en production. Elle aide les coopératives à sélectionner des variétés répondant aux évolutions de la consommation, notamment au travers d'essais dans un espace de 4200 m² dédié aux cultures sous serre.

Les travaux expérimentaux de la station, orientés vers l'innovation et les nouvelles technologies, permettent de tester de nouvelles pratiques adaptées au climat local et aux besoins spécifiques du territoire.

4.2 partager et transmettre notre passion et notre savoir vert

Dans un esprit d'ouverture, Savéol a à cœur de transmettre son savoir vert, notamment à la jeune génération. Visites, rencontres, activités pédagogiques sont autant d'occasions pour les maraîchers et les collaborateurs de partager leurs valeurs et leur passion pour faire naître des vocations.

1 / une ferme aux insectes ouverte au public

Afin de faire connaître sa démarche agroécologique, Savéol ouvre les portes de sa ferme aux insectes au public. Hébergée au sein de Savéol Nature, elle est dotée d'un parcours pédagogique permettant aux visiteurs de comprendre comment les maraîchers pollinisent et protègent naturellement leurs cultures contre les ravageurs. La visite guidée, d'une durée d'une heure, se veut interactive au travers des questions posées au guide par le public, mais aussi de panneaux, vidéos et jeux adaptés à différentes classes d'âge. Sur demande, la visite peut même être commentée en Breton. Cette initiative s'est vue récompensée, en 2025, par le Prix Tremplin pour la valorisation de la langue Bretonne décernée par l'association

Produit en Bretagne. Depuis son ouverture en 2016, la ferme aux insectes, véritable attraction locale dans le Finistère, a accueilli plus de 55 000 visiteurs. Un record annuel a même été battu en 2025 avec 9 100 visiteurs. Chaque fois qu'elle le peut, la ferme aux insectes se délocalise, avec son atelier pédagogique, dans les écoles, EHPAD, associations et centre de loisirs. Elle prend aussi la route avec son Food Truck qui se déplace, dans les quatre départements bretons, pour des événements agricoles locaux tels qu'Agri Deiz, Agrifête, Tous à la ferme, des festivals de musique et des événements sportifs. Ainsi, Savéol partage sa passion avec petits et grands, en renforçant les liens entre agriculture et société.



chiffres clés

+ de 9 100

visiteurs accueillis à la ferme aux insectes en 2025

+ de 55 000

visiteurs depuis son ouverture



_témoignage ferme aux insectes

"Depuis 3 ans, nous battons notre record de visiteurs chaque année, preuve de l'intérêt grandissant pour cette démarche durable. C'est une reconnaissance du travail accompli et de son impact. Au-delà de la découverte, c'est l'occasion de les sensibiliser concrètement à une agriculture sans pesticides et durable. Car oui, il est possible de faire autrement."

Vincent
Médiateur scientifique à la Ferme aux Insectes

2 / des relations nouées avec les écoles

Tout au long de l'année, la coopérative accueille des scolaires de tous niveaux, leur offrant l'opportunité de découvrir les métiers de Savéol au travers de visites d'exploitation, de sites de conditionnement, de la ferme aux insectes ou encore du siège social. Les stages de découverte de 3^e et de seconde sont l'occasion pour la coopérative de recevoir les jeunes en interne et d'intervenir dans les établissements, selon un programme adapté à chaque demande des équipes enseignantes. Le partenariat noué avec l'Association Jeunes et Entreprises (AJE 29) permet à des étudiants

locaux, de la 4^e jusqu'aux études supérieures, d'approcher concrètement les réalités des métiers du maraîchage sous serre et, pourquoi pas, leur donner l'envie de s'y engager. En 2025, les maraîchers et collaborateurs de Savéol ont échangé avec plus de 500 jeunes, dont des étudiants de l'institut supérieur agronomique Rennes-Angers, très intéressés par l'agriculture de demain. Grâce à son ouverture en direction de la jeune génération, Savéol espère susciter des vocations et relever le défi de l'installation qui conditionne la pérennité de ses activités.



chiffres clés

29

visites d'écoles par an

+ de 500

scolaires et étudiants accueillis

4.3 contribuer à la souveraineté alimentaire

Grâce à la crédibilité acquise sur le terrain régional, Savéol peut faire entendre sa voix et ses idées, en toute légitimité, au niveau national dans diverses instances. Au travers de son engagement dans les organisations, filières et réseaux, la coopérative agit pour la préservation des intérêts communs de la profession et en faveur de la souveraineté alimentaire.

1 / s'engager collectivement

La coopérative s'implique dans des collectifs nationaux visant à pérenniser et à développer une production française de qualité, respectueuse de l'environnement. Ces collectifs sont forces de proposition, notamment auprès des pouvoirs publics, pour structurer les filières agricoles grâce à la définition d'orientations stratégiques partagées. Ainsi, Savéol est membre actif de l'Association d'Organisations de Producteurs nationale (AOPn) Tomates et Concombres de France, dont le président de Savéol est à la tête du conseil d'administration. En 2025, elle a lancé la démarche "Serres d'avenir" qui affiche la certification environnementale de niveau 2, à savoir le respect d'un référentiel comportant 16 exigences efficaces pour l'environnement. La coopérative est aussi engagée dans l'AOPn Fraises et Framboises de France. Les cahiers des charges communs, élaborés au sein de ces instances, permettent de proposer une offre de fruits et légumes en phase avec les attentes des distributeurs et des consommateurs.

Parallèlement, Savéol continue à construire une alimentation durable pour les Français au travers de la Communauté Pour nourrir demain, dont elle est membre fondateur, et qui rassemble les marques agroalimentaires emblématiques françaises.



2 / assurer la sécurité des aliments

Pour garantir les bonnes pratiques et la sécurité des aliments, Savéol réalise de nombreux contrôles qualité internes et externes. La coopérative dispose de certifications et labels reconnus : GLOBAL.G.A.P, IFS Food, Label Rouge pour la fraise, Bio, Cultivées sans pesticides pour les tomates.



chiffre clé

350

analyses de résidus sont réalisées tous les ans par un laboratoire indépendant dans le cadre de la démarche "Cultivées sans pesticides."

3 / répondre aux attentes sociétales

Savéol assure une veille permanente sur l'évolution des tendances de consommation et des besoins du marché. Elle multiplie les occasions de rencontre avec ses clients distributeurs et des Marchés d'Intérêts Nationaux (Rungis) lors de visites et de salons pour toujours mieux répondre à leurs attentes. Cette attitude proactive a permis à Savéol d'innover en continu pour proposer une large gamme de produits adaptée aux différents instants de consommation et à tous les portemonnaie. Ceci explique qu'elle soit devenue la marque de fruits et légumes préférée des

Français et que 91% des consommateurs reconnaissent la qualité de ses produits. Sur le plan collectif, six structures adhérentes à l'AOPn Tomates et Concombres de France ont lancé, en 2025, une nouvelle barquette de tomate cerise dite "Souveraine". Cette barquette commune leur permet de proposer aux consommateurs des tomates qualitatives premier prix pour regagner en souveraineté alimentaire et en visibilité sur l'origine France. L'achat citoyen est en effet une condition sine qua non pour la pérennité de la filière.



RÉSULTATS

PILIER	ENGAGEMENTS	INDICATEURS	2024	2025
1 PRODUIRE DURABLEMENT DES FRUITS ET LÉGUMES GUSTATIFS ET SANS PESTICIDES	développer la culture sous serre et notre élevage d'insectes au service d'une alimentation de qualité, respectueuse de la planète	surfaces emblavées de fruits et légumes	274,33 Ha	279,01 Ha
		tonnage de fruits et légumes vendus	78 807 t	84 019 t
		tonnage de tomates produites sans pesticides	26 711	28 041
		nombre de formations à la protection biologique réalisées les 3 dernières années	50	58
		nombre de macrolophus produits à Savéol Nature (en Million)	8,785 M	11,293 M
		nombre de ruches produites à Savéol Nature	16 237	18 778
	conforter l'installation et accompagner la réussite	nombre d'agriculteurs adhérents	126	121
		nombre de jeunes agriculteurs installés	6	7
		nombre de rencontres avec les écoles	17	29
	certifier pour prouver la transparence de nos pratiques	part de serres certifiées GLOBALG.A.P.	100 %	100 %
part de volumes label rouge vendus en fraises		12 %	14 %	
part de surface BIO		5 %	5 %	
2 PRÉSERVER LES RESSOURCES POUR LES GÉNÉRATIONS FUTURES	des emballages novateurs écoconçus	part d'emballages recyclables	-	93 %
		part des matières recyclées utilisées dans les emballages	-	50 %
	une gestion responsable de l'énergie	part de surfaces de serres équipées pour économiser l'énergie (écrans thermiques, déshumidification dynamique, IA, ...)	94 %	91 %
		part de surfaces chauffées avec des énergies alternatives (ENR, excédents de chaleur, électricité...)	19 %	19 %
		consommation d'électricité KMH de la coopérative / t de produits apportés	52,49	47,8
	diminuer les consommations d'eau	part de serres de tomates équipées de systèmes de recyclage	100 %	100 %
		part de serres de fraises équipées de systèmes de recyclage	31 %	30 %
		part de surface de serres équipées en système de collecte d'eau de pluie en toiture	47 %	47 %
	réduire et valoriser nos déchets	part d'invendus	1,21 %	1,09 %
		valorisation des invendus : part de dons aux œuvres caritatives	30,4 %	34,3 %
valorisation des invendus : part orientée en alimentation animale ou méthanisation		69,6 %	65,7 %	
3 BIEN VIVRE À L'OUEST	garantir le bien-être, la santé et l'épanouissement de toutes et tous	part de CDI ayant reçu une formation	53 %	70 %
		taux de fidélisation des saisonniers	78 %	84 %
	être au service de nos adhérents coopérateurs	nombre de rallyes techniques et voyages techniques	19	24
		nombre de voyages organisés pour la RED	12	8
	une coopérative engagée pour l'inclusivité et l'égalité	index égalité Homme/Femme	99	98
4 CONTRIBUER AU RAYONNEMENT DE NOTRE TERRITOIRE	participer au dynamisme du territoire breton	nombre de salariés ETP à la coopérative	366	353
		% de salariés basés dans le Finistère	99,50 %	99,50 %
	partager et transmettre notre passion et savoir-vert	nombre de visiteurs à la ferme aux insectes	7 142	9 359

Savéol
Complètement à l'ouest

77 rue du Père Gwenaël
29 470 Plougastel-Daoulas
02 98 40 30 30