



Régions

Bretagne

Savéol veut répondre aux attentes du snacking et du sans pesticide

Exposant pour la quatrième année consécutive au Salon international de l'agriculture, le breton Savéol a mis l'accent sur la manière dont ses tomates et fraises étaient produites avec un parcours pédagogique qui retrace le chemin « de la graine à l'assiette ». Et pour répondre aux attentes sociétales, Saveol déploie en 2017 sa gamme Savéol Nature, après une phase de test en 2016 (cf. FLD Hebdo du 17 février 2016). Il s'agit de tomates produites sans pesticide – grâce aux insectes auxiliaires – dans un packaging 100 % recyclable. « Et zero pesticide, cela signifie "rien de rien", souligne Catherine Legal, directrice marketing. L'ambition est forte, le cahier des charges est difficile mais on pense que c'est un levier. » « Cette gamme devrait représenter 1 %, mais on espère de plus en plus de volumes, précise Pierre-Yves Jestin, président. Quasiment tous les distributeurs sont engagés, c'est la priorité. On verra après les grossistes. En fraises, nous sommes sur d'autres projets, nous ferons des annonces au printemps. »

Autres innovations 2017 testées l'année dernière : le mini-shaker operculé de tomates déjà lavées, pour répondre aux « fortes attentes de snacking



© Julia Commandeur

Pierre-Yves Jestin (président), Catherine Legal (directrice marketing) et Roger Capitaine (directeur général) présentent les nouveautés 2017.

sain », la gamme BBQ Party (barquette aluminium de tomates et mini-poivrons avec un sachet d'huile aux herbes) et le packaging de la ganquette moderne.

En 2016, Saveol a réalisé 78 000 t de tomates et 2 350 t de fraises pour un chiffre d'affaires de 184 M€ (en légère baisse après une bonne année 2015) et 2017 devrait être en croissance. ■

Julia Commandeur