

Savéol se projette dans l'avenir

Bretagne Savéol a inauguré son nouveau siège social le 22 avril. Un symbole de confiance en l'avenir pour la coopérative qui continue à se développer.



Pierre-Yves Jestin (au centre) a coupé le ruban du nouveau siège en présence des élus et des anciens présidents dont Philippe Darré, qui a fait aboutir le projet.

Pierre-Yves Jestin, président de Savéol, et tous les adhérents et salariés du groupe ont inauguré fin avril le nouveau siège de Savéol construit à Plougastel-Daoulas (29), berceau de la coopérative. A l'étroit dans ses locaux du centre ville, Savéol a choisi de créer un nouveau siège près de sa station de conditionnement de Plougastel. 4,5 M€ ont été investis dans le bâtiment de 3 000 m² qui héberge désormais les 80 salariés intervenant en recherche-développement, qualité, environnement, agronomie, marketing, commerce, logistique et administration. Performant sur le plan énergétique, conçu pour favoriser les échanges et la créativité, le bâtiment se distingue par l'omniprésence du verre, évoquant l'univers de la serre, et par la couleur rouge rappelant la tomate et la fraise, produits phare de Savéol. « Ce nouveau siège social consacre notre enracinement au territoire et nous projette résolument vers l'avenir », a déclaré Pierre-Yves Jestin. En 2015, Savéol, qui

regroupe 120 maraîchers, dont quatre nouveaux adhérents, pour 257 ha de serres, a produit 82 000 tonnes de tomate, 2 000 tonnes de fraises, 400 tonnes de concombre et 120 tonnes de salicorne. La production de mini-poivrons rouges, jaunes et oranges a également été initiée et sera développée en 2016. Son chiffre d'affaires de 197 M€ a augmenté de 10 %, du fait de la hausse des surfaces et d'une meilleure valorisation. Un million d'euros ont été investis dans des lignes de calibrage, lavage et séchage des petits fruits. Un projet phare de Savéol en 2016 est en effet de développer une offre de tomates cœur-de-pigeon gustatives pour le snacking et la restauration rapide. Les tomates lavées et séchées seront proposées en shakers de 90 g operculés. Des barquettes de 60 g seront également développées pour les plateaux-repas. Et d'autres nouveaux produits seront lancés, comme les tomates cerise « perles de rosées », évoquant la fraîcheur, ou encore les mini-poivrons pour l'apéritif, le barbecue...

Un autre axe sera de développer l'export qui représente aujourd'hui 16 % du chiffre d'affaires. En plus de l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne, d'autres destinations seront travaillées comme Dubaï, où Savéol exporte désormais en direct.

Quatre à cinq hectares supplémentaires en 2016

La coopérative continue aussi à se développer. En 2016, quatre à cinq hectares de nouvelles serres seront construits pour une entrée en production en 2017. Le développement de la cogénération se poursuivra aussi. Cent quinze hectares en sont aujourd'hui équipés pour 63 MW fournis, l'objectif étant d'atteindre 50 % des surfaces équipées fin 2016. Une autre nouveauté en 2016 est la création de Savéol Horizons, qui regroupe désormais toutes les activités recherche-développement du groupe, soit neuf personnes et 5 000 m² de serres consacrées au développement de nouveaux produits et à la recherche variétale. « Chaque année, plus de 200 variétés de tomate y sont évaluées, ce qui permet le lancement de une à trois nouvelles variétés par an », a souligné Pierrick Rault, responsable recherche et développement. Quant à Savéol Nature, la structure assure désormais la production de tous les insectes utilisés par les adhérents de Savéol, soit 94 millions d'*Encarsia*, 5,8 millions de *Macrolophus*, 10 millions d'*Eretmocerus* et 14 600 ruches. ■

VB



Un esprit collectif et des salariées fidèles

Quatorze cueilleuses reviennent chaque année sur l'exploitation : Marie-Cécile Conq cherche avant tout à créer un esprit collectif parmi ses salariés.

Management Parce qu'elle estime qu'un personnel fidèle et bien dans son travail est plus efficace, Marie-Cécile Conq s'attache avant tout à développer un esprit collectif parmi ses salariés.

Installée en 2004 à Landunvez (29), après avoir été professeure en lycée agricole puis comptable dans un CER, Marie-Cécile Conq, adhérente de Savéol, a d'abord produit de la tomate et de la fraise. En 2008, la flambée du prix de l'énergie, alors qu'elle n'a pas accès au gaz naturel et doit chauffer ses serres au fuel, l'amène à se spécialiser sur la fraise, moins gourmande en chaleur. « J'ai alors dû réorganiser la main-d'œuvre, explique-t-elle. Certains salariés sont partis en

tomate chez un voisin. Deux sont restés, avec aujourd'hui un contrat de travail intermittent de 1 200 h/an. Et pour le reste, j'embauche désormais 19 saisonniers ». L'exploitation compte aujourd'hui 17 000 m² de serres, dont 10 000 m² de serres chauffées et 7 000 m² de serres froides. Elle produit de la Gariguette en serres chauffées et serres froides et un peu de fraises remontantes Mari-guette. En pleine saison, elle emploie 19 cueilleuses, plus patientes et méticuleuses que

les hommes, un salarié qui collecte les colis, les palettise et prépare les conditionnements, et un chauffeur. « Nous sommes à 40 km de la station Savéol de Plougastel-Daoulas (29), précise la productrice. A raison de deux livraisons quotidiennes, cela représente cinq heures par jour sur la route. Cela nous oblige aussi à anticiper et à être très précis pour les emballages et les livraisons ». Située à 30 km de Brest, dans une zone où il y a peu de travail, la productrice n'a pas de



Pour gagner du temps, un salarié prépare chaque soir les emballages dont aura besoin chaque cueilleuse le lendemain.

difficulté à recruter de la main-d'œuvre, d'autant plus que 75 % revient d'une année sur l'autre. « Tous les salariés sont du canton. J'en connaissais beaucoup avant qu'ils viennent travailler ici. Pour les nouvelles, je fais appel à la Maison de l'emploi, mais je n'ai pas de mal à en trouver ».

75 % de cueilleuses expérimentées

Le personnel s'organise autour d'un noyau dur de six salariées

qui assurent les plantations des serres chauffées, en décembre, puis celles des serres froides mi-janvier et des Mariguette fin juin, qui participent à toutes les récoltes et qui vident et nettoient les serres en novembre. « Ces femmes sont très efficaces en récolte et pour toutes les opérations. Je tiens donc à les garder. En 2015, j'ai pensé arrêter les serres froides, qui étaient très anciennes, et reprendre un travail à mi-temps. Mais j'ai finalement choisi

Avis de producteur

Assurer de bonnes conditions de travail

Pour Marie-Cécile Conq, il est essentiel que les salariés puissent avoir une vie en dehors du travail. Les horaires sont ainsi des horaires « normaux », de 8 h à 12 h et de 13 h à 17 h du lundi au jeudi et de 8 h à 12 h le vendredi. « Et je ne déborde pas, sauf éventuellement le vendredi où le travail peut durer jusqu'à 12 h 30 s'il faut finir une serre. C'est important notamment pour les femmes qui ont des enfants ». Tout est fait aussi pour lisser le travail sur la saison, grâce à des plantations échelonnées qui font qu'il y a toujours des zones en début, en milieu et en fin de culture. La productrice accorde aussi beaucoup d'importance aux conditions de travail. « Tous les investissements que je veux faire maintenant vont dans ce sens, pour mes salariés et pour moi ». La nouvelle serre froide a ainsi été équipée d'un écran d'ombrage et de seulement sept rangs par chapelle de 8 m, pour faciliter le travail. La productrice a aussi créé un nouveau local plus confortable pour ses salariés. Elle les autorise à ramener les fraises trop petites chez elles, elle ne monte jamais le ton, elle ne parle jamais d'un salarié avec un autre salarié, etc.

de reconstruire une nouvelle serre froide, pour pouvoir étaler la production et garder ces six salariées ». Huit autres femmes reviennent chaque année pour la récolte de la Gariguette. « Les trois quarts des salariées sont donc très expérimentées, souligne Marie-Cécile Conq. La récolte de la Gariguette est très délicate. On ne peut pas la reprendre dans l'emballage car elle se marque vite. De plus, Savéol propose neuf types d'embal-

lage. La récolte est donc très compliquée. Et mon objectif est de n'avoir aucun litige car un litige coûte très cher. Le fait d'avoir une majeure partie de cueilleuses expérimentées est donc un atout essentiel. Je n'ai pas besoin de contrôler la qualité et leur fais entièrement confiance ». La productrice n'a ainsi que quatre ou cinq nouvelles cueilleuses à former chaque année. « J'accueille une nouvelle personne par jour pour pouvoir passer une

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
Mélange																								
400 g-mls	18	18	18	18	18	0	10	10	10	10	10	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	150
BL * Extra	4	4	4	4	4	16	7	7	7	7	7	7	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12	0
Cueillette																								

La répartition des emballages à réaliser est affichée chaque matin. Mais rien n'est contrôlé, l'objectif étant d'arriver collectivement au résultat final.

matinée entière avec elle et lui donner des consignes claires. Le travail demande beaucoup de concentration et peut être stressant au début. J'embauche des gens dégourdis, mais zen... Et les premiers jours, je leur demande de mettre une gommette de couleur sur chaque colis pour pouvoir vérifier leur travail ». Si elle avoue ne pas arriver à juger à l'avance de la dextérité d'une personne, Marie-Cécile Conq sait bien, en revanche, l'état d'esprit qu'elle recherche chez ses salariés. « Le plus important pour moi, en plus d'être consciencieux, d'arriver à l'heure... et d'avoir un esprit collectif. Car il n'y a pas de gestion individualisée du travail. Le collectif prime. L'important est d'assurer le travail collectivement. Tout le monde travaille en même temps dans la serre. C'est moi qui donne la cadence mais la qualité prime toujours sur la rapidité ».

Rien n'est mesuré individuellement

Chaque soir, suivant ses prévisions de récolte et les demandes de Savéol, la productrice fixe le nombre de chaque

conditionnement que devra réaliser chaque cueilleuse. « Si je pense que le rendement moyen sera de 12 kg/h, j'attribue un pourcentage de ce rendement à chaque personne, de 120 % pour certaines, de 80 % pour d'autres, et j'attribue un certain nombre de chaque emballage à chaque cueilleuse. Les objectifs sont éventuellement réadaptés une ou deux fois dans la journée selon les besoins de la coopérative. Mais rien n'est mesuré individuellement. L'objectif est d'y arriver collectivement ».

Peut-être parce qu'elle est une femme ou qu'elle a travaillé à l'extérieur, Marie-Cécile Conq accorde aussi beaucoup d'attention aux conditions de travail et au bien-être de ses salariées. « Avoir un esprit collectif, une bonne ambiance et de bonnes conditions de travail est important, estime-t-elle. Cela permet d'avoir des salariées fidèles et donc expérimentées. Les anciennes acceptent d'être payées comme les nouvelles qui travaillent moins vite parce qu'en contrepartie elles ont des contrats plus longs. Il y a ainsi une grande cohésion et très peu

d'absences et d'arrêts de travail ». Au final, avec cette organisation, Marie-Cécile Conq obtient de bons résultats économiques. « Un point fort de l'exploitation est une très bonne valorisation du fait d'un fort pourcentage de fraise extra et parce que j'arrête la récolte tôt, quand les prix commencent à baisser, souligne-t-elle. Mais l'exploitation a aussi une réputation de qualité qui est sans doute due pour partie à l'expérience des cueilleuses et à l'esprit collectif qui règne dans l'équipe». ■

Véronique BARDAIN