



Le meilleur nous unit

A close-up photograph of a young child with light hair and blue eyes, wearing a blue shirt with white stars. The child is holding a slice of tomato in their mouth with their fingers. The background is softly blurred, showing what appears to be an outdoor setting with greenery.

S'engager pour demain

Dossier de presse 2020



Som- maire

4 Édito

5 Les chiffres clés de
la coopérative

Nos engagements en 2020

7 Engagement n°1 :
l'environnement

12 Engagement n°2 :
l'emploi

Les nouveautés 2020

15 Nouveauté n°1 :
le bio

18 Nouveauté n°2 :
le Jardin des Embruns

19 Nouveauté n°3 :
les cocktails voient la vie
en couleurs

Nouveauté n°4 :
le poivron allongé

La communication en 2020

22 Un vent
de renouveau



Édito

Pierre-Yves Jestin
Président



Toujours plus ou encore moins ?

Toujours plus, bien sûr, c'est ce que demandent les consommateurs tout comme les maraîchers de Savéol. Plus de goût, plus de choix et plus de plaisir à déguster un fruit sûr, sain et bon.

Ils s'entendent bien, les coopérateurs de Savéol et les consommateurs, parce qu'ils partagent ces objectifs communs : plus d'agriculture responsable, plus d'énergies renouvelables, plus de transparence dans les modes de production, plus de moyens logistiques avec la nouvelle station de Kervao à Guipavas.

C'est tout un état d'esprit qui fait cette particularité de Savéol : une tomate ou une fraise que l'on achète en confiance. Nos coopérateurs ne s'y trompent pas. Et d'ailleurs nous sommes plus nombreux, car nous venons d'accueillir six nouveaux maraîchers.

Les consommateurs eux aussi vont être satisfaits avec une gamme bio signée Savéol. Ils nous l'ont demandée et nous y répondons.

Et encore moins. Cela semble étrange, et pourtant c'est l'autre levier des particularités de Savéol. Moins de pesticides. Nous travaillons sur la réduction des traitements chimiques depuis plus de 30 ans et aujourd'hui notre gamme de produits cultivés sans pesticides est en plein développement!

Encore moins d'emballages plastiques, et c'est un vrai changement, une première. Nous créons la tendance, nous montrons que c'est possible! Pour cela, nous avons travaillé, beaucoup investi et nous innovons avec des emballages cartons recyclables. Une fin de vie maîtrisée pour nos barquettes, c'est plus d'environnement respecté.

Et oui, nous sommes comme ça, chez Savéol. Des coopérateurs innovants. Nous anticipons. « Plus » pour le consommateur. « Moins » pour qualifier notre impact. C'est une histoire d'hommes et de femmes qui chaque jour s'investissent (plus que moins !) pour les français, le bien manger et le plaisir respectueux de partager les fruits de la nature.



Les chiffres clés de la coopérative

Une production
 **100%**
française

 **3 français sur 4**
connaissent la marque

1 région 
la Bretagne

202 
Millions d'€ CA
(89 % tomate, 10 % fraise, 1 % autres)

76000 
tonnes de tomates

121 
maraîchers
(En 2020 : 6 nouveaux maraîchers en fraises et tomates)

 **275**
hectares

2500 emplois

Ensemble depuis
1962

2300 
tonnes de fraises

Nos engagements en 2020



Emballages
100 % carton, recyclables



Engagement n°1 : L'environnement

Les emballages

Tout le monde en parle, Savéol le fait !

Chaque année, entre 8 et 12 millions de tonnes de plastique sont rejetées dans les océans... ce qui correspond à l'équivalent d'un camion chargé en plastique par minute ! Tout le monde a entendu parler du 7^e continent de plastique qui mesurerait 3 fois la superficie de la France... Ces ordres de grandeur font frémir. L'ensemble de la société doit se mobiliser pour inverser cette tendance. Les professionnels de la consommation doivent agir pour proposer des solutions durables. Savéol, a donc un rôle à jouer. C'est en plus une attente forte des consommateurs !

Savéol travaille depuis près de 15 ans sur **l'écoconception de ses emballages**. Cette démarche s'est notamment traduite par l'obtention du trophée Ecotop en 2007.

En 2015, nous avons effectué un travail de rationalisation du nombre de références de nos colis, puis en 2017, nous avons lancé notre gamme « sans pesticides » conditionnée en barquette carton. Cette innovation nous a permis de diminuer nos emballages plastiques.

En perpétuelle recherche de matériaux plus respectueux de l'environnement, nous intégrons aujourd'hui 85 % de plastique recyclé dans nos barquettes convention-

nelles et nous poursuivons de manière continue **l'optimisation de l'ensemble de nos emballages** (réduction de la hauteur des colis et de la taille des trottoirs, diminution du poids des alvéoles dans les cartons, ...).

4 références :

- les Cœurs-de-pigeon sans pesticides en 250 g
- le Mélange Couleurs sans pesticides en 350 g
- les Cerises sans pesticides en 250 g
- la fraise Label Rouge en 250 g

Savéol s'engage à développer des emballages répondant aux **attentes sociétales**.

L'emballage 100 % carton, zéro plastique a été le fruit d'un vrai **travail collaboratif entre les partenaires de Savéol et les équipes de la coopérative**.

Des études marketing ont aussi permis de mesurer les avantages et les inconvénients du carton et les changements à opérer pour aboutir un emballage qui allie protection des tomates, visibilité du produit et respect de l'environnement. Savéol s'est également assuré **d'un approvisionnement en carton de qualité** grâce à la collaboration avec la société Smurfit Kappa. Le bois utilisé est certifié FSC® c'est-à-dire qu'il est issu d'une forêt gérée durablement.

HVE 3, certifier pour prouver



Chez Savéol, plus de 90 % de nos maraîchers en tomates sont certifiés HVE 3.

La certification HVE 3 (haute valeur environnementale) est une démarche portée par le ministère de l'agriculture et soutenue par les ONG et la grande distribution.

Elle est proposée à l'ensemble des exploitations agricoles en France avec 3 objectifs principaux.

1 Garantir la préservation de la biodiversité autour des exploitations

Chez Savéol, cela est possible grâce à la présence de structures bio-écologiques (haies, prairies, mares) mais également grâce à l'entretien des terrains par les moutons : l'agropâturage.

2 Assurer une gestion optimale de l'eau et des engrais (utilisation d'outils d'aide à la décision, goutte à goutte, recyclage des eaux d'irrigation...)

La bonne gestion de l'eau est au cœur des réflexions et des priorités environnementales des maraîchers.

La culture hors sol permet de piloter très finement de manière informatisée les besoins et les consommations en eau des plantes. Le maraîcher suit, ajuste et maîtrise les besoins en eau de sa culture. **La plante consomme ainsi seulement l'eau dont elle a besoin ... et rien de plus !**

Les serres maraîchères Savéol ne sont pas forcément raccordées au réseau d'eau, et sont bien souvent alimentées grâce à des forages ou des bassins de récupération

d'eau. Des dispositifs de recyclage de l'eau permettent de limiter le soutirage de l'eau.

Pour rappel, les serres Savéol sont présentes dans le Finistère et dans le Morbihan, deux départements présentant une balance hydrique positive et un climat tempéré. Cela permet de maîtriser l'apport en eau, à un meilleur coût, et de ne pas surconsommer l'été, tout en conservant les nappes souterraines. **Ainsi, une vraie cohérence s'établit entre l'implantation des serres dans le Finistère et le Morbihan et l'utilisation de la ressource en eau !**

3 Éviter l'utilisation de produits phytosanitaires (utilisation de méthodes alternatives à la lutte chimique : piégeage, auxiliaires)

L'espace fermé des serres permet de limiter le recours aux pesticides

L'espace relativement fermé et maîtrisé de la serre permet de diminuer la prolifération des maladies (comme le mildiou) et des nuisibles, rendant plus aisée la diminution, voire l'élimination complète, des pesticides dans les cultures.

Le caractère hors sol du maraîchage sous serres permet en outre de supprimer la prolifération des maladies véhiculées par le sol, comme les Pythiaceae.

La Protection Biologique Intégrée

L'espace ainsi clos permet également de développer la Protection Biologique Intégrée (PBI) qui consiste à recourir à des insectes auxiliaires pour lutter contre les nuisibles dans les serres. Si les cultures

sont en milieu clos, les insectes auxiliaires restent dans les serres et leur action est plus efficace et maîtrisée.

Savéol Nature - La ferme aux insectes :

Chaque année, les maraîchers Savéol introduisent dans leurs serres des insectes afin d'éviter l'usage de produits phytosanitaires et assurer la pollinisation des fleurs de tomates et de fraises.

Ces insectes sont élevés chez Savéol Nature, une ferme de 6500 m² !

Trois types d'insectes y sont élevés : les **bourdons**, pour la pollinisation, les **macrolophus et encarcia formosa** pour la protection des cultures.

Savéol Énergies Nouvelles

En avril 2018, Savéol a créé Savéol Énergies Nouvelles : **un cercle d'acteurs qui réunit des spécialistes de l'énergie** (fournisseurs, équipementiers, bureaux d'études, sociétés de conseil, administrations, institutions...) **et les maraîchers pour explorer des solutions concrètes à mettre en œuvre.**

Ce cercle, ouvert et composé d'une centaine d'acteurs, se réunit 3 à 4 fois par an, autour de thèmes variés : biomasse, efficacité énergétique, solaire, financement,... Le concept : les spécialistes de l'énergie présentent leurs solutions, les maraîchers expriment leurs besoins spécifiques aux serres, et les discussions avancent pour mettre en place des projets et des solutions concrètes dans les exploitations maraîchères.

En effet, les besoins en énergie dans les serres sont importants. Les plants de tomates, pour croître dans de bonnes conditions, ont besoin d'être chauffés de manière raisonnable.

Le chauffage permet également de maîtriser l'hygrométrie dans les serres, pour

éviter la prolifération de maladies sur les plants. Il permet ainsi de produire des tomates sans pesticides !

Aujourd'hui, le gaz naturel est encore majoritairement utilisé pour le chauffage des serres. Mais cela est en train d'évoluer, et les maraîchers cherchent à développer par tous les moyens **les énergies renouvelables !**

En outre, dans la mesure où l'énergie constitue le 2^e poste de charge d'exploitation d'une serre après l'emploi (23 % des charges), les maraîchers cherchent également à maîtriser leur dépense énergétique.

Par conviction et par nécessité, les maraîchers de Savéol sont donc résolument tournés vers la transition énergétique et le déploiement des énergies nouvelles.

Pour 2020, Savéol Énergies Nouvelles poursuit ses travaux, et continue plus que jamais à mobiliser ses partenaires !





**Face à ce défi,
les maraîchers bénéficient
de trois leviers d'actions
à leur disposition :**

1 En premier lieu : ils cherchent par tous les moyens à baisser leurs consommations d'énergie, vers toujours plus de sobriété énergétique. Au prix d'investissements importants, les maraîchers de Savéol ont déjà **baissé leurs consommations d'énergie de 40 % en 15 ans** : étanchéité globale des serres, écrans thermiques, ballons d'hydroaccumulation, gestion climatique pilotée par ordinateurs... Ils développent sans cesse des nouvelles techniques pour mieux maîtriser leurs consommations.

2 Deuxième levier : ils développent les énergies renouvelables ! Aujourd'hui, **18 % des besoins de chaleurs des serres sont couverts par des énergies renouvelables** (biomasse, cogénération biomasse, récupération de chaleur fatale...) et ils continuent à chercher et investir pour que 100 % de leurs besoins de chaleurs soient couverts par des énergies renouvelables en 2050 !

3 Enfin, troisième levier : **ils optimisent leurs achats d'énergie**, en négociant avec les fournisseurs. Ce travail est mené au quotidien par une structure dédiée aux achats d'énergie pour les maraîchers de Savéol.

Engagement n°2 : l'emploi

Pour renouveler ses forces vives et accompagner l'essor de ses activités, Savéol recrute dans de nombreux métiers.

La Coopérative cultive sa marque employeur et fait évoluer ses processus de recrutement afin d'attirer de nouveaux talents intéressés par l'univers du végétal et l'aventure entrepreneuriale.

Une filière créatrice d'emplois, des métiers variés

Le monde de Savéol compte une diversité de métiers, pour la plupart méconnus. Il y a bien sûr les maraîchers, producteurs de tomates et de fraises, mais aussi tout le personnel évoluant au sein des exploitations : ouvrier agricole, cueilleur de fruits et légumes, agent serriste, chef d'équipe culture...

Les producteurs et leurs salariés sont conseillés, au quotidien, dans la mise en œuvre des bonnes pratiques, le respect de la réglemen-

tation, des cahiers des charges et des certifications par des techniciens en agronomie et en protection biologique intégrée.

De l'amont à l'aval, **la Coopérative génère plus de 2500 emplois induits en production, stations de conditionnement, qualité, commerce, supply chain, recherche et développement, fonctions support...**



Des campagnes de recrutement presse et digitale

Les visages de la « Team Savéol » sont à découvrir dans l'onglet « Nous rejoindre » du site internet www.saveol.com. Au travers de portraits de salariés, les internautes peuvent appréhender les missions d'une éleveuse d'insectes, d'un ingénieur agronome, d'un agréeur, d'un préparateur picking, d'un responsable de secteur expédition, d'un gestionnaire logistique, d'un responsable commercial...

Pour faire connaître la richesse de cette offre, Savéol s'associe à l'Opération **« Objectif emploi »** organisée par le quotidien régional breton Le Télégramme.

Une campagne de recrutement sera de nouveau déployée sur 2020 par voie de presse et sur le web pour inviter des candidats potentiels à tenter l'aventure Savéol pour un stage, un travail saisonnier ou un emploi permanent en serres, en stations de conditionnement ou au siège de la coopérative.

Un cadre sécurisant et accueillant pour les nouveaux maraîchers

Sur les 121 producteurs que compte la Coopérative, un quart s'est installé depuis moins de 10 ans, et ce rythme continue aujourd'hui avec plus d'arrivées que de départs. En 2020, Savéol accueillera 6 nouveaux maraîchers en fraises et tomates.

Les jeunes adhérents bénéficient d'un **« vivier de solidarité »** durant leur parcours à l'installation et leurs premières années d'exploitation. Ils peuvent compter sur les conseils d'un ingénieur agronome qui leur apporte une aide technique, administrative et réglementaire. Ils sont également parrainés par des maraîchers d'expérience. Ces **« tuteurs maison »** les préparent au

mieux à l'aventure entrepreneuriale, et se rendent disponibles pour toute question touchant à la gestion et à la conduite de l'exploitation.

Ce cadre solide et solidaire est sécurisant pour les nouveaux adhérents comme pour les nouveaux salariés. Les deux corps sociaux de la Coopérative peuvent en effet s'appuyer sur l'expérience, la crédibilité et la notoriété de Savéol pour mener à bien leur projet professionnel. C'est dans la bienveillance et avec toujours autant d'enthousiasme que Savéol, en expansion constante, entend rallier de nouveaux talents et partager son appétit de futur.



En savoir plus :

<https://www.saveol.com/fr/nous-rejoindre.html>

Les nouveautés 2020

Elles épousent les tendances.

Connectée aux besoins de ses clients, Savéol épouse les tendances de consommation et diversifie son offre pour trouver de nouveaux relais de croissance.

Les gammes évoluent en cohérence avec les attentes de consommateurs en termes d'éthique de production, d'essor du bio, de végétalisation de l'alimentation, d'engouement pour les circuits courts, de recherche d'authenticité, d'originalité et de plaisir. La marque accentue sa différenciation en lançant de nombreuses nouveautés et exclusivités en 2020.



Nouveauté n°1 : Le bio

Savéol lance une gamme diversifiée de légumes bio



Les nouveaux maraîchers bio Savéol n'ont pas rencontré de difficulté particulière à se convertir, dans la mesure où ils pratiquaient déjà tous la Protection Biologique Intégrée des cultures.

Rappelons que Savéol est le pionnier français, depuis 1983, de cette technique consistant à introduire des insectes auxiliaires dans l'écosystème de la serre pour réguler naturellement la population des ravageurs. Pour ce faire, les maraîchers bio s'approvisionnent en bourdons pollinisateurs et auxiliaires des cultures en direct auprès de Savéol Nature, l'élevage d'insectes intégré à la Coopérative. Ils s'ap-

puient, en outre, sur les conseils experts d'une équipe d'ingénieurs et de techniciens dédiée en agronomie, PBI et solutions de bio-contrôle.

Savéol répond désormais à tous les choix de consommation. Ses gammes conventionnelles et la 3^e voie sans pesticides s'enrichissent, en 2020, d'une **gamme bio composée de tomates, concombres, mini-poivrons, mais aussi haricots verts... et, plus surprenant, d'Aloé Vera** (lire témoignage d'André Labat dans ce dossier de presse). Ces légumes sont proposés à la vente dans des emballages responsables : vrac, barquettes cartons...



Zoom sur l'Aloe Vera



Pierre-Henri et André Labat
Producteurs d'Aloe Vera



Dans la famille Labat, on est maraîchers de père en fils et fidèles à la Coopérative depuis sa création. **André et son frère Pierre-Henri ont, en 2014, fait le pari fou de reconvertir leur serre de tomates en une très originale cactuseraie, ouverte au public, à Creismas (Guipavas, Finistère). Jamais à court d'idées, ces producteurs sont aussi parmi les premiers agriculteurs français à s'être lancés, en 2016, dans la culture d'Aloe Vera.**

Voilà plus de 30 ans que, dans la famille Labat, parents et enfants vouent une passion aux cactus et plantes exotiques ramenés de voyages. Alors, il y a 6 ans, les cactus et succulentes se sont carrément installés en lieu et place des tomates dans une serre qui compte plus de 3000 variétés.

Parmi elles, nous avons 250 espèces d'Aloès, dont de l'Aloe Vera qui a des vertus cosmétiques et nutritionnelles dont on entend parler dans les médias. Certains visiteurs nous demandaient d'ailleurs si l'on pouvait leur en céder des feuilles. C'est ainsi que l'idée d'en cultiver a germé dans nos têtes.

André Labat.

De l'eau et rien d'autre

Les deux frères ont commencé la culture en 2016 sur 2000 m², dans une serre attenante à la cactuseraie de Creismas. « Nous souhaitons produire l'Aloe Vera en agriculture biologique pour rassurer les consommateurs et nous différencier des produits d'importation essentiellement en provenance d'Espagne. »

Après 3 ans de conversion, André et Pierre-Henri ont décroché la certification bio fin 2019. « L'Aloe Vera bio Savéol, c'est l'assurance d'une qualité et d'une fraîcheur d'origine France, reposant sur un savoir-faire reconnu et des pratiques responsables » commente André avec fierté. Les plants sont cultivés en terre et reçoivent exclusivement de l'eau. Rien d'autre. « L'Aloe Vera assouplit la peau. Il apaise les irritations et les coups de soleil. Il est également très apprécié des personnes qui souffrent de problèmes digestifs et de reflux gastriques. » Pour le consommer, il convient d'éplucher la feuille et de laver la pulpe afin d'ôter l'aloïne (substance laxative). « Le gel peut se consommer seul, en association avec du miel et du citron, du curcuma ou des fruits comme les oranges et les kiwis. C'est délicieux et bon pour la santé ! »



Aujourd'hui, 9 Français sur 10 déclarent consommer des produits biologiques, dont $\frac{3}{4}$ au moins une fois par mois et 12 % quotidiennement⁽¹⁾.

Les fruits et légumes bio restent les plus consommés, devant les produits laitiers et les œufs bio. Le marché des légumes bio a acquis près de 2 millions de nouveaux acheteurs en 2 ans⁽²⁾. Au niveau des tomates, la croissance du marché est 2 fois plus rapide que sur la gamme conventionnelle⁽³⁾.

L'essor de la consommation de produits issus de l'agriculture biologique a interpellé les maraîchers Savéol, dont certains ont choisi de s'engager, à l'issue d'un

parcours de conversion de 3 ans, dans cette filière porteuse.

À la différence de la production conventionnelle où les plants poussent dans des substrats organiques (fibre de coco), les maraîchers bio cultivent leurs légumes, sous serre, en pleine terre, selon **le cahier des charges Savéol appliqué à la production biologique**. Ce dernier garantit, comme dans les autres modes de production, une **qualité irréprochable : goût, fraîcheur**, aspect et tenue des produits.

Sources : ⁽¹⁾ Agence Bio. Baromètre février 2019

⁽²⁾ Kantar CAM P10 2019 - Total leg hors PDT bio vs CAM P10 2017

⁽³⁾ Kantar CAM P10 2019 - Total tomates bio vs CAM P10 2018

Nouveauté n°2 : le Jardin des Embruns

Avec le « Jardin des Embruns », les spécialistes prennent le large. Depuis la création de la Coopérative en 1962, Savéol a toujours pu compter sur ses fidèles clients grossistes pour faire progresser la qualité de ses produits. Ceux-ci évoluent au contact direct des primeurs ambulants, des magasins primeurs spécialisés et des restaurateurs – se font régulièrement l'écho auprès des maraîchers et de l'équipe commerciale des exigences de leurs clients.

La nouvelle gamme « Jardin des Embruns » a été spécifiquement conçue à l'intention de ces spécialistes des fruits et légumes, désireux de différencier leur offre de celle proposée en grandes surfaces.

Sous un nom évoquant la fraîcheur et la douce influence du Gulf Stream sur

les cultures maraîchères de la pointe bretonne, le « **Jardin des Embruns** » se compose de variétés choisies. Elles ont été sélectionnées par le jury sensoriel interne de Savéol pour leurs excellentes qualités organoleptiques, et leurs taux de brix supérieurs aux standards du marché.

Les maraîchers Savéol s'engagent en outre à adapter la conduite culturale à l'expression du potentiel des variétés, à récolter les fruits à pleine maturité pour préserver les plus hauts niveaux gustatifs, ainsi qu'à réduire au maximum les délais entre la récolte et l'expédition.

Proposée uniquement en conditionnement vrac pour diminuer l'empreinte écologique, la gamme « Jardin des Embruns » arbore un graphisme sobre et élégant, inspiré de l'ambiance des marchés et de l'excellence artisanale des métiers de bouche.



Nouveauté n°3 : les cocktails voient la vie en couleurs

Les Cocktails Savéol voient la vie en couleurs avec **4 nouvelles nuances chromatiques** permettant d'apporter de la gaieté et de l'esthétisme en cuisine. Et, comme toujours, ces tomates joyeuses

et gourmandes allient fraîcheur, saveur et praticité, avec une touche d'originalité en prime.



Nouveauté n°4 : les poivrons ont le nez qui pousse

Cette saison chez Savéol, les poivrons ont le nez qui pousse à l'image de Pinocchio. **Mais point de mensonge dans la promesse produit de cette nouvelle variété.** Les poivrons allongés Savéol sont faciles à préparer de par leur forme et le fait que le peu de pépins qu'ils contiennent sont localisés en haut, près du pédoncule. Proposés en 3 couleurs, ils

raviront les curieux et les aventuriers de la cuisine inventive. Les premiers retours consommateurs sont prometteurs avec un étonnement assuré, une praticité évidente lors de la découpe en lamelles et une très bonne perception de la subtile douceur à la dégustation.

Bon appétit !





A photograph of three people standing in a greenhouse. On the left is a woman with dark hair wearing a dark blue top with lace detailing and jeans. In the center is a man with brown hair wearing a light grey zip-up jacket and dark pants, with his arms crossed. On the right is a man with dark hair wearing a dark blue V-neck long-sleeve shirt and jeans. They are all smiling. The background is filled with green tomato plants and some ripe red tomatoes.

La communication en 2020

Un vent de renouveau

La nouvelle campagne revendique les engagements de la coopérative pour une agriculture durable et portée par ceux qui la font avec passion.

Un vent de renouveau souffle sur la communication de la marque Savéol. Les « maraîchers Savéol » s'engagent et insufflent encore plus de sens, d'innovation, de modernité et de passion pour rallier les consommateurs à leurs pratiques responsables et durables depuis 50 ans.

Un spot TV porteur de sens

Après plus de 35 ans de campagne de communication produits (dont certaines décoiffantes !), Savéol revient, en 2020, sur les petits écrans avec une campagne de marque porteuse de sens. Dans ce nouveau spot télé, les maraîchers Savéol réaffirment leur identité de coopérateurs visionnaires, passionnés du goût et respectueux de l'environnement.

Ils invitent les consommateurs à partager leurs engagements au travers d'achats responsables « pour que demain soit encore meilleur qu'aujourd'hui aux côtés de ceux qui font mieux depuis longtemps. »

Un spot engagé qui interpelle par des engagements clairs pris par la marque :

- **« des tomates qui ont du goût »,**
- **« la protection des cultures par les insectes »,**
- **« des fruits cueillis à maturité »,**
- **« la défense des maraîchers français »,**
- **« 50 ans d'agriculture responsable et gourmande. »**

Le tournage a été réalisé avec des maraîchères et maraîchers Savéol. Car qui mieux qu'eux pouvait incarner leur marque et leurs valeurs ?

Sincérité et force de vérité émanent de ce spot où le consommateur est appelé, lui aussi, à faire preuve de discernement dans ses choix. Face au contexte de défiance ambiante sur l'alimentation, Savéol promeut une consommation en conscience qui privilégie le plaisir de manger sain, bon et durable, tout en soutenant l'emploi et l'économie de la filière fruits et légumes française.



2020, une année évènement !

2020 sera placée sous le signe des évènements avec la participation de la coopérative aux **fêtes maritimes internationales de Brest** qui se dérouleront du 10 au 16 juillet 2020.

Dans la foulée, nous serons présents sur le **Festival des Vieilles Charrues** à Carhaix pour la deuxième année consécutive.

Enfin, nous poursuivons notre fidèle partenariat avec l'association Odyssea notamment par notre présence sur **la course de Brest** début septembre !



www.saveol.com

 @SaveolOfficiel

 <https://www.linkedin.com/company/saveol/>



Contact presse : Laurence Fauchet - l.fauchet@rpca.fr
65, rue Chardon Lagache 75016 paris - +33 (0)1 42 30 81 00 - www.rpca.fr