

The logo for 'tech & bio' is centered in the image. It features the words 'tech' and 'bio' in a white, sans-serif font, separated by an ampersand '&'. A small, stylized orange and green leaf icon is positioned above the ampersand. The entire logo is set against a dark green, rounded rectangular background.

tech & bio

**Fruits et légumes transformés, quelle
demande et quelle offre?**



Objectif et déroulé « Transformation en Fruits et Légumes Quelle demande et quelle offre »

Clara BAUDOIN



Patrick REYNARD

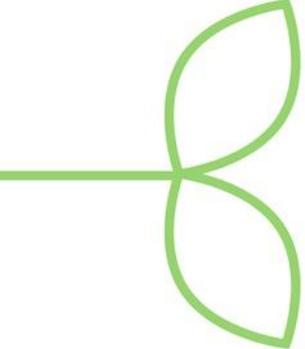


Philippe CONSTANT



Bernard LIGNON





Une érosion générale de la consommation des fruits et légumes transformés, entre 2010 et 2016



- 24%



- 1%
(y.c. jus de fruits)

Pourtant le marché BIO présente des spécificités encourageantes en amont

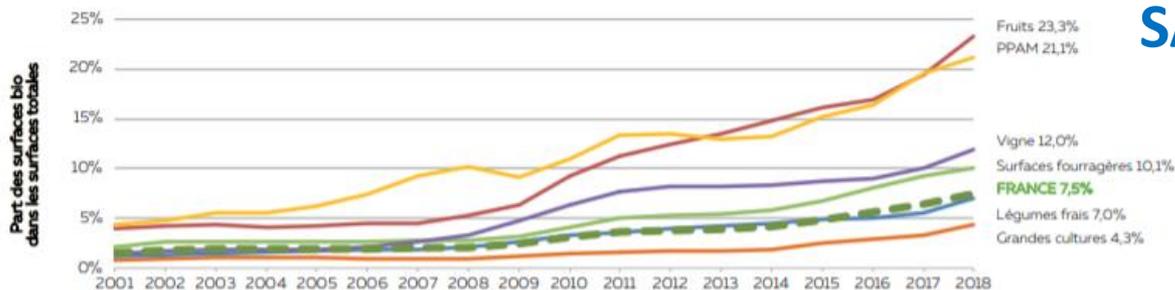
Croissance de la SAU F&L BIO entre 2017 et 2018

+24 % surface de production de **Légumes bio**

+20% surface de production de **Fruits bio**

Fruits à noyau +40% pour les prunes pour la transformation et les pêches
Fruits bio 24% SAU destiné à la transformation

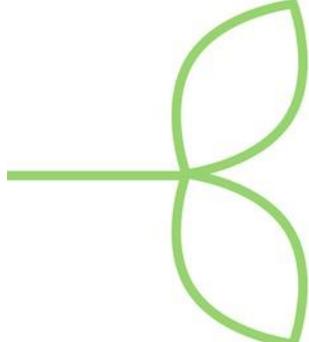
ÉVOLUTION DE LA PART DES SURFACES NATIONALES CONDUITES EN BIO DE 2001 À 2018



Source : Agence BIO/OC

Fruits bio 23%
SAU Fruits

Légumes 7%



Et des spécificités encourageantes en aval

Croissance de la consommation en frais entre 2018 et 2017

Fruits bio + 14% soit **896 M€**

Légumes bio + 12% soit **807 M€**

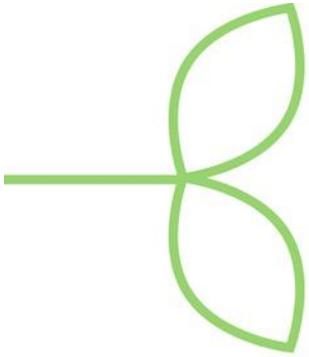


et en F&L bio transformés Part de marché en 2016

légumes en conserve 2% en volume et 4% en valeur,

légumes surgelés 3,5% en volume et 4,5% en valeur => 4% en vol en 2017

les achats de légumes bio 4ème gamme ont été multipliés par 4,5 en 5 ans

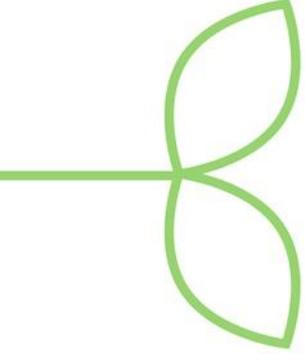


Un objectif ambitieux de développement des F&L BIO Transformés

(Plan de filière Interfel – Anifelt : Décembre 2017)

Doublement de la production / transformation
Française





Des opportunités et tendances favorables pour l'atteindre

Croissance du bio (jeunes consommateurs)

Consommation local

Consommation Veggie et Vegan

Restauration collective

Développement de Start Up

Apport de valeur

Montée en gamme de la production F&L en général



Des exemples concrets



Philippe CONSTANT - Chargé de filières





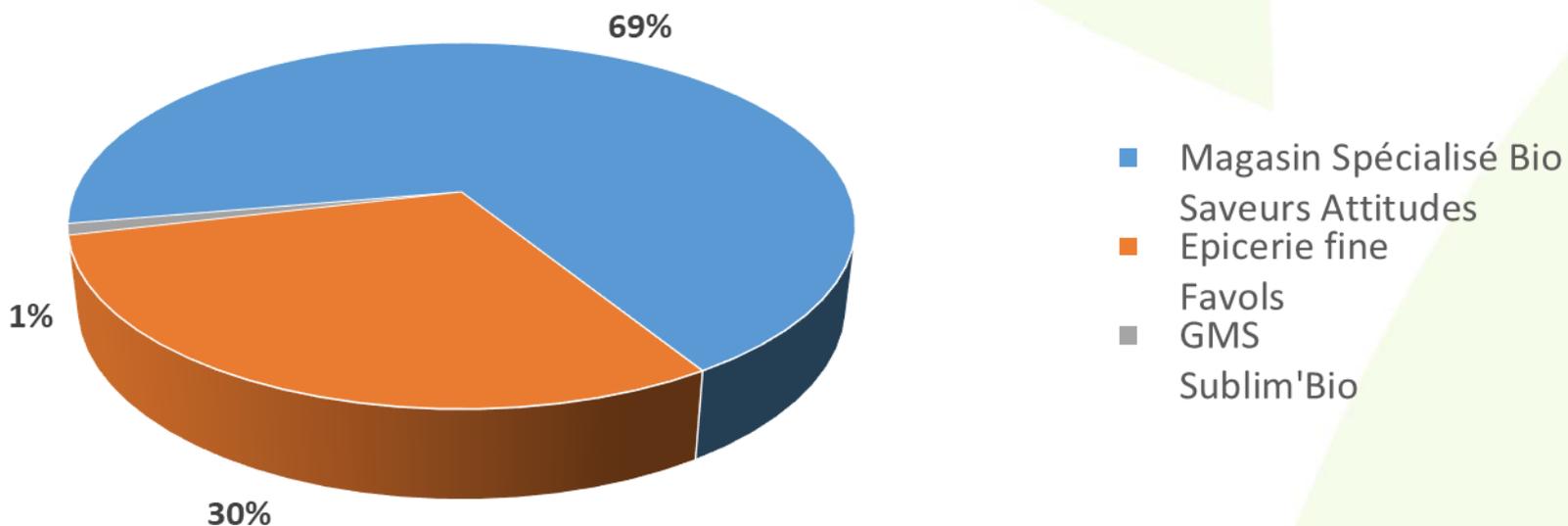
Historique

- 1966** > Création de l'activité par M. Chabrié, Pruniculteur du Lot-et-Garonne
- 1970** > Pionnier dans l'exploitation du procédé de cuisson sous vide à basse température
- 1980's** > Création des recettes sans sucres ajoutés et 100% fruits et 1ères productions Bio
- 2005** > Rachat de Favols par Naturgie (Jean Verdier)
- 2013** > Création d'un atelier chocolat au sein de l'entreprise
- 2017** > Favols labellisée Bioentreprise durable pour ses engagements dans la RSE
- 2019** > Cession de Naturgie à Natimpact (Triodos, Didier Suberbielle et Frédéric Grunblatt / Marlène Castan)

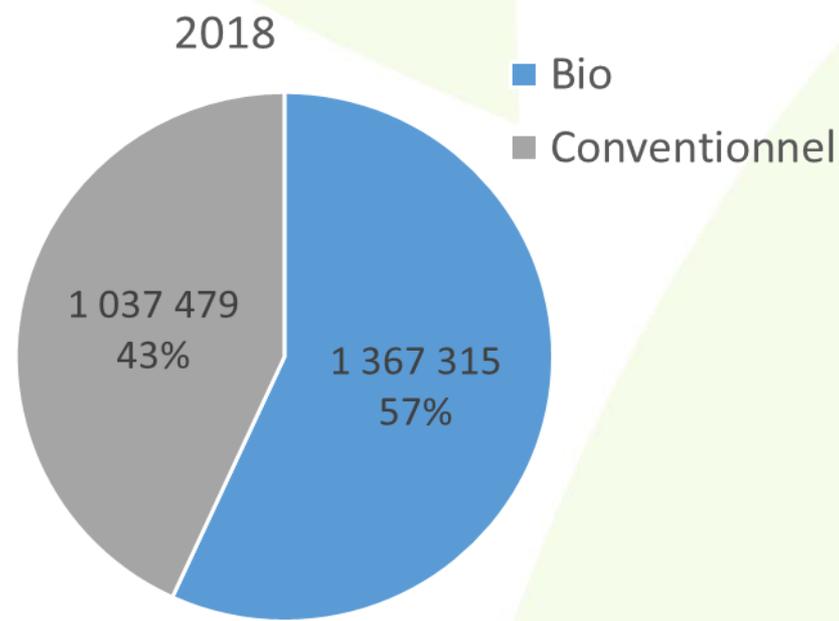
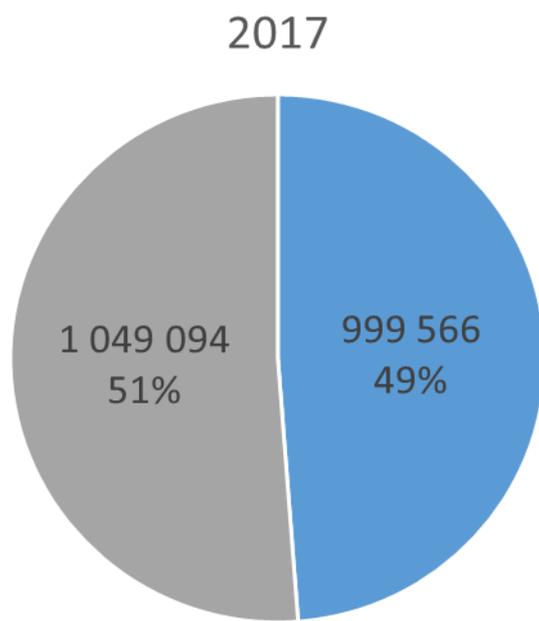




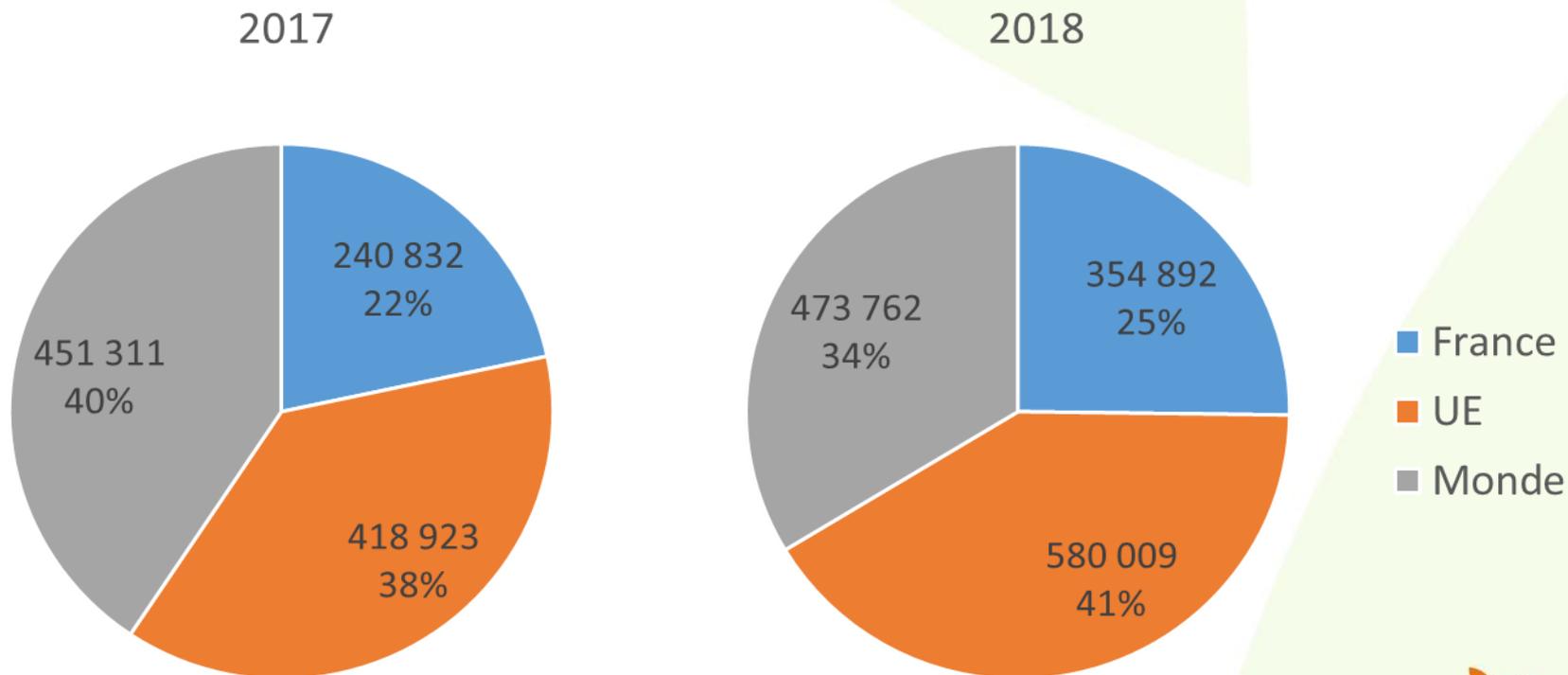
Répartition du CA de nos Marques

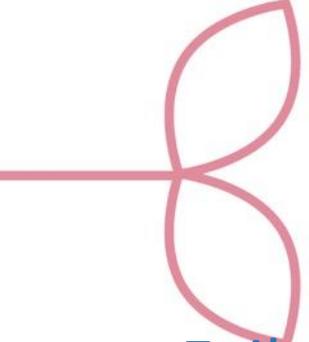


Répartition en volume des matières 1ères bio + conventionnel



Répartition géographique des achats de fruits bio + conventionnel

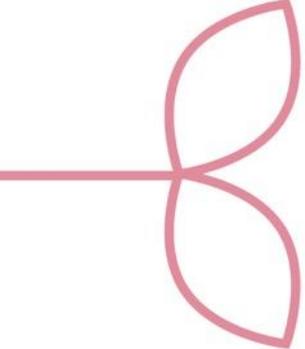




Comment répondre à la demande en fruits BIO français des transformateurs ?

Faiblesses - Contraintes

- Le fruit BIO français est destiné au marché du frais
- L'offre en fruits industrie est très variable
- Les variétés de bouche ne sont pas toujours adaptées
- Les entreprises de 1^{ère} transformation de fruits sont en nombre limité en France
- Certaines opérations de façonnage de fruits ne peuvent pas être réalisées en France
- Des filières fruits à destination de la transformation sont en place mais sont dédiées à un nombre limité d'utilisation
- Coûts de production trop élevé pour la transformation



Comment répondre à la demande en fruits BIO français des transformateurs ?

Forces - Opportunités

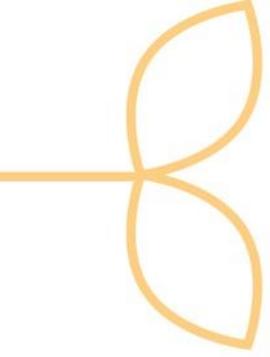
- Existence de filières industries pour certains fruits (pomme, poire, abricot)
- Dynamique d'augmentation des surfaces en Agriculture Biologique
- Des partenariats agriculteurs-transformateurs et des filières en place
- Demande croissante des transformateurs pour du fruit Bio français
- Des centres de recherche et d'innovation présents pour répondre aux demandes des transformateurs
- Des initiatives de production de fruits Bio industrie voient le jour

Comment répondre à la demande en fruits BIO français des transformateurs ?



Exemple de la fraise BIO

- Le prix pour le marché du frais reste prohibitif pour les transformateurs
- Très peu d'opérateurs font de la fraise Bio dédiée à l'industrie
- L'équeutage est problématique pour des raisons de praticabilité (variétés et outils) mais aussi de coûts (main d'œuvre)
- Le producteur récolte des remontantes en fin de saison, ce qui engendre parfois des problèmes de qualité et des volumes difficilement prévisibles



Comment répondre à la demande en fruits BIO français des transformateurs ?

Pistes de solutions

- Différencier les écarts de tri en fonction de l'utilisation des fruits
- Investir dans la construction de filières/partenariats sur des plantations dédiées
- Adapter les itinéraires techniques (densité, taille, mécanisation)
- Travailler sur l'identification et la sélection de variétés adaptées
- Appuyer la conversion en bio d'exploitations de fruits industrie conventionnel
- Mutualiser les demandes des transformateurs

Merci de votre attention

Philippe CONSTANT
FAVOLS / NATURGIE

 06 31 68 97 47

 filieres@naturgie.com



The logo for Triskalia features three stylized circles in orange, green, and blue, arranged in a triangular pattern.

Triskalia

The logo for Paysan Breton Bio consists of a red rectangular box with a white circular emblem containing a stylized 'P' and 'B', followed by the text 'paysan BRETON' in white and 'Bio' in white on a green circular background with radiating lines.

**paysan
BRETON** Bio

The logo for GELAGRI features a blue stylized gear or snowflake shape above the text 'GELAGRI' in blue, with 'landemeau' in smaller blue text below it and green and red horizontal lines at the bottom.

GELAGRI
landemeau

The logo for tech & bio is a dark green rounded rectangle containing the text 'tech & bio' in white, with a small orange and green leaf icon above the ampersand.

tech & bio

Clara Baudoin

Présentation groupe TRISKALIA

Qui sommes-nous ?

Coopérative agricole et agroalimentaire en Bretagne



16 000 adhérents



280 sites



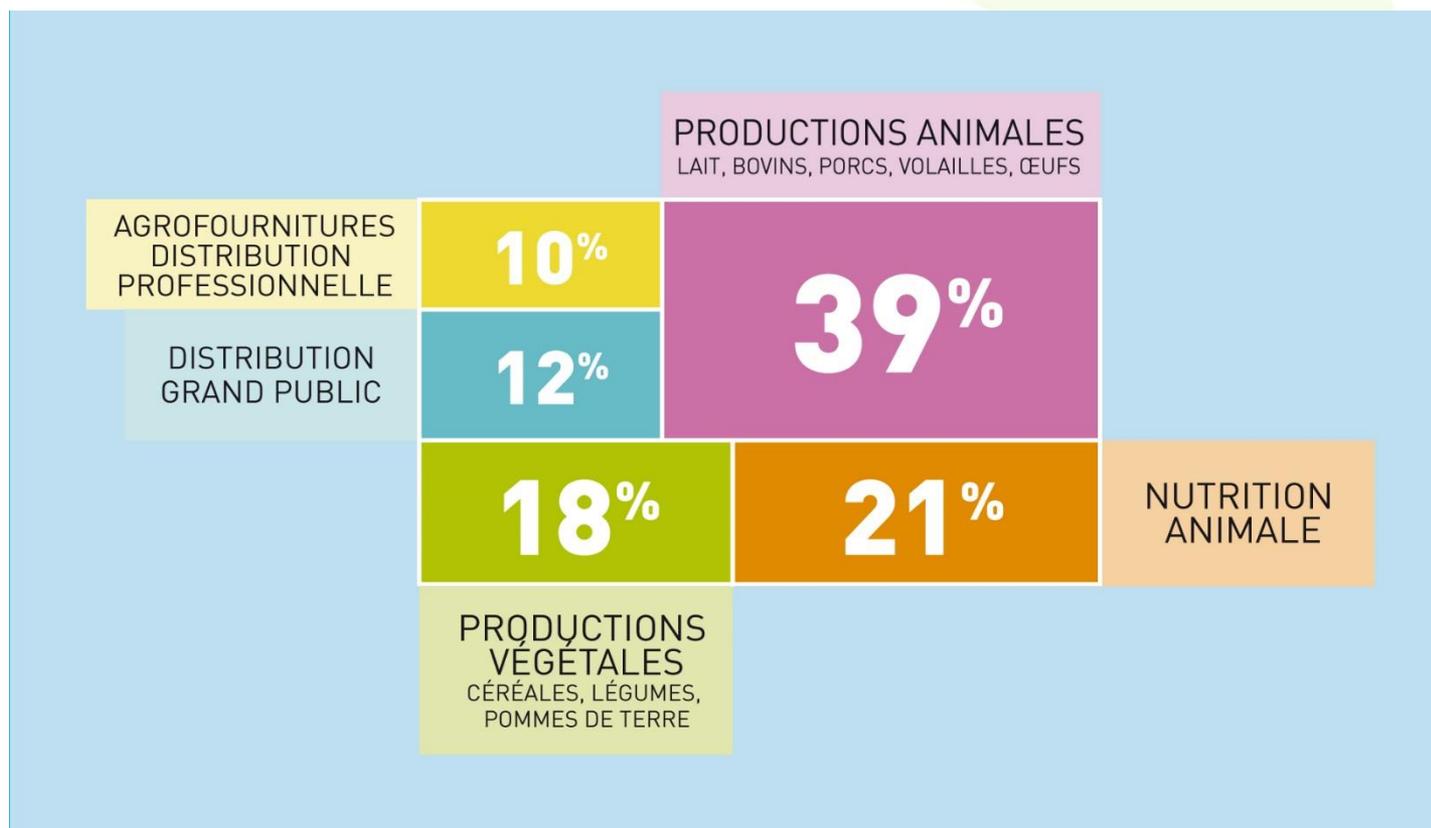
**1,9 milliards d'€ de
CA en 2017**



4 800 salariés

Présentation groupe TRISKALIA

Qui sommes-nous ? : activités



Présentation groupe TRISKALIA

Qui sommes-nous ? Filiales agroalimentaires

laita



Produits laitiers



Volaille



**Légumes et
produits élaborés surgelés**

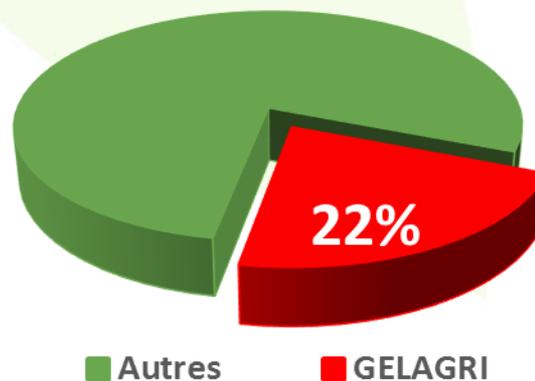
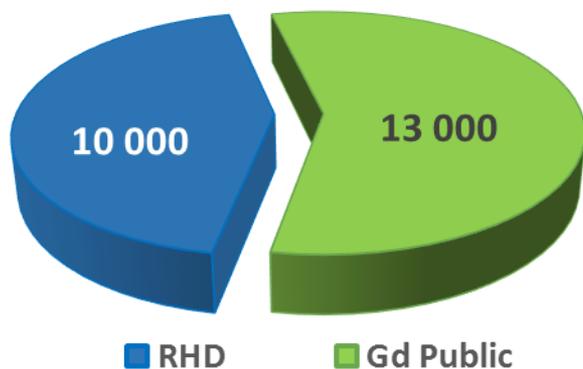


Légumes frais



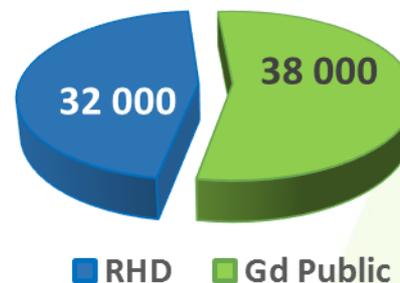
Contexte du marché des légumes surgelés Bio en France

Bio 2018 : Gd Public & Restauration France = 23 000 T



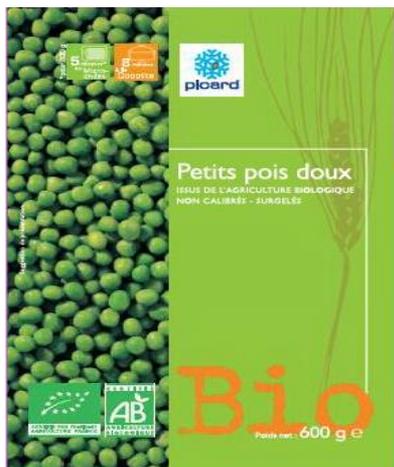
Une progression limitée faute de disponibilités et de profondeur de l'offre

2025 ? => 70 000 T



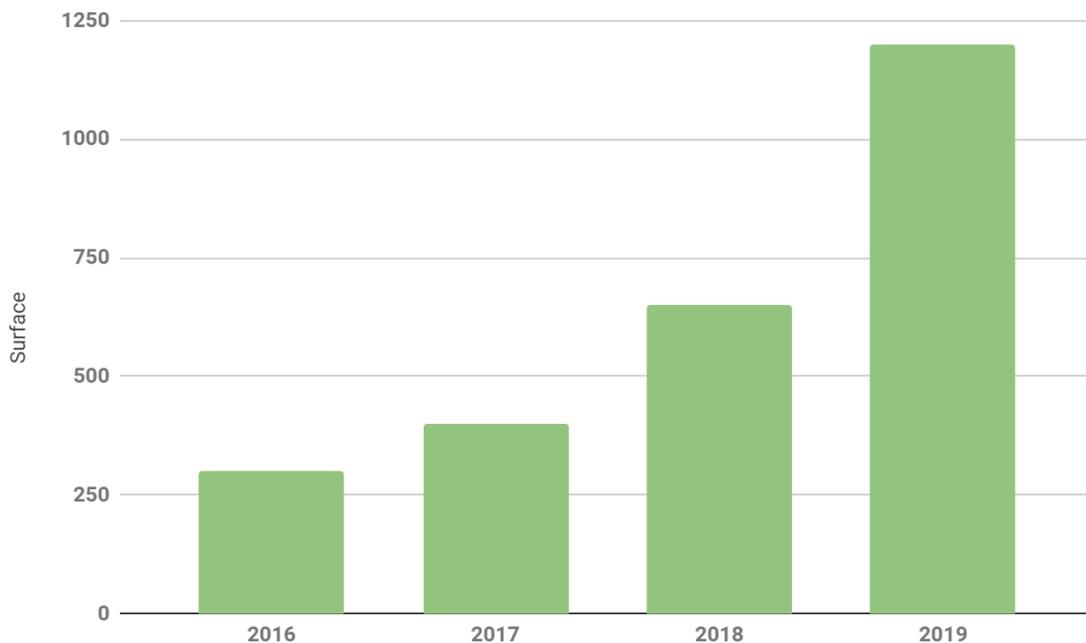
Potentiel pour Gelagri = 23 000 T => 33%

Quelques exemples de produits Bio



Plan de production 2019

12% de nos surfaces de légumes destinés à la surgélation sont aujourd'hui en culture Bio ou conversion
(moyenne nationale < 5%)




Triskalia s'engage à vos côtés

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

La Filière Légumes Surgelés Bio

+ 50%
de surfaces (Bio + conversion)
entre 2017 et 2018

ACCOMPAGNEMENT TECHNIQUE ET ÉCONOMIQUE DES PRODUCTEURS :

- Rémunération des productions C1 et C2
- Double expertise
- Partage du risque en Bio

L'équipe Légumes :
Accompagnement technique culturelle et expérimentation
Suivi des maturités et organisation des récoltes

L'équipe Bio Triskalia :
Accompagnement global de l'exploitation

2 Organisations de Producteurs partenaires (Triskalia, CAVAC)

1 débouché privilégié avec Gelagri filiale de Triskalia (GELAGRI)

3 CULTURES : ÉPINARDS et PLANTES AROMATIQUES en développement

Rejoignez- nous !

AB Agriculture Biocertifié **Triskalia** **Planète Positive**

Paysan Breton Bio : Bio mais pas que !

DU Bio, OUI MAIS FRANÇAIS ET ENGAGÉ !

La Bio,
plus qu'une tendance,
le nouveau standard de
demain ?





71%

de consommateurs
réguliers de produits bio
(vs 37% 2003)

Légumes surgelés bio

VOLUME	VALEUR
9 705 T	31 639 K€
+16,1%	+22,1%



**DES LÉGUMES BIO CULTIVÉS,
RÉCOLTÉS ET CONDITIONNÉS
100% en France**

**Déjà cuit
PRÊT EN QUELQUES
MINUTES !**

**Une marque coopérative
ENGAGÉE POUR UNE
AGRICULTURE DURABLE**

**Nouveaux packs
ATTRACTIVITÉ ET
VISIBILITÉ RENFORCÉES**

1



2



3



4



Sources: Panel IRI CA.M. pg 2018 - périmètre H15M. Prati Dylve E-commerce / Agence Bib

Paysan Breton Bio : Bio mais pas que !



**UNE OPÉRATION DE SOUTIEN
INÉDITE ET ENGAGÉE !**

GOURMAND ou GÉNÉREUX?

J'en profite !



Je reçois un bon de réduction
de 0,20€ à valoir sur la gamme
Bio Paysan Breton

Vous avez

0,20€

à votre disposition
...

J'en fais DON

aux agriculteurs
en conversion vers
la Bio

La
CAGNOTTE
augmente



WWW.PAYSANBRETON-BIO.FR

Paysan Breton Bio : Bio mais pas que !

LA CONVERSION DES TERRES VERS LA BIO



Une période de conversion est nécessaire avant de pouvoir être certifié bio. Durant cette période le cahier des charge d'Agriculture Biologique est respecté mais l'agriculteur ne peut pas vendre ses légumes sous le logo AB.

TERRES CULTIVÉES 2 ANS

selon les méthodes de production
de l'agriculture biologique



Investissements matériels



Main d'oeuvre supplémentaire



Pesticides de synthèse Interdits
mais pas que... l'approche globale
de la fertilité et l'amélioration de la
vie des sols est recherchée

En 2018, chez  Triskalia

20 AGRICULTEURS
EN CONVERSION

110 AGRICULTEURS
CERTIFIÉS BIO



Hugo Begrand, agriculteur bio & adhérent Triskalia



VERSEMENT DES AIDES
par l'Etat et les régions

2 ANS

après l'inscription auprès des
organismes certificateurs Bio

Dès la
1^{ÈRE} ANNÉE

PAYSAN BRETON & TRISKALIA
VERSEMENT UN COMPLÈMENT DE
PRIX À SES AGRICULTEURS



Paysan Breton Bio : Bio mais pas que !



NOTRE GAMME Bio S'AGRANDIT !

ÉPINARDS HACHÉS



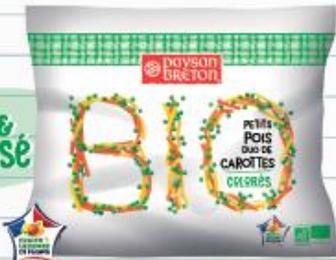
500g



500g

COURGETTES EN RONDELLES

REVISITÉ & MODERNISÉ



500g

PETITS POIS DUO DE CAROTTES

Le traditionnel petits pois carottes revisité & modernisé !



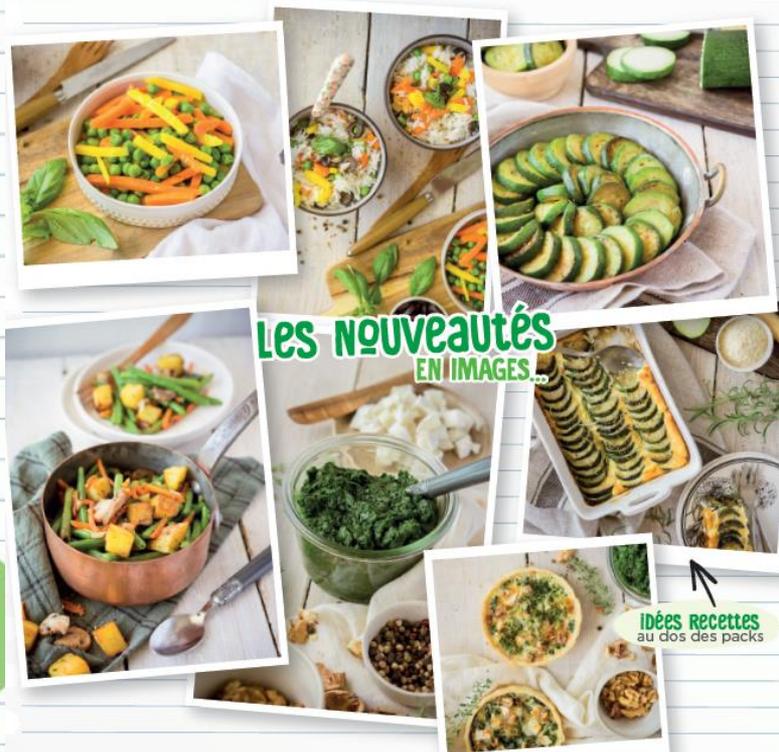
600g

POÊLÉE À LA PARISIENNE

Haricot vert bio, carotte bio, pomme de terre pré-frite bio, champignon de Paris, oignon, persil, huile, beurre,

LA 1^{ÈRE} POÊLÉE Bio à marque nationale du marché

LÉGÈREMENT ASSAISONNÉE



LES NOUVEAUTÉS EN IMAGES...

Idées recettes au dos des packs

Merci de votre attention

Clara BAUDOIN

TRISKALIA - PAYSAN BRETON BIO



06.30.54.63.39



clara.baudoin@triskalia.fr



Patrick REYNARD
Président

Le groupe coopératif

SICOLY - SICODIS

Agence de l'eau
Lundi 07 juin 2017

Notre métier, notre raison d'être



- https://www.youtube.com/watch?v=9JQBW_H0hYTM



Notre métier, notre raison d'être



- Créée en **1962** par et pour des **producteurs** de fruits de la région des **Monts et Coteaux du Lyonnais**
- **Valorisation** de leur production par la commercialisation et la transformation de leurs fruits
- Deux activités :
 - **Activité Frais** : **commercialisation** des fruits frais de **nos producteurs** /
 - **Activité Surgelé** : **transformation** des fruits frais de **nos producteurs** et de producteurs sélectionnés dans le monde entier et **commercialisation** de produits transformés **surgelés**



Quelques chiffres



Site 1 : le siège sociale et les stations de production

Surface :
12500 m²

5 367 000 kWh

27 350 m³
d'eau



100 adhérents
570ha de vergers



9 000 t
de fruits



5 000 t de
fruits
transformés



30 M d'€ en 2016
- 13 M d'€ Fruits Frais
- 17 M d'€ Fruits
Transformés



70 salariés en équivalent
temps plein



Site 2 : la plateforme
logistique

Surface :
4500 m²

896 000 kWh



L'activité Frais



Chiffre
d'affaires de
13 millions d'€
en 2016 !

Volume 9 000 t



300 TONNES



1 500 TONNES



250 TONNES



1 000 TONNES



4 000 TONNES



250 TONNES



200 TONNES

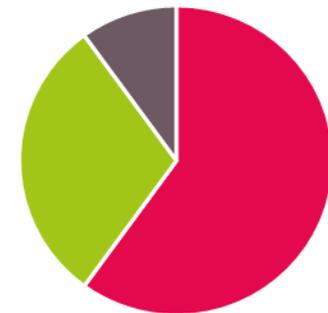


1 200 TONNES



100 TONNES

Nos clients



■ Grande distribution ■ Grossistes ■ Industriels

L'activité Frais



1 CALIBREUSE
CERISE

4 T/H



1 FILMEUSE
BARQUETTE



1 CALIBREUSE
POMME - PÊCHE

2,5 T/H



1 CALIBREUSE
PÊCHE - POIRE

2 T/H

Et aussi 10 chambres froides sous atmosphère contrôlée répartis sur les
deux sites !



L'activité Surgelé



Nos clients

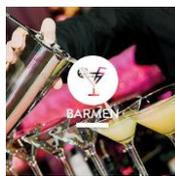


■ Import ■ Export



Chiffre
d'affaires de
17 millions d'€
en 2016!

Volume 5 000 t



L'activité Surgelé



1 ligne de production dédiée à l'IQF : 1 t/h
2 lignes de production pour le reste des produits transformés, avec la technologie du chauffage ohmique : 3 t/h et 1,5 t/h



SICOLY
le Respect du Fruit

Capacité de
surgélation : 40 T/j

Capacité de stockage en froid
négatif :
6 000 palettes



T&B

Nos valeurs



1

Assurer une qualité irréprochable, grâce à l'intégration complète de la filière, de la production à la transformation.

2

Maintenir une activité économique agricole sur le territoire afin de préserver l'emploi local et garantir l'entretien des surfaces agricoles.

3

Préserver et protéger notre environnement par la pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement et participer au développement durable



A stylized, light gray line drawing of a plant. It features a central vertical stem with a spiral on the left side. The stem is topped with two short vertical lines, and there are three pairs of leaves on either side. A horizontal stem extends to the right, ending in two leaves. The background is white with large, solid light green shapes in the top right and bottom right corners.

MERCI DE VOTRE ATTENTION