

LA FRUITIÈRE DU VAL EVEL



*L'innovation et la qualité au cœur d'une stratégie :
cultiver sa différence au service des clients.*



FRÉDÉRIC GUILLEMIN, Président
& BERTRAND GILOT, Directeur
Commercial et Marketing

LA PASSION DU FRUIT DEPUIS DEUX GÉNÉRATIONS

Au début des années soixante, Georges Guillemain, arboriculteur dans le Morbihan, cultive les parcelles de son exploitation et commercialise ses produits à destination des métiers de bouche. Aujourd'hui, la gamme de la Fruitière du Val Evel s'est étoffée avec une offre de fruits issus du monde entier. L'entreprise s'est développée sur les marchés Export et RHD, se positionne aujourd'hui sur de nouveaux marchés (GMS), en proposant près de cinquante parfums différents, des produits garantis 90 % à 100 % de fruits, sans conservateurs, sans arômes ajoutés, sans colorants, et sans OGM. « La production a été maintenue avec notre verger de 22 ha jouxtant l'entreprise et sur lequel nous récoltons des fruits rouges, comme le cassis, la groseille et la fameuse framboise de ronce, notre dernière innovation en date, souligne Frédéric Guillemain, président, qui a succédé à son père depuis 2000. Spécialistes dans la

transformation des fruits en purée et coulis, nous sommes sur trois process : surgelé, ambiant et frais. » Le fait de pouvoir fournir toute l'année dépend de la stratégie d'achat des matières premières. Chez La Fruitière du Val Evel, la sélection est rigoureuse (variété, provenance, maturité à la cueillette...). « Beaucoup sont issues de coopératives locales ou nationales. Pour des produits exotiques comme la mangue, les fruits de la passion ou la noix de coco... celles-ci arrivent déjà transformées et surgelées. Nous privilégions un fruit qui mûrit le plus longtemps possible sur l'arbre. Une matière première et une origine, c'est important, mais cela ne suffit pas ! Nous nous rendons dans d'autres pays pour sélectionner sur place les producteurs qui sont en accord avec nos cahiers des charges. Que ce soit en amont ou en aval, il est important de s'inscrire sur du long terme, dans une relation de confiance. Les appels d'offres de marchés fréquemment remis en question ne sont pas faits pour nous ! »

"SPÉCIALISTES DANS LA TRANSFORMATION DES FRUITS EN PURÉE & COULIS."

La politique de marque "La Fruitière Evel" repose sur une volonté de proposer des produits qu'aujourd'hui les clients reconnaissent pour leurs qualités organoleptiques.

UN DÉVELOPPEMENT PAR L'EXPORT

L'activité cible essentiellement les professionnels des métiers de bouche, le monde du sucré, à travers des artisans de la pâtisserie glacière et de la restauration et parfois quelques industriels ciblés lorsque des parfums spécifiques sont sollicités. « Cependant, développer des PAI à destination des industriels n'est pas notre cœur de métier, c'est un choix assumé et une orientation que nous avons pris dès le début de notre parcours. » Exporter fait partie des connaissances et savoir-faire de la Fruitière du Val Evel. Cela nécessite une bonne gestion et une compréhension de législations parfois complexes, un travail avec les différents acteurs et clients de façon pérenne. Près de 80 % du chiffre d'affaire de l'entreprise est réalisé à l'export ! La politique de marché s'appuie sur une construction de partenariats à long terme, avec des importateurs historiques aux Etats-Unis et au Japon, en Europe (50% de l'activité), ou encore en Russie. La certification IFS est aussi une caution plus forte pour un positionnement à l'international et contribue à consolider les liens avec les partenaires. L'entreprise développe ainsi ses activités dans plus de 35 pays et met un point d'honneur à développer la valeur ajoutée par l'innovation. Celle-ci concerne autant les process, la technologie, l'usine, que les produits.

CULTIVER SA DIFFÉRENCE

Depuis ses origines, l'entreprise présente de nombreuses innovations et collectionne les récompenses pour sa créativité. C'est ainsi qu'elle propose en 2007 les premières



+

La Fruitière
du Val Evel®

× Création :

1962, à NAIZIN (56) près de Locminé, Georges Guillemain, arboriculteur, crée l'entreprise. Arrivé en 1997, Frédéric Guillemain reprend l'activité en 2000.

× CA : 6,8 millions d'euros

× Export : 76 % du CA dans plus de 35 pays

× Effectif : 25 salariés

× Produits :

gamme Surgelée : Purées de fruits, coulis de fruits, Fruits IQF.

gamme Ambiante : Purées de fruits, coulis de fruits et sauces dessert.

gamme Frais : 3 segments d'aides pâtisseries à la marque Les Toqués du Fruit.

× Clients :

1. les professionnels des métiers de bouche (Chefs pâtisseries, boulangers, glaciers, restaurateurs, traiteurs et barmen)

2. la RHD, en France et dans le monde entier.

3. A travers la marque Les Toqués du Fruit, les circuits GMS en France (Carrefour, Système U, Intermarché, Monoprix...).

× Production annuelle : 1 700 T

× En 2006 investissement 3 Millions d'euros :

une nouvelle unité de production dédiée à la transformation du fruit (surgelé, ambiant et frais) sur une surface totale de 6 000 m² pour la production et le stockage

× En 2008 : 200 K€ d'investissements dans une ligne de conditionnement

× Surface totale de l'exploitation : 22 Ha de vergers (Framboise de Ronce, Cassis, Groseille)

www.lafruitiere.com



"NOUS TRAVAILLONS DES SUJETS QUI REMONTENT DU TERRAIN VIA L'ÉCOUTE CLIENT."

Si La Fruitière du Val Evel a ses propres produits, elle soutient aussi quelques marques propres. Avec des partenaires comme Unilever, l'entreprise travaille sur des purées et coulis en doypacks bleus, une gamme ciblée de coulis à marque (Carte d'Or) pour couvrir les marchés du Royaume Uni, des Pays de l'Est, des pays nordiques, d'Espagne... Plus récemment, avec Davigel, sur une gamme de trois purées : Poire, Mangue, Framboise, spécifiquement dédiées à la restauration : en termes d'innovation, c'est la première offre en purée de fruits 500g présentées de cette façon sur le marché, avec un partenaire distributeur couvrant la France et l'Europe.

UNE EXIGENCE DE QUALITÉ ET DE GOÛT

C'est en 2015 qu'a eu lieu le lancement sur le marché de la Framboise de Ronce. Différente de la framboise que nous connaissons, c'est un fruit plus doux, au goût plus long en bouche et qui exprime davantage de notes aromatiques. L'objectif était de fournir un nouveau produit avec ses

qualités intrinsèques à travers ce savoir-faire original et un process performant. Trois ans ont été nécessaires avant la première récolte.

« Nous sommes dans le cœur de métier. C'est un produit qui, avec sa singularité, devrait entrer dans la cour des grands. Tous les chefs que nous rencontrons sur le terrain n'ont qu'une obsession, c'est le goût. » Cette innovation présente un réel intérêt organoleptique, et est tout à fait pertinente dans le sens où elle propose quelque chose de nouveau et totalement différenciant, en restituant ce que la nature a oublié.

« Cela nous ouvre davantage les portes de grandes références professionnelles » précise Bertrand Gilot. La Fruitière du Val Evel travaille depuis quelques années avec la maison Pierre Hermé sur quelques parfums. Elle est partenaire de l'école Alain Ducasse, et fournit en purée de fruits l'école de cuisine et le centre de formation d'Argenteuil. Membre de l'Association des Traditions Gourmandes, elle cultive son réseau. Depuis longtemps, elle a su aussi s'entourer de chefs comme

Alain Chartier à Vannes, MOF 2000 et Champion du monde des desserts glacés en 2003, membre des Relais Desserts, qui porte la qualité de ses produits. « Ces partenariats auprès de chefs pâtisseries glaciers indépendants nous permettent d'améliorer indéniablement notre notoriété en France et aussi à l'international. Leur présence et leur expertise sur nos salons en France et dans le monde sont nécessaires, c'est aussi notre façon de prospecter et de nous positionner sur de nouveaux marchés. »

"LES TOQUÉS DU FRUIT" : LA TENDANCE DU PRÊT-À-CUISINER

Frédéric Guillemin pilote la R&D et tout le monde s'implique dans le processus, très distinctement structuré via la certification IFS (démarche qualité et sécurité sanitaire, tests de migration d'emballage, contrôles bactériologiques, détermination de la DLUO et DLC des produits,...). L'équipe technique et production intervient sur la présérie industrielle. Sur la partie R&D, des stagiaires viennent participer aux projets, comme ce jeune ingénieur qui vient d'achever ses études. « Nous travaillons des sujets qui remontent du terrain via l'écoute client que Bertrand peut avoir sur l'ensemble de nos destinations et segments... C'est aussi un véritable travail de veille. Nous restons des acteurs dynamiques en termes d'innovation. Le plus souvent, c'est une idée qui trotte longtemps avant de trouver une phase plus concrète, comme "Les Toqués du Fruit", où dans ce cas il s'agit là d'un véritable cheminement ». C'est en 2014 qu'est créée cette marque dédiée au grand public, avec un concept d'aide à la pâtisserie complètement novateur proposé en grande distribution. Suite à une première expérience de 3 ans en GMS avec une gamme de smoothies, l'entreprise a poursuivi sa réflexion : « Nous voulions rendre accessible nos produits de qualité à un plus grand nombre. Que pouvions-nous proposer en offre à base de fruits, à consommer ou à utiliser ? La pâtisserie ou la glacerie exigent des connaissances techniques. C'est pourquoi il nous fallait aller un peu plus loin dans l'élaboration avec un concept d'aides pâtisseries qui soient facile et rapide à mettre en œuvre. Nous avons alors choisi trois types de recettes : des préparations de fruit pour pâtisseries/tartes et crumbles, pour confitures et pour sorbets. »



DES PRODUITS ACCESSIBLES AU GRAND PUBLIC

En 2014 l'entreprise lance ce concept qui cible directement le marché de grande consommation, via sa filiale Toque et Fruits. Il répond aujourd'hui à une tendance forte en GMS, le fameux "c'est moi qui l'ai fait", où tout doit être bon, rapide et facile. Pour des recettes prêtes en un tour de main, les préparations remportent un succès auprès du grand public. Le crumble fait vibrer les papilles et se décline en différents parfums pomme/quetsche/mirabelle, ou fraise/rhubarbe/pomme... il est tout aussi facile de préparer une savoureuse tarte au citron en trois minutes, ou encore des sorbets mangues, framboises et poires à réaliser avec ou sans sorbetière. Un sachet suffit à préparer deux pots de 300g d'une délicieuse confiture. Là encore, grâce à la naturalité du produit et au process de flash pasteurisation, les qualités organoleptiques, les saveurs et la texture des fruits sont parfaitement respectées. Ces produits premium accessibles en termes de prix ont été volontairement positionnés au rayon frais des fruits et légumes et traiteur LS. Au total, dix références sont présentées en sachets souples. « C'est un challenge très

passionnant de dédier un pan de notre développement à ce nouveau marché. Après 9 mois seulement, nous sommes aujourd'hui distribués sur une partie du territoire national dans 7 enseignes » ajoute Bertrand Gilot, cofondateur des Toqués du fruit. « Maintenant, compte-tenu de notre expertise à l'export, cette nouvelle gamme peut présenter une opportunité de développement de ces produits à l'international. » Franck Dieudonné, l'un des fondateurs des Toqués du Fruit, gère la partie GMS, ce qui permet de répondre aux exigences des acheteurs « car c'est un marché qu'il faut appréhender différemment. Si les process sont communs, nous sommes confrontés à d'autres exigences en termes de coûts, de DLC, de logistique, d'aide à la vente, de mise en rayon... » Cette marque résulte d'un long travail tant en amont que sur les aspects marketing et commerciaux. Trois personnes ont été mises en place pour une force de vente supplétive basée sur Paris, le Grand Ouest et la Bretagne afin d'accompagner la montée en puissance des produits. Autre point fort, le marketing et packaging >



L'usine se compose de 3 lignes de production pour l'ambiant, le surgelé et le frais





des produits au résultat très séduisant, pour lequel l'entreprise s'est adjoint les services d'un spécialiste, Idest, basé à Nantes. Après 9 mois sur le marché, les 1^{ères} reconnaissances professionnelles sont là : Trophée Carrefour Innovation PME, et le Prix Isogone 2015 dans la catégorie Usages et consommation.

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Chez La Fruitière du Val Evel, on est sensible à une démarche de développement durable que l'entreprise applique depuis de nombreuses années. « Nous recyclons un maximum de nos déchets. En matière de consommation d'énergie ou d'eau, à travers la certification IFS nous avons là aussi des objectifs clairement identifiés. Avec la progression des volumes, nous devons améliorer notre ratio Kwatt consommés

à la tonne produite. C'est aussi à travers cette démarche que nous prouvons notre compétitivité, car le prix de l'énergie est de plus en plus cher et nous nous adaptons en réalisant des actions concrètes pour mieux préparer et anticiper l'avenir. » Dans notre activité, le froid est un poste économiquement très lourd. L'entreprise a rénové ses installations de stockage matières premières surgelées en 2013, en créant une zone unique plus grande pour une meilleure optimisation et une réorganisation des volumes. L'augmentation très nette de la capacité a permis une diminution de la consommation électrique. « En 2015 nous avons mis en place un investissement qui permet la récupération de chaleur sur le froid pour préchauffer de l'eau de lavage des lignes de stérilisation. Notre participation au concours Enbrin a été primée. Cet investissement d'environ 100 K€, a fait l'objet d'une aide de la part d'EDF (dispositif Enbrin) et du Conseil Général du Morbihan. »

UN OUTIL DE PRODUCTION PERFORMANT

La volonté de miser sur la qualité se traduit par les nouvelles techniques de production mises en place dès 1997 : « cette première gamme ambiante avec une technologie qui nous est propre dans le secteur des fruits a été plus que bénéfique ! » Les purées et

"NOUS SOMMES DANS LE NATUREL ET NOUS NOUS ATTACHONS À FAIRE DES PRODUITS DE QUALITÉ."

coulis pasteurisés peuvent être conservés et transportés à température ambiante, ce qui a permis à l'entreprise de toucher d'autres marchés et se positionner sur l'export. Avec l'activité qui se développe et un chiffre d'affaire affichant 10 % de croissance par an, Frédéric Guillemin a réorganisé l'outil de travail, avec en 2006 un investissement de 3 millions d'euros pour la construction d'une usine ultra moderne sur le même site, à Naizin, toujours à proximité de l'exploitation. 200 K€ seront également investis en 2008 dans une ligne de conditionnement.

Vingt-cinq salariés travaillent sur le site aujourd'hui et l'effectif atteint soixante-dix personnes durant l'été en période de récolte. L'usine se compose de trois lignes de production pour l'ambiant, le surgelé et le frais. Plus de 1700 T de produits sortent de l'usine qui s'étend sur 3 000 m² et autant en surface de stockage. Deux responsables technique et production ainsi qu'une responsable QSE pilotent les opérations. En atelier, pour les matières premières surgelées, quelques heures de pré-décongélation sont nécessaires. Les fruits entiers surgelés comme la fraise ou la framboise sont désagglomérés. Le produit est acheminé vers un échangeur où la température oscille entre 0 et 5°C. Après une phase de broyage, le produit suit une étape de raffinage. Rien ne se perd, tout se transforme ! Le circuit de valorisation englobe l'extraction de pépins de framboises destinés aux industries pharmaceutique et cosmétique, pour la production d'huiles. Après avoir été raffinée, la purée de fruits est transvasée dans des cuves où l'on ajoute l'ingrédient unique, le sucre de canne. Sur chacune des trois lignes, on peut observer le couple de machines, pasteurisateur et conditionneuse. Coté frais et surgelé, nous sommes sur un processus de transformation adapté pour le fruit, avec des pasteurisateurs à technologie Actijoule® (Actini). De plus, La Fruitière du Val Evel est l'une des



premières à avoir intégré la technologie de pasteurisation ohmique pour la ligne ambiante. Ce traitement a l'avantage d'apporter un traitement homogène au fruit, qui, associé à une surgélation rapide, préserve ses qualités organoleptiques et propriétés nutritionnelles. En bout de ligne, la mise en carton des barquettes s'effectue automatiquement avec le robot de palettisation (Kuka) avant de passer en tunnel de surgélation (deux tunnels Brenor). L'assortiment complet de purées surgelées se décline en barquettes d'un kilo jusqu'au seau de 10 kg (pour les deux tiers de la gamme sur 50 parfums).

« FAIRE DU BON POUR TOUS, VOILÀ NOTRE CRÉDO ! »

« Nous sommes dans le naturel et nous nous attachons à faire des produits de qualité, à travers la méthode de sélection des fruits, les process que l'on emploie... » souligne Frédéric Guillemin. Chez La Fruitière du Val Evel, on retrouve toujours ce respect de la matière première, à l'image de celui porté à tous les stades de la transformation... du champ à l'assiette ! L'entreprise qui anticipe pour organiser les livraisons sur la France et l'International, gère l'aspect logistique avec des sous-traitants spécialisés. Pour la gamme des Toqués du Fruit, les palettes sont envoyées à Iris Logistique, dans l'Yonne, qui se charge de la distribution vers les bases et entrepôts de la GMS. Les opérations sont ainsi mutualisées et dans cette démarche d'optimisation, chacun s'y retrouve. L'entreprise est toujours dans une recherche d'amélioration permanente.

Une curiosité toujours renouvelée anime l'équipe, avec cette volonté d'innover, de créer leurs marchés. « C'est la passion du métier. En termes de volume d'activité nous sommes le petit poucet, trublion de notre secteur d'activité aussi à travers nos innovations et les prix remportés... mais notre plus belle récompense, c'est de partager l'enthousiasme pour nos produits des utilisateurs finaux et notre présence en magasin ! »

Nathalie Hennebique

LE CFIA ?

" C'EST UN ÉVÉNEMENT DE PROXIMITÉ QUI NOUS CONVIENT TOUT À FAIT, CAR NOUS POUVONS Y RETROUVER TOUTE LA PARTIE TECHNIQUE DU MÉTIER. "