

## EXPÉRIENCES

### COORDONNÉES

77 rue du Père Gwénaël  
29470 PLOUGASTEL

02 98 40 30 30

[www.saveol.com](http://www.saveol.com)

### NOTRE MISSION

Savéol, les maraîchers explorateurs du plaisir sain.

### COMPÉTENCES

- Expertise protections des cultures et agronomiques
- Agilité opérationnelle
- Exigences produits
- Management de la sécurité

### FORMATION

- Maraichage sous serres
- Expertise goût et durabilité des cultures
- Ingénierie industrielle
- Secouriste du travail
- Parcours d'intégration pour tout nouvel embauché
- En cours : médiation en entreprise

- 2022 : Lancement de la démarche RSE "Je m'engage"
- 2020 : Création de la marque "Jardin des Embruns"
- 2018 : Lancement du Think tank Savéol Energies Nouvelles
- 2008 : Création de la marque "Freizh"
- 1983 : Pionner dans la PBI (Protection Biologique Intégrée) avec la création de l'élevage "Savéol Nature"
- 1981 : Création de la marque "Savéol"
- 1960/62 : Naissance des coopératives

## RÉALISATIONS

- 2021 : Formation et sensibilisation au bien-être
- 2020 : Lancement de la Gamme Bio & extension de la Gamme 100% carton
- 2017 : Lancement de la Fraise label rouge
- 2016 : Nouveau siège RT 2012 et création du parcours pédagogique de la Ferme aux Insectes
- 2015 : Lancement de la gamme sans pesticides et des emballages 100% carton
- 2006 : Lancement des tomates de couleur
- 1996 : Relance de la fraise de plougastel en jardins suspendus
- 1994/1995 : Introduction Tomate Cerise et de la tomate grappe

# RÉCOMPENSES

## LANGUES



Français



Anglais



Allemand

- 2007 : Prix Ecotop
- 2020 : Oscar de l'emballage
- 94/100 Index parité homme/femme
- IFS : niveau supérieur
- Confrérie des fraises de Plougastel

## RÉFÉRENCES PROFESSIONNELLES

### CENTRES D'INTÉRÊT



Engagement pour le goût



Engagement pour la nature



Engagement pour la planète



Engagement pour la défense des maraîchers français

- Nos 400 salariés, entreprise à taille humaine
- Notoriété : 3 français sur 4 connaissent Savéol
- Produits phares : Fraise de Plougastel, Coeur-de-pigeon, Torino, Apéro party
- Unique élevage d'insectes auxiliaires en Europe intégré à la coopérative
- Certification IFS pour la maîtrise de la sécurité et l'hygiène de nos produits
- Notre réseau ABEA, Produit en Bretagne, Agriculteurs de Bretagne, Légumes de France, Investir en Finistère, ANDRH, Pour Nourrir demain, AOPN, Felcoop
- HVE (Haute Valeur Environnementale)

## NOS VALEURS, NOTRE CULTURE

**L'ESPRIT COOPÉRATIF** : Savéol souhaite transmettre aux nouvelles générations le plaisir du travail bien fait, la passion d'un métier et la satisfaction de participer aux nouveaux grands défis alimentaires et environnementaux.

**L'ÉCOUTE CLIENT** : la coopérative souhaite apporter aux clients le service reconnu pour rester la référence dans le métier.

**L'ATTACHEMENT A LA VIE LOCALE** : Savéol aime son territoire. Les maraîchers Savéol, depuis 3 générations, vivent et développent leurs talents, entre terre et mer à la pointe du Finistère. participation aux évènements locaux, fêtes maritimes de Brest et voile (Solitaire du Figaro 2010, Vendée globe 2012, Route du Rhum 2022).

**L'INNOVATION** : depuis sa création, Savéol place en priorité l'innovation au service de la nature, ce qui lui permet de se positionner en précurseur et d'explorer de nouvelles voies et de nouveaux marchés.

**LA SOLIDARITE** : organisation de dons aux associations.

## POURQUOI NOUS REJOINDRE ?

Métiers passion ● ● ● ● ●

● ● ● ● ● Produits tendances et attractifs

Proximité relationnelle ● ● ● ● ●

● ● ● ● ● Association Time off

Attachement au territoire ● ● ● ● ●

● ● ● ● ● Conditions de travail optimales