

ORIGINE



Cévennes

Communiqué de presse

Saint André de Majencoules

12/04/2011

La Coopérative Origine Cévennes : Saison 2010-2011, une activité soutenue et un développement constant

Depuis 20 ans, la Coopérative Origine Cévennes réunit une centaine de producteurs autour d'un objectif commun : cultiver des produits de qualité en Cévennes et faire partager les saveurs d'un terroir d'exception.

Les résultats sont au rendez-vous. **Avec un chiffre d'affaires global de 4 millions d'euros**, Origine Cévennes renforce le positionnement de l'ensemble de ses productions.

Un produit phare : l'oignon doux des Cévennes, Doux Saint-André

La production **d'oignons doux des Cévennes, sous signe de qualité AOP**, atteint cette année **1 800 tonnes**.

L'année a été marquée par un certain nombre de nouveautés autour du packaging et de la communication. Afin de mieux répondre aux attentes des consommateurs, une attention tout particulière a été portée au calibre des produits dont la taille moyenne a été réduite. Le prix au kg varie, selon la gamme, entre 3 et 5,5 € le kilo au détail.

Un développement à l'export vers l'Europe du Nord

Présente pour la première fois au Salon Fruit Logistica à Berlin, en février, la Coopérative Origine Cévennes a rencontré les acteurs mondiaux de la filière et renforcé sa dynamique de prospection vers l'Europe. Déjà bien positionnée sur l'Italie du Nord, elle développe ses exportations vers l'Europe du Nord (Pays Scandinaves, Suisse et Royaume-Uni), notamment sur les références « Plateau sélection » et « Barquette Flow pack 3 têtes ». L'export représente 10% des ventes. Sur le plan national, elle renforce ses parts de marché (50% grande distribution et 40% commerce de détail) et conserve sa position de leader et développe la notoriété de l'oignon doux des Cévennes.

Les autres productions « Origine Cévennes »

- **155 tonnes de pommes reinettes du Vigan** ont été distribuées. La culture de ce produit, fortement apprécié, s'oriente vers une production en Agriculture Biologique sur la base d'un nouveau calendrier variétal.
- **La châtaigne** (43 tonnes produites) se démarque par son calibre élevé et sa qualité.
- **La gamme des produits transformés** (confit, jus de pomme, farine et confiture de châtaigne) joue un rôle promotionnel pour les produits frais auxquels ils correspondent.

Une entreprise en développement

- **Les travaux d'extension de la station** seront terminés en août 2011. Ils concernent l'installation de chambres froides collectives pour stocker les oignons doux des Cévennes et les pommes sur une surface de 600m². Ce nouvel outil répond aux besoins des producteurs désireux d'augmenter leurs productions sans réaliser d'investissements en stockage sur leurs exploitations.
- **En parallèle, le dispositif de prêts à Taux 0%**, mis en place par la Coopérative pour financer la mise en culture de nouvelles terrasses et des travaux d'irrigation, porte ses fruits. Ces aides ont suscité des vocations : 4 projets sur l'oignon et 1 sur la pomme ont été financés, pour un montant de 100 000 euros sur 1 an.

Contact presse :

agence mc3 - Tél. 05 34 319 219 - Fax 05 34 319 218 – mail mc3@mc3com.com

ORIGINE



Cévennes

Communiqué de presse

Saint André de Majencoules

12/04/2011

La Coopérative Origine Cévennes : Saison 2010-2011, une activité soutenue et un développement constant

Quelques exemples de projets financés par la Coopérative bénéficiant d'un prêt à taux 0 %

- **Projet : Equipement de parcelles en matériel d'irrigation – montant de l'investissement : 3970 € TTC**
- **Exploitant :** Jérôme Fesquet
- **Surface totale exploitée en oignons :** 5959 m² en 2011 – prévisionnel 2012 : 7139 m²
- **Tonnage :** 14 tonnes - prévisionnel 2012 : 19,9 Tonnes

Jérôme Fesquet avait déjà sollicité en mai 2010 un prêt à taux 0% pour un montant de 4 430 € destiné à l'équipement en matériel d'irrigation d'un premier site d'une surface de 2000 m². Aujourd'hui, il souhaite équiper un second site d'une surface totale de 1 180 m².

- **Projet : Création de nouvelles parcelles et d'un bassin de stockage d'eau - montant de l'investissement : 22 000 € TTC**
- **Exploitant :** Philippe Boisson
- **Surface totale exploitée en oignons :** 1,15 ha en 2011 - prévisionnel 2012 : 1,55 ha
- **Tonnage :** 75 Tonnes – prévisionnel 2012 : 100 Tonnes

Ce projet est la continuité d'un travail qui a démarré en 2010 autour de l'aménagement de nouvelles parcelles. La création du bassin de stockage permettra d'irriguer le premier site dès cette année et le second en 2012.

- **Projet : Installation d'un nouveau système de séchage et de conservation des oignons - montant de l'investissement : 36 250 € TTC**
- **Exploitant :** EARL L'ADRET
- **Surface totale exploitée en oignons :** 1,9 ha - prévisionnel 2012 : 2,75 ha
- **Tonnage :** 140 tonnes - prévisionnel 2012 : 175 tonnes

Le projet concerne la mise en place d'un système de séchage et de stockage en palox qui fonctionnera en complément des installations et équipements existants. Ce nouveau système permettra de sécher l'intégralité de la production dès la récolte, d'améliorer la qualité de conservation des oignons hors chambre froide et d'étaler la période de vente jusqu'au mois d'avril.

- **Projet : Installation de filet anti-grêle sur une exploitation de pommier en conversion Bio – variété Gold Rush : 14 630 € TTC**
- **Exploitant :** EARL Verger de Cluny
- **Surface totale exploitée en pommes :** 1,66 ha
- **Tonnage :** 50 tonnes

L'objectif de cet investissement est de protéger le verger contre la grêle afin d'assurer une production régulière et de qualité dès la campagne 2011.

Contact presse :

agence mc3 - Tél. 05 34 319 219 - Fax 05 34 319 218 – mail mc3@mc3com.com