



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Terr'loire : la cinquième gamme comme moteur de développement

Voilà 5 ans que Terr'loire a choisi de miser sur la Cinquième Gamme. Et en 5 ans, celle que l'on appelait la Coopérative de Chécy ou encore La Ruche du Val de Loire a réalisé de nombreuses mutations. Entre 2000 et 2003, un changement de direction a conduit à une réorganisation juridique de la coopérative : les 4 structures administratives existantes ont été regroupées en une seule et le nom de Terr'loire a été choisi pour symboliser ce changement. Un nom qui évoque une identité régionale, un attachement à la tradition mais aussi une volonté de modernité et d'adaptation.

Un repositionnement a également été opéré sur les activités principales de l'entreprise, la pomme de terre fraîche, le plant de pommes de terre et les légumes de Cinquième Gamme, avec un accent particulier mis sur cette dernière. La cinquième gamme représente aujourd'hui plus de 60% du chiffre d'affaires de Terr'loire, contre 35% en 2000, preuve s'il en est que le potentiel est grand.

Le maïs doux sous vide en épis, ses qualités sont la clef de son succès

Parmi les locomotives de la Cinquième Gamme, on trouve le maïs doux (20% du C.A. réalisé par Terr'loire en cinquième gamme). Conditionné en sachet de 2 ou 3 épis (cf. photo), cuit à la vapeur et conservé sous vide, le maïs doux plaît grâce à son côté pratique. Il suffit de le réchauffer quelques minutes au micro-ondes, dans l'eau bouillante ou même au barbecue, de faire fondre un peu de beurre et c'est prêt à croquer. Les enfants adorent le goût sucré du maïs (il contient entre 15 et 20% de son poids total en glucides) et la consommation en épi est ludique et originale. En plus, le maïs doux est riche en fibres, en vitamines (notamment du groupe B) et en minéraux (surtout magnésium). Il permet un bon équilibre neuro-musculaire. Le maïs doux sous vide allie plaisir nutritionnel, originalité et praticité. Il correspond aux attentes des consommateurs en matière de consommation de légumes puisqu'il est facile et rapide à préparer, pratique à conserver et qu'il plaît à toute la famille.

A tel point que malgré l'augmentation de sa capacité industrielle (une ligne spécialement dédiée à l'effeuillage et à la découpe du maïs a été installée en 2004), Terr'loire n'arrive pas toujours à répondre à la demande. Les surfaces de production de maïs doux ont pourtant été multipliées par 4 depuis 2000, atteignant aujourd'hui 200 ha que se partage la trentaine de producteurs principalement établis en région Centre. Les approvisionnements sont complétés en fin de saison commerciale auprès de l'Espagne, où le maïs arrive à maturité plus tôt en saison.

Cette année, 6 000 000 d'épis vont être récoltés. Ils sont passés sur ligne aussitôt après récolte, leur fraîcheur est ainsi maximale lors de la transformation. Ils sont effeuillés, coupés, conditionnés sous vide et cuits à la vapeur sur le site de Chécy. Une fois la récolte appertisée par l'un des 8 stérilisateurs du site, elle est stockée et sera conditionnée en fonction de la demande de la clientèle sous la marque Vit'Prêt de Terr'loire ou sous marque distributeur. Aujourd'hui, 75% des ventes de Terr'loire en maïs doux sont réalisées sous MDD, surtout à

l'export. Une preuve que Terr'loire a la confiance des distributeurs, confiance méritée puisque la quasi-totalité de sa production de maïs doux est certifiée EUREPGAP.

La betterave rouge, entre tradition et innovation

Malgré la montée en puissance du maïs doux dans l'assortiment de Terr'loire, la betterave rouge reste le poids lourd de la cinquième gamme, avec plus de la moitié du volume commercialisé, soit près de 8000 tonnes en 2004-2005. Le consommateur a bien compris les intérêts à la fois pratiques et nutritionnels de la betterave rouge, le distributeur apprécie sa longue conservation, ce qui fait que le marché se maintient correctement en volume.

Le cœur du marché est aujourd'hui représenté par la betterave stérilisée sous vide, en général en format 500g ou 2 x 500g. Mais d'autres présentations existent et se développent, s'appuyant à la fois sur la tradition (la betterave rouge est encore très cultivée dans les jardins) et sur l'innovation. Ainsi, Terr'loire commercialise près de 400 tonnes de betterave fraîche (simplement cuite à la vapeur et vinaigrée), très prisée des consommateurs historiques de betterave grâce à son goût préservé. La betterave fraîche est conditionnée en plateau filmé de 4,5 kg sous atmosphère modifiée, sous le nom Betty Tradition (cf. photo). Ainsi protégée de l'extérieur, elle se conserve 10 jours à température ambiante avant ouverture du plateau. Le plateau placé tel quel en rayon au milieu des légumes frais est pratique et hygiénique, il évite les salissures et représente une bonne suggestion pour varier les salades. Le service Recherche & Développement de Terr'loire continue à travailler sur ce produit pour encore améliorer son aspect pratique et l'adapter aux contraintes des rayons Fruits et Légumes, preuve qu'il est toujours au goût du jour.

A mi-chemin entre la betterave fraîche et la betterave sous vide en matière de goût, Betty Loire est une autre diversification de la betterave « standard ». C'est une spécialité de Terr'loire, lancée il y a une dizaine d'années et dont le succès en GMS ne se dément pas. Betty Loire représente ainsi aujourd'hui plus de 15% du C.A. réalisé en betteraves par Terr'loire. Le secret de Betty Loire : une cuisson douce (pasteurisation), un léger ajout de vinaigre pour la conservation et un conditionnement à l'unité (1 seul fruit par sachet). Ce procédé de cuisson fait que les qualités gustatives de la betterave sont mieux préservées tout en maintenant une durée de conservation longue (entre 2 et 3 mois), et le conditionnement en 250g correspond mieux aux attentes du consommateur : des atouts qui font de Betty Loire une référence incontournable du rayon, succès garanti ! Betty Loire existe également en chapelet de 3 fruits (cf. photo) déclinable en « 2 sachets + 1 gratuit » pour les opérations promotionnelles.

Dès le mois de septembre, la gamme Betty s'étoffe avec une référence pensée spécialement pour les enfants, adeptes des betteraves grâce à leur goût sucré mais qui en méconnaissent les qualités : Betty Loire 250g au vinaigre à la framboise ! Un produit innovant et étonnant qui va en séduire plus d'un, car il représente une façon simple et naturelle de faire consommer des légumes aux enfants.

D'un terroir aux traditions légumières et agricoles reconnues, Terr'loire souhaite faire une base solide pour satisfaire les attentes des consommateurs et distributeurs en matière de qualité, de sécurité alimentaire mais aussi d'innovation. Pour cela, l'entreprise s'appuie plus que jamais sur ses 150 producteurs ainsi que sur des investissements croissants en matière d'amélioration des process industriels et de marketing.

¹ Source : Aprifel