

# Les SAVEURS STORIES des entreprises agroalimentaires du Languedoc-Roussillon

Sud de France



Une action du  
Contrat de filière Agroalimentaire  
du Languedoc-Roussillon



## Cofruid'Oc Didier Crabos fait de la pomme un produit innovant

*Cofruid'oc fait parti du paysage depuis 1962. Depuis que les producteurs de pommes se sont donnés les moyens de valoriser au mieux leur production. Depuis, l'entreprise est l'un des fleurons régionaux dans le secteur des fruits et légumes.*

Didier Crabos, Ingénieur Agronome spécialisé en économie, fête cette année ses vingt ans au sein de l'entreprise Cofruid'Oc. Vingt années passées au service de la filière fruits et légumes, qui est tout de même la première filière agroalimentaire au plan régional, devant la viticulture. « *Le secteur des fruits et légumes est représenté par de véritables entreprises dans la région. Mais trop souvent, les gens ignorent le degré de technicité ou d'investissement que cela représente !* », explique le directeur qui voit dans la pomme un produit qui demande autant de professionnalisme que les produits les plus high-tech du marché.

Et de fait, Cofruid'Oc est loin d'être un entrepôt de stockage de fruits : l'entreprise dispose de calibreuses, de chaînes de conditionnement, de chambres froides, représentant plusieurs millions d'euros d'investissement. Coopérative, elle compte 70 adhérents producteurs, répartis pour moitié entre pommes et asperges. Elle emploie plus de 80 salariés qui traitent 22 000 tonnes de pommes à l'année. Sa filiale commerciale met en marché 26 000 tonnes.

« *Le succès de Cofruid'Oc est là, précise tout de suite son directeur : un très grand lien entre la production et le commercial, qui a existé dès le début de l'aventure. Tout le monde dans cette entreprise, quel que soit son*

*poste, connaît la valeur des produits et des clients* ». En 1989, Didier Crabos est donc arrivé dans une coopérative déjà dotée d'une forte personnalité et qui travaillait déjà les deux produits toujours présents aujourd'hui : la pomme et l'asperge. Depuis, Cofruid'Oc est dans une dynamique de croissance en développant de nouveaux produits et en trouvant de nouveaux marchés. Aujourd'hui, la coopérative de Saint-Just est de très loin le premier producteur de Reine des Reinettes en France... et dans le monde, puisque cette pomme n'est produite que dans notre pays ! Très recherchée pour ses valeurs gustatives, la Reine des Reinettes reste néanmoins complexe à produire pour de très faibles rendements. Avec 17 ha de production, le président de la coopérative, Jean-Luc Leydier, reste le premier producteur mondial incontesté de cette pomme haut de gamme.

A côté de cette « star », la coopérative produit et commercialise une dizaine de variétés : Gala, Golden, Elstar, Braeburn, Chantecler, Granny, Red Winter, Sundowner et Pink Lady®. Cette diversification des produits a permis à la coopérative d'élargir son aire de production : le premier cercle reste constitué des producteurs du bassin lunellois,

Mais aujourd'hui, Cofruid'Oc compte également des producteurs du Gard, de Provence, de la Vallée du Rhône et, depuis trois ans, des Alpes de Haute Provence. Le cercle vertueux est enclenché : les variétés dans les produits et dans les aires de production permettent à la coopérative d'étaler la commercialisation sur quasiment toute l'année, de fin juillet jusqu'à début juin. La Granny et la Pink Lady® notamment ont en effet des caractéristiques intéressantes, ce sont des variétés tardives : « *les premières à fleurir mais les dernières à mûrir !* ». Elles trouvent dans ce terroir en bord de mer et d'étang des conditions idéales pour développer tous leurs arômes en fin de saison. Bref, la coopérative semble avoir trouvé les solutions dans un marché qui reste difficile, avec des prix mondiaux qui sont parfois inférieurs aux prix de revient.

Mais l'histoire collective de Cofruid'Oc est, depuis une bonne quinzaine d'années, marquée par un succès devenu un cas d'école commercial, l'aventure de la Pink Lady®.

### La Pink Lady®, une aventure collective exceptionnelle

La Pink Lady® est au départ une pomme australienne. Dès 1990, les Britanniques la repèrent pour ses qualités gustatives exceptionnelles. Or, au même moment en France, les producteurs sont, eux, confrontés à une crise sérieuse sur le marché de la Golden. « *Nous savions que les premières Pink Lady® remportaient un gros succès en Grande-Bretagne. Dans le cadre de notre groupe commercial Fruivial, nous avons envoyé un technicien du CEHM et un producteur en Australie pour observer*

#### La pomme et les gelées de 1956

La pomme a une histoire très particulière en Languedoc : son succès date d'une cinquantaine d'années seulement. « *En 1955, Jean Suquet s'installe sur sa propriété viticole. Rien de bien original, comme tout le monde, il souhaitait travailler la vigne. Sauf qu'un an après, les vignes ne résistent pas à la rigueur de l'hiver 1956 : tout est perdu* », raconte Didier Crabos. Jean Suquet sera l'un des premiers à aller chercher son salut dans un autre produit : il opte pour la pomme, la Golden. Une poignée d'autres agriculteurs prennent la même voie. La coopérative commencera avec seulement cinq producteurs. Cinq hommes qui décident de partager le stockage, puis le conditionnement et enfin la commercialisation. L'aventure collective pouvait démarrer, portée par un créateur exigeant et passionné pendant plus de 40 ans.

## Didier Crabos fait de la pomme un produit innovant

*cela d'un peu plus près », explique Didier Crabos. « Ils sont revenus emballés ».*

Une idée, partagée avec le groupe pépiniériste français Starfruits (basé à Caderousse – 84) qui avait acquis les droits sur la variété au niveau européen, s'impose : considérer d'emblée cette pomme extraordinaire comme un produit et non pas une simple variété, créer une véritable filière sur ce fruit, une filière pensée et structurée comme une entreprise dès le départ (production, commercialisation, marketing, ...) alors que les arbres ne sont pas encore plantés sur le sol français. « Nous sommes tombés d'accord sur la marche à suivre », raconte Didier Crabos, totalement investi depuis l'origine sur ce projet qui force l'admiration : « la personne qui plantait des Pink Lady® devait s'engager à respecter un cahier des charges et à livrer ses fruits à un des metteurs en marché agréés. Les premiers arbres sont plantés en 1995, les premiers fruits apparaissent sur le marché français en 1997 ».

Depuis, le succès se confirme d'année en année et la structuration de la filière reste la clé de voûte du système : un seul emballage au niveau mondial, un cahier des charges unique, un marketing puissant et original, une association (Pink Lady® Europe, que préside Didier Crabos depuis l'origine) qui réunit pépiniéristes, producteurs et metteurs en marché, tous unis dans cette affaire qui rend possible toutes les utopies. Aujourd'hui, Pink Lady® est une histoire qui dépasse très largement l'histoire de Cofruid'Oc, même si la coopérative pionnière est l'un des cinq premiers metteurs en marché au plan européen, avec un chiffre d'affaire réalisé sur ce fruit qui représente 40% de son CA total. En 2007, la Région attribue une subvention permettant la modernisation de la station de conditionnement et en 2008, elle lui accorde une autre subvention lui permettant le diagnostic énergétique de l'entreprise. En 2009, en Europe (France, Italie, Espagne), la Pink Lady® concerne 2 800 producteurs, 14 metteurs en marchés et 120 stations de conditionnement pour plus de 120 000 tonnes de production.

### Cofruid'Oc

Coopérative créée en 1962 à Saint-Just, près de Lunel.

Deux structures : une structure de production (Cofruid'Oc, 70 adhérents) et une structure de commercialisation (Cofruid'Oc Méditerranée) qui commercialise la production de la première, ainsi que de quelques entreprises partenaires.

Un CA passé en cinq ans de 11 à 23 Millions d'euros

Entre production et metteur en marché, l'activité de Cofruid'Oc génère plus de 300 emplois.

60% de la production vendue à l'export.

26 000 tonnes de pommes commercialisées (dix variétés) ; 400 tonnes d'asperges.

Le défi pris en 2000 a été parfaitement relevé : multiplier par dix les volumes en cinq ans tout en maintenant la valorisation !

Pour y parvenir, les exigences sont toujours aussi fortes, aussi bien pour les producteurs que pour les efforts mis sur la commercialisation. Tous les ans, c'est 10% de la valeur qui sont investis dans le marketing et les démarches qualité.

Cette histoire est gratifiante pour tous ceux qui y ont participé, et notamment les producteurs : « cette aventure a transformé les résultats économiques des exploitants », précise encore le directeur, et en plus, on s'est fait plaisir ! C'est une formidable aventure humaine à l'échelon européen et mondial ».

### Une logique de filière

La coopérative intègre néanmoins cette aventure Pink Lady® dans un contexte plus large, et continue de produire ses dix variétés de pommes. Pas question de tout miser sur la dernière venue. « Pour l'ensemble de nos produits, nous cherchons à créer une logique de valeur, précise encore le directeur. Nous ne voulons pas être de simples fournisseurs de produits basiques. Et de toute façon, les coûts de production ne nous le permettent pas ! » La coopérative a donc développé trois segments, les produits de cœur de marché, les produits « exclusivité partagée », et les spécialités haut de gamme. Pour cela, elle peut compter sur le professionnalisme des producteurs, appuyés par un service technique intégré et le Centre Expérimental Horticole de Marsillargues. Elle a développé des équipements techniques des plus modernes et s'apprête à agrandir ses installations avec le soutien de la Région Languedoc-Roussillon et du Département de l'Hérault qui accompagnent la filière. Même chose pour la production d'asperges. Plus confidentielle (400 tonnes), celle-ci est néanmoins suivie avec la même rigueur que la pomme.

« Leader dans la région, nous avons développé l'Asperge d'Oc et deux produits premium : l'asperge blanche, avec la marque Célestine Camargue, qui est la référence haut de gamme sur le marché suisse ; et l'asperge verte Sauvageonne ».

Pour tous les produits, Cofruid'Oc a donc engagé la production dans des démarches qualité extrêmement exigeantes : elle suit notamment la Charte Sud Nature créée en 1997, et répond aux certifications européennes environnementales et de sécurité alimentaire les plus pointues, ce qui est fondamental pour une entreprise qui vend tout de même plus de 60% de sa production sur les marchés export.

C'est cette rigueur et cette constance dans la production qui lui ont permis de décrocher des marchés importants. Cofruid'Oc est ainsi le fournisseur d'une autre entreprise régionale, la catalane Crudi, qui livre l'ensemble des restaurants McDonald en fruits et légumes frais : les quartiers de pomme mangés par les enfants au McDo proviennent donc de la coopérative de Saint-Just.

En revanche, Didier Crabos reste persuadé qu'il ne faut pas se disperser : Cofruid'Oc s'est spécialisé dans deux productions et le fait bien. Pour être tout de même en contact avec le reste de la filière agroalimentaire, l'entreprise participe depuis plusieurs années aux actions de l'Aria : « C'est un lieu d'enrichissement vraiment intéressant, précise le dirigeant. Financièrement son soutien est important grâce aux actions collectives lancées dans le cadre du premier contrat de filière, signé par la Région et co-financé par les Départements, l'Etat et l'Europe. Et techniquement, son apport est considérable. Nous avons notamment participé au programme d'optimisation de la performance industrielle qui nous a beaucoup apporté ».