

# Les SAVEURS STORIES

des entreprises  
agroalimentaires du  
Languedoc-Roussillon



Une action du  
Contrat de filière Agroalimentaire  
du Languedoc-Roussillon



Pierre Meliet/ Crudi  
**Des salades et des fruits  
prêts à la consommation**

*Au départ, une famille de maraîchers qui produit des légumes et des salades dans la plaine du Roussillon. Aujourd'hui, une entreprise appartenant à une multinationale. Celle-ci lui a donné les moyens de se développer, pendant que Crudi lui apportait les avantages d'une activité locale et saisonnière bien maîtrisée.*

L'aventure de Crudi est quelque chose d'un peu hors norme en région : l'intégration réussie à une grande multinationale. Ce n'est sûrement pas ce qu'avait en tête la famille Langlais au début de l'aventure. Celle-ci avait surtout à cœur de produire des fruits et légumes de qualité dans la plaine du Roussillon. Une activité de maraîchage comme il y en a tant d'autres dans le secteur. Pour Pierre Meliet, responsable aujourd'hui du développement de l'entreprise catalane, « *Bernard Langlais avait tout de même un profil d'entrepreneur qui sortait du lot, dès le départ : il essayait par exemple de promouvoir de nouvelles salades. Il a ainsi cru aux vertus de la salade Iceberg au tout début des années 80, alors qu'elle était encore très peu cultivée en France* ».

Cela tombe bien : McDonald possède alors une cinquantaine de restaurants en France, et cette salade entre dans la composition de ses hamburgers. Jusque-là, ils achetaient les salades en Espagne. Pour sécuriser leurs approvisionnements dans un marché français en pleine croissance, les responsables de

la chaîne américaine rencontrent Bernard Langlais. Marché conclu.

Bernard Langlais fournit d'abord des salades entières, avant de monter un atelier de transformation à Toreilles (66).

« *Ce développement est lié à des avancées technologiques qui permettaient le développement de la quatrième gamme en France* », précise Pierre Meliet. Crudi devient ainsi l'un des premiers à introduire les technologies de cette « quatrième gamme » en France, autrement dit les légumes frais prêts à l'emploi.

Vingt-cinq ans ont passé, et le partenariat s'est élargi :

« *Aujourd'hui, nous faisons pour McDonald les salades, mais également les oignons, les tomates. Et depuis les années 90, nous avons même intégré les ingrédients protéinés. Nous avons pour cela monté un autre atelier qui répond à d'autres contraintes. Aujourd'hui, nous avons donc sur le même site deux usines, l'une pour les produits végétaux, l'autre pour les produits traiteur* ». Crudi fournit ainsi à McDo les barquettes comprenant tous les éléments nécessaires à la

réalisation des salades-repas.

Un marché qui n'est pas négligeable, puisque la France est, avec l'Australie, le pays leader sur la gamme des salades chez McDo.

L'aventure continue, cette fois-ci avec les fruits. En 2003, Crudi produit des petits sachets mélangeant quartiers de pommes et grains de raisins frais. C'est le site de Toreilles qui va fournir les McDo de France, Allemagne, Italie et Suisse avec ce nouveau produit.

« *Le fruit découpé est devenu la première activité en terme de développement. C'est sans doute celle qui est la plus porteuse de croissance pour les années à venir. Ce genre de produit rencontre un succès*

#### **Une saga industrielle hors du commun**

La famille Langlais maraîchers à Perpignan

1984 : première activité industrielle en « quatrième gamme » : salades et légumes

1993 : lancement des salades de fruits frais

2003 : le groupe islandais Bakkavor achète Crudi.

2003 : lancement des sachets de « fruits à croquer ».

2008 : lancement des p'tites tomates et de la barre d'ananas.

## Des salades et des fruits prêts à la consommation

énorme auprès des enfants». Pour aider ce marché à se développer, Crudi qui est locomotive en France sur ce secteur, a aidé le syndicat national de la quatrième gamme à monter une commission spécifique aux fruits.

Le développement de l'activité est tel qu'en 2003, un groupe international agroalimentaire s'intéresse à l'aventure : l'Islandais Bakkavor rachète Crudi. Bakkavor, groupe islandais aux capitaux britanniques est un groupe international de sociétés spécialisées dans les produits et les aliments frais prêts à l'emploi. Il emploie plus de 20 000 personnes à travers le monde. La famille Langlais cède donc les rênes en 2003, dans une transition qui se fait de manière très constructive.

McDonald's a permis à Crudi de s'industrialiser, Bakkavor va lui permettre de développer de nouvelles gammes et d'explorer de nouveaux marchés. Car parallèlement, le marché de la quatrième gamme explose en France : les salades prêtes à l'emploi, lavées, découpées, et vendues dans des sachets plastiques, occupent des rayons de plus en plus importants dans les grandes surfaces. « Depuis, nous avons diversifié notre clientèle », précise encore le directeur du développement, « aujourd'hui, nous avons aussi des clients en GMS et en restauration ».

Pour se fournir, Crudi a voulu passer des contrats avec les producteurs. « Nous avons voulu la même philosophie en amont et en aval, précise ainsi Pierre Meliet : des contrats, que ce soit avec les clients ou avec les fournisseurs, tout en gardant le côté local et saisonnier ».

Crudi n'achète donc pas ses fruits et légumes sur les marchés. « Nous avons donc passé des contrats avec des producteurs dans différentes zones de production. Pour la salade, poursuit ainsi Pierre Meliet, nous travaillons avec des producteurs du sud de la France (Roussillon, Provence) pour le printemps et l'automne ; avec des producteurs de Bretagne, Pays de Loire et Allemagne pour l'été, et avec des producteurs espagnols et marocains pour l'hiver ». Au total, pour chaque produit, Crudi travaille ainsi avec une dizaine de fournisseurs par saison.

Pour certains produits et certaines saisons, Crudi est obligé d'aller voir plus loin : les pommes viennent ainsi de l'Héraultais Cofruid'oc pendant la saison, mais sont complétés par des fruits venant de l'hémisphère sud hors saison.

« Au total, toutes saisons confondues, Crudi fait travailler 80 à 100 intervenants agricoles » afin de proposer au consommateur des produits de qualité et de saison.

A.D.

### Quelques chiffres

En 2008, Crudi, c'est

- 35 millions de sachets de salades quatrième gamme
- 25 millions de barquettes de garniture préparées pour les salades repas
- 16 millions de sachets de fruits quatrième gamme
- Un CA de 80 millions d'euros
- 380 salariés sur deux sites

En 2007 : Crudi reçoit une aide de la Région permettant un bilan Carbone des activités de l'entreprise.



### Les différentes gammes de produits dans les fruits et légumes

- Première gamme : les produits frais tels qu'on les trouve sur les marchés.
- Deuxième gamme : les conserves.
- Troisième gamme : les produits congelés ou surgelés.
- Quatrième gamme : les végétaux crus prêts à l'emploi. Présentés sous conditionnements spécifiques (sacs plastiques, éventuellement atmosphère contrôlée), ils doivent être maintenus sous régime du froid pendant leur durée de conservation, qui est strictement déterminée.
- Cinquième gamme : les légumes précuits conditionnés sous plastique.