



TRANSFORMATEUR

ENTREPRISE
SAINT MAMET

Chiffre d'Affaires (2016) : 68
118 200,00 €

Effectif (2017) : 400 à 499

Pays (siège social) : France

Site internet :

<http://www.saintmamet.com>

Contact:

Tél. + 33 (0) 4 30 06 60 00

Stéphane Lehoux

smarketing@stmamet.com



Pour en savoir plus

<http://www.saintmamet.com/valeurs/>

<http://pro.saintmamet.com/nos-engagements/>

<https://www.lsa-conso.fr/stephane-lehoux-st-mamet-nous-visons-entre-5-et-7-points-de-croissance-par-an-d-ici-a-2020,276057>

Des fruits en conserves produits avec engagement avec SAINT MAMET

CONTEXTE

Créée en 1953, SAINT MAMET est une entreprise agroalimentaire spécialisée dans la transformation de fruits (salades, compotes, fruits en morceaux...) implantée dans le Sud de la France, près de Nîmes et Vauvert où le groupe travaille avec une coopérative d'arboriculteurs.

C'est l'un des groupes majeurs de la vente de produits à bases de fruits en France.

Depuis quelques années, la marque s'engage vers une production plus respectueuse de l'environnement, tournée vers une arboriculture durable et locale (Made In France).

OBJECTIF(S)

- Développer une agriculture raisonnée et engagée, solidaire des arboriculteurs
- Investir pour une production durable, et vers une production bio
- Améliorer la traçabilité des produits du groupe



DÉMARCHE

L'un des premiers objectifs de Saint Mamet est le passage de 30% de ses vergers en agriculture biologique dans un futur proche. Le groupe a développé un partenariat exclusif avec Conserves Gard, une coopérative agricole de 150 arboriculteurs du Sud de la France.

Le partenariat a été renouvelé jusqu'en 2037 pour 650 hectares de poiriers, pommiers, pêchers et cerisiers exclusivement dédiés à St Mamet, et tous les arboriculteurs de la marque se sont engagés à respecter le cahier des charges du label pour des récoltes certifiées Agri Confiance®. Ce choix d'agriculture raisonnée est vue comme une première étape vers un développement en bio.

Cette démarche s'applique également au niveau des étapes de transformation, par des innovations technologiques : sur l'usine de Vauvert, 32 robots dernière génération ont été installés et devraient permettre une réduction de 30% minimum de la consommation d'eau.

Autre projet, celui d'une ferme solaire qui s'étendra sur 30 ha, l'une des plus grandes fermes solaires du Gard, afin de réduire de 40% les consommations d'énergie en comparaison d'une exploitation classique.

DÉMARCHE (SUITE)

Aujourd'hui, près de 60% des volumes Saint Mamet en RHF (restauration hors-foyer) se font aujourd'hui sur des conditionnements 100% recyclables, qu'il s'agisse d'aluminium recyclable, de bouteilles en PET ou de cartons issus de ressources naturelles et renouvelables.

Le groupe s'engage à produire du « Made in France » et à se fournir le plus possible en France (exception faite de fruits comme l'ananas) et à limiter les transports entre les vergers et les sites de transformation. C'est ainsi qu'une grande partie de la production de fruits est à moins de 2h des usines Saint Mamet.

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Partenariats durables entre le groupe et ses arboriculteurs (certains existants depuis la création du groupe en 1953)
- Des engagements à la fois au niveau de la vente aux particuliers et de la vente aux professionnels

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Développement d'une gamme de produits bio • Développement du bio en restauration collective 	<ul style="list-style-type: none"> • L'assurance pour les arboriculteurs de la coopérative que leur production sera vendue et utilisée par le groupe