






P(09)4743:2


Profil des lauréats 2009 du « Prix européen pour l'innovation coopérative » et description de leurs projets innovants


Catégorie	Nom de la coopérative	Secteur	
Procédés alimentaires	FEIRACO S.C.G. (Espagne) 	Lait et produits laitiers	<p><u>Profil:</u></p> <p>Faisant partie des principales coopératives laitières actives sur le marché espagnol, Feiraco produit toutes sortes de types fonctionnels, traditionnels et nouveaux de lait frais, de produits laitiers, de yaourts et de fromages.</p> <p><u>Le problème:</u></p> <p>Les agriculteurs tout comme les coopératives connaissent bien le problème que constituent les prix départ exploitation très bas, ce qui conduit à des marges bénéficiaires minimales (voire aucune). Les denrées alimentaires commercialisées en tant que produits de base (par exemple des produits homogènes sans trait distinctif) sont notamment dans ce cas.</p> <p>Ainsi, la différenciation du produit est essentielle pour pouvoir accroître les marges bénéficiaires. Pour y parvenir, il faut apporter une valeur ajoutée au produit de manière à répondre aux souhaits des consommateurs.</p> <p>Pour développer de nouveaux produits à forte valeur ajoutée, les producteurs alimentaires disposent en pratique de deux options : investir dans l'équipement de transformation ou dans les marques et la communication (s'ils préfèrent employer une stratégie de marketing plus offensive).</p> <p>Les exploitations laitières se trouvent donc notamment confrontées au défi qui consiste à développer un système totalement nouveau de composition et de production des aliments pour animaux ainsi que de nouvelles méthodes d'alimentation animale, ce qui permettrait d'obtenir la production d'un type de lait aux caractéristiques différentes. Cette méthode, complexe et exigeant un niveau de connaissances élevé, visant à développer une innovation majeure au travers d'une série de micro-innovations, est une réponse aux nouvelles attentes des consommateurs en matière de méthodes de production alimentaire plus « naturelles » et moins artificielles.</p> <p><u>Innovation:</u></p> <p>FEIRACO S.C.G. a introduit d'importants éléments d'innovation dans les techniques de production des aliments pour animaux tout comme dans les méthodes d'alimentation des animaux. L'objectif entrepreneurial de cette approche consiste à distinguer tout naturellement l'un des produits les plus importants, à savoir le lait. Une telle différenciation est nécessaire pour créer une identité de marque distincte et pour pouvoir prétendre, dans la chaîne de valeur, à une part plus importante du prix payé par le consommateur.</p>

Catégorie	Nom de la coopérative	Secteur	
<p>Procédés alimentaires</p> <p>« Prix pour accomplissements exceptionnels »</p>	<p>COSELVA S.C.C.L.</p> <p>(Espagne)</p> 	<p>Huile d'olive, fruits secs, noix</p>	<p><u>Profil:</u></p> <p>Coselva est une coopérative impliquée depuis sa création dans l'essor du secteur agricole de sa communauté rurale. Au cours de cette longue période, Coselva s'est adaptée à différentes conditions et a ajusté ses activités et ses structures. A ce jour, elle se concentre sur la production et la commercialisation de noisettes, de produits à base de noix ainsi que d'huile d'olive et fournit simultanément des intrants, des approvisionnements et des services de crédit à ses (1177) membres.</p> <p>Coselva est une coopérative de petite échelle qui emploie 80 personnes. Ses ventes ont atteint 21 millions d'euros l'année dernière.</p> <p><u>Le problème:</u></p> <p>Coselva est active sur le segment international du marché des noix (noisettes) où elle est confrontée à une forte concurrence de la part de grandes multinationales (par ex. Nestlé).</p> <p>Afin d'améliorer sa position compétitive et de s'étendre à d'autres segments du marché international, il était impératif d'améliorer la qualité de la pâte de noisette et d'autres produits à base de noisettes (avec pour cible la grande industrie chocolatière).</p> <p>Etant donné que les technologies existantes ne permettaient pas de réaliser ces objectifs, Coselva a décidé de consacrer des efforts significatifs au développement de ses propres solutions technologiques.</p> <p><u>Innovation:</u></p> <p>COSELVA a développé un système sur mesure (équipement et méthodes de transformation) pour décortiquer les noisettes. En inventant cette nouvelle méthode de transformation spécifiquement adaptée à ses activités, Coselva pourra réaliser ses objectifs différenciés par produit. Cette stratégie vise à améliorer la qualité des produits de la coopérative ainsi qu'à accroître l'efficacité de la transformation, et se traduit également par une amélioration de la commercialisation et des résultats économiques.</p>

Catégorie	Nom de la coopérative	Secteur	
Procédés non alimentaires	<p data-bbox="236 271 448 398">CANTINA PRODUTTORI CORMONS s.c.a.</p> <p data-bbox="296 423 384 454">(Italie)</p>  <p data-bbox="233 629 472 696"><i>Cantina Produttori</i> CORMONS</p>	Viticulture /vin	<p data-bbox="639 271 719 302"><u>Profil:</u></p> <p data-bbox="639 320 1449 506">Cantina Produttori Cormons a été fondée à la fin des années 60 pour rendre hommage à la tradition séculaire de la culture de la vigne dans la région. Les membres fondateurs ont réfléchi à une manière unique de concilier tradition avec méthodes de vinification modernes et développement de la communauté locale.</p> <p data-bbox="639 526 804 557"><u>Le problème:</u></p> <p data-bbox="639 575 1449 667">D'innombrables producteurs vitivinicoles du monde entier cherchent depuis longtemps à créer une identité et un profil différents pour le vin et à obtenir une reconnaissance.</p> <p data-bbox="639 687 1449 779">Les caractéristiques locales de cette région vitivinicole, qui sont liées à la nature, à l'histoire, à la culture et à la tradition, ont souvent été associées aux vertus de certains types de vin.</p> <p data-bbox="639 799 1449 920">Le défi est donc de concevoir des façons de présenter de telles caractéristiques extrinsèques du produit de manière à attirer l'intérêt des consommateurs tout comme celui des amateurs de vin bien informés.</p> <p data-bbox="639 940 1449 1095">Il est encore plus délicat de combiner les éléments traditionnels susmentionnés avec les caractéristiques de nouvelles technologies qui permettront également de répondre aux demandes des consommateurs en matière de sûreté, de commodité et de variété.</p> <p data-bbox="639 1160 788 1191"><u>Innovation:</u></p> <p data-bbox="639 1209 1449 1301">CANTINA PRODUTTORI CORMONS a lancé une série d'activités innovantes liées à la production, la transformation et la commercialisation du vin. En voici quelques exemples :</p> <ul data-bbox="735 1321 1449 1682" style="list-style-type: none"> - le vin de la paix, produit à partir d'un seul vignoble consistant en une collection unique de (500) cépages du monde entier, - l'association de la production de vin avec la création artistique locale (marketing et communication), - le record du monde Guinness de la plus grande bouteille de vin, et enfin - le brevet mondial d'une bouteille / d'un verre de vin d'une seule portion pratique pour la consommation dans le secteur de la restauration en libre service. <p data-bbox="639 1702 1449 1823">En raison de la nature intégrée de ces innovations dans les différentes parties et étapes de l'ensemble de la chaîne de production et de commercialisation du vin, Cormons s'est vue décerner le prix dans la catégorie « Procédés non alimentaires ».</p>

Catégorie	Nom de la coopérative	Secteur	
Environnement	<p data-bbox="260 271 497 394">Badischer Winzerkeller eG (Allemagne)</p>  	Viticulture / vin	<p data-bbox="678 271 756 300"><u>Profil:</u></p> <p data-bbox="678 320 1469 573">Badischer Winzerkeller a vu le jour en 1952 avec la création d'une cave moderne et de grande envergure. Cette coopérative s'est développée au fil des ans pour devenir l'une des caves les plus productives du pays. La stratégie à long terme de la coopérative consiste à assurer en continu un savant équilibre entre tradition et utilisation de nouvelles technologies. L'objectif est d'élaborer des vins répondant aux attentes les plus exigeantes des consommateurs de vin.</p> <p data-bbox="678 593 842 622"><u>Le problème:</u></p> <p data-bbox="678 642 1469 730">Les agriculteurs sont particulièrement désireux de promouvoir la durabilité des écosystèmes dont leurs exploitations/vignobles représentent un élément indispensable.</p> <p data-bbox="678 750 1469 904">Outre l'utilisation de techniques de production respectueuses de l'environnement dans leurs exploitations, les producteurs coopèrent au niveau de la transformation et appliquent des méthodes alternatives de promotion de la durabilité de leurs opérations au sein de la chaîne alimentaire.</p> <p data-bbox="678 925 1469 1048">Les solutions technologiques actuelles relatives à la production durable d'énergie à partir de sources renouvelables sont de plus en plus adaptées au niveau des exploitations et adoptées par des entreprises agricoles et agroalimentaires.</p> <p data-bbox="678 1068 1469 1223">Les coopératives vitivinicoles pourraient profiter de leur dimension collective pour investir dans de telles technologies de production d'énergies renouvelables, contribuant ainsi à un écosystème plus durable, tout en obtenant des gains financiers significatifs.</p> <p data-bbox="678 1243 826 1272"><u>Innovation:</u></p> <p data-bbox="678 1292 1469 1415">La coopérative BADISCHER WINZERKELLER a lancé des initiatives innovantes pour améliorer la durabilité de la production de vin, la commercialisation et les méthodes de communication.</p> <p data-bbox="678 1435 1469 1523">Un important système de production d'énergie au travers de panneaux solaires a été installé sur le toit de l'exploitation, avec deux objectifs :</p> <ul data-bbox="678 1543 1469 1749" style="list-style-type: none"> -améliorer l'empreinte énergétique de la coopérative (contribuant ainsi de manière positive à la durabilité environnementale) -bénéficier de gains financiers en agissant en tant que fournisseur net d'énergie vis-à-vis du système d'énergie général.

Catégorie	Nom de la coopérative	Secteur	
<p>Entrepreneuriat coopératif/services aux membres</p>	<p>CARNES OVIARAGON S.C.L.</p> <p>(Espagne)</p> 	<p>Viande</p>	<p><u>Profil:</u></p> <p>La coopérative Grupo Pastores a été créée il y a 25 ans par 25 producteurs ovins dans la région espagnole d'Aragon. Depuis lors, elle est devenue la principale coopérative dans le secteur de la viande ovine en Espagne et compte actuellement 1300 membres. Elle se compose de nombreuses entreprises intégrées verticalement.</p> <p><u>Le problème:</u></p> <p>Le secteur de la viande ovine étant pourvu d'une structure traditionnelle et d'une envergure limitée en Europe, il est resté en arrière par rapport aux méthodes de production, de transformation et de commercialisation employées dans d'autres secteurs plus intensifs (viande porcine, volaille).</p> <p>Alors que la consommation de viande rouge s'accroît de manière continue, les produits achetés sont principalement préparés à base d'autres types de viande que la viande ovine.</p> <p>La viande ovine est considérée et commercialisée soit comme produit de base à bas prix, soit comme produit premium sur certains segments de niche du marché.</p> <p>Afin de pénétrer un segment plus large du marché, le secteur ovin doit adopter des méthodes de transformation, de préparation, de distribution et de commercialisation similaires à celles qui sont déjà utilisées dans d'autres secteurs producteurs de viande.</p> <p><u>Innovation:</u></p> <p>CARNES OVIARAGON est impliquée dans différentes activités innovantes visant à améliorer, de manière variée et aux différentes étapes de production de la viande, la qualité des services qu'elle fournit à ses membres.</p> <p>Ce projet innovant montre comment répondre de manière efficace aux demandes du consommateur et ce, dans un secteur alimentaire caractérisé par des faiblesses structurelles et confronté à de nombreuses restrictions.</p> <p>Carnes Oviaragon a engagé ses membres dans des méthodes innovantes d'élevage animal et de transformation de la viande, améliorant ainsi l'efficacité de l'ensemble de la chaîne d'opération.</p> <p>En conséquence de ces innovations, Carnes Oviaragon est parvenue à améliorer l'efficacité de la transformation, à appliquer des normes strictes en matière de sûreté des aliments, et à produire de nouveaux types de produits carnés prêts à cuire.</p> <p>Grâce à cette approche innovante, Carnes Oviaragon a pu développer ses transactions avec ses membres et pénétrer de nouveaux marchés ainsi que de nouveaux segments du marché.</p>

Catégorie	Nom de la coopérative	Secteur	
Chaîne alimentaire	<p data-bbox="231 235 430 353">The Greenery U.A. (Pays-Bas)</p> 	Horticulture	<p data-bbox="639 241 722 271"><u>Profil:</u></p> <p data-bbox="639 293 1465 421">« The Greenery » est une coopérative horticole axée sur le marché, détenue par 1250 entreprises affiliées et est l'une des entreprises meneuses de file en Europe dans le secteur des fruits, des légumes et des champignons.</p> <p data-bbox="639 443 804 472"><u>Le problème:</u></p> <p data-bbox="639 488 1465 705">Les distributeurs de denrées alimentaires et les prestataires de services alimentaires luttent de nos jours pour respecter toute une série de normes techniques en matière de sûreté des aliments. Le contrôle des LMR (Limites Maximales de Résidus) de produits phytosanitaires pour des centaines de produits frais ayant un cycle de vie et de distribution très court est particulièrement pesant, coûteux et incertain.</p> <p data-bbox="639 728 1305 817">D'éventuelles erreurs peuvent avoir des conséquences désastreuses pour les distributeurs et ainsi pour leurs fournisseurs.</p> <p data-bbox="639 840 1453 929">C'est pour cette raison que les distributeurs comptent principalement sur des inspections et des contrôles externes pour garantir que leurs fournisseurs respectent des normes strictes.</p> <p data-bbox="639 952 1442 1041">Ainsi, un fournisseur capable de relever ces défis de manière efficace ferait ainsi montre de sa crédibilité et sa position au sein de la chaîne alimentaire s'en verrait améliorée.</p> <p data-bbox="639 1064 788 1093"><u>Innovation:</u></p> <p data-bbox="639 1115 1437 1332">THE GREENERY a trouvé, de concert avec ses partenaires de la chaîne alimentaire, une méthode efficace pour améliorer les performances de la coopérative. Ce projet montre comment les coopératives, par le biais d'une collaboration étroite avec leurs membres et les partenaires de la chaîne alimentaire, peuvent innover et accroître leur efficacité dans le but ultime d'améliorer leur compétitivité.</p> <p data-bbox="639 1355 1449 1512">En termes concrets, The Greenery, en collaboration avec ses membres et ses clients, a mis au point un système d'information fondé sur une base de données en ligne qui contrôle en permanence les LMR (Limites Maximales de Résidus) de tous les produits et ce, à toutes les étapes de la distribution.</p> <p data-bbox="639 1534 1465 1646">Ce système offre des bénéfices pour les clients (distributeurs) étant donné qu'il garantit en continu que les produits estampillés « The Greenery » sont sûrs et conformes aux normes de sûreté des aliments les plus strictes.</p> <p data-bbox="639 1668 1458 1825">Outre les aspects techniques, cette étroite collaboration avec les partenaires de la chaîne alimentaire revêt une importance stratégique et permet à The Greenery de promouvoir son profil en tant que fournisseur clé de fruits et légumes auprès des grands distributeurs européens.</p>