

Ecrit par le 22 novembre 2024

(vidéo) Le Réseau Le Saint part à la conquête de la Provence



La discrétion est à la hauteur de l'ambition. En lançant le 16 juin dernier, à Cavaillon, sa nouvelle plateforme de distribution de fruits et de légumes pour les professionnels, [le Réseau Le Saint](#) marque sa volonté de développer son implantation dans le sud de la France. Déjà très présente dans l'ouest, l'entreprise ambitieuse d'avoir à terme un maillage complet du territoire pour à la fois collecter des produits locaux et les distribuer partout en France.

L'histoire de l'entreprise Le Saint c'est la saga d'une famille bretonne, qui en deux générations a su s'imposer comme un des acteurs majeurs de la distribution de produits alimentaires frais en France. Créée par Louis Le Saint en 1958, à Bourg-Blanc, dans le Finistère, l'entreprise a démarré son activité de négoce, dans un petit entrepôt de 120 M², en sélectionnant des produits locaux de qualité. Cette histoire n'est pas sans rappeler celle d'un certain Édouard Leclerc qui 10 ans plus tôt ouvrait sa première épicerie, dans un vieux hangar, à Landerneau, située à moins de 30 km du fief de la famille Le Saint. Les bretons auraient-ils des prédispositions pour le commerce et l'épicerie ? Ce n'est pas [Gérard](#) et [Denis](#) (deux des quatre enfants de Louis Le Saint), qui ont repris les rênes de l'entreprise en 1998, qui démonteront le contraire. En moins de 30 ans, ils ont beaucoup développé l'affaire familiale. Avec une trentaine d'implantations en France l'entreprise a réalisé l'an dernier un CA de 800 M€.

Ecrit par le 22 novembre 2024



Louis Le Saint ©DR

La Provence et la région PACA offrent un potentiel et une opportunité intéressante

Aujourd'hui, le Réseau Le Saint est le 2^e distributeur de fruits et légumes en France et le premier réseau indépendant. Il est également leader régional dans la distribution de produits de la mer. L'entreprise s'est diversifiée en proposant aussi de la viande, des produits laitiers, du vin, des produits d'hygiène et des arts de la table. Si le réseau est bien implanté dans le Sud-Ouest, la Provence et la région PACA offrent un potentiel et une opportunité intéressante pour le groupe, qui n'y est pas encore présent. De ce point de vue [la plateforme de Cavaillon](#) constitue une porte d'entrée vers le Sud-Est stratégiquement bien située, à proximité de grandes voies de communication, et surtout installé au cœur d'un important bassin de productions de fruits et de légumes.

Ecrit par le 22 novembre 2024



©DR

« **Nos camions ne circulent jamais à vide** »,

Si une part importante de l'activité du réseau Le Saint, consiste à sélectionner et à acheter des produits locaux pour les vendre aux distributeurs et aux restaurateurs de leur région. Les échanges entre les régions ont pour vocation à se développer. Si le chou-fleur de Bretagne ou l'oignon de Roscoff peuvent intéresser les provençaux, les cerises du Ventoux ou le Melon de Cavaillon pourraient aussi intéresser les bretons. « Nos camions ne circulent jamais à vide », confie Bernard Chanas, directeur technique et immobilier du groupe. Le réseau c'est à la fois un outil de vente pour les producteurs locaux et un moyen pour les distributeurs et restaurateurs de se fournir en produits venant des autres régions. « C'est la force du réseau », ajoute [Bernard Chanas](#).

Ecrit par le 22 novembre 2024



©DR

N'avons-nous pas l'habitude d'entendre que les bretons chassent en meute ?

L'implantation du Réseau Le Saint en Provence, s'est faite dans un premier temps par le rachat en 2021 de l'[entreprise Michel Blanc](#), important grossiste en fruits et légumes implantée sur le MIN de Cavaillon. Mais pour développer ses activités et en particulier auprès des grands distributeurs il fallait d'avantage d'espace pour stocker et assurer la logistique. Le choix s'est alors porté sur la nouvelle ZAC des Hauts-Banquets à Cavaillon, projet développé par l'[agglomération Luberon Monts de Vaucluse](#). Le Réseau Le Saint a été la première entreprise à avoir signé pour s'implanter dans cette nouvelle ZAC, qui devrait, ironie de l'histoire, également accueillir dans les prochains mois, la coopérative de distribution alimentaire bretonne [EVEN](#). Cet autre acteur important du marché est aussi basé dans le Finistère, à Ploudaniel (à 15 km de Bourg-Blanc). N'avons-nous pas l'habitude d'entendre que les bretons chassaient en meute ?

Ecrit par le 22 novembre 2024



©DR

Autre étape importante dans l'implantation provençale de ce réseau breton, le rachat en avril dernier du grossiste en fruits et légumes [VERPRIM](#), installé à Verquières (Bouches-du-Rhône). VERPRIM c'est d'ailleurs ce nom qu'a été choisi pour la plateforme cavaillonnaise.

« Nous avons là les moyens de travailler et de nous développer »

Après une année de travaux le bâtiment de 3000 M2 installé sur la ZAC des Hauts-Banquets a été mis en service le dimanche 16 juin. Le site est équipé d'une centrale photovoltaïque permettant de d'en couvrir une partie de ses besoins en énergie. La production du froid nécessaire au stockage est assurée par une nouvelle technologie qui n'émet pas de CO2. Le montant total de l'investissement sur le site de Cavaillon est de 5 millions d'euros. Aujourd'hui, 35 personnes y travaillent. En vitesse de croisières ce seront une centaine de collaborateurs qui y seront basés. « Nous avons là les moyens de travailler et de nous développer » affirme [Jean-Marc Gastaldi](#), le directeur du site. Avec cette nouvelle infrastructure

Écrit par le 22 novembre 2024

l'entreprise compte se développer sur le marché des Grandes et Moyennes Surfaces et de la restauration (commerciale et collective). Même si les grands distributeurs disposent de leurs propres centrales d'achat, 20% en moyenne des fruits et légumes sont achetés en direct auprès de producteurs ou de grossistes. « Nous apportons à nos clients, un service de proximité, avec du conseil et beaucoup de réactivité » précise Jean-Marc Gastaldi.



Jean-Marc Gastaldi ©dr

La plateforme de Cavaillon ne propose que des fruits et légumes. Elles se fournissent auprès de 80 fournisseurs qui sont situés à 70% dans un périmètre de 200 km. « Aujourd'hui, nous proposons 600 références et nous allons encore enrichir notre offre » précise Cyrille Laclotte, le responsable des achats. Aujourd'hui, le site de Cavaillon gère 2 500 colis par jour et l'entreprise devrait réaliser en 2024 un CA de 10 M€. Ce qui laisse encore une belle marge de progression quand on sait qu'en moyenne un site du réseau en réalise trois fois plus.

Ecrit par le 22 novembre 2024



©DR

Le réseau Le Saint

2° distributeur de fruits et légumes en France et premier réseau indépendant

30 implantations en France

2000 collaborateurs

800 M€ de CA

3 marques propres : Charnel, Mangeons Français et jardin créole

Répartition de l'activité : 65 % fruits et légumes, 20 % produits de la mer, 15 % B.O.F, viande et charcuterie

Ecrit par le 22 novembre 2024

Les beaux et bons marchés du soir des producteurs



Les Marchés du soir des producteurs proposent des rendez-vous festifs pour trouver des produits locaux, frais et de saison. 100 % local et 100 % producteurs, ces Marchés du soir regroupent des agriculteurs de la commune et/ou adhérents au réseau Bienvenue à la ferme. L'achat-revente y est interdit.

Au programme, Des dégustations de jus de fruits, des animations ludiques autour de la découverte des produits du terroir : boîte aux « senteurs du Sud », roue de la Fortune et tombola pour gagner un panier du Marché.

Mardi 29 août

Châteauneuf de Gadagne,
de 17h à 19h au plateau Campbeau.

Lundi 11 septembre

Avignon,
de 17h à 19h aux Allées de l'Oulle.

Vendredi 15 septembre

Ecrit par le 22 novembre 2024

Montfavet, de 16h30 à 19h place de l'église.

Les marchés de l'automne !

Les lundis en Avignon
aux Allées de l'Oulle,
de 17h à 19h jusqu'au 23 octobre
Tombolas les 11 septembre et 2 octobre.



DR

Les mardis à Châteauneuf de Gadagne

au plateau Campbeau, de 17h à 19h jusqu'au 31 octobre
Tombolas les 12 septembre et 10 octobre.

Les mercredis à Cavaillon

Espace du Grenouillet, de 17h à 19h jusqu'au 27 septembre



Écrit par le 22 novembre 2024

Tombola le 13 septembre.

Les mercredis à Pernes les Fontaines

place Frédéric Mistral, de 18h à 20h jusqu'au 6 septembre
puis de 17h à 19h du 13 septembre au 25 octobre
Tombolas les 6 septembre et 4 octobre.

Les vendredis à Montfavet

place de l'église, de 16h30 à 19h jusqu'au 27 octobre
Tombolas les 15 septembre et 6 octobre.

Les Marchés du soir des producteurs de Vaucluse

sont organisés par la Chambre d'agriculture de Vaucluse, en partenariat avec l'association Bienvenue à la ferme, le Comité de promotion des produits de Vaucluse et les communes concernées ainsi qu'avec le soutien du Département et de la Région.

MH

Écrit par le 22 novembre 2024

