



60 ans
SICOLY®
le Respect du Fruit

DOSSIER DE PRESSE 2022



Sommaire

1. SICOLY, 60 ans de passion, de travail et d'innovations

1. Une histoire de passion
2. Les dates-clés
3. Fiche d'identité et chiffres-clés
3. SICOLY dévoile son nouveau logo

2. La Coopérative SICOLY et l'activité frais

1. Un terroir garant d'authenticité
2. 60 ans d'engagements

3. SICOLY®, une marque coopérative au service du goût

1. La naissance de l'activité fruits transformés et surgelés
2. Le respect du fruit
3. L'offre SICOLY®
4. Les innovations SICOLY®

SICOLY, 60 ANS DE PASSION,

01

de travail et d'innovations

1. UNE HISTOIRE DE PASSION

La coopérative SICOLY naît en 1962 à Saint-Laurent-d'Agnny, de l'association de plusieurs associés coopérateurs des Monts et Coteaux du Lyonnais souhaitant mieux valoriser leurs fruits sur le marché français. C'est le démarrage de l'activité fruits frais.

En 1978, suite à une belle saison, un surplus de framboises est surgelé. Cette opération lance les bases de l'activité surgelée qui prendra son essor avec les premières fabrications de purées de fruits surgelées en 1979.

Puis est créée en 1984 la SICA SICODIS, filiale de transformation et de commercialisation de la coopérative SICOLY.

En 60 ans, le groupe coopératif s'est développé et compte aujourd'hui dans ses rangs 120 associés coopérateurs, qui cultivent 570 hectares de vergers dans un rayon de 50 km autour de la coopérative.

Cette croissance progressive a nécessité de multiples extensions de bâtiments, la construction d'une plateforme logistique et l'acquisition de nouveaux équipements de production toujours plus performants.

En constante recherche d'innovations, SICOLY a su s'adapter aux nouvelles exigences de ses clients dans une démarche dynamique, tout en s'attachant à conserver son terroir.

Forte de 60 ans d'expérience, SICOLY s'offre une seconde jeunesse où les nouveaux projets et les innovations se mêlent à l'expérience et l'expertise. La coopérative se tourne aujourd'hui vers les enjeux du futur avec de nombreux projets qui participent au retour d'une consommation saine et locale.



2. LES DATES CLÉS

1962 - Regroupement de 20 producteurs de fruits des Monts et Coteaux du Lyonnais au sein de la coopérative SICOLY.

1974 - Installation d'une calibreuse à gros fruits

1978 - Surgélation d'un surplus de framboises suite à une saison exceptionnelle

1979 - 1ère fabrication de purées de fruits surgelées

1981 - 1ère exportation de fruits surgelés

1982 - 1ère fabrication de purées de fraises surgelées

1984 - Création de la SICA SICODIS, filiale de transformation et de commercialisation de la coopérative SICOLY

1997 - Création par SICODIS du magasin « La Ferme Lyonnaise » à Craponne (69)

2006 - Ouverture par SICODIS du 1er magasin Terres Lyonnaises sur le site de Saint-Laurent-d'Agnny

2017 - Développement de la chaîne de magasins Terres Lyonnaises par la filiale SICODIS

2019 - Lancement des Inserts de fruit surgelés

2020 - La gamme de purées et jus surgelés bascule exclusivement sur des recettes Sans Sucres Ajoutés



3. FICHE D'IDENTITÉ ET CHIFFRES-CLÉS /

Groupe : SICOLY - SICODIS

Marque : SICOLY®

Adresse : 475 route de Mornant, 69440 Saint-Laurent D'Agnay

Site web : www.sicoly.fr

Sites de production :

- 1 atelier de production à Saint-Laurent-d'Agnay (69) 20 000 M2 de bâtiment
- 1 atelier de production en Serbie

Certification : BRC

Effectif : 90 collaborateurs

CA 2021 : x M€

Activité Surgelé : 50 % du CA

Export : 40 % du CA de l'activité surgelée

Quantité de fruits frais produits / an : 9 000 T

Quantité de fruits surgelés produits / an : 5 000 T

Nombre de références tous secteurs confondus : 270

CA SICODIS : 35 millions d'euros

4. SICOLY DÉVOILE SON NOUVEAU LOGO

Pour ses 60 ans, SICOLY® s'offre un nouveau logo. À l'image du groupe SICOLY-SICODIS, ce logo allie tradition, avec les deux feuilles emblématiques de la marque – rappel à la Nature et aux vergers – et modernité par son style moderne et épuré. Ce nouveau logo est le premier temps fort de cette année anniversaire qui s'annonce remplie de nouveaux projets et de surprises !



LA COOPÉRATIVE SICOLY

et l'activité fruit frais

1. UN TERROIR GARANT D'AUTHENTICITÉ

Situés au nord de la Vallée du Rhône, entre Lyon et Saint-Etienne, les 570 hectares de vergers des associés coopérateurs SICOLY s'étendent sur le territoire des Côteaux et Monts du Lyonnais, à une altitude comprise entre 200 et 1000 m, dans un rayon de 50 km autour de la coopérative. Grâce à un terroir propice à la culture des fruits de par son exposition sud / sud-est, son sol riche et son relief varié, les associés coopérateurs cultivent et récoltent chaque année 9 000 tonnes de fruits de très haute qualité, avec certaines spécialités comme la cerise, la pomme, la poire et les fruits rouges.



2. 60 ANS D'ENGAGEMENTS

Depuis 60 ans, le groupe coopératif fédère ses associés coopérateurs autour d'engagements forts.

2.1. La Préservation de la Nature et du Terroir

Dès sa création en 1962, la coopérative SICOLY s'est engagée pour une agriculture plus responsable.

/ L'Agriculture raisonnée

L'ensemble des vergers des arboriculteurs SICOLY est exploité selon les principes de l'agriculture raisonnée. Il s'agit d'un mode de production qui prend en compte, de manière équilibrée, les objectifs économiques des associés coopérateurs, les attentes des consommateurs et le respect de l'environnement. À mi-chemin entre l'agriculture biologique, pas toujours adaptable à certains vergers et l'agriculture intensive, souvent critiquée, l'agriculture raisonnée veut répondre aux attentes des consommateurs, autant qu'à celles des associés coopérateurs.



À titre d'exemple, les associés coopérateurs SICOLY emploient des méthodes de lutte biologique comme l'introduction de prédateurs naturels tels que les larves de coccinelles dans les tunnels de framboisiers. Elles permettent de lutter contre les pucerons et évitent ainsi l'emploi de traitements phytosanitaires.

Ils utilisent également la « confusion sexuelle » afin de lutter contre le carpocapse, un papillon s'attaquant aux pommes et aux poires. Des phéromones sexuelles sont diffusées dans le verger dans le but de brouiller sa reproduction, et par la même, empêcher la ponte de larves dans les fruits. Enfin, la sélection des variétés se fait en fonction de leur résistance naturelle aux nuisibles et aux maladies.



/ Des certifications environnementales

Pour appuyer leur démarche, la majorité des exploitations de la coopérative bénéficie de la mention « Haute Valeur Environnementale », du label « Vergers Eco-Responsables » ou de la certification « Agriculture Biologique ».



/ Des emballages 100% recyclés et recyclables

Toujours avec la volonté de préserver l'environnement, dès 2020, avant la mise en place de l'obligation légale, SICOLY a conditionné ses fruits rouges dans des barquettes en carton 100% recyclable et recyclé. Aujourd'hui, la coopérative souhaite aller plus loin dans cette démarche et de nouveaux conditionnements sont à l'étude.



2.2. La Valorisation des associés coopérateurs et de leur travail

L'Humain est au centre des préoccupations de SICOLY. Tout est donc mis en œuvre pour aider les associés coopérateurs dans leurs projets. La coopérative leur propose des accompagnements techniques, qualité et administratifs personnalisés, ou encore des soutiens financiers.

Son rôle est également d'œuvrer à la valorisation de leur production en leur assurant des débouchés de vente, pour qu'ils puissent vivre dignement de leur travail.



/ Valoriser les fruits sous toutes leurs formes

SICOLY négocie par ailleurs des contrats à long et très long terme, comme avec Blédina, son partenaire depuis plus de 20 ans.

En 2020, la coopérative a répondu présente pour participer au nouveau programme de la marque intitulé « Sauvez William », dont l'objectif est de revaloriser la filière de la poire en France et de pérenniser les approvisionnements français des petits pots de la marque. Ce programme permet la plantation de nouveaux poiriers et participe à une plus juste rémunération des producteurs de poires.

Afin de valoriser l'intégralité de la production de ses associés coopérateurs, le groupe coopératif a également développé une activité de transformation du fruit au sein de la SICA SICODIS.



/ Les Terres Lyonnaises

C'est pourquoi, SICODIS inaugure en 1997 le magasin « La Ferme Lyonnaise » à Craponne puis en 2006, le 1er magasin Terres Lyonnaises sur son site de Saint-Laurent-d'Agnay. Ces magasins de produits locaux en circuits courts offrent aux associés coopérateurs la possibilité de vendre leurs fruits aux consommateurs locaux.



SICOLY®, UNE MARQUE COOPÉRATIVE au service du goût

1. LA NAISSANCE DE L'ACTIVITÉ FRUITS TRANSFORMÉS ET SURGELÉS

En 1978, suite à une saison exceptionnelle, un surplus de framboises est surgelé. Cette opération lance les bases de l'activité autour des produits surgelés et transformés, qui prendra son essor avec les premières fabrications de purées et jus de fruits surgelés en 1979. Le lancement de cette nouvelle activité donne lieu à la création de la Société d'Intérêt Collectif Agricole SICODIS.

La SICA SICODIS commercialise sous la marque SICOLY®, concédée par la coopérative, une gamme complète de fruits surgelés : purées, jus, coulis, inserts, fruits IQF, concentrés, zestes... Elle se positionne comme un fournisseur incontournable des professionnels de la pâtisserie, de la restauration, des glaciers et barmen en France et à l'international. Reconnue par de nombreux chefs à travers le monde, SICOLY® réalise ainsi 40% de son chiffre d'affaires à l'export, dans plus de 35 pays.



2. LE RESPECT DU FRUIT

Le fruit est inscrit dans l'ADN de SICOLY®, qui depuis toujours, vise à retranscrire au plus près le goût du fruit frais dans ses produits surgelés.

Pour cela, la marque a mis en place :

> une rigoureuse sélection des fruits auprès de ses associés coopérateurs ou de ses partenaires de confiance. Elle veille à sélectionner les meilleures variétés et origines. Le fruit est cueilli à maturité optimale avant d'être broyé dans ses ateliers situés à Saint-Laurent-d'Agny, au cœur des vergers.

> un processus de transformation respectueux du fruit frais et des ateliers de fabrication à la pointe de la technologie. SICOLY® ne vise pas simplement à transformer le fruit, mais surtout à maintenir sa fraîcheur et sa saveur d'origine. Ainsi, la qualité et la sécurité des produits finis guident l'ensemble de ses choix technologiques, comme par exemple la désaération des purées, qui garantit la conservation des couleurs et saveurs, ou le traitement thermique par chauffage ohmique qui préserve les qualités organoleptiques des fruits frais.

3. L'OFFRE SICOLY®



Les Inserts de fruits



Les Purées et Jus de fruits et légumes



Les Fruits IQF



Les Fruits décor



Les Coulis de fruits



Les Concentrés de fruits

3. LES INNOVATIONS SICOLY®

3.1. Une gamme de purées et jus de fruits surgelés au plus proche du fruit

SICOLY® propose aux professionnels des métiers de bouche, la gamme la plus étendue du marché avec 80 références de purées et jus de fruits surgelés.

De plus, la marque est depuis 2020, le premier acteur du marché à concevoir l'intégralité de ses recettes en sans sucres ajoutés, autres que ceux naturellement présents dans le fruit.

Ces recettes laissent pleinement s'exprimer les arômes et la fraîcheur originels du fruit dans les créations, aussi bien sucrées que salées, des professionnels à la recherche de produits bruts, authentiques, sans artifice.

Toujours en quête de plus de naturalité, SICOLY® offre par ailleurs la plus large gamme de purées et jus de fruits surgelés BIO du marché avec 20 références.



3.2. Une gamme au plus proche du terroir

De par sa position unique, à la fois producteur et transformateur de fruits, **SICOLY® se démarque de ses concurrents en proposant des purées de fruits issus de ses propres vergers** : cassis, groseille, pomme Granny Smith, poire Williams, abricot, pêche et pêche de vigne, un fruit typique de la région reconnaissable à sa couleur lie de vin. Une belle façon de valoriser son terroir et le travail de ses associés coopérateurs.

Aujourd'hui, SICOLY® souhaite renforcer son engagement pour un approvisionnement local. La marque travaille actuellement à l'agrandissement de sa gamme de purées et jus de fruits issus de son terroir et à la création d'une nouvelle gamme premium de purées et jus de fruits origine France.

3.2. Une gamme toujours plus innovante

Innovation majeure dans le domaine des purées de fruits surgelées, les Inserts de Fruits SICOLY® allient praticité d'utilisation et respect naturel du fruit.

Côté pratique, ils se déclinent en trois formats spécialement développés pour s'adapter aux plaques et moules pâtisseries standard : des plaques de 10 d'épaisseur, des disques de Ø140 mm pour les tartes et les entremets, ainsi que des inserts bâches idéaux pour la confection de bâches et roll-cakes.



Les Inserts de Fruits SICOLY® offrent à leurs utilisateurs une gestion plus efficace de leur production. Une fois sortis de leur emballage, ces produits prêt-à-l'emploi sont facilement manipulables et ne nécessitent aucune décongélation préalable.

Côté composition, SICOLY® a développé des recettes riches en fruits (80% en moyenne) qui n'utilisent que la juste quantité de sucre pour garantir l'équilibre gustatif et préserver le goût naturel du fruit. Grâce à l'utilisation de la pectine de fruit, en lieu et place de la gélatine, les Inserts de fruits sont digestibles à tous les régimes alimentaires et offrent une texture fondante en bouche.

INFOS PRODUITS

Les Plaques : 10 mm - 4 x 2,2 kg - 8,8 kg

Les Disques : Ø140 - 40 x 130 g

Les Inserts bâches : 32 x 310 g



SICODIS
475 route de Mornant
69 440 Saint-Laurent-d'Agnay

www.sicoly.fr

.....
www.sicoly.fr
📷 [sicoly_fruit](https://www.instagram.com/sicoly_fruit)
.....

