



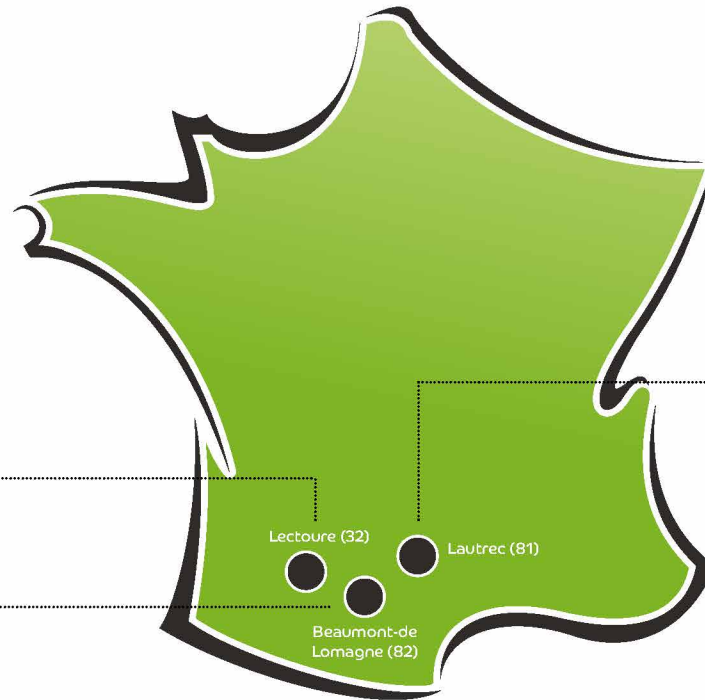
nos valeurs, notre savoir-faire...



*Alinéa*  
COOPÉRATIVE

Top  
*Alliance*<sup>®</sup>

# la coopérative Alinéa et sa filiale commerciale Top'Alliance



Beaumont-de-Lomagne (82)  
Siège social

Lectoure (32)

Lautrec (81)

Coopérative  
**ALINÉA**  
création 1960

Filiale  
commerciale  
**Top'Alliance**  
1997

Organisation  
de producteurs  
1998

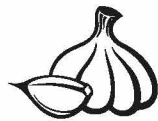
# nos chiffres

## Production

1400 T  
Echalote  
vrac



7000 T  
Ail vrac



600 T  
Cucurbitacées



6000 T  
Oignon vrac



15 000  
Tonnes

Qualité/technique - 8

Commerce - 17

Support - 11



Équipe

Usine - 48

## Producteurs



Adhérents - 160

Affiliés - 140

## Chiffre d'affaires

Top'Alliance - Alinéa

GMS - 60%

Grossistes - 15%

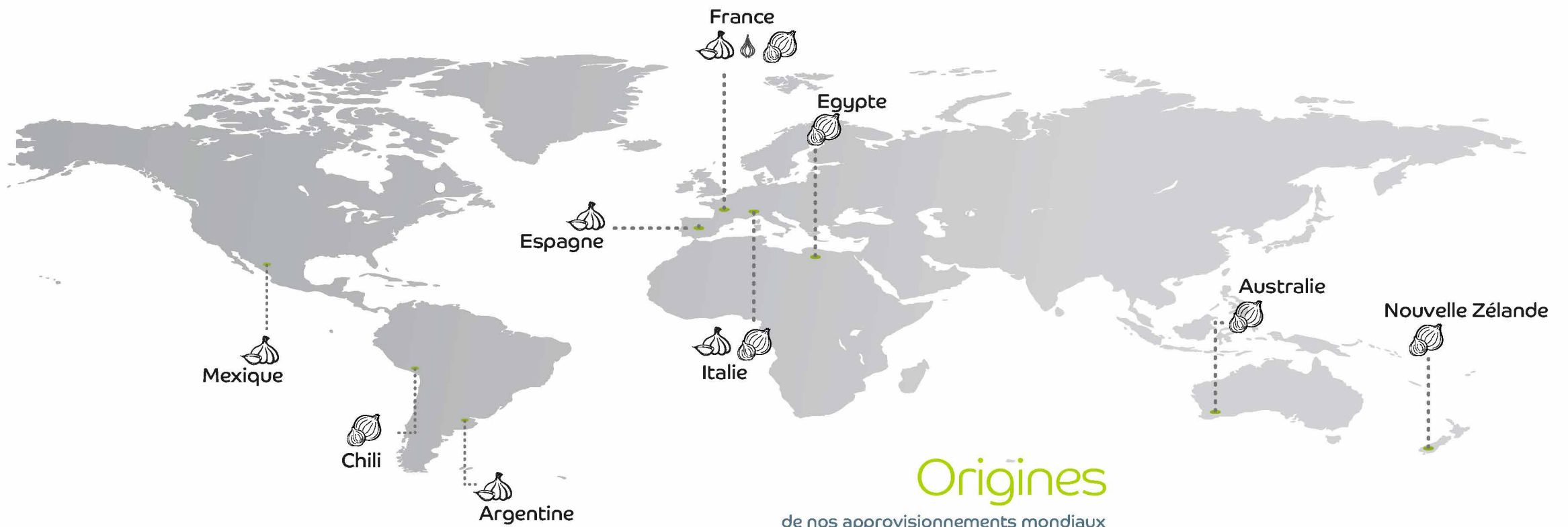
Industrie - 7%



Europe - 11%

Producteurs - 7%

50M€



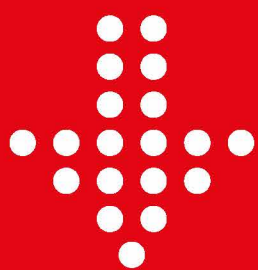
# FILIERE SEMENCES

Notre coopérative est composée de plusieurs branches d'activité, dont la filière Plant Certifié.

Alinéa est détenteur et multiplicateur exclusif de toutes les variétés d'ail rose de Lautrec et de variétés d'ail blanc.

Depuis plusieurs années, la coopérative s'occupe de multiples étapes qui permettent l'obtention des plants certifiés : sélection massale, multiplications sous tunnels, multiplications sous filets insect-proof avec un réseau d'adhérents multiplicateurs.

Toute une filière parallèle à l'ail de consommation mais dont les besoins, les enjeux et les préoccupations restent identiques.



”

## Production

600 tonnes - 8 variétés - 30 producteurs multiplicateurs



Améliorations et créations variétales



Culture de méristème



Acclimation en pot et atmosphère contrôlée



Prébases sous tunnel



Génération sous filet Insect Proof



Génération en plein champs



Visite des techniciens chez nos adhérents multiplicateurs



Expérimentation de nouvelles techniques innovantes



Participation aux expérimentations en plein champs



Participation au groupe de travail technique national



Etude sur les maladies émergentes



Françoise LEIX-HENRY  
Responsable de l'expérimentation de l'ail au CEFEL



Chrystel LEYRONAS  
Ingénieur chercheur à l'INRAE



Frédéric VIOLLEAU  
Enseignant chercheur à l'école de Purpan



Marielle PAGES  
Enseignant chercheur à l'école de Purpan

Méthodes alternatives

Mécanisation

Itinéraire cultural

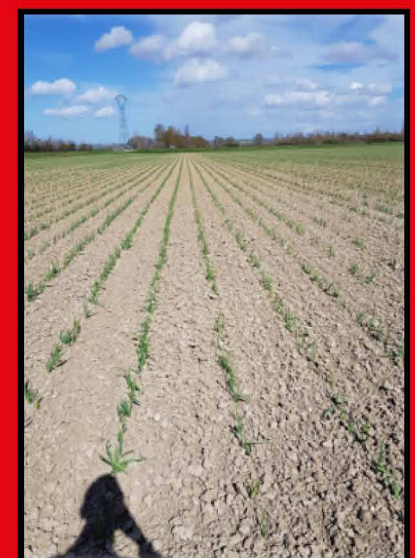
Techniques de séchage et de refroidissement



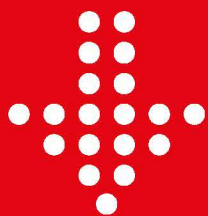
De plus, depuis 5 ans, un nouveau programme de recherche variétale a été mis en place afin de régénérer les variétés existantes mais aussi de créer les variétés de demain prenant en compte les évolutions climatiques, les évolutions des techniques de production, de commercialisation, de cahier des charges, de normes...

La coopérative Alinéa s'implique également au niveau national au sein de Prosemail, du CTIFL et des centres d'expérimentation.

# FILIÈRE RECHERCHES



Recherche  
Fondamentale et appliquée



## Paroles de Producteurs



**Jean-François Etienne**  
Président de la  
Coopérative  
*Il faut réussir à  
s'appuyer sur ses  
acquis et son histoire,  
mais être capable  
aussi de s'en détacher  
pour évoluer.*

**Philippe Couderc**  
*C'est grâce aux  
connaissances  
de terrain, aux réseaux et  
à l'apport humain de Top  
Alliance que j'ai pu opérer  
la transition de production  
artisanale à une production  
destinée à l'industrie du  
surgelé désireuse de  
produits haut de gamme et  
français.*



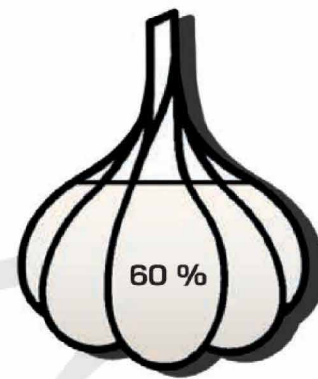
**Pierre Louis Joqueviel**  
*Top Alliance est toujours  
présent, de la mise aux  
normes GLOBAL GAP,  
aux apports logistiques  
et réglementaires*

**Lilian Bernard**  
*La valorisation des  
produits de haute  
qualité et l'écoute  
auprès de chaque  
producteur, font  
de Top Alliance un  
partenaire de très  
grande confiance.*

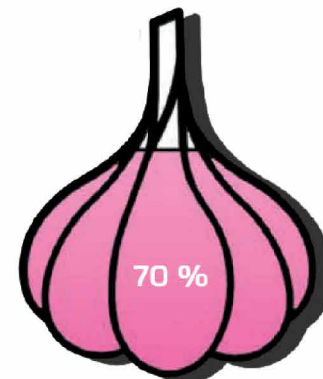


## Production sous SIQO (Signe d'Identification de l'Origine et de la Qualité)

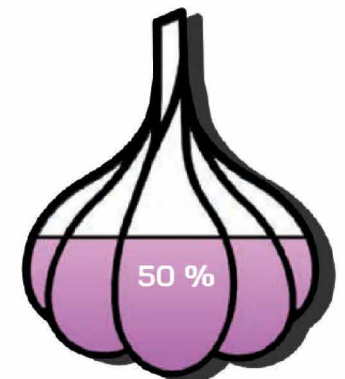
Représentation de nos volumes :



**Ail blanc de Lomagne IGP**  
(Identification Géographique Protégée)



**Ail rose de Lautrec**  
Label rouge et IGP



**Ail violet de Cadours AOP**  
(Appellation d'origine Protégée)



## Production engagée

Une sécurité  
alimentaire  
sur l'exploitation



Une performance  
environnementale  
de l'exploitation



Pour nous  
et pour la planète  
#bioréflexe



Des techniciens  
et des producteurs  
soucieux de  
l'environnement  
et de la santé



« Nourrir les sols pour nourrir les Hommes »  
« Une transition agricole et alimentaire »  
« L'avenir est sous nos pieds »

## La récolte traditionnelle



Arrachage de l'ail et en mise en paquets (gerbes)



Chargement manuel des paquets



Séchage à la barre

## La récolte mécanique



Arrachage avec une ligne  
4 rangs

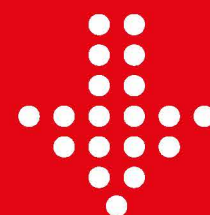


Equeutage et mise en palox  
avec inclinaison automatique  
(pour éviter les chocs)



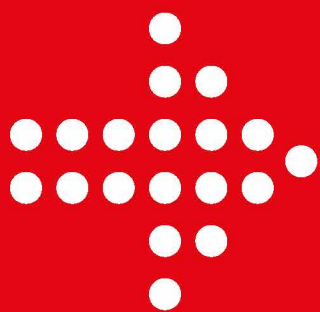
Séchage dynamique en palox

# La récolte de l'ail



FILIERE  
**PRODUIT**

# FILIÈRE QUALITÉ



## Certification



Une garantie de la  
sécurité alimentaire  
et de l'origine des produits



Biodiversité

Fertilisation

Traitement phytosanitaire

Gestion de l'eau

Un engagement durable pour l'environnement

6000m<sup>2</sup> de Panneaux Photovoltaïques

Valorisation de 100% des déchets

Réduction des emballages

Systèmes de refroidissement avec fluides  
**limitant l'impact** sur l'environnement

Contrat équilibre : une énergie verte



ISO 14001

## Habilitation : Produit sous SIQO



DES PERFORMANCES AU QUOTIDIEN POUR MAINTENIR LES ENGAGEMENTS DES PRODUCTEURS



# « De la ferme à l'assiette »

## Responsabilité Sociétale des Entreprises



### ENGAGÉS POUR LA PLANÈTE



Produire et consommer des énergies renouvelables

Réduire et trouver une valorisation pour les déchets

Tendre vers des économies durables en production et à la coopérative

Diminuer les pollutions

Vivre en harmonie avec la nature afin de mieux nourrir la terre pour mieux nourrir les hommes



### ENGAGÉS POUR MIEUX CONSOMMER



Rechercher et innover sur nos variétés

Cultiver des gammes plus responsables à travers de nombreuses certifications

Garantir et promouvoir la culture de la sécurité alimentaire

Proposer des produits locaux et sous SIQO



### ENGAGÉS POUR LES SALARIÉS ET ADHÉRENTS



Favoriser le bien-être au travail

Soutenir les associations dans lesquelles sont impliqués nos salariés

Parrainer les nouveaux salariés et leur transmettre nos valeurs

Développer les compétences et sensibilités des salariés

Accompagner nos producteurs vers des engagements responsables et de sécurité au travail



### ENGAGÉS POUR LE TERRITOIRE



S'impliquer dans la formation

Donner pour ne pas gaspiller

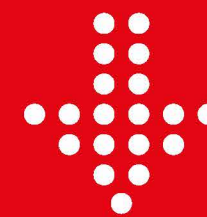
Créer des partenariats avec les écoles : maternelles supérieures (alternances)

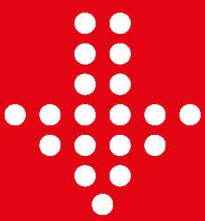
Faire découvrir nos métiers : visites, portes ouvertes,...

Favoriser les fournisseurs et les emplois locaux

Être à l'écoute des attentes des parties prenantes : clients, producteurs, institutions, ...

FILIÈRE  
QUALITÉ





## Calibrage

Des calibreuses adaptées aux produits pour éviter les chocs et préserver la qualité de nos produits.



## Conditionnement automatique

Des lignes de conditionnement combinant la réactivité et la performance.



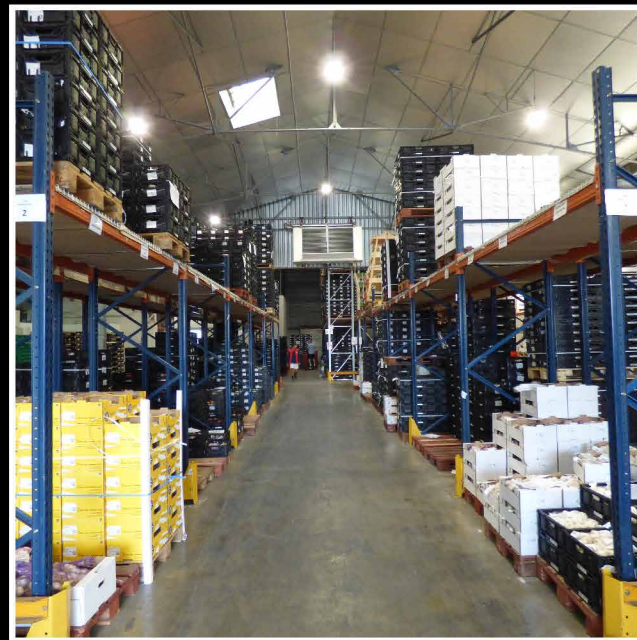
## Conditionnement fait main

Des lignes de conditionnement manuelles permettant la fabrication de produits premiums et de produits finis de choix.



# Préparation de commande

Une gestion digitale des flux et de la traçabilité jusqu'à l'expédition

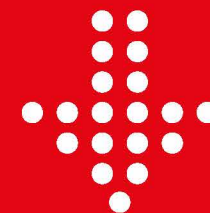


# Expédition

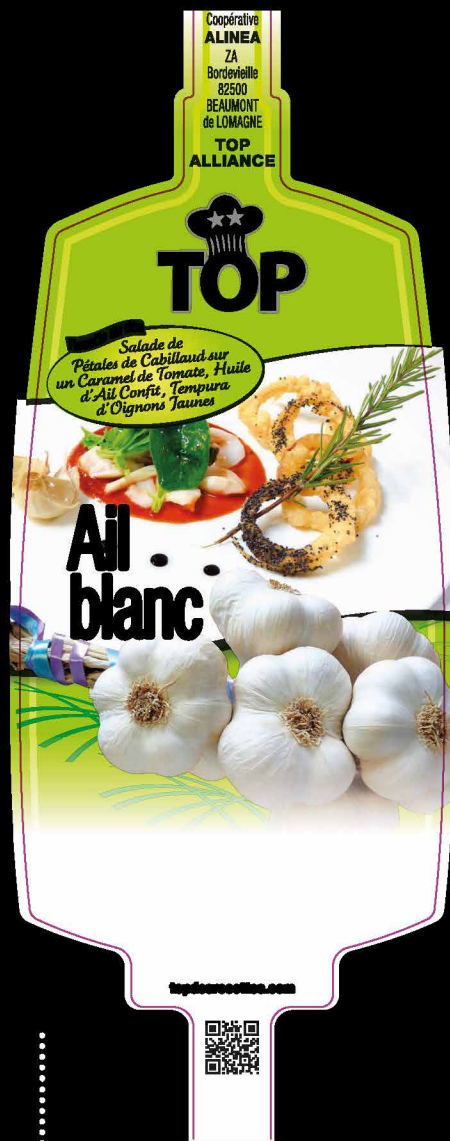
Des expéditions dans le respect des exigences du client



FILIÈRE  
TRANSFORMATION



# NOS GAMMES

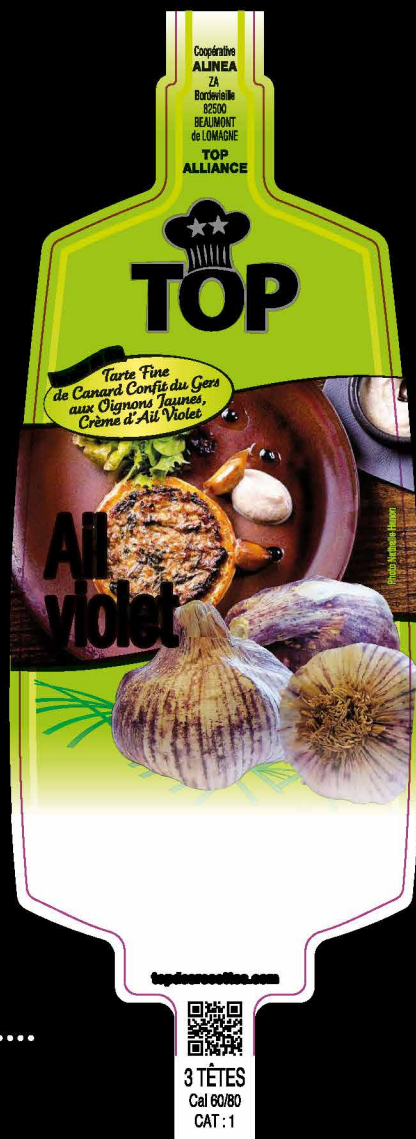


**Top**

La gamme TOP a été créée en collaboration avec un Chef Cuisine originaire de la Lomagne, au cœur de notre zone de production. La gamme TOP fait référence à la cuisine française de renommée internationale. C'est aussi une initiation à la nouvelle cuisine à travers de recettes faciles à réaliser au dos de chaque étiquette.

**1<sup>er</sup> prix**

Pour que manger sainement puisse être à la portée de tous, nous avons conçu notre gamme économique de façon à ce qu'elle propose de beaux produits dans des emballages simplifiés. Pour cette gamme nous veillons que la qualité soit au juste prix.

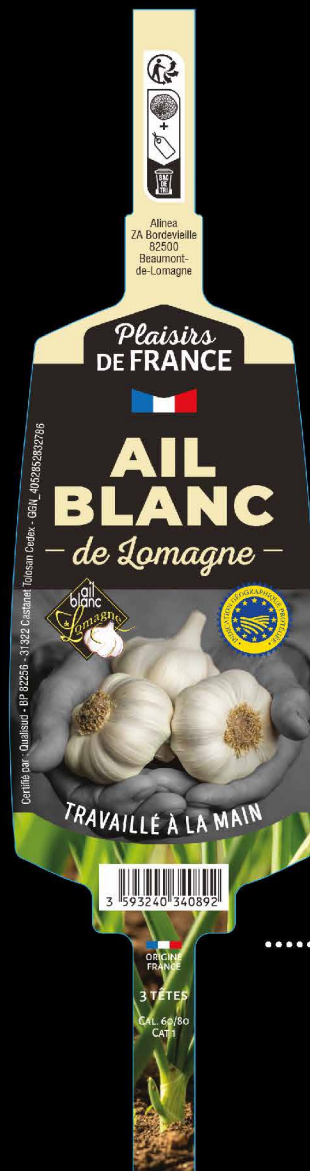
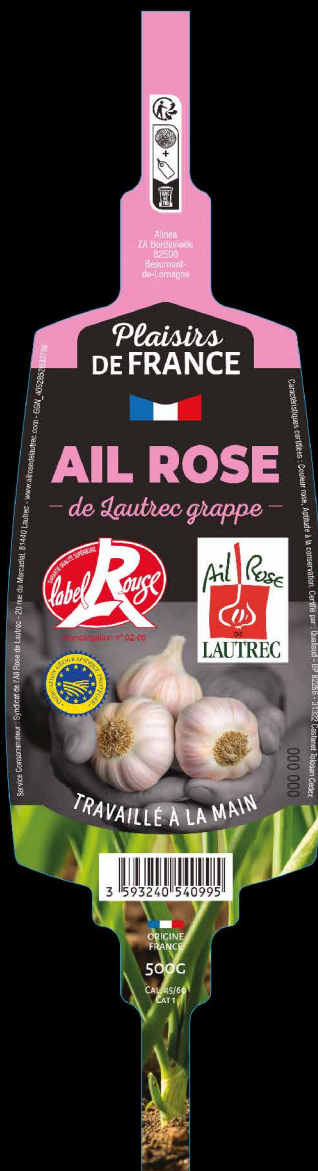


# Paysans du Sud Ouest

Cette gamme met en avant l'essence même de ce qu'est Alinéa, une organisation de Producteurs.

Le maillon « Coopérative » garde un œil sur le marché pendant que les Paysans du Sud-Ouest s'engagent pour que leurs cultures soient saines et respectueuses de l'environnement à travers de multiples démarches.

Pour illustrer cet engagement, sur chaque étiquette est insérée la photo du Paysan avec son prénom et le département dans lequel il produit.

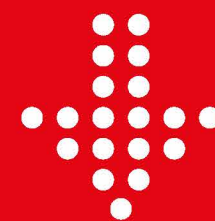


## Plaisirs de France

Cette gamme allie terroir, savoir-faire des producteurs et de la Coopérative à travers des démarches sous SIQO et d'autres respectueuses de l'environnement.



NOS GAMMES



# NOS GAMMES

## Gamme vrac et Corbeilles

Des produits locaux  
arrangés main pour  
des ventes à l'unité.

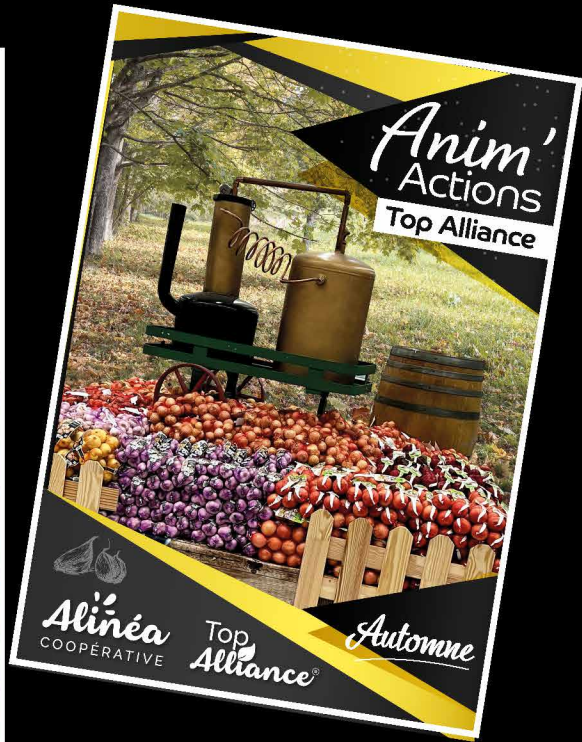


## Gamme suspendue

Une gamme de produits tressés  
ou grappés dans le respect des  
traditions pour avoir un produit  
qui nous rappelle la cuisine  
de nos aïeux



# Anim'Actions



# Mises en scène



NOS ANIMATIONS

Siège : Beaumont-de-Lomagne

605 chemin de Bordevieille - 82500 Beaumont-de-Lomagne

+33(0)5 63 26 28 00 - @ contact@topalliance.com



www.topalliance.com



Sites :

> Lectoure

Avenue de la gare - 32700 Lectoure

+33(0)5 62 68 80 22

> Lautrec

Route de Castres - 81440 Lautrec

+33(0)5 63 70 81 81

*Alinéa*  
COOPÉRATIVE

Top  
*Alliance*<sup>®</sup>