



Top
Alliance®

Alinéa
COOPÉRATIVE

LA COOPÉRATIVE ALINÉA ET SA FILIALE COMMERCIALE TOP'ALLIANCE



Lectoure (32) Lautrec (81)
● ●
Beaumont
de Lomagne (82)



Gers : 5300 m² à Lectoure



Tarn : 2800 m² à Lautrec



Tarn-et-Garonne : 3600 m²
à Beaumont de Lomagne

Coopérative Alinéa :

Création : 1960

Filiale commerciale Top'Alliance : 1997

Organisation de producteurs : 1998

LES CHIFFRES

14 000 TONNES



Ail vrac
7000 T



Echalote vrac
1200 T



Oignon vrac
5000 T



Légumes secs
20 T



Cucurbitacées
400 T

SALARIÉS



Commerce
12



Support
11



Usine
45



Qualité
Technique
8

PRODUCTEURS



Producteurs
adhérents
240



Producteurs
affiliés
200



Top'Alliance
Alinéa
32 M €



GMS
60 %



Grossistes
20 %



Industrie
7 %



Europe
6 %



Producteurs
7 %

Origines

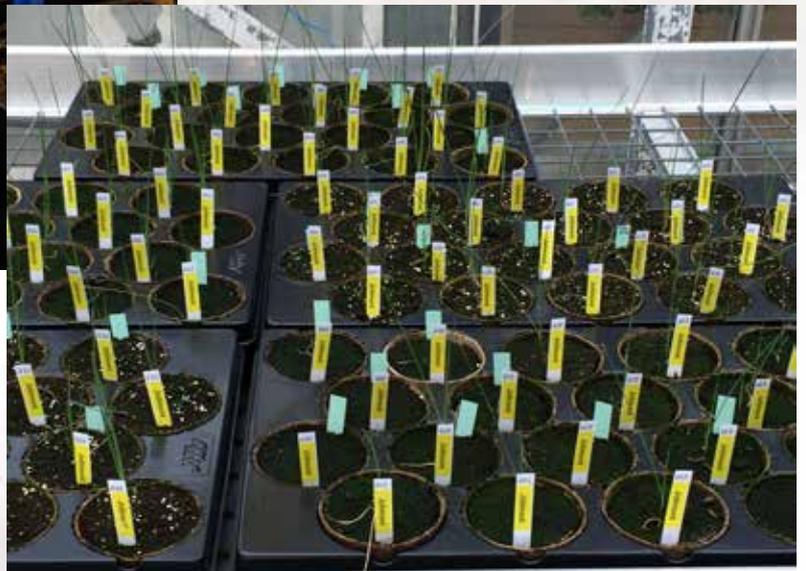
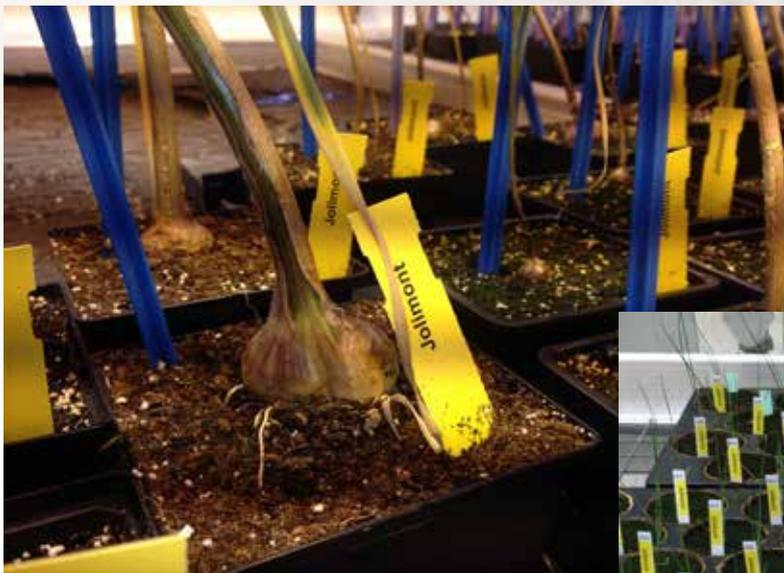
de nos
approvisionnements
mondiaux





Production

600 tonnes
10 variétés
45 producteurs
multiplicateurs





Recherche

Fondamentale

Améliorations et créations variétales



Etude des maladies émergentes avec



Implication aux essais



Appliquée



Expérimentations culturales :

- Méthodes alternatives
- Mécanisation
- Itinéraire culturel
- Techniques de séchage et de refroidissement.

Tour de séchage



Système de refroidissement





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



1966 - 1996



1985



2008



2017



Production engagée



Sécurité alimentaire sur l'exploitation



Une performance environnementale de l'exploitation



La promesse d'un produit sans résidu



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



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. ”

La récolte de l'ail

La récolte traditionnelle



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



Chargement des paquets avant séchage à la barre



Séchage à la barre

La récolte mécanique



Arrachage avec une ligne 4 rangs



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



Séchage dynamique en palox

Certification



Une garantie de la **sécurité** sanitaire et de l'origine des produits. **2011 : High Level**



Un **engagement durable** pour l'environnement.



8000 m² PPV (panneaux photovoltaïques)

Valorisation de 100% des déchets

Réduction des emballages

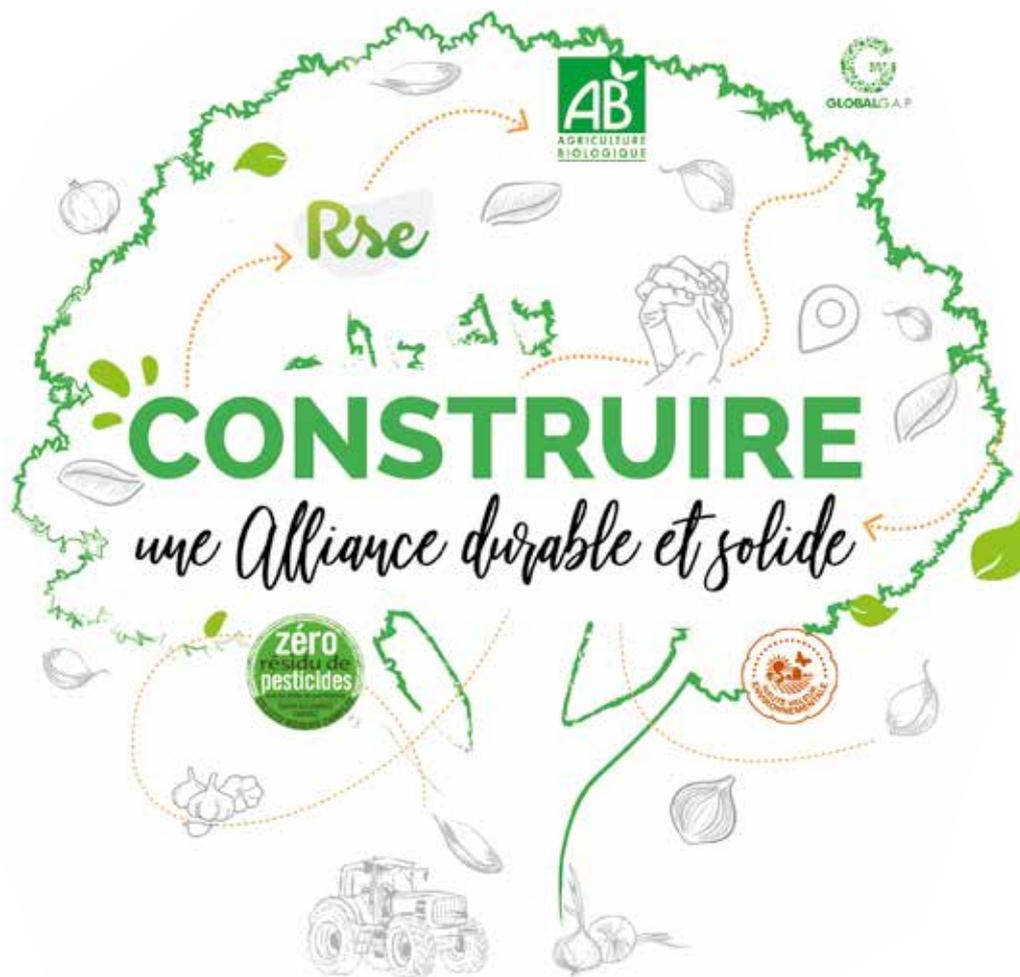
Changement des systèmes de refroidissement avec fluide **limitant l'impact** sur l'environnement

Contrat équilibre : une **énergie verte**

Habilitation



Des **performances** au quotidien pour maintenir **les engagements** des producteurs.





Responsabilité Sociétale des Entreprises

Engagés pour la planète



Réduire et trouver
une valorisation
pour les déchets

Produire et consommer
des énergies
renouvelables

Diminuer
les pollutions

Vivre en harmonie
avec la nature

Engagés pour mieux consommer



Rechercher et innover
sur nos variétés

Cultiver des gammes
plus responsables

Garantir une
sécurité
alimentaire

Proposer des **produits de**
terroirs et sous **SIQO**

Engagés pour les salariés et adhérents



Favoriser le bien-être
au travail

Soutenir les associations
dans lesquelles ils sont
impliqués

Accompagner
nos producteurs
vers des démarches
responsables

Développer
les compétences

Engagés pour le territoire



S'impliquer
dans la formation

Donner pour ne
pas gaspiller

Favoriser
les fournisseurs
et prestataires
locaux

Créer des partenariats
avec les écoles :
Maternelles, alternance,
écoles supérieures

Être à l'écoute
des attentes des parties
prenantes :
Producteurs, clients,
associations, consommateurs...



CALIBRAGES

Des calibreuses adaptées aux produits pour éviter les chocs.



French Fab



Fabriqué en France



CONDITIONNEMENT

Des lignes de conditionnement automatique permettant la réactivité, la performance et la qualité.



CONDITIONNEMENT FAIT MAIN

Des lignes de conditionnement manuel permettant la fabrication de produits premiums faits main.



PREPARATION DE COMMANDE

Un stockage et une gestion des flux maîtrisés.



EXPEDITION

Des expéditions dans le respect des exigences du client.



€ Gamme 1^{er} prix
Les petits prix

1^{er}
prix

La qualité au juste prix



👨‍🌾 Paysans du Sud-Ouest
Un visage sur le produit



🇫🇷 Plaisirs de France
Tout notre savoir-faire et notre terroir dans un produit



NOS GAMMES



Plaisirs bio

La green attitude



ZRP : Zéro résidu de pesticides

Une promesse garantie



Top Chef

Des recettes d'un chef étoilé à partager



NOS GAMMES



Gamme VRAC



Gamme Suspendue



Les Corbeilles



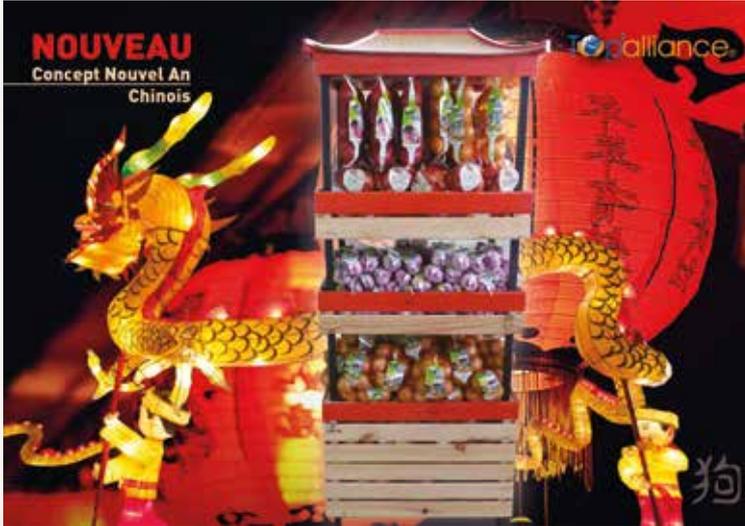
Légumes secs

Toute une gamme en origine France



NOS ANIMATIONS

Nos concepts



Nos théâtralisations





Siège

Beaumont de Lomagne

ZA Bordevieille - 82500 Beaumont de Lomagne
Téléphone +33(0)5 63 26 28 00
Fax +33(0)5 63 26 28 08

Site

Lectoure

Avenue de la Gare - 32700 Lectoure
Téléphone +33(0)5 62 68 80 22
Fax +33(0)5 62 68 86 88

Site

Lautrec

Route de Castres - 81440 Lautrec
Téléphone +33(0)5 63 70 81 81
Fax +33(0)5 63 70 81 89