



Nos valeurs, notre savoir-faire...



Alinéa
COOPÉRATIVE

Top
Alliance®



Multitude
GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

Bioccitanie

La coopérative Alinéa et ses filiales



Beaumont-de-Lomagne (82)
Siège social

Lectoure (32)

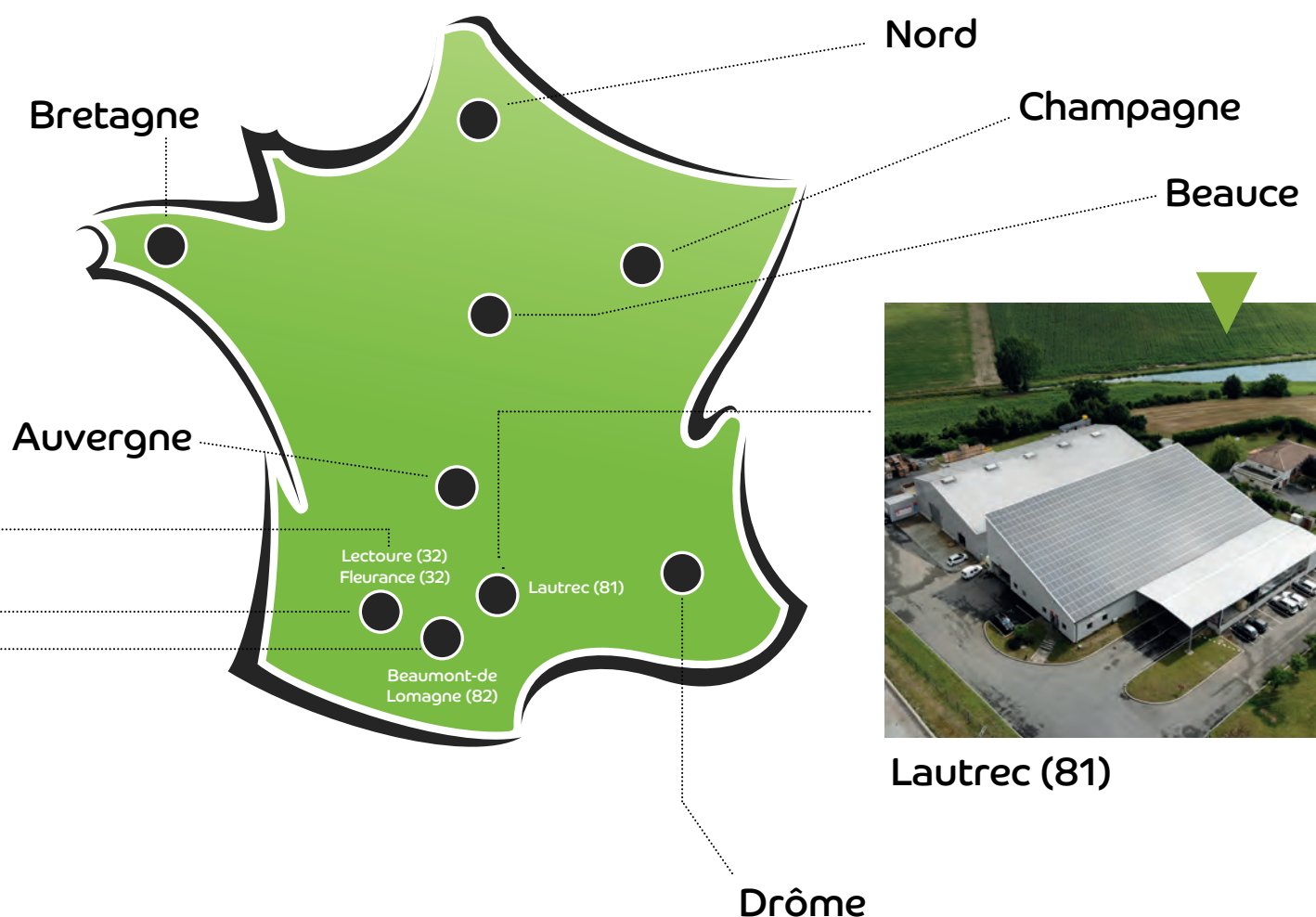


Bioccitanie
Fleurance (32)

Coopérative
ALINÉA
création 1960

Filiale
commerciale
Top'Alliance
1997

Top'Alliance, Multitude et Bioccitanie



Lautrec (81)

Organisation
de producteurs
1998

Filiale Bio
Bioccitanie
2019

Groupement
Producteurs
Multitude
2024

Chiffre d'affaires

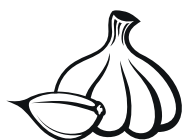
Top'Alliance - Alinéa - Bioccitanie



70M€



7200 T
Ail vrac



15000 T
Oignon vrac



1400 T
Echalote
vrac



300 T
Echalion



400 T
Cucurbitacées



24 300
Tonnes

nos chiffres

Productions **Alinéa** COOPÉRATIVE

 AUDE, GERS, HAUTE-GARONNE,
LOT-ET-GARONNE, TARN, TARN-ET-GARONNE



Adhérents - 160

Affiliés - 140

Productions **Bioccitanie**

 GERS, TARN-ET-GARONNE



Producteurs - 26

Productions **Multitude** GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

 AUVERGNE, BEAUCE, BRETAGNE,
CHAMPAGNE, DRÔME, NORD



Producteurs - 30



Origines

de nos approvisionnements mondiaux

FILIÈRE 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.



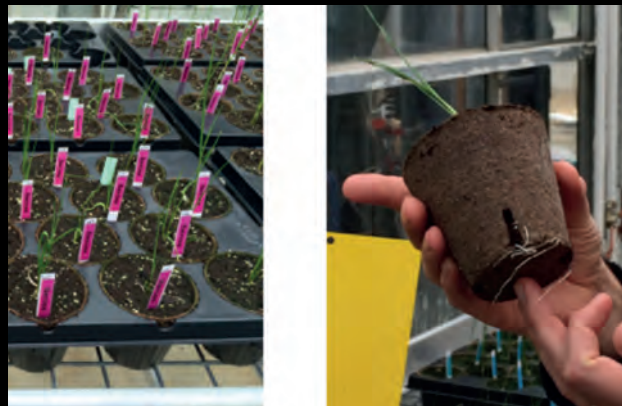
Production

500 tonnes - 8 variétés - 30 producteurs multiplicateurs

Améliorations et créations variétales



Culture de méristème



Acclimatation en pot et atmosphère contrôlée



Prébases sous tunnel



Générations sous filet Insect Proof



Générations en plein champs



Visite des techniciens chez nos adhérents multiplicateurs



Participation au groupe
de travail technique national



Groupement de semenciers



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



Participation aux
expérimentations en plein champs



Etude sur les
maladies émergentes



Expérimentation de
nouvelles techniques innovantes



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 Prosémail, du CTIFL et des centres d'expérimentation.



FILIÈRE
RECHERCHES

Recherche
Fondamentale et Appliquée



Paroles de Producteurs

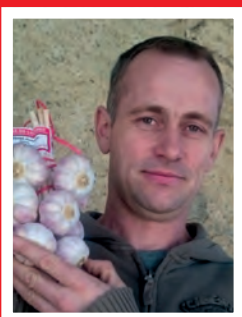


Jean-François Etienne
Président de la
Coopérative

*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)



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 »



« Repenser la fertilisation »
« Réévaluer les besoins de la plante
en fonction de la composition des sols »

La récolte traditionnelle



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



Chargement manuel des paquets

La récolte mécanique



Arrachage avec une ligne 4 rangs



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



Séchage à la barre



Séchage dynamique en palox

La récolte de l'ail



FILIÈRE
PRODUIT

FILIÈRE QUALITÉ



”

Certification



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



Biodiversité

Fertilisation

Traitement phytosanitaire

Gestion de l'eau



ISO 14001

Un engagement durable pour l'environnement

6000m² 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

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

Diminuer
les pollutions

Tendre vers des
économies durables
en production et
à la coopérative

Réduire et trouver
une valorisation
pour les déchets

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



ENGAGÉS POUR LES SALARIÉS ET ADHÉRENTS



Parrainer les
nouveaux salariés
et leur transmettre
nos valeurs

Favoriser
le bien-être
au travail

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

Développer les
compétences
et sensibilités
des salariés

Soutenir les
associations dans
lesquelles sont
impliqués nos salariés



ENGAGÉS POUR LE TERRITOIRE



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

S'impliquer
dans la
formation

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

Favoriser
les fournisseurs
et les emplois
locaux

Donner
pour ne pas
gaspiller

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

FILIÈRE
QUALITÉ



ENGAGÉS POUR MIEUX CONSOMMER



Cultiver des gammes
plus responsables
à travers de
nombreuses certifications

Rechercher
et innover
sur nos variétés

Proposer des
produits locaux
et sous SIQO

Garantir et
promouvoir la culture
de la sécurité
alimentaire





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

1^{er} 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.



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.



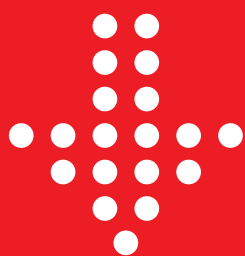
Plaisirs de France

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)6 85 40 36 28

> Lautrec

2473 Route de Castres - 81440 Lautrec

☎ +33(0)5 63 70 81 81

> Fleurance

Avenue de Biopole - 32500 Fleurance

☎ +33(0)5 62 67 08 24

> Multitude

5 Rue du château - 28140 Varize

☎ +33(0)7 69 33 08 81

Alinéa
COOPÉRATIVE

Multitude
GROUPEMENT DE PRODUCTEURS

Top
Alliance®

Bioccitanie