Trophées de l'Agroalimentaire NORMANDIE

-

10 PORTRAITS D'ENTREPRISES REMARQUABLES

Les décisions qui comptent se prennent avec les informations qui comptent.

Les Echos.fr 1ère MARQUE EN FRANCE DES DÉCIDEURS DU BUSINESS*

Partenaire des Trophées de l'Agroalimentaire en Normandie

TROPHÉES DE L'AGROALIMENTAIRE Prix 2017

Les Echos
| place aux décisions |

*Ipsos Business Elite 2014

Avant-propos

C'est en 2006 qu'est né le souhait de mettre en valeur et soutenir les entreprises agroalimentaires innovantes de notre territoire.

Rapidement, le Concours de l'Innovation a tracé son sillon dans le paysage agroalimentaire. Il a fédéré les centres de ressources régionaux, la distribution et plus de 30 partenaires autour d'un même dessein : soutenir nos Étoiles normandes. Devenu Trophées de l'Agroalimentaire en 2010, il est aujourd'hui un rendez-vous économique attendu et apprécié du secteur.

Sa force repose sur un réseau d'acteurs qui travaillent en synergie pour soutenir les lauréats.

Sa plus grande richesse : les chefs d'entreprises et leurs salariés qui contribuent à l'excellence de notre économie régionale.

Découvrez 10 d'entre eux qui, par leur audace, leur passion et sens innée de l'innovation, font figure d'exemples.

Daniel GENISSEL
Président
Chambre régionale
d'agriculture de Normandie

Sébastien WINDSOR
Président
IRQUA-Normandie

Le secteur agricole et agroalimentaire représente plus de 100 000 emplois directs en Normandie.

C'est la raison pour laquelle cette filière majeure de notre économie bénéficie de toute l'attention de la Région. Celle-ci s'exprime à travers un contrat de filière animé par l'Agence de Développement Normandie (ADN) en lien avec ces principaux acteurs, dont la Chambre Régionale d'Agriculture de Normandie et IRQUA-Normandie. C'est dans ce cadre que la Région soutient les Trophées de l'Agroalimentaire depuis leur création.

Un engagement qui, depuis 2006, accompagne les entreprises vers le succès, puisque 77% des produits innovants primés et fabriqués par les 10 lauréats mis à l'honneur dans ces portraits, sont toujours commercialisés.

Un succès, normand, dont nous pouvons être fiers puisque les statistiques officielles montrent qu'en France, dans le secteur agroalimentaire, 8 produits nouveaux sur 10 disparaissent au cours des deux années qui suivent leur lancement.

Hervé MORIN
Président
Région NORMANDIE

C'est tout naturellement que depuis 2009, la Fédération du Commerce et de la Distribution (FCD) Normandie apporte son soutien aux Trophées de l'Agroalimentaire.

Pour les entreprises que nous représentons, l'innovation est un axe majeur de différenciation. Elle répond aux attentes des consommateurs qui fréquentent quotidiennement nos points de vente. De façon plus large, nous agissons pour que les produits normands puissent accéder aux linéaires de nos magasins : salons, relais tracts, tests marchés, animations sur lieux de ventes, tables rondes sont autant d'actions que nous construisons avec la Chambre Régionale d'Agriculture et IRQUA-Normandie au bénéfice des entreprises du secteur et de leurs innovations.

L'une de nos plus grandes fiertés est sans nul doute de conduire tous ensemble depuis 5 ans, une action de mise en avant de la marque Gourmandie, relayée par un tract commun à nos enseignes dans lequel plusieurs produits lauréats des Trophées sont mis à l'honneur.

Jean-Philippe GAUTHIER
Président
de la Fédération du Commerce
et de la Distribution Normandie

Remarquables !

C'est l'adjectif qui vient spontanément à l'esprit lorsque l'on découvre les portraits de ces 10 chefs d'entreprise. Chacun de ces dirigeants porte un attachement indéfectible à travailler une matière première de qualité sans jamais déroger à une réelle promesse gustative. Ce point commun est souvent le fruit d'une compétence métier transmise depuis plusieurs générations (maîtres-chocolatiers, maîtres-artisans-pâtissiers, boulangers-biscuitiers, cuisiniers, agriculteurs, ...), qu'ils nourrissent avec passion et que l'on retrouve dans les 4 points suivants :

Des dirigeants visionnaires

La culture de l'innovation et l'audace sont inscrites dans les gênes de ces dirigeants qui remettent constamment en cause leurs acquis. Mais si ces chefs d'entreprise sont à l'initiative de l'innovation, il ont aussi structuré une équipe, puis un service R&D qui se réunit régulièrement pour construire et partager le processus d'innovation. Celui-ci s'appuie sur des salariés mobilisés autour d'un projet d'entreprise dans lequel chacun est acteur de la réussite collective. Cette ouverture d'esprit s'enrichit d'un recours à des compétences externalisées en lien avec des écoles et des centres de ressources régionaux ou nationaux.

L'innovation, créatrice de valeurs

Les valeurs du développement durable s'expriment naturellement dans ces sociétés. Ainsi, d'un point de vue social, l'innovation est un outil de management lié à une émulation saine où les compétences des équipes occupent une place centrale. D'un point de vue environnemental, l'innovation s'accorde avec l'utilisation de matières premières de proximité en phase avec les critères de la marque régionale Gourmandie dont plusieurs entreprises sont adhérentes. Enfin, d'un point de vue économique, les fruits de la croissance sont réinvestis en région afin d'améliorer sans cesse la performance de l'entreprise et développer ce processus.

La différenciation, socle du développement

Grâce à cette approche, l'offre « produit » se différencie et répond aux attentes d'un consommateur friand d'innovation mais aussi de réassurance sur la qualité, le goût et la traçabilité des matières premières. La relation client s'en trouve naturellement influencée. Elle dépasse la simple notion de compétitivité par les prix. Dès lors, l'expertise qualité, la réactivité et le dynamisme de ces PME attisent l'intérêt des acheteurs en créant une attente à laquelle elles répondent par un cycle régulier d'innovations. La collaboration s'enrichit et peut aboutir à des sollicitations de développement produits. Une véritable opportunité pour ces PME qui excellent à apporter des solutions créatives et personnalisées, dans des délais qu'elles sont bien souvent les seules à pouvoir maîtriser.

Ensemble, acteurs de l'intelligence économique normande

Les Trophées de l'Agroalimentaire mettent en lumière ces talents.

Ils offrent des analyses sensorielles essentielles à la sécurisation des lancements produits. Au-delà, les Trophées mobilisent l'attention des décideurs de la distribution en éclairant leurs choix de référencement, en encourageant les collaborations croisées entre entreprises et le recours à des centres de ressources régionaux. Enfin, ils sensibilisent les lauréats aux enjeux de demain pour soutenir leurs recherches de performance et de nouveaux talents. Un point important qui trouve sa complémentarité dans la démarche Open Innovation Normandie qui facilite les rencontres entre chefs d'entreprise et compétences extérieures pour accéder à de nouveaux relais de croissance.

Sommaire

BISCUITERIE DE L'ABBAYE	p 6
CHEVALIERS D'ARGOUGES	p 8
CREALINE	p 10
DOMAINE FAMILIAL LOUIS DUPONT	p 12
FERME DU MESNIL	p 14
ISIGNY STE-MERE	p 16
NORHUIL	p 18
SARL MARAIS	p 20
TARTEFRAIS	p 22
UCPA CHU DE ROUEN	p 24

PARTOUT EN FRANCE, PRÈS DE CHEZ VOUS, nos Chargés d'Affaires Entreprises vous donnent accès aux expertises d'un groupe bancaire de premier plan.

Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel de Normandie, société coopérative à capital variable, agréée en tant qu'établissement de crédit – Siège social situé 15 esplanade Brillaud de Laujardière - CS 25014 - 14050 CAEN CEDEX 4 - Immatriculée au RCS de CAEN sous le n°478 834 930 - Société de courtage d'assurance immatriculée au Registre des Intermédiaires en Assurance sous le n°07 022 868.

NORMANDIE ENTREPRISES

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

Biscuiterie de l'Abbaye

« *L'innovation, notre ADN* », *Gérard LEBAUDY*

★

BISCUITERIE DE L'ABBAYE
Gérard LEBAUDY, Président
-
LONLAY L'ABBAYE
www.biscuiterie-abbaye.com
-
Chiffre d'affaires : 33 millions €
Fabrication : 150 000 biscuits à l'heure
232 salariés

C'était il y a un siècle, dans le petit village normand de Lonlay L'Abbaye, entre deux fournées de pain, Virgile FOUILLEL, le boulanger, avait coutume de cuire doucement au feu de bois des sablés dans des moules fabriqués par le menuisier du village. Ils étaient vendus sur place ou envoyés sur le front aux soldats de la Grande Guerre.

Aujourd'hui, la BISCUITERIE DE L'ABBAYE, entreprise 100% familiale, perpétue ce savoir-faire et exporte ses produits dans plus de 30 pays.

« Parce que nous sommes issus d'une boulangerie artisanale, nous exerçons notre métier de façon créative et innovante en privilégiant les matières premières de la région. Telle est notre première volonté, qui figure sur tous nos packagings. C'est en 1964 que la biscuiterie a été créée pour développer le Sablé de l'Abbaye fabriqué par mon grand-père dans la boulangerie et elle a véritablement pris son envol grâce aux idées novatrices de mon père. Nous avons créé plusieurs grand succès : comme les galettes normandes. » explique Gérard LEBAUDY.

Dans les années 70, l'entreprise s'est diversifiée avec la fabrication de biscuits diététiques, un choix téméraire à l'époque. Dès 1986, animée par une volonté constante de concilier passion, respect du métier et innovation, l'entreprise s'est dotée d'un service R&D qui n'a cessé de se structurer et fonctionne en lien étroit et régulier avec tous les acteurs de la société. « *Il n'y a de richesse que d'hommes* ».

La biscuiterie se distingue alors par la diversité et la qualité de ses produits : Galettes au beurre d'Isigny AOP… Elle se lance naturellement dans la fabrication de biscuits bio, avec comme principale difficulté de trouver toutes les matières premières biologiques. Mais Gérard LEBAUDY persiste et trace son sillon avec audace (45% des ingrédients sont aujourd'hui d'origine biologique). La biscuiterie convainc de plus en plus de clients de lui faire confiance.

Elle sera ainsi la première entreprise en France à fabriquer des cookies.

Viennent ensuite les Trouvillais et à partir de 2008, Les Petits Trésors, les Carrés Normands (top 3 des ventes), complété en 2016 par l'Apéritif Normand ; tous 3 primés lors des Trophées de l'Agroalimentaire. « *Un élément de preuve à ce que nous déclarons sur nos produits. En plus de notre notoriété, nos biscuits sont reconnus par nos pairs.* » A cette reconnaissance s'ajoutent des dizaines de distinctions, dont de nombreuses en lien avec le développement durable.

La BISCUITERIE DE L'ABBAYE montre quotidiennement que l'on peut être artisan biscuitier, visionnaire et influer sur l'économie régionale par une dynamique d'innovation durable respectueuse des hommes, de l'environnement et de la qualité. Ainsi, dans le petit village de Lonlay l'Abbaye en Normandie, l'irréductible Biscuiterie de l'Abbaye résiste encore et toujours à la concurrence mondiale et nous promet une pluie d'innovations pour le prochain SIAL !

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

Les Chevaliers d'Argouges

« *Innover pour progresser* », *Lionel PIERRE*

★

LES CHEVALIERS D'ARGOUGES
Lionel PIERRE, Président

-

MOYON
www.les-chevaliers-dargouges.com

-

Chiffre d'affaires : 10,1 millions €
Fabrication : 500 tonnes de chocolat par an
100 salariés

L'histoire des CHEVALIERS D'ARGOUGES commence au cœur d'une pâtisserie-chocolaterie située en face de la cathédrale de Coutances. Bernard MEISS, Maître-chocolatier, y transmettait son savoir-faire et son talent à David, son fils, ainsi qu'à Bertrand PIERRE. Ensemble, ils ont rapidement partagé le souhait de proposer leur gamme de chocolats maison à tous les Normands.

Mais à l'époque, la boutique de Bernard MEISS n'est pas de taille à se transformer en unité de production. Il faudra attendre 1991, pour qu'à 24 ans, David et Bertrand devenus maîtres chocolatiers, rencontrent Jean de MONDESIR et créent LES CHEVALIERS D'ARGOUGES à Gratot. Ils développent alors une expertise dont le socle repose sur une volonté farouche d'utiliser des produits issus pour la plupart de l'agriculture biologique, des matières premières labellisées « *commerce équitable* » ou sous certifications de qualité. « *Nous persistons à fabriquer manuellement nos chocolats et à n'utiliser aucune graisse végétale. Nos produits contiennent uniquement du beurre de cacao* ». Depuis l'arrivée de Lionel PIERRE en 1995, l'entreprise s'appuie sur le marché de la grande distribution en mettant en avant son savoir-faire artisanal. « *En quatre ans, nous avons touché les grandes surfaces normandes mais aussi d'Ile-de-France et de Bretagne. Ainsi, lorsque j'ai rejoint l'entreprise en 1995 à Domjean, nous étions 20 à travailler sur le site. Aujourd'hui, nous sommes 100 à Moyon.* »

Les visites de la manufacture de chocolats permettent d'asseoir la réputation de l'entreprise. Ici, pas de ticket d'or dans l'emballage mais les visiteurs découvrent la cuisson en cuve de cuivre, le coulage sur table de marbre pour refroidir, la découpe, l'enrobage et le décor effectués manuellement.

Comme un juste retour des choses, deux apprentis chocolatiers travaillent en permanence dans l'équipe. « *Nous voulons rester dans une démarche de formation pour les jeunes. C'est important de garantir la pérennité du métier et ce savoir-faire artisanal* ».

Depuis 25 ans, 20 % de la gamme est renouvelée chaque année. Un taux exceptionnel atteint grâce à une mobilisation permanente de toute l'entreprise autour d'une équipe R&D qui se réunit chaque semaine. « *Nous devons toujours être créatifs et montrer notre capacité à innover pour fidéliser notre clientèle* », ajoute Lionel PIERRE.

Parmi le top des ventes de la chocolaterie, les Tranches d'Oranges enrobées de chocolat Noir, récompensées en 2006 par un Trophée de l'Agroalimentaire. Avec 3 autres récompenses obtenues en 10 ans, LES CHEVALIERS D'ARGOUGES font figure d'exemple. « *Nos clients accordent un réel intérêt à ce Trophée qui est un gage supplémentaire de reconnaissance et de confiance. Il facilite nos référencements, d'autant que des responsables de la distribution sont membres du jury. C'est aussi une reconnaissance de la mobilisation de nos salariés qui chaque jour nous accordent leur confiance en contribuant à la réussite de l'entreprise.* »

Clin d'œil du destin, la Chocolaterie vient de développer un partenariat avec un artiste normand qui a exposé ses toiles cet été dans la cathédrale de Coutances, juste en face d'une certaine boutique…

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

Créaline

« La créativité est notre vitamine »,

Jean-Noël LE CARPENTIER

★

CRÉALINE
Jean-Noël LE CARPENTIER,
Directeur Général

-

www.crealine.fr

-

90 salariés

A la naissance de Créaline, les fées de l'innovation étaient au-dessus du berceau. Elles n'ont eu de cesse depuis de guider le développement de l'entreprise. Installés à Lessay dans la Manche en 2010, les locaux sont déjà arrivés à saturation. A qui la faute ? À une dynamique innovante quasi permanente depuis les débuts en 1991.

Cette année-là, c'est Anne Ryckeboer dirigeante de CREALINE, et fille d'Emile RYCKEBOER, déjà créateur de la quatrième gamme, qui propose une nouvelle famille de produits, les purées et les soupes fraîches, prêtes à consommer, sans additif, sans colorant, sans conservateur. Elle répond ainsi à une nouvelle demande des consommateurs. Le concept plaît, les ventes décollent.

Depuis, Jean-Noël LE CARPENTIER, nommé dirigeant en 2013, n'a cessé d'entretenir ce dynamisme à travers son appétit pour la différenciation par l'excellence. Le process innovation réside au cœur même de l'entreprise. Le service R&D teste les nouvelles technologies, les produits innovants, les packagings séduisants. L'audace est toujours au rendez-vous.

«*Nous avons devant nous un véritable exemple avec les innovations de Anne et Emile RYCKEBOER qui ont impacté le quotidien des Français* », souligne Jean-Noël LE CARPENTIER. Nous nous devions de continuer sur cette lancée. En 2010, nous avions 46 salariés dans une usine neuve. Aujourd'hui, nous sommes 100 dans nos nouveaux locaux. A partir de 2017, les embauches vont se poursuivre pour faire face au triplement des volumes de production. Notre idée n'est pas d'innover à tout prix mais d'innover intelligemment sans compromis sur la qualité. Nous voulons rester proches du «*fait maison et de nos racines en Normandie*».

Si l'innovation est très présente dans la culture de l'entreprise issue de la branche légumes de la coopérative Agrial, elle est aussi aidée par la présence des écoles de la région avec lesquelles des partenariats sont mis en place : stages, missions, projets. « *Nous bénéficions de compétences externalisées pour développer le champ des possibles. Les étudiants travaillent sur les recettes mais aussi sur les étiquettes, le design... L'idée du plateau apéritif, par exemple, est venue d'une collaboration avec des jeunes qui souhaitaient bousculer les habitudes. Nous leur avons apporté notre expertise pour aller au bout du projet. Ainsi, en Normandie, nous avons tout pour réussir : les écoles, les ressources, les entreprises... et les légumes* » !

Les Trophées de l'Agroalimentaire ont récompensé cette énergie débordante en distinguant trois gammes de produits : la Créaline à l'apéritif, l'Ecrasé pommes de terre-légumes et les soupes fraîches. « *L'impact de ces récompenses s'est senti immédiatement, d'abord dans les médias puis chez nos clients qui ont apprécié ce gage supplémentaire de confiance* », conclut Jean-Noël LE CARPENTIER qui n'a pas prévu de ralentir sa course dans les années à venir. Au contraire, il accélère en se dotant d'une stratégie digitale exemplaire pour fidéliser et recruter de nouveaux consommateurs à sa marque survitaminée : CREALINE.

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

Domaine Familial Louis Dupont

« L'innovation, signe de grands crus normands »,

Jérôme DUPONT

DOMAINE FAMILIAL LOUIS DUPONT
Jérôme DUPONT, Directeur Général

VICTOT-PONTFOL
www.calvados-dupont.fr

Chiffre d'affaires : 1,8 millions €
13 salariés

L'histoire est assez atypique. Un domaine cidricole familial créé en 1887 par Jules DUPONT à Victot-Pontfol, dans le Calvados, repris par son fils Louis, puis géré par sa veuve. L'histoire aurait pu s'arrêter là, mais le domaine est replanté par leur fils Etienne, qui réinvente un cidre remarquable, qu'il exporte, et dirigé depuis 2000 par Jérôme, qui lance une gamme de Cidre d'exception. Une véritable saga normande !

Autant dire que c'est une succession d'innovations qui valent au DOMAINE FAMILIAL LOUIS DUPONT une réputation au-delà de nos frontières, jusqu'aux Etats-Unis. Dans un milieu traditionnel, Jérôme DUPONT bouscule les dogmes. Lorsqu'il reprend l'exploitation familiale, le jeune ingénieur, de retour de Grande-Bretagne, connaît le potentiel à l'exportation et décide de suivre les traces de son père et sa politique globale de développement à l'international.

« *Je partageais sa conviction que la gastronomie française séduit quand elle propose des produits haut de gamme. J'ai choisi d'asseoir mon travail sur une qualité irréprochable en sélectionnant les variétés de pommes, en étant exigeant sur la technique de récolte, en améliorant les assemblages et en affinant notre choix variétal pour trouver des typicités gustatives particulières. Nous avons travaillé sur des catégories de goûts et utilisé des techniques œnologiques qui donnent une qualité différenciante au produit* ». Et cela marche ! Les papilles américaines pétillent de bonheur et les choix du Domaine enchantent les cavistes et les restaurateurs de chaque côté de l'Atlantique.

Cette volonté de se différencier a poussé le DOMAINE DUPONT à investir en R&D et à positionner le savoir-faire œnologique au cœur de sa production. « *Nous visons toujours une catégorie de produits que les consommateurs peuvent identifier facilement comme ils le feraient d'un vin, d'une bière ou d'un whisky. C'est cette philosophie qui influence notre stratégie en matière d'innovation.* » poursuit Jérôme DUPONT.

Au fur et à mesure, les 60 hectares de vergers sont replantés et le nouveau maître de chais, Arnaud, apporte son expérience des grands domaines viticoles du Bordelais et des Pays de Loire.

Cette excellence a été récompensée par 4 Trophées de l'Agroalimentaire : le Givre en 2006 suivi du Cidre triple fermentation, puis de l'Aigre doux de pomme et enfin du dernier né, le spray Calvados. Pour créer le Givre, le DOMAINE DUPONT a testé différentes techniques de cryogénisation avant d'arriver à un produit moelleux et très spécifique, qui a inspiré bien des maisons depuis. Aujourd'hui, une douzaine de Calvados différents et une gamme de six cidres permettent aux clients de voyager dans l'univers gustatif d'un domaine qui a définitivement su créer une remarquable signature gustative. Prochaine étape, la création d'un vin de pomme !

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

La Ferme du Mesnil

« Anticiper l'avenir pour se différencier »,

Francis POUSSIER

LA FERME DU MESNIL
Francis POUSSIER,
Gérant

-

LE MOLAY-LITTRY
www.ferme-du-mesnil.com

-

Chiffre d'affaires : 3,6 millions €
300 000 volailles par an
30 salariés

Ce qui marque d'emblée dans le parcours de la famille POUSSIER, c'est un irrépressible désir d'anticiper. Installé avec sa femme, Christine, sur une ferme laitière dans le Calvados en 1981, ils sont confrontés à l'arrivée des quotas laitiers. La décision est rapidement prise, le couple souhaite garder sa liberté et se lance en 1985 dans une autre activité : l'élevage de volailles.

A travers ce choix, ensemble, ils affirment leur credo *« Ne jamais déroger à la qualité »*. Cette qualité, ils la transforment en un facteur de différenciation. Ici, les volailles ne sont pas industrielles (élevées 40 jours), ni même label Rouge (élevées 80 jours). *« Dès le début, nous avons proposé des volailles élevées 120 jours, bénéficiant d'une alimentation 100% végétale et minérale. Elles ont accès à des parcs herbagés au milieu de pommiers. Notre promesse est claire, nous offrons aux consommateurs le choix de retrouver le goût des poulets qu'élevaient et préparaient nos grands-mères. »*

De 30 volailles par semaine l'année de son installation, Francis et Christine POUSSIER passent à 500 volailles en 1988. Ils créent leur abattoir et restent indépendants des cours nationaux. Ce système de production leur permet non seulement de garder leur autonomie, mais également de maintenir des prix beaucoup plus stables. Aujourd'hui, la production est de 6 000 volailles par semaine. L'entreprise emploie 30 salariés dont Benoit, leur fils.

En parallèle, Francis POUSSIER intègre rapidement une unité de compostage qui permet la transformation biologique des matières organiques par fermentation pour former, après maturation, un compost utilisé sur les propres cultures de la ferme comme engrais naturel. Ces cultures servent à nourrir les volailles dans une logique saine de développement durable.

Loin de se reposer sur ses lauriers, la famille POUSSIER continue d'avancer. C'est en 2006 que débutent les travaux de l'atelier de cuisine qui va ouvrir la voie à la transformation de la production. Les process se mettent en place, les salariés sont placés au cœur de la R&D et accompagnent la création d'une myriade d'innovations. Parmi celles-ci, une gamme complète de plats préparés réalisés uniquement à base d'ingrédients locaux qui recevront 4 Trophées de l'Agroalimentaire. Au cœur de ces distinctions, une poule à la crème et un poulet rôti avec sa farce, que les consommateurs peuvent directement mettre au four dans une barquette en bois. Une offre inédite sur le marché pour un produit de cette qualité. La distribution est séduite et référence rapidement ces innovations : les ventes décollent. *« Les Trophées nous ont permis de bénéficier de plusieurs accompagnements régionaux au niveau marketing, mais aussi pour l'élaboration de nos packagings et dans le financement de ces derniers. A cela s'ajoute une campagne médias et de précieuses mises en relation avec la distribution. »*

Une dynamique qui n'est pas près de s'arrêter puisque l'entreprise va prochainement se doter d'un ERP (Progiciel de gestion intégrée).

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

Coopérative Isigny Sainte-Mère

« La Normandie est notre plus grande richesse »,
Daniel DELAHAYE

★

COOPÉRATIVE
ISIGNY SAINTE-MÈRE
Daniel DELAHAYE,
Président Directeur Général

-

ISIGNY
www.isigny-ste-mere.com

-

Chiffre d'affaires : 272 millions €
700 salariés

Ouvrir de nouveaux marchés en France et à l'international, séduire de nouveaux consommateurs en renouvelant les gammes, maintenir brillamment une réputation grâce à la renommée de ses AOP, voici le palmarès de cette coopérative qui incarne l'excellence dont la Normandie est si fière.

ISIGNY SAINTE-MÈRE, c'est 700 salariés, 700 producteurs adhérents et 272 millions d'euros de chiffre d'affaires, dont plus de la moitié à l'export. La production totale est partagée équitablement entre la poudre de lait et les produits frais. « *Nos productions sont liées et complémentaires : nous devons toujours maintenir l'équilibre entre les deux.* », explique Daniel DELAHAYE, Directeur Général. L'histoire de la coopérative prend ses racines dans ces anciens marais à l'herbe verte et abondante, riche en sédiments. Le lait y est exceptionnel grâce à l'effet conjugué de l'eau salée de la Manche et l'eau douce des Marais du Bessin et du Cotentin.

Ses atouts, maintes fois récompensés au Concours Général Agricole de Paris, pourraient suffire à satisfaire une clientèle de connaisseurs. Mais ce serait mal connaître les hommes et les femmes de cette entreprise qui sans cesse se réinventent. Sous l'impulsion de Daniel DELAHAYE, l'innovation est une préoccupation permanente. « *En matière d'innovation, notre ambition est de continuer à développer la part à l'export tout en renforçant l'image de notre marque en France. Adapter nos produits, les décliner, proposer des ateliers pour échanger sur de nouvelles idées, ce processus d'innovation tient une place importante dans l'entreprise. Les concepts produits peuvent venir des services R&D, marketing et commercial, des retours de nos clients internationaux ou nationaux, de nos consommateurs. Rien n'est figé.* » Tous les ans, l'entreprise travaille sur 4 à 5 projets d'innovation. Déjà, il y a 60 ans, la coopérative était précurseur en Normandie, dans la mise en place d'une tour de séchage permettant d'obtenir une poudre de lait de haute qualité. Aujourd'hui, ce sont 5 tours de séchage MSD, dont la production est commercialisée dans 40 pays et fait l'objet d'une coopération scientifique avec l'INRA.

« *Les Trophées de l'Agroalimentaire ont récompensé 4 de nos produits, dont notre petit camembert aux truffes, notre spécialité laitière au fromage blanc et notre fondue normande aux 3 fromages. Ces distinctions contribuent à la notoriété de la coopérative et soulignent notre souci permanent de concilier notre savoir-faire et notre dynamisme autour d'une offre de qualité en constante évolution.* »

Cette énergie sans limite s'exprime aussi dans la structuration d'une approche digitale qui s'intègre dans le processus global d'innovation de la coopérative. L'influence et la puissance des stratégies digitales représentent un véritable enjeu pour une coopérative telle qu'Isigny, dont la marque est un puissant vecteur de communication et de fidélisation.

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

★

NORHUIL
Michel POTTIER,
Directeur Général

-

PASSAIS-LA-CONCEPTION
www.norhuil.com

-

Chiffre d'affaires : 3 millions €
14 000 tonnes de colza par an
5 salariés

Norhuil

« Une autre idée du colza », Michel POTTIER

Dès le début de l'aventure, Michel POTTIER, ancien trader chez CARGILL, a tout mis en œuvre pour se différencier par l'excellence. Une fois son entreprise créée en 2006 à Passais-la-Conception dans l'Orne, ce fils d'agriculteurs a mûri son projet durant deux ans. En cause, le souhait de trouver un outil parfaitement adapté à la production d'une huile renfermant tous les principes nutritifs essentiels et répondant aux plus hauts standards de pureté.

Ainsi, il est parti en Allemagne pour étudier et trouver son process. « *Les machines en capacité de répondre à mon souhait n'existaient pas en France. Les Allemands les utilisaient depuis longtemps. J'ai profité de leur expertise pour concevoir une usine de trituration haut de gamme qui permet une production simple, sans produit chimique, respectant les qualités de la matière première* », confie Michel POTTIER qui a rapidement été rejoint par son fils Alex aux commandes de l'entreprise. « *Notre process de fabrication est singulier avec un pressage à froid et un système naturel de filtrage de haute précision, n'utilisant aucun adjuvant ni produit chimique contrairement aux standards classiques de l'industrie. En conséquence, notre huile de colza garde ses qualités naturelles en oméga 3, 6 et vitamines* ». Par souci de cohérence, la sélection des graines de colza est particulièrement rigoureuse. Les fournisseurs de l'entreprise travaillent en agriculture raisonnée et sont volontairement sélectionnés en Normandie afin de respecter une politique de développement durable. NORHUIL est d'ailleurs certifiée ISO 140001.

Grâce à sa pureté exceptionnelle, l'huile de Colza produite par la famille POTTIER a de multiples vertus tant dans le domaine de l'industrie, où ses propriétés techniques font merveille, que dans l'alimentation animale et humaine où ses qualités nutritionnelles et organoleptiques sont sans égales à cette échelle de production. En effet, 14 000 tonnes de graines de colza sont pressées et filtrées chaque année dans l'usine, soit 5% de la production normande. Les tourteaux issus de la pulpe des graines de colza pressée sont dédiés à l'alimentation animale où leurs propriétés nutritionnelles font là aussi merveille sur la qualité du lait et de la viande.

En 2013, NORHUIL reçoit le Trophée de l'Agroalimentaire. Cette consécration convainc les deux hommes que l'entreprise doit poursuivre sa diversification dans le secteur de l'alimentation humaine, porteur de valeur ajoutée. Une marque est créée en lien avec les partenaires des Trophées, l'entreprise est labellisée Gourmandie et référencée en région par le groupe CARREFOUR. S'en suivront deux missions de prospection au Moyen-Orient et le développement d'un nouveau produit réservé à la cuisson qui sera présenté aux prochains Trophées de l'Agroalimentaire. Cette huile de colza n'a définitivement pas fini de faire parler d'elle.

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

Les Escargots du Pré d'Auge

« L'audace sort de sa coquille », Antoine MENGEOT

★

LES ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE
SARL MARAIS
Antoine MENGEOT
Dirigeant

-

TROUVILLE SUR MER
www.escargotsdupredauge.com

-

Chiffre d'affaires : 570 K €
6 salariés

Pour cette jeune société, dont le dirigeant, Antoine MENGEOT est passionné de cuisine, la mise en place de nouveaux challenges est une raison d'être. Tout d'abord, il fut agriculteur avant de franchir le pas de la distribution alimentaire, puis de devenir directeur de plateforme chez Transgourmet. Entrepreneur dans l'âme, il a depuis longtemps appliqué un principe : l'audace et l'innovation au cœur de la croissance. Ainsi, depuis 2013, date de reprise des ESCARGOTS DU PRÉ D'AUGE, il a décidé de renouveler la gamme après avoir tout remis à plat. Et l'idée a porté ses fruits puisque 2 Trophées de l'Agroalimentaire sont venus récompenser ses créations : les Crok'Apéro, délicieux escargots en coquilles comestibles à la crème de camembert ou au beurre des prés, complétés par une recette en aumônières au beurre de coriandre et au caramel de cidre. En 2016, un nouveau Trophée récompense une recette de berlingots des mers (crépidules) à l'aneth et au citron : c'est le lancement d'une marque « *Les Recettes d'Ambroise* ». « *Je suis créatif et curieux. Je suis devenu entrepreneur par passion. J'aime créer et partager. Je n'ai pas d'à priori.* », s'enthousiasme Antoine MENGEOT.

Au départ, l'entreprise produisait et transformait les escargots. Elle a désormais cessé de produire pour se spécialiser dans la transformation. Antoine MENGEOT est resté sur la même ligne mais a diversifié la gamme. « *La consommation des escargots était très saisonnière. J'ai décidé de créer les Crok'Apéro pour donner la possibilité aux consommateurs de déguster des escargots toute l'année. C'est un pari réussi. Les Trophées de l'Agroalimentaire m'ont permis de me faire connaître grâce à une belle campagne de communication. J'ai obtenu des financements, un soutien d'Actalia et des tests marchés qui se sont transformés en référencements chez Carrefour, Carrefour Market et Métro.* » Mais l'entreprise ne s'arrête pas là et exporte aussi en Belgique.

« *Quand on est porteur d'innovation, on crée une signature.* »

Côté matière première, les escargots proviennent tous d'élevages français, prioritairement du Pays d'Auge. « *J'achète les escargots ramassés et séchés, nos ateliers les transforment. Nos produits sont positionnés haut de gamme, pour les connaisseurs, chez les restaurateurs et dans la distribution.* » Sur sa lancée, Antoine MENGEOT a étendu sa gamme avec les Recettes d'Ambroise, proposant désormais des coquillages farcis péchés en Manche.

En 2013, l'entreprise transformait 25 tonnes d'escargots. Aujourd'hui, le chiffre atteint les 38 tonnes et devrait dépasser les 45 tonnes en 2017. Une véritable réussite pour l'équipe qui compte 6 salariés. « *C'est très motivant pour tout le monde de voir que nous sommes primés et reconnus pour nos efforts. D'autant que je les associe à ma démarche. Je travaille avec un jeune chef de cuisine pour élaborer les recettes. Ensuite, nous faisons tester au personnel, qui s'investit et surpasse les contraintes de production.* » Une aventure humaine autant qu'un travail d'équipe.

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

Tartefrais

« Offrir le meilleur », Patrick & Marina GEORGET

★

TARTEFRAIS
Patrick GEORGET,
Président Directeur Général

-

FALAISE
www.tartefrais.com

-

200 salariés
15 millions de pâtisseries par an

Si aujourd'hui TARTEFRAIS occupe une usine de 10 000 m², emploie 200 salariés et produit 15 millions de pâtisseries par an, cette réussite est le fruit du labeur d'un homme visionnaire et passionné, rejoint par sa fille Marina, en 2008. Ensemble, ils perpétuent la volonté de fabriquer des pâtisseries fraîches, savoureuses et de qualité.

Maître-Artisan-Pâtissier de métier, formé dès l'âge de 14 ans, Patrick GEORGET commence par faire l'acquisition d'une boulangerie-pâtisserie sur Caen avec un associé. Rapidement, il démarche les cafétérias en périphérie, leur permettant de passer commande le soir et d'être livrées le lendemain matin. Une flexibilité et une réponse qualitative qui font la différence. Le chiffre d'affaires de la boulangerie double en 6 mois.

Entrepreneur dans l'âme et soucieux d'apporter une réponse toujours plus adaptée à ses clients, Patrick GEORGET comprend rapidement l'intérêt que représenterait la possibilité d'étendre la durée de conservation de ses pâtisseries artisanales. Une approche totalement novatrice sur son secteur. Il multiplie les démarches, engage ses fonds propres, enchaîne les essais, jusqu'à la rencontre décisive avec un centre de ressources régional. Il tient alors sa solution et commence à concurrencer les pâtisseries surgelées avec une saveur, une qualité et une fraîcheur artisanales incomparables. La boulangerie se transforme en un atelier de production qui s'installe à Falaise. L'aventure de TARTEFRAIS commence avec l'appui de Serge FOUCHER, devenu actionnaire.

Depuis sa création en 1991, TARTEFRAIS n'a cessé de grandir et d'optimiser ses processus de fabrication, garants d'une qualité irréprochable et originelle. Celle-ci commence par la sélection de matières premières nobles jusqu'à l'emballage, développé spécifiquement pour répondre aux besoins des clients et des consommateurs d'aujourd'hui.

Sa dynamique innovante, TARTEFRAIS l'entretient en permanence en franchissant régulièrement de nouvelles étapes, passant par l'intégration d'un laboratoire puis d'un service R&D, l'investissement dans une chaîne de production plus performante et la mise en place d'une unité de fabrication de pâte à choux. Cette dernière produit des éclairs à partir de crème à chaud : un véritable défi et un succès gustatif. « *Nous avons aussi développé une technicité pour un nappage brillant et fondant qui ne coule pas. Elle fait l'objet d'un brevet.* », précise-t-il.

Mais la véritable force de TARTEFRAIS réside autant dans ses équipes que dans la flexibilité de son outil, qui permet de répondre rapidement aux demandes de ses clients.

Depuis 2006, chacune des grandes innovations de l'entreprise a remporté un Trophée de l'Agroalimentaire : la gamme de parts de tartes fraîches, les éclairs et le millefeuille traditionnels, tous à longue DLC. Plus récemment, les Trophées ont été à l'origine de la mise en relation, via l'Agence de Développement Normandie, de la société TARTEFRAIS avec l'UCPA du CHU de Rouen pour la production d'éclairs enrichis en protéines, commercialisés par la société DAVIGEL. Une belle collaboration et un nouveau marché à saisir !

Ils nous ont soutenu dans le cadre des Trophées :

UCPA CHU de Rouen

« L'innovation au cœur de l'hôpital public »,

Bernard SAUVAGE

★

UPCA CHU DE ROUEN
Bernard SAUVAGE,
Directeur du service restauration

-

ROUEN
www3.chu-rouen.fr/Internet/connaitreCHU/reperes/industrie/ucp

-

Nombre de repas fabriqués/jour : 12 000
185 salariés

Lorsqu'il arrive en 2012 à l'Unité Centrale de Production Alimentaire (UCPA) du CHU de Rouen, Bernard SAUVAGE, son directeur, bouscule un peu les habitudes. Il sait parfaitement quelle ligne directrice il va suivre pour développer un projet de service ambitieux, au cœur duquel se trouvent les compétences individuelles et collectives de son équipe.

À Bois-Guillaume, chaque jour, 120 professionnels sur les 185 que comprend le service restauration produisent 12 000 repas dans l'une des plus grandes cuisines centrales hospitalières de France. Rien ne prédisposait, pourrait-on croire, à une dynamique innovante. C'est mal connaître la culture de la restauration hospitalière. *« Nos équipes adaptent depuis longtemps leurs recettes aux pathologies des patients. Nos cuisiniers sont formés aux différents process de production pour répondre aux attentes des services en matière de régimes particuliers : dénutrition, hypertension, diabète, maladie d'Alzheimer... ».*

« Retrouver le plaisir de manger pour guérir plus vite ».

De là à inventer des recettes qui joignent l'utile à l'agréable, il n'y avait qu'un pas, qui a été franchi par l'UCPA sous l'impulsion de Bernard SAUVAGE, suivi d'Eric EVRARD et des professionnels des différents corps de métiers du service Restauration. Partant du constat que les personnes âgées souffraient souvent de dénutrition par manque d'appétit, l'UCPA a conçu de délicieuses pâtisseries enrichies en protéines, « PATI&PRO », testées avec les membres du CLAN : Médecins, diététiciennes, soignants. *« Cette recette innovante contribue au bien-être et à la santé des personnes âgées. Elle aide le corps à reprendre des forces et participe à une diminution de la médication dans certains cas. Nous avons volontairement travaillé l'industrialisation de ce projet avec des entreprises normandes TARTEFRAIS et DAVIGEL, rencontrées grâce aux Trophées de l'Agroalimentaire. »* Mobilisée, l'équipe ne s'arrête pas là et crée deux autres gammes récompensées : les « PATICUBE » pour les patients atteints par la maladie d'Alzheimer ou de sénilité, qui font eux aussi l'objet d'un partenariat avec un nouvel industriel normand, AMAND-BIANIC. Nullement rassasiée, l'UCPA créé les « PATIPAIN », de délicieux aliments en forme de crêpes roulées, au goût de pain, enrichis ou non en protéines. Chacune de ces innovations cache un travail pointu de R&D, de formulation ainsi que la mobilisation de multiples compétences au sein de l'UCPA. Et cela marche ! Les patients retrouvent le plaisir de manger. Un plaisir que Bernard SAUVAGE souhaite bien faire partager à ses collègues nationaux de la restauration hospitalière grâce à ses partenaires industriels.

Ainsi, depuis le mois de janvier, DAVIGEL commercialise deux spécialités de la gamme « PATI&PRO » : des éclairs au chocolat et au café qui sont distribués en France et en Belgique. Une vingtaine de pâtisseries sont d'ores et déjà prêtes à être commercialisées et de nouveaux partenariats sont signés.

En effet, la société NUTRISENS distribuera prochainement les « PATICUBE » fabriqués par AMAND BIANIC sur la scène internationale.

« Ce travail met en lumière le talent des agents du service restauration du CHU de Rouen qui souvent participent aux projets sur leur temps libre. Les Trophées de l'Agroalimentaire nous ont permis de trouver nos 3 partenaires régionaux et nous ont apporté la reconnaissance nécessaire à l'adhésion de tous aux projets, de la Direction de la Recherche aux aides-soignantes. Un préambule essentiel à une aventure humaine autant qu'économique ».

Trophées de l'Agroalimentaire : une synergie de compétences au service des entreprises

Ces organismes interviennent auprès des entreprises régionales en les guidant tant dans leurs réflexions, actions liées à l'innovation, que dans la réalisation de concepts, de mise en œuvre de procédés de fabrication, de tests sensoriels et de financement de leurs démarches innovantes. Retrouvez leurs missions et coordonnées dans le tableau suivant.

		Accompagnement Technologique	Appui au développement	Appui Financier	Formation & Accompagnement R&D	Représentation & Défense
Vanessa REYNIER - Directrice 02.31.25.43.00 - v.reynier@actalia.eu www.actalia.eu		●				
Dominique DROGER - Responsable projet évaluation sensorielle 02.31.25.43.03 - d.droger@actalia.eu www.actalia.eu		●				
Nadine PICARD - Directeur 02.32.39.49.66 - nadine.picard@agrohall.fr www.agrohall.fr		●				
Myriam BESSON - Directrice générale 02.31.83.83.58 myriam.besson@area-normandie.com www.area-normandie.fr						●
Laure LECLERCQ - Chargée d'affaires Innovation 02.31.46.76.35 - laure.leclercq@bpifrance.fr www.bpifrance.fr				●		
Pierre RAMIREZ - Délégué Régional Normandie 02.31.54.40.18 - pierre.ramirez@businessfrance.fr www.businessfrance.fr			●			

		Accompagnement Technologique	Appui au développement	Appui Financier	Formation & Accompagnement R&D externalisé	Représentation & Défense
Christine BARTHE - Déléguée générale 01.47.42.35.04 - Cbarthe@feef.org www.feef.org			●			●
Max POULAIN - Maître de Conférences 06.07.75.18.99 - max.poulain@unicaen.fr http://www.iae.unicaen.fr					●	
Céline COUROUX - Déléguée régionale BN 08.20.210.211 - bassenormandie@inpi.fr www.inpi.fr			●			
Sébastien CONNAN - Délégué régional HN 08.20.210.211 - hautenormandie@inpi.fr www.inpi.fr			●			
Isabelle DAVID-BUCHET - Directrice 02.35.47.22.52 - infos@irqua-normandie.fr www.irqua-normandie.fr - www.gourmandie.fr			●			
Lionel MANCIOPPI - Conseiller Innovation & Territoires 02.31.53.65.60 - lionel.mancioppi@adnormandie.fr www.adnormandie.fr				●		
Jocelyn FONTAINE - Responsable Pôle Commercial 02.31.47.22.80 jocelyn.fontaine@normandie-chambagri.fr www.chambre-agriculture-normandie.fr			●			
Jean-Marc MORCET – Chef du service Agroalimentaire, Circuits courts et Agritourisme 02.33.31.48.06 - synagro@orne.chambagri.fr www.orne-agri.com			●			
Hélène DAPREMONT - Déléguée Territoriale Normandie 02 31 53 34 44 - helene.dapremont@pole-valorial.fr www.pole-valorial.fr		●	●			

Action réalisée par

Chambre régionale d'agriculture de Normandie
6 rue des Roquemonts
CS45346 - 14053 CAEN Cedex 4
Tél : 02 31 47 22 47
Fax : 02 31 47 22 60

www.chambre-agriculture-normandie.fr

En partenariat avec

Avec le soutien financier de

Trophées de l'Agroalimentaire 2006-2016

-

30 partenaires fédérés

54 entreprises lauréates

84 gammes et produits distingués

600 consommateurs consultés

3,3 millions d'exemplaires de tracts diffusés par la distribution auprès des consommateurs

Ensemble, c'est tout

Conception : Pole Agroalimentaire et Proximité + Anne-Lise MOMMERT – www.Pommeb.com / Rédaction : Agnès GUESTRE Av2g Buro + Jocelyn FONTAINE / Photos : Jocelyn FONTAINE, Créaline, Isigny Ste-Mère, Norhuil,