



Un secteur agroalimentaire plein de richesses

Les Septuors mettent les entreprises innovantes à l'honneur

Au cours de cette cérémonie qui se déroulera le 11 février prochain à la Cité de l'Espace, seront récompensées des entreprises à travers sept catégories : Agroalimentaire, Environnement, Industrie, Tourisme-Loisirs, Services, Santé & Biotechnologies ou encore Nouvelles Technologies du Numérique. Dans la catégorie Agroalimentaire, quatre entre-

prises vont se disputer le trophée qui sera remis par Alain Di Crescenzo, le président de la CCI de Toulouse. Ces entreprises sont le Groupe Sudagro avec sa société toulousaine Les Salaisons de Saint-Sauveur qui témoigne de sa stratégie de régionalisation de son offre, l'entreprise Nutrition & Santé de Revel qui développe de nouvelles gammes en lien étroit avec les besoins du marché, l'entreprise Micronutris qui est devenue le leader européen dans l'alimentation humaine à base d'insectes, et enfin l'entreprise Proxidélise spécialisée dans la distribution de produits alimentaires biologiques et qui développe une gamme pour le grignotage.



Série 2/7

Depuis plusieurs années, la cérémonie des Septuors, initiée et organisée par la Dépêche du Midi, met en lumière dans les territoires les entreprises méritantes et innovantes. Ce concours qui permet d'apprécier la richesse et la diversité de l'économie des départements du Grand Sud, est parrainé par des entreprises de renom et des institutions majeures telles que la nouvelle Région Midi-Pyrénées-Languedoc-Roussillon, le Conseil Départemental de la Haute-Garonne, la Drimm, la CCI, le Sicoval, Erdf, Pierre Fabre, la Mutuelle PréviFrance, France Bleu Toulouse ou encore les vins de Fronton.

INTERVIEW



©David Bécus

Depuis sa création, les Septuors ont pu compter sur la présence de fidèles partenaires tels que la CCI de Toulouse à ses côtés, qu'est-ce qui vous séduit dans ce concept de cérémonie et de manifestation ?

J'ai à cœur d'encourager le jeu collectif et les logiques de réseaux qui créent du maillage et des synergies. Chaque jour sur le terrain, je constate le besoin des chefs d'entreprise d'échanger et de se retrouver. Aussi, de beaux moments de rassemblement tels que les Septuors représentent une réelle valeur ajoutée pour notre territoire. Et puis l'innovation, fil rouge de cette soirée, reste un leitmotiv pour le monde entrepreneurial qui connaît bien l'importance d'avoir toujours une longueur d'avance. La CCI de Toulouse, qui accompagne les porteurs de projet innovant, est donc un partenaire naturel de cet événement.

ALAIN DI CRESCENZO

Président
de la CCI de Toulouse

Vous êtes parrain du trophée qui sera remis à une entreprise du secteur Agroalimentaire, pouvez-vous nous dire quel dynamisme celui-ci a sur notre territoire et auriez-vous un petit mot pour les 4 entreprises nominées (Sudagro, Nutrition&Santé, Proxidélise et Micronutris) ?

Les agro-industries représentent un secteur de poids dans notre nouvelle grande région. L'agroalimentaire y est d'ailleurs le premier secteur en termes d'emplois, et ouvre des opportunités de marché à l'export pour nos produits à forte valeur ajoutée. De plus, l'agroalimentaire est en train de connaître une véritable révolution industrielle, et nos entreprises sont en bonne place pour y participer activement. Pour valoriser nos savoir-faire d'excellence, la CCI de Toulouse veut donc parier sur le développement de nos jeunes pousses agroindustrielles. Il n'y aura qu'un seul lauréat du trophée « Agroalimentaire », mais je pense que les quatre entreprises « nominées » sont déjà gagnantes dans leur approche des marchés et dans leur capacité à innover !



LES ENTREPRISES SÉLECTIONNÉES

En partenariat avec

SUDAGRO, UN POSITIONNEMENT SUR DES MARQUES LOCALES



Le Groupe SudAgro est un acteur de plus en plus déterminé dans la reprise et le redressement de PME de l'agroalimentaire en difficulté. Son but, c'est créer une synergie autour de marques régionales à forte valeur, de manière à pérenniser un savoir-faire et les emplois qui y sont attachés. Aujourd'hui, le groupe est constitué de quatre entreprises basées à Perpignan, à Bordeaux, à Toulouse et à Anglet avec une stratégie de régionalisation bien établie. Les Salaisons de Saint-Sauveur, au nord de Toulouse, est l'une d'entre elles et développe depuis 1987 un produit authentique : la « Véritable » Saucisse de Toulouse.

« Le rattachement à SudAgro remonte à 2014. Cette démarche groupe nous a permis de mutualiser nos forces et ainsi de sauvegarder cette entreprise. Chez nous, la véritable Saucisse de Toulouse est une institution qu'on doit mettre en valeur » indique Laurent Granier, le directeur des Salaisons de Saint-Sauveur. Pour élaborer cette saucisse, les Salaisons de Saint-Sauveur utilisent une viande uniquement française et de préférence du Sud-Ouest. Toute la production est en boyaux naturels et se distingue également par un assaisonnement spécifique sans colorants et sans arômes ajoutés. Dix personnes travaillent actuellement au sein de l'entreprise toulousaine.

NUTRITION & SANTÉ, A TOUJOURS UN TEMPS D'AVANCE



De gauche à droite : Luis URIBE, DGA, Dr BU GMS France, DG Espagne (BU=Business Unit; GMS=Grandes et Moyennes Surfaces)
Didier SUBERBIELE, Président du Directoire / Laurent HOURQUET, DGA, Directeur Financier

Né dans les années 70, le groupe Nutrition & Santé est à la fois fabricant de produits diététiques et de produits bio et végétaux. Avec une présence sur tous les réseaux de distribution dans plus de 40 pays à travers le monde : la grande distribution, les magasins spécialisés, la restauration hors foyer, les pharmacies, ou encore les stations services et distributeurs automatiques, ses produits sont partout. Quant à ses marques, elles sont toutes aussi mondialement connues dont Iosstar la plus distribuée dans le monde ou encore Gerblé, celle qui génère le plus de chiffre d'affaires. Aujourd'hui l'entreprise Nutrition & Santé qui a toujours son siège social à Revel mais aussi 5 usines emploie 1 800 salariés (dont 1 000 en France et 750 à Revel), affiche un chiffre d'affaires de 420 millions

d'euros. Si elle dispose de trois autres usines en France (une biscuiterie à Annonay, une usine de produits sans gluten à Compiègne, et une usine de galettes végétales à Mane), elle s'est étendue à l'étranger avec des antennes commerciales en Italie, dans le Bénélux, mais aussi en Espagne (avec deux usines en Catalogne) et au Brésil (également une usine). En 2015 avec le rachat de Bicentury, c'est bien le numéro 1 du marché espagnol de la diététique et de la minceur qui a rejoint le groupe. Afin d'anticiper les besoins du marché et la tendance « flexitarienne », Nutrition & Santé a lancé récemment une nouvelle gamme baptisée Grill Vegetal, des produits végétaux ayant le goût et la texture de la viande.

MICRONUTRIS, LEADER DE L'ALIMENTATION À BASE D'INSECTES



Depuis 2011, l'entreprise toulousaine Micronutris est devenue le leader européen de l'alimentation humaine à base d'insectes. Son PDG fondateur, Cédric Auriol a déjà conquis les professionnels de la restauration et se tourne aujourd'hui directement vers les consommateurs et donc vers la grande distribution pour proposer des produits de plus en plus variés. « Ces derniers mois ont été marqués par le lancement sur le marché de produits grand public à base de poudre d'insectes dont des pâtes aux insectes ou encore une barre énergétique. Notre développement se réalise aussi à l'international avec la signature de partenariats en Chine et en Amérique du Nord pour la commercialisation de nos produits » détaille le chef d'entreprise qui emploie aujourd'hui 12 personnes et qui a réalisé en 2015 près de 100 000 euros de chiffre d'affaires. Afin d'accélérer le développement de son activité, Micronutris a réalisé en 2015 une levée de fonds de 500 000 euros auprès de 300 actionnaires physiques par le biais du financement participatif. La fin d'année 2015 a été également marquée par l'obtention d'une certification ISO 22 000. C'est la première entreprise de la filière à atteindre ce niveau de qualité.

PROXIDÉLICE, DU SNACKING BIO ET FRANÇAIS



Créée en septembre 2013 et basée à Toulouse, l'entreprise Proxidélise est spécialisée dans les produits alimentaires bio et produits locaux du Sud-Ouest pour la restauration au sens large (hôtellerie, traiteur...). Tous les produits distribués sont certifiés bio et français à 100%, et on note près de 1 500 références. Une branche internationale de l'entreprise est aussi en plein essor avec la marque « French Délice » créée en 2015 et qui se développe notamment sur le marché asiatique, et qui concerne exclusivement des produits sucrés aux packaging spécifiquement. A côté de la marque Proxidélise, la société s'appête à lancer une marque de snacking bio baptisée « Chez ce cher Serge ». « Ces produits seront estampillés bio et conçus avec des produits de nos terroirs tracés en France. Il s'agit de snacking de qualité avec trois biscuits salés et trois biscuits sucrés dans un premier temps mais aussi des billes céréales chocolat et des guimauves. Le consommateur pourra les retrouver partout ailleurs que dans les réseaux GSM, c'est-à-dire dans les circuits de vente spécialisés : épicerie fine, station service... » détaille Serge Atia, le PDG fondateur de l'entreprise.



Agroalimentaire



Environnement



Industrie



Tourisme & Loisirs



Nouvelles technologies numériques



Santé & Biotechnologies



Services



Prix du public

LA DÉPÊCHE DU MIDI EN PARTENARIAT AVEC



Pierre Fabre

LA DÉPÊCHE
DU MIDI