

Les Trophées de l'Innovation & de l'Economie septuORS de l'Ariège

2017

Parution 1/9



Agro
alimentaire

Méthodes artisanales et savoir-faire local font la différence dans ce secteur

Depuis quelques années, la Cérémonie des Septuors a vocation à couronner dans les départements les entreprises innovantes et les structures en développement.

Réussite unanimement saluée partout où elle a eu lieu, cette démarche des Septuors se décline cet automne pour la première fois en Ariège.

A l'extrême Sud de la région, au pied des Pyrénées, l'Ariège a de nombreux atouts et séduit des

entreprises qui réussissent à y naître, s'y développer et à prospérer. A travers neuf catégories (Industrie, Numérique, Tourisme, Agroalimentaire, Agriculture, Santé, Commerces et Artisanat, Prix spécial CCI, Prix spécial Région), on trouve de nombreux exemples de réussite et d'initiatives qui doivent être mises en avant. Pour appuyer ce coup de projecteur, le Groupe Dépêche du Midi à l'origine des Septuors a pu compter sur la Chambre de Commerce et d'Industrie de

l'Ariège mais aussi sur de nombreux acteurs influents du département qui ont décidé de parrainer cette cérémonie : EDF, Enedis, Cerfrance, PréviFrance, la Région Occitanie, l'UE...

Dans la catégorie Agroalimentaire, le prix sera décerné par Christine Huppert, directrice de Cerfrance pour l'Ariège lors de la cérémonie qui se tiendra le jeudi 9 novembre. Les entreprises nominées sont : la Maison Jugla, Les Biscuits du Moulin et la Grenier à Jambons.

Le Partenaire



Christine Huppert,
Directrice Ariège de Cerfrance



Entretien avec Christine Huppert, Directrice Ariège de Cerfrance

Cerfrance participe aux Septuors depuis plusieurs manifestations. Pour la première fois en Ariège,

pourquoi avez-vous souhaité poursuivre l'aventure ?

Nous venons en effet de participer aux deux éditions successives dans le Gers, mais aussi dans les Hautes-Pyrénées. Avec Cerfrance, nous avons décidé de poursuivre cet effort et d'être présent pour ces premiers Septuors en Ariège, et y participer avec beaucoup d'enthousiasme. Avec l'expérience des éditions précédentes, nous apprécions d'autant plus la manifestation car elle permet toujours des échanges et rencontres de qualité avec les entreprises locales qui y participent et y sont lauréates.

Justement que propose Cerfrance à ces entreprises qui innovent et qui se développent dans un territoire comme l'Ariège ?

Notre métier classique autour de l'expertise comptable a évolué pour être au plus près des attentes du monde de l'entreprise. Au-delà de notre travail d'expert-comptable,

nous faisons de plus en plus de conseil en ressources humaines car il devient assez compliqué de manager ses propres équipes. De plus, nous allons aussi au-delà des attentes en proposant de la technologie qui va simplifier le quotidien des dirigeants dans leurs actions administratives. On se doit véritablement de leur trouver des solutions au quotidien. Si nous arrivons à leur extraire des données plus automatiquement, nous leur dégageons du temps pour du conseil à côté. Nos missions sont donc diverses : expertise comptable, RH, conseil de gestion et responsabilité financière.

Pour cette édition, vous parrainez la catégorie Agroalimentaire en Ariège, pourquoi ce choix ?

C'est la suite logique, le débouché de nos clients agriculteurs. Ce secteur est particulièrement dynamique en Ariège pour nous puisque nous avons engagé spécifiquement un conseiller spécialiste en agroalimentaire pour aider nos clients à se développer sur des circuits courts par exemple, à les conseiller de leur process jusqu'au business plan. Nous intervenons aussi sur les problématiques rencontrées par nos clients avec une connaissance particulière du métier de la transformation de produits alimentaires, et une analyse très fine pour la partie contrôle de gestion.

Les entreprises nominées



La Maison Jugla, des saveurs et produits authentiques en pots

A Saint-Lizier, la Maison Jugla, créée en 2012, développe et produit des confitures authentiques à partir de recettes originales en toute autonomie. De l'association des saveurs à la mise en conditionnement, c'est une équipe de 9 personnes qui est réunie autour du Maître Confiturier, Bernard Jougla, pour assurer la production de 750 000 pots chaque année. L'entreprise regroupe deux marques : Les Délices de Pascale que l'on retrouve en épicerie fines, et Confitures et Traditions pour la grande distribution. Ces confitures ariégeoises s'exportent aussi dans 17 pays à travers le monde dont le Japon.

Côté récompenses, la Maison Jugla affiche 20 médailles au Concours Général Agricole de Paris dont notamment une médaille d'or pour la fraise en 2017, elle est aussi vice-championne du monde de confiture en 2015 et a reçu le Prix d'Excellence en 2016 au Concours Général Agricole. Ce beau palmarès engage plus encore l'entreprise dans son choix drastique de produits de qualité. Sans colorants ni conservateurs, les confitures Maison Jugla sont produites en petites quantités pour confire lentement et préserver le goût unique des fruits. Attachée à la confection d'une confiture naturelle, la Maison Jugla utilise depuis sa création des recettes riches en fruits et dénuées de produits artificiels.

Le bio a toujours été une évidence pour cette entreprise en quête de qualité et de naturel. Pour accompagner son développement, la Maison Jugla, qui affiche en 2016 un chiffre d'affaires de 1,5 million d'euros, a un projet d'investissement de 2 millions d'euros pour la création d'un nouveau laboratoire à l'horizon 2019-2020.



Le Grenier à Jambons, éleveur de cochons, transformateur et acteur touristique dans le bio

Dans les vallées du Couserans et du Séronais, entre Saint-Gaudens et Foix, à Rimont, les traditions ont la vie dure. Le Grenier à Jambons, c'est un élevage de cochons sur paille sans OGM et antibiotiques : 500 à 600 cochons chaque année. On y transforme ces animaux sur place (15 par semaine) à partir de recettes traditionnelles, sans produits chimiques et à base de ferments naturels.

Parmi les productions du Grenier à Jambons, on note une large gamme de produits secs : jambon de pays, saucisse sèche, saucisse de foie, chorizo, saucisson, coppa, bacon, poitrine salée... mais aussi des plats cuisinés et autres conserves. Côté vente directe, on retrouve les productions du Grenier à Jambons dans le réseau Point Vert, chaque semaine au marché de Saint-Girons, au Salon de la qualité alimentaire SISQA de Toulouse, à la foire culinaire d'Ax-les-Thermes et même à Paris au Salon de l'Agriculture depuis trois ans.

Bien sûr, les visiteurs de l'atelier peuvent acheter les produits sur place. Rachetée par Jean Nocque en 2012, l'entreprise familiale emploie jusqu'à cinq personnes et nourrit de belles ambitions puisqu'elle a ouvert cette année en 2017, un restaurant au cœur du village de Rimont au nom du « Relais du Grenier à Jambons » et qui propose une cuisine à base de ses propres produits, et de quelques autres produits locaux (truite, entrecôte...). Cette initiative s'inscrit dans une véritable démarche touristique amorcée il y a déjà quelques temps par l'entreprise qui ouvre en toute transparence les portes de son atelier et de son élevage au public.



Les Biscuits du Moulin, une biscuiterie artisanale au pied du plateau de Beille

Depuis cinq ans, Carole Marfaing et Eric Boutin (artisan boulanger) se sont associés pour redonner notamment vie à un vieux moulin du XVII^e siècle à Sinsat, entre Tarascon-sur-Ariège et Ax-les-Thermes. Parfaitement conservé, le moulin, qui a fonctionné jusqu'au milieu du siècle dernier, est déjà en lui-même une curiosité et nécessite une visite guidée.

A côté de ce moulin, les entrepreneurs en reconversion professionnelle ont établi un atelier artisanal de fabrication de biscuits utilisant la farine bio de blé et de petit épeautre d'un agriculteur local, produite par le moulin. Ils ont aussi aménagé une boutique de vente directe et un petit salon de thé pur y déguster leurs biscuits. « Nous sommes actuellement quatre personnes à produire les Biscuits du Moulin, et nous nous appuyons sur une gamme d'une dizaine de parfums : noisette, amande, agrumes... pour donner une identité particulière à ces petits croustillants légers » explique Carole Marfaing qui s'est inspirée de vieilles recettes de sa grand-mère. « Pour la vente de nos produits, nous privilégions la vente directe dans notre boutique et sur quelques marchés artisanaux de la région. Nous proposons par ailleurs aux collectivités, associations et aux entreprises nos gâteaux dans des coffrets cadeaux. De plus, nous disposons d'un site de vente sur internet grâce aux formations que nous avons suivies, dispensées par la Chambre des Métiers de l'Ariège » poursuit-elle. Les deux associés ne manquent pas de projets avec pour 2019 l'agrandissement de l'atelier, l'accessibilité au moulin, la reconversion de la boutique et un parking pour les bus.

