



L'agroalimentaire, un secteur qui se développe et se réinvente sans cesse

Les Trophées de l'innovation et de l'économie, les Septuors, ont une renommée départementale depuis un certain nombre d'années. A chaque nouvelle édition, de nouvelles entreprises se distinguent par leur développement important, un savoir-faire qui a su conquérir de nouvelles contrées ou de nouveaux

marchés. Pour les distinguer, un jury composé de partenaires importants dans le département mais aussi dans la région (Région Occitanie, Conseil départemental de la Haute-Garonne, Toulouse Métropole, Cerfrance, Atalian, PréviFrance, Véolia) autour de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Toulouse, les

sélectionne. Cette année en Haute-Garonne, le jury a distingué 10 catégories avec un lauréat pour chacune d'entre elles, qui sera primé lors d'une cérémonie le jeudi 11 avril à la Cité de l'Espace de Toulouse. Une façon de mettre en lumière les réussites entrepreneuriales dans chacun des territoires de l'Occitanie.



Le Parrain de la catégorie

Didier THOMAS-RADUX

Didier Thomas-Radux, directeur Pôle Editions / Midi Gourmand



« Des pépites intéressantes en matière d'agroalimentaire »

« En Occitanie, l'agroalimentaire a un poids économique important, à la hauteur de ce que peut l'être l'aéronautique. Régulièrement, la région est citée comme l'une des plus compétitives en France en matière de FoodTech. On le constate chaque jour, il y a des pépites intéressantes en matière d'agroalimentaire avec des entreprises plus ou moins importantes qui ont su tirer leur épingle du jeu en matière d'innovation. Midi Gourmand est un trimestriel qui existe depuis 2010 en Languedoc-Roussillon et qui s'est étendu dès 2012 à toute l'Occitanie. Dans ce cadre-là, nous avons eu la volonté de faire connaître à tous les savoir-faire et les richesses du patrimoine gastronomique et agricole de la région Occitanie. A l'image de la cérémonie des Septuors qui existe depuis de nombreuses années dans le territoire de la Haute-Garonne, nous tâchons de valoriser celles et ceux qui se distinguent par une expertise particulière, par des idées et qui perpétuent un savoir-faire propre à leur territoire. »

Les 3 nommés / Agroalimentaire



Jérôme SERVIÈRES, DG YÉOFRAIS
YéO frais, 90 ans d'expérience et une nouvelle marque sur le marché



HOOPE
Hoope, des produits gourmands aux bienfaits nutritionnels



CACHOU
Cachou Lajaunie, une belle histoire toulousaine qui se poursuit dans le temps

Célèbre laiterie toulousaine spécialisée dans la production de yaourts de différents laits (vache, brebis et chèvre), YéO frais emploie aujourd'hui près de 200 personnes à Toulouse et réalise un chiffre d'affaires de 90 millions d'euros. Fort de son expérience de 90 ans dans le domaine, YéO, anciennement Coopérative Laitière Toulousaine, dispose d'un outil industriel performant et développe un savoir-faire particulier qui la rend singulière à bien des égards. Avec une partie de sa production en bio, YéO transforme chaque année plus de 100 millions de litres de lait. Pour aller plus loin dans sa démarche, elle s'est alliée à la coopérative Sodiaal Union Sud-Ouest pour accompagner et soutenir le tissu rural avec environ 500 producteurs occitans dont le lait est transformé sous une nouvelle gamme de yaourts baptisée YoGourmand. Marque propre que l'on retrouve au rayon produits laitiers des GMS, YoGourmand contribue à augmenter l'offre régionale disponible et assure la préservation du patrimoine gastronomique. « Porteuse de valeurs saines et simples, YoGourmand valorise le territoire régional avec plus de naturalité, de simplicité, de transparence : des ingrédients naturels, sans colorant, ni conservateur, ni arôme artificiel » développe Jérôme Servières, le directeur général de YéO frais. « Ces recettes millénaires bénéficient des atouts santé reconnus de la fermentation, avec plusieurs laits pour varier les plaisirs mais toujours simples et de bon goût ! » précise-t-il encore.

La spiruline n'en finit plus de faire parler d'elle. Cette algue spiralée aux propriétés nutritionnelles fabuleuses est aujourd'hui consommée seule et sous forme de complément alimentaire. Parfois jugée sévèrement pour sa couleur et son goût, deux jeunes ingénieurs agronomes de l'Ecole de Purpan, Christophe Sovran et Alexis Lesly-Veillard, ont eu l'idée de l'intégrer dans des aliments et produits gourmands du quotidien. Ainsi, est née l'entreprise Sustn Food et Hoope sa marque commerciale en avril 2018. « Le concept initial, c'était de valoriser le potentiel nutritionnel des super-aliments qui peuvent être la spiruline, mais aussi les super-graines (lin, sésame, chia) et les super-fruits (baies de goji, cranberries) » témoigne Christophe Sovran. L'un des premiers produits à voir le jour sera pourtant une pâte à tartiner à la spiruline au mois de juillet dernier sous l'étiquette Hoope : deux goûts, sans huile de palme, ni additif et adaptée aux régimes végan. Elle est distribuée dans plus de 45 points de vente sur la région toulousaine et Aquitaine en GMS mais aussi dans les enseignes spécialisées bio. Dans deux mois, une nouvelle gamme va être commercialisée, il s'agit de muesli croustillant à base de spiruline et de super-graines et fruits. Dans tous ces produits, la spiruline a un véritable rôle, puisque sa présence, de l'ordre de 7%, le plus haut taux pour un produit alimentaire transformé, justifie un apport accru en fer, magnésium, potassium, phosphore, vitamines E et fibres.

Depuis plus d'un siècle, l'entreprise Cachou Lajaunie et sa fameuse boîte ronde métallique jaune est indissociable de Toulouse. Pourtant, l'entreprise du pharmacien Léon Lajaunie, a connu une grande révolution à la fin de l'année 2018 : le déménagement de son atelier historique de fabrication de l'avenue de Larrieu-Thibaud à la rue Jacques-Gamelin pour un investissement total de plus de 1,5 millions d'euros. Aujourd'hui propriété du groupe américain Mondelez International, qui compte plus de 90 000 salariés dans le monde entier et qui réalise plus de 25 milliards de dollars de chiffre d'affaires, l'usine toulousaine est l'unique en France à produire les fameux Cachou mais aussi développe des activités de panification avec des produits Heudebert et Pelletier, et des barres céréalières avec Grany. Fort d'environ 80 salariés au global, l'usine répond aux dernières normes en vigueur mais la recette et les process de fabrication du Cachou sont restés inchangés. Les étapes de fabrication sont immuables : le mélange d'ingrédients fait à la main, la cuisson lente à 85° pendant 30 heures, le travail spécifique de la pâte à Cachou, puis le vernissage des grains à la cire naturelle avant le conditionnement dans sa boîte en métal jaune et noire. En 2018, 18 tonnes de pastilles qui représentent quelques 3 millions de boîtes ont été produites à Toulouse.

