

# Des prix pour récompenser le dynamisme du territoire

Le 13 juin, les chefs d'entreprise d'Aveyron seront à l'honneur au cours d'une soirée événement prestigieuse qui récompensera les acteurs économiques et leurs projets innovants. Avec les trophées Septuors, nous souhaitons récompenser les entreprises les plus dynamiques et innovantes quel que soit leur stade de croissance. Sept prix et un Coup de Cœur seront remis.

## 3 nommés dans la catégorie Coup de Cœur

### Le Manoir Alexandre Une distribution internationale



Patrick Semenzin



En 2020, le Manoir Alexandre célébrera ses 50 ans. A l'origine de l'aventure, Elie Semenzin, le père des actuels dirigeants, se lance dans le négoce de charcuterie et de salaison dans les années 70.

En 1985, la famille fait l'acquisition du Manoir Alexandre dont la spécialité est la transformation du canard gras. Les deux activités sont accolées. Les frères se répartissent le travail. Laurent se charge de la fabrication des produits du Manoir et Patrick de la distribution et de son propre négoce.

Au départ, distribués chez les bouchers et les restaurateurs de l'Aveyron, des départements limitrophes et de Paris, leurs produits se vendent aujourd'hui en Espagne, Italie, Angleterre, Suède, Suisse, Luxembourg, Belgique Hong kong et grâce à leur succès dans des ambassades ils sont aussi présents en Turquie, Irak, Pakistan, Thaïlande, Venezuela, Colombie, Nouvelle Guinée, Papouasie, Equateur, Laos...

Entre la fabrication et la distribution, l'entreprise salarie 58 personnes et transforme 50 tonnes de foie gras et plus de 150 tonnes de viande.

### Le Pastis des Homs Les aromates du Larzac font recette



Romain Debord et Marion Renoud-Lias



En 2016, Romain Debord et Marion Renoud-Lias proposent leur projet pour la reprise d'une exploitation de la Société Civile des Terres du Larzac. Ces deux ingénieurs agronomes ont fait leurs études ensemble dans une école de Lyon.

La ferme comptait alors un troupeau de chèvres et de brebis et un début de culture de plantes aromatiques. Les deux associés prennent contact avec un œnologue et mettent au point avec lui un apéritif à base d'églantine alors que les premières cuvées de Pastis des Homs avaient déjà été commercialisées. Ils continuent la commercialisation de plusieurs apéritifs et développent les tisanes, vinaigres et sels aromatisés. Leurs apéritifs sont à base de coing, de gentiane, mais aussi de poires sauvages depuis cette année. Dans leur labo, ils procèdent à des essais pour mettre au point de nouvelles recettes. 50% de leur chiffre d'affaires se réalisent en vente directe au domaine ou dans la boutique de producteurs. Mais leurs produits s'achètent aussi en ligne et dans les épicerie fines, chez les cavistes, dans les boutiques de produits de terroir et dans une centaine de points de vente à Paris, Lyon, Toulouse, chez des restaurateurs bruxellois. Leurs recettes rencontrent également du succès auprès d'Allemands, de Hollandais et d'Anglais. Ils cultivent, cueillent et récoltent tout en assurant la transformation. Actuellement, 7000 bouteilles de pastis et entre 6 et 10 000 bouteilles de vinaigres sont produites chaque année.

#### PANORAMA

L'agroalimentaire en Aveyron représente :

**213 entreprises** (Source RCS),

**3977 salariés** (Source : URSSAF)

Un pôle de compétitivité : Agri Sud-Ouest Innovation

4 principaux domaines d'activité (lait et fromage, viandes et plats cuisinés, pain et pâtisserie industrielle, semences et alimentation du bétail)

### La Ferme du Ceor Transformation à la ferme



Régis Massol

Pascal et Régis Massol ont repris l'exploitation de leurs parents et l'ont agrandie en rachetant de nouvelles parcelles. En 2009, ils se convertissent à l'agriculture bio et découvrent le réseau « invitation à la ferme ». Les 6 fermes du départ fédèrent actuellement 35 fermes sur le projet à travers toute la France. Leur objectif ? Transformer le lait à la ferme, pour offrir des produits bio, en local puisque la vente ne dépasse un périmètre de 90 km. Pour ces agriculteurs c'est l'apprentissage de la commercialisation et de la distribution. Une cinquantaine de magasins vendent leurs produits sur l'Aveyron et le Tarn. Le réseau leur permet grâce aux achats groupés d'ingrédients et d'emballages de vendre à des prix abordables pour le plus grand nombre. Ainsi la ferme emploie aujourd'hui un livreur et Brigitte Massol à mi-temps. Et cet été, ils auront le plaisir de recruter en CDI l'apprenti qu'ils ont formé. En 2018, la transformation de 72 000 litres de lait leur a permis la fabrication de 600 000 pots de yaourts et crèmes dessert. Lycées, collèges et restaurations collectives bénéficient ainsi de produits de qualité par exemple la cuisine centrale de Millau a fait ce choix.

#### LE MANOIR ALEXANDRE

Village Artisanal  
Avenue d'Estaing - Espalion  
[www.manoir-alexandre.fr](http://www.manoir-alexandre.fr)

#### AROMATIQUES DU LARZAC

Lieu dit Les Homs - Nant  
[www.aromatiquesdularzac.com](http://www.aromatiquesdularzac.com)

#### LA FERME DU CEOR

Salmiech  
[www.fermeduceor.fr](http://www.fermeduceor.fr)

# septuORS

13 juin 2019

## Les Trophées de l'Innovation & de l'Économie de l'Aveyron



Carole Delga

Présidente de la Région Occitanie / Pyrénées-Méditerranée



La Région soutient depuis de nombreuses années les Septuors car c'est pour nous une réelle fierté de pouvoir, à cette occasion, honorer ces chefs d'entreprises régionales et leurs collaborateurs qui contribuent pleinement au dynamisme de notre région.

Notre soutien aux entreprises est la pierre angulaire de notre bataille pour l'emploi. Depuis 2016, nous avons mis en place de nouveaux dispositifs mieux adaptés aux besoins des entreprises de nos territoires à chacune des étapes de leur développement. Pour les TPE-PME, nous avons créé les Pass, une aide pouvant atteindre 20 000 euros, plus simple et plus rapide à obtenir puisque ce dispositif a été spécialement conçu pour que l'aide régionale soit versée à l'entreprise au maximum 80 jours après que la demande ait été faite.

Nous avons aussi créé les Contrats, pour les entreprises qui ont un projet de développement plus important et ont besoin de conseil et d'accompagnement. Dans le cadre de ce dispositif, la Région s'engage sur plusieurs années au côté de l'entreprise pour lui permettre de mener à bien un projet. Il peut s'agir pour une entreprise de déployer une stratégie à l'export, un nouveau programme d'innovation, de préparer une transmission ou une reprise dans les meilleures conditions.

Cet effort d'adaptation aux besoins des entreprises produit déjà ses effets. En deux ans, nous avons ainsi augmenté de plus de 120 % le montant des aides que nous avons accordées à des entreprises aveyronnaises, avec pour objectif, d'une part, de soutenir l'investissement et l'emploi et d'autre part, de créer les activités de demain et leur permettre de se développer à l'échelle mondiale.

Je tiens à remercier l'ensemble des chefs d'entreprise de l'Aveyron qui participent à ces Septuors, car c'est grâce à leur engagement, leur esprit d'initiative, leur inventivité, leur goût du risque parfois, qu'ils parviennent à créer de l'emploi et à redynamiser nos territoires. Qu'ils sachent que la Région que j'ai l'honneur de présider a pour ambition de leur donner les moyens de le faire.