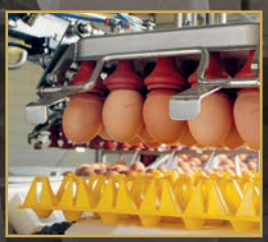
RÉUSSIR EN AGROALIMENTAIRE



VISEZ PLUS HAUT EN HAUTS-DE-FRANCE !

Formation
Conseil
Expertise

ALQUAL

Pour former et accompagner vos équipes, faites confiance au spécialiste de l'industrie alimentaire depuis plus de 20 ans !

ALQUAL accompagne les entreprises de l'agro-alimentaire mais aussi des secteurs de la chimie et de la cosmétique, de la PME au grand groupe, dans leurs besoins de formation, de conseil, d'expertise.

Nous sommes à vos côtés partout en France pour l'animation de vos **formations**, vos projets de **certifications** et la réalisation de **diagnostics** et d'**audits**.

Nos domaines d'expertise



NOUVEAU : ALQUAL vous accompagne dans vos recrutements !

Certains métiers de l'agro-alimentaire sont en forte tension. Vous rencontrez peut-être des difficultés de recrutement sur certains métiers ? Nous avons la solution pour vous !

ALQUAL propose aujourd'hui de vous accompagner pour trouver et former vos futurs talents en vous proposant un **service de retour à l'emploi**. Pour plus de renseignements, contactez-nous !

Retrouvez toutes nos formations sur notre site **alqual.com**

Pour tout renseignement, contactez-nous au
03 23 64 18 89
ou écrivez-nous à l'adresse
info@alqual.com

Nos référencements

CAPIAT · DIAG RH · PRP · CERTIFICAT CLÉA · Qualiopi processus certifié · RÉPUBLIQUE FRANÇAISE · LA CERTIFICATION QUALITÉ A ÉTÉ DÉLIVRÉE AU TITRE DE LA CATÉGORIE D'ACTION SUIVANTE : ACTIONS DE FORMATIONS · FFRE REGIONALE catalogue de formations · EvAlim · TSF

RÉUSSIR EN AGROALIMENTAIRE



FRUITS & LÉGUMES 09
VIANDES & ŒUFS 19
BOULANGERIE, PÂTISSERIE, PÂTES ALIMENTAIRES, PRODUITS AMYLACÉS 27
PRODUITS ALIMENTAIRES DIVERS 35
LAIT 43
SUCRE & CONFISERIES 51
BOISSONS 57
PRODUITS DE LA MER & AQUACULTURE 67
ALIMENTATION ANIMALE 73

Rédaction : Agro-Sphères, Comité de Promotion Hauts-de-France & Certia Interface / Création & Réalisation : Adhok
Crédits photos : F. Roumeguère (Imagiterre) - Hub Agro HDF - Freepik
Impression : Imprimerie Jean-Bernard

Avec un tissu diversifié d'acteurs, la filière agroalimentaire en Hauts-de-France compte près de 800 établissements pour 45 000 emplois ce qui en fait un pilier de notre économie régionale.

Avec des établissements de formation d'excellence, des plateformes d'innovations, une force vive de recherche, des TPE, PME et grands groupes internationaux de renommée comme Häagen-Dazs, Refresco, McCain ou encore Barilla, les Hauts-de-France sont aujourd'hui le premier pôle agroalimentaire de France.

Nous avons l'avantage de bénéficier d'une production végétale et animale de qualité représentant près de 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires le tout situé au cœur de l'Europe.

N'oublions pas également que la région Hauts-de-France est le 1er transformateur des produits de la mer en Europe avec près de 380 000 tonnes de ressources transformées chaque année.

Cette filière représente notre 2ème poste d'exportation régional et pèse près de 13 % des exportations agricoles et agroalimentaires françaises. Couplé au fait que le secteur agroalimentaire soit le 3ème secteur bénéficiant des investissements étrangers en région, nous avons un très beau terreau fertile qu'il convient d'accompagner et de challenger.

2022 a marqué, à l'initiative de la Région, le lancement du HUB AGRO Hauts-de-France qui est le réseau régional au service des entreprises agroalimentaires. Il fédère l'ensemble des acteurs œuvrant au développement de la filière. Que vous portiez un projet d'innovation, présentiez un besoin de sourcing, de promotion, d'investissement ou encore de performance industrielle, vous trouverez dans ce réseau les compétences pour vous accompagner.

Les entreprises peuvent compter sur le soutien actif d'une Région pro-emploi et engagée dans une politique cohérente de soutien et de développement de l'agriculture et de l'industrie agroalimentaire.

Marie-Sophie LESNE

Vice-présidente de la Région Hauts-de-France en charge de l'agriculture, de l'agroalimentaire et de la pêche

LES HAUTS-DE-FRANCE
TERRE D'EXCELLENCE
POUR L'AGROALIMENTAIRE

LES HAUTS-DE-FRANCE COMPTENT **800 ÉTABLISSEMENTS** AGROALIMENTAIRES ET **45 000 SALARIÉS**, CE QUI LA CLASSE PARMI LES PREMIÈRES RÉGIONS AGROALIMENTAIRES FRANÇAISES.
IDÉALEMENT SITUÉE ET DESSERVIE, LA RÉGION A TOUS LES ATOUTS POUR ACCUEILLIR ET ACCOMPAGNER LE DÉVELOPPEMENT DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES.

CARREFOUR STRATÉGIQUE

Située **au cœur du triangle Paris-Bruxelles-Londres et de l'Europe du Nord** avec 5 capitales européennes à moins de 300 km, la région Hauts-de-France est un véritable carrefour stratégique. Elle se positionne **au centre du flux des échanges** et tire de grands avantages de ses infrastructures et de sa large façade maritime avec 3 ports leaders dans leur domaine, qui bordent la route maritime la plus fréquentée du monde.

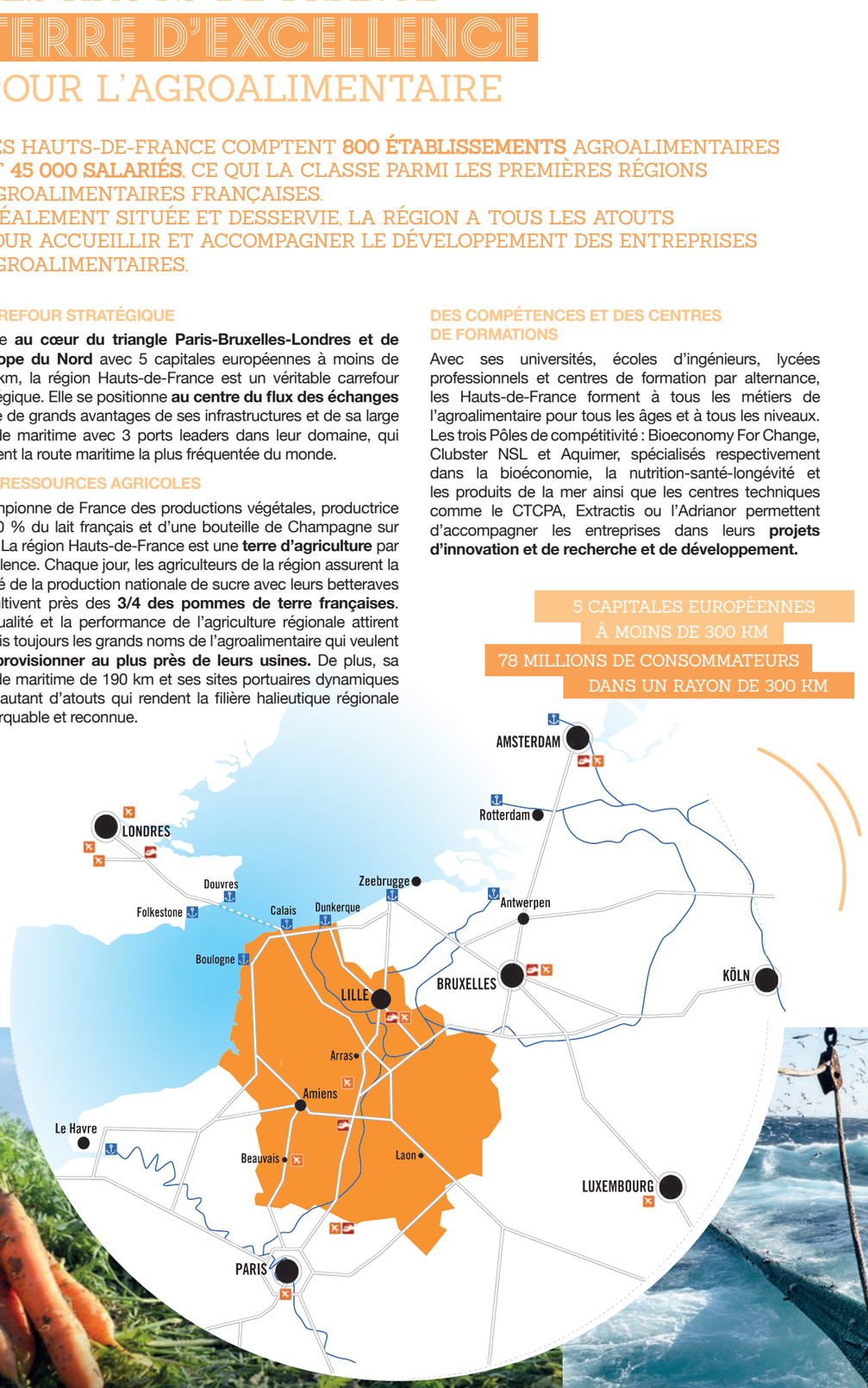
DES RESSOURCES AGRICOLES

Championne de France des productions végétales, productrice de 10 % du lait français et d'une bouteille de Champagne sur dix... La région Hauts-de-France est une **terre d'agriculture** par excellence. Chaque jour, les agriculteurs de la région assurent la moitié de la production nationale de sucre avec leurs betteraves et cultivent près des **3/4 des pommes de terre françaises**. La qualité et la performance de l'agriculture régionale attirent depuis toujours les grands noms de l'agroalimentaire qui veulent **s'approvisionner au plus près de leurs usines.** De plus, sa façade maritime de 190 km et ses sites portuaires dynamiques sont autant d'atouts qui rendent la filière halieutique régionale remarquable et reconnue.

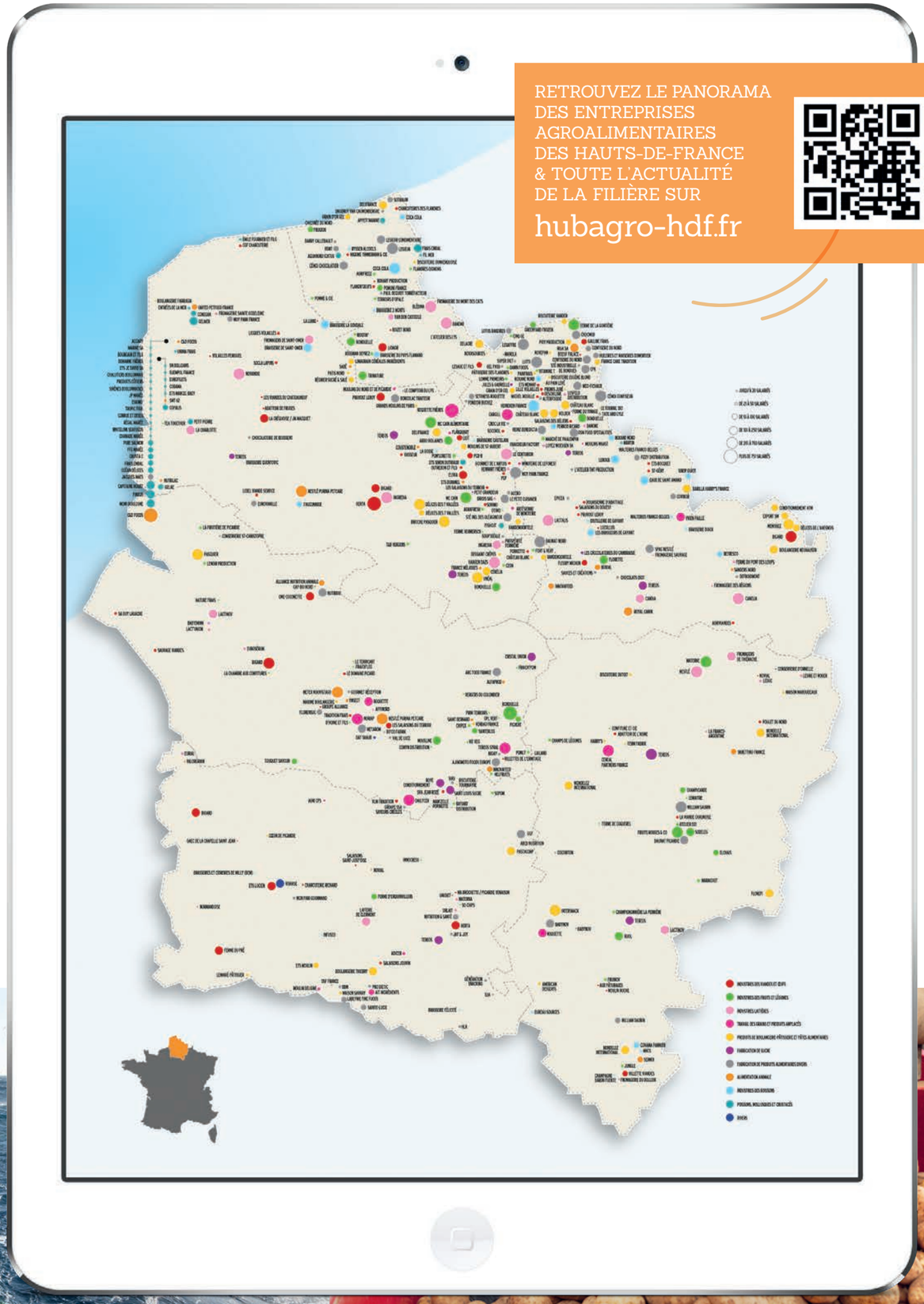
DES COMPÉTENCES ET DES CENTRES DE FORMATIONS

Avec ses universités, écoles d'ingénieurs, lycées professionnels et centres de formation par alternance, les Hauts-de-France forment à tous les métiers de l'agroalimentaire pour tous les âges et à tous les niveaux. Les trois Pôles de compétitivité : Bioeconomy For Change, Clubster NSL et Aquimer, spécialisés respectivement dans la bioéconomie, la nutrition-santé-longévité et les produits de la mer ainsi que les centres techniques comme le CTCPA, Extractis ou l'Adrianor permettent d'accompagner les entreprises dans leurs **projets d'innovation et de recherche et de développement.**

5 CAPITALES EUROPÉENNES
À MOINS DE 300 KM
78 MILLIONS DE CONSOMMATEURS
DANS UN RAYON DE 300 KM



RETROUVEZ LE PANORAMA DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES DES HAUTS-DE-FRANCE & TOUTE L'ACTUALITÉ DE LA FILIÈRE SUR
hubagro-hdf.fr



HubAgro Hauts-de-France

DES ACTEURS AU SERVICE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES DES HAUTS-DE-FRANCE

LE HUB AGRO HAUTS-DE-FRANCE EST LE RÉSEAU RÉGIONAL AU SERVICE DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES. ARTICULÉ AUTOUR DE 5 THÈMES : L'INNOVATION, LE SOURCING-COMMERCIALISATION-PROMOTION, LE DÉVELOPPEMENT-INVESTISSEMENT, L'EXPORT ET LA PERFORMANCE INDUSTRIELLE. IL FÉDÈRE L'ENSEMBLE DES ACTEURS DE LA FILIÈRE AVEC COMME OBJECTIF DE RÉPONDRE AUX BESOINS DES ENTREPRISES.

Trouvez le bon interlocuteur pour répondre à vos besoins sur **www.hubagro-hdf.fr**

INNOVATION

SOURCING COMMERCIALISATION PROMOTION

DÉVELOPPEMENT INVESTISSEMENT

EXPORT

PERFORMANCE INDUSTRIELLE

AGRO SPHÈRES
AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

AGRO-SPHÈRES, FACILITATEUR DE PROJETS

Avec plus de 300 adhérents, Agro-Spheres est l'association régionale des entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France. Sa raison d'être est d'accompagner le développement des entreprises agroalimentaires à tous les stades de leur vie pour générer de la valeur sur les territoires de la région Hauts-de-France. Ses missions sont :

- **L'animation et la valorisation de la filière régionale :** rassembler et créer du lien entre les acteurs grâce aux différentes animations, échanger et partager les savoirs et expériences, informer, valoriser la filière, attirer des nouveaux talents et mettre en lumière les métiers.
- **L'accompagnement des entreprises :** faciliter les projets de développement, d'investissement et de recrutement.
- **La promotion du territoire :** mettre en avant les atouts de la région pour attirer de nouvelles entreprises en Hauts-de-France.





CERTIA INTERFACE

CERTIA INTERFACE

Le CERTIA Interface accompagne les entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France dans leurs projets d'innovation et les oriente vers les meilleures compétences disponibles :

- **Création de nouveaux produits ou services en lien avec les attentes du consommateur**
- **Optimisation des procédés selon les flux énergie, eau, matières et déchets.**

Le CERTIA bénéficie du label "Cellule de Diffusion technologique" du Ministère de la recherche pour ses missions.

Le Certia organise avec le Comité de promotion le concours Food Creativ depuis 2004. Ce concours de l'innovation alimentaire des Hauts-de-France récompense et valorise les entreprises implantées en région qui développent des nouveaux produits alimentaires et des nouveaux services.

Région Hauts-de-France

LA RÉGION HAUTS-DE FRANCE

Afin d'accroître les exportations régionales et d'augmenter le nombre de sociétés exportatrices, la Région Hauts-de-France accompagne et soutient les entreprises de l'agroalimentaire à travers :

- **L'animation de la Team Hauts-de-France Export** www.teamfrance-export.fr
- **Le co-financement des dispositifs de soutien à l'export**
- **La mise en place d'outils dédiés** (Newsletter Agro Export, wébinaires thématiques…)
- **L'organisation de la participation régionale et accompagnement des entreprises** dans le cadre d'opérations collectives (missions et salons).





COMITÉ DE PROMOTION CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTS-DE-FRANCE

LE COMITÉ DE PROMOTION HAUTS-DE-FRANCE

Le Comité de Promotion Hauts-de-France est un service de la Chambre d'Agriculture chargé de la promotion de la gastronomie auprès du grand public et du développement commercial au sein de la filière agroalimentaire.

- **Organisation de pavillons collectifs sur les salons professionnels, rencontres d'affaires avec des enseignes de la GMS ou de la RHD, Forums des Opportunités, relocalisation de vos approvisionnements, formations sur la commercialisation, concours Food Creativ…**

Autant d'opportunités qui vous permettront de gagner en notoriété et de développer votre business !



VERBAU

"L'accompagnement de Nord France Invest, d'Agro-Sphères, et plus largement de l'ensemble des partenaires publics a été un vrai levier pour mener à bien notre projet."

THOMAS BELLE / *Directeur*



JAY & JOY

"Nous avons eu un coup de cœur pour Compiègne et son agglomération, aussi bien pour la belle qualité de vie que pour le bâtiment."

ERIC JAHNKE / *Directeur*

ILS ONT CHOISI LES HAUTS-DE-FRANCE POUR S'IMPLANTER



INNOVAFEED

"Nous nous sommes implantés à Nesle, pour permettre de développer la circularité avec notre partenaire Tereos. Le groupe sucrier nous fournit la ressource végétale nécessaire à l'élevage des larves et au développement de notre activité, et InnovaFeed fournit les déchets organiques de ses insectes utilisés comme amendement naturel pour l'agriculture biologique locale."

CLÉMENT RAY / *Fondateur*



BO'CO FABRIK

"C'est notamment grâce à la rencontre avec Agro-Sphères, qui m'a conseillé, m'a mis en relation avec le réseau pour trouver les bonnes solutions que j'ai pu gagner un temps précieux dans la réalisation de mon projet."

NICOLAS LAROSE / *PDG*



SIAS

"Après avoir envisagé d'autres régions, les Hauts-de-France ont été un choix stratégique pour notre première implantation française, pour sa localisation au cœur de l'Europe et son savoir-faire agroalimentaire."

PATRICK HENNION / *Directeur des nouveaux projets*

LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES EN HAUTS-DE-FRANCE

1ère RÉGION FRANÇAISE DU LÉGUME



- Conditionnement & négoce de pommes de terre
- Transformation & conservation de fruits
- Transformation & conservation de pommes de terre
- Autre conservation & transformation de légumes

Moins de 50 salariés | De 50 à 250 salariés | Plus de 250 salariés

LES LÉGUMES & POMMES DE TERRE

Surface de légumes / 70 000 ha	1er
Haricots verts / 12 442 ha	2ème
Haricots à écosser / 3 035 ha	2ème
Petits pois / 31 575 ha	1er
Carottes / 2 775 ha	2ème
Oignons / 4 123 ha	2ème
Epinards / 1 675 ha	2ème
Choux-fleurs / 1 222 ha	2ème
Endives / 7 800 ha	1er
Pommes de terre de consommation / 103 405 ha	1er

LES FRUITS

Pommes & Poires / 1 881 ha	7ème
Fraises / 228 ha	4ème
Autres fruits rouges / 407 ha	3ème

Le saviez-vous ?

70% des frites consommées en France sont produites en Hauts-de-France

Le saviez-vous ?

2 pommes de terre sur 3 consommées en France sont produites dans les Hauts-de-France

Sources : Chiffres : Agreste SAA2022, RGA 2020- Traitement chambre d'Agriculture Hauts-de-France / Cartographie : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, octobre 2022.





100% Bio !

LES SAUCES ET LES ENFANTS D'ABORD !

LUCILLE ET DENIS SONT DES ENFANTS DES ANNÉES 80 QUI ONT GRANDI DANS L'ÈRE DES PLATS PRÉPARÉS ET DE L'HYPER INDUSTRIALISATION DE L'ALIMENTATION.

C'est lorsqu'ils sont devenus parents et qu'ils se sont préoccupés de l'avenir de leurs enfants, qu'ils ont voulu faire bouger les choses. La Préserverie est née après 2 ans de R&D en famille. Deux de leurs enfants respectifs, Oscar "président intérimaire" et Rose "directrice générale du goût", participent activement au développement des produits. Leurs avis sont précieux et essentiels !

La première "préserve" à voir le jour est le ketchup, un grand classique dans l'assiette des enfants. Fabriqué à partir de tomates bio, de saison, sans additif, colorant et sans conservateur chimique, il est savoureux et inoffensif pour les enfants. L'innovation réside dans le processus de conservation utilisé, similaire à celui employé par nos grands-mères pour conserver les aliments : la lactofermentation. Ce procédé préserve les nutriments et améliore la digestion et l'assimilation des aliments par notre organisme grâce aux probiotiques naturels. Après les sauces (ketchup, curry-ketchup et barbecue), les gardiens du goût ont également pensé aux parents avec trois autres gammes : les tartinables (houmous et kimchi), les râpés (coleslaw et kimchi pimenté) et trois vinaigres (kombucha, feu et kimchi). La dernière préserve à avoir vu le jour est la fleur de sel au kimchi, parfaite pour pimper les plats au quotidien.



2 FOIS LAURÉAT AU FOODCREATIV 2022

MARQUE LANCÉE EN 2021

QUAND TRANSITION ALIMENTAIRE RIME AVEC PLAISIR GRÂCE AUX LÉGUMINEUSES FRANÇAISES

C'EST À 27 ANS QU'ANNABELLE POINT, INGÉNIEURE AGRONOME SPÉCIALISÉE DANS LES PROCESS DE TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE, FONDE À LILLE AVEC SES PARTENAIRES LA SOCIÉTÉ FABA.

Elle avait la volonté de créer des nouveaux produits autour de la protéine végétale en relevant le défi de répondre aux besoins des consommateurs qui veulent s'engager dans leur alimentation en mangeant plus sain et plus durable tout en se faisant plaisir.

C'est ainsi qu'est lancée Sincera "Le plaisir de manger mieux" en 2021. Une marque qui se veut sincère, transparente et gourmande pour accompagner au mieux les consommateurs dans la transition alimentaire en assurant une offre de produits bons, bons pour vous et bons pour tous. Ils ont également l'ambition de participer au développement de la filière légumineuse en France. Les objectifs se concrétisent peu à peu avec 3 gammes de produits pour 11 références : des houmous pour l'apéritif ou des sandwichs végétariens, des sauces chaudes et des soupes fabriquées en France à base de légumineuses françaises, Bio, Végan, Nutriscore A et Planet Score AAA, le tout imaginé dans sa propre cuisine !

L'aspect innovant de Sincera a de nouveau été mis en lumière lors du concours Food Creativ qui récompense les produits agroalimentaires innovants créés en Hauts-de-France. Les Lentilles façon bolognaise ont décroché deux Prix : Catégorie "Végétal" et "Prix Consommateurs".





Crédit photo : Welcome to the Jungle

LA PLUS GRANDE FERME VERTICALE VÉGÉTALE DE FRANCE SE SITUE DANS L'AISNE

RENCONTRE AVEC SON PRÉSIDENT ET CO-FONDATEUR GILLES DREYFUS.

DEPUIS 2016, JUNGLE CONSTRUIT ET OPÈRE DES FERMES VERTICALES EN ENVIRONNEMENT CONTRÔLÉ. MAIS POURQUOI CRÉER DES FERMES VERTICALES ?

L'objectif est d'optimiser l'espace en superposant plusieurs étages de cultures. Aussi, "l'environnement contrôlé a des vertus absolument formidables" explique Gilles Dreyfus, président et co-fondateur de Jungle, "comme on optimise les paramètres de culture, les cycles de croissance des végétaux sont plus courts que dans la nature. On a donc une multiplicité des cycles de production par an". Il a ensuite ajouté qu'ils n'ont "pas besoin de se protéger contre des attaques de pucerons ou d'insectes, c'est donc 0,0% de pesticide, d'herbicide et de fongicide" grâce à l'environnement contrôlé. Une autre des vertus concerne l'impact environnemental des plantations avec une consommation d'eau 98% inférieure à celle de l'agriculture traditionnelle ou des serres. Ceci s'ajoute à l'aspect local des produits qui sont commercialisés en Hauts-de-France et en région parisienne.

Le dérèglement climatique, l'utilisation de pesticides et le shipping complexifient de plus en plus l'approvisionnement des matières premières. En produisant localement, sans pesticide et en intérieur, Jungle est une solution incontestable pour la sécurisation de l'approvisionnement.

4000 m²
POUR 14M
DE HAUTEUR
SOUS PLAFOND

Plus de 100 tonnes
DE PLANTES DISTRIBUÉES
CHAQUE ANNÉE
AUX GRANDS ACTEURS
DE LA DISTRIBUTION
ALIMENTAIRE
ET COSMÉTIQUE







L'AIL EST DISTRIBUÉ DANS
10 pays

LA FERME DU PETIT CUINCY, LA CRÈME DE LA TRESSE D'AIL

28 COLLABORATEURS

2 MILLIONS D'EUROS DE C.A.

LA "QUALITÉ EN QUANTITÉ" TELLE EST LA DEVISE DE L'ENTREPRISE POTDEVIN-CARON DEPUIS 1987 À LA FERME DU PETIT CUINCY (59).

Ce savoir-faire transmis à la nouvelle génération, Rémy et Julie perpétuent la tradition, de produire de l'ail blanc, fumé ou noir, qui est commercialisés du champ à l'assiette. Producteurs, conditionneurs et exportateurs, les Potdevin-Caron accordent une importance à l'inclusion sociale, au bien-être au travail, au respect de l'environnement et à l'agriculture raisonnée. Certifiés Global Gap, GRASP (Social), IGP (ail fumé d'Arleux) et, depuis 2020, HVE (Haute Valeur Environnementale) de niveau 3, ils ont remporté en 2018, avec l'ail noir, rebaptisé depuis "la Truffe des Hauts-de-France", le concours Food Creativ, le Grand Prix Sial Innovation et le grand prix CCI France. Par son sens de l'adaptation, ses investissements et innovations permanentes, cette entreprise noue un partenariat de confiance, avec la grande distribution, des grossistes et des restaurateurs à l'échelle nationale et internationale.

Un nouveau défi à venir : l'ail épluché, parce que, qui "n'avance pas, recule" et "vouloir c'est pouvoir" comme le dit si bien Martine Potdevin !

SODELEG, L'ENVIRONNEMENT C'EST SES OIGNONS



80 000 TONNES D'OIGNONS DÉSHYDRATÉS PRODUITS PAR AN

TRANSFORMER DE L'OIGNON EN LANIÈRES, EN POUDRE OU EN SEMOULE EXIGE UNE BONNE DOSE D'ÉNERGIE. SURTOUT POUR EN DÉSHYDRATER 80 000 TONNES, LA QUANTITÉ MOYENNE PRODUITE PAR SODELEG DURANT UNE CAMPAGNE, D'AOÛT À DÉCEMBRE.

Alors le développement durable, l'entreprise d'Athies-sous-Laon n'a pas attendu 2022 pour s'en mêler. "L'efficacité énergétique est au cœur de notre stratégie depuis 2008. L'obtention de la certification ISO 50 001 en 2015 a fixé nos objectifs d'amélioration continue pour réduire nos consommations d'énergie", explique le directeur Jean-Xavier Lévêque. Audits, mesures de toutes les dépenses énergétiques, formation du personnel aux bonnes pratiques, passage à l'éclairage LED, changements de moteurs, investissements technologiques pointus : les efforts paient, avec une baisse de consommation de gaz de 10% et de 20% pour l'électricité. A l'extérieur de l'usine, une lagune recycle les eaux de lavage et sert également à l'irrigation des champs à proximité. Résultat : 40% de baisse de consommation d'eau.

Bientôt, l'eau des buées d'oignons sera elle aussi récupérée. "100% de nos déchets organiques sont renvoyés aux producteurs comme amendement organique ou en méthanisation", complète Jean-Xavier Lévêque. Il compte dans son équipe deux techniciens agricoles spécialisés en conduite agronomique pour aider les agriculteurs partenaires de Sodeleg à produire mieux et à traiter moins. Une politique entrepreneuriale aux petits oignons pour l'environnement.

QUI A DIT QUE LA CUEILLETTE DES CHAMPIGNONS N'ÉTAIT QU'À L'AUTOMNE ?

FONDÉE EN 2012, CHAMPICARDE EST AUJOURD'HUI LEADER FRANÇAIS EN PRODUCTION DE CHAMPIGNONS 100 % BIOLOGIQUES.

Sont produits des champignons frais et déshydratés de Paris blancs et blonds, des shiitakés, des pleurotes gris et de Panicaut avec du compost biologique, le tout, en partenariat avec des agriculteurs régionaux. Être une structure forte pour contribuer au développement local et pérenniser l'emploi est une priorité pour l'entreprise. Champicarde se développe sur un marché exclusivement français et met un point d'honneur à l'innovation et l'adaptation face aux contraintes du réchauffement climatique. Photovoltaïsme ou barquettes en carton n'en sont que des exemples. À venir : des champignons dans des barquettes en fibre de bois "made in Hauts-de-France" !



1 500 TONNES PAR AN

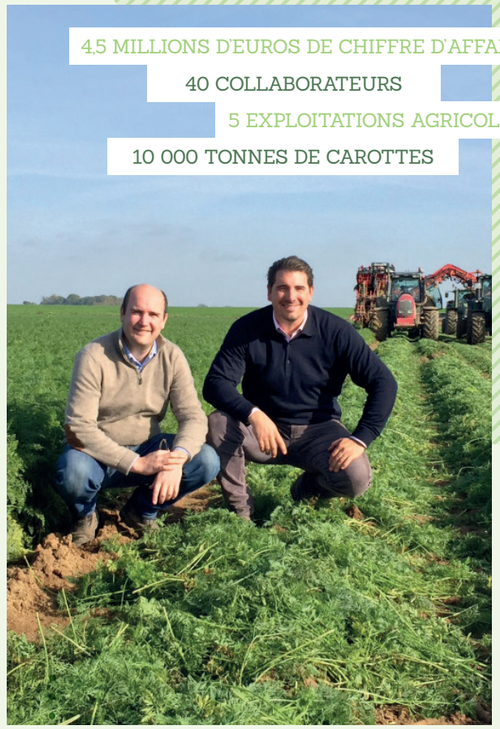
80 COLLABORATEURS

4,5 MILLIONS D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

40 COLLABORATEURS

5 EXPLOITATIONS AGRICOLES

10 000 TONNES DE CAROTTES



DES CAROTTES GUSTATIVES DANS LES CHAMPS DE LÉGUMES

L'ENTREPRISE CHAMPS DE LÉGUMES, IMPLANTÉE À FORESTE DANS L'AISNE, CULTIVE DES LÉGUMES HAUT-DE-GAMME.

Cette production vertueuse de carottes et pommes de terre, certifiée Global GAP, HVE 3 et Demain la terre, est une histoire de famille depuis 1630. Augustin et Matthieu D'Hérouël s'attèlent à faire revivre des appellations locales comme avec leur produit phare, la carotte de l'Omignon, à les expédier et les pré-transformer. Bientôt, un laboratoire de transformation verra le jour.

La famille, le savoir-faire, le goût et l'engagement résument la volonté de durabilité de ces entrepreneurs pour la planète et les hommes.

STOP la corvée des patates !

Faites appel au spécialiste de la pomme de terre pelée crue, détaillée et mise sous vide.



Épluchées & découpées !

ENTIÈRES
> Tout venant
> Grenailles

LAMELLES
> 4 mm

EN DÉS
> Calibre 20*20

FRITES
> Calibre 12*12
> Calibre 11*11
> Calibre 10*10
> Calibre 8*8
> Calibre 6*6
> Ondulées

Depuis 2010, FRAICH'POM vous propose une large gamme de pommes de terre crues, pelées, découpées et mises sous vide pour vous faciliter le travail au quotidien.

Sophie & Jean-François Raoult veillent sur l'exploitation agricole familiale où l'on produit des pommes de terre depuis plusieurs générations.
Au travers de Fraich'Pom, les pommes de terre deviennent - sans aucune cuisson ni congélation, simplement pelées, découpées et mises sous vide - de véritables atouts pour vos cuisines, en vous offrant un gain de temps et une gestion optimisée de vos consommations. Une simplicité d'utilisation, un circuit court, du producteur au consommateur avec toute la conservation du goût !

TERROIRS Hauts-de-France

Fraich'Pom fait partie du réseau Terroirs des Hauts-de-France, une garantie supplémentaire de la qualité de nos produits.

SARL FRAICH' POM

NOUS CONTACTER :
09 61 24 33 48 du lundi au vendredi de 9h à 12h
Fraich'Pom / 2, rue verte, 80200 MOISLAINS

Crédits Photos : Fraich'Pom | Freepik - Création Adhok



65 M€ D'INVESTISSEMENT
25 000 TONNES DE LÉGUMES TRAITÉS/AN
80 SALARIÉS

TRINATURE FRANCE, FIÈRE DE SES RACINES

A BLARINGHEM DANS LES HAUTS-DE-FRANCE, TRINATURE FRANCE TRANSFORME LE MEILLEUR DE NOTRE TERROIR. DU PETIT POIS À LA CAROTTE EN PASSANT PAR LE PANAIS, LE CHOUX OU ENCORE L'ÉPINARD. SI LES LÉGUMES VIENNENT D'À CÔTÉ, UNE FOIS SURGELÉS, ILS PARTENT PARTOUT EN FRANCE.





PROXIMITÉ + EFFICACITÉ = QUALITÉ

Prenez une carte des Hauts-de-France et un compas. Plantez sa pointe précisément au 476 rue de Wardrecques à Blaringhem (62) puis matérialisez un cercle de 50 kilomètres de rayon. 80% des producteurs de Trinature France ne dépassent pas le trait. Soit près de 150 producteurs qui vont du petit maraîcher à la grande exploitation légumière. Un chiffre qui devrait grimper jusqu'à 250 d'ici 2024. De quoi satisfaire les ambitions du professionnel de la transformation de légumes. Née en 2018 de l'union de trois entreprises, opérationnelle depuis novembre 2021, l'usine Trinature France est en effet un joli bébé à la croissance fulgurante. Si les carottes ont constitué ses premiers repas, aujourd'hui, le veinard se délecte de choux-fleurs, de choux de Bruxelles, de panais mais surtout de petits pois et d'épinards. Un régime de choix donc, dont une petite partie (environ 10 %) est estampillée bio. Pour Philippe Garel qui dirige le site, Trinature France ne fait pas que défendre le local, il "assure aux produits issus du terroir régional des conditions de traitement optimales." Rappelant dans la foulée que l'hygiène-alimentaire "est au cœur du process industriel."

SÉPARER LE BON GRAIN DE L'IVRAIE

Il n'y a rien de plus précieux que la santé. Ce que l'on mange nous détermine. Une fois qu'on a compris ça, on mesure ô combien la vigilance est mère de toutes les vertus. Prenons un exemple concret. Lorsqu'ils arrivent tout frais, à peine coupés du champ, les épinards sont triés une première fois par ventilation, histoire de les débarrasser en douceur des intrus (morceaux de bois, cailloux). S'ensuit un second nettoyage, destiné à ôter les petites impuretés et insectes, celui-ci se fait dans des cylindres rotatifs. Et ce n'est pas fini ! Chaque pousse est ensuite lavée trois fois à l'eau claire non traitée avant d'être inspectée à l'aide d'un trieur optique ! Il ne faudrait pas qu'une herbe parasite la qualité des épinards. Ensuite vient la phase du blanchiment, une étape "décisive qui neutralise les bactéries et les enzymes", souligne Philippe Garel. Les épinards sont alors mis sous forme de portions en branche ou en portions hachées. A ce moment du process, les épinards perçoivent le bout du tunnel. Un tunnel de surgélation, en l'occurrence, où ils resteront un certain temps entre -36 et -40° avant d'être stockés en chambre froide (froid négatif). Si le parcours peut sembler complexe, dites-vous bien qu'il peut l'être davantage, car si l'épinard se passe d'épluchage et de coupe, il n'en est pas de même pour la carotte et la pomme de terre, par exemple. Mais dans tous les cas, le consommateur les retrouve en supermarché. Et pas dans un rayon de 50 kilomètres cette fois-ci mais bien partout en France et en Europe.



LA PLUS CÉLÈBRE DES PURÉES EN FLOCONS EST REDEVENUE FRANÇAISE EN 2022. LA MARQUE RÉGIONALE ABORDE LA SOIXANTAINE COMME UNE ADOLESCENTE.

80 000 tonnes

DE POMMES DE TERRE POUR 18 000 TONNES DE FLOCONS

MOUSLINE, FLEURON-FLOCON : DES HAUTS-DE-FRANCE

Inutile de mentir. On a tous un jour fait un petit volcan de purée Mousline pour y déposer la sauce du poulet rôti. Créée il y a pile soixante ans, la marque qui fait rejaillir les souvenirs familiaux rien qu'à l'évocation de son nom est entrée en éruption en octobre 2022. Date à laquelle le fonds d'investissement français FnB l'a racheté au géant de l'agroalimentaire helvète Nestlé. Grand bien lui fasse. Car pour Philippe Fardel, président de l'usine de Rosières-en-Santerre (150 personnes) et du siège parisien (50 personnes), l'opération "va permettre de développer nos outils de production et d'améliorer les process d'approvisionnement et de contrôle au cours des trois années qui viennent." Et cela, sans rien retirer du caractère local défendu par Mousline depuis sa création en 1963.

UN TUBERCULE ENRACINÉ DANS LES HAUTS-DE-FRANCE

Chaque année, Mousline conditionne 18 000 tonnes de flocons issus de 80 000 tonnes de pommes de terre de variétés Bintje, Fontane et Astérix. Pour Philippe Fardel, la fierté de Mousline ne relève pas tant de données chiffrées que de l'aspect humain défendu par l'entreprise. "L'intégralité de la production est assurée par 120 agriculteurs des Hauts-de-France. Les trois-quarts sont même situés dans un rayon de 25 km autour du site." C'est dire à quel point Mousline porte haut les couleurs du terroir régional. Et malgré la double problématique que constituent le contexte économique d'un côté et les aléas climatiques de l'autre, Mousline entend jouer à fond son rôle d'acteur de l'agroalimentaire. Produit populaire par excellence, une assiette de purée Mousline restera en effet toujours moins chère qu'une portion de pâtes ou de riz équivalente. Qu'on soit vulcanologue ou non…



POMLIBERTY RÉCOLTE CE QU'ELLE S'AIME

- GWENNIE®, LA PETITE SURDOUÉE DES POMMES DE TERRE DE CHEZ POMLIBERTY EST ENTRÉE EN SCÈNE. ELLE REJOINT UN JOLI CASTING PLÉBISCITÉ PAR LES MARCHÉS DE GROS DE FRANCE.

Avec sa peau fine, son teint clair et sa silhouette de sylphide, elle a vraiment de l'allure, Gwennie®. Mais telle une starlette d'Hollywood, elle s'est faite désirer. Inscrite au catalogue de Germicopa en 2012, mise en culture depuis 2015, la belle à la chair jaune est commercialisée depuis 2016 par Pomliberty. Pour ça, le producteur et conditionneur installé à Ham (Somme) a joué à fond son rôle d'impresario exclusif en lui trouvant son nom de scène et un rôle de premier plan. Gwennie® figure en effet parmi les pommes de terre de premier choix distribuées par Pomliberty en intégrant sans équivoque le rang des Divas® aux côtés de Bagheera et Lambertine.

20 PRODUCTEURS PARTENAIRES
À 30 KILOMÈTRES DE L'USINE

DÉMARCHE ENGAGÉE

Sur les 32 000 tonnes de pommes de terre conditionnées et expédiées par an par Pomliberty, Gwennie® ne représente que la partie émergée des tubercules, si l'on peut dire. Des trois autres gammes Pomliberty, celle des Idéales® est certainement la plus représentative de la stratégie de conquête impulsée par la marque picarde en 2016. Packagings pop art, discours qui va droit au but – "Une bonne pomme de terre, ça change tout !" – et surtout la volonté d'associer une variété à un usage pour que le consommateur s'y retrouve. Car, qu'elle devienne une frite ou qu'elle soit réduite en purée, chaque pomme de terre de Pomliberty s'émancipe d'abord sous l'œil attentif d'un des vingt producteurs partenaires. Tous sont situés dans un rayon de trente kilomètres autour de l'usine et sont en grande majorité labellisés Demain la Terre (Label de bonnes pratiques attribué aux producteurs respectueux de l'environnement).





Des saveurs étonnantes

VINAIGRE DE XÉRÈS, PARMESAN,, EPICES DU MONDE ET AUSSI… MAROILLES & SEL DE MER.

SO CHIPS, SO GOOD, SO PICARD

SI SO CHIPS DONNE LA PATATE, C'EST PARCE QUE LA MARQUE PICARDE NOUS FAIT VOYAGER EN RESTANT CHEZ NOUS. TOUT EN PRÔNANT LA QUALITÉ D'UN PRODUIT ARTISANAL.

Tous les chaudrons sont-ils magiques ? Prenons par exemple une pomme de terre Lady Claire. Une fois découpée en lamelles et plongée par les artisans de So Chips dans ledit récipient, la voilà qui se transforme tout doucettement en corolles croustillantes. Et là, miracle, la plus populaire de nos ambassadrices du terroir des Hauts-de-France jusqu'alors dénommée patate "devient un produit noble à savourer avec délicatesse", dixit Julie Gérard. Cocréatrice avec son mari Stéphane de "délicieuses chips cuites au chaudron", comme c'est écrit rose sur blanc sur chaque paquet, la jeune femme est partie d'un postulat très simple. Pourquoi diantre la première région productrice de pommes de terre ne serait-elle pas capable de proposer des chips de qualité ?

AILLEURS ET ICI

Après avoir traversé la Manche et dégusté ce qui se fait de mieux au pays des Kettle cooked chips, le couple ouvre en 2018 une petite unité de production à Longueil-Sainte-Marie entre Compiègne et Senlis. Succès immédiat. Notamment grâce aux So Chips Premium qui tapissent comme personne nos palais de saveurs aux accents plus ou moins exotiques. Herbes de Provence, vinaigre de Xérès, parmesan, cinq baies, épices du monde… Si So Chips "veut faire voyager en faisant plaisir", comme le souligne Julie Gérard, la marque picarde entend aussi défendre son proche terroir. Elle le fait via sa gamme Fine Picarde dont les versions Maroilles et au sel de mer sont les hérauts emballés de paquets-marinières colorés. A cela s'ajoutent L'Artisanale et la So bio. Deux gammes bien distinctes. La première pour les commerces de bouche, la seconde pour les lieux atypiques (châteaux, musées ou Offices de Tourisme). Aucune raison de se friter.



DES SACHETS DE 5 OU 10 KG
UNE GRANDE VARIÉTÉ DE CALIBRES
JUSQU'AU STEAK HOUSE

FRAICH'POM CULTIVE L'ART DE LA FRITE AUTHENTIQUE

- DEPUIS PLUS DE DIX ANS, LES FRITES FRAICH'POM (SOMME) REDONNENT LEURS LETTRES DE NOBLESSE AU PETIT BÂTONNET POPULAIRE.

"Croquante à l'extérieur, charnue et moelleuse à l'intérieur." Telles sont, selon Sophie Raoult, les principales qualités d'une frite authentique. Mais pour obtenir un tel résultat, il faut un point de départ sans fausse note. A savoir une frite ni précuite ni surgelée dont la DLC n'excède pas sept jours. Et c'est ce que promet Fraich'Pom depuis 2010. Basée à Moislains non loin de Péronne, l'entreprise vend ses frites fraîches sous vide aux restaurateurs, restaurants scolaires, collectivités des Hauts-de-France et au-delà, mais aussi à quelques enseignes bien ciblées qui ont fait le choix d'un produit local de qualité. Car avec Fraich'Pom, ils ont la certitude que chaque tubercule provient d'un des champs cultivés par Jean-François, le mari de Sophie.

UNE FRITE AUX PETITS OIGNONS

Gare aux idées reçues. Pour Fraich'Pom, la pomme de terre n'est pas un vulgaire caillou qu'on maltraite du bout du pied "mais une plante vivante qui a mis six mois à pousser", comme nous le rappelle Sophie Raoult. Ici, on la chérit. On la débarrasse de ses impuretés avant de la stocker dans des palox à une température de 7° C. Pas un de moins au risque de voir l'amidon se transformer en sucre. Epluchée, lavée, inspectée, la belle des champs est ensuite découpée en fonction du calibre souhaité par le client. Essentiellement en bâtonnets de frites mais aussi en petits cubes ou en lamelles, avant d'être conditionnée en sachet de 5 ou 10 kilos. D'ici peu, les frites crues épluchées signées Fraich'Pom devraient se retrouver dans des barquettes à destination des GMS. Vous serez les premiers servis.





12 000 M² DE SITE
DE PRODUCTION SUR LAON

FRUITS ROUGES & CO RÉCOLTE LES FRUITS DE SON INNOVATION

AVEC SA GAMME DE FRUITS FRAIS, DE FRUITS SURGELÉS, DE COULIS ET DE PURÉES DE FRUITS, EN TRENTE ANS, FRUITS ROUGES & CO A CONQUIS LES PALAIS DU MONDE ENTIER. DE LAON À SYDNEY.

DES FRUITS TRÈS DÉFENDUS

C'est l'un des fruits les plus fragiles et pourtant, c'est bien par la framboise que l'épopée commence. Nous sommes en 1990 à Laon. Fruits Rouges & Co n'existe pas encore sous ce nom - il faudra attendre 2015 - mais sous l'appellation les Fruits Rouges de l'Aisne. A l'époque, trois agriculteurs du coin s'unissent pour faire pousser quelques rangées de la star incontestée de l'été. Leur idée ? Faire en sorte que ces petites perles duvetées habituées aux étals des primeurs et aux marchés dominicaux aient enfin une place de choix dans les rayons de la grande distribution. Sous l'impulsion de Sylvie Cathelain, jeune stagiaire devenue Directrice générale, ce qui a été semé s'enracine dans le territoire au point d'être plébiscité toute l'année par le consommateur. Mais il y a un pépin : comment faire quand la saison se limite à trois mois d'été ? La réponse tient en deux mots : hémisphère sud. A partir du mitan des années 90, la majorité des framboises fraîches sera désormais importée du Maroc, d'Espagne ou encore du Portugal. Parallèlement, la famille s'agrandit avec la mise en barquettes de fraises, de groseilles, de mûres et de myrtilles fraîches. Et ce n'est que l'arbre qui cache le potager.

LE SURGELÉ COMPLÈTE LE FRAIS

Soyons honnêtes, on a tous jeté à la poubelle des fruits cabossés qui ont souffert le martyr au fond du saladier. Et noyer nos erreurs dans une compote n'évite pas les pertes souvent lourdes… Au moins, avec le surgelé, on a la conscience tranquille. Fini le gâchis. Pour Fruits Rouges & Co, conditionner des fruits congelés devient une évidence qui complète le frais. Tous les fruits rouges sont concernés tandis que trois nouvelles gammes entrent en scène. A Laon, on en profite pour déménager et planter sur un site de 12 000m² un outil de production capable d'assimiler des besoins de plus en plus précis. En cubes, en tranches, en zestes, en rondelles, sous forme de dés, de brisures ou d'oreillons. Heureusement, le surgelé se prête à toutes les fantaisies. Mais Fruits Rouges & Co n'en a pas terminé. Avec l'arrivée des purées et des coulis de fruits notamment, une gamme 100 % origine France (réalisée avec du sucre de betterave des Hauts-de-France), l'entreprise intensifie ses relations avec le monde des glaciers (nappage) et des pâtissiers qui utilisent la pulpe de fruits dans leurs créations (mousses, pâtes de fruits). Aujourd'hui, les fruits frais de Fruits Rouges & Co se trouvent partout en France tandis que ses surgelés partent dans le monde entier (Royaume-Uni, Chine, Brésil, Australie…). Il est une chose qui ne quitte pas Laon : les laboratoires R&D où l'on goûte notamment les futures saveurs. Certains métiers font vraiment envie.

LA FILIÈRE VIANDES & ŒUFS EN HAUTS-DE-FRANCE

4ème RÉGION FRANÇAISE DE PRODUCTION D'ŒUFS



- Transformation & conservation de la viande de lapin
- Transformation & conservation de la viande de volaille
- Œufs & ovoproduits
- Préparation industrielle de produits à base de viande
- Transformation & conservation de la viande de boucherie

Moins de 50 salariés | De 50 à 250 salariés | Plus de 250 salariés

LES BOVINS	Bovins / 1 123 000	7ème
	Dont Vaches allaitantes / 142 322	5ème
LES PORCINS	Porcins / 606 680	5ème
LES OVINS	Ovins / 146 000	9ème
LES VOLAILLES	Poules pondeuses / 6 200 000	
	Œufs / 1 300 000 000	4ème
	Poulets / 9 400 000	5ème





Sources : Chiffres : Agreste SAA2022, RGA 2020- Traitement chambre d'Agriculture Hauts-de-France / Cartographie : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, octobre 2022.

DES RILLETTES COMME ON EN AIME !



Créée en 1976, déménagée de Lambersart (59) vers Nesle (80) en 2015, l'entreprise familiale Les Rillettes de l'Ermitage s'est imposée en France et à l'international sur le marché de la rillette haut-de-gamme 100% naturelle associant le savoir-faire artisanal et la qualité des meilleures matières premières.

Certifiée IFS tous les ans depuis 2004, elle propose des rillettes sans nitrite et sans allergène (gluten), pur porc, d'oie 80%, de canard 70% ou de volaille. L'export, représentant 70% du chiffre d'affaires, demande à la famille Pourbaix exigence et adaptation tout en privilégiant la traçabilité, la tradition, la qualité et le goût. Les Rillettes de l'Ermitage possèdent les certifications intégrant les hautes exigences requises en matière de sécurité alimentaire. Elle favorise le "bien-vivre en entreprise" et la formation de ses collaborateurs. Le chef d'entreprise étant lui-même responsable de la production. C'est plus qu'une simple entreprise, c'est une passion pour l'excellence et le terroir.



12 COLLABORATEURS

DISTRIBUÉ DANS PLUS DE 33 PAYS



PASSIONNÉMENT PORC

Achat, découpe, transformation, conditionnement et livraison de porcs, depuis 1964, l'entreprise Michel Mouille le vit avec passion et engagement. 100% des porcs sont français et 80% origine Hauts-de-France.

Le choix s'est porté sur la qualité et la traçabilité avec des porcs d'Antan et des Hauts Pays ou avec des labels de qualité, tels que Bleu-Blanc-Cœur, Label Rouge ou biologiques. Régulièrement, Michel Mouille collabore avec des éleveurs faisant partie de la filière "le porc français" garantissant la sécurité sanitaire et surtout le goût. **Réactivité et adaptation sont les maîtres-mots de ces experts du porc.**

13,5 millions D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

6 000 tonnes PRODUITES PAR AN



ABATTOIR DE L'AISNE, TOUT EST BON DANS LE COCHON

ON EST TENACE À LA SOCIÉTÉ COOPÉRATIVE ET PARTICIPATIVE (SCOP) L'ABATTOIR DE L'AISNE.



32 SALARIÉS

11,3 MILLIONS D'EUROS INVESTIS

12 500 TONNES PRODUITES EN 2022

Déjà en 2013, les 25 salariés s'étaient battus pour reprendre ensemble l'entreprise du Nouvion-en-Thiérache, qui allait fermer. Dix ans plus tard, c'est dans un abattoir neuf et ultra moderne, construit dans la zone industrielle du Royeux à Gauchy, qu'ils voient leur avenir. Il ouvrira d'ici février 2023. "L'objectif est de répondre aux nouvelles normes, au service de l'hygiène, de l'environnement, du bien-être animal et des salariés", explique Arnaud Laplace, le gérant de la SCOP. Ici, on abat uniquement des cochons issus à 90% d'éleveurs de la région (Cobévial, Suidéal, Groupement des éleveurs des Monts de Flandre) et de filières tracées et de qualité (Label Rouge, Porc des Hauts-Pays, Porcs d'Antan, Coduno, Agriculture Biologique, etc.)

Le nouvel outil de production offrira de meilleures conditions d'accueil pour les animaux : **" Nous doublons la surface en passant de 2 800 à 4 000 m², avec des parcs automatisés pour créer moins de stress pour les animaux et plus de confort pour les salariés, continue Arnaud Laplace. Nous faisons déjà partie des quatre abattoirs de France à utiliser le CO_2 plutôt que l'électricité pour l'abattage"**, ce qui garantit une meilleure qualité de viande. De nouveaux emplois seront également créés. "Nous sommes déjà passés de 5 000 tonnes produits par an à 11 600 tonnes en 2021. A la clé, il y aura bien sûr des embauches." A l'heure où 28% de la viande porcine est importée en France, ce nouvel abattoir va redonner du souffle à toute la filière.





180 000 PORCS PAR AN

UN GROUPEMENT RÉGIONAL DE PRODUCTEURS DE PORCS

Le groupement d'éleveurs Suideal, de la coopérative Uneal, est une organisation de producteurs de porcs à l'échelle des Hauts-de-France qui commercialise 180 000 porcs charcutiers par an.

L'objectif premier du groupement est bien de pérenniser l'élevage au travers de nombreux sujets : revenus des éleveurs, systèmes de production, cahiers des charges, promotion des produits, bien-être animal, etc. Ayant une véritable volonté d'adaptation, Suideal s'organise pour proposer une collaboration avec ses partenaires pour comprendre les souhaits des clients, les attentes des consommateurs et les attentes sociétales. Dans ce sens, une section d'éleveurs (association La Collégiale) au sein du groupement produit un porc sous cahier des charges Bleu-Blanc-Cœur et valorise régionalement leurs productions au travers de différentes marques. Coconstruire avec l'aval, être compétitif, créer de la valeur sur les produits, voilà les défis que la coopérative s'est donnée.

100 ÉLEVEURS DONT 30% EN BLEU-BLANC-CŒUR



8 000 M² DE BÂTIMENTS CONSTRUITS EN 293 JOURS

5 000 M² DE PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES PRÉVUS

PORKETTO®, LE PORCELET “YESS WE CAN“

CRÉÉE EN 1974, PORKETTO® BY JB VIANDE EST AUJOURD'HUI LEADER EN FRANCE DANS L'ABATTAGE, LA DÉCOUPE ET LA TRANSFORMATION DE VIANDE DE PORCELET.

Sa croissance a été portée par la qualité de son offre, l'excellence du service et l'innovation de ses produits cuits en longue conservation. La société qui emploie près de 50 salariés, réalisera en 2022 son chiffre d'affaires dans plus de 30 pays en Europe, Océanie, Amérique du Nord et Asie.

La société fournit essentiellement les circuits professionnels alimentaires (grossistes alimentaires, chaînes de restauration, industriels,...) et des chaînes de distribution soit en marques de distributeurs ou à travers sa marque éponyme.

En 2020, l'entreprise a connu un terrible incendie qui a détruit son usine de Feuchy. Plus de 700 tonnes de viande sont parties en fumée. “Face à ce dramatique évènement, avec une résilience absolue, les équipes de Porketto® se sont mobilisées pour battre tous les records notamment en reconstruisant une nouvelle usine en 293 jours“, se rappelle Freddy Braure qui dirige la société avec sa sœur Sandrine.

Pour honorer ce spectaculaire travail collectif réalisé, un olivier tricentenaire est venu orner l'entrée de l'usine. Appelé “YESS, WE CAN“, ce symbole de la résilience rappellera au quotidien que les montagnes se gravissent en équipe.

Ce nouveau site de 8 000 m² supporte désormais le métier historique de Porketto autour de la viande de porcelet, mais aussi une nouvelle activité de parfaite cuisson de viande longue conservation ciblée sur les ribs (porc, bœuf, agneau) et les « pulled steaks® » (steak d'effilochés) sous la marque Cooketto®.

Et les projets ne s'arrêtent pas aux produits. L'entreprise s'est engagée dans la décarbonation de son outil de production avec notamment l'installation de 5 000 m² de panneaux photovoltaïques, soit 20% de la consommation en électricité de l'usine, une gestion valorisée des déchets dans la méthanisation, la valorisation des invendus,…

Autre défi des dirigeants de Porketto®, à travers une nouvelle entité Freshopp, offrir aux “consomm'acteurs“ l'opportunité de sauver des produits frais (hors normes ou surstocks) issus de producteurs/transformateurs. Proposée jusqu'à -60% du prix magasin, il suffit de se connecter aux applications anti-gaspi pour sélectionner sa box multiproduits qui sera livrée dans le réseau de points de collecte Freshopp le plus proche.

DISTRIBUÉ DANS PLUS DE **30 pays** EN EUROPE, OCÉANIE, AMÉRIQUE DU NORD & ASIE







Photos : Teddy HENIN

Depuis 2021

CRÉATION D'UN SERVICE DE FORMATION INTERNE

CHEZ BIGARD, LA FORMATION C'EST UN MÉTIER

DEPUIS 5 ANS, LE GROSSISTE EN VIANDE A FAIT DE LA FORMATION SON SOCLE DE COMPÉTENCES. TOUT LE MONDE EST CONCERNÉ. DU JEUNE EN CDD JUSQU'AU FUTUR RESPONSABLE D'USINE.

Le grand mal de la filière viande est qu'elle “subit depuis des années une désaffection des compétences et du savoir-faire“, souligne Frédéric Savary, directeur de l'usine Bigard de Flixecourt (Somme). Pour pallier cet effritement tant théorique que pratique, le spécialiste de l'ultrafrais a placé en cinq ans, la formation au centre de sa politique managériale. Depuis 2016, quel que soit son âge, son parcours professionnel et son statut (CDD, CDI, nouvel arrivant), tout salarié Bigard peut prétendre à une formation in situ qui approfondira “les facettes du métier d'opérateur de transformation de viande que sont par exemple la sécurité alimentaire, l'hygiène ou l'économie de la viande“, note Frédéric Savary.

MARCHE APRÈS MARCHE

Chez Bigard, le professionnalisme est valorisé par l'obtention d'un Contrat de Qualification Professionnelle (CQP). Diplôme indispensable dans un univers de plus en plus régenté par la mécanisation et la robotisation des process de fabrication. Face aux excellentes retombées de cette première initiative, Bigard décide en 2018 d'aller plus loin en créant des Parcours Manager destinés aux agents de maîtrise (PM1) et aux cadres (PM2) qui souhaitent occuper des fonctions d'encadrants. Mais ce n'est pas tout. En 2021, un pas supplémentaire est franchi par la création d'un service de formation interne. Soit dix personnes qui consacrent 100 % de leur temps à l'accueil des nouveaux, au suivi des fameux Pass et de toutes les étapes du CQP. D'ici peu, Bigard entend étoffer son offre avec un Parcours Manager 3 pour qui se verrait bien devenir directeur d'usine.

Qualiopi processus certifié

EN NOVEMBRE 2022, LESAGE & FILS A OBTENU LA CERTIFICATION QUALIOPI PAR FRANCE COMPÉTENCES

LESAGE & FILS, LA FORMATION EST UN CAPITAL HUMAIN

POUR PALLIER AUX DIFFICULTÉS DE RECRUTEMENT DANS LES MÉTIERS DE BOUCHERIE-CHARCUTERIE, LESAGE & FILS A MIS EN PLACE DES SOLUTIONS DE FORMATIONS EN INTERNE.

L'anatomie, les muscles, le désossage, le parage, le dénervage, la maturation, etc. La liste des spécificités du métier de boucher-charcutier dépasse la ligne d'horizon. Encore faut-il la distinguer… Face à la disparition des savoir-faire, aux difficultés de recrutement auxquels s'ajoutent un sérieux déficit d'image, les établissements Lesage & fils viennent de mettre en place des formations qualifiantes en interne “afin de combler nos propres besoins mais aussi ceux de nos homologues confrontés aux mêmes problématiques“, comme le souligne François Lesage, co-directeur avec son frère Pierre des établissements du même nom, fondés par leur grand-père Guy dans les années 60.

L'EFFICACITÉ AVANT TOUT

“Ce qu'on souhaite, ce sont des résultats, pas un effet de mode. Ça passe par des formations cohérentes, souples et surtout efficaces. Pour nous comme pour nos clients“, insiste François Lesage. Pour répondre à ce triptyque, le groupe Lesage (130 personnes) articule ses formations en deux pôles : d'un côté les formations longues (1 à 2 ans) pour ceux qui partent de zéro, de l'autre des formations courtes (quelques jours) qui répondent à un besoin spécifique. Toutes s'achèvent par l'obtention d'un diplôme (Certificat de Qualification Professionnelle) soumis à validation par un jury composé de professionnels. Pour Lesage & fils, la mise sur pied d'un tel outil est un double investissement. Economique d'abord car il implique la présence de deux formateurs à temps plein mais surtout humain “car nous travaillons sur la transmission et la pédagogie“.



100% D'ÉLEVEURS DES HAUTS-DE-FRANCE

ENGAGÉS POUR LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

1 600 M² D'UNITÉ DE PRODUCTION

AVEC LICQUES VOLAILLES, LE GOÛT DES PANÉS RENAÎT

AVEC SA GAMME SECRETS DE VOLAILLES DE NUGGETS ET DES CORDONS BLEUS DE POULET, L'ENTREPRISE LICQUOISE REDONNE DU GOÛT AUX PANÉS.

Sans sel de fonte ni conservateur mais avec énormément de goût. Et encore, on ne parle pas de la texture constituée à 90% de fibres, véritable succulence située aux antipodes du steak broyé-reconstitué. Non vraiment, la gamme des panés Secrets de Volailles est une petite révolution dans les chaumières. "Car l'éducation culinaire se joue à la maison, c'est la maman qui parle", comme le rappelle Carine Marchand Saint-Maxent, directrice de Licques Volailles.

DES PANÉS POUR TOUS

Inaugurée en novembre 2019, la dernière unité de transformation de Licques Volailles se déploie sur 1 600 m². Une ligne dévolue à la charcuterie (chipolatas/boudins), une seconde aux bocaux. Quant à la troisième, elle est exclusivement dédiée à l'élaboration de nuggets et de cordons bleus - et dans une moindre mesure d'aiguillettes. Deux produits à très fort potentiel car, contrairement aux idées reçues, "ils ne s'adressent pas qu'aux enfants ou aux adolescents mais à tout le monde", comme le souligne la directrice. Les nuggets sont même devenus des piliers des apéros-dînatoires au même titre que les tartinades. Recouverts d'une chapelure croustillante, les Secrets de Volailles "s'inscrivent dans une stratégie du manger bien, manger sain", insiste Carine Marchand Saint-Maxent. La volaille qui les constitue vient à 100% d'éleveurs des Hauts-de-France qui font du bien-être animal une priorité. De votre côté, vous n'aurez aucun mal à les trouver dans les rayons des GMS grâce à leur packaging aussi coloré que souriant. Les secrets sont un peu dévoilés…

LES SALAISONS DU TERROIR ŒUVRENT POUR UNE FILIÈRE VIANDE STRUCTURÉE

APRÈS L'AGRANDISSEMENT DE SON USINE DE TRANSFORMATION DE VILLERS-BRETONNEUX, LE SALAISONNIER POURSUIT LA STRUCTURATION DE LA FILIÈRE CARNÉE EN CRÉANT UN SITE DE DISTRIBUTION À LIÉVIN.



1 400 CLIENTS DANS LES HAUTS-DE-FRANCE

8 000 TONNES DE PRODUITS CARNÉS PAR AN

140 SALARIÉS

Toute réalisation est à l'image de son concepteur. Le dernier projet de Les Salaisons du Terroir est donc "un peu fou certes", comme le confesse son directeur Didier Hue, mais "dicté par le bon sens paysan." Venant d'un fils d'agriculteur, les mots valent serment.

A Liévin, ce n'est donc pas tant la taille de la future plateforme de distribution (2 000 m²) ni même son coût (4 M€) qui interpellent mais plutôt sa vision. "La distribution est un maillon essentiel de la filière carnée. L'approvisionnement implique une logistique aussi efficace que raisonnée", insiste Didier Hue. Si les contraintes de livraison diffèrent entre un magasin de centre-ville et une grande surface de périphérie, dans les deux cas, Les Salaisons du Terroir font le choix des véhicules 100% électriques.

FAIRE LE LIEN

Liévin est dans la lignée de ce qui a été réalisé un an plus tôt à Villers-Bretonneux. En 2022, pour répondre à une forte croissance, aidées par l'association Agro-Sphères, Les Salaisons du Terroir avaient en effet plus que doublé le site de transformation porcine samarien. En réalité, c'est depuis sa création que la PME "se structure pour répondre aux besoins du consommateur", insiste son directeur dont le mantra "Manger bien, manger sain, manger de mon coin" n'est pas une vue de l'esprit. Invisible dans l'assiette, sa stratégie de rapprochement entre les quelques 150 éleveurs régionaux et les milliers de consommateurs que nous sommes prône le respect des animaux, la qualité des viandes et aussi une forme d'humanisme. Ainsi en 2020, suite au décès de son ami Olivier Peniguel, Didier Hue n'a pas hésité à faire entrer sa société au capital des Volailles Peniguel pour aider à son développement.



PCB : INVESTIR INTELLIGEMMENT, GRANDIR SEREINEMENT

POUR LE DERNIER PRÉPARATEUR RÉGIONAL DE BARDES DE PORC, L'INVESTISSEMENT NE VAUT QUE S'IL EST RAISONNÉ.

Vite et bien. Tel pourrait être le leitmotiv de PCB tellement il colle à la réalité de terrain du dernier préparateur régional de bardes de lard. "J'ajouterais juste que ça n'enlève rien au rapport de confiance qui nous lie à nos clients", insiste Alexis Van de Woestyne, directeur associé avec son frère Michaël. Car en matière de produits carnés, il n'y a pas meilleure alliée que l'efficacité. D'ailleurs, les deux frères ont pour ambition de créer d'ici trois ans une unité de stockage négatif "en grande partie dédiée à nos clients." Soit 18 000 m² réfrigérés adossés aux 5 500 m² existants du complexe de Vendin-le-Vieil (Pas-de-Calais). Lequel inclut depuis 2019 un secteur désossage à façon.

ÉTAPE PAR ÉTAPE

Créée en 1998 par Bernard Van de Woestyne, PCB n'a pas cessé de se développer en bonne intelligence. Ainsi, quand elle ouvre une succursale à l'autre bout de la France à Aix-en-Provence en 2003, c'est pour répondre à un réel besoin logistique (stockage, préparation et envoi des commandes) que ne peut prendre en charge le site nordiste. "Avec ces deux pôles, nous sommes en mesure de livrer la France entière en 24 heures", souligne Alexis Van de Woestyne. Et donc de respecter les délais qu'impose la sacro-sainte chaîne du froid. En 2012, c'est cette même contrainte hygiénique qui pousse PCB à investir dans un tunnel de surgélation (-18°) et une chambre de congélation capable d'accueillir 3 000 palettes, en bonne partie destinées aux produits des autres (beurre, poisson, fromage…). Plus récemment en 2022, PCB a racheté Vigneau de Licques, entreprise spécialisée dans les produits en gelée, les roulades et pâtés. Une façon de se diversifier tout en mettant à profit son solide réseau commercial.







2 millions
D'ŒUFS BIO PAR AN
LABELLISÉS
SAVEURS EN'OR

DES CH'TITES POULES COMME DES COQS EN PÂTE

ELEVÉES EN PLEIN AIR À MASNY (DOUAI), LES CH'TITES POULES ROUSSES DE LUDOVIC WILLIOT ONT CONQUIS LES CONSOMMATEURS DE MANIÈRE FULGURANTE GRÂCE À UNE DÉMARCHE LOCALE ET BIO RESPONSABLE.

Lorsqu'elles découvrent en mai 2021 leur nouveau chez elles, les 7 000 poulettes Hy-Line âgées de dix-huit semaines battent des ailes de contentement. Il faut dire que Ludovic Williot leur a préparé un terrain de jeu quatre étoiles : 30 000 m² de verts pâturages dominés par un hangar de 1 500 m² bien ventilé et à l'éclairage maîtrisé. Un repli bien utile quand la température chute ou que les jours raccourcissent. Pendant toute la durée de leur séjour, soit treize mois, les Ch'tites poules de Ludovic ont droit à un menu healthy, mélange de blé, de maïs, de soja, de pois et de triticale. Le tout bio. Pas étonnant que la devise de l'éleveur soit "parce que nourrir nous passionne !"

Ch'tites mais costaudes

Rustique et pacifique, la Hy-Line pond en moyenne six fois par semaine. Soit 160 000 œufs par mois que Ludovic et son père Henri ramassent, trient et conditionnent eux-mêmes dans des boîtes de six, dix, douze et des plateaux de trente. Un vrai défi. Les œufs sont ensuite acheminés vers diverses enseignes situées essentiellement dans le Nord-Pas-de-Calais. Mais le vrai exploit, c'est qu'en à peine deux ans - la commercialisation a débuté en juin 2021 - les Ch'tites poules sont parvenues à séduire une clientèle "aussi sensible à l'aspect local qu'à la démarche bio responsable", souligne Ludovic. D'ailleurs, un tiers du premier cheptel a été adopté par des particuliers. Sûr que les poules de Ludovic s'y sentiront aussi comme des coqs en pâte.

SOVIMO : À ŒUFS LIQUIDES, SOLIDES EXIGENCES

30 SALARIÉS

6 MILLIONS D'ŒUFS TRAITÉS PAR SEMAINE

SPÉCIALISÉE DANS LA FABRICATION D'OVOPRODUITS À DESTINATION DES INDUSTRIELS, SOVIMO ASSURE L'AMONT D'UNE CHAÎNE ALIMENTAIRE À TRÈS HAUT DEGRÉ D'EXIGENCE.

Chez Sovimo, l'attention qu'on lui porte est inversement proportionnelle à son poids. Qu'il soit bio, plein air, au sol ou en cage, "l'œuf est soumis à des contrôles très stricts car lié à la sécurité alimentaires du consommateur", souligne Laurent Fourrier, directeur commercial du site de Vimy dans la Pas-de-Calais. Dans cette casserie d'œufs - telle en est la terminologie officielle - la pasteurisation à 70°C est une étape cruciale car elle détruit les bactéries pathogènes de type salmonelles. Et au rythme d'un million d'œufs traités journellement, on mesure le degré de vigilance.



La qualité à tous les niveaux

Les ¾ de l'activité de Sovimo consistent à fabriquer et à conditionner des œufs entiers liquides dans des Bag In Box dont la capacité oscille entre 5 kg et… le camion-citerne ! Parmi ses clients, l'entreprise compte en effet des géants de l'agroalimentaire, boulangers-pâtissiers industriels, glaciers, fabricants de pâtes, de plats préparés. Soit autant de produits finis qui se retrouvent dans les rayons des grandes surfaces puis dans nos assiettes. Les ovoproduits réalisés par Sovimo résultent d'une chaîne de process dont la pasteurisation citée plus haut n'est finalement qu'un maillage essentiel parmi d'autres. Le pompage, le filtrage, le stockage en cuve, le refroidissement et le conditionnement contribuent à en assurer la qualité irréprochable.



LA FILIÈRE BOULANGERIE, PÂTISSERIE, PÂTES ALIMENTAIRES & PRODUITS AMYLACÉS EN HAUTS-DE-FRANCE

1ère RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE BLÉ TENDRE



- Fabrication de produits amylacés
- Meunerie
- Fabrication de biscuits, biscottes & pâtisseries de conservation
- Fabrication industrielle de pain & de pâtisserie fraîche
- Fabrication de pâtes alimentaires
- Autres activités du travail des grains

Moins de 50 salariés | De 50 à 250 salariés | Plus de 250 salariés

CÉRÉALES

- Blé tendre / 770 000 ha / 6 777 423 t — 1er
- Orge d'hiver / 103 135 ha / 829 104 t — 3ème
- Orge de printemps / 68 340 ha / 356 772 t — 4ème
- Maïs grain / 75 150 ha / 569 337 t — 8ème

FÉCULE DE POMMES DE TERRE

- Fécule de Pomme de terre / 15 400 ha / 596 155 t — 1er

Le saviez-vous ?

En moyenne, 35 millions de tonnes de blé tendre sont produites chaque année en France.

Source : Intercéréales



Le saviez-vous ?

Environ 5 millions de tonnes de blé tendre sont transformées en farine chaque année.

Source : Intercéréales



Sources : Chiffres : Agreste SAA2022, RGA 2020- Traitement chambre d'Agriculture Hauts-de-France / Cartographie : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, octobre 2022.



20% À 40% DE PROTÉINES VÉGÉTALES MISES À DISPOSITION DANS LES PURÉES SELON LES GRAINES UTILISÉES

FLANQUART : AU CŒUR DE LA GRAINE

SPÉCIALISÉE DANS LA FOURNITURE DE GRAINES POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE DEPUIS 30 ANS, CETTE ENTREPRISE FAMILIALE PRÉPARE À ANNEZIN (62) DES GRAINES, MÉLANGES DE GRAINES, PURÉES, POUDRES, FARINES ET PÉPITES DE GRAINES À FAÇON POUR SES DIFFÉRENTS CLIENTS.

Riches en acides gras insaturés, en fibres, protéines, vitamines, minéraux ou encore en antioxydants, les graines sont de véritables mines d'or. Broyées à froid, une sélection de graines oléagineuses permet d'obtenir des purées fluides et généreuses de tous ces nutriments. Incorporées dans des préparations boulangères de types pains de mie, viennoiseries ou brioches, les purées de graines permettent de supprimer tout ou partie du beurre et ainsi de formuler des recettes végan, tout en intégrant les avantages nutritionnels des graines.

Au-delà de nourrir en lipides la préparation, les purées apportent des saveurs uniques et inédites dans une seule manipulation d'ingrédients. Les graines sont toastées, assaisonnées, rôties ou encore caramélisées en amont du broyage, et offrent ainsi un large champ d'application en boulangerie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, glacerie, ou encore pour l'élaboration de boissons végétales. Cette façon originale d'apporter des fibres dans une matrice alimentaire permet l'élaboration de produits aux ingrédients peu transformés, naturels et vertueux pour le consommateur.



100 millions
DE PIÈCES PRODUITES PAR AN

LA GAUFRETTE PLEIN POT

CRÉÉE EN 1897 À MARSEILLE, LA BISCUITERIE TOURNIAYRE A DÉMÉNAGÉ EN PICARDIE DANS LES ANNÉES 90.

20 COLLABORATEURS

PLUS DE 50 RÉFÉRENCES

En 2009, elle installe une unité de production moderne et innovante à Roye. Elle est aujourd'hui l'une des seules biscuiteries en France à fabriquer des cônes et biscuits pour la glace à destination des grossistes, fabricants de glaces, chaînes de magasins… Privilégiant les fournisseurs et prestataires de proximité, la direction met un point d'honneur à proposer des recettes confectionnées à partir de matières premières qualitatives, exemptes d'OGM et sans huile de palme.

Afin de répondre aux demandes et spécificités de ses clients, Tourniayre a élargi sa palette de produits au cours de ces dernières années. En complément de sa gamme conventionnelle, elle propose, depuis 2015, des gammes vegan et bio qui ont obtenu les certifications vegan en 2016 et IFS Food en 2020.

ENVIE DE CHANGER DE COUPE ?

2019 marque un nouveau tournant dans le développement de l'entreprise. Tourniayre met au point un nouveau produit consommable, véritable alternative zéro déchet aux traditionnels pots en carton : la coupe gaufrette, disponible en plusieurs formats. Ce projet va permettre à l'entreprise de diversifier sa clientèle en s'attaquant au marché des restaurateurs et d'offrir de nouvelles possibilités d'utilisation de ses produits.

Résultat : Tourniayre exporte aujourd'hui ses produits à travers le monde.





OBJECTIF RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CO_2
-25%
ENTRE 2021 & 2030

25 SITES INDUSTRIELS DANS LE MONDE

PLUS DE 8 000 SALARIÉS

ROQUETTE, OFFRIR LE MEILLEUR DE LA NATURE

ENTREPRISE FAMILIALE, ROQUETTE EST UN LEADER MONDIAL DES INGRÉDIENTS D'ORIGINE VÉGÉTALE, UN PIONNIER DES PROTÉINES VÉGÉTALES ET UN FOURNISSEUR MAJEUR D'EXCIPIENTS PHARMACEUTIQUES.

FONDÉ EN 1933, LE GROUPE, ACTUELLEMENT PRÉSENT DANS PLUS DE 100 PAYS, RÉALISE UN CHIFFRE D'AFFAIRES DE 3,9 MILLIARDS D'EUROS ET EMPLOIE PLUS DE 8 000 PERSONNES DANS LE MONDE.

Depuis des décennies, la vie et la nature sont leurs sources d'inspiration. Grâce à des matières premières d'origine naturelle, Roquette crée une toute nouvelle gastronomie à base de protéines végétales ; propose des solutions pharmaceutiques qui jouent un rôle clé dans les traitements médicaux ; et développe des ingrédients innovants pour les marchés de l'alimentation, de la nutrition et de la santé. La société Roquette s'applique à libérer pleinement le potentiel de la nature pour améliorer, soigner et sauver des vies.
Porté par une volonté constante d'innovation et une vision à long terme, Roquette s'engage à améliorer le bien-être des personnes partout dans le monde. Le développement durable est au cœur de leurs préoccupations, en veillant à prendre soin des ressources et des territoires et avec la détermination de créer un avenir meilleur et plus sain pour toutes les générations.

FOCUS SUR LES SITES RÉGIONAUX

LESTREM (62)

Il s'agit du site historique et du siège social du groupe, il abrite plusieurs types d'activités liées notamment à la recherche et développement, au développement applicatif ainsi qu'à la production. Il valorise environ 7 000 tonnes de blé et maïs par jour. En 2022, le groupe a annoncé un plan d'investissement de 25 millions d'€ pour ce site afin de renforcer son positionnement unique sur le marché des polyols. Produits à partir de matières végétales, les polyols liquides ou en poudre, sont principalement utilisés comme alternatives au sucre dans les produits alimentaires tels que les confiseries, chocolat, les chewing-gums, les produits de boulangerie et également dans des produits pharmaceutiques.

VIC SUR AISNE (02)

Le site est spécialisé dans la valorisation du pois, notamment la protéine de pois mais aussi les fibres et l'amidon. Un centre d'expertise de 2 000 m^2 a été ouvert en 2021. Entièrement dédié aux protéines végétales, ce centre élargit le champ des possibles en termes d'innovation alimentaire, de développement de nouvelles protéines et de nouvelles technologies de production. Cet accélérateur R&D permet à Roquette de soutenir ses ambitions de croissance et d'apporter une contribution toujours plus importante à la révolution alimentaire.

VECQUEMONT (80)

Ce site est l'unique du groupe Roquette à travers le monde, dédié à la pomme de terre féculière. Créée en 1956, l'usine produit par campagne et travaille de manière très rapprochée avec les coopératives et agriculteurs locaux. Elle contribue grandement à l'économie régionale. La fécule de pomme de terre extraite est valorisée dans de nombreuses applications des secteurs alimentaires et pharmaceutiques.

Concepteur et Constructeur de bâtiments professionnels

Contractant Général, Bureau d'études, Maîtrise d'œuvre, Ingénierie Fluides

cg2i

INGÉNIERIE

« UNE CONSTRUCTION DE BÂTIMENT ADAPTÉE À VOS CONTRAINTES »

« NOUS INTERVENONS EN AMONT DES PROJETS POUR ACCOMPAGNER, ANTICIPER ET RÉPONDRE EFFICACEMENT A VOS ATTENTES »

« UNE ÉQUIPE DE SPÉCIALISTES DE LA CONSTRUCTION CLÉS EN MAINS BÂTIMENT & FLUIDES »

« NOUS ASSISTONS NOS CLIENTS DANS L'IMPLANTATION DE LEUR PROCESS »



Contrainte ERP
Communautés de communes
Code du travail
Planning
Etude flumilog
Dépôt du PC
Panneau d'affichage chantier
Choix des sous-traitants
Pilotage du chantier
Pré-Etude
Etudes
Chantier
Design
Chiffrage
Pré-études techniques
Contrainte ICPE
Calculs thermiques
Assurances
Etudes VRD, structures
Constat huissier
Electricité Cfo/Cfa, chauffage, ventilation, fluides et froid industriel
Plans d'exécution
Gestion financière
SAV



CG2I HERMIES
CG2I PARIS
CG2I ROUEN
CG2I NANTES
CG2I AGEN
CG2I VITROLLES

Contactez-nous
André HOCHAIN
☎ : 03 21 07 72 42
✉ : contact@cg2i.org

Contacts

Suivez-nous sur :
www.cg2i.org





1200 m²
D'ATELIER POUR PRODUIRE ENTRE 5 000 & 6 000 FLANS PAR SEMAINE

34 SALARIÉS

UN FLAN JUSQU'À 2,2 KG !

NOUVEAU "DES PARTS" POUR LA MAISON SAVARY

"ON VA ENFIN POUVOIR SORTIR DE NOS PROPRES FOURS DES FLANS DE TAILLE ET DE QUALITÉ XXL." À CHAMBLY DANS L'OISE, LA GAMME SURGELÉE (DOUCETTYS) DE LA MAISON SAVARY COMPLÈTE DÉSORMAIS LE FRAIS.

DES FLANS SACRÉMENT GONFLÉS !

Il n'y pas de place au "moyen" à la Maison Savary. D'ailleurs, celui qui a érigé en une vitesse record - moins d'un an ! - son flan en spécialité culinaire de Beauvais en 2010 a toujours banni l'épithète de son vocabulaire. Tenez-vous le pour dit : à Chambly dans l'Oise, vous ne trouverez que des flans petits, grands et énormes (2,2 kg !). Le format XXL vaut aussi pour l'esprit de développement défendu par son jeune dirigeant Paul Jaffré dont "vendre la qualité française au national et à l'international est un objectif de vie". Mais en matière de pâtisserie fraîche, plus le temps passe, plus le produit se détériore. C'est un fait. Quand il arrive en 2017 dans l'entreprise créée par son beau-père quarante ans plus tôt, Paul Jaffré pressentait que les points de vente parisiens arriveraient un jour à saturation pour des raisons de DLC courte. "On a donc développé une recette surgelée pour conquérir de nouveaux marchés comme l'hôtellerie, la restauration, les boulangeries, la GMS", explique le trentenaire. Et c'est chose faite depuis peu avec la gamme Doucettys que l'entreprise est en train de déployer à travers l'Hexagone.

DES INGRÉDIENTS DE QUALITÉ

Sous les 1 200 m² d'atelier, tout est réalisé avec méthode et passion, du fonçage de la pâte jusqu'au conditionnement. Chaque semaine, les 34 salariés de l'usine cuisinent entre 5 et 6 000 flans avec les compétences de l'artisan et les outils de l'industriel (batteur XXL, cuiseur 500 litres, four dernier cri, cellule de refroidissement rapide). Et c'est justement l'attelage tradition/modernité qui permet de "produire plus pour produire mieux", comme l'affirme Paul Jaffré avec décontraction. "Et puis, à part quelques ajustements dans la recette, la matière première d'un flan surgelé est identique à celle d'un flan frais". Ce sont d'ailleurs les fameux ingrédients qui ont toujours participé au renom des flans Savary mais aussi des autres produits (cf encadré). Œufs plein air, crème fraîche et lait cru fermier, farine Label Rouge. Ici, le choix des partenaires locaux est gage de qualité. En 2022, la Maison Savary était déjà le leader français de pâtisseries fraîches livrées à domicile via un système de vente en ligne. Un service réservé aux clients géographiquement proches du lieu de production. Avec Doucettys, on va enfin pouvoir savourer Savary partout.

LA CRÈME DES PAINS

Chez Savary, les flans représentent l'essentiel de l'activité totale. Parmi les autres produits cuisinés à Chambly on trouve une gamme pâtissière composée de fondants au chocolat, d'amandines et de cakes. Mais ce n'est pas tout. Depuis 2021, l'entreprise développe son activité boulangerie en proposant des pains 100 % levain naturel à base de farine bio ou de blés anciens. D'ici quelques mois, un espace de vente flambant neuf sera opérationnel et proposera une dizaine de pains parmi lesquels le nordique, le petit épeautre, le complet et le pain perse à base de farine Khorasan.

VERBAU CHOISIT LES HAUTS-DE-FRANCE

DEPUIS FIN 2021, L'ENTREPRISE BELGE SPÉCIALISÉE DANS LES DESSERTS INDUSTRIELS EST INSTALLÉE À ESTRÉES-DENIÉCOURT. PREUVE QUE LA GOURMANDISE N'A PAS DE FRONTIÈRE.

"On a grandi très vite, si bien qu'on a rapidement été à l'étroit dans notre maison-mère de Leuze-en-Hainaut", explique Thomas Belle, directeur de Verbau France. En même temps, quand on passe sa vie à faire des Bavarois et des mousses au chocolat, on a tendance à ne plus passer les portes… Pourtant, quand le 28 décembre 2021 Verbau pose ses valises sur l'ex-site Panavi d'Estrées-Deniécourt, il ne pense pas à faire régime. Au contraire, le fabricant belge de desserts réfrigérés et surgelés y voit "l'opportunité de regrouper nos trois activités que sont la confiturerie, la biscuiterie et la production de desserts cuits", assure Thomas Belle. Installée sur un terrain de 3 hectares, la nouvelle usine comprend une zone de production ainsi qu'une zone de stockage de 5 000 m² chacune. Coût de l'investissement, 7 millions d'euros.

LE SUCRÉ PLÉBISCITÉ

Le monde des desserts évolue en permanence. "Quand nous avons commencé en 2010, la mode était aux verrines", explique ce passionné de pâtisserie avec une pointe d'accent outre-Quiévrain. On pourrait presque parler d'âge d'or de la part égale : un tiers de biscuit, un tiers de confiture, un tiers de nappage. Des douceurs individuelles à savourer entre amis, au cours d'un événement, parfois au restaurant. Aujourd'hui, les cheese-cakes, les soufflets et les mi-cuits ont le vent en poupe. Et les clients (industriels de l'agroalimentaire, acteurs de la grande distribution), ont des demandes bien spécifiques. Grâce à son nouvel outil de production, Verbau est plus que jamais paré pour répondre aux clients régionaux, nationaux et internationaux qui l'attendent tous avec impatience comme on regarde un moelleux derrière la vitre du four.

10 000 M² DE ZONE DE PRODUCTION ET DE ZONE DE STOCKAGE

7 millions D'EUROS D'INVESTISSEMENT RÉALISÉ



DÉLICES DES 7 VALLÉES POURSUIT SA CROISSANCE

GRÂCE À SA NOUVELLE USINE DE TINCQUES (ENTRE ARRAS ET ST-POL-SUR-TERNOISE), LE FLEURON RÉGIONAL VA RÉPONDRE À UNE DEMANDE AUSSI GONFLÉE QU'UN MUFFIN AU CHOCOLAT.

Quand une recette fonctionne, on la garde. Celles concoctées par les Délices des 7 Vallées doivent être sacrément appréciées pour justifier d'un taux de croissance à deux chiffres. Ici, les compteurs sont aussi verts que la campagne environnante. Et ça ne date pas d'hier. Alors, pour répondre à son expansion galopante (94 M€ de CA en 2022, 125 M€ prévus en 2023 !), le fleuron régional spécialisé dans la réalisation de mini-beignets, de muffins et de navettes à garnir a dû voir plus grand en abandonnant son usine d'Aubigny-en-Artois au profit d'un nouveau site à Tincques. Portée à 25 M€, l'opération a vu l'arrivée de deux lignes de mini-beignets haute cadence, d'une ligne de gros beignets ainsi que d'une ligne dédiée aux navettes. Tincques devrait par ailleurs accueillir une partie de l'outil de production présent sur le site historique.

LE MADE IN FRANCE PLÉBISCITÉ

40 % pour la restauration hors foyer (boulangerie, catering aérien), 35 % pour la GMS, 25 % pour l'export dont une bonne portion file vers l'Europe, l'Australie et curieusement vers les USA. Le pays de l'Oncle Sam est en effet un client de choix qui, comme le rappelle Sébastien Leclère, "apprécie la qualité d'un made in France." Pour le responsable du pôle performance industrielle au sein de l'entreprise, ça se traduit par "la régularité de fabrication de produits haut-de-gamme." Autrement dit, qu'on habite Seattle, Cambera, Rome ou Tincques, « une recette indiscutable et bien réalisée peut faire le tour de la planète et plaire à tous les palais de la Terre. » Fin 2018, Délices des 7 Vallées rejoignait Mademoiselle Desserts, référent en matière de pâtisseries industrielles. C'est d'ailleurs le groupe qui a financé le nouveau site. Et cerise sur le muffin, qui permettra l'embauche de 100 personnes. Faisant passer le nombre de salariés de 350 à 450 personnes.



450 SALARIÉS

94 M€ DE CA RÉALISÉ EN 2022



12,5 M€ DE CA

80 EMPLOYÉS

AMERICAN DESSERTS SERT SES CLIENTS SUR UN PLATEAU

OUI, ON PEUT ÊTRE À LA FOIS INDÉPENDANT ET À L'ÉCOUTE. COMME LE PROUVE AMERICAN DESSERTS, DYNAMIQUE PME QUI FAIT DU SNACKING SURGELÉ PLAISIR UN MODÈLE DU GENRE.

Ce n'est pas difficile à vivre un cookie. On peut le prendre avec son café du matin, vers 14 heures pour terminer le repas avec une note sucrée, à l'heure du tea time aussi. Non vraiment, voilà "un produit hyper-consensuel qui plaît à toutes les générations", admet Bruno Roy, actuel dirigeant d'American desserts située à Villers-Cotterêts dans l'Aisne. Si vous êtes fragile des dents, vous pouvez vous rabattre sur le brownie, second des trois produits-phares - avec le muffin - réalisé par cette belle entreprise qui a plus d'un tour dans son sac. Le dernier d'entre eux est la création du "brookie" reconnaissable "à sa double mâche, mélange de croustillant extérieur et de moelleux intérieur." Le genre de pâtisserie qui met tout le monde d'accord.

LA PLAISIR DU PARTAGE

Lorsqu'il reprend les rênes d'American desserts en 2011, Bruno Roy porte un discours stimulant qui tient en une phrase : la croissance partagée. Pour l'entrepreneur, l'économique, l'environnemental et le sociétal forment un seul et même dessein porté par les forces vives d'American desserts. A savoir, aujourd'hui, ses 55 salariés auxquels il faut ajouter 25 intérimaires. En dix ans, à force de conviction et de travail d'équipe, le chiffre d'affaires de la PME a bondi de 2,5 à 12 M€. Et la récente crise sanitaire qui lui avait fait mettre un genou à terre a finalement été profitable. En 2020 en effet, après une année catastrophique, American desserts décide de se tourner vers la GMS. Après seulement deux années, ce circuit équilibre l'activité de l'entreprise. Le reste étant divisé entre les deux circuits historiques que sont d'une part les grandes chaînes de restauration rapide et d'autre part les distributeurs de boulangeries. "Si le monde du snacking surgelé n'est pas sans concurrence, c'est le taux de renouvellement annuel des produits/recettes (15%) qui dénote une réelle adaptabilité et créativité, qui fidélise nos clients et régale leurs consommateurs" conclut Bruno Roy.



25 000 tonnes DE FARINES PRODUITES PAR AN

UNE FARINE MADE IN HAUTS-DE-FRANCE

25 COLLABORATEURS

12 MILLIONS D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES



DEPUIS 1900, ANCRÉ À AIRE-SUR-LA LYS, MOULINS DU NORD ET DE PICARDIE PRODUIT DES FARINES DE QUALITÉ POUR LES ARTISANS-BOULANGERS DES HAUTS-DE-FRANCE.

Avec une production issue de blés 100% français à majorité des Hauts-de-France, Moulins du Nord et de Picardie garantit la proximité, l'écoute et la réactivité à ses clients. S'inscrivant dans un ancrage régional, la préservation du savoir-faire et de l'emploi local est une source quotidienne de motivation. L'entreprise propose aux artisans-boulangers d'affirmer le même engagement avec le label "Moi, artisan boulanger, j'ai choisi un meunier régional". Merchandising, conseils ou formations aux nouveaux produits font partie intégrante de leurs prestations. Des créations sont souvent mises à l'honneur comme récemment le Pain des Hauts, un subtil mélange de farine de blé et de fécule de pommes de terre.



PÂTISSERIE DES FLANDRES : LA GAUFRE, CHAMPIONNE DE L'APÉRO

20 % À L'EXPORT

USA, JAPON, CHINE, MOYEN-ORIENT...

CROQUER DANS UNE GAUFRETTE À LA MIMOLETTE POUR L'APÉRO OU SAVOURER UNE MINI-GAUFRE AU MAROILLES POUR L'ENTRÉE, C'EST POSSIBLE. AVEC SES VERSIONS SALÉES, PÂTISSERIE DES FLANDRES PÉTRIT LA TRADITION DE MODERNITÉ.

Des mini-gaufres au maroilles AOP, il fallait oser. Que dire alors de la déclinaison chorizo/mozzarella ? Chez Pâtisserie des Flandres, on cultive le goût de la différence. Un art qui ne date pas d'hier comme en témoignent les Croc'légumes betterave-échalote et carotte-cumin. "Deux ovnis culinaires sortis en 2010", se souvient Manuel Willem, directeur des ventes pour qui "l'apéro reste un formidable terrain d'expérimentations". A telle enseigne qu'aujourd'hui, "le salé pèse autant que le sucré !", notent Benoît et Antoine Rousseau, gérants de cette PME familiale dont la R & D décalée est régulièrement saluée. Au SIAL 2020 de Paris, la mini-gaufre pur beurre fourrée à la crème de maroilles AOP (à réchauffer à la poêle ou au four) a ainsi remporté deux prix. Pour Benoît, le papa, ce succès est d'autant plus valorisant « qu'il s'applique à un produit on ne peut plus classique. »

LE PLAISIR DU PARTAGE

"Ce qui me vient à l'esprit quand je pense à une gaufre ?... Je dirais le goûter que j'emmenais à l'école." Comme tout le monde, le directeur de Pâtisserie des Flandres a une mémoire gustative. C'est d'ailleurs elle qui le convainc de reprendre les rênes de cette usine il y a 25 ans. "Attiré par une odeur de vanille", il se lance dans l'aventure d'un des produits les plus emblématiques de notre région : la gaufre. Un fleuron pétri de tradition "qui incarne autant le partage que le plaisir", déclare-t-il. Si les gaufres pur beurre (vanille, vergeoise et rhum) demeurent incontournables, palets de Dame, financiers, et autres madeleines ont bien leur place au rayon sucré, situé généralement à l'opposé du rayon salé. Où les gaufres apéritives n'attendent que vous.

LA FILIÈRE PRODUITS ALIMENTAIRES DIVERS EN HAUTS-DE-FRANCE



Le saviez-vous ?

La France est le premier producteur européen de graines oléagineuses avec une production répartie sur 2 millions d'hectares

(Source : Terres Univia)

Le saviez-vous ?

8 ménages sur 10 achètent au moins une fois dans l'année des pizzas, quiches, tartes au tourtes

(Source : FranceAgrimer)

Sources : Chiffres : Agreste SAA2022, RGA 2020- Traitement chambre d'Agriculture Hauts-de-France / Cartographie : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, octobre 2022.





6 000 PIZZAS PRODUITES PAR HEURE

1,5 M€ D'INVESTISSEMENT

DANS UNE LIGNE DE PRODUCTION

ARC FOOD VISE DANS LE MILLE AVEC SES PIZZAS

A RANCOURT (SOMME), LE SPÉCIALISTE BELGE DES PIZZAS FRAÎCHES FAIT LE BONHEUR DE MILLIONS DE GOURMANDS.

Avec plus de 100 millions de pizzas consommées tous les ans, la France campe depuis des années sur la seconde marche du podium mondial, juste derrière les indétrônables Etats-Unis. En se portant acquéreur de Som'Baker en 2018, le groupe belge Arc Food Invest a vu juste en injectant 1,5 M€ dans une ligne de production dernier cri. Composée de pétrins automatiques, de laminoirs XXL et d'appareils de découpe de fonds de pizza, ce nouvel outil permet de sortir 6 000 pizzas à l'heure. Dont la fameuse "Fromagère", le best-seller de la gamme tant apprécié au pays du béret.

IMMENSE CUISINE

A Rancourt au nord-est de la Somme, une centaine de personnes travaillent actuellement sur le site d'Arc Food France. Des râpeurs, des garnisseurs, des conducteurs de ligne, des techniciens de maintenance et surtout des boulangers "qui sont le cœur de notre activité", souligne Christophe Mottint, l'un des trois créateurs d'une société qui a vu le jour en 2014. Spécialisée exclusivement dans la réalisation de pizzas fraîches pour l'ensemble de la GMS qui distribue sous sa propre marque, Arc Food France est une sorte d'immense cuisine où sont mélangés 5 ingrédients essentiels : l'eau, la farine, la levure, le sel et l'huile. Chaque pizza qui passe dans un four de seize mètres de long est garantie sans ajout de conservateur "mais on modifie l'atmosphère afin que le produit fini se conserve 21 jours en respectant la chaîne du froid", précise Christophe Mottint. Privilégiant les circuits courts, Arc Food fait venir sa farine de la Somme et ses charcuteries de France. Si possible au plus près de l'usine. Même les emballages viennent du coin. Seuls les produits tomatés sont importés d'Espagne. Car seul un pays très très ensoleillé peut assurer le nappage de 17 millions de pizzas annuelles.

SAUCES & CRÉATIONS LE GOÛT DE L'INNOVATION



CRÉÉE EN 2008 À CAMBRAI, LA PME SPÉCIALISÉE DANS LA CRÉATION DE SAUCES ET DE MARINADES N'EN FINIT PAS D'IMAGINER DE NOUVEAUX GOÛTS POUR LE PLAISIR DE NOS PALAIS.

Certains chiffres donnent le vertige. Ceux de Sauces & Créations donnent plutôt envie d'applaudir. En 2022, la PME d'une centaine de salariés fondée par Daniel Dessaint il y a quinze ans a atteint une croissance record de 35 % pour un chiffre d'affaires qui dépasse les 30 millions d'euros. Il faut dire que cette même année, les petites cellules grises des ingénieurs R&D ont donné naissance à plus de… 200 produits ! Essentiellement des sauces (salades, fromagères, salées…) et marinades que l'on retrouve au quotidien sur les tables des restaurants, dans les salades-box, les sandwichs et autres produits créés par l'agro-industrie. Pour qui en douterait encore, "l'innovation et la rapidité sont nos chevaux de bataille", comme le martèle Marc-Antoine Deparis son actuel directeur. Avec un addendum de taille : "chez Sauces et Créations, le client est au centre du jeu."

CRÉER EN PERMANENCE

Et c'est peut-être à cet esprit ludique que cette belle entreprise basée à Raillencourt-Sainte-Olle (Cambrai) doit son ressort. Et aussi un peu à la nature même des produits créés. "Des sauces, il y en a partout. Notre champ des possibles est donc infini", constate Marc-Antoine Deparis. Mais le défi est loin d'être simple. Même si le site-mère a été étendu à six reprises pour être de plus en plus compétitif, même si Sauces & Créations a racheté l'Atelier d2i en 2021, "nous devons à la fois imaginer des saveurs différentes et, une fois qu'elles sont créées, leur assurer une parfaite régularité sensorielle". Un vrai casse-tête pour les cuisiniers-laborantins. Comme le rappelle si bien son directeur, "on peut faire tout ce qu'on veut, si le goût n'est pas au rendez-vous, ça ne fonctionne pas". Que l'on mange une gambas, des frites steak-house et surtout du poulet, c'est toujours la sauce associée qui donne des ailes.



50 M€ DE C.A. EN 2021

150 COLLABORATEURS EN HAUTS-DE-FRANCE

1 500 NOUVEAUX PRODUITS CHAQUE ANNÉE

METAROM MULTIPLIE LES BONNES NOTES

POUR LE SPÉCIALISTE DES SOLUTIONS AROMATIQUES ET DE CARAMELS À DESTINATION DE L'AGRO-INDUSTRIE, TOUS LES CHEMINS MÈNENT AUX ARÔMES.

CONNAISSEZ-VOUS LE TANGOR, CET AGRUME NÉ DU CROISEMENT DE LA TANGERINE ET DE L'ORANGE ?

Metarom l'imagine parfaitement intégré à une préparation de dessert. Des suggestions de cet ordre, le spécialiste des solutions aromatiques et des caramels en a des centaines sous le coude pour les industriels de l'agroalimentaire. Pour ne pas dire des milliers "tellement le monde des saveurs est infini", soutient Céline Hocquet, directrice de Metarom France (Amiens). Qu'elles soient florales, sucrées ou épicées, subtiles ou prononcées, ces fameuses notes sont en effet le fruit d'innombrables mélanges de matières premières qui, après un long processus, deviennent des arômes naturels (extraits, infusions, préparations aromatisantes).



Céline Hocquet

VEILLER À L'ÉQUILIBRE DU GOÛT

Quand on dit d'un plat qu'il est trop ceci ou pas assez cela, c'est souvent le signe d'un surdosage ou au contraire d'un manque. "En matière de solutions aromatiques, la question des équilibres sensoriels, aussi bien gustatifs qu'olfactifs, est une priorité. D'où l'importance de notre politique R&D", insiste Céline Hocquet. Pour aider ses clients à garder le cap d'une alimentation saine et équilibrée, Metarom a par exemple imaginé la gamme Acti'sens. Une gamme de solutions aromatiques qui diminuent le recours aux matières grasses et au sucre sans modifier la perception du goût. Avec à bâbord Acti'mask et à tribord Acti'boost. La première masque les éléments désagréables en bouche tandis que la seconde valorise une saveur en particulier. A lui seul, le concept mérite qu'on lui décerne une excellente note.

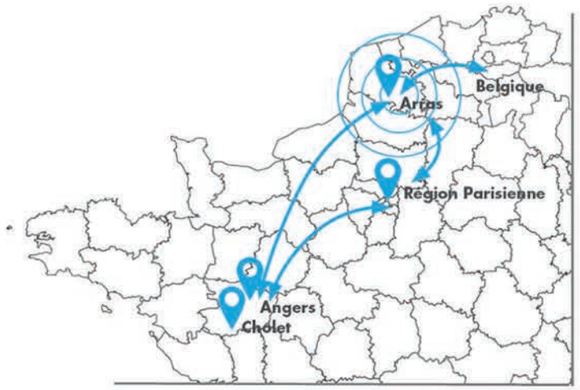


Antoine
DISTRIBUTION
Agence d'ARRAS (62)

VOTRE SPECIALISTE TRANSPORT, STOCKAGE ET PREPARATION DE COMMANDE
SUR LA REGION DES HAUTS-DE-FRANCE

PRODUIT DE -20°C à +2°C
STOCKAGE de marchandises
PREPARATION de commandes
LIVRAISON de commandes

NOTRE PLAN DE TRANSPORT AU DEPART D'ARRAS (62)





TRANSPORT REGIONAL (59 - 62 - 02 - 80)

Enlèvement et distribution sous **température dirigée :**

- GMS
- Collectivités
- Grossistes
- RHF
- Distribution magasins en porteur hayon (messagerie frais).

TRANSPORT NATIONAL

En Région Parisienne et Pays-de-la-Loire

CONTACT

Jean-Yves UNE - Commercial

jy.une@antoinedistribution.fr

03 21 15 46 67

GROUPE Antoine

ANTOINE DISTRIBUTION - S.A.S. AU CAPITAL DE 250 000 € - R.C.S. 351 435 439 ANGERS

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

EUROVANILLE

NATURELLE PAR ESSENCE

DES CHAMPS DE VANILLIERS DANS LES HAUTS-DE-FRANCE, CE N'EST PAS ENCORE POUR DEMAIN MAIS LA VANILLE NATURELLE EST DEPUIS PLUS DE 30 ANS LE FLEURON D'UNE ENTREPRISE DE GOUY-SAINT-ANDRÉ. IL FLOTTE, AU-DESSUS D'EUROVANILLE, UN DOUX PARFUM DE CROISSANCE.







45 MILLIONS D'EUROS DE CHIFFRE D'AFFAIRES

130 SALARIÉS

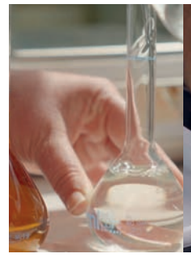
85 PAYS À L'EXPORT

C'est la seule entreprise dans les Hauts-de-France où l'on cultive de la vanille dans une serre, de manière expérimentale. Et la vision de ces lianes de plusieurs mètres est étonnante. "Nous faisons partie d'un consortium avec le Cirad* pour décrypter le génome de la vanille", explique Marie-Christine Chevalier, la directrice générale d'Eurovanille, leader de la transformation et du conditionnement de la vanille naturelle. "Cela nous permettra d'aller plus loin dans la recherche fondamentale et de créer à terme de nouvelles variétés. La vanille est une épice encore méconnue, au profil aromatique composé de plus de 200 molécules." Cette serre est à l'image du développement et de la croissance d'Eurovanille, entre connaissances pointues de la culture de la vanille et innovations technologiques au service de l'industrie agroalimentaire.

DE LA FOURCHE À LA FOURCHETTE

Eurovanille, créée en 1990 par Laurent Bourgois, l'actuel PDG, est la première société française spécialisée dans la vanille naturelle et l'un des rares acteurs dans le monde à en vendre exclusivement. "Nous avons créé un réseau de planteurs et sélectionné les meilleures vanilles depuis 30 ans. À Madagascar, qui représente 90% des approvisionnements, mais aussi en Papouasie-Nouvelle Guinée, en Polynésie Française et en Ouganda", poursuit Marie-Christine Chevalier. Le marché mondial de la vanille représente 2 500 à 3 000 tonnes. Eurovanille importe 5 %, soit entre 100 et 150 tonnes. Elles sont ensuite conditionnées sur place ou transformées sous différentes formes, en poudre, arômes, concentré, infusions, liquide, toujours 100% naturels.







LE ROYAUME DE LA VANILLE

En 2022, Eurovanille a investi des locaux flambants neufs où 130 salariés tirent le meilleur de cette épice rare et gourmande. "Dans cette nouvelle usine de 6 000 m² les flux de production sont optimisés pour répondre aux spécificités de nos 7 000 clients, très diversifiés. Il s'agit d'artisans, de chefs étoilés, de grandes entreprises de l'agroalimentaire et la grande distribution. Nous livrons des flacons de 20 ml comme des cubis de 1 000 litres". Au-delà de la vanille naturelle, l'entreprise innove et se spécialise dans la vanilline. Elle a acquis une gamme innovante, issue de la biochimie (fermentation du son de riz), baptisée Vanifolia®. "Il s'agit de formulations alimentaires pour la biscuiterie, le chocolat, les confiseries, les boissons énergétiques (…) à destination du marché industriel." Cette acquisition permet aujourd'hui à Eurovanille de développer son portefeuille d'arômes alimentaires et de clients, et de conquérir de nouveaux marchés, en particulier aux Etats-Unis.

*L'organisme français de recherche agronomique et de coopération internationale pour le développement durable des régions tropicales et méditerranéennes.



10 ALTERNATIVES VÉGÉTALES
VENDUES DANS 8 PAYS EN EUROPE
1ER COMPTE INSTAGRAM D'ALTERNATIVES VÉGÉTALES
AU FROMAGE EN EUROPE

Photo : Marie LAFORÊT

DES FROMAGES VÉGANS BONS POUR LE CLIMAT & POUR LE KARMA

L'AVENTURE DÉBUTE EN 2015 LORSQUE MARY ET ERIC, VÉGANS ET AMATEURS DE FROMAGE, RECHERCHENT DES ALTERNATIVES QUI LEUR CORRESPONDENT.

100 tonnes
PRODUITES EN 2022



Souhaitant renouer avec le rituel de partage du plateau de fromages, ils décident de se former sur la technologie fromagère auprès de maîtres-fromagers et de développer des alternatives à base d'amande et de noix de cajou. C'est ainsi que naît Jay & Joy, la première crèmerie végétale en France, qui rapidement convainc les consommateurs. En 7 ans, le plateau vegan et bio s'est beaucoup étoffé. Entre les produits frais, à croûte fleurie, à pâte persillée, le consommateur a l'embarras du choix. Le fameux plateau accueille en 2022 Jean-Jacques, une alternative au maroilles qui fait ainsi hommage à son territoire d'adoption : les Hauts-de-France. L'innovation est primée à 2 reprises : le produit est lauréat au SIRHA Green Awards et sélection du SIAL innovation. L'entreprise implantée dans l'Oise a également conquis les consommateurs européens, puisque 27% des produits sont vendus à l'export. L'ambition de Jay & Joy est de continuer à valoriser les différentes cultures fromagères du continent et de devenir le leader des alternatives végétales au fromage en Europe.



Photo : Alice PAGÈS



Olivier LDP

AVEC COCORITON TOUTES LES PARTS DE GALETTES ONT LA FÈVE !

90% D'INGRÉDIENTS
ORIGINE FRANCE

3 ANS DE R&D POUR LES 2 GAMMES
FÉVEROLLE & POIS CHICHE



ANIMÉ D'UNE SOLIDE VOLONTÉ D'ENGAGEMENT EN FAVEUR D'UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE TANT POUR LA PLANÈTE QUE POUR LES AGRICULTEURS, LE DIRIGEANT DE COCORITON A CRÉÉ SON ENTREPRISE AUTOUR D'UN PRODUIT PHARE : UNE GALETTE VÉGÉTALE.

Elle se décline en 2 recettes : l'une à base de féverolles et de blé, l'autre à base de pois chiches. Ce fils de paysan picard met ainsi en avant des produits 100% végétaux, bons pour la planète et pour la santé, riches en fibres et en oméga 3. Le lien avec le monde agricole est maintenu avec un choix d'ingrédients issus directement de la ferme familiale ou produits localement en France. Une galette gourmande, juteuse et moelleuse, riche en fibres, en oméga 3, nutriscore A et sous le label "Bleu-Blanc-Cœur".





ACCOMPAGNER LA TRANSITION VÉGÉTALE PAR LE GOÛT

C'EST LE PARI QUE S'EST FIXÉ NXTFOOD AVEC SA MARQUE ACCRO, EN DÉVELOPPANT UNE OFFRE D'ALTERNATIVES VÉGÉTALES AUX PRODUITS CARNÉS.

Pour gagner ce pari, l'entreprise s'est appuyée sur de longs travaux de R&D et a réussi à reproduire les principaux marqueurs de la qualité gustative du haché de viande, tels que la texture, le goût et la jutosité. Ce travail acharné lui a permis d'obtenir à la dégustation la note de 7,2/10 face au steak haché qui est à 7,5/10. Pour ancrer ce savoir-faire, Accro a fait le choix d'utiliser des protéines de blé et de pois produits localement et de s'implanter en Hauts-de-France à Vitry-en-Artois. L'engagement d'Accro en faveur de la RSE et du goût a été primé à plusieurs reprises cette année : l'entreprise est lauréate des Trophées de la RSE et a gagné le concours Découverte Challenge de Carrefour dans la catégorie boucherie-charcuterie-traiteur. Accro ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. La marque continue de "bluffer" les consommateurs en proposant des boulettes, des nuggets, de la farce à cuisiner et même des burgers 100% végétaux.



50 COLLABORATEURS
PREMIÈRE ENTREPRISE DES HAUTS-DE-FRANCE
À ÊTRE CERTIFIÉE B CORP
DISTRIBUÉS DANS 800 RESTAURANTS
& 1 000 POINTS DE VENTE



42 SALARIÉS

6 MILLIONS D'EUROS

DE CHIFFRE D'AFFAIRES

40% d'export OBJECTIF 2024

DEFROIDMONT LA PÂTE LÈVE À L'INTERNATIONAL

DEPUIS 1926, L'ENTREPRISE A CONSTRUIT SON HISTOIRE SUR UN PRODUIT TYPIQUE DES HAUTS-DE-FRANCE : LA FLAMICHE AU MAROILLES. MAIS À L'AUBE DE SES 100 ANS, DEFROIDMONT NE SE RÉSUME PLUS DEPUIS LONGTEMPS À UN SEUL PRODUIT.



Ses tartes boulangères, ses brioches fourrées et ses tartes au sucre sont devenues le reflet d'un savoir-faire boulanger français qui s'exporte bien au-delà des frontières du petit village de Maroilles, dans l'Avesnois. La recette du succès ? "Notre pâte, ni feuilletée, ni brisée, est issue d'une recette restée semi-artisanale. Elle est composée de 99 % de produits locaux", explique Christophe Campion, le PDG. "Le beurre, les œufs, la farine : tous ces ingrédients essentiels de nos produits sont sourcés à moins de 50 kilomètres de l'entreprise", précise t-il. Depuis qu'il a repris les rênes de Defroidmont il y a 3 ans, les partenariats se multiplient avec de grands industriels français. Et ce n'est pas tout. Christophe Campion appuie sa stratégie sur deux piliers : le plaisir boulanger et la compréhension des besoins du marché à l'export. Le Japon a craqué pour la briochette fourrée au Brie de Normandie d'Isigny-Sainte-Mère. "Encore une fois, c'est une question de savoir-faire ! Chez nous, l'injection du fourrage se fait après cuisson pour ne pas altérer le goût du fromage", poursuit-il. Pour répondre à ce développement à l'international, il a investi 2,7 millions d'euros cette année dans une nouvelle chaîne de production. Japon, Angleterre, Etats-Unis (avec Trader Joe's) et bientôt Corée du Sud : la pâte de l'expertise chez Defroidmont n'a pas fini de pousser à l'étranger.





35 SALARIÉS

3 000 M²

3 CHAÎNES DE PRODUCTION

SIAS MET L'ASIE DANS NOS ASSIETTES

GYOZAS, BOKUM BAP, BIBIMBAP, RAMEN OU JAPCHAE : LES SAVEURS D'ASIE ET DE CORÉE DÉBARQUENT DANS LES HAUTS-DE-FRANCE.

Le groupe coréen SIAS vient d'implanter une usine de plats préparés là où son aventure a commencé il y a un siècle, et c'est une étonnante histoire industrielle faite d'audace et d'innovation. Fondée en 1920 dans la Somme, la société SIAS naît du besoin de redynamiser l'agriculture après la guerre. Tout d'abord une sucrerie, elle développe le procédé des fruits semi-confits (ceux de nos yaourts) dans les années 60 et exporte son savoir-faire dans le monde. Rachetée par Pernod Ricard puis par Agrana, elle est finalement reprise par un groupe coréen (la famille Choi) en 1990 et passe du sucré… au salé ! Et pourquoi, 30 ans plus tard, revenir presque là où elle est née ? "La demande est forte, le marché de la food asiatique est en croissance de 10% par an en Europe", explique Maxime Woirgny, le directeur général. "Sans compter l'explosion des coûts du transport depuis l'Asie et le besoin de nous rapprocher de nos clients en France, en Allemagne, en Angleterre ou au Benelux. La région Hauts-de-France est un carrefour stratégique pour l'export avec un important potentiel logistique." A Roye, l'usine produit des plats préparés pour la grande distribution et la RHD. "Avec des ingrédients sourcés pour la plupart en France, c'est un savoir-faire unique fait d'authenticité et de qualité, en mode clean label, que nous amenons. Pas d'exhausteur de goût dans nos recettes." Et le développement, à la coréenne, promet d'être rapide. SIAS envisage d'ici 5 ans la production de 5 à 10 000 tonnes de plats préparés par an et réfléchit déjà à une extension. Avec un chiffre d'affaires de 6 à 10 millions d'euros envisagé pour 2023.

LA FILIÈRE PRODUITS LAITIERS EN HAUTS-DE-FRANCE

5ème RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE LAIT



LA FILIÈRE LAIT

- Lait / 2,4 milliards de litres produits
- Vaches laitières / 307 000
- Exploitations / 4 480 livrant du lait de vache

PRODUITS TRANSFORMÉS EN HAUTS-DE-FRANCE

- Glaces & sorbets / 29% de la production en France
- Laits UHT / 27% de la production en France
- Yaourts & desserts lactés / 20% de la production en France



Sources : Chiffres : Agreste SAA2022, RGA 2020- Traitement chambre d'Agriculture Hauts-de-France / Cartographie : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, octobre 2022.



PLUS DE 600 COOPÉRATIVES
ÉLEVEURS-PRODUCTEURS

LE LAIT QUI FAIT GRANDIR LACT'UNION

DEPUIS DIX ANS, LACT'UNION VEND SON LAIT À L'INTERNATIONAL AVEC, AU CŒUR DE SES PRIORITÉS, LA VOLONTÉ D'EXPORTER LE MEILLEUR DU MADE IN HAUTS-DE-FRANCE.

230 millions
DE LITRES DE LAIT COLLECTÉS CHAQUE ANNÉE





PROMESSE TENUE

Octobre 2018. Après deux ans et demi de Recherche et Développement, la coopérative laitière Lact'Union dévoile sa dernière nouveauté au Salon International de l'Alimentation (SIAL) de Paris : un yaourt ambiant (drinking yogurt). Conditionnée à Lactinov Braine (Aisne) sous la marque Promess exclusivement dédiée à l'export, la petite briquette de 200 ml a de suite été adoptée par le marché asiatique très friand des yaourts à boire non réfrigérés à longue conservation. Au départ, Promess était une gamme confidentielle destinée aux seuls collaborateurs du groupe. Une sorte de label interne créé pour valoriser la production premium des centaines de coopérateurs partenaires. Aujourd'hui, Promess a bien grandi. L'estampille ne se résume plus à la vente confidentielle de quelques bouteilles de lait nature (1 litre). Le site Lactinov d'Abbeville (Somme) conditionne aussi par exemple toute une gamme de laits aromatisés (fraise, banane, chocolat, vanille) essentiellement destinée au marché de l'Afrique de l'ouest (Mauritanie, Mali, Sénégal, Cameroun), à sa marque Promess mais aussi à la marque de ses clients. Ainsi, c'est avec du lait 100% français que les marques Cowhead et Lulu partent respectivement vers l'Asie et le Moyen-Orient.

NOURRIR SA RÉFLEXION

Aujourd'hui, l'international représente environ 10% de l'activité totale du groupe. Comme le rappelle Soriya Jamet, commerciale et responsable marketing de la branche export, "le but n'est pas de faire du volume pour faire du volume mais de conserver des produits de qualité made in France." Il y a une dizaine d'années, lorsque Lact'Union mise sur l'étranger pour assurer des débouchés pérennes à ses membres-producteurs, la coopérative part d'une page aussi blanche qu'un verre de lait. Que fallait-il faire sinon "être à la fois réactif, vigilant et très ouvert sur les modes de consommation ?", souligne Soriya Jamet. Consommé unanimement à travers le monde, le lait a cette particularité d'avoir une forte dimension culturelle liée à des habitudes de consommation. Pour les pays musulmans, Lact'Union a ainsi obtenu la certification halal. L'export a été vécu comme une "petite révolution" au sein de la coopérative. Le virage a impliqué - et implique toujours - la mise en place de moyens humains et logistiques importants. Ne serait-ce que pour assurer les transports par voie maritime dont la durée oscille entre dix jours et… deux mois ! Sans compter la dimension géopolitique (droits de douanes, accréditations, enregistrements des usines) pour laquelle Lact'Union a toujours pu compter sur l'appui de l'interprofession et du ministère de l'Agriculture.



12 boutiques
DONT 11 EN HAUTS-DE-FRANCE

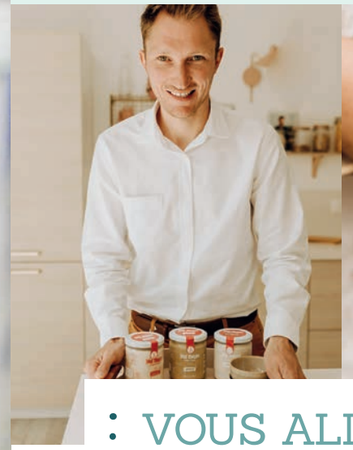
VAN DEN CASTEELE : L'ART DE BRISER LES GLACES

A SAINT-SYLVESTRE-CAPPEL, ON N'A PAS FROID AUX YEUX. DEPUIS 45 ANS, VAN DEN CASTEELE IMAGINE DES GLACES ÉTONNANTES. LA SURPRISE EST AUTANT À L'EXTÉRIEUR QU'À L'INTÉRIEUR.

L'essentiel y est : de la cabine de conduite aux bielles qui entraînent les roues. L'Express de Noël 2022 est à croquer. Petit bijou de gourmandise façonné par Van Den Casteele, cette machine à vapeur huit parts illustre à merveille l'esprit qui anime depuis 1975 l'artisan-glacier de Saint-Sylvestre-Cappel. Comme le rappelle Florent Lecrivain, DG associé, "créer la surprise fait partie de l'ADN de la société." Et ce, tout au long de l'année "en plaçant l'événementiel et l'émotionnel sur un pied d'égalité." Chez Van Den Casteele, on voit donc apparaître des oreilles de lapin à Pâques ou fleurir des pommes d'amour pour la Saint-Valentin. Mais on peut aussi vous livrer 365j/an des cornets, une Ferrari, voire un terrain de rugby.

L'ESSENTIEL EST À L'INTÉRIEUR

Essayez d'enlever du catalogue Van Den Casteele la Bûche Rocher et vous recevrez dans l'heure mille mails de contestation. Comme le rappelle Florent Lecrivain, "dans notre métier, la mode est d'abord une affaire de goût." Une affaire sérieuse qui se décline en quelques 350 références portées par les 85 collaborateurs de l'entreprise qui conçoivent, conseillent et vendent au quotidien. En bouche, la mission est presque impossible. A moins d'éduquer le palais en glissant en douce des échantillons dans la poche réfrigérée des clients… Une crème glacée whisky, un sorbet citron-yuzu, un pavé glacé vanille/violette. Neuf fois sur dix, l'astuce fonctionne. Ce que vous jugiez jusque-là impossible, comme savourer un ordinateur meringue/sorbet passion, devient réalité. Et le slogan "Rêvez vos desserts" cher à Van Den Casteele prend tout son sens.





LA GAMME "PROMIS JURÉ CHEZ MON COMMERÇANT" SE RETROUVE DANS UNE CENTAINE D'ÉPICERIES FINES, DE PRIMEURS ET AUTRES MAGASINS SPÉCIALISÉS DANS LA VENTE EN VRAC.

Photos : Anaïs BIZET

VOUS ALLEZ FONDRE PROMIS JURÉ !

EN FAISANT LE SERMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE QUALITÉ, LES PETITS POTS REMPLIS DE GLACE ARTISANALE SONT DEVENUS UNE RÉFÉRENCE POUR LES CONSOMMATEURS.

Ça turbine fort du côté de Sainghin-en-Mélantois. C'est en effet ici, dans cette agreste campagne du sud de Lille que sont élaborés depuis 2017 des pots qui ne se prennent pas au sérieux malgré leur succès. Sur leurs petits bedons transparents, on peut en effet lire : "Made in à côté" ou encore "Désolé, on n'a pas mis de colorant." Deux messages décalés qui disent tout de Promis juré, l'artisan-glacier qui "mise autant sur le fabriqué local que sur l'authenticité", comme le rappelle Baptiste Deleplanque, son jeune dirigeant.

PETITS POTS, GRANDES AMBITIONS

Il y a à peine cinq ans, les pots de 120 ml et 470 ml n'étaient pas en verre 100 % recyclable mais en plastique. On ne les trouvait que dans quelques supermarchés polarisés en métropole lilloise, un peu en restauration. Aujourd'hui, le réseau Promis juré s'étend à l'ensemble des Hauts-de-France, la livraison à domicile bat son plein tout comme le clic & collect imaginé au pied du siège administratif de Fretin, et une gamme dédiée aux commerçants indépendants a même vu le jour sur l'ensemble de l'hexagone. Comme quoi, le froid stimule. Quant au prix, un chouïa plus élevé que la moyenne, il est amplement justifié par la promesse d'un goût sans égal doublé d'une "volonté de travailler avec des acteurs régionaux", insiste Baptiste Deleplanque. Chez Promis juré, le lait vient de Cambrai et la crème de l'Avesnois. Seules les médailles sont de Paris. En 2020, la petite entreprise du Nord (7 salariés) s'est vu décerner par le Gault & Millau le 3ème prix de la meilleure glace vanille de France. Et ce n'est pas du "pot" mais le résultat d'un consciencieux travail.



Photos : Lucas CRUZ

3 RÉFÉRENCES RECONNUES SAVEURS EN'OR

LABELLISÉE PME+, IFS & BRC

LA GASTRONOMIE ARGENTINE SOURCÉE & PRODUITE EN HAUTS-DE-FRANCE

RAFFOLÉ

La Franco Argentine a été créée en 1990 par Gonzalo Cruz, un argentin qui débarque en France pour faire ses études. Cherchant désespérément la dulce de leche dans notre beau pays, et ne la trouvant pas, il décide de créer sa propre usine et sa propre marque, Raffolé. Il pose ses valises dans les Hauts-de-France, région où le lait et le sucre sont la fierté locale. Il s'installe d'abord à Vervins, puis à Sains-Richaumont en 2006.

L'ultime challenge de Raffolé : bannir l'usage de l'huile et des additifs pour garantir des crèmes à tartiner gourmandes et sans artifices. Raffolé propose donc différents parfums hyper gourmands comme le caramel beurre salé, le banoffee, le spéculoos ou encore le chocolat noir. Les crèmes à lécher se tartinent, s'étalent, se mélangent, se nappent. Forts de leur succès, ils ont conquis la grande distribution en Hauts-de-France pour le plaisir des plus gourmands ! Répertoriées dans plus de 800 magasins, leurs crèmes à tartiner continuent de plaire aux petits et aux grands.



GUSTO ARGENTINO

Gonzalo Cruz ne s'arrête pas là et crée Gusto Argentino, une marque de La Franco Argentine, née du désir de partager les traditions et les coutumes des argentins. Depuis plus de 30 ans, Gusto Argentino est pionnier de l'importation et de la fabrication de la gastronomie argentine en Europe.

Sa mission ? Offrir aux européens la possibilité de profiter de la gastronomie argentine, à travers des produits de qualité et des saveurs typiques et inimitables de leur pays. Les produits sont sélectionnés avec soin et passion. Vous pouvez retrouver notamment la yerba maté traditionnelle, les vins, les épices, les alfajores, la sauce chimichurri ou même la dulce de leche.

TROPHÉES DE L'ÉCONOMIE RESPONSABLE

LA FRANCO ARGENTINE A REÇU LE TROPHÉE DE L'ECONOMIE RESPONSABLE, MENTION OR, COUP DE CŒUR "ENTREPRISE BIENVEILLANTE ET LIBÉRÉE", CATÉGORIE "ENTREPRISES DE MOINS DE 100 SALARIÉS"



Crédits photos : DR

11 FAMILLES / 7 FERMES

CA 2021 : 450 000 €

4 MILLIONS DE LITRES DE LAIT PRODUITS SUR LES FERMES

7 SALARIÉS

LAIT

PRAIRIES DU BOULONNAIS UN DÉVELOPPEMENT PLEIN POT

LA COOPÉRATIVE LAIT PRAIRIES DU BOULONNAIS FÉDÈRE PLUSIEURS FAMILLES D'ÉLEVEURS, REGROUPÉES POUR TRANSFORMER LEUR LAIT EN PRODUITS LAITIERS FRAIS, DU LOCAL, DU GOÛT ET UNE JUSTE RÉMUNÉRATION DE LEUR TRAVAIL : ILS ONT CONQUIS LES CONSOMMATEURS AVEC LEURS PETITS POTS ET LEUR GRANDE AMBITION.

Créer un atelier de transformation collectif, ils y pensaient dès la crise du lait en 2008. Ils y parviennent en 2016. "Nous nous sommes rassemblés pour défendre notre métier, nous réapproprier notre production et valoriser notre lait en produits variés et goûteux", explique Clémence Ducroquet-Talleu, directrice associée. "Nos fermes sont porteuses de valeurs familiales et se sont développées avec le souci constant de raisonner leurs pratiques agricoles pour concilier respect de l'environnement, bien-être animal et viabilité économique." Fabriquer leurs propres produits laitiers permet de valoriser leur terroir herbagé mais aussi de maîtriser la chaîne de valeur de leur activité en se rapprochant des clients et des consommateurs.

DE L'HERBE À LA CUILLÈRE

La coopérative regroupe sept fermes qui transforment une partie de leur lait dans un atelier collectif, situé à Vieil-Moutier près de Desvres. La gamme de yaourts, de fromages blancs et de lait frais est fabriquée avec un lait répondant à un cahier des charges basé sur la qualité de l'alimentation des vaches : 150 jours de pâturage obligatoire pour les troupeaux et des fourrages issus des fermes. Côté recette, ils prennent le temps de faire du bon, de manière artisanale avec du lait entier, des confitures de fruits issues de PME françaises et uniquement des additifs naturels essentiels à la bonne conservation des produits. "La gamme compte des yaourts natures (brassés ou fermes), des yaourts aux fruits (9 parfums), du fromage blanc, et du lait frais pasteurisé, avec différents conditionnements dont des contenants recyclables ou consignés", précise Clémence Ducroquet-Talleu.





Photo : Sixtine ROCHE

UNE VOIE TRÈS LACTÉE

Le bouche-à-oreille a rapidement fait son effet dans le Boulonnais, le Calaisis, l'Audomarois, le Montreuillois, le Béthunois et la Métropole Lilloise. Les petits pots arrivent dans les cantines des écoles, dans les supérettes et les supermarchés locaux (Auchan, Leclerc, Intermarché, Carrefour, Match), dans des établissements de tourisme, des primeurs, des fromageries et même sur internet (pourdebon.fr). Et ils n'ont pas fini de ravir les gourmands. Un nouvel atelier de fabrication est prévu pour 2023 dans le Parc d'activités paysager de Landacres, sur la communauté d'agglomération du Boulonnais.





850 000 LITRES DE LAIT TRANSFORMÉS

70 TONNES DE FROMAGES PAR AN

4 GÉRANTS / 5 SALARIÉS

LA FROMAGERIE DU CHÂTEAU COURBET, UN MAROILLES AU LAIT DE BRUNES DES ALPES

CE QUI SURPREND DANS LES PÂTURAGES DE LA FERME DU CHÂTEAU COURBET, C'EST LA ROBE DES VACHES : UN DOUX GRIS MARRON PLUTÔT INHABITUEL DANS LE TABLEAU NOIR & BLANC DES TROUPEAUX DE LA RACE HOLSTEIN.

"Mon père a intégré la race Brune des Alpes au troupeau dans les années 2000", explique Thibault Roseleur. "Son lait très riche en protéines est tout à fait adapté à une production de fromages AOP de qualité. Notre troupeau compte 120 vaches, 65 Holstein et 45 Brunes des Alpes avec un objectif de 100% de Brunes d'ici deux à trois ans", explique-t-il. A Boulogne-sur-Helpe, au cœur de l'Avesnois, la famille Roseleur est dans l'élevage laitier depuis 4 générations. Stéphane et Jérôme, les deux frères, épaulés par le fils de Stéphane, Thibaut et sa femme Camille, gèrent aujourd'hui la ferme et la fromagerie, développée en 1984. "Tout est fait sur place. Nous avons conservé un mode de fabrication très traditionnel, fermier, avec du lait cru et entier et un affinage en caves de briques. C'est ce qui fait aussi notre différence et notre qualité, explique Camille. Nous transformons 70 % de notre lait, pour 70 tonnes de fromages par an." Maroilles, Vieux-Lille, Boulette d'Avesnes et flamiche au Maroilles, la gamme très classique, mise sur "la tradition et l'authenticité". **D'ici 2023, une toute nouvelle fromagerie située à 800 mètres de la ferme permettra à la famille d'étoffer la gamme et de produire plus.**





500 TONNES DE MAROILLES AOP PAR AN

CA 2021 : 5,3 MILLIONS D'€

LESIRE & ROGER UN AMOUR CENTENAIRE POUR LE MAROILLES

C'EST UN DIRECTEUR QUI MET LA MAIN À LA PÂTE ! IL FAUT DIRE QU'ALEXANDRE ROGER EST L'HÉRITIER DE 2 FAMILLES HISTORIQUES DE COMMERÇANTS DE MAROILLES À MONDREPUIS, AU CŒUR DE LA THIÉRACHE AXONAISE.



"Mes arrières grands-pères Camille Lesire (création en 1923) et Emile Roger s'associent dans les années 40. Mes grands-parents Lucien Roger et Louisa Lesire se marient en 1945, scellant l'alliance des deux familles. Nous fabriquons nos Maroilles depuis 1951, avons étendu les locaux de la fromagerie en 1985, mon père Philippe Roger a développé l'entreprise dès 1995 et je reprends aujourd'hui le flambeau", raconte t-il, en sortant les Quarts Maroilles de la saumure. La clé de la longévité ? "Le savoir-faire, le terroir, la volonté de perpétuer une entreprise familiale avec un mode de fabrication qui reste tout de même artisanal dans une logique patrimoniale. Nous transformons le lait des producteurs de la coopérative Laitnaa. Ici, le Maroilles s'affine de 3 à 5 semaines. Nous avons une gamme spécialement affinée sur des planches d'aulnes, coupées à 10 km d'ici, ce qui lui donne aussi sa signature et son caractère", continue Alexandre Roger. Relance du Rollot de Picardie en 2006, lancement d'un Maroilles de 200 g pour barbecue à l'été 2022 et création d'une nouvelle identité graphique en 2023 pour fêter les 100 ans de l'entreprise : **entre tradition et innovation, l'entreprise Lesire & Roger compte faire rayonner longtemps encore le roi des fromages nordistes.**

LE MAROILLES, UNE AOP TENACE

CRÉÉ AU 10E SIÈCLE

AOP DEPUIS 1996

4 424 TONNES PRODUITES EN 2021.



ET DIRE QU'IL Y A EU PÉRIL SUR LE MAROILLES AVEC LA CRISE SANITAIRE DE 2019 !

Heureusement, avec "4 424 tonnes produites en 2021, soit une progression de 3,2 % par rapport à l'année précédente, la filière se porte plutôt bien" témoigne Philippe Roger, le président de l'Organisme de Défense et de Gestion Syndicat du Maroilles.

Plus qu'un simple fromage, le Maroilles est l'emblème odorant et gourmand de toute une région. Sa production est réglementée depuis 1976 par une AOC et depuis 1996 par une AOP. Et tous les acteurs de la filière doivent s'y plier, du champ à la cave d'affinage, au cœur d'une aire géographique qui compte 189 communes de l'Avesnois (Nord) et de la Thiérache (Aisne). Nourriture des vaches, part de l'herbe dans les rations, typologie des pâturages, temps de fermentation, dimensions, poids, température et durée d'affinage, etc. : on ne plaisante pas avec le cahier des charges d'une AOP !

104 producteurs de lait et 16 transformateurs (6 producteurs fermiers, 5 manufacturiers, 2 affineurs et 3 collecteurs) **sont aujourd'hui les garants de la méthode de fabrication traditionnelle, au lait cru, thermisé ou pasteurisé.**

Le Maroilles est commercialisé sous quatre formats officiels : le Maroilles (720 g), le Sorbais (450 g), le Mignon (360 g) et le Quart (180 g).

ACI GROUPE
ACI Air Concept Industries
ACI Maintenance
Réfrigération • Climatisation • Traitement d'air • Chauffage
03 44 75 06 01 contact@ac-i.fr
www.air-concept-industries.fr







LA FROMAGERIE DU DOLLOIR, LES CLAIES, DE LA RÉUSSITE !

IL EST TEMPS QUE LA ROUE TOURNE.
QUE LES ROUES TOURNENT MÊME !
EN L'OCCURRENCE CELLES DU BRIE DE MEAUX AOP AFFINÉ À CHÉZY-SUR-MARNE (AISNE).
PRÉCISÉMENT À LA FROMAGERIE DU DOLLOIR, VÉNÉRABLE INSTITUTION REPRISE PAR ARNAUD TAINTURIER EN SEPTEMBRE 2022.



UNE TEMPÉRATURE D'AFFINAGE ENTRE 4°C & 7°C

120 M² DE CAVES

DU BRIE DE MEAUX AOP AFFINÉ À CHÉZY

Chézy-sur-Marne : charmant bourg du sud de l'Aisne où se succèdent de pittoresques maisons. Bâtiment principal : église Saint-Martin. Personnalité liée à la commune : Paul Landowski, sculpteur internationalement connu pour avoir réalisé le Christ Rédempteur qui domine la baie de Rio de Janeiro au Brésil. Particularité : possède des caves d'affinage depuis Louis-Napoléon Bonaparte (1850). "Franchement, personne ne le sait. Même moi je l'ignorais. Et pourtant, ça fait plus de quinze ans que je suis dans le fromage." Lorsqu'il prend possession de la Fromagerie du Dolloir en septembre 2022, Arnaud Tainturier n'a forcément qu'un but en tête : "faire savoir qu'ici, dans ce beau pays entouré de coteaux de vin de champagne, on affine l'un des meilleurs fromages qui soit." A savoir, le fameux Brie de Meaux dont la zone AOP s'étend de la Seine-et-Marne à la Meuse. Son brie à lui vient d'ailleurs des fromageries Dongé et de Raival (Meuse) ainsi que de la fromagerie de la Brie (Seine-et-Marne). Chaque semaine, des centaines de roues de 3 kilos débarquent à Chézy. Elles ont tout juste trois semaines, sont blanches comme l'écume mais un peu trop chargées en eau. D'où l'importance de l'affineur.

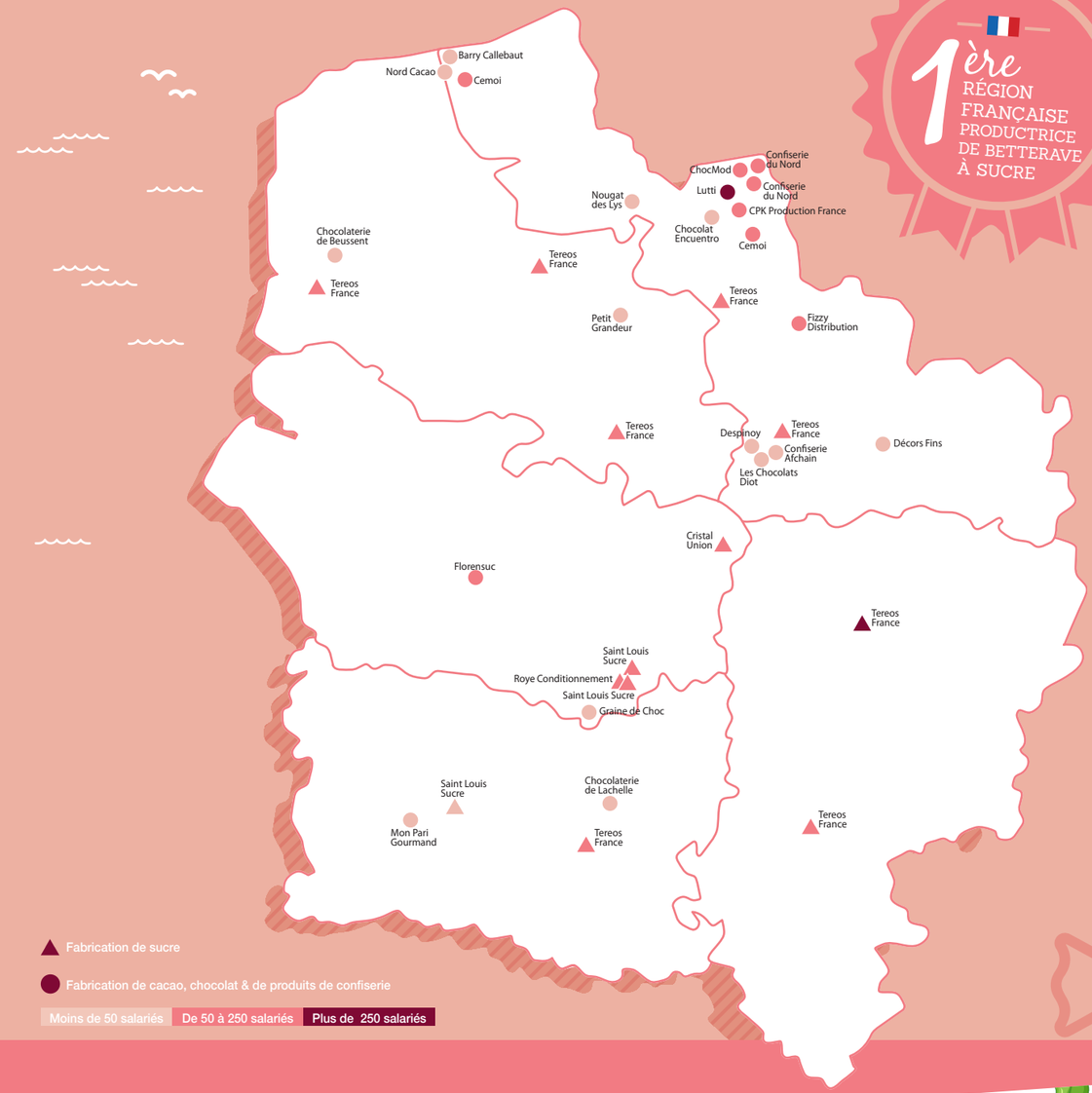
AOP : L'Appellation d'Origine Protégée désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'union européenne.

UNE VEILLE DE TOUS LES INSTANTS

Observé depuis le petit trou de la lorgnette, le métier d'affineur peut paraître simple. Détrompez-vous, cela ne se résume pas à se la couler douce assis sur un tabouret. Pour commencer, il faut diagnostiquer les nouveaux arrivants "pour déterminer avec précision leur état", souligne Arnaud Tainturier. Chaque centimètre d'une roue de brie a droit à un contrôle technique visuel aigu. Le moindre défaut et c'est le déclassement garanti. "Mais comme nos fromages sont de qualité, la très grande majorité d'entre eux est mise sur claies", assure notre fin gourmet. Commence alors une veille de tous les instants. Le taux d'hygrométrie et la température (entre 4 et 7°) constituent l'alpha et l'oméga d'un bon affinage. Les Bries de Meaux AOP seront donc affinés ici même cinq semaines. Pas plus. Sinon, adieu l'AOP ! Retournés une fois par semaine, les Bries de Meaux AOP de la Fromagerie du Dolloir bénéficient de conditions de vie idéales : 120 m² de caves bien entretenues, des employés aux petits soins et un réseau de distribution GMS en plein essor. Car Arnaud connaît tout le monde dans le métier et inversement. Bien entendu, ses Bries de Meaux "roulent" d'abord jusqu'à Villers-Cotterêts, Château-Thierry et Fère-en-Tardenois. Des villes du secteur en somme. Mais ils se retrouvent surtout un peu partout en région parisienne, avec une mention spéciale pour le département de la Seine-et-Marne.

LA FILIÈRE SUCRE & CONFISERIE EN HAUTS-DE-FRANCE

1ère RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE BETTERAVE À SUCRE



SUCRE
Betterave à sucre / 209 400 ha / 14 243 722 t 1er
Betterave à sucre / 15 % du sucre européen

Le saviez-vous ?

La France est le plus gros producteur mondial de la betterave à sucre depuis 1875 et elle est la première culture industrielle en France !

Le saviez-vous ?

1 Tonne de betterave sucrière produit 160kg de sucre ou 100 litres d'alcool

Sources : Chiffres : Agreste SAA2022, RGA 2020- Traitement chambre d'Agriculture Hauts-de-France / Cartographie : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, octobre 2022.



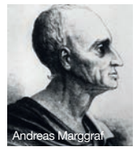
Photo : Jcomp-Freepik.com

LES SECRETS DE L'OR BLANC

LE SUCRE EST UN ALIMENT COURANT DE NOTRE ALIMENTATION. MAIS CELA N'A PAS TOUJOURS ÉTÉ LE CAS...



Olivier de Serre



Andreas Marggraf



Napoléon 1er et Benjamin Delessert

90%

DU SUCRE CONSOMMÉ EN FRANCE EST ISSU DE BETTERAVES SUCRIÈRES FRANÇAISES

Entre le XVIème siècle et aujourd'hui, de nombreux personnages et évènements ont marqué l'histoire de la betterave et du sucre pour qu'il devienne l'incontournable de nos recettes.

Pendant de nombreux siècles, le miel a été l'édulcorant de l'humanité. Connue au temps de la Préhistoire en Asie, la canne à sucre est une plante qui a voyagé avec les hommes. Rare et cher au Moyen Âge, le sucre s'est démocratisé au XIXème siècle quand Napoléon ordonna la culture de 32 000 hectares de betteraves sucrières sur les terres françaises pour pouvoir se fournir en sucre malgré le blocus anglais qui empêchait les importations des Antilles.

4 HOMMES À L'ORIGINE DE L'OR BLANC ISSU DE LA BETTERAVE

Olivier de Serre, considéré comme le père de l'agronomie, s'est intéressé très jeune de manière scientifique aux techniques agricoles dans le but d'améliorer les récoltes. Nous lui devons l'enrichissement des sols par la culture de plantes fourragères, l'introduction des légumineuses, des travaux de référence sur l'irrigation… Il introduisit notamment en France la production à grande échelle de soie, le maïs et le houblon. A la fin du XVIème siècle, il fut le premier à travailler l'extraction du sucre à partir de la betterave en observant que la betterave possède un jus qui, en cuisant, ressemble au sirop de sucre issu de la canne.

Suite à la découverte d'Olivier de Serre qui n'ira pas plus loin qu'une expérience de laboratoire, **Andreas Marggraf**, pharmacien et chimiste allemand, parvient pour la première fois en 1747 à cristalliser du sucre de betterave. S'en suivit une véritable « saccharomanie » dans toute l'Europe pour permettre l'industrialisation du process de cet or blanc.

En 1811, **Benjamin Delessert**, jeune botaniste et industriel français, essayait depuis plusieurs années de fabriquer industriellement du sucre de betterave dans sa raffinerie de sucre de canne de Passy. Ses efforts furent récompensés et **Napoléon 1er**, informé dans la foulée de cette nouvelle, fit le déplacement pour constater par lui-même sa solution dans la lutte économique contre l'Angleterre. La légende raconte que l'Empereur, dans l'euphorie, détacha la croix de la Légion d'Honneur qu'il portait sur la poitrine et la remit au jeune Benjamin. Il fit également donner une semaine de paye, en gratification aux ouvriers !
En 1812, Napoléon ordonna dans un nouveau décret, la mise en culture de 100 000 hectares de betteraves, la création de 5 écoles de sucrerie et 500 licences pour établir de nouvelles fabriques. 200 ans plus tard, la France est devenue le premier producteur mondial de sucre de betterave.

LA FRANCE COMPTE AUJOURD'HUI 5 GROUPES SUCRIERS DISPOSANT DE 21 SUCRERIES DONT 9 DANS LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE, QUI EST ÉGALEMENT LE PREMIER PRODUCTEUR DE BETTERAVES SUCRIÈRES AVEC 204 000 HECTARES CULTIVÉS.



100 TONNES DE BÊTISES PRODUITES PAR AN

À CAMBRAI, DESPINOY ASSUME SES BÊTISES

LABEL ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT DEPUIS 2019

DESPINOY ENCHAÎNE LES BÊTISES DEPUIS QUASI DEUX CENTS ANS ET IMPOSSIBLE D'AVOIR UNE DENT CONTRE LUI ! PEUT-ÊTRE PARCE QUE L'ARTISAN-CONFISEUR JOUE LA CARTE DU PATRIMOINE ÉMOTIONNEL.

Qui parle de "sucrés" de fabrication ? Un peu de saccharose (betterave), une cuillère de glucose (blé), une pointe de menthe de Grasse et hop, le tour est joué ! Enfin si l'on peut dire. Car chez Despinoy, tradition ne rime pas avec précipitation. Une quinzaine d'étapes séparent en effet la cuisson du conditionnement. Mais soyez rassurés, le succulent bonbon en forme de coussinet fond tout doucement sous le palais. Quand on pense que l'épopée des Bêtises de Cambrai part d'une erreur de dosage commise par Jules Despinoy, on en regretterait presque de suivre à la lettre les recettes des magazines.

C'EST DANS LA BOÎTE

Tous les visiteurs l'affirment : "Leur moment préféré c'est quand on leur offre une Bêtise empapillotée encore chaude", souligne Julien Campion, actuel gérant. Un moment unique qui confirme qu'on est bien "dans un atelier de fabrication et non pas dans une usine." Cette authenticité se retrouve aussi dans le positionnement de Despinoy qui joue à fond la carte du patrimoine émotionnel. Par exemple, en continuant à glisser ses nouveaux parfums dans des boîtes aux couleurs surannées. La dernière en date - une Bêtise saveur coquelicot - pour le centenaire de la Bataille de Cambrai en 2017. Les "boucs à sucre" apprécieront sans doute les versions pomme ou violette. Mais jamais, au grand jamais, ils n'en trouveront au cola car chez Despinoy on ne confond pas bêtise avec erreur.



L'ATELIER DES LYS, L'ART D'ALLIER GOURMANDISE & PLAISIR

DES NOUGATS, DES CHOCOLATS, DES CARAMELS... A L'ATELIER DES LYS SITUÉ À STEENWERCK, LA GOURMANDISE EST UNE QUALITÉ QUI FOND SOUS LE PALAIS.

Les Carabistouilles® sont le résultat d'expérimentations maritimes. C'est marqué sur l'emballage. Après, que l'info ne soit ni tout à fait vraie ni tout à fait fausse, fait partie du jeu marketing. "C'est pour ça qu'on leur a donné ce nom…", plaisante Christian Brabant. Comme le précise le directeur de la confiserie artisanale, à peine étaient-ils sortis des marmites que ces "cubes de deux centimètres comptaient déjà de fidèles adeptes séduits par le fondant de ces supers-caramels." Depuis Steenwerck où ils sont cuisinés depuis peu, les Carabistouilles® sont devenus les enfants terribles d'une vaste famille dont les membres sont répartis en fonction des usages : la branche Atelier des Lys (sachets, barres, bonbonnières), la branche Cœur des Lys (coffrets, étuis, boîtes métal) et la branche Pit et Pat' dédiée aux pâtes à tartiner et coulis.

LES SAVEURS SOUS LE PALAIS

A l'Atelier des Lys, depuis plus d'un quart de siècle, les recettes ont certes évolué mais dans les grandes lignes le mode opératoire est demeuré identique. "Notre métier d'artisan-confiseur repose donc sur notre capacité à innover en incorporant de nouvelles saveurs à nos produits historiques", souligne Christian Brabant. Des baies d'argousier ou de la vanille bourbon dans un caramel, de la violette ou de la pistache dans un nougat. Ici, il n'y a pas de place à l'à-peu-près. Tout est dosé et pensé pour que les goûts explosent en bouche. On pense alors aux Tiotes Patates, un cœur caramel enrobé d'une double couche de chocolat blanc. Ou encore à ces caramels fourrés de brisures de spéculoos. Patates, spéculoos... On est bien dans le Nord.

SYMBIOSE INDUSTRIELLE : LA STRATÉGIE GAGNANTE DE 5 INDUSTRIELS DE L'EST DE LA SOMME

MATIÈRES PREMIÈRES, ÉNERGIES ET TRANSPORT CONSTITUENT UNE PART SIGNIFICATIVE DES COÛTS DE PRODUCTION DES ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES. UN GROUPE D'INDUSTRIELS AGROALIMENTAIRES **TEREOS, NIGAY, AJINOMOTO FOODS EUROPE, INNOVAFEED ET KOGEBAN** SITUÉS À NESLE DANS LA SOMME, COLLABORENT POUR RÉDUIRE LEUR IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET PRODUIRE PLUS PROPRE MOINS CHER.





Crédits photos : Nigay & Innovafeed

UNE SUCRERIE

L'usine historique, Tereos transforme l'amidon extrait des céréales en sirop de glucose ou polyols. Elle est installée sur 38 hectares, et valorise chaque année 800 000 tonnes de blé dans ses trois unités de transformation : amidonnerie, glucoserie et distillerie.

UN PRODUCTEUR DE CARAMEL

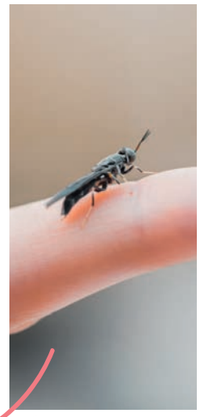
Parmi ses partenaires, elle compte son voisin, Nigay, spécialiste de la fabrication de caramels. Ce site de production installé en 2019 reçoit directement, via un pipeline, 75 tonnes de sirop de glucose chaque jour, sa matière première principale, évitant ainsi le déplacement de plus de 700 camions chaque année. La perspective du Canal Seine Europe lui permettra également de poursuivre sa réduction kilométrique de transport par camions. Ses citernes multimodales seront mises sur barges au port de Nesle pour continuer à livrer ses produits finis vers le monde entier.

UNE CENTRALE BIOMASSE BOIS

Sur la même zone se trouve l'usine Kogeban, filiale d'Akuo Energy qui produit électricité et énergie thermique en cogénération à partir de bois de forêts exploitées localement. L'électricité produite est injectée sur le réseau EDF tandis que l'énergie thermique est revendue à Ajinomoto Foods Europe, le partenaire industriel du projet pour le débouché vapeur, permettant l'économie de 3,5 millions de m^3 de gaz naturel par an soit plus de 120 000 tonnes de CO_2. Depuis l'installation d'Innovafeed en 2020 qui élève des insectes pour l'alimentation animale, l'eau chaude de Kogeban est récupérée pour chauffer les serres d'insectes.

UNE FERME VERTICALE ÉLEVEUSE D'INSECTES

Innovafeed est un modèle de production circulaire vertueux qui s'inscrit dans une démarche de sobriété énergétique. Leur projet de symbiose industrielle est sans équivalent dans l'industrie. Innovafeed utilise l'énergie fatale de ses partenaires industriels, précédemment dispersée dans l'atmosphère, pour alimenter directement son site et évite ainsi toute consommation d'énergie fossile pour sa production. En récupérant directement les co-produits notamment de Tereos, le modèle Innovafeed fait également économiser à ses fournisseurs d'énergie, pour chacun de ses sites, environ 120 GWh par an, ce qui représente la consommation énergétique annuelle de plus de 10 000 foyers.



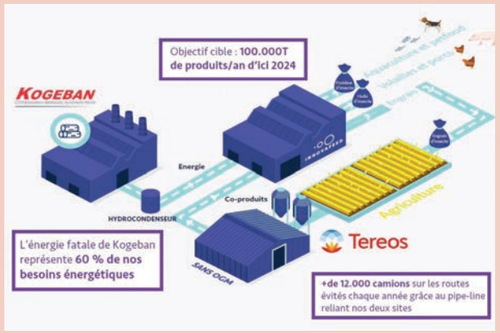
ZOOM SUR INNOVAFEED

EN 2016, AUDE GUO, BASTIEN OGGERI ET CLÉMENT RAY CRÉENT INNOVAFEED POUR CONTRIBUER À LA CONSTRUCTION DU SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE DE DEMAIN.

Ils choisissent pour cela de développer une technologie pour élever et transformer la mouche Hermetia Illucens en aliment pour l'alimentation animale et végétale proposant ainsi des alternatives aux farines de poissons et huiles végétales utilisées pour l'alimentation piscicole et animale.

6 ANS PLUS TARD, INNOVAFEED C'EST :

- > **Plus de 350 collaborateurs**
- > **La plus grande capacité de production d'insectes au monde** avec 2 sites de production en fonctionnement, un 3e annoncé aux Etats-Unis
- > **450 millions d'euros de financement**



locagel
Des hommes de confiance au service de vos surgelés
Logistique et transport frigorifiques
Surgélation Cross-docking
STOCKAGE Reconditionnement
Co-packing Transport
Capacité de 41 000 palettes
Haut standard de qualité
Adaptation à vos besoins
Coût maîtrisé
30 ans d'expertise du froid
Entrepôts accessibles 24H/24, 7J/7
Une équipe engagée et stable
Nord de France
www.locagel.com
+33 3 21 14 72 72
direction@locagel.com



Crédits Photos : Mr Yvan Moreau et Api & You



300 DISTRIBUTEURS EN FRANCE

10 TONNES DE CACAO TRANSFORMÉES

3 PRIX EPICURE D'OR (2019, 2020 & 2021)

UN CHOCOLAT ARTISANAL DE DÉGUSTATION RÉELLEMENT DURABLE, TRANSPARENT, ÉTHIQUE & DE QUALITÉ

"On fabrique un chocolat comme on fabrique un grand vin", voilà la ligne conductrice du couple d'ingénieurs Candice Peytour et Antoine Maschi pour fabriquer son chocolat.

Ils se sont lancés dans l'aventure entrepreneuriale en 2012 en montant une fabrique de chocolat en République Dominicaine. En 2017, les deux chocolatiers décident de continuer en France et créent Encuentro en souvenir d'une petite plage où ils allaient surfer. **L'entreprise fait aujourd'hui partie des 1% de chocolatiers français à fabriquer le chocolat depuis les fèves de cacao.** On parle de fabrication Bean to Bar : de la fève à la tablette. Pour ce faire, ils sélectionnent des fèves rares qu'ils traitent avec grand soin dans chacune des étapes de transformation.

En plus de proposer un chocolat de grande qualité, Encuentro s'engage à utiliser uniquement du cacao bio ou certifié sans pesticide et à valoriser 100% des fèves. La société rémunère également les producteurs à un juste prix, et travaille sur le coût et la traçabilité de toute la chaîne de valeur en parfaite transparence.



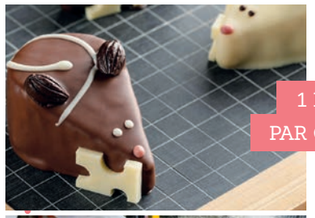
METTEZ DES FÉVEROLES DANS VOS CASSEROLES



C'est après avoir découvert la féverole par hasard sur un salon que Béatrice Maire, fondatrice de Graine de Choc, se met en tête de la cuisiner. Sa première tentative donne une "crème de féverole", au goût proche de la crème de marrons, légèrement vanillé. Elle développe par la suite une gamme de quatre pâtes à tartiner bio, sans huile, au profil nutritionnel hors du commun : le Tartimouss. Réduites en sucre, riches en fibres et en protéines et avec un indice glycémique faible, les parfums noisettes et noisettes cacao affichent fièrement un nutri-score A, une révolution pour les pâtes à tartiner.

Pionniers dans l'utilisation de la féverole dans l'alimentation humaine, Graine de Choc propose également des produits d'épicerie salée comme de la polenta, des préparations pour sablés apéritifs ou des veloutés, trouvables en grandes surfaces, magasins spécialisés et sur leur site internet. **La dernière innovation ? Une préparation pour fondue au chocolat à base de féverole, succès garanti pour petits et grands !**

L'IMAGINATION GOURMANDE





37 SALARIÉS

1 NOUVEAU PRODUIT PAR GAMME CHAQUE ANNÉE

4M€ DE CA

Créée en 1957 par ses grands-parents, Delphine Conraux est la présidente de l'entreprise familiale Mon Pari Gourmand situé à Allone, anciennement Paris-Caramels.

Quatre types de produits haut-de-gamme y sont fabriqués : des chocolats, des caramels, des pâtes de fruits et des liqueurs. La firme se démarque tant sur la qualité que sur ses innovations produits, notamment avec ses fameuses Apéritives : des "pâtes de légumes" aux goûts surprenants comme betterave rouge-coriandre, carotte-pamplemousse-gingembre, ou encore concombre-estragon. Elle innove également dans les caramels en touchant tous les publics avec le traditionnel caramel au beurre salé ou d'autres saveurs comme yuzu, pétales de rose, mirabelle ou encore avec leurs karacocos : des caramels végans sans gluten à l'ananas ou au fruit de la passion. Mon Pari Gourmand fait très naturellement le lien entre la qualité des produits et l'environnement. Par exemple, les pâtes de fruits sont faites à partir de fruits frais français récoltés au plus près du site de transformation.

LA FILIÈRE BOISSONS EN HAUTS-DE-FRANCE

2ème RÉGION BRASSICOLE FRANÇAISE (EN VOLUME)



LA FILIÈRE BOISSONS

Bière / Plus de 7,3 millions de litres produits

Chicorée / 1 173 ha / 52 300 t

Le saviez-vous ?

La région compte 6 produits sous Signe Officiel de la Qualité et de l'Origine :

le Champagne (AOP), le Calvados (IGP), la Fine champenoise (IGP), le Genièvre (IGP) et le Genièvre Flandre Artois(IGP)

Le saviez-vous ?

La France reste le premier producteur mondial de chicorée. 98% de la production française se fait en Hauts-de-France

Sources : Chiffres : Agreste SAA2022, RGA 2020- Traitement chambre d'Agriculture Hauts-de-France / Cartographie : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, octobre 2022.





Crédit Photo : Comité de promotion

BRASSERIES RÉGIONALES, ENTRE TRADITION & INNOVATION

LA BIÈRE FAIT PARTIE DE L'IDENTITÉ ET DU PATRIMOINE RÉGIONAL DU NORD DE LA FRANCE. RÉGULIÈREMENT MÉDAILLÉES DANS LES CONCOURS BRASSICOLES NATIONAUX ET INTERNATIONAUX, LES BIÈRES DES HAUTS-DE-FRANCE ALLIENT QUALITÉ, TERROIR, AUTHENTICITÉ ET SAVOIR-FAIRE.

Les Hauts-de-France sont la seconde région de production de bière (en volume) en France. Sa situation géographique et la présence des matières premières nécessaires à la fabrication de la bière (eau, orge, blé, houblon) expliquent l'importance de cette activité économique historique. Ch'ti, Page 24, Goudale, l'Etoile du Nord, Jenlain, Anosteke, Moulins d'Ascq, ou encore Rebelle, 3 Loups… impossible de vous citer toutes les bières élaborées par les quelques **200 brasseries régionales**. Comme partout en France, on observe ces dernières années une explosion du nombre de brasseries artisanales, et un fort développement des bières de spécialités.

Aux côtés de brasseries centenaires comme 3 Monts (anciennement Saint-Sylvestre) ou La choulette, et des géants comme Heineken, fleurissent de nouvelles brasseries, portées par des professionnels passionnés. "Grandes" ou "petites", qu'elles soient nichées au fond d'une vallée (Au baron), à la ferme (St Rieul) ou même dans un ancien garage automobile (Brasserie de Mai), la typologie des brasseries et de leurs bières témoignent de la richesse et du dynamisme de la filière régionale.

Traditionnelles blondes ou ambrées, innovantes à la violette, à la carotte, à la spiruline, à la chicorée, vieillies en fût de chêne… il y en a pour tous les goûts, ou presque. Adaptation et innovation sont de mise pour répondre aux évolutions du marché et aux attentes des consommateurs. La réputation des bières régionales n'est plus à faire. Si l'on s'en réfère aux résultats des concours internationaux comme le Concours International de Lyon ou le World Beer Award, elles sont aujourd'hui, parmi les meilleures bières du monde !

Les brasseurs des Hauts-de-France innovent aussi dans leur procédé de fabrication en limitant au maximum leur impact énergétique. A l'exemple de la Brasserie du Pays Flamand qui a mis en place un procédé de méthanisation, et utilise du biogaz à hauteur de 10 %, ou comme l'Atelier des Brasseurs avec ses panneaux solaires. La consigne est aussi un axe de travail, déjà adopté notamment par les brasseries Moulins d'Ascq, 3 Monts ou encore Castelain.

Des matières premières au savoir-faire des Hommes, toutes les composantes sont présentes en Hauts-de-France pour une filière brassicole forte et dynamique ! De l'amont à l'aval, des houblonniers, aux brasseurs, en passant par les malteurs et les levuriers, la filière représente aujourd'hui plus de **10 000 emplois** en région.

2ÈME RÉGION FRANÇAISE EN VOLUME

PLUS DE 7.3 MILLIONS D'HECTOLITRES PRODUITS

200 BRASSERIES

1350 EMPLOIS DIRECTS EN BRASSERIE

10% DE LA PRODUCTION NATIONALE DE HOUBLON

*Source Brasseurs des Hauts-de-France, 2022

Brasseurs des Hauts-de-France est une association qui regroupe 35 brasseries et a pour objectif de promouvoir le savoir-faire des brasseurs dans et hors de la région.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION





Crédits Photos : Comité de promotion - Imagitems

55 tonnes DE HOUBLON PRODUITES PAR AN (bio et conventionnel)

LES HAUTS-DE-FRANCE, TERRE DE HOUBLON

INGRÉDIENT INDISPENSABLE DANS LA FABRICATION DE LA BIÈRE, LA CULTURE DU HOUBLON REPREND DES COULEURS EN HAUTS-DE-FRANCE POUR RÉPONDRE AUX ATTENTES DES BRASSEURS.

Une houblonnière, c'est comme cela qu'on appelle ces structures de bois et d'acier sur lesquelles s'accrochent les lianes de houblon qui peuvent monter jusqu'à plus de 7 mètres.

A la faveur du développement des brasseries artisanales et de la demande en produits locaux, les houblonnières se développent de nouveau en région. Après les crises des années 1990 qui avaient conduit à une réduction drastique des surfaces cultivées, seule une poignée de producteurs avait résisté. La Coophounord, coopérative de producteurs du Nord ne comptait plus que 7 producteurs en 2015. Aujourd'hui, ce sont 11 producteurs qui cultivent 42 ha de ce petit cône vert qui apporte amertume et arôme à la bière. Longtemps cantonnées en Flandres, les houblonnières fleurissent de nouveau dans la Somme, dans l'Aisne… avec l'installation de nouveaux producteurs de houblon Bio. Les producteurs historiques augmentent également leurs surfaces pour répondre à la demande des brasseurs régionaux qui absorbent environ 90% de la production de la coopérative. Pour continuer à développer la production régionale, 2 pistes sont aujourd'hui envisagées : la diversification des voies de valorisation du houblon, et le développement d'une variété adaptée pour la région. Des travaux de longue haleine, mais déjà engagés avec des partenaires de recherche régionaux. Nul doute, les voyants sont au vert pour le développement du houblon en Hauts-de-France !

WAGNONVILLE : L'EXCELLENCE BRASSICOLE



Photo : Eddy PALIN

AU SEIN DE L'UN DES PLUS VIEUX LYCÉES AGRICOLES DE FRANCE, LA BRASSERIE DE WAGNONVILLE ASSURE TRANSMISSION DES SAVOIR-FAIRE BRASSICOLES ET PRODUCTION DE BIÈRES DE QUALITÉ.

Implantée dans le lycée Biotech de Douai, la Brasserie de Wagnonville n'est pas une micro-brasserie comme les autres.

C'est dans ses cuves que sont brassées les fameuses bières l'Escreboise bien connues en région, mais l'objectif premier de la brasserie est de former les futurs professionnels de la filière brassicole. Qu'ils soient étudiants, adultes en reconversion, ou passionnés souhaitant parfaire leurs connaissances brassicoles, cet outil de production de taille professionnelle leur offre formation et accompagnement dans leur projet. Blonde, blanche, ambrée, de saison, vieillie en fût de chêne…la gamme de bières proposée toute l'année par la Brasserie de Wagnonville s'enrichit au gré des saisons et des projets des étudiants. Pour une approche pédagogique globale, la brasserie dispose également de sa propre malterie dans laquelle sont travaillées orges et autres céréales brassicoles produites sur l'exploitation agricole du lycée. Dernièrement, avec l'installation d'une houblonnière, elle peut se targuer d'être l'une des seules brasseries à aller « du champ à la bouteille » pour la fabrication de bières 100% locales ! Investie dans de nombreux projets (valorisation des orges anciennes, préservation des houblons sauvages régionaux …), la Brasserie de Wagnonville, véritable pôle d'excellence brassicole, met son savoir-faire au service du développement des savoirs et de la filière.



Photo : Xavier REMONGIN

250 APPRENANTS/AN, FORMÉS AUX TECHNIQUES BRASSICOLES

750 HECTOLITRES BRASSÉS PAR AN



MÉO-FICHAUX GARDE LE CAP DU CAFÉ RESPONSABLE

PREMIER TORRÉFACTEUR INDÉPENDANT DE FRANCE, L'ARTISAN DU CAFÉ EST UNE PÉPITE RÉGIONALE EN CONSTANTE EFFERVESCENCE. UN PRESQUE CENTENAIRE EN PLEINE CROISSANCE QUI MISE SUR L'INVENTIVITÉ, LE GOÛT ET LE RESPECT DE LA PLANÈTE.



KOOTA A LE VENT EN POUPE

Le packaging pepsy n'est que la partie immergée de Koota. Oui, immergée car tout se passe au-dessus. Le dernier-né de la flotte Méo-Fichaux ressemble en effet à un catamaran dont les deux coques - l'Harmonieux et le Puissant, en grains ou moulu - assurent le juste équilibre. Et ce n'est pas un hasard si Koota a été baptisé pile le Jour de la Terre. Car en plus d'avoir une double certification et un emballage recyclé/recyclable, celui qu'on surnomme déjà "le café des jeunes" est partiellement acheminé à bord du voilier l'Avontuur. Depuis le port de Santa Marta en Colombie jusqu'à Bordeaux. "Le QR code de la boîte dévoile même la traçabilité du produit jusqu'aux conseils de dégustation", dixit Pierre Sénéchal, directeur de la communication au sein de la vénérable maison lilloise fondée en 1928. Avec Koota, l'artisan du café concrétise son slogan "rendre durable et engagé le plaisir de consommer une tasse de café".

N°1 DU CAFÉ BIO EN FRANCE
(16% de part de marché)

1,8 MILLION DE FOYERS ACHETEURS

35 000 TONNES DE CAFÉ TORRÉFIÉ PAR AN

250 COLLABORATEURS

LE CAFÉ, UNE HISTOIRE D'ÉMOTION

"Le goût du café répond à une logique émotionnelle liée à notre mémoire gustative", souligne Pascal Leleu. Un souvenir de famille, une habitude de travail entre collègues, un événement. Pour le directeur commercial et marketing de l'entreprise, c'est justement ce ressenti quasi ineffable qui "nous pousse à innover certes, mais pas n'importe comment". Chaque mois l'entreprise propose une origine sur son site meo.fr. ainsi qu'en boutique. En ce moment, vous pouvez par exemple goûter les Insulaires le Chamarel (Ile Maurice) aux notes d'agrumes et le Kuna (Hawaï) aux notes de noisette. Chez Méo-Fichaux, chaque nouveauté trouve sa place sans torpiller le passé. "Le respect du point de contact entre tradition et modernité est l'essence même de notre métier de torréfacteur", reprend Pascal Leleu. Et c'est dans un laboratoire flambant neuf que sont désormais testés et validés les arômes de demain "sans succomber aux effets de mode", précise Pierre Sénéchal. Car contrairement à ce qu'on pourrait croire, l'avenir du café ne se lit pas dans le marc "mais au contact du consommateur qui donne le cap". Au cours des soixante dernières années, celui-ci a imposé le café grains, puis le moulu, puis les dosettes puis les capsules pour finalement revenir aux grains "car on ne triche pas avec le grain. La qualité se voit immédiatement", rappelle-t-on. Aujourd'hui, Méo-Fichaux décline une impressionnante gamme répartie en trois familles : Authentiques, Bio et Réserves. Soit une cinquantaine de références. Pour tout tester, rien de plus simple : une différente par semaine pendant un an.





50% DE PRODUCTION BIO



CHICORÉE LUTUN, UN SAVOIR-FAIRE BIEN ENRACINÉ

C'EST LE DERNIER TORRÉFACTEUR ARTISANAL FRANÇAIS DE CHICORÉE. A OYE-PLAGE, LES LUTUN TRANSFORMENT LA PLUS RÉGIONALE DE NOS PLANTES EN UNE SUCCULENTE BOISSON À SAVOURER DU MATIN AU SOIR.

UNE HISTOIRE DE LOCAL… QUALITÉ !

A première vue, c'est une dosette tout ce qu'il y a de plus banal. Sauf qu'elle contient de la chicorée - et non pas du café comme on pourrait le croire - et que son enveloppe en maïs est biodégradable à 100 %. Mais pour Agnès Lutun qui nous la présente en exclusivité, sa plus grande qualité est "d'être traitée localement, ici à Oye-Plage, dans le Pas-de-Calais". Chez les Lutun, l'ancrage régional remonte à 1934. Date à laquelle "mon grand-père Paul rachète un séchoir situé sur le trottoir d'en-face", explique-t-elle. Les six feux sont éteints depuis des lustres mais "le bâtiment dégage encore une certaine majesté", souligne-t-elle avec pointe d'émotion dans la voix. Ce n'est donc pas un hasard si les silhouettes ombrées des quatre générations de torréfacteurs (Paul, Louis, Vincent et Agnès) figurent en haut de chaque Doypack Grains filtre bio. Sortie en 2021, la gamme bio incarne cet attachement au savoir-faire local. Qu'il s'agisse des infusions, de la version liquide ou en grains, tout ce qui débarque ici pousse dans le Valenciennois sur les terres d'Emmanuel Dervaux, un agriculteur-sécheur qui fournit chaque année à l'artisan-torréfacteur de Oye-Plage quelques 70 tonnes de cette précieuse Cichoruium Intybus Sativum.

A TOUTES LES OCCASIONS

Bien qu'elle s'étale sur trois mois, la récolte des racines relève de la course contre la montre. Ne supportant pas l'humidité, la chicorée doit en effet être impérativement séchée, lavée et grossièrement coupée dans les 4 à 5 jours qui suivent son extraction du sol. "Notre métier commence après", souligne Agnès. A Oye-Plage, on torréfie donc des cossettes qui ressemblent à des "grosses chips de banane de 5/6 centimètres de longueur." Pendant plusieurs heures, cette matière brute est ensuite chauffée à 150°, ce qui a pour effet de libérer les fructoses de l'inuline (fibre naturelle) et surtout d'obtenir une caramélisation dont les enivrantes effluves flottent jusqu'à la côte. Ensuite, tout est question de granulométrie. Une phase très technique qui « permet d'obtenir un produit fini plus ou moins fin selon l'utilisation qu'on souhaite en faire. » Car il est loin le temps où la chicorée était l'apanage du petit-déjeuner. Aujourd'hui, on peut la savourer pour le tea-time, la consommer sans modération en soirée jusqu'à pas d'heure - car elle ne contient pas de caféine - et même "l'utiliser en cuisine comme exhausteur de goût ou colorant", précise celle qui l'a rebaptisée l'épice des Hauts-de-France. Certains sont carrément accros à la chicorée Lutun.
Le chef Florent Ladeyn ne boit que ça.
Ses clients aussi. Et vous ?

Ce sont les anglo-saxons qui en consomment le plus !



1 500 TONNES DE COSSETTES TORRÉFIÉES PAR AN

70% DE LA PRODUCTION À L'EXPORT

Soliance Alimentaire

NOURRIR LA VISION, CULTIVER L'ACTION

Performance et développement durable sont-ils contradictoires ?

La pérennité des filières alimentaires en question

Au-delà du changement climatique, le développement durable pose la question de la **survie des filières alimentaires**. On pense en particulier à l'**accès à l'eau**, à la **santé des sols**, ou à la **protection de la biodiversité**. N'oublions pas non plus la question critique de notre responsabilité sociétale vis-à-vis des agriculteurs qui doivent pouvoir vivre décemment de leur métier. Il en va du **renouvellement des exploitations**, donc de la pérennité des productions agricoles. Derrière les enjeux du développement durable, il s'agit donc de s'intéresser à la **résilience des filières agroalimentaires** afin d'éviter que nombre d'entre elles ne s'effondrent. Malgré cette réalité, nous sommes souvent confrontés à la seule question de la performance économique des acteurs de ces filières, alors qu'il s'agit de mettre en place des stratégies de développement durable. Le but ? **Rendre la performance elle-même durable**.

L'enjeu aujourd'hui est de pérenniser ces filières en mettant en place, au travers de stratégies de développement durable, des dispositifs qui leur permettront d'éviter des situations néfastes, telles que **les ruptures d'approvisionnement ou de production.** Il faut également leur donner la possibilité de mesurer cette performance durable au-delà des indicateurs strictement économiques. Ces stratégies reposent sur des changements de pratiques agricoles qui demandent du temps, souvent des années. C'est particulièrement le cas pour le volet réduction de l'impact sur l'environnement. Pour réussir, cette transition nécessite la sensibilisation, la formation, mais aussi l'accompagnement technique et financier des producteurs.

Le partenariat des acteurs de l'alimentaire : un fondamental

Au-delà de ces appuis structurels aux agriculteurs, le prix de la matière première doit être revalorisé si les entreprises agroalimentaires souhaitent sécuriser leurs approvisionnements. Cette revalorisation nécessite un **engagement mutuel des parties**, au-delà du duo producteur/transformateur : les distributeurs doivent aussi jouer le jeu. Les collectivités territoriales ont également un rôle à jouer au sein de ces écosystèmes. Nous parlons donc de l'investissement des transformateurs et des distributeurs. *Mais qu'est-ce que ça rapporte ?* Je répondrais : la continuité de l'entreprise, au moins. Puis, la **pérennité des filières alimentaires** et la capacité du pays à **nourrir sa population** ainsi qu'à assurer sa **souveraineté alimentaire**. Il faut comprendre que tous les acteurs d'une filière sont interdépendants et que le partenariat entre les acteurs d'un même écosystème, où il est question de filières et de territoires, est fondamental.

Soliance alimentaire vous accompagne



Chez Soliance Alimentaire, nous accompagnons nos clients dans leurs **démarches RSE** et le **développement durable de leur chaîne d'approvisionnement**. Nous mettons au service de nos clients amont ou aval notre connaissance fine des chaînes de valeur des principales filières alimentaires. Nous les aidons à **définir une distribution durable et équitable de la valeur jusqu'aux producteurs**. Avec les interprofessions, nous construisons des stratégies de performance durable des filières. En ce qui concerne les territoires, nous effectuons un diagnostic et coconstruisons leurs plans alimentaires territoriaux.

Chez Soliance Alimentaire, **nous travaillons sur le sujet fondamental du développement durable des filières alimentaires en lien avec les territoires depuis 25 ans**. Depuis plus de deux décennies, nous développons notre expérience du sujet et accompagnons l'évolution des modèles, **au contact du terrain**. Nous sommes convaincus que la **transformation du modèle agroalimentaire** passera par le **partenariat sur le terrain**, au sein des **territoires**, en bonne intelligence et en **concertation** avec l'**ensemble des acteurs des filières alimentaires** : des producteurs aux consommateurs, en passant par les industriels de la transformation alimentaire, les marchés, les distributeurs, les institutions et les réseaux d'aide alimentaire.

Bulle Pouzoulet,
Consultante Soliance Alimentaire

Contact
Laetitia Brunet
Chargée de développement
+33 6 07 34 15 61 |
laetitia.brunet@soliance-project.fr |
25 rue Saint Jacques -59000 LILLE |



3 357 HECTARES DE VIGNES

20 MILLIONS DE BOUTEILLES / AN









HISTOIRE DE FAMILLE & DE CHAMPAGNE

- SAVIEZ-VOUS QUE LA RÉGION HAUTS-DE-FRANCE ÉTAIT LA 2ÈME RÉGION PRODUCTRICE
- DE CchampagNE APRÈS LE GRAND-EST ?
- EN EFFET, LA VALLÉE DE LA MARNE
- DANS LE SUD DE L'AISNE REPRÉSENTE
- 10 % DU CHAMPAGNE AOC.

Les vignerons des Hauts-de-France prennent soin de 3 357 hectares de vignes où murissent les trois cépages de l'appellation champagne : le pinot noir, le pinot meunier, le chardonnay. Ils produisent plus de 20 millions de bouteilles chaque année. Sur les 800 producteurs, 150 commercialisent leur vin sous leur propre marque.

La famille Baron possède des vignes à Charly-sur-Marne, dans l'ouest du vignoble champenois, sur les Coteaux de la Vallée de la Marne depuis le 17ème siècle. Mais l'histoire de la Maison Baron-Fuenté ne débuta réellement qu'en 1962 lorsque Gabriel Baron et Dolorès Fuenté reçurent en cadeau de mariage 1 hectare des vignes du père de Gabriel. Passionnés et audacieux, ils fondèrent en 1967 le Champagne Baron-Fuenté et élaborèrent des cuvées pour la première fois à partir des vignes de la famille.

Cette histoire entrepreneuriale de couple se développa en affaire de famille. Leur fille Sophie rejoignit l'entreprise en 1983 en devenant responsable du vignoble auprès de son père. Puis en 1992, ce fut le retour d'Ignace, qui lui, passionné pour l'élaboration des célèbres bulles champenoises prit la responsabilité du chai.

Après plusieurs agrandissements de la cave, les Baron se rapprochèrent de la famille Lété-Vautrain en 2011. Mais pas question de faire perdre son identité à cette maison bien connu sur Château-Thierry qui garda son identité et son nom. Avec l'agrandissement du vignoble, l'entreprise construisit un nouveau centre de pressurage et lança des cuvées d'exception vinifiées en fûts de chêne. Leur travail est régulièrement récompensé et reconnu par la profession comme dans le Gault et Millau ou le Guide Dussert-Gerber.



BULLES D'OPALE, SANS CONTEXTE, LA BOISSON DE LA CÔTE D'OPALE

AU CŒUR DE LA CÔTE D'OPALE,
À PERNES LES BOULOGNE,
ANNE SAVIGNARD NOUS PROPOSE
UN KOMBUCHA ISSU DE SA BRASSERIE
ARTISANALE "BULLES D'OPALE".





MAIS QU'EST-CE QUE LE KOMBUCHA ?

C'est une boisson pétillante à base de thé, issue d'une fermentation, sans alcool, rafraichissante, riche en vitamines et en polyphénols. Bien connue dans les pays anglosaxons, elle constitue en France un jeune marché en pleine croissance dans l'univers des boissons non alcoolisées, avec une offre peu sucrée, naturelle et aux propriétés antioxydantes.

LE PLUS DU KOMBUCHA BULLES D'OPALE ?

Un ancrage résolument local "Bulles d'Opale" et une qualité gustative prémium spécifique, qui la positionne en tant qu'Ambassadrice du Label Région Européenne de la Gastronomie 2023. En effet, la dirigeante (ancienne vigneronne), telle un maître de chai ou un brasseur, est en constante recherche d'équilibre des goûts et des saveurs. Cette alliance du bien-être et du plaisir est reconnue par ses clients, magasins biologiques ou restaurants parmi lesquels figurent notamment plusieurs chefs étoilés et un vainqueur de Top Chef.



1/3 DE CLIENTS EN RESTAURATION

6 PARFUMS DE KOMBUCHA

+35% DE CHIFFRE D'AFFAIRES



1 MOIS DE DATE LIMITE DE CONSOMMATION

6 000 BARS DE PRESSION !

INFUSÉO, HPP UN CLEAN LABEL POUR L'ALIMENTATION DE DEMAIN

INFUSÉO, LA 1ÈRE INFUSION FRAÎCHE ! INFUSÉO, C'EST LA PREMIÈRE BOISSON BIO INFUSÉE FRAÎCHE DU MARCHÉ (21 JOURS AU FRAIS).
UNE EAU 100 % NATURELLE, SANS ADDITIF, NI CONSERVATEUR, NI SUCRE, DÉTOX ET REVITALISANTE. DES PLANTES ÉPICÉES, DU CONCOMBRE, DU GINGEMBRE ET DES FLEURS AUX VERTUS MILLÉNAIRES APPORTENT LEURS SAVEURS DOUCES POUR UN MAXIMUM DE FRAÎCHEUR !

INFUSÉO, SOIF DE RÉVOLUTION !

Pas de pasteurisation à plus de 100° qui provoque une "cuisson" des fruits et plantes et un changement de goût… La révolution c'est le HPP, un procédé qui consiste à soumettre des produits alimentaires à des pressions très élevées (environ 6 000 bars) afin de conserver toutes les qualités organoleptiques et nutritionnelles des ingrédients, de préserver leur fraîcheur naturelle et d'améliorer la conservation des produits.

Souhaitant répondre aux attentes des consommateurs en proposant des produits toujours plus qualitatifs et naturels, Infuséo a mis à profit sa maîtrise de cette technologie pour faire évoluer son offre et commercialise désormais le 1er demi-avocat à maturité prêt à l'emploi sans conservateur, ni additif avec une DLC d'un mois. Une démarche RSE qui permet d'éviter le gaspillage des produits.







Moins de 125km

C'EST LA DISTANCE MOYENNE PARCOURUE DU SITE D'EMBOUTEILLAGE AU LIEU DE LIVRAISON

BOIRE LOCAL, C'EST BON POUR MA RÉGION !

L'EAU MINÉRALE SAINT-AMAND PUISE SES VERTUS DES PROFONDEURS DE LA TERRE

UNE EAU 100% NATURELLE

Captée à plus de 90m de profondeur, l'eau minérale naturelle Saint Amand dispose de qualités minérales exceptionnelles. Elle est ainsi protégée de toute pollution extérieure et sa pureté est conservée sans aucun traitement. Sa particularité est qu'elle provient d'une source "Artésienne", ce qui signifie que l'eau jaillit d'elle-même comme les geysers islandais !

UNE BOUTEILLE RECYCLABLE ET RESPONSABLE

Afin de réduire le plastique et de favoriser la gestion des déchets, Saint Amand allège et optimise régulièrement son emballage. Depuis 2020, le bouchon solidaire reste attaché à sa bouteille et ne se perd plus dans la nature, ce qui permet un recyclage en un seul geste.

UNE EAU LOCALE

Du moulage des bouteilles à l'empaquetage, tout est réalisé sur le site historique de la marque à Saint-Amand-les-Eaux. Boire de la Saint Amand c'est donc favoriser le circuit court, de la mise en bouteille à la dégustation jusqu'au recyclage des bouteilles à Lesquin (59). Cela contribue également à préserver le savoir-faire de la région des Hauts-de-France ! Boire local, c'est connaître à la fois la source et l'entreprise mais également valoriser un produit des Hauts-de-France.





10 000 HECTOLITRES DE BIÈRE / AN

10 000 HECTOLITRES DE CIDRE / AN

DES CIDRES QUI NE MANQUENT PAS DE CULOT

ON NE BULLE PAS AUX BRASSERIES & CIDRERIES DE MILLY (BCM). LÀ-BAS, LE CIDRE N'EST VRAIMENT PAS PAREIL ET LE PÉTILLANT DE RHUBARBE TRÈS DIFFÉRENT. MÊME LES BIÈRES SE REBELLENT EN CUVES.

POMMES DE CONCORDE

Ah ça, c'est sûr. Avec sa robe ambrée, ses notes florales un brin acidulées et son packaging punchy, le dernier cidre brut de chez BCM est vraiment différent. C'est pour ça d'ailleurs que le garnement s'appelle "Pas Pareil" et qu'il compte bien vous "sortir de la routine". C'est écrit bleu sur jaune sur son maillot publicitaire. Pour casser les codes vestimentaires, le chenapan parade uniquement en tenue 33 cl, et toujours accompagné de ses deux camarades : le Pas Pareil rosé et le Pas Pareil bio. De quoi décapsuler vos bonnes vieilles habitudes "en vous séduisant à l'heure de l'apéro, dans les bars, au restaurant ou chez vous". Bref, tout le temps, comme le pressentait Thierry Soria. Le pétillant directeur commercial & marketing de chez BCM avait raison. En à peine trois ans, la gamme Pas Pareil pèse déjà 10 % de la production totale du cidre pressé à Milly-sur-Thérain. Une véritable prouesse dans un secteur d'activité où le culot se conçoit rarement au sens figuré.



ARTISAN DE LA MODERNITÉ

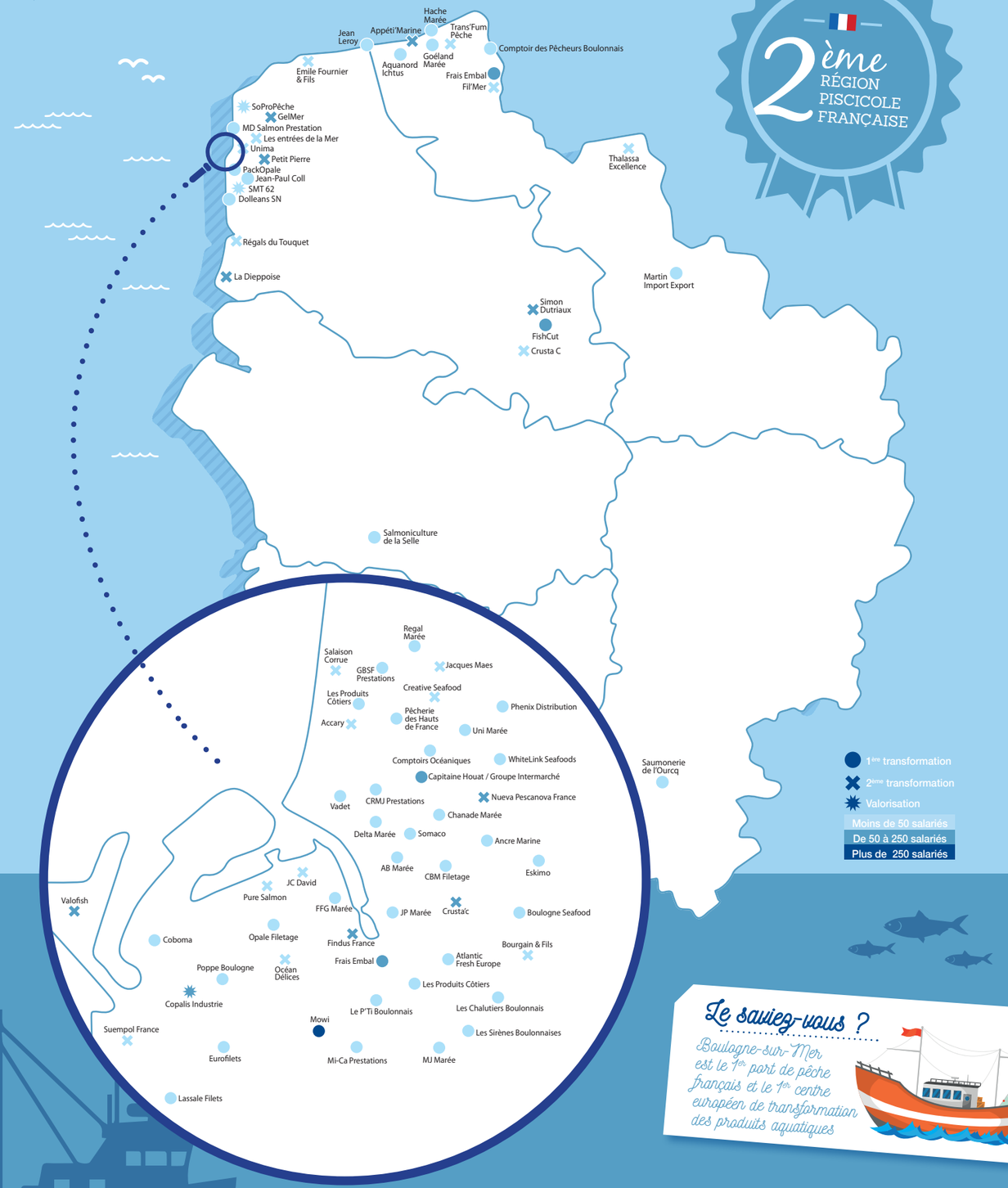
Quand il intègre les Brasseries & Cidreries de Milly, l'homme rompu au business haut-de-gamme n'en oublie pas l'âme d'une entreprise artisanale créée 65 ans plus tôt par Gérard Maeyaert. Et ce n'est pas l'extension de l'aile brassicole qui porte ombrage à la production de cidre. Au contraire. "Nos valeurs humaines restent plus que jamais liées aux dix-huit producteurs exclusifs qui travaillent pour nous. Si on en est là, c'est d'abord grâce à eux", souligne Thierry Soria. Alors, quand la cuvée bio qui porte le nom du fondateur aujourd'hui disparu obtient la médaille d'or au dernier Concours général agricole de Paris, on n'est pas peu fier de ses origines. Il est une autre bouteille qui fait bomber le torse de l'entreprise : le Pétillant de Rhubarbe. Ce produit exceptionnel a vu ses ventes bondir de 40 % en 2022. Dans ce Beauvaisis cerné de vergers profus, la petite phrase "je n'aime pas la rhubarbe mais ça, j'aime" fait forcément sourire et sortir les verres, qu'on peut aussi remplir de jus de pommes, de jus de cassis-pommes et même de limonade (l'Angeline).

LA REBELLE A SOIF DE CONQUÊTE

Elle peut être incisive, radicale ou encore impétueuse. Elle, c'est la Rebelle. Une bière de caractère qui fait allusion à Jeanne Hachette, sorte de Jeanne d'Arc locale qui empêcha les troupes bourguignonnes d'envahir Beauvais en 1472. 550 ans plus tard, c'est au tour de la guerrière à la crinière rose de partir à l'assaut des bars et des petits commerces du sud des Hauts-de-France, de Normandie et d'Ile-de-France. Si elle existe en blonde, ambrée et blanche, c'est la triple qui a obtenu l'or en même temps que le cidre bio.

LA FILIÈRE PRODUITS DE LA MER & AQUACULTURE EN HAUTS-DE-FRANCE

2ème RÉGION PISCICOLE FRANÇAISE



Le saviez-vous ?

Boulogne-sur-Mer est le 1er port de pêche français et le 1er centre européen de transformation des produits aquatiques

Sources : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, Pôle Aquimer, Campus des Métiers et des Qualifications Approvisionnement Valorisation et Commercialisation des Produits Aquatiques – octobre 2022



Photos : Studio Mr / Prod

UNE VAGUE D'INNOVATION À BOULOGNE SUR MER

BOULOGNE-SUR-MER EST LE LEADER FRANÇAIS ET EUROPÉEN DANS LES DOMAINES DE LA PÊCHE ET DE LA TRANSFORMATION DES PRODUITS AQUATIQUES.

Photo : CMQ AVCPA

Photo : Guillaume COCHEZ

Ses 30 000 tonnes de pêche fraîche chaque année, ses 300 000 tonnes de produits de la mer transformés chaque année, sa logistique d'approvisionnement et son importante capacité d'entreposage frigorifique, font de Boulogne-sur-Mer une plateforme logistique agroalimentaire leader en Europe.
La filière représente plus de 6 500 emplois directs notamment dans la zone de Capécure, plateforme de transformation et de commercialisation unique en France et leader en Europe, où sont implantées plus de 140 entreprises.

Afin d'accompagner le développement de cette filière, le Pôle de Compétitivité Aquimer et le Campus des Métiers et des Qualifications travaillent au quotidien avec l'ensemble des acteurs économiques, académiques et institutionnels locaux pour construire la filière de demain.

Le campus des métiers et des qualifications approvisionnement, valorisation et commercialisation des produits aquatiques des Hauts-de-France facilite le rapprochement des acteurs de la formation, de la recherche avec les représentants des entreprises et des institutions territoriales pour adapter l'offre de formation aux enjeux de professionnalisation de la filière des produits aquatiques. Le campus pilote également des projets de promotion des métiers et des formations auprès des apprenants, des prescripteurs de l'emploi et du grand public pour faire connaître une filière qui se transforme et recrute.
Les formations proposées dans 12 établissements à Boulogne-sur-Mer vont du CAP matelot ou poissonnier-écailler jusqu'au master commerce international ou nutrition et sciences des aliments.

300 000 TONNES
TRANSFORMÉES PAR AN

Créé en 1999 et labellisé Pôle de Compétitivité national en 2005, Aquimer est un outil au service des entreprises du secteur des produits aquatiques pour les aider à se développer et à innover. L'ambition d'Aquimer est de concilier la raréfaction des ressources avec la demande croissante de la population, dans une perspective de développement durable.
Grâce à leur accompagnement, plusieurs projets innovants ont vu le jour tels que, Circalgae qui valorise les coproduits d'algues en ingrédients alimentaires ou en applications cosmétiques, Biscuit Mer qui élabore des biscuits salés à base de produits de la mer ou encore Cobofish, projet de conception d'un outil de décorticage de la coquille Saint-Jacques.

LE PORT DE BOULOGNE-SUR-MER CONCENTRE EN UN SEUL LIEU TOUTES LES ACTIVITÉS DE LA FILIÈRE HALIEUTIQUE : CAPTURE, TRANSFORMATION, COMMERCIALISATION, DISTRIBUTION, RECHERCHE, FORMATION …



100 % naturel
DES PRODUITS DE QUALITÉ SANS CONSERVATEUR NI ADDITIF

ATTENDRIR LE HARENG COMME À LA GRANDE ÉPOQUE

FONDÉE EN 1973 À BOULOGNE-SUR-MER, LES ÉTABLISSEMENTS JC DAVID ONT PRIS POSSESSION EN 2005 DES ATELIERS GASTON SEILLIER, LA CÉLÈBRE SALAISON MARITIME BOULONNAISE, ET ONT CONSERVÉ UNE MÉTHODE DE PRODUCTION ANCESTRALE ET NATURELLE POUR PRÉSERVER LA QUALITÉ ET LE GOÛT D'ANTAN.

LE DÉVELOPPEMENT D'UNE GAMME PREMIUM

Intimement liés à Boulogne-sur-Mer et aux saurisseurs, les harengs sont fumés aux copeaux de bois de chêne puis effilés avec un soin patient. Les délicieux haddocks et les saumons de première qualité, travaillés en finesse, jouent le "top niveau" du genre. Tous ces produits ne sont vendus que dans un réseau d'épiceries fines, de grossistes, de poissonniers et de restaurateurs, passionnés par ces produits d'exception, 100 % naturel, sans conservateur ni additif.

En parallèle, afin de réduire le gaspillage alimentaire, la société a développé une gamme de conserves artisanales et une gamme traiteur dont les recettes sont réalisées avec les chutes de poissons. Elle perpétue également l'utilisation des caisses en bois pour le conditionnement de ses produits, bien décidée à réduire au maximum l'usage du plastique.

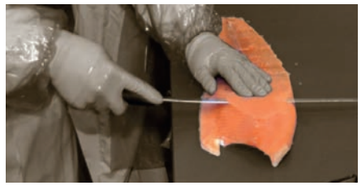




14 SOCIÉTÉS, 24 ATELIERS
600 SALARIÉS

AVEC MARÉE CÔTE D'OPALE, OCÉALLIANCE AJOUTE UNE NOUVELLE CORDE À SON ARC À BOULOGNE-SUR-MER

DEPUIS JUILLET 2022, LA SOCIÉTÉ MARÉE CÔTE D'OPALE BASÉE AU PORTEL, DONT L'EXPERTISE EST LA SALAISON ET LA FUMAISON SUR LE SEGMENT PREMIUM, FAIT PARTIE DU GROUPE OCÉALLIANCE, SPÉCIALISTE DE LA VALORISATION DES ESPÈCES DES CÔTES FRANÇAISES.



Ancrées sur 33 criées françaises de Boulogne-sur-Mer à Saint-Jean-de-Luz, les sociétés du groupe font d'Océalliance le 1er acheteur sur les criées françaises, le 1er mareyeur et le 1er ambassadeur de la marque Pavillon France.

La matière première toujours fraîche et rigoureusement sélectionnée, est filetée dans les ateliers du groupe à Boulogne-sur-Mer, puis les saumons, truites et ombles chevaliers rejoignent "Le Fumoir de la Côte d'Opale", atelier qui opère la transformation dans le respect de la tradition boulonnaise. Les filets y sont salés à la main, fumés à froid par combustion lente à la sciure de bois de hêtre afin d'obtenir un fumage léger, qui confère un goût unique et fin au poisson. Frédéric Robin, responsable commercial du groupe Océalliance, affiche une volonté d'élargir l'offre vers des espèces sauvages telles que le lieu jaune, le rouget et la sardine, issues des sociétés du groupe. Distribuées auprès des grossistes et de la GMS, Marée Côte d'Opale a aussi vocation à servir ses gammes aux poissonniers, épiceries fines et restaurateurs de la région en quête de produits authentiques. Le second atelier "Océan Traiteur" est lui dédié à la réalisation de créations culinaires comme les rillettes, ceviches, tartares et soupes de poissons.

CHEZ PIERRU PISCICULTURES, LA QUALITÉ AVANT TOUT !



12 SITES DONT 5 DANS LES HAUTS-DE-FRANCE

3 MILLIONS DE POISSONS PAR AN

APRÈS 40 ANS D'ACTIVITÉ, PIERRU PISCICULTURES EST DEVENUE L'ILLUSTRATION DES PETITS RUISSEAUX QUI FONT LES GRANDES RIVIÈRES.

Outre-Rhin, la truite est un produit très apprécié. Vous l'ignoriez ? Pas Laurent Pierru. Et pour cause. Une partie de ses truites arc-en-ciel de 350g - la première taille commercialisable - est exportée en Allemagne tandis que les gros spécimens dont le poids peut atteindre 3kg "se retrouvent chez les artisans-fumeurs de France", précise le gérant de Pierru Pisciculture avant d'indiquer que la pêche de loisirs, très populaire dans le nord de la France et en Belgique, représente une grande partie de ses clients. Fondée par son père Guy-André à la fin des années 70 alors que l'activité se résumait à un parcours de pêche à Rogny (Aisne), le pisciculteur déploie aujourd'hui son activité sur une douzaine de sites.

LA TRUITE AUX PETITS OIGNONS

C'est à la beauté de sa robe et à ses nageoires bien développées qu'on reconnaît une truite artisanale. Si la qualité des aliments est essentielle, "le renouvellement permanent de l'eau reste crucial car il assure l'apport d'oxygène", souligne Laurent Pierru. Lorsqu'ils arrivent des Pyrénées, les œufs fécondés vont dans un laboratoire d'alevinage. Plongés dans une eau de source à la pureté irréprochable, ils éclosent quelques semaines plus tard. Puis ils sont déposés dans des bacs où ils commencent à nager avant de rejoindre les bassins de grossissement. Pour le professionnel, la vigilance ne s'arrête jamais. Entre le nettoyage des bassins, le juste dosage alimentaire, un œil sur la météo et l'autre sur les courbes de croissance, "ce métier d'une technicité méconnue a comme but de produire des poissons de qualité tout en assurant le bien-être animal dans le respect de l'environnement." Ce qui le rend terriblement humain.



2 000 tonnes
DE TRUITES TRANSFORMÉES PAR AN



CHEZ TRUITE SERVICE, LA FRAÎCHEUR COULE DE SOURCE

A LOOS-EN-GOHELLE (LENS), LE RENOM DU TRANSFORMATEUR DE TRUITES FRAÎCHES REPOSE SUR LA QUALITÉ DE SES PRODUITS AUTANT QUE SUR LE PROFESSIONNALISME DE SES SALARIÉS.

Ce lundi, comme 6 jours sur 7, 10 tonnes de truites fraîches en provenance de pisciculture régionales seront pesées et triées par taille avant de rejoindre les bassins remplis d'une eau de forage reconnue pour sa pureté. Elles y resteront entre 24 et 48 heures, pas au-delà. Car chez Truite Service, vélocité est mère de fraîcheur. "La pierre angulaire de notre métier repose sur notre capacité à traiter les flux au plus vite dans le respect de l'animal", souligne Laurent Terninck, son dirigeant.

POLYVALENCE ET AGRANDISSEMENT

Comme le rappelle Laurent Terninck, "la polyvalence est l'une de nos forces." Chez Truite Service, les salariés sont en effet tous capables d'assurer chaque poste. De l'étêtage à la découpe en passant par le parage (dégraissage) des filets et même la pêche à l'épuisette. Une étape en amont très technique qu'un système de poussoir automatique viendra remplacer d'ici fin 2023. C'est même tout le site de Loos-en-Gohelle qui fera peau neuve. L'atelier triplera de surface et quatorze bassins seront créés pour "répondre efficacement à la hausse de l'activité" dont les truites portion et les grosses truites en représentent 80%. Ces dernières prennent principalement le chemin des GMS. Le reste, soit les très grosses truites de 2,5kg, rejoignent les maisons de fumaison régionales en filets ou en pavés. Dans tous les cas, elles se retrouvent dans nos assiettes.

Les truites proviennent des pisciculture d'Anzin-Saint-Aubain, Etrun, Monchel-sur-Canche, Rémy (Pas-de-Calais), d'Airaines et Dominois (Somme) et d'Aguilcourt (Aisne).



Photo : Frédéric Bricois

UN POISSON DE QUALITÉ, UN PEU DE SEL & DE FUMÉE & SURTOUT BEAUCOUP DE SAVOIR-FAIRE

IMPLANTÉE À BOULOGNE SUR MER, SALAISONS CORRUE EST UNE VÉRITABLE HISTOIRE DE FAMILLE.

Cédric Corrue et son frère Pierre représentent la 4ème génération de la famille à reprendre la société de salaison et fumaison maritimes. Leur gamme s'est bien étoffée depuis 1935 et ils mettent un point d'honneur à conserver la méthode de fumage traditionnelle au bois de hêtre sans conservateur.
Même si leurs produits restent traditionnels, l'entreprise familiale cherche toujours à innover. Ils ont par exemple, mis au point plusieurs recettes, dont une soupe de poissons reconnue Saveurs en'Or, issue de coproduits développée avec des étudiants d'Univ' Innov', ainsi que plusieurs déclinaisons de rillettes de poissons fumés.
L'entreprise innove également au niveau de la méthode de conditionnement utilisée pour la distribution en libre-service puisque depuis 2019, la barquette polystyrène a été bannie. Le produit est désormais placé dans une barquette en bois écoresponsable et biodégradable issu de forêts françaises certifiées PEFC. Toujours dans cette optique de limiter au maximum leur impact sur l'environnement, le gaz permettant de réfrigérer les ateliers a été remplacé par du CO_2 qui est beaucoup moins polluant, inodore, et naturellement présent dans l'environnement.

PRENDRE SOIN AUSSI DE SES SALARIÉS !
Les Salaisons Corrue ont récemment investi dans du matériel pour limiter la manipulation de charges lourdes et améliorer les conditions de travail particulièrement physiques des salariés.

SCOGAL, 60 ANS AU SERVICE DE LA VALORISATION DES COPRODUITS MARINS



À L'ORIGINE, LE GROUPE SCOGAL EST NÉ SOUS LE NOM DE COOPÉRATIVE DE TRAITEMENT DES PRODUITS DE LA PÊCHE (CTPP).
Créée par les mareyeurs du Port de Boulogne-sur-Mer en 1960, l'idée était de valoriser les coproduits de poisson comme les arêtes, la peau ou la tête.

Aujourd'hui, la coopérative rassemble près de 90 acteurs de la filière pêche de la région. Sa filiale Copalis Industrie traite la majorité des coproduits par un procédé d'hydrolyse enzymatique qui permet d'obtenir des poudres (hydrolysats marins riches en peptides) commercialisées ensuite dans différents secteurs comme l'alimentation animale et la nutraceutique.
En 2016, le groupe Scogal se diversifie en se lançant sur le marché de la surgélation. L'acquisition de Valofish en 2020 vient renforcer cette diversification grâce à sa spécialisation dans la surgélation de coproduits marins ainsi que dans la production de base de surimi. Le groupe Scogal est donc capable d'offrir un large panel de valorisation au sein de ses deux filiales.
En 2021, Copalis Industrie est désignée lauréate d'un appel à projets de France Relance pour son projet d'investissement "Ecoopmer" de plus de 17 millions d'euros. Au terme de ces investissements, une aide de 4,2 millions d'euros lui sera accordée afin de pouvoir investir dans des équipements plus performants, augmenter ses volumes de production et de stockage afin de répondre à la demande croissante des marchés, tout en se préoccupant davantage de son impact environnemental.

Leader mondial
DES HYDROLYSATS MARINS POUR LE MARCHÉ DE LA NUTRITION ANIMALE.







EN 2010

LA SOUPE DE POISSONS

OBTIENT LE LABEL ROUGE

2022 : CERTIFICATION BIO SUR LES SELS

MAISON PERARD : LA MER, ÉTERNELLE SOURCE D'INSPIRATION

AMARRÉE AU TOUQUET DEPUIS BIENTÔT 60 ANS, LA MAISON PERARD DIVERSIFIE DE PLUS EN PLUS SA GAMME TOUT EN CONSERVANT SON CÔTÉ ARTISANAL CAR C'EST DANS LES NOUVEAUX BOCAUX QU'ON FAIT LA MEILLEURE SOUPE, MAIS PAS QUE !

NOUVELLE VAGUE

Des rameaux de salicornes délicatement posés sur un lit crabe-avocat. Postée sur Instagram au cœur de l'été, la photo de la verrine-cuillère a apporté un vent de fraîcheur force 8 aux apéros dînatoires. Inimaginable il y a encore quelques années, cette touche iodée "s'est en fait imposée d'elle-même comme l'un de nos incontournables", constate Anne-Sophie Allouchery à la tête de la Maison Perard depuis 2020. Il en fut d'ailleurs de même pour le sel de Guérande à l'ail des ours sorti un an plus tôt. Il ne faut donc pas être grand clerc pour prédire pareil destin aux rillettes de poissons et autres toasts aux algues qui, d'ici peu, devraient accompagner vos futurs after-works entre amis. Et c'est tant mieux car "donner envie à tous de déguster nos produits lors de moments de partage n'était pas gagné d'avance." Qui plus est quand on est à la barre d'une entreprise dont les trois-quarts de l'activité reposent sur un produit-phare de la culture culinaire hexagonale : la soupe. Mais attention, pas n'importe laquelle. Une soupe de la mer Label Rouge composée de cinq espèces de poissons "pêchés en mer du Nord et que nous allons chercher directement auprès de petits mareyeurs", souligne la dirigeante.



JAMAIS LA MÊME SOUPE

Non, la soupe n'est pas un monolithe immuable. "Oui, on peut la déguster à température ambiante avec un cake", assure celle qui assume à 100 % la récente sortie de son "filet", à savoir un colis de trois bocaux de 390g chacun. Un au crabe, un au homard et un dernier aux poissons. "Il y en a toujours un qui dit ne pas aimer tel ou tel goût. Alors on a contourné le problème en déclinant un mix !" Avec ça, tout le monde a droit à son bol. Qu'il habite Le Touquet, Lille, Paris, Marseille ou Strasbourg, qu'il vive en Angleterre, aux USA et bientôt en Corée du Sud ! Le Pays du matin calme pourrait d'ailleurs devenir le premier partenaire commercial de l'entreprise touquettoise. "Apparemment, les coréens ont été séduits par la qualité de nos produits et la diversité de notre offre", explique Anne-Sophie Allouchery qui voit ce nouvel essor comme une aubaine. Le plus dur sera peut-être de maintenir le cap. "Car nous restons une conserverie artisanale où tout est fait dans le strict respect des produits". Traduction : on désarête et on enlève les ouïes à la main, on broie le poisson, on le mélange et on intègre les autres ingrédients puis on stérilise. Le tout prend entre trois et quatre heures. Et dire que tout est bu en trois ou quatre minutes.

LA FILIÈRE ALIMENTATION ANIMALE EN HAUTS-DE-FRANCE

1ère RÉGION FRANÇAISE PRODUCTRICE DE PROTÉINES D'INSECTES



PRODUCTION DE FOURRAGES EN HAUTS-DE-FRANCE

Fourrages / 111 287 ha / 1 649 789 t

Protéagineux / 31 140 ha / 108 284 t



Le saviez-vous ?

Plus de 20 millions de tonnes d'aliments composés, à destination des animaux ont été produites par les industriels de la filière en 2021 en France



Le saviez-vous ?

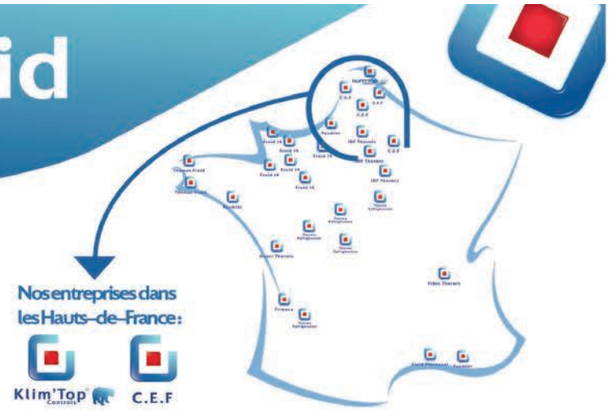
Les animaux sont les premiers consommateurs de céréales en France

Sources : Chiffres : Agreste SAA2022, RGA 2020- Traitement chambre d'Agriculture Hauts-de-France / Cartographie : Hub Agro Hauts-de-France et CCI Hauts-de-France, octobre 2022.

Le Réseau Froid

du groupe VINCI ENERGIES

Spécialisé en GENIE FRIGORIFIQUE



Réduisez votre facture énergétique

Comment ?

MESURER avec le **monitoring d'énergies** développé par Actemium et mise en oeuvre des Indices de Performances Energétiques (IPE)

AUDITER pour **identifier les pistes d'économie** avec les APE (Actions de Performances Energétiques)

REALISER les **Actions de Performances Energétiques** (APE) avec les experts du Réseau Froid et de nos entreprises Actemium

S'ENGAGER sur les économies avec le **Contrat de Performance Energétique** (CPE)

FINANCER avec l'**accompagnement des dispositifs** CEE, Decarb'Flash, Décarb'Ind

Le Réseau Froid de VINCI Energies sont 17 entreprises spécialisées en Froid Industriel et Commercial avec 30 implantations en France.



Contactez-nous !

03 21 69 94 38

catherine.delalleau@vinci-energies.com





10 SITES DE PRODUCTION À TRAVERS PLUS DE 40 pays

ZOLUX, UN GROUPE ENGAGÉ POUR LES ANIMAUX & LES HUMAINS

EN 4 GÉNÉRATIONS, LA GRAINETERIE FAMILIALE EST DEVENUE LE GROUPE ZOLUX QUI COMPTE 10 SITES DE PRODUCTION ET 400 COLLABORATEURS

LA GRAINETERIE FONDÉE EN 1933 EN CHARENTE-MARITIME EST DEVENUE UN ACTEUR INCONTOURNABLE DU MARCHÉ NATIONAL ET INTERNATIONAL DE L'ANIMALERIE, TOUJOURS PILOTÉE PAR LA FAMILLE DES CRÉATEURS, MADELEINE ET FERNAND HAURIT.

Zolux c'est aujourd'hui un groupe qui comporte 6 marques, plus de 400 salariés répartis sur 10 sites de production et de distribution à travers plus de 40 pays. "Notre mission est de faire la différence, en imaginant et concevant le meilleur pour nos animaux de compagnie, en agissant chaque jour et à notre échelle pour préserver la planète et le monde qui nous entoure et en abordant chaque jour avec audace et optimisme", précise Damien Thomas, directeur général de Zolux.
Et cela ne se limite pas qu'à leurs clients finaux à 2 ou 4 pattes, le groupe s'est engagé dans une démarche de responsabilité sociétale et environnementale très ambitieuse articulée autour de 3 axes RSE : bon pour mon animal, bien dans mon job et mieux pour ma planète.

GROUPE FONDATEUR DU LABEL 1% POUR LES ANIMAUX - YOUCARE

Et cela se traduit par de nombreuses actions concrètes, avec parmi elles :

> 1% du chiffre d'affaires reversé à "YouCare France - 1% pour les animaux" dont la mission est de sauver des vies animales et de protéger la biodiversité partout dans le monde.
> L'installation de 1 000 panneaux photovoltaïques sur la toiture du nouveau site logistique de 12 500 m² dans la Somme.
> La création d'un réseau social d'entreprise qui permet de suivre l'actualité de l'entreprise, mais aussi d'entrer en contact avec des collègues, de proposer des idées, de répondre à des sondages, de découvrir des bons plans ou encore de poster des petites annonces.
> La "Zolux Akadémie", programme de formation interne permettant d'accompagner l'évolution des collaborateurs pouvant aboutir à des Certificats de qualification professionnelle.

A cela s'ajoutent la possibilité pour les collaboratrices et collaborateurs, d'emmener son chien au bureau, de se restaurer l'été dans un espace extérieur dédié et des cours de yoga sont proposés sur les pauses déjeuner.



UN EXEMPLE INSPIRANT…



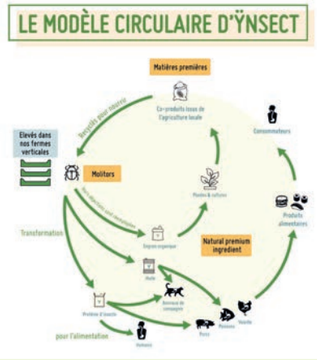
Crédits Photos : Ynsect





ŸNSECT : LES PETITES BÉBÊTES QUI MONTENT

LEADER MONDIAL DE LA PRODUCTION DE PROTÉINES ET D'ENGRAIS NATURELS D'INSECTES, ŸNSECT CONSTRUIT ACTUELLEMENT SON QUATRIÈME SITE DE PRODUCTION À AMIENS. POUR SON DIRECTEUR CHRISTIAN GOURLAY, LA PLUS GRANDE FERME VERTICALE AU MONDE DOIT RÉPONDRE À LA DEMANDE.



A QUOI RESSEMBLE UNE FERME VERTICALE ?

Minimiser l'impact écologique est au cœur de l'ADN d'Ÿnsect. C'est pourquoi, afin éviter d'empiéter sur la biodiversité voisine, le groupe érige des fermes verticales où sont élevés les scarabées Molitor et Buffalo. D'une hauteur de 36 mètres, celle d'Amiens est la plus haute du monde.

QU'Y PRODUIT-ON ?

Des farines et des huiles qui sont ensuite incorporées à l'alimentation animale (animaux domestiques et d'élevage) et humaine (aujourd'hui essentiellement aux Pays-Bas, en Allemagne et en Autriche). Nous récupérons également les déjections des insectes pour produire un fertilisant de grande qualité pour la nutrition des plantes.

EN QUOI UNE FERME VERTICALE EST-ELLE ÉCONOMIQUEMENT VERTUEUSE ?

Grâce au modèle vertical et à l'utilisation de technologies de rupture protégées par plus de 350 brevets, nous créons des chaînes de valeurs alignées avec le scénario + 1,5°C de la COP21 de Paris, et l'objectif UE « Fit for 55 ». En effet, notre ferme 4.0, c'est-à-dire à la pointe de la technologie numérique, permet de contrôler de près notre consommation et nos émissions pour toujours faire mieux.

A TRAVERS SA GAMME ADALBAPRO, ŸNSECT PROPOSE AUSSI DES SOLUTIONS POUR REMPLACER LA VIANDE. QUELLES SONT-ELLES ?

Notre gamme AdalbaPro est déjà commercialisée à travers l'Europe avec des produits à base de nos farines et huiles tels que des burgers Zirp, des barres de céréales HeyPlanet ou Isaac Nutrition, des shakes FlinFood, des burgers gourmets que l'on retrouve dans plusieurs restaurants danois, ou encore des granolas Jimini's en France.

LE CONSOMMATEUR EST-IL PRÊT À FRANCHIR CE SEUIL CULTUREL ?

Les lignes culturelles bougent de plus en plus grâce à la prise de conscience environnementale globale. D'après un sondage coréalisé avec OnePoll en 2022, 96 % des personnes ayant déjà goûté des produits à base d'insectes disent avoir aimé et en remangeraient. Nous voyons donc une évolution importante.

POURQUOI AVOIR CHOISI LES HAUTS-DE-FRANCE ET PLUS PARTICULIÈREMENT SUR AMIENS ?

Les Hauts-de-France se sont imposés à nous du fait du savoir-faire agricole et industriel très important, de la proximité avec les partenaires pour l'approvisionnement des matières premières ou encore de certains partenaires financiers, ayant notamment contribués à faire de notre levée de fonds la plus importante du secteur hors US.

EN QUOI ŸNSECT EST-ELLE UNE ENTREPRISE 100 % TOURNÉE VERS L'INNOVATION ?

Nos fermes emploient une technologie de rupture protégée par plus de 350 brevets. Elles ont recours à l'I.A, à la robotique ou encore à la vision par ordinateur. Nous avons fait des fermes 4.0 notre modèle. Nous sommes à la pointe de la technologie et toujours à la recherche de nouveaux process pour constamment nous améliorer.

2020 : CLÔTURE D'UNE LEVÉE DE FONDS HISTORIQUE DE 435 M€

PLUS DE 360 SALARIÉS



365 000 TONNES D'ALIMENTS PRODUITS / AN

170 SALARIÉS

5 unités de production

DONT 4 SITUÉES EN HAUTS-DE-FRANCE

NOVIAL, FIER DE NOURRIR LES ANIMAUX & LES HOMMES

NOVIAL S'ENGAGE POUR UNE AGRICULTURE DURABLE AU SERVICE DES FEMMES & DES HOMMES ET RESPECTUEUSE DU BIEN-ÊTRE ANIMAL.

Leader régional dans la fabrication d'aliments pour animaux d'élevage, Novial accompagne plus de 5 000 éleveurs des Hauts-de-France et de Normandie, sur l'ensemble des productions animales : bovins, porcins, volailles, petits ruminants, et même chevaux et lapins. Répondre aux besoins des animaux et des Hommes tout en préservant les ressources, tel est le crédo de l'entreprise. Convaincue de l'évolution nécessaire des modèles de production pour répondre aux enjeux de l'agriculture durable, l'entreprise innove et fait évoluer la nutrition animale pour répondre aux attentes des marchés et des consommateurs : efficacité alimentaire, bien-être animal, approvisionnement local, lutte contre la déforestation, maîtrise des consommations d'énergie dans les usines, et de carburant pour les livraisons, sont autant de défis que l'entreprise relève avec brio. Réactive, l'entreprise l'est également ! Chaque fabrication de recettes se fait sur commande, et il s'écoule moins de 2 jours entre la prise de commande et la livraison. Ce sont ainsi 1 300 à 1 400 tonnes d'aliments fabriquées et livrées par jour ! Novial travaille ainsi avec les acteurs des territoires pour développer des filières animales locales et durables, créatrices de valeur pour les exploitations agricoles. Une entreprise "Engagée et Responsable" !



COMITÉ DE PROMOTION
CHAMBRE D'AGRICULTURE HAUTS-DE-FRANCE

aGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRES D'AGRICULTURE HAUTS-DE-FRANCE

Partenaire du HubAgro Hauts-de-France

J'expose sur des salons avec

le Comité de Promotion

SIRHA LYON · SALON INTERNATIONAL DE L'AGRICULTURE · SIAL SPIRE FOOD BUSINESS · natexpo · SANDWICH & SNACK SHOW · MONDIAL FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS · GOURMET SELECTION · Salon du fromage et des produits laitiers PARIS · TEAM FRANCE EXPORT

Ils nous ont fait **confiance**

et bien d'autres...



Anne **PODVIN**
tel. 06 85 20 58 53
mail. anne.podvin@npdc.chambagri.fr
+ GOURMET SELECTION + NATEXPO



Amandine **TRACHÉ**
tel. 06 48 21 94 91
mail. amandine.trache@npdc.chambagri.fr
+ SIRHA FOOD + MONDIAL DU FROMAGE
+ SANDWICH & SNACK SHOW + SIAL
+SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

Suivez-nous

Pour les professionnels
▶ www.hautsdefrance.comitedepromotion.fr

Pour le grand public
La gastronomie des Hauts-de-France
▶ gastronomie-hautsdefrance.fr
▶ goutezlaqualite.com

UNE CONSTRUCTION DE BÂTIMENT RÉPONDANT À VOS BESOINS

Abalone
Construisez bien entouré

Abalone intervient sur **tous types de constructions** (sur terrain vierge, en extension ou rénovation de bâtiments), pour y construire des **bureaux, bâtiments d'activités, commerciaux et/ou logistiques**, tout en s'adaptant à votre **cahier des charges.**



Auguste et Ferdinand
Réhabilitation
500 m²



Brasserie du Pays Flamand
Extension
2 500 m²

abalone-construction.fr - 03 20 04 04 41

IMPLANTEZ VOUS EN HAUTS-DE-FRANCE



PARTENAIRE DU HubAgro Hauts-de-France

AGR SPHÈRES

AU SERVICE DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE DES HAUTS-DE-FRANCE

facilitateur de projets

03.22.22.30.33

www.agrospheres.eu

Région Hauts-de-France · somme · oise · Agricultures & Territoires