

13 entreprises de la région Centre au SIRHA

(Lyon, le 26 janvier 2015) – Du 24 au 28 janvier à Lyon, 13 entreprises régionales participent au SIRHA, salon mondial dédié à la restauration et à l'hôtellerie, au sein d'un espace collectif de plus de 200 m² mis en œuvre par CENTRECO, l'agence de développement économique et de promotion de la région Centre.

Exclusivement réservé aux professionnels de la restauration et de l'hôtellerie, le salon du SIRHA accueille cette année 200 m² d'espace collectif Région Centre sur lequel 13 entreprises (*liste détaillée en pages suivantes*) font valoir leurs savoir-faire, avec le soutien financier du Conseil régional. Parmi ces 13 exposants, 9 participent à ce salon pour la première fois aux côtés de CENTRECO.

A l'occasion du SIRHA, la signature régionale @ du Centre, présente également sa démarche visant à donner une identité forte aux acteurs la filière agroalimentaire en région Centre (producteurs, artisans, PME agroalimentaires, restaurateurs et distributeurs) via l'excellence de ses produits, la richesse de son histoire, la force de ses terroirs et sa douceur de vivre.

SIRHA 2013 - Chiffres clés

- 2 980 exposants et marques, dont 21% d'internationaux issus de 26 pays différents
- 631 nouveautés, dont 233 avant-premières mondiales
- 23 400 visiteurs internationaux
- 65% des visiteurs sont des décideurs et des prescripteurs d'achats
- 138 pays représentés

Afin d'encourager les entreprises régionales à développer leur activité à l'étranger, CENTRECO propose chaque année un [programme d'actions collectives à l'international](#), défini en cohérence avec le PRIE (Plan Régional d'Internationalisation des Entreprises) de la Région Centre.

Retrouvez toute l'actualité de CENTRECO sur Facebook : www.facebook.com/Entreprendre.en.region.Centre.

CONTACTS PRESSE

CENTRECO - Mallorie PELLETIER Tél : 02 38 79 95 44 / mpelletier@centreco-asso.com

CENTRECO en quelques chiffres

- 20 ans d'existence
- 16 salariés
- 3 grands domaines d'action :
 - Promotion économique et attractivité du territoire
 - Aide au développement international
 - Coordination de la Signature régionale, @ du Centre
- Participation en 2014 à 46 opérations de promotion à vocation internationale
- 416 participations d'entreprises régionales enregistrées en 2014
- 13 études sectorielles éditées ces 3 dernières années

14 EXPOSANTS de la région Centre

Eure-et-Loir

OLIVES&CO 2.1 F68

Contact : Julie PIOT - contact@olivesco.com

ZA du Bois Gueslin Allée Voie Croix - 28630 MIGNIERES

Tél : 02 37 26 39 30 - www.olivesco.fr

Spécialiste du conditionnement et de l'aromatisation d'olives fraîches, sous les marques CROC'FRAIS et ARÔMATT. Avec un positionnement premium, CROC'FRAIS est leader sur son marché avec des recettes d'olives originales et variées ainsi que des antipasti. ARÔMATT, avec un positionnement milieu de gamme, propose un large choix d'olives aromatisées, entières, dénoyautées ou farcies. L'entreprise propose aussi des aides culinaires (rondelles d'olives vertes ou noires dédiées à la préparation de plats cuisinés, salades...), des soupes principalement à base de poissons et de multiples plats typiques (bouillabaisse...).

Indre



HUILERIE VIGEAN 2.1 E68

1^{re}

Contact : Xavier HEULIN - xavier.heulin@huileriesvigean.fr

11 rue des Varennes - 36700 CLION SUR INDRE

Tél : 02 54 38 64 49 - www.huileriesvigean.com

La maison VIGEAN perpétue le savoir-faire de l'artisan huilier en produisant à partir de l'agriculture biologique des huiles de fruits et de graines de très haute qualité (noix, olives, noisettes...). Seule huilerie française à ce jour à avoir reçu le prestigieux label d'Etat EPV : Entreprise du Patrimoine Vivant, qui récompense l'excellence du savoir-faire français.

JEAN HERVE SCS 2.1 E68

1^{re}

Contact : Maïa HERVE - hervemaia@yahoo.fr

Rue de la République - 36700 CLION SUR INDRE

Tél : 02 54 38 66 03 - www.jeanherve.fr

Spécialiste des fruits secs oléagineux, d'une gamme de purées d'amandes, de noisettes et de sésame, conçues pour compléter l'alimentation des végétariens, l'entreprise propose également gomasio, confits (purées sucrées), pâtes à tartiner, pâtes d'amande, aides culinaires (poudre d'amande, sucre glace Demeter, pralin, fruits concassés ou entiers...) ou bien encore produits sucrants (sirop d'agave, sirop d'érable, miel, suc de canne intégral...) toujours avec les mêmes procédés de fabrication que sont le feu de bois et le broyage à la meule de pierre. Tous les produits sont bio et certifiés Ecocert, entreprise certifiée Nature & Progrès.

Loir-et-Cher



COMPAGNIE DES SAVEURS – Etablissement Guénard 2.1 G67

1^{re}

Contact : Pierre TABBAGH - guenard@compagnie-des-saveurs.com - Tél : 02 54 75 75 75

42 rue de Tours - BP 17 - 41140 NOYERS SUR CHER

Les huiles Guénard sont élaborées dans le plus grand respect de la tradition par La Compagnie des Saveurs. La société, basée à Noyers-sur-Cher, repose sur un savoir-faire acquis depuis 1824 dans la fabrication d'huiles gastronomiques de grande qualité.

COOK'IN WOOD BY CF-EMBAL 2.1 E61

1^{re}

Contact : Anthony FOURNIER - cf-embal@wanadoo.fr

ZA de l'Ardilleux - 12 rue de l'Ardilleux - 41700 FRESNES
Tél : 02 54 79 22 59 - www.cf-embal.com

Entreprise proposant des barquettes idéales pour la présentation des pains, brioches, cakes et desserts individuels, qui conviennent également à la cuisson (jusqu'à 240°) des terrines et plats cuisinés des charcutiers et traiteurs. Ces barquettes supportent le passage au four à micro-ondes et la surgélation.



1^{re}

LA BOURRICHE AUX APPETITS 2.1 E72 1^{re}

Contact : Julien QUESNEAU -
bourriche.appetits@gmail.com

Le Lac de Loire - 41350 VINEUIL

Tél : 02 54 81 65 25 - www.bourriche.fr

Entreprise artisanale de fabrication de produits stérilisés alimentaires, valorisant le poisson de Loire et d'eau douce et le gibier de Sologne : terrines, rillettes, plats cuisinés stérilisés traditionnels et innovants.

ST MICHEL BISCUITS 2.1 F70 1^{re}

Contact : Caroline HUCK - accueil@stmichel.fr

2 Boulevard de l'Industrie - 41700 CONTRES

Tél : 02 54 79 95 99 - www.stmichel.fr

Fortement implantée chez tous les distributeurs français sous les marques ST MICHEL et BONNE MAMAN, l'entreprise propose des pâtisseries (madeleines natures, pépites, et fourrées, super yoyo, gâteaux familiaux et individuels, brownies, crêpes natures ou fourrées) ainsi que différents types de biscuits (biscuits haut de gamme et traditionnels, tartelettes, sablés, biscuits nappés au chocolat, barres aux fruits, biscuits cuillers, produits à base de pâte feuilletée tels que palmiers...).

Loiret

CENTRECO - © du Centre 2.1 E61

Contacts : Laure BAUVILLARD
lbauvillard@centreco-asso.com

37 avenue de Paris - 45000 ORLEANS

Tél : 02 38 79 95 85 - www.cducentre.com

Agence de développement et de promotion économique de la région Centre qui accompagne les entreprises dans leurs projets de développement sur le territoire régional (implantation, reprise, export...) et participe à la valorisation des savoir-faire régionaux via la signature régionale, © du Centre.

EURO 5 2.1 E67

Contact : Christophe LAUMONNIER -
cleuro5@orange.fr

3 chemin de Tizy - 45730 ST BENOIT SUR LOIRE

Tél : 02 38 35 72 89 - www.euro5.fr

Spécialiste français de la pomme de terre transformée sur mesure, la société transforme plus de 8 000 tonnes de produits finis issus de l'agriculture française (frites fraîches pré-cuites, carottes en lamelles, flageolets, betteraves entières épluchées sous vide...).

FEUILLAGE-DECORS DU MONDE 2.1 E72 1^{re}

Contact : Gregory BALME - gregory.balme@feuillage.com

12 rue Emile Leconte - ZI Ingré - 45140 INGRE

Tél : 02 38 88 88 88 - www.feuillage.com

Leader européen de la décoration thématique en kit, Feuillage-Decors propose ses décors à la vente et à la location pour mettre en scène des espaces de vente ou de réception.

LES CRUDETTES 3 A102

Contact : Géraldine COLLET - g.collet@lescrudettes.com

ZI St Barthélémy - BP 75

45110 CHATEAUNEUF SUR LOIRE

Tél : 02 38 58 78 51 - www.lescrudettes.com

Producteurs de salades fraîches en sachet prêtes à l'emploi pour la restauration professionnelle.

MIELS VILLENEUVE 2.1 E65 1^{re}

Biscuiterie de France et Biscuiterie Moderne

Contact : Monique BERTHIER

monique.berthier@mielsvilleneuve.com

ZA de Villemandeur BP 307 - 45203 MONTARGIS Cedex

Tél : 02.38.85.31.52 - www.mielsvilleneuve.com

- **Biscuiterie de France** : Dans la pure tradition française et depuis deux générations, les ingrédients nobles du Pain d'épices des Trinitaires, farine de seigle, miel épices... confèrent à cette pâtisserie sa fameuse renommée.

- **Biscuiterie Moderne** : Fondée en 1962, la société pérennise la fabrication de biscuits dans la tradition familiale. Toutes les recettes sont élaborées avec le même savoir-faire, tous les biscuits sont régulièrement contrôlés et analysés selon des standards de contrôles, et l'atelier subi des mises aux normes fréquentes afin de respecter les exigences alimentaires. Notre seule ambition est de fabriquer des biscuits et pâtisseries de très grande qualité suivant des recettes traditionnelles et authentiques afin de rappeler à chacun la délicieuse saveur de nos délicieux biscuits d'autrefois.





ROCAL 2.1 E74

Contact : Pauline TERRIER - eric.asselin@rocal.fr

6-12 route de Lazy - BP 28

45730 ST BENOIT SUR LOIRE

Tél : 02 38 35 74 40 - www.rocal.fr

Certifié ISO 9002, Rocal est un fournisseur de betteraves rouges sous vides épluchées ou non, en cubes ou en lamelles, en plateaux ou en barquettes fraîcheur.



TPC SCOP SA 2.1 E61

1^{re}

Contact : Jeanna KOROVINE – jeanna.korovine@tpc-45.com

31 rue Denis Papin - 45800 ST JEAN DE BRAYE

Tél : 02 38 84 28 29 - www.tpc-45.com

Depuis 1984, l'Association TPC gère un Atelier Protégé avec pour but l'insertion professionnelle et sociale de personnes handicapées réalisant notamment la transformation de produits alimentaires et la fabrication de compotes et purées de fruits.

