

COMMUNIQUE DE PRESSE

SIAL 2014 : l'agroalimentaire de la région Centre s'expose sur plus de 400 m² !

17 entreprises régionales présentent savoir-faire et innovations

(Paris, le 20 octobre 2014) – 17 entreprises de la région Centre participent à l'édition 2014 du SIAL (Salon International de l'Alimentation), du 19 au 23 octobre à Paris. Elles présentent à cette occasion leurs savoir-faire et leurs innovations au sein de plusieurs espaces d'exposition collectifs représentant plus de 400 m², mis en oeuvre par CENTRECO, l'agence régionale de développement économique.

Avec 462 établissements et plus de 12 000 salariés, portée par une agro-industrie dynamique, la région Centre dispose d'une filière agroalimentaire riche et diversifiée située au cœur d'un territoire mondialement reconnu pour sa gastronomie et son terroir. L'agroalimentaire trouve donc toute sa légitimité en région Centre, l'actualité de ses entreprises est là pour en attester : nouveaux produits, développement export, investissements...

Visibilité importante pour la filière agroalimentaire régionale

Avec le soutien financier du Conseil régional du Centre, 17 entreprises régionales participent du 19 au 23 octobre au SIAL, salon international de l'alimentation, au Parc des expositions de Paris-Nord Villepinte.

Ces entreprises bénéficient d'une exposition importante grâce à plusieurs espaces collectifs « Région Centre » représentant plus de 400 m², + de 20% de surface supplémentaire par rapport au dernier SIAL en 2012. Ce dispositif coordonné par CENTRECO, l'agence de développement et de promotion économique de la région Centre, permet aux exposants régionaux de mettre en avant leurs savoir-faire et leurs dernières **innovations en matière de packaging, de nouvelles saveurs ou bien encore de performances produit** (ex : cuisson plus rapide, avantages environnementaux). L'actualité des entreprises agroalimentaires régionales est d'autant plus riche qu'elle est nourrie par leurs **différents projets de développement**. Citons par exemple :

- le lancement récent d'Ebly (Eure-et-Loir) au Moyen-Orient,
- les extensions de sites du Comptoir du Cacao (Loiret) ou de la Ferme de la Motte (Loir-et-Cher)
- les recrutements annoncés par la Pâtisserie Kremer (Indre)
- les rachats d'entreprises réalisées par Olives&co (Eure-et-Loir) ou Miels Villeneuve (Loiret).

Retrouvez la liste, les coordonnées des exposants régionaux ainsi que certaines de leurs actualités, pages 3 à 6.

Pour rappel, le SIAL réunit des professionnels du monde entier : distribution et commerce, industrie agroalimentaire, restauration...

La région Centre, terre de cultures et d'industries

Avec 462 établissements et plus de 12 000 emplois en région Centre, la filière agroalimentaire est une **importante composante du paysage industriel régional**. D'une grande diversité, elle est constituée d'un tissu dense de PME innovantes et performantes qui côtoient les géants du secteur comme Mars PF France, Cargill Foods, ou Barilla Harry's France. Les industries agroalimentaires en région Centre se caractérisent par une **grande variété de produits manufacturés** et une présence dans tous les secteurs de l'agroalimentaire : production, élaboration, 1^{re} et 2^e transformations, conditionnement de produits destinés à la consommation

L'industrie agroalimentaire en région Centre

Source : Etude Centréco 2012

- **462 établissements**
- **12 465 emplois**
- **Présence de leaders du secteur** : Mars PF France, Cargill Foods, Barilla Harry's France...
- **2 structures d'appui** : l'ARIAC (Association Régionale des Industries Alimentaires du Centre), le pôle Food Val de Loire
- **Présence dans tous les secteurs** : production, transformation, conditionnement de produits dédiés à la consommation humaine et animale...

humaine et animale. Toutefois, cette industrie ne représente qu'en partie la richesse agricole de la région, largement dominée par les céréales et les oléagineux.

Le développement des entreprises agroalimentaires régionales passe également par l'international. En effet, les exportations agroalimentaires de la région Centre ont représenté 1 Md € en 2013 (l'Europe restant la 1^{re} destination). La Région Centre a d'ailleurs retenu, lors de l'adoption en 2013 de son PRIE (Programme Régional d'Internationalisation des Entreprises), les filières Vins et Industries agroalimentaires parmi les secteurs d'activité jugés prioritaires pour bénéficier d'un soutien accru pour leur développement à l'export. Illustration de **la volonté de la région Centre de soutenir et de faire valoir à l'international l'expertise et les savoir-faire agroalimentaires du territoire.**

En termes de R&D, les industries agroalimentaires disposent aussi de ressources importantes en région Centre :

- 13 laboratoires, centres de recherche et structures de transfert technologique œuvrant dans les domaines agroalimentaires et agricoles : INRA, ICOA, INNOPHYT, IRD, CNRS...
- 2 structures d'appui dédiées à ce secteur : l'ARIAC (Association Régionale des Industries Alimentaires du Centre) et le pôle Food Val de Loire (Contres - 41), dédié aux porteurs de projets et entreprises qui innovent dans l'agroalimentaire.

Enfin depuis 2012, la région Centre dispose d'une **signature pour valoriser l'excellence des produits régionaux, la force de ses terroirs et de sa douceur de vivre : © du Centre.** En effet, au sein du Val de Loire, du Berry et de ses Châteaux inscrits au Patrimoine mondial de l'UNESCO, la gastronomie en région Centre offre une incroyable variété de produits de qualité et recèle de multiples spécialités culinaires. Au total, 110 produits sont inscrits à l'Inventaire du patrimoine culinaire de la région Centre. Signature des producteurs, des artisans, des restaurateurs, des PME agroalimentaires, des commerçants et des grossistes de la région Centre qui s'engagent sur la provenance régionale des produits et l'attachement à une production et à des savoir-faire régionaux reconnus, © du Centre fédère les acteurs régionaux autour d'une identification collective, favorisant ainsi auprès des consommateurs une notoriété et une image communes. Lancée fin 2012, la signature régionale © du Centre compte aujourd'hui 72 adhérents.

21 EXPOSANTS de la région Centre

Cher

Ad2T

5 A – J 204

Contact : Estelle MINARD - estelle.minard@ad2t.fr

Carré des créateurs 11 rue Maurice Roy CS 40314 - 18023 BOURGES CEDEX

Tél : 02 48 48 00 24 - www.moncherbusiness.com

Agence de développement du Tourisme et des Territoires du Cher

Eure-et-Loir

FERME DES ARCHES 5 A – K 050

Contact : Dominique VIEL - dviel@fermedesarches.com

Gommiers - 28140 TERMINIERS

Tél : 02 37 32 10 10 - www.fermedesarches.com

Regroupement de 35 producteurs associés mettant en commun leur savoir-faire pour la production, le stockage, le conditionnement et la commercialisation de condiments : oignons, échalotes, ails (également proposés en production biologique), échalions et légumes secs. La mutualisation des moyens garantit une qualité et une traçabilité totale des produits.

EBLY 5 A – L 204

Contact : Adeline CHARLES - adeline.charles@effem.com

ZI CS 70039 Marboué - 28201 CHATEAUDUN CEDEX

Tel : 02 37 94 41 00 - www.ebly.fr

Disponible en différents conditionnements (vrac, sachets, sacs, version micro-ondable), le blé précuit Ebly est garanti 100% naturel, sans OGM, sans conservateur, sans additif et sans colorant et toujours 100% blé de France. Il se décline en plat principal, garniture, salade ou même dessert et allie bienfaits nutritionnels et logique économique, grâce à son excellent rendement après cuisson.

Nouveau : Ebly 5mn (cuisson plus rapide et nouvelle texture moelleuse) et Ebly Fibres + Lancement d'un pack Anglais-Arabe à destination du Moyen-Orient.

=> **SIAL Innovation 2014**

+ Remise du label « Origine France Garantie »

Actualités : Nouveaux process de production relatifs aux deux nouveaux produits, Ebly 5mn et Ebly Fibres. Lancement d'Ebly au Moyen-Orient (Expédition de la 1^{er} commande en mai dernier au Koweït, le reste du Middle-East 1^{er} septembre).

AXIANE MEUNERIE – CŒUR DE MAMAN A – L 202

Contact : Anne HERVIEU-COLLAYE

anne.hervieucollaye@axiane.com

CS 10019 - 28006 CHARTRES

Tél : 02 37 88 20 55 - www.axiane.com

Fabrication et commercialisation de farines

OLIVES & CO 6 – L 051

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...).

Nouveau : Refonte du packaging de la gamme soupe de poisson, BIB (Bag In Box) soupe de poisson (nouveau pour la RHF), nouvelle gamme de soupes de légumes pour RHF (Restauration Hors Foyer) et clients à façon. BIB soupe, un nouvel emballage pratique et facile d'utilisation, préservant toutes les qualités organoleptiques du produit.

=> **SIAL Innovation 2014**

Actualités : Achat de 2 nouvelles sociétés, AGROAZUR (olives fraîches) et LANGLOYS PRODUCTION (marque LE MARMITON – soupe de poissons). Activité étendue sur 2 domaines de compétence, les olives et la soupe de poisson, ayant donné lieu à 2 nouvelles marques en olives : Agroazur en RHF et Mille et un Sud en GMS, ainsi qu'une nouvelle marque en soupe de poissons : Le Marmiton au rayon Marée GMS.

Indre

ADEI 5 A – J 202

Contact : Karine GAUDEBERT -
karine.gaudebert@objectifindre.com
Espace Entreprises Place Marcel Dassault ZIAP BP11 -
36130 DEOLS
Tél : 02 54 35 50 60 - www.objectifindre.com
Agence de Développement Economique de l'Indre

HUILERIE VIGEAN 5 A – K 007

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.

Nouveau : Huiles d'olive aux aromates déclinées dans une
gamme de 7 saveurs proposées en flacons de 100 ml

Actualité: missions de prospection en Asie, Russie...

JEAN HERVE SCS 5 A – K 009

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 goma-sio, 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.

Indre-et-Loire

FITOFORM 5 A – K 022

Contact : David SENENTE - davidsenente@fitoform.com
ZA de Chatenay - 37210 ROCHECORBON
Tél : 02 47 52 84 01 - www.fitoform.com

Acteur engagé depuis 1992 des compléments alimentaires bio et de la phytothérapie, Fitoform est une entreprise
familiale et indépendante qui propose des compléments alimentaires certifiés majoritairement bio, issus de plantes
provenant des meilleurs terroirs français et européens bio.

Fabrication sans alcool, ni conservateur, ni colorant. Refus des OGM et additifs de synthèse. Engagement pour le
développement d'une production locale, durable et responsable.

Nouveau : Infusion BIO fabriquée en France, récolte locale et solidaire

Actualité : recherche un partenaire distributeur pour le marché des épicerie fines et hôtellerie de luxe.

Loir-et-Cher

FERME DE LA MOTTE 5 A – L 043

Contact : Frédéric LEMAIRE - flemaire@fermedelamotte.com
52, rue du Château - 41370 TALCY

Tél : 02 54 81 44 22 - www.fermedelamotte.com

Entreprise agricole spécialisée dans la production (700 ha cultivés dont plus de 150 en production biologique), le stockage, le conditionnement et la distribution d'oignons rouges, jaunes, rosés, doux et blancs, échalotes de tradition et échalotes de semis, échalions, pommes de terre, ails, courges, courgettes, betteraves, carottes, citrons... Aujourd'hui leader français dans la production et la distribution de produits bio en grandes surfaces, elle propose également oignons et échalions épiluchés.

Actualité : Construction d'une nouvelle usine et de nouveaux espaces de stockage et de conditionnement, comprenant 17 lignes de conditionnement, une capacité de production globale de 500 t/jour, des emballages variés ainsi qu'un système de traçabilité informatisé.

LA BOURRICHE AUX APPETITS 5 B – W 026

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 5 A – J 208

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...).

Nouveau : Biscuits et pâtisseries

Loiret

CENTRECO 5 A – L 203

Contact : Sabrina ROUSSEAU
centreco@centreco-asso.com

37 avenue de Paris - 45000 ORLEANS

Tél : 02 38 79 95 40 - www.centreco.regioncentre.fr

Agence de développement économique de la région Centre qui accompagne les entreprises dans leurs projets de développement sur le territoire régional : implantation, reprise, export...

DANIEL ALLAIRE SAS 5 A – K 044

Contact : Benoît GUEROULT - allaire@allaire-sa.com

Le Bourg - 45460 ST AIGNAN DES GUES

Tél : 02 38 58 26 67 - www.allaire-sa.fr

Production de légumes cuits à la vapeur sous vide, « prêts à l'emploi » : betteraves, pommes de terre, carottes, lentilles, flageolets, maïs, marrons, confits... Légumes issus de l'agriculture biologique, produits certifiés Label Rouge, proposés sous la marque ALLAIRE et de nombreuses marques distributeurs.

MIELS VILLENEUVE 5 A – L 196

Contact : Monique BERTHIER
monique.berthier@mielsvilleneuve.com

ZA de Villemandeur BP 307 - 45203 MONTARGIS Cedex

Tél : 02.38.85.31.52 - www.mielsvilleneuve.com

Sélection, préparation et conditionnement de miels (miels de terroirs, d'origines rares et recherchées) et de spécialités au miel (confiserie, biscuiterie, pains d'épices, nonnettes, boisson et produits de la ruche - pollen, gelée royale, propolis) sous les marques commerciales Miels Villeneuve, Abeille Royale, Abeille Laborieuse et MDD/MDE. Gamme de produits issus de l'agriculture biologique (certification AB)

Nouveau : Pain d'épice à l'ancienne Bio 40% Miel Origine France Garantie / Gamme nonnette, marque Miels Villeneuve déclinés en plusieurs parfums originaux : framboise, abricot, figue, mirabelle, citron...

Actualités : Acquisition de l'entreprise Biscuiterie de France (Villemandeur) en janvier 2014 permettant dorénavant la fabrication de pain d'épices. D'autres rachats ont été envisagés pour diversifier l'activité de l'entreprise. Pour valoriser la filière Miel, des contrats de partenariat avec des apiculteurs sont en cours.

LA COMPAGNIE APICOLE – CAGEC 5 A – M 195

Contact : Joseph BENAZRA

floramiel@compagnie-apicole.com

26-30 Rue de Maison Rouge - 45300 PITHIVIERS Cedex

Tél : 02 38 30 03 80 - www.compagnieapicole.com

Sélection, conditionnement et export des meilleurs crus de miels des terroirs français et de toutes origines : miels monofloraux (oranger, acacia, tilleul, châtaignier, trèfle, eucalyptus, thym), polyfloraux (montagne, forêt, nectar, miellat), régionaux (miel du Gâtinais, miel de la Champagne, miel de Sologne, miel de Picardie, miel de France) et biologiques. Production de confiseries traditionnelles et biologiques à base de miel : perles fourrées au miel, abeilles au Miel, royal du Gâtinais, bonbons à la Gelée royale, miel/menthe ou miel/citron, bonbons au miel aux arômes de fleurs, plantes et fruits, confiseries au miel biologique et autres produits de la ruche (pollen, gelée royale, coupelles de miel, squeezer...).

LAITERIE DE ST DENIS DE L'HOTEL 5 B – H 026

Contact : Corinne PERRIN - contact@lsdh.fr

10 Route de l'Aérodrome - 45550 ST DENIS DE L'HOTEL

Tél : 02 38 46 32 81 - www.lsdh.fr

Elabore et conditionne tous liquides alimentaires (lait, soja, crème, jus de fruits, smoothies, soupes, boissons, aliments spécifiques - crème végétale, dessert végétal, hyperprotéinés, boissons gazeuses) en emballage carton ou bouteille (plastique et verre) en aseptique et frais. De nombreux formats sont disponibles. La Laiterie de Saint-Denis de l'Hôtel est reconnue pour sa politique d'innovation et sa qualité grâce à sa technologie de pointe et son savoir-faire.

Nouveau : Lait bio 50cl sans opercule, 1^{re} bouteille 50cl sans opercule offrant au consommateur gain de temps, facilité d'ouverture et accès direct au ainsi que des avantages environnementaux (ligne de production utilisant moins d'eau, moins d'énergie, moins de produits chimiques ; une bouteille sans opercule aluminium réduit la consommation d'aluminium, allège le poids de l'emballage...)

Boisson fraîcheur 1L : pour répondre à la demande des consommateurs en quête de nouvelles saveurs, 3 recettes inédites, pomme menthe concombre, ananas citron vert, pastèque.

Concentré soda 500 ml (différentes saveurs disponibles) : 1^{er} concentré soda à marque distributeur permettant au consommateur de créer lui-même son soda et de le personnaliser en le gazéifiant à sa convenance et en dosant le concentré de goût (plus ou moins dilué). Autres avantages : simplicité d'utilisation, économique, un soda sans la corvée des packs à transporter et à stocker, moins de déchets générés.

=> **SIAL Innovation 2014**

Actualité : Réalisation d'investissements machines (ex : la nouvelle ligne relative à la fabrication d'un format nomade Dreamcap 33 cl...).

COMPTOIR DU CACAO 5 B – W 022

Contact : Nicolas DESMARTINS

nicolas.desmartins@comptoircacao.com

L'Anche - 45210 BAZOCHES SUR BETZ

Tél : 02 38 96 84 84 - www.comptoircacao.com

Chocolaterie familiale qui élabore des chocolats fins pure origine, pur beurre de cacao, dans la tradition du savoir-faire artisanal des maîtres chocolatiers. Le choix qualitatif des matières premières, la simplicité des produits guidée par l'excellence gustative et l'authenticité du concept sont la base de son identité. Ses spécialités sont ainsi reconnues, notamment la gamme des pralinés feuilletés noisette, caramel beurre salé, pistache, café et coco pour lesquels l'entreprise a remporté deux prix au « Salon du Chocolat de Paris ».

Nouveau : Mini-tablettes chocolat (déclinaison de la gamme de tablettes décorées dans un mini format individuel de 35 x 65 mm) / Des nouvelles saveurs (amande fumée salée, pistache de Turquie, pignon de pin, calisson d'Aix en Provence, cacahuète, muesli, brownies, rhum raisin, carotte & haricot, olive, papaye, biscuit de Reims...) / Un nouveau packaging (des sachets sobres permettant de visualiser le produit)

Actualité : Construction en cours de 2 500 m² supplémentaires pour développer une nouvelle ligne de production en vue de conquérir de nouveaux marchés. Cette extension accueillera également le magasin de 350 m², un espace vidéo, un bar à chocolat avec restauration, un atelier de démonstration servant également pour des stages payants de cours de chocolat...

COMEXO & SAUCES 6 – L 043

Contact : Philippe GUERGADIC - sauces@comexo.eu

Le Vivier ZA PENSE-FOLIE - 45220 CHATEAU-RENARD

Tél : 02 38 95 66 00 - www.comexo.eu

Conception et fabrication de sauces « sur mesure » pour les industriels, les professionnels de la restauration et les distributeurs de la RHD. Avec ses 300 recettes de sauces, le n°1 français des sauces à façon pour les professionnels couvre les 4 grandes familles suivantes : mayonnaises (sandwichs, burgers), vinaigrettes et sauces salade, bord d'assiette (viandes, fruits de mer, poissons) et réchauffables (béarnaise...). Proposée sous différents packagings, la gamme de sauces « Menu&Co » est très qualitative et génère d'importants gains de temps en préparation et en mise en œuvre.

Nouveau : Sauces « Clean Label » sans Conservateurs, sans colorants & sans arômes artificiels

© DU CENTRE 5 B – W 021

Contact : Laure BAUVILLARD

lbauvillard@centreco-asso.com

37 avenue de Paris - 45000 ORLEANS

Tél : 02 38 79 95 40 - www.cducentre.com

Signature régionale de valorisation des produits agricoles, artisanaux et agroalimentaires de la région Centre.