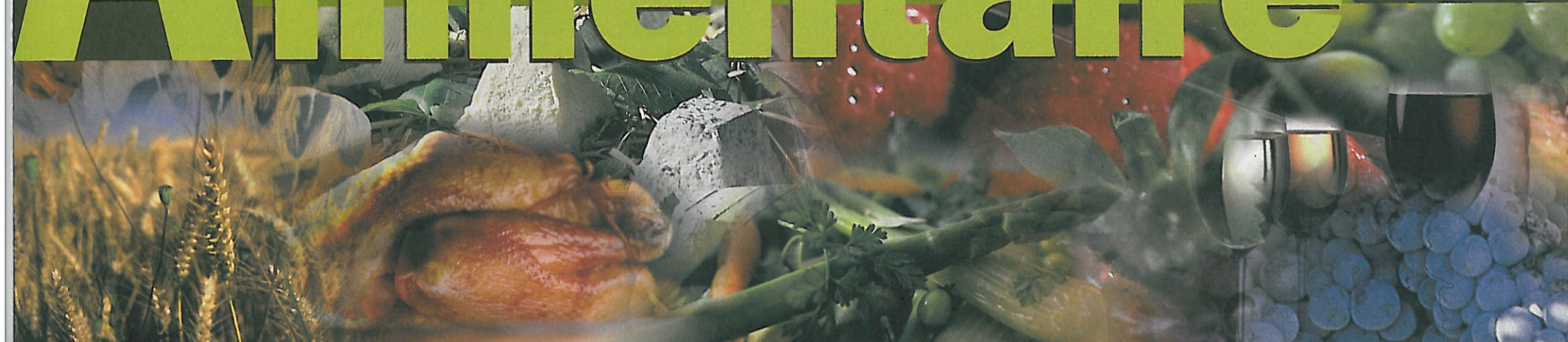
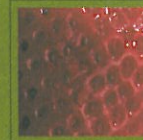


# AGRO Alimentaire

octobre 2006



## en Loir-et-Cher

2<sup>e</sup> branche industrielle  
du département

Près de 500  
établissements  
tous secteurs confondus

Près de 3000 emplois

*Cœur Val de Loire*  
LOIR-ET-CHER • LOIRE VALLEY

# Votre rendez-vous gourmand



ENTREPRISES INTERVIEWÉES

BOISSONS

CHARCUTERIE

CHOCOLAT  
CONFISERIE

CONSERVES

EPICERIE FINE

FRUITS \* LEGUMES

HUILERIE  
CONDIMENTS

PAIN  
PATISSERIE

PET FOOD

PRODUITS BIO

PRODUITS  
LAITIERS

PRODUITS  
TRAITEURS

VIANDE - VOLAILLE  
POISSON

P.2 BOYAUDERIE BLÉSOISE

P.2 GERMANAUD ET CIE

P.2 COMPTOIR EUROPEEN CONFISERIE

P.2 GILLET-CONTRES SA

P.3 CHAMBORD ET CIE

P.3 LA BOURRICHE AUX APPETITS

P.3 SEE JANVIER

P.3 MARIONNET

P.4 HUILLERIES DU BERRY

P.4 FERME DE LA MOTTE

P.4 MORINA PATISSIER

P.4 PALET SOLOGNOT

P.5 AFFINITY

P.5 FROMAGERIES BEL

P.6 FESTINS DE SOLOGNE

P.5 DOMAINE DES GENETS

P.5 MARCO POLO FOODS

P.6 MENARD SA

## CHARCUTERIE

### “ Le boyau naturel made in Blois ”

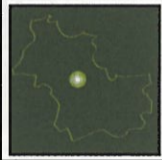
Chaque année, une entreprise familiale blésoise produit plus de 100 millions de kilomètres de boyaux destinés à la charcuterie traditionnelle : une longueur suffisante pour ceinturer plusieurs fois la planète Terre ! C'est dire si la société Follet a su rebondir après la crise de la vache folle qui lui a fait interdiction de traiter les intestins de bovins européens.

"Aujourd'hui, nous ne travaillons plus que les boyaux de porc et de moutons, essentiellement d'origine française, et, signe des temps, les boyaux de moutons répondent tous au critère d'abattage rituel Hala!" souligne Jean-Philippe Follet, directeur général. L'entreprise approvisionne en boyaux naturels les industriels de la

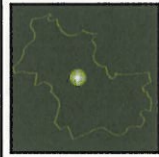
salaison en France ainsi que plusieurs milliers d'artisans transformateurs. Chipolatas, merguez, boudins noirs et blancs, saucisses de Toulouse, charcuteries régionales : les boyaux naturels conservent la faveur des consommateurs face à la concurrence des enveloppes artificielles, très prisées pour les produits surgelés et les premiers prix.

La boyauderie blésoise a trouvé une parade innovante pour favoriser la productivité et donc la compétitivité de ses clients, elle propose les boyaux de porc et de moutons sur des tubes. Et, histoire de rappeler que le boyau est aussi un matériau noble, elle continue de fournir la matière première des opercules qui ferment les flacons des parfums de luxe !

BOYAUDERIE BLÉSOISE  
67/69 RUE ANDRÉ BOULLE  
41009 BLOIS  
DG JEAN-PHILIPPE FOLLET  
Tél : 02 54 78 17 30



GERMANAUD ET CIE  
51 RUE ANDRÉ BOULLE  
41034 BLOIS CEDEX  
DIRECTEUR DE SITE JEAN-MARIE FRANCCART  
Tél. 02 54 55 50 00



### “ Germanaud le jambon cuit prétranché en barquette ”

Tout le monde a déjà consommé ou consommera un jour du jambon en provenance de la société Germanaud à Blois. Mais peu le savent : la charcuterie industrielle blésoise, qui porte toujours le nom de son fondateur, est l'un des principaux fournisseurs français des grandes surfaces en jambon cuit tranché en barquettes sous marque distributeur.

De la cuisson de porc, du sel, quelques aromates : rien de plus simple que la recette du jambon façon Germanaud. Mais la technicité de l'entreprise ne s'arrête pas à la cuisson : elle est aussi spécialiste de la découpe et du conditionnement, un métier à haute exigence puisqu'il

doit s'effectuer, d'un bout à l'autre de la chaîne, dans des conditions d'hygiène irréprochables. "Le jambon tranché en barquettes hermétiques se conserve mieux que le jambon à la coupe. C'est pourquoi il a de plus en plus la préférence des consommateurs, ce qui soutient notre croissance" explique Jean-Marie Francart, directeur de l'établissement dont la production annuelle s'élève à 7 000 tonnes.

Signe de son savoir-faire reconnu, l'obtention de la certification IFS répondant aux exigences de la grande distribution, l'usine blésoise, où des investissements importants ont été réalisés récemment, assure également le tranchage et le conditionnement du célèbre "Foué" de Paul-Prédault, société dont elle est filiale.

## CHOCOLAT • CONFISERIE

### “ Poulain le chocolat préféré ”

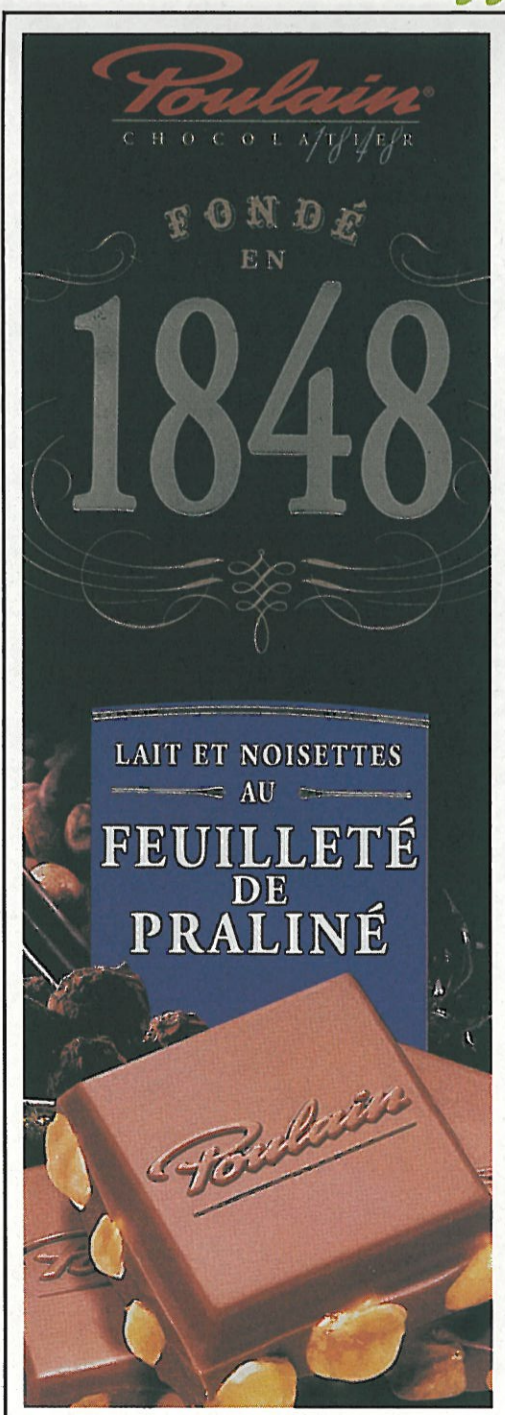
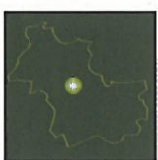
Depuis près d'un siècle et demi, Poulain régale les amateurs de chocolat de toutes générations. Ses produits emblématiques sont le "Noir Extra" en tablettes, dont la recette n'a guère varié depuis les origines, et la poudre Grand Arôme. Ces deux références traditionnelles représentent à elles seules près de 30% de la production de l'usine blésoise qui se répartit en tablettes, poudres et produit semi-fini pour atteindre un volume global de 35 000 tonnes, l'un des meilleurs niveaux de son histoire.

L'innovation reste la règle d'or de l'entreprise qui ne cesse d'inventer de nouvelles recettes. Parmi les plus récentes, on citera le "Noir Framboise" sous l'enseigne "1848", ainsi que deux spécialités supplémentaires dans la famille "Ligne gourmande" : une tablette à pâtisser accompagnée de recettes de gâteaux sans sucre et un chocolat à la menthe.

L'événement le plus marquant de l'année 2006 aura été la certification bio obtenue en juin dernier. Ce label a permis de démarrer dès le mois suivant la production du "Green and Black" un chocolat noir en tablettes élaboré exclusivement à partir de fèves provenant de plantations biologiques et destiné aux marchés anglo-saxons (Grande-Bretagne, USA, Canada).

Intégrée au groupe Cadbury-Schweppes, l'usine de Blois exporte plus de 40% de sa production en Europe, en Amérique du nord et jusqu'au Japon.

COMPTOIR EUROPÉEN DE LA CONFISERIE  
2 RUE DE LA GARBOTIÈRE  
41013 BLOIS CEDEX  
DIRECTEUR PHILIPPE PICHOL  
Tél. 02 54 44 47 00



## CONSERVES & PRODUITS TRAITEURS

### “ Gillet invente le légume prêt à croquer ”

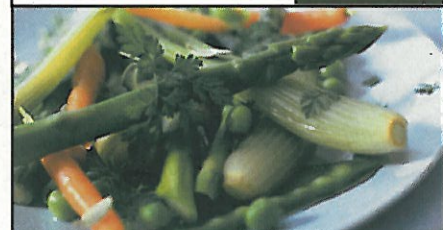
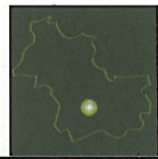
Bénéficiant d'une expérience quasi séculaire, la conserverie Gillet est le numéro un français sur le marché des légumes dits "compléments de gamme". En troisième position nationale derrière les géants de l'agroalimentaire avec une production annuelle de 6 000 tonnes, cette entreprise fidèle à ses origines familiales a trouvé sa clientèle privilégiée auprès des restaurateurs, épiceries fines (Fauchon, Hédiard, Mènès) professionnels de l'alimentation.

Deux légumes du terroir solognot, produits en périphérie controise, ont assis la notoriété de Gillet. Le premier en volume est le blanc de poireau (3 000 tonnes par an). Le second est l'asperge blanche de Sologne (plusieurs centaines de tonnes) une authentique spécialité gastronomique, fondante, savoureuse, dépourvue de fibres, dont les mérites ont d'ailleurs justifié la création d'une confrérie gourmande ! Autour de ces deux valeurs sûres, Gillet a complété sa gamme avec une douzaine d'autres légumes savoureux, régionaux, rares ou insolites : bouquets de brocolis, petits navets, oseille blanche, fenouil, topinambours, crosnes, lentilles vertes du Puy, mogettes de Vendée etc.

Soucieuse d'innover aussi bien au niveau du contenant que du contenu, l'entreprise a ajouté aux traditionnelles boîtes en fer-blanc et bocaux de verre des emballages inventifs. En 2001, elle avait sorti la poche souple destinée aux gros conditionnements. En 2005, c'est la clientèle des particuliers qui se trouve visée avec une gamme de barquettes individuelles à réchauffer au micro-ondes. Fermées par un film transparent, elle offrent le choix entre six recettes mises au point par un grand chef, et cuisinées sans matière grasse : flageolets à la fleur de thym, mogettes aux aromates de Méditerranée, petits pois au romarin, lentilles du Puy à la paysanne, carottes à l'orientale, légumes au pot (assortiment de poireaux, carottes, navets).

"Ce produit s'adresse à la clientèle des actifs qui déjeunent sur le lieu de travail et plus largement, à toutes les personnes que rebute la préparation des légumes" souligne Richard Pradeau, directeur commercial. Ce même souci a conduit l'entreprise à proposer aux professionnels une gamme de légumes au naturel dans des barquettes de deux kilos au format compatible avec les installations de réchauffage des chaînes de restauration.

CONSERVIERE GILLET  
5 AVENUE DES PLATANES  
41700 CONTRES  
Tél. 02 54 79 53 05



## “ Saint-Dalfour tartine le monde entier ”

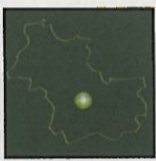
Il n'est pas inutile de chercher **Saint-Dalfour** sur une carte de France. Inconnue des géographes, cette commune fleurant bon le terroir est pourtant célèbre dans soixante-dix pays du monde qui ne jurent que par les desserts de fruits portant son nom : une gamme de seize recettes à base de fruits nationaux ou exotiques, présentées dans de jolis pots élégants et à l'étiquette pleine de promesse. Vous pouvez notamment découvrir des variétés comme le cassis, la mirabelle, l'orange gingembre et le kumquat (une première mondiale pour ce fruit). Créés par la société **Chambord et Cie**, les **desserts de fruits Saint-Dalfour** utilisent des fruits de qualité hautement sélectionnés avec le souci de trouver des variétés aux saveurs spécifiques :

cerises rouges à jus noir, figes jaunes du Portugal, myrtilles sauvages. Élaborés sans colorant ni conservateur, ces desserts emploient un vieux truc de vigneron : remplacer le sucre par du moût de raisin qui exalte les arômes des fruits ! Leur authenticité explose en bouche.

Jouant délibérément la carte du haut de gamme, les **desserts de fruits Saint-Dalfour** sont partis à la conquête du monde. Après avoir séduit l'Europe, ils ont pris pied aux États-Unis, puis en Amérique du sud, en Afrique, au Moyen-Orient, en Australie, au Japon, et plus récemment, en Chine. La société vend à l'étranger 90 à 95 % des quelques 50 millions de pots fabriqués chaque année, une performance qui vaut à cette PME familiale, d'une trentaine de salariés, de figurer en tête du classement départemental des exportateurs !



CHAMBORD ET CIE  
LA SISTIÈRE  
41700 COUR-CHEVERNY  
TÉL. 02.54.79.17.00  
PDG : CLAUDE KISTNER



FRUITS ET LÉGUMES

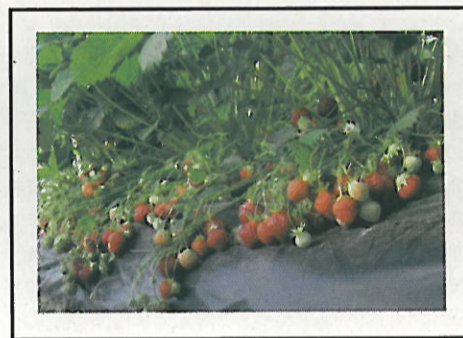
## “ Marionnet sublime le végétal ”

**M**ara des bois, Manille pour les fraises, Jacqma, Lima, Emma pour les asperges : autant de variétés végétales dont la première ou la dernière syllabe trahit la provenance. Les producteurs ne s'y trompent pas, qui recourent en grand nombre aux plants signés **Marionnet**, spécialiste de la création et de la diffusion de nouvelles variétés légumières ou fruitières.

Installée en Sologne, l'entreprise s'est dotée d'un laboratoire de culture in-vitro faisant appel aux techniques les plus innovantes en matière de reproduction végétale : culture de méristème, micro-propagation, embryogenèse somatique. Seul pépiniériste français de fraisières et d'asper-

ges à disposer d'un tel outil, **Marionnet** y a développé des plants performants, tant dans le domaine culturel que sanitaire et gustatif. Les variétés les plus connues portent les noms cités précédemment.

Les plants sont cultivés sur deux cents hectares de champs avant de prendre la direction des exploitations professionnelles, en France, mais aussi à l'étranger pour environ un cinquième d'entre eux. **Marionnet** produit chaque année quelques 30 millions de plants de fraisières, 3 à 5 millions de griffes d'asperges. Il distribue aussi quelques centaines de milliers d'arbustes à fruits rouges (framboises, groseilles, cassis) ainsi que des plants de palmiers dattiers à destination du Moyen-Orient.



JACQUES MARIONNET GFA  
21 ROUTE DE COURMEMIN  
41230 SOINGS-EN-SOLOGNE  
TÉL. 02 54 98 71 03



## “ La Bourriche aux multiples saveurs ”

**L**es poissons de Loire fournissent la matière première de la **Bourriche aux appétits**. Créée par Gilles et Murielle Quesneau à Saint-Dyé, tout près du fleuve royal, la fabrique artisanale a remis au goût du jour ou créé de toutes pièces une grande variété de recettes à base d'anguilles, d'alose, de sandre, de silure, de brochet. "Nous utilisons en grande partie du poisson sauvage" souligne Julien Quesneau, qui a repris les rênes de la maison. "La plus grande partie nous est fournie par les derniers pêcheurs professionnels en activité dans le département".

Les terrines de la **Bourriche** se servent en garniture de salades. Les mousses composent des toasts délicieux pour l'apéritif. Et les plats cuisinés fournissent des préparations prêtes à déguster, qu'il s'agisse de gratin d'écrevisses, quenelles

de brochet, soupe de poisson, matelote d'anguilles, civet de lamproie, confit de poule aux écrevisses... Toutes ces spécialités sont présentées stérilisées en récipients de verre hermétiques répondant aux normes de la longue conservation.

Afin d'élargir sa gamme, Julien Quesneau vient de mettre au point sa première recette à base de poisson de lac. Il s'agit d'une terrine de fera du lac Léman, fumée ou à l'oseille. D'autres recettes utilisant les ressources des lacs de montagne sont à l'étude.

Producteur et conditionneur, la **Bourriche** assure également la commercialisation directe de la plupart de ses préparations par le biais de son magasin de Saint-Dyé, de multiples salons spécialisés, de marchés du terroir et de quelques épicerie fines ou points de vente cultivant une image gastronomique.

LA BOURRICHE AUX APPÉTITS, 65 RUE NATIONALE • 41500 SAINT DYÉ-SUR-LOIRE  
TÉL : 02 54 81 65 25 • GÉRANTS : JULIEN ET MURIELLE QUESNEAU



## “ Janvier l'incontournable des fruits et légumes ”

**A**u cœur de la Sologne, la société familiale **Janvier** est devenue l'interlocuteur incontournable de la grande distribution pour tout ce qui concerne le rayon frais : poireaux, courgettes et surtout fraises, collectés dans toute la région, sont réceptionnés dans les entrepôts, conditionnés, éventuellement placés en chambre froide, puis expédiés à destination des centrales d'achats et des grossistes.

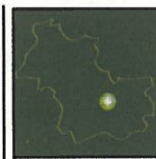
"Nous traitons chaque année environ 10 000 tonnes de produits, ce qui nous place dans le peloton de tête de la profession" constate le PDG Philippe Janvier. Pour assurer le meilleur

service à ses clients, l'entreprise s'est dotée de son propre parc de camions : une vingtaine de véhicules qui assurent une logistique sans faille. Elle entretient par ailleurs des liens de partenariat privilégiés avec les producteurs à qui elle peut fournir conseils techniques, prêts de matériel, voire concours financiers.

Afin de répondre à la croissance de ses volumes, l'entreprise réalise une importante extension comprenant trois nouveaux bâtiments d'une superficie de 6 000 m<sup>2</sup>. "Nous comptons développer de nouvelles prestations comme le légume surgelé ou les sapins de Noël" explique Philippe Janvier. Le service, toujours !



SEE JANVIER  
27 RUE DE ROMORANTIN  
41230 VERNOU-EN-SOLOGNE  
TÉL. 02 54 98 22 12  
PDG : PHILIPPE JANVIER



## “ Ferme de la Motte des oignons toute l'année ”

**A**u cœur de la Beauce, la **Ferme de la Motte** consacre une centaine d'hectares de terres à la culture de plantes condimentaires et tout particulièrement d'oignon. En trente ans d'activité, l'exploitation agricole familiale est devenue le premier producteur indépendant de ce bulbe dont elle commercialise 15 000 tonnes, auxquelles s'ajoutent 3 000 tonnes d'échalons, 600 tonnes d'échalotes et 350 tonnes d'oignons rouges.

Plusieurs semis, une unité de conditionnement, de vastes entrepôts et le stockage en chambre froide d'une partie de la récolte permettent à la **Ferme de la Motte** d'approvisionner le marché toute l'année selon les besoins des clients qui se partagent entre grandes surfaces, grossistes, négociants et industrie agroalimentaire. Vingt à

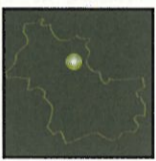
trente pour cent de la production partent à l'export, dans les pays d'Europe limitrophes à quoi s'ajoutent quelques expéditions ponctuelles vers le Japon ou l'Amérique du Nord.

Afin de suivre la forte demande des consommateurs et des distributeurs, la **Ferme de la Motte** a également développé sur 80 Ha la culture de légumes biologiques. Leur production globale atteint 2 500 tonnes, se répartissant entre oignons, échalons, échalotes, courges, colquintes, betteraves et pommes de terre. Le marché français en absorbe la quasi-totalité, en particulier via le rayon bio de l'enseigne Carrefour.

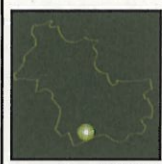
À la fois producteur, conditionneur, stockeur, la **Ferme de la Motte** développe aussi des activités de valorisation : oignons pelés, pommes de terre lavées. Elle emploie 65 salariés permanents. ■



FERME DE LA MOTTE  
52 RUE DU CHÂTEAU  
41370 TALCY  
TÉL. 02.54.81.44.22  
CHEF D'ENTREPRISE : BERTRAND LEMAIRE



HUILERIES DU BERRY  
42 ROUTE DE TOURS  
41140 NOYERS-SUR-CHER  
PDG. CHRISTIAN WEBER  
TEL. 02 54 75 75 75



## “ Les huiles rares et savoureuses des Huileries du Berry ”

**L'**huilerie figure parmi les plus anciennes entreprises familiales spécialisées dans la fabrication d'huiles gastronomiques. Installée dans la vallée du Cher, elle a acquis sa notoriété grâce à l'huile de noix dont le volume annuel représente 500 à 600 tonnes. Produite à partir de cerneaux de noix français ou d'importation elle est commercialisée sous les marques Guénard et Berinoix. Dans la liste, on découvre à côté de l'huile vierge de noix du Périgord bien d'autres spécialités rares comme les huiles vierges de noisette d'aquitaine, de cacahuète des landes, de chanvre de France, d'argan ou de pignon de pin, etc. Chaque année, entre 20 et 25 % de la production sont exportés, principalement dans les pays d'Europe du nord.

A l'occasion du SIAL 2006, l'huilerie du Berry présentera le nouvel habillage de sa gamme "Guénard" 25 cl. "Nous avons conservé nos flacons traditionnels, dont la forme caractéristique participe à la reconnaissance des produits" souligne Christian Weber, PDG. "En revanche, l'étiquette adopte un graphisme rajeuni avec en partie supérieure le logo Guénard 1824 cerclé d'or, et, en partie inférieure la mention de la famille à laquelle se rattache le produit : origines, précieuses ou gourmandes. Les premières utilisent un fruit sec en provenance d'une région identifiée. Les secondes sont obtenues à partir d'une matière première rare. Les troisièmes se distinguent par leur saveur inimitable". ■



## PAIN • PATISSERIE

## “ Morina la madeleine du terroir ”

**L**a tradition de la madeleine contoise remonte aux années cinquante, époque à laquelle Jean-Claude Morina, artisan pâtissier dans ce chef-lieu de canton du Loir-et-Cher, a mis au goût du jour une recette fidèle à l'esprit du terroir.

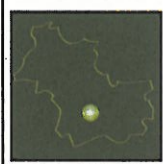
Sous l'impulsion du groupe Andros, qui en a repris les rênes, l'affaire est devenue l'un des fleurons de l'industrie agroalimentaire départementale avec une production de trois millions d'unités quotidiennes sur quatre lignes de fabrication. **Morina** occupe aujourd'hui la première place nationale avec un tiers du marché, marques distributeurs comprises.

Fort d'une culture d'entreprise fondée sur le respect des hommes et la volonté d'excellence, la société ne cesse d'améliorer et diversifier son produit. Formes, variétés et emballages évoluent pour suivre les attentes des consommateurs. Cette même règle s'applique aux autres produits maison (bûches de Noël, goûters chocolatés, pâtisseries américaines) qui soutiennent la croissance par l'innovation.

Récemment, **Morina** a décidé de jouer la synergie avec un autre grand professionnel de la biscuiterie en rachetant la filiale bretonne du groupe allemand Bahlsen, qui fabrique les marques **Saint-Michel** et **Roudor**. Cette acquisition devrait lui permettre de doubler son chiffre d'affaires (plus de 100 millions d'euros en 2005).



MORINA PÂTISSIER  
2 BOULEVARD DE L'INDUSTRIE  
41700 CONTRES  
TÉL. 02 54 79 79 79  
PDG : XAVIER GERVOSON



## PAIN • PATISSERIE

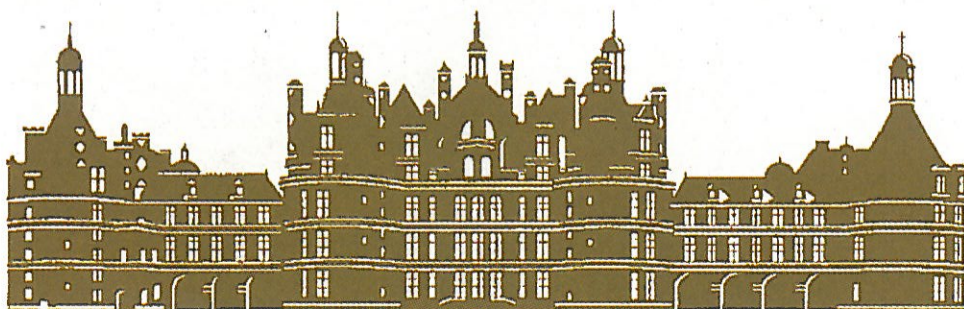
## & ÉPICERIE FINE

## “ Le Palet Solognot devient Biscuit de Chambord ”

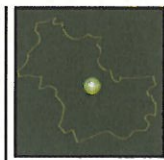
**C**réé par un artisan pâtissier qui a remis au goût du jour des recettes traditionnelles du terroir, le **Palet Solognot** a décidé de poursuivre son activité sous l'appellation **Biscuiterie de Chambord**. Jouant délibérément la carte des châteaux, l'entreprise vient de développer une gamme de boîtes utilisant l'image des principaux monuments du Val de Loire. "Outre la clientèle locale qui reste notre premier fond de commerce, nous travaillons beaucoup avec les touristes de passage qui nous achètent en guise de souvenir ou de cadeau" explique Patrick Collin, Pdg. "La notoriété des châteaux constitue pour nous un bon argument commercial, principalement dans la perspective d'un

développement à l'export". Deux nouvelles boîtes, estampillées "French biscuit" et portant l'effigie de monuments parisiens, visent spécifiquement ce dernier créneau.

Avec une production de 750 000 boîtes par an, et un assortiment de seize recettes de base déclinées en divers conditionnements, la société a depuis longtemps dépassé le stade artisanal. Elle envisage aujourd'hui la construction d'une nouvelle usine et poursuit le développement de son réseau de magasins de vente directe. Après Maslives, Blois et Chambord, un nouveau point de vente ouvrira au printemps prochain à Romorantin et d'autres sont à l'étude à proximité des grands sites touristiques régionaux. ■



Biscuiterie de Chambord • le Palet SOLOGNOT  
30 BIS ROUTE DE CHAMBORD  
41250 MASLIVES  
TÉL. 02 54 81 60 97  
PDG : PATRICK COLLIN



## “ Affinity régale les compagnons à quatre pattes ”

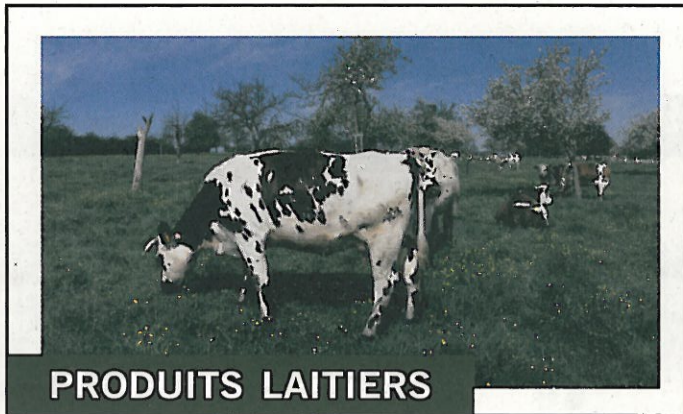
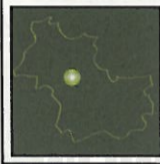
L'unité de fabrication d'aliments pour animaux de compagnie créée à la Chapelle-Vendômoise en 1978 par la société Unisabi, arbore aujourd'hui l'enseigne Affinity, filiale du groupe espagnol Agrolimen. C'est là que sont élaborées, chaque année, 50 000 tonnes de croquettes pour chats et chiens diffusées sous les marques commerciales Brekkies, Brekkies Excel, Repas complet, Repas équilibré, Premium, Play Cat et Play Dog.

Spécialisée dans les aliments secs, un segment du marché qui conserve une croissance régulière, alors que les aliments humides (pâtées) ont tendance à stagner, l'entreprise de la Chapelle n'en consacre pas moins beaucoup d'énergie à renouveler ses gammes afin de suivre au plus près les attentes des consommateurs. "Nous venons de sortir deux nouveautés haut de gamme : Brekkies Excel Cat Rolls, une croquette fourrée pour chats, et Brekkies Excel tendres morceaux, un mélange de croquettes dont certaines présentent une consistance semi-humide" souligne Sophie Bimbenet, directrice.

La société vend la production par l'intermédiaire des grandes et moyennes surfaces et des magasins spécialisés. La moitié part à l'export (Angleterre, Allemagne, Belgique).

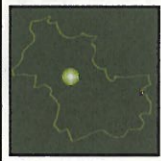


AFFINITY  
RUE BERNARD-SERGENT  
41330 LA CHAPELLE-VENDÔMOISE  
TÉL. 02 54 45 44 00  
FAX : 02 54 45 45 45



PRODUITS LAITIERS

FROMAGERIES BEL  
7 BOULEVARD DE L'INDUSTRIE  
41102 VENDÔME  
TÉL. 02 54 73 61 45  
FAX : 02 54 73 61 22



## “ Bel recherche de nouvelles saveurs ”

Le groupe fromager Bel figure parmi les leaders du métier avec une production de 300 000 tonnes de fromages par an en provenance de 24 usines (dont 18 hors de France). Localisée à Vendôme, son unité de recherche et développement comprend des équipes d'ingénieurs, techniciens et employés qui travaillent à l'amélioration des produits existants et à la création de nouveaux.

Les chercheurs étudient par exemple les phénomènes de fermentation, la sélection des bactéries les mieux adaptées à l'épanouissement de telle ou telle saveur, les processus à mettre en œuvre pour obtenir une texture particulière. Ils s'intéressent également aux emballages, en particulier les films barrière capables de valoriser le produit tout en protégeant efficacement de la lumière et de l'air. A partir de ces travaux s'effec-

tuent les développements de nouveaux produits répondant aux attentes des différents marchés, notamment internationaux sur lesquels s'effectue la croissance. "Nous adaptons des recettes locales aux processus industriels, comme le Jben au Maroc. Nous créons des conditionnements particuliers tels que le Kiri en jarres pour le Moyen-Orient ou en gros blocs pour le Japon qui l'incorpore dans des gâteaux" explique Marc Panvier, responsable de l'établissement. Chaque année, une demi-douzaine de nouvelles variétés sortent des laboratoires vendômois. Le site poursuit par ailleurs une activité de collecte de lait auprès des producteurs du département (100 millions de litres par an : la plus grosse collecte française du groupe) ainsi que de mélange de poudres utilisées comme additifs par les producteurs de crèmes glacées et de yaourts, principalement en Asie (20 000 tonnes par an).

## PRODUITS TRAITEURS

## “ Marco Polo fait connaître le sushi ”

Terroir de tradition gastronomique, le Val de Loire n'ignore pas pour autant l'exotisme culinaire. Il peut même en jouer avec brio, comme en témoigne la croissance à deux chiffres de Marco Polo Foods, premier fabricant industriel français et européen de sushis, une recette 100 % japonaise.

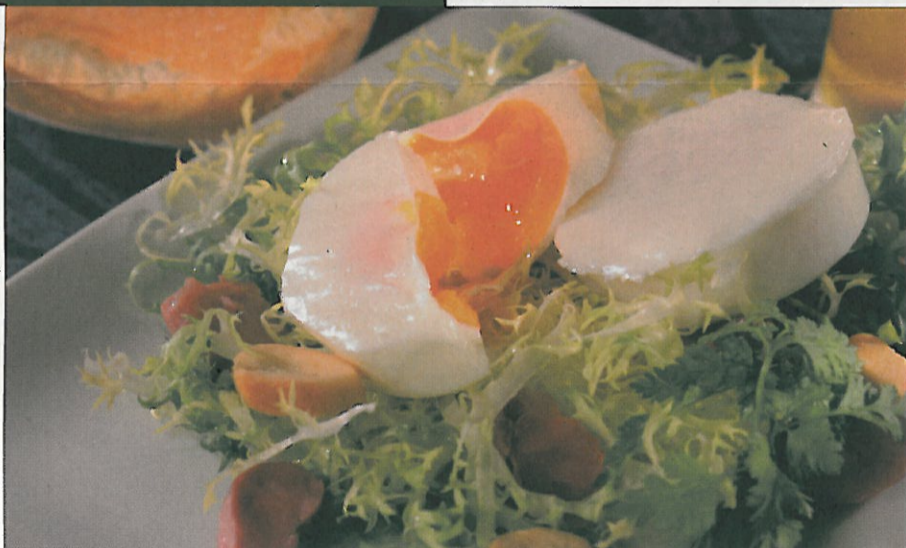
Installée à Contres, l'entreprise en produit 200 000 par jour ! Ce petit gâteau de riz coiffé d'une tranche de saumon cru et pimenté d'une goutte de sauce de soja a séduit des millions de gourmets qui peuvent l'acheter au rayon poissonnerie et frais dans les supermarchés, sous la marque Yedo, mais aussi en barquettes surgelées chez Picard. "Nous avons mis le sushi à la portée du grand public" souligne Guilhem du Repaire, directeur marketing. "Avant Marco Polo, on ne pouvait le déguster que dans des restaurants japonais".

Au prix d'une logistique pointue, la société, installée au centre de la France, parvient à servir

tous ses grands distributeurs français en moins de 24 heures. "Afin de pouvoir atteindre le réseau des supermarchés via ses plate-formes régionales, nous avons mis au point une nouvelle variété qui bénéficie d'une date limite de consommation de sept jours. Les ingrédients sont les mêmes, seules leur association et la méthode de cuisson du riz ont permis d'aboutir à ce résultat".

Le marché export se développe parallèlement grâce au surgelé, qui représente aujourd'hui la moitié de la production. Les pays nordiques, mais aussi l'Allemagne, l'Italie, l'Espagne, ont adopté le sushi Yedo, qui conserve toute sa saveur dans une barquette brevetée pour le micro-ondes. Porté par la recherche de l'exotisme culinaire, comme par l'évolution des modes de vie, le sushi peut constituer un repas diététique et complet au bureau, en pique-nique, en voiture, devant la télévision. La société controise ne désespère pas de parvenir à le vendre un jour jusqu'au Japon...

## PRODUITS TRAITEURS



DOMAINE DES GENÊTS  
41300 PIERREFITTE-SUR-SAULDRE • TÉL. 02 54 88 58 20 • GÉRANT : PATRICK CARLIER

## “ L'œuf poché sous vide une invention solognote ”

C'est dans son élevage avicole de Sologne dont il souhaitait valoriser une partie de la production que Patrick Carlier a mis au point l'œuf poché sous vide, au début des années 90. Cassé sitôt pondu, emballé sous vide dans une enveloppe plastique qui lui conserve sa forme originelle, cuit mollet ou mi-dur au bain-marie, l'œuf poché est un produit prêt à consommer dont les deux atouts majeurs tiennent dans son côté pratique et son hygiène absolue. On le décapsule aussi simplement qu'un yaourt et on le consomme sur le pouce ou en accompagnement d'une salade ou d'une garniture de légumes : un vrai repas complet et diététique.

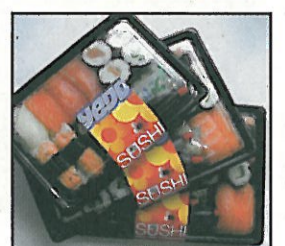
Dans la foulée SERVAIR/AIR FRANCE, l'un des premiers clients du **Domaine des Genêts**, de nom-

breux professionnels ont adopté l'œuf poché. Ainsi quelques millions d'œufs pochés sont achetés annuellement par les fournisseurs de la restauration tant commerciale que collective et consommés dans les cantines scolaires, les maisons de retraite, les hôpitaux, les restaurants de ville ou d'entreprise sans oublier les transports aériens et ferroviaires.

L'œuf poché du **Domaine des Genêts** est peu connu du grand public, néanmoins, une enseigne MONOPRIX, l'a référencé avec succès.

Une déclinaison de l'œuf poché a été adaptée à la demande de McDonald's pour le petit déjeuner servi en France et aux Pays Bas.

Même si les volumes commercialisés ont progressé au fil des années, l'œuf poché évolue dans un marché étroit où le **Domaine des Genêts** conserve une forte notoriété.



MARCO POLO FOODS  
1 RUE NICOLAS-APPERT  
41700 CONTRES  
TÉL. 01 48 37 74 00



**PRODUITS TRAITEURS**

**“ Festins de Sologne équilibre et diététique ”**

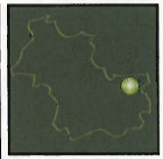
Une cinquantaine de salariés élaborent chaque jour les plats cuisinés de la société **Festins de Sologne** à Lamotte-Beuvron. Destinées aux rayons frais de la grande distribution (Monoprix, Système U en particulier) ainsi qu'à la restauration commerciale, présentées en barquettes hermétiques pour une ou deux personnes, les préparations font appel à de multiples recettes savoureuses de viandes, volailles, poissons qu'il suffit de réchauffer pour consommer.

En plus des marques de distributeurs sous lesquelles elle commercialise la plus grande partie de sa production, l'entreprise développe depuis peu une gamme de spécialités présentées sous sa marque

propre "**Plaisir des mets**". Elle comprend huit recettes de légumes cuisinés pouvant être consommés nature ou en garniture de viandes. Deux d'entre elles, l'écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et la ratatouille provençale, ont obtenu le label "saveur de l'année" en 2005 et trois nouveautés sont présentées au SIAL 2006 : les lentilles du Puy, les épinards à la béchamel et les carottes à la crème légère.

Dirigée par Didier Chapuis, PDG de **Festins de Bourgogne** dont elle est filiale depuis 1996, l'entreprise solognote connaît une croissance de 10 % par an, soutenue par l'évolution des modes de vie qui crée une forte demande en produits prêts à consommer répondant aux exigences d'une alimentation équilibrée.

FESTINS DE SOLOGNE  
RUE DENIS-PAPIN  
41600 LAMOTTE-BEUVRON  
TÉL. 02 54 88 05 31  
PDG : DIDIER CHAPUIS



**PRODUITS TRAITEURS**

**“ Ménard la belle volaille en haut du perchoir ”**

Le vrai poulet de chair, avec des os solides, une viande goûteuse et la peau croustillante existe encore. A Ouchamps, l'abattoir Ménard en expédie en moyenne près de 14.000 par semaine. Mais inutile de les chercher sur les rayons des grandes surfaces : " Nos distributeurs sont exclusivement des bouchers, charcutiers, rôtisseurs installés en région Centre, mais aussi en région parisienne, en Bourgogne et en Bretagne ", précise Patrick Ménard, président de la société qui porte son nom.

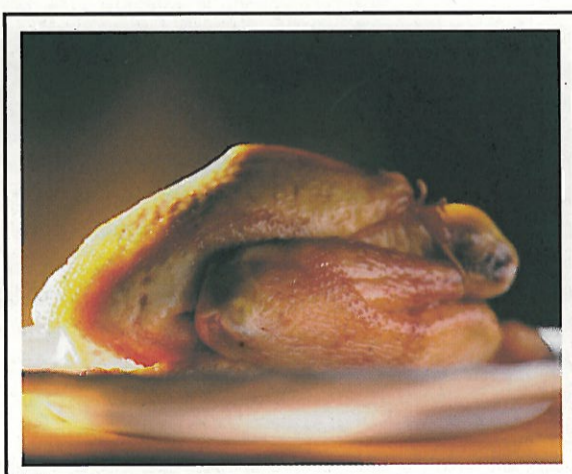
La famille exerce le métier depuis cinq générations et son actuel représentant a choisi de se spécialiser dans le haut de gamme. Les approvisionnements s'effectuent auprès de groupements

d'éleveurs ayant fait le choix de la qualité : la coopérative des fermiers de l'Orléanais pour les poulets et pintades labellisés, les fermiers du Loir pour les poulets certifiés, le groupement des producteurs du Centre et des Pays de Loire pour le lapin et des éleveurs indépendants du Maine-et-Loire pour le canard .

Installé sur plus de 1.000 mètres carrés, avec une chaîne du froid ininterrompue depuis l'abattage jusqu'aux quais de chargement, et des installations exemplaires en matière d'hygiène, d'ergonomie et de traitement des effluents, l'abattoir s'est doté récemment d'un atelier de découpe qui lui permet d'apporter une valeur ajoutée à une partie de sa production.



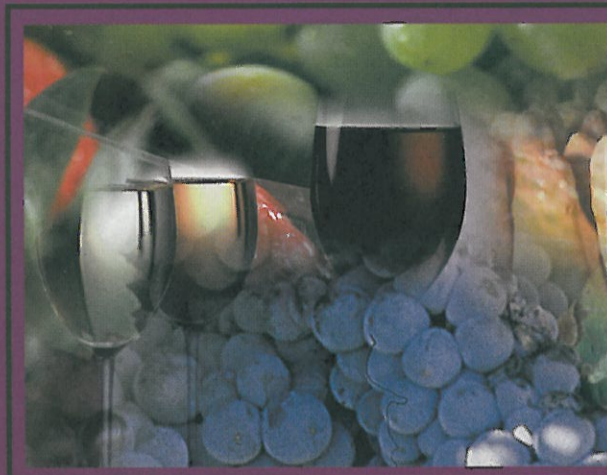
MÉNARD SA  
11 RUE PALLUAU  
41120 OUCHAMPS  
TÉL. 02 54 44 04 97  
PT : PATRICK MÉNARD



**LOIR-ET-CHER**

LE DÉPARTEMENT AUX 9 AOC

**AOC VITICOLES**



CHEVERNY  
COTEAUX DU VENDÔMOIS  
CRÉMANT DE LOIRE  
TOURAIN  
VALENÇAY

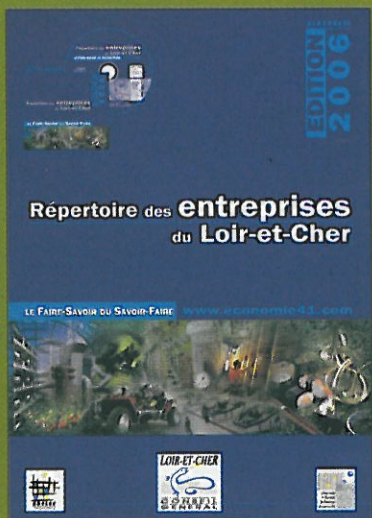
**AOC FROMAGES DE CHÈVRE**



SAINTE MAURE DE TOURAIN  
SELLES-SUR-CHER  
VALENÇAY

Retrouvez les acteurs de la filière agroalimentaire dans le Répertoire des Entreprises de Loir-et-Cher

Disponible sur simple demande à l'Agence de Développement Economique de Loir-et-Cher  
02 54 42 42 05  
info@adelec.com



**UNE FILIÈRE DIVERSIFIÉE**

- Recherche
- Conseil
- Emballage et conditionnement
- Matériels et équipements pour l'industrie agroalimentaire
- Transports spéciaux
- Nettoyage spécialisé
- Commerce de gros
- Stockage

## UNE ORGANISATION COMMERCIALE BIO

AGRALYS ALIMENT • AGRALYS BIO SICA • APCT • BIO VAL DE LOIRE •  
ELEVEURS BIO DU LOIR-ET-CHER • VAL BIO CENTRE

## RECHERCHE

### LE CERA AF spécialiste des sols et des cultures

Né dans le périmètre de la coopérative agricole la Franciade, dont il était à l'origine un service interne pour le compte des adhérents, le laboratoire d'analyses Ceraaf (centre de recherches et d'analyses agroalimentaires) est aujourd'hui l'un des quatre établissements composant le réseau Emeraude-Ceraaf, filiale du groupe Agralys (siège social à Châteaudun).

Ses vingt collaborateurs blésois effectuent 60.000 analyses par an pour le compte d'une clientèle nationale composée de coopératives, industriels, collectivités. La compétence acquise par le laboratoire blésois dans le monde agricole l'a conduit à se spécialiser dans les analyses de terre (40.000 échantillons par an) le contrôle de qualité des récoltes, l'aide à la fertilisation des oléagineux ou des céréales et jusqu'à des essais de panification.

CERA AF, PARC D'ACTIVITÉS BLOIS NORD • 14 RUE ANDRÉ-BOULLE • 41000 BLOIS  
TÉL. 02 54 55 88 88 • DIRECTEUR GÉNÉRAL : PIERRE DUC

## RECHERCHE ET INNOVATION

(source : résonances ARITT/RDT - 2005)

20 laboratoires, centres de recherche et structures de transfert technologique dont les compétences peuvent être utiles au développement des entreprises des industries agroalimentaires.

	Peut aider une entreprise cherchant...
BIOMOLÉCULES ET BIOTECHNOLOGIES VÉGÉTALES • TOURS	À produire des biomolécules à partir de végétaux et réaliser des analyses biochimiques de ses produits
BRGM UNITÉ "ENVIRONNEMENT INDUSTRIEL ET PROCÉDÉS INNOVANTS"	Des procédés de séparation (filtration, broyage...) ou de traitement de décontamination, dépollution À gérer et valoriser ses déchets
CBM CENTRE DE BIOPHYSIQUE MOLÉCULAIRE CNRS ORLÉANS	À réaliser des analyses de ses produits (protéines, sucres, peptides...) et étudier les propriétés fonctionnelles et caractéristiques des molécules qui composent ses produits.
CETIOM CENTRE TECHNIQUE DES OLÉAGINEUX MÉTROPOLITAINS	À améliorer ses techniques de production, de récolte, de gestion de la production À valoriser ses productions oléagineuses Un conseil pour la maîtrise de la qualité
CRITT HYGINOV	Des informations sur les nouvelles technologies, la réglementation, l'hygiène Un accompagnement dans la mise en place d'une nouvelle formulation, d'un nouveau procédé de fabrication, d'un nouvel emballage...
ICOA : INSTITUT DE CHIMIE ORGANIQUE ET ANALYTIQUE CNRS / UNIVERSITÉ D'ORLÉANS	À réaliser des analyses sur ses produits au niveau moléculaire (dosage ; extraction...) À valoriser sa production agricole et donc de rechercher les propriétés. Caractéristiques de cette production végétale
CRITT INNOPHYT	Des moyens de lutte biologique contre les agresseurs des cultures
INRA TOURS UNITÉ BIOAGRESSEURS, SANTÉ, ENVIRONNEMENT	Pathologie aviaire - parasitologie
INRA TOURS UNITÉ PATHOLOGIE INFECTIEUSE ET IMMUNOLOGIQUE	Génétique - Infections - Contaminations microbiennes des denrées alimentaires
INRA TOURS UNITÉ RECHERCHES AVICOLES	Nutrition-comportement des volailles - qualité des produits
INRA / CNRS / UNIVERSITÉ TOURS UNITÉ PHYSIOLOGIE DE LA REPRODUCTION ET DES COMPORTEMENTS	Mécanisme de la reproduction des mammifères
INRA / UNIV. TOURS UNITÉ IMMUNOLOGIE PARASITAIRE	Mise au point de vaccins génétiques - microbiologie
IRBI INSTITUT DE RECHERCHE SUR LA BIOLOGIE DE L'INSECTE CNRS / UNIV TOURS	Des moyens de lutte biologique contre les insectes ravageurs Réaliser des analyses biochimiques de composés végétaux
IRD INSTITUT DE RECHERCHE POUR LE DÉVELOPPEMENT	Étudier et valoriser les végétaux tropicaux
LBLGC LABORATOIRE DE BIOLOGIE DES LIGNEUX ET DES GRANDES CULTURES UNIVERSITÉ ORLÉANS	Des moyens de protection de ses cultures étudier les propriétés de molécules végétales.
PFT PROQUALISS	Des conseils, diagnostic en matière de produits et de procédés Un accompagnement pour la mise au point d'une nouvelle formulation d'un procédé...
CERA AF	Laboratoire ouvert aux industriels, coopératives. Analyses, études et recherches dans les domaines agricoles, agro-alimentaire et environnement.
PROTECTIAL	Expertise et inspection "traçabilité-qualité-sécurité" des ingrédients alimentaires avant mise sur le marché
FESTIVAL DES PAINS	Laboratoire de contrôle et de panification sur blé et farine. Organisme de formation
ITV FRANCE VAL DE LOIRE CENTRE TECHNIQUE D'EXPÉRIMENTATION	Microbiologie et Hygiène, technologie vinicole, sécurité alimentaire

## HYGIÈNE • QUALITÉ

### HYGINOV

### l'hygiène et la qualité des produits

Fonctionnant dans le cadre de l'INRA de Tours Nouzilly, Hyginov est une association spécialisée dans la maîtrise des risques microbiologiques et toxicologiques liés aux denrées alimentaires et aux filières agro-industrielles. Elle a pour vocation de répondre aux attentes des PME alimentaires en matière d'amélioration de l'hygiène et de la qualité des produits, de développement de nouveaux produits, d'implantation de nouvelles technologies et compétences dans l'entreprise.

Hyginov propose de l'information technique, réglementaire, normative, l'organisation de réunions à thèmes, le préconseil technologique, l'accompagnement dans la réalisation de projets d'entreprises, la recherche de partenaires techniques et financiers pour les développements industriels.

Pour réaliser ses actions, Hyginov s'appuie sur un réseau agroalimentaire national et des contacts à l'étranger. Parmi ses réalisations soutenues financièrement par le Ministère de la Recherche et le Conseil Régional du Centre figurent des groupes de travail sur l'application en entreprise de l'HACCP (outil de maîtrise sanitaire des produits) la réalisation d'un guide pour l'élaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection en industrie alimentaire, l'incidence des hautes pressions sur *Listeria spp* dans les fromages au lait cru, la fertilisation soufrée et la qualité panifiable des blés.

HYGINOV • INRA • 37380 NOUZILLY • TÉL. 02 47 64 66 77

## FORMATION • www.alfacentre.org

### L'IUT DE TOURS

### prépare à la commercialisation

L'IUT de Tours (université François-Rebelais) a ouvert un département "techniques de commercialisation, orientation produits agroalimentaires" qui propose trois types de formations.

La première est un DUT en deux ans accessible sur dossier et entretien à des bacheliers de toutes séries. Dispensé par des enseignants de l'IUT et des professionnels, l'enseignement se partage entre cours théoriques et travaux dirigés. Il est complété par des visites sur le terrain et des stages en entreprise. Cette filière est également accessible par la voie de l'apprentissage.

La seconde formation est une licence professionnelle "commercialisation des vins" visant à former des commerciaux spécialistes de ces produits sur les marchés français et étrangers, capables en particulier de s'impliquer dans l'organisation de foires viti-vinicoles. Ouverte à des étudiants ayant une formation initiale en langues et/ou commerce, la filière est également accessible par la voie de l'apprentissage.

La troisième formation est une licence professionnelle "management d'une unité de restauration à thème". Elle vise à former des managers aux compétences multiples, capables de recruter, former, fidéliser et motiver une équipe tout en prenant en charge l'action commerciale de l'unité. Accessible uniquement par la voie de l'apprentissage, ce cursus implique des entreprises d'accueil susceptibles de proposer des emplois définitifs à la fin du contrat.

IUT DE TOURS • 29 RUE DE PONT-VOLANT • 37082 TOURS CEDEX 02  
TÉL. 02.47.36.75.81 • CHEF DE DÉPARTEMENT : DENIS BAILLAUD

## “ IDEC

### spécialiste des entrepôts réfrigérés ”

Née en 1993 à Blois dans les locaux d'un cabinet d'architecture, la société IDEC a choisi le créneau de la construction industrielle à une époque où la promotion immobilière de logements marquait le pas. Elle a véritablement décollé sous l'impulsion de Patrice Lafargue, qui a repris l'affaire en 1998 pour lui donner une dimension nationale dans un premier temps, internationale aujourd'hui.

Le secteur agroalimentaire a tenu et tient toujours une place primordiale chez IDEC dont les premiers gros clients se nomment Pomona, numéro un français des fruits, légumes ou surgelés, et Nestlé. "Nous avons développé avec eux une technicité spécifique dans le domaine du stockage réfrigéré. Ce savoir-faire constitue toujours notre premier atout" explique le PDG. A travers ses deux filiales, Thébault Ingénierie à Rennes et Projagro à Lyon, la société a construit entrepôts et locaux de production pour de multi-

ples clients, entre autres Panavi, Crudettes, Herta, Fleury-Michon, Charal, Dona, Carrefour etc.

Contractant général, IDEC ne se contente pas d'étudier le projet : elle le finance, le construit et le cède clé en mains pour le prix convenu au départ, quels que soient les imprévus positifs ou négatifs rencontrés en cours de chantier. Avantage pour l'acheteur : un seul interlocuteur, pas de soucis et pas de surprise.

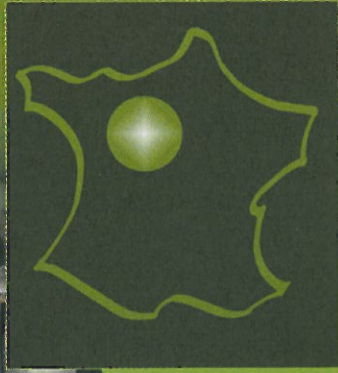
La plupart de ses clients ayant des projets de développement à l'étranger, IDEC a été conduit à se doter de filiales dans plusieurs pays d'Europe, en particulier en Espagne, gros pays producteur de denrées périssables, et en Pologne. La société figure depuis plusieurs années en tête du palmarès départemental des sociétés de service et réalise un quart de son chiffre d'affaires dans le secteur agroalimentaire dont elle est aujourd'hui l'un des partenaires privilégiés.



IDEC • GROUPE ACANTHE INGÉNIERIE  
3 RUE COPERNIC PARC A 10  
41260 LA CHAUSSÉE-SAINT-VICTOR  
TÉL. 02.54.74.54.26  
PDG : PATRICE LAFARGUE



# Loir-et-cher



## terre d'accueil

Entre le grand ouest et le bassin de consommation parisien

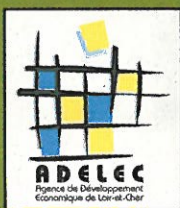
Bassin d'emploi à fort potentiel

Environnement préservé • Qualité des eaux optimale

Vivier de services

maintenance • transport • laboratoires • emballage • bâtiments disponibles...

Infrastructures logistiques performantes



Agence de Développement Economique de Loir-et-Cher • 1 avenue de la Butte • 41000 Blois  
Tel. 02 54 42 42 05 • Fax 02 54 42 42 48 • info@adelec.com

