



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

bpifrance

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



ACCÉLÉRATEUR AGROALIMENTAIRE

Lancement de la 2^{ème} promotion de l'Accélérateur agroalimentaire par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et Bpifrance

10 février 2021

Pour la deuxième année consécutive, une nouvelle promotion de 22 PME a été désignée par le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et Bpifrance pour intégrer l'Accélérateur agroalimentaire, un programme d'accompagnement des petites et moyennes entreprises (PME) du secteur agroalimentaire français. Celles-ci bénéficieront d'un accompagnement « sur-mesure » pendant deux ans. Créé dans le cadre du volet agricole du Grand plan d'investissement (GPI), l'Accélérateur Agroalimentaire a pour ambition d'accroître leur compétitivité et de les aider à relever les défis de demain.

Cette nouvelle promotion de l'Accélérateur Agroalimentaire se compose de 22 PME de la 1^{ère} et 2^{ème} transformation (*voir liste en fin de communiqué*). Réalisant un chiffre d'affaires annuel compris entre 8 et 100 millions d'euros, elles emploient chacune entre 50 à 250 salariés. Cette nouvelle promotion pourra bénéficier d'un programme qui a fait ses preuves l'an passé - en 2019, 19 PME du secteur agroalimentaire ont bénéficié du programme.

Le parcours se décline sur 24 mois avec les trois piliers suivants :

- **le conseil** via la réalisation d'un diagnostic d'entrée « 360° » afin d'identifier les leviers de croissance et l'accès à deux modules complémentaires de conseil dédiés, au choix ;
- **la formation** grâce à 8 séminaires et à des rencontres filières organisées en partenariat avec l'EMLyon Business School et Agreenium ;
- **la mise en réseau** avec des acteurs reconnus de la filière agroalimentaire et l'intégration à la communauté nationale des Accélérés Bpifrance et Bpifrance Excellence.

A terme, l'objectif est d'armer ces entreprises face aux enjeux actuels de la filière comme la stratégie de distribution, la transformation digitale, la responsabilité sociétale des entreprises et l'internationalisation.

La France compte près de 15 500 entreprises agroalimentaires, dont 98% sont des TPE-PME. Elles emploient plus de 430 000 salariés et réalisent 198 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Pour gagner en compétitivité, les PME doivent investir et innover tout en répondant aux attentes des consommateurs de plus en plus exigeants. L'Accélérateur Agroalimentaire constitue l'un des moyens d'y parvenir en formant et en soutenant les entreprises de la transformation alimentaire.

« Les PME de l'agroalimentaire ont un rôle essentiel à jouer pour relancer notre pays après la crise que nous traversons. En pleine crise sanitaire, leur désir d'entreprendre et d'apprendre nous démontre toute l'ingéniosité et la détermination de notre chaîne alimentaire. Les vingt-deux entreprises sélectionnées, que je félicite, en sont le reflet. Nous pouvons nous réjouir de voir tant d'entreprises pleines d'avenir ! »
déclare Julien Denormandie, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation.

« Forts du succès de la première promotion de l'Accélérateur dédié aux PME agroalimentaires, nous sommes ravis de poursuivre notre engagement, aux côtés du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, en faveur de la croissance des entreprises du secteur » **déclare Guillaume Mortelier, Directeur exécutif en charge de l'Accompagnement chez Bpifrance.** « Accompagner et soutenir les PME françaises de la transformation alimentaire dans leur ambition de développement constitue un enjeu majeur de valorisation des savoir-faire français à la fois sur le territoire et à l'international. »

A propos de Bpifrance

Bpifrance finance les entreprises – à chaque étape de leur développement – en crédit, en garantie et en fonds propres. Bpifrance les accompagne dans leurs projets d'innovation et à l'international. Bpifrance assure aussi, désormais leur activité export à travers une large gamme de produits. Conseil, université, mise en réseau et programme d'accélération à destination des startups, des PME et des ETI font également partie de l'offre proposée aux entrepreneurs.

Grâce à Bpifrance et ses 50 implantations régionales, les entrepreneurs bénéficient d'un interlocuteur proche, unique et efficace pour les accompagner à faire face à leurs défis.

Plus d'information sur : www.bpifrance.fr - <https://presse.bpifrance.fr/> -

Twitter : @Bpifrance - @BpifrancePresse

Contacts presse

Service de presse de Julien Denormandie
Tél : 01 49 55 59 74
cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr

Service de presse du ministère
Tél : 01 49 55 60 11
ministere.presse@agriculture.gouv.fr

Bpifrance
Sophie Santandrea
Tél. : 01 45 65 51 62
sophie.santandrea@bpifrance.fr

Ministère de l'Agriculture
et de l'Alimentation
Hôtel de Villeroy
78 bis rue de Varenne
75007 Paris
www.agriculture.gouv.fr
www.alimentation.gouv.fr
@Agri_Gouv

Les vingt-deux entreprises de la deuxième promotion de l'Accélérateur Agroalimentaire

 <p>AGROBIO DRÔM PRODUCTEURS PASSIONNÉS</p>	<p>AgroBIOdrom AgroBIOdrom est une société de producteurs bio basée en Rhône-Alpes distribuant des fruits et légumes biologiques frais. www.agrobiodrom.fr</p>
	<p>Altho Altho est une entreprise spécialisée dans la fabrication et la commercialisation de chips de pomme de terre. ALTHO fabrique pour la quasi-totalité des enseignes de la grande distribution en France avec sa marque propre Bret's. www.altho.fr</p>
	<p>Bharlev Fabricant de jus de fruits frais et salades de fruits depuis 1986 au service des établissements hôteliers et restaurants les plus prestigieux.</p>
	<p>Clavière Clavière est un spécialiste de la fabrication et de la commercialisation de saucisses à gros hachage fumées traditionnellement (à consommer cuites) et de produits régionaux sous signe de qualité. https://www.claviere.fr/</p>
	<p>Hermes Boissons Hermes Boissons est spécialisée depuis 35 ans dans la fabrication et l'embouteillage de jus de fruits, soupes et autres boissons. Depuis 2020 Hermes Boissons est devenu le premier acteur au monde en capacité de produire des jus de fruits fraîchement pressés à travers notamment l'intégration d'une ligne de transformation. www.hermes-boissons.com</p>
	<p>La Chablisienne La Chablisienne est une société coopérative agricole basée à Chablis (Yonne) depuis 1923. C'est le principal producteur de vin du département, fournissant plus de 25 % du volume de production de Chablis. www.chablisienne.com</p>
	<p>Le Batistou Le Batistou fabrique et commercialise une large gamme de saucissons secs, nature ou de spécialités mais aussi des jambons secs ainsi que des produits de complément de gamme : salaisons corses, espagnoles. www.lebatistou.fr</p>
	<p>Le Jardin de Rabelais Le Jardin de Rabelais est une entreprise spécialisée dans la production de tomate sous serre depuis 1990. La société est reconnue pour sa production de tomate de qualité et en particulier sur le segment des tomates cerises. Le Jardin a ainsi acquis une réputation internationale pour son savoir-faire. www.lejardinderabelais.fr</p>
	<p>Les Vergers d'Escoute Les Vergers d'Escoute forment une ferme qui, depuis 5 générations, produit le célèbre Pruneau d'Agen. Aujourd'hui les Vergers d'Escoute s'étendent sur une superficie de 4000 m², fabrique et distribue plus de 1000 tonnes de produits par an. www.vergers-escoute.com</p>

	<p>Maison Espinet Depuis presque 100 ans, la « Maison Espinet » s'attache à produire un foie gras de grande qualité, foie gras que l'on retrouve sur les plus belles tables en France et du monde entier. www.foiegrasespinet.com</p>
	<p>Moulins de Chars Les Moulins de Chars est une entreprise familiale fondée en 1903 qui fabrique des farines panifiables à partir de céréales, principalement du blé tendre. www.moulinsdechars.com</p>
	<p>O'GUSTE O'GUSTE est un spécialiste des viandes surgelées. O'GUSTE offre une large gamme de produits carnés surgelés crus, élaborés crus ou cuits en bœuf, veau, porc, agneau, mouton et gibier. www.o-guste.com/fr</p>
	<p>Holding Opéra La Holding Opéra est une chaîne de pâtisseries dans la métropole de Bordeaux.</p>
	<p>Rhonéa Coopérative nouvelle-génération au pied des Dentelles de Montmirail, nos Vins sont issus des Crus Gigondas, Vacqueyras & Beaumes de Venise Rhonéa est un producteur, distributeur et industriel (Rhonéa est une union de services qui conditionne 90% de ses vins en bouteilles et 10% en vrac). www.rhonea.fr</p>
	<p>Rivazur Cakes Rivazur Cakes est un fabricant de pâtisseries moelleux depuis plus de 60 ans. Rivazur Cakes est le spécialiste Français du Cake sous toutes ses formes. https://rivazur-cakes.fr</p>
	<p>Maison Rivière Le groupe RIVIERE produit une gamme de plats cuisinés symbole de la gastronomie du sud de la France : originellement du « Sud-Ouest », puis « Provençaux », ils sont confectionnés dans le respect des recettes traditionnelles. www.maisonriviere.com</p>
	<p>Sodiporc Sodiporc fabrique des produits élaborés à base de viande de Porc : Saucisserie, Crêpinettes, Grillades, Marinades (Piment d'Espelette et Ail des ours), Petit Salé, Charcuterie cuite régionale, Conserves. Sodiporc fait aussi de la découpe de porcs en gros et ½ gros. www.maitrecochon.fr</p>
	<p>Sturgeon Pionnière dans l'élevage des esturgeons en France, la société créée il y a 30 ans près de Bordeaux, produit environ 18 tonnes de caviar chaque année qu'elle vend dans le monde entier. www.sturia.com/fr</p>
	<p>Tippagral Tippagral transforme les fromages. Ses clients sont des industriels, distributeurs et les intervenants de la restauration sociale et commerciale. tippagral.com</p>



Val Légumes

Production, conditionnement et mise en marché d'oignon, d'échalote et d'ail. 30 000 tonnes de produits commercialisés par an, soit près de 10% du marché français.

Production 70% Champagne et 30% île de France.

www.fermedefontenay.fr



Valorex

Depuis 25 ans, Valorex étudie le formidable potentiel naturel des graines oléo protéagineuses et des végétaux. Aujourd'hui, Valorex met sa capacité d'innovation et de production au service de tous les acteurs agricoles et alimentaires pour faire progresser l'alimentation animale et humaine.

www.valorex.com



Ynsect

Le but de Ynsect est de « réinventer la chaîne alimentaire en offrant, chaque jour, à tous les consommateurs du monde, une alimentation naturelle, saine, savoureuse et durable ».

www.ynsect.com/fr