



**bpi**france

**COMMUNIQUE DE PRESSE**

**PARIS, LE 4 AVRIL 2019**

## **Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et Bpifrance lancent l'accélérateur agroalimentaire : 19 PME accompagnées pour accélérer leur croissance et les accompagner face aux défis qui les attendent**

Pour accroître la compétitivité des entreprises de la filière agroalimentaire et les accompagner face aux défis de demain, le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et Bpifrance lancent la première promotion de l'accélérateur agroalimentaire, composée de 19 membres.

La France compte près de 18 000 entreprises agroalimentaires, dont 98% sont des TPE/PME, qui emploient plus de 380 000 équivalents temps plein et réalisent 167 Md€ de chiffre d'affaires. Les consommateurs demandent une alimentation toujours plus saine, plus sûre et plus durable et les entreprises agroalimentaires doivent répondre à de nouveaux défis : montée en gamme des produits, sécurisation des approvisionnements, diversification des débouchés, durabilité, internationalisation, digitalisation, responsabilité environnementale et sociale, etc.

Pour accompagner les entreprises face à ces défis, le volet agricole du grand plan d'investissement prévoit la mise en place d'un accélérateur agroalimentaire.

Ciblé et personnalisé, ce programme de 24 mois est destiné aux PME de la 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> transformation. Il apporte un accompagnement à la fois individuel et collectif :

- un diagnostic individuel visant à identifier les relais de croissance prioritaires et à accompagner l'entreprise dans sa réflexion stratégique en identifiant les freins. Il sera réalisé sous la forme d'audits, effectués par des consultants sélectionnés par Bpifrance ;
- deux modules d'approfondissement qui seront définis en fonction des résultats de ce diagnostic pour permettre le déploiement d'un plan d'actions concret sur la thématique retenue par l'entreprise (internationalisation, innovation, numérique...);
- des séances de formation collectives, assurées par l'EM Lyon et Agreenium sur les thématiques spécifiques pour nourrir la réflexion stratégique des dirigeants ;
- des mises en relations pour concrétiser les opportunités de croissance.

Les PME de la promotion pourront bénéficier d'un programme qui a fait ses preuves : Fin 2018, 650 entreprises étaient passées par un Accélérateur de Bpifrance, déployé en propre par Bpifrance ou en partenariat avec les filières et les conseils régionaux.

Cette première promotion de l'Accélérateur agroalimentaire est parrainée par Loïc Hénaff, président du directoire de la société Jean Hénaff et président de l'association Produit en Bretagne.

« Les entreprises agroalimentaires françaises font face à de nombreux défis et travaillent chaque jour pour apporter une alimentation plus saine, plus sûre et plus durable aux consommateurs » indique **Didier Guillaume, ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation**. « L'accélérateur agroalimentaire est un outil ciblé et personnalisé pour les accompagner et accélérer leur croissance. Les 19 entreprises sélectionnées incarnent l'excellence du savoir-faire de la filière agroalimentaire française et son potentiel de croissance ».

« Bpifrance place l'accompagnement au cœur de sa stratégie et propose aux dirigeants d'entreprises un programme sur mesure visant à leur donner tous les outils pour les aider à se développer et à s'internationaliser. Ce nouvel accélérateur permettra aux entreprises de la filière agroalimentaire de bénéficier d'un accompagnement personnalisé pour faire face aux nouveaux défis du secteur » déclare **Guillaume Mortelier, Directeur exécutif en charge de l'Accompagnement et du Fonds Build-up chez Bpifrance**

Liste des 19 entreprises de la première promotion :

	<p><b>AGRO'NOVAE</b>          AGRO'NOVAE est une entreprise familiale créée en 1986 spécialisée sur la transformation de fruits par cuisson. Ses principaux produits sont des confitures, compotes, confits et autres desserts de fruits commercialisés sous sa marque "Les Comtes de Provence" en France en grande distribution et à l'export sur une vingtaine de pays. <a href="http://www.comtes-de-provence.com/fr/">www.comtes-de-provence.com/fr/</a></p>
	<p><b>L'ANGÉLYS</b>          L'Angély's est une entreprise à taille humaine, sa production artisanale hautement technique et le choix rigoureux des produits sont gage de qualité doublée d'une volonté de « bien faire » fait de L'Angély's l'acteur d'une offre gourmande créative et performante. En 2003 il reçoit le très rare diplôme de « Maître Artisan Glacier de France ». <a href="http://www.langelys.com">www.langelys.com</a></p>
	<p><b>ALPES BISCUITS</b>          Fabrication et commercialisation de biscuits et gâteaux BIO</p>
	<p><b>LeChef</b>          L'entreprise LeChef œuvre chaque jour pour cuisiner des <b>plats cuisinés frais</b>. Toutes les recettes sont créées et concoctées par nos chefs cuisiniers véritablement passionnés par leur métier et par le <b>GOÛT</b> ! Chaque année, près de 3500 tonnes de plats frais et ultra-frais sont mijotés dans nos fourneaux, proposés au rayon <b>traiteur traditionnel</b> en vente assistée ou en barquettes au rayon frais emballé pour satisfaire les différentes envies de nos clients. Ainsi notre offre de plats cuisinés est bâtie autour de recettes de la <b>cuisine française revisitée</b>, de plats cuisinés complets <b>végétariens</b> ou <b>certifiés bio</b>. <a href="http://www.lechef-traiteur.fr">www.lechef-traiteur.fr</a></p>
	<p><b>Conserverie Gonidec</b>          Fabrication de conserves de poissons (sardines, thons, maquereaux et divers) haut de gamme. Les conserves sont agrémentées de la meilleure huile, notamment l'huile d'olive vierge extra, de vin blanc Muscadet. Les condiments et les légumes qui constituent certaines spécialités sont naturels. Aucun arôme artificiel n'intervient dans la composition. <a href="http://www.gonidec.com">www.gonidec.com</a></p>
	<p><b>Ferme des peupliers</b>          La ferme des peupliers confectionne des produits laitiers ultrafrais à partir du lait de son exploitation agricole. <a href="http://www.fermedespeupliers.fr">www.fermedespeupliers.fr</a></p>
	<p><b>PALC</b>          Entreprise familiale depuis plus de 50 ans, Colin Ingrédients vend des ingrédients et de matières premières culinaires. Aujourd'hui, la société est reconnue au niveau européen comme un partenaire incontournable par les industriels. <a href="http://www.colin-ingredients.com/fr/Colin-ingredients-la-solution-culinaire-103.html">www.colin-ingredients.com/fr/Colin-ingredients-la-solution-culinaire-103.html</a></p>
	<p><b>PHILIBERT SAVOURS</b>          La société PHILIBERT SAVOURS est leader depuis plus de 30 ans dans la conception, la production et la commercialisation de levains liquides et déshydratés. Elle propose toute une gamme d'ingrédients à forte valeur ajoutée pour des produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie, chocolaterie-glace &amp; restauration traiteur. <a href="http://www.philibertsavours.com">www.philibertsavours.com</a></p>
	<p><b>Prunier</b>          Prunier est une entreprise familiale et indépendante depuis 4 générations, elle fabrique et commercialise des spécialités charcutières haut de gamme. Nous sommes organisés autour des 4 familles de produits : - les Rillettes, les Patés, les Ballottines, les produits de terroirs.</p>

	<p><b>SAS MYTILIMER</b></p> <p>Acteur français majeur dans la commercialisation des moules et des huîtres, Mytilimer propose ainsi une large gamme de produits de la mer au travers de notre marque propre La Cancalaise. <a href="http://www.lacancalaise.fr">www.lacancalaise.fr</a></p>
	<p><b>Les Jardins de l'Orbrie</b></p> <p>JDLO fabricant de boissons créatives. Arboriculteurs, viticulteurs, brasseurs, négociants ou créateurs de boissons, JDLO gère la mise en bouteille des produits issus de votre savoir-faire et donne vie à vos idées. <a href="http://www.jdlo.eu">www.jdlo.eu</a></p>
	<p><b>Schneider Food</b></p> <p>Schneider Food est une PME alsacienne, le leader des spécialités alsaciennes fraîches vendues en grandes surfaces, avec pour seul crédo : pratique et rapide à savourer ! Ses recettes inspirées des traditions culinaires alsaciennes et vous ferez l'expérience d'un terroir qui a toujours imaginé la cuisine autour de bons produits et d'un maximum de saveurs. <a href="http://www.traiteur-schneider.com">www.traiteur-schneider.com</a></p>
	<p><b>Sud Agro</b></p> <p>Le groupe SUDAGRO, créé en 2012, a pour objectif la production et la vente de produits de charcuterie et de boucherie de porc sous des marques régionales à forte identité à destination de la GMS régionale. Le groupe a constitué 5 univers régionaux : catalan/méditerranéen, bordelais/sud-ouest, toulousain, basque et Provence/alpes bio.</p>
	<p><b>Roucadil</b></p> <p>La maison Roucadil, producteur et transformateur au cœur du terroir du pruneau d'Agen. Implantée en plein cœur de la région du pruneau, la Maison Roucadil perpétue depuis plus de 120 ans un savoir-faire transmis de génération en génération : la maison Roucadil, c'est d'abord l'histoire d'une famille de pruniculteurs... <a href="http://www.roucadil.com">www.roucadil.com</a></p>
	<p><b>VITALAC</b></p> <p>VITALAC, groupe basé en Bretagne (Carnoët, dans les Côtes d'Armor), berceau de l'élevage français, conçoit, fabrique et commercialise des solutions minérales et nutritionnelles pour bovins, porcs et volailles. <a href="http://www.vitalac.eu/">www.vitalac.eu/</a></p>
	<p><b>GEORGES VIGOUROUX</b></p> <p>L'entreprise Georges Vigouroux est une société spécialisée dans la production de vins de Cahors et dans le commerce de vins d'Occitanie. <a href="https://g-vigouroux.fr/fr/">https://g-vigouroux.fr/fr/</a></p>
	<p><b>Les 3 Laboureurs</b></p> <p>Les 3 Laboureurs, travaille des pommes de terre fraîches en France et à l'export, en grande distribution, grossistes ou importateurs. Nous sommes engagés sur des cahiers des charges exigeants et avec engagements de résultats : Alimentation infantile, produits avec Zéro Résidus de Pesticides, Agroécologie et marginalement produits biologiques.</p>
	<p><b>Les Crudettes</b></p> <p>Les Crudettes proposent des salades vertes et des salades composées fraîches et prêtes à manger, tous les jours de l'année, à tous les consommateurs en France (et aussi des crudités, des fruits, des herbes aromatiques, des jus de fruits, des soupes... toujours frais). <a href="http://www.lescrudettes.com">www.lescrudettes.com</a></p>
	<p><b>France Cacao</b></p> <p>FRANCE CACAO est une entreprise créée en 2001 qui conçoit, fabrique et vend des chocolats sous la marque Comptoir du cacao. Leur réseau de distribution est axée sur les petits commerces ou épicerie fine et les salons où un stand à leur marque est souvent déployé. <a href="http://www.comptoircacao.fr">www.comptoircacao.fr</a></p>

### **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 start-ups, des PME et des ETI font également partie de l'offre proposée aux entrepreneurs. Grâce à Bpifrance et ses 48 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](http://www.bpifrance.fr) - <https://presse.bpifrance.fr/> -

Suivez-nous sur Twitter : [@Bpifrance](https://twitter.com/Bpifrance) - [@BpifrancePresse](https://twitter.com/BpifrancePresse)

**Service de presse de Didier GUILLAUME** - Tel : 01 49 55 59 74 ; [cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr](mailto:cab-presse.agriculture@agriculture.gouv.fr)

**Service de presse du ministère** - Tel : 01 49 55 60 11 ; [ministere.presse@agriculture.gouv.fr](mailto:ministere.presse@agriculture.gouv.fr)

**Bpifrance - Laure Schlagdenhauffen** - Tél. : 01 41 79 85 38 ; [laure.schlagdenhauffen@bpifrance.fr](mailto:laure.schlagdenhauffen@bpifrance.fr)