

LES ÉCHOS DE l'agro

Le journal de l'Association Bretonne des Entreprises Agroalimentaires

ABEA
8, rue Jules Maillard de la Gournerie
CS 83939 - 35039 RENNES CEDEX
contact@abea.fr / www.abea.fr

À LA UNE

CONTRAT DE FILIÈRE : L'AGROALIMENTAIRE S'ENGAGE VERS UN REGROUPEMENT DE SES MÉTIERS

Mettre tous les acteurs autour de la table, identifier les besoins en compétences des entreprises, préparer les formations de demain et anticiper les mutations... Ce sont quelques-uns des chantiers que la Bretagne va porter, dans un contexte nouveau de regroupement des filières alimentaires.

Mettre le métier au centre du projet

« L'univers de l'agroalimentaire est très complexe, presque atomisé... En tous cas, bien difficile à cerner ! ». La sentence est signée de Jean-Pierre Geneslay, Vice-Président de l'ANIA et Président du Groupe Technique Emploi-Formation du Comité Stratégique de la Filière Alimentaire. Le constat est tout à fait juste, du fait notamment de l'historique du secteur alimentaire, mais à l'heure des crises planétaires, de la mondialisation, à l'heure des grandes mutations que l'on pressent dans l'agriculture et l'alimentaire, on ne peut plus se contenter d'un constat. Ces enjeux, ressentis fortement à l'occasion de la crise bretonne de 2013, ont mis en évidence l'urgence qu'il y avait à se mettre autour d'une même table pour proposer un front commun et une réflexion partagée sur l'emploi, la formation et de manière générale, l'attractivité de la filière alimentaire.

Et ce n'est pas une mince affaire que de mettre autour d'une même table des industriels, des artisans, le monde coopératif, des TPE... Pour Jean-Pierre Geneslay, il n'y avait pas d'autre scénario envisageable : « Il a fallu trouver une unité au-delà de nos divisions, et l'unité, c'est le métier ! ».

« Le secteur industriel n'est pas le secteur artisanal, c'est un fait ! Mais nous travaillons pourtant les mêmes produits, avec la même passion et des contraintes semblables. C'est donc autour du métier qu'il faut trouver un langage commun. Le pari pour demain, ce sera d'assurer une ouverture entre toutes les branches de notre filière » conclut Pierre Labbé, Président de la CGAD Bretagne (Confédération Générale de l'Alimentation de Détail).

Le bassin d'emploi comme nouvel horizon, pour anticiper les besoins des entreprises

Alors, à chercher des logiques d'ensemble, le risque serait d'aboutir à des solutions venues « d'en haut ». Ce serait vite oublier que la filière alimentaire est avant tout ancrée dans des territoires, qu'elle est porteuse de saveurs locales, mais aussi de valeurs culturelles issues des terroirs. « C'est donc à l'échelle de nos régions que doit être menée la réflexion, bassin d'emploi par bassin d'emploi, jusqu'à ce qu'enfin se dégage une cohérence pour l'ensemble de la filière » indique Hervé Gabaud, Directeur Général des Ressources Humaines du Groupe Bigard et Président de l'IFRIA Bretagne.

La Bretagne en poisson pilote

Pourquoi ce dialogue a-t-il démarré en Bretagne plutôt qu'ailleurs ? « D'abord parce que la concentration d'acteurs y est plus forte, mais surtout parce que, avant même de parler de région, il y a des hommes, et que ces hommes-là avaient l'envie et l'énergie pour faire bouger les lignes » indique Jean-Pierre Geneslay. « Après beaucoup d'années sans écoute ni véritable coopération, il fallait s'engager, de manière forte, sans arrière-pensées, afin de saisir les chances que nous offrent les récentes étapes de la décentralisation et la réforme de la formation professionnelle » déclare Jean-Luc Cade, Directeur Général de l'ABEA. Un autre atout de la Bretagne agroalimentaire est l'instance de dialogue social maintenant en place et qui associe ABEA, CGAD et quatre organisations syndicales de salariés.

Dans un milieu qui aime innover, il va falloir être plus ouvert que jamais. En premier lieu, dans l'intérêt de toutes nos entreprises et de leurs salariés !

L'AVIS DE L'ABEA

Fonctionner en mode projet : un hymne à la transversalité

LA VIE DES GROUPES DE TRAVAIL

Work in Agro... Une promesse d'avenir Acteurs de la nutrition : une cartographie pour se repérer Un deuxième Club « Santé au Travail » pour la Bretagne

COUP DE PROJECTEUR SUR

LES TOQUÉS DU FRUIT L'innovation culinaire au service des familles

CÉRÉCO Un Grillon heureux ! CRÊPERIE DE GUERLÉDAN Qui veut voyager loin... fabrique des crêpes

COUP DE PROJECTEUR SUR...

CÉRÉCO UN GRILLON HEUREUX !

Céréco affichera cette année un chiffre d'affaires de 25 M€. Le temps est loin où Gérard le Goff sortait les premiers 500 gr de muesli de son four à bois. Nous étions en 1989 et l'entreprise ne s'appelait encore ni Céréco, ni Grillon d'Or. Mais si la société a pris du volume, sa philosophie n'a pas varié, et la tentation d'abandonner quelques convictions environnementales dans la bataille commerciale n'a pas eu de prise sur son dirigeant.

Ce que Céréco affirme aujourd'hui, c'est qu'un idéal humaniste peut aussi être générateur de réussite économique. D'abord en travaillant depuis le début avec les mêmes groupements de producteurs céréaliers pour être à même de garantir à la marque une traçabilité parfaite ; ensuite en s'engageant auprès d'eux sur les prix et sur les volumes annuels, et enfin en participant par l'usage, à la sauvegarde de variétés de céréales (seigle, orge ou sarrasin).

démarches mises en place autour de la sécurité au travail, de l'éthique, du respect des salariés, mais aussi de la sensibilisation du personnel à la méthode HACCP afin d'être en mesure de garantir une sécurité alimentaire parfaite.

Une démarche constante, désormais dans l'air du temps et plus que jamais porteuse d'avenir.

Aujourd'hui, ce sont 12 millions de paquets qui sortent chaque année du bâtiment éco-construit de Domagné : 9400 m² répondant à tous les critères du développement durable (bio-brique, bardage bois, panneaux solaires, isolation chanvre...) et récompensé pour cela en 2008. Au site de Domagné sont venus s'ajouter trois autres sites, toujours dans le Grand Ouest.

Outre la maîtrise des filières d'approvisionnement, Céréco mise sur une innovation constante autour de ses produits, là encore en partant des usages et des demandes de la clientèle.

Le respect de la personne humaine comme valeur-étalon de Céréco ? Sans doute ! En témoignent les

- Création : 1991
- CA : 25 M€
- Nombre de salariés : 125 sur 4 sites
- Produits : céréales pour le petit-déjeuner
- Contact : gerard@cereco-bio.fr www.cereco-bio.fr

? 2 QUESTIONS À



Gérard Le Goff, Gérant

Comment expliquez-vous votre succès ? « D'abord par le fait que nous évoluons sur un petit marché, largement dominé par un ou deux géants internationaux. Dans ce contexte, nous avons réussi à trouver le juste équilibre entre des process et des installations de type « industriel » et un respect des produits et des clients qui nous amène à travailler sur de petits volumes et d'une manière plus qualitative. Et puis, l'innovation ! Toujours chercher ce que la clientèle attend ».

Quelles sont vos pistes de travail pour les prochaines années ? « Nous travaillons beaucoup, en ce moment, sur les produits sans gluten, les produits-santé... et puis nous regardons vers l'amont, c'est à dire les grains et la manière d'améliorer encore leur qualité. Là encore, nous cherchons à étoffer la diversité de notre offre sans engager une course au volume. Ce qui comptera pour nous demain, c'est que la qualité soit au rendez-vous et que nous soyons fidèles à ce qui a fait notre succès : une vision globale et cohérente de notre activité ».

CRÊPERIE DE GUERLÉDAN QUI VEUT VOYAGER LOIN... FABRIQUE DES CRÊPES

Après un parcours de 20 ans dans l'industrie, Marc Rodzko fait en 2002 le pari fou de se lancer sur le domaine hyper concurrentiel des crêpes et galettes. Son rêve : redémarrer une aventure, en créant une entreprise à taille humaine. Treize ans plus tard, on peut considérer que le pari est gagné ! D'un point de vue économique d'abord, puisque la Crêperie de Guerlédan affiche un taux de croissance ininterrompu depuis sa création, mais surtout d'un point de vue humain : « Je me suis dés le départ refusé à marcher sur qui que ce soit. La lutte commerciale est trop dure pour qu'on ne fasse pas l'effort de respecter ses concurrents ».

Après un investissement d'1,5 millions d'euros dans un nouveau bâtiment en 2012, il a fallu d'abord consolider les résultats avant de gravir la marche suivante... Surtout ne pas vouloir aller trop vite !

Bien sûr, de nombreuses tâches sont aujourd'hui automatisées, mais la Crêperie de Guerlédan s'inscrit clairement sur un créneau très qualitatif, tant du point de vue des

matières premières que des recettes et des process, et ce positionnement a vocation à perdurer.

Même si le cœur de l'activité reste et restera la galette et la crêpe « classique », l'objectif est à terme d'aller vers des produits plus élaborés... Le travail est d'ailleurs en cours avec le Chef de l'Auberge « Grand Maison » de Mûr-de-Bretagne. Mais là encore, « patience et longueur de temps... ».

- Création : 2002
- CA : 2,5 M€
- Nombre de salariés : 40
- Produits : crêpes et galettes
- Autre : membre de Produit en Bretagne
- Contact : marc.rodzko@crepes2guerledan.fr www.creperiedeguerledan.com

? 2 QUESTIONS À



Marc Rodzko, Gérant

Comment définiriez-vous la relation de confiance ? « Je consacre beaucoup de temps à me mettre au service de mes clients, mais aussi de mes fournisseurs ou de mes banques. Au près de tous, je fais en sorte d'être un interlocuteur fiable, ouvert et disponible. Je crois que sans confiance, on ne bâtit rien de durable et que la confiance est aussi le préalable à la fidélité. Depuis nos débuts, nous faisons par exemple confiance aux mêmes fournisseurs pour notre farine, pour notre lait... C'est au titre de cette confiance que nous pouvons demander le meilleur. Je crois que c'est d'abord du respect, tout simplement. »

Vous participez à un groupe de réflexion sur les TPE / PME dans le cadre de l'ABEA, quel bilan provisoire en faites-vous ? « D'abord le plaisir mensuel de retrouver des confrères et de sortir un peu la tête du guidon... Et puis surtout cette idée qu'on est plus intelligents à plusieurs que seul. Nous avons des contraintes similaires, mais chacun développe une stratégie pour y répondre ; je crois que nous avons tout à gagner à partager ces expériences pour ensemble être plus forts demain. »

Maquette : Phidéal - Rennes - Crédit photos : Fotolia.com - Rédaction : Jean-Luc CADE - Site : www.abea.fr - Directeur de publication : Jean-Luc CADE - 8, rue Jules Maillard de la Gournerie - CS 83939 - 35039 RENNES CEDEX

ÉDITO

Une filière ancrée dans les territoires

90 % des entreprises alimentaires ont moins de 20 salariés, une commune bretonne sur quatre accueille physiquement un site ou une entreprise agroalimentaire... C'est dire si la filière alimentaire est ancrée dans le territoire. Elle puise sa force et sa vitalité dans les terroirs et les bassins d'emplois avec les hommes et les femmes qui y vivent et y travaillent. A l'heure de la mondialisation nous devons faire de cette particularité un atout. C'est au plus près du terrain que nous trouverons les idées, l'énergie et le talent pour développer nos entreprises. Qui nous pouvons être ouverts sur le monde et attentifs à nos modes de vie locaux, à nos habitudes, pour créer et innover ; ou nous pouvons créer de nouveaux débouchés mondiaux et continuer de s'appuyer sur les produits agricoles de qualité qui font la réputation de la Bretagne.

Dans cet esprit, nous sommes particulièrement heureux du renforcement de notre lien avec la Finistère qui se concrétise par un bureau dans les locaux de nos amis de l'IFRIA à Quimper. Ceci doit nous permettre de travailler encore plus en lien avec les entreprises du territoire en s'intégrant dans les réseaux locaux. Vous le verrez dans ce document, l'ABEA continue de porter des démarches actives et opérationnelles à l'attention des entreprises : environnement, ressources humaines, nutrition, attractivité des métiers... Ces programmes s'adressent aux entreprises mais ont aussi vocation à susciter les échanges avec tous les acteurs de la vie économique. C'est le cas du guide de méthodologie de Gestion de projet, réalisé par un groupe d'entreprises et pour les entreprises ; guide que nous aurons grand plaisir à vous présenter lors de notre Assemblée Générale de Quimper.



Olivier Clanchin
Président de l'ABEA

BLOG-NOTES

- LES PROGRAMMES COLLECTIFS ET GROUPES DE TRAVAIL
- Qualité de Vie au Travail : réunion d'information le 25 juin à Pontivy (14h30-17h00) sur le Club Santé au Travail. Venez-vous informer sur le projet et les conditions de financement.
- Nutrition-Santé : réunion des membres de la commission le 26 juin à Ploërmel.
- Performance énergétique et environnementale : atelier sur les fluides industriels le 2 juillet à Pontivy
- Réunion du groupe de travail TPE/PME le 1^{er} juillet à Mûr-de-Bretagne

Agenda Ateliers Thématiques ABEA

- ✓ Réussir vos négociations annuelles obligatoires (NAO) : animé par le cabinet Arthur Hunt le 10 septembre à Quimper
- ✓ Anticiper et réussir sa transformation numérique : les clés pour comprendre et agir animé par Niji et Mychef.com le 1^{er} octobre à Quimper
- ✓ Mesurer et améliorer la performance de votre Supply Chain animé par le cabinet JBG Consultants le 5 novembre à Quimper

www.bourse-materiel-abea.fr

UN SERVICE DÉDIÉ AUX ENTREPRISES

- 1 Consulter les offres de matériel d'occasion publiées par les entreprises du réseau.
- 2 Publier une offre ou une demande de matériel d'occasion.

Accès via identifiant et mot de passe à obtenir directement auprès de l'ABEA.

EN PARTENARIAT AVEC L'ABEA

FONCTIONNER EN MODE PROJET : UN HYMNE À LA TRANSVERSALITÉ

Les intentions deviennent des stratégies quand les moyens et les délais sont définis.

De nouvelles organisations du travail voient le jour sous l'effet conjugué des exigences accrues des clients et d'une concurrence plus vive : c'est le cas notamment de la gestion de projet en entreprise. Il ne s'agit plus pour les entreprises agroalimentaires de proposer un produit mais une offre complète, sur mesure, sans défauts et ce, dans de courts délais. Le changement est désormais devenu quasi incontournable, les entreprises agroalimentaires ont besoin de réinventer leurs facteurs clés de succès face à la multiplication des offres alimentaires et aux demandes des consommateurs, entre usage et consommation.

Ce contexte de fortes mutations nécessite de la part des entreprises d'impulser en permanence un effort de modernisation et d'adaptation. Il s'agit pour elles d'adopter une organisation de travail modulable et réactive qui réponde à de nombreux enjeux. Quels intérêts ? Quels gains pour le client ? Quel(s) marché(s) potentiel(s) ? Quel retour sur investissement ? Travailler en mode projet c'est organiser la mutualisation des compétences et adopter une démarche d'innovation et de stimulation de la créativité en valorisant les idées retenues par ses équipes projet. Le partenariat engagé il y a quatre ans, entre l'ABEA et VALORIAL sur la gestion de projets collaboratifs d'innovation, a posé les bases du programme. Huit entreprises adhérentes

à l'ABEA ont relevé le challenge et se sont mises au travail : définition du concept de gestion de projets, analyse des méthodes, échange de bonnes pratiques et identification des obstacles ; tout ce travail a finalement abouti à la production d'un nouveau guide à destination des entreprises agroalimentaires. Une mine de réflexions et surtout un bon point de départ pour s'essayer à une méthode de fonctionnement qui a pour principal atout d'impliquer au plus près les acteurs du projet. Les travaux menés par ces entreprises nous rappellent que certains dossiers méritent qu'on s'y mette à plusieurs pour les faire aboutir. Hors-normes, urgents, stratégiques... Dans tous les cas de figure, ils imposent une même série de contraintes : garantir un ni-

veau de qualité optimum, à un coût maîtrisé et dans des délais déterminés. Ils imposent surtout à différents collaborateurs de travailler ensemble, de manière horizontale, ce qui n'est pas toujours une habitude.

Comme le rappelle un proverbe africain, « tout seul on va plus vite, ensemble on va plus loin », c'est l'es-

sence même de cette méthode de travail qui nécessite parfois de regarder les choses autrement. Des formations inter-disciplinaires et multiculturelles parfois, des supports spécifiques, un langage commun... une méthode qui a fait ses preuves et qui bénéficiera, nous le souhaitons, à un grand nombre d'entreprises agroalimentaires ! ■

TÉMOIGNAGE



Hélène Féchant, Responsable R&D et Business Process Manager, Groupe SOLINA
 « Travailler en mode projet permet d'accompagner la croissance de l'entreprise et constitue un formidable moteur de compétitivité. En intégrant le groupe de travail Gestion de Projet de l'ABEA, l'objectif était de pouvoir échanger entre professionnels de l'agroalimentaire au sein d'un groupe pluridisciplinaire constitué de référents métiers divers (RH, qualité, R&D...), de comparer les méthodes de travail de chacun, de les harmoniser et de capitaliser ce travail sous la forme d'une méthodologie adaptée à l'univers des IAA. Plus largement, participer à un groupe de travail ou à une commission ABEA c'est d'abord des rencontres, des liens qui se tissent entre industriels. Un cadre neutre, un espace de parole où l'on exprime ses besoins, ses contraintes, où l'on s'enrichit mutuellement de nos expériences. La notion d'entraide est également importante. On en ressort avec davantage de compétences. Côtayer des entreprises de toutes tailles et de secteurs agro divers permet aussi d'avoir des approches différentes et complémentaires sur des problématiques communes. »



Un Guide réalisé par les entreprises et pour les entreprises !
 Groupe CECAB, GUYADER, INARIZ, LOCMARIA, OVOTEAM (Groupe GLON),
 Groupe SOLINA, SVELTIC, TRIBALLAT NOYAL

VALORISATION DU SECTEUR

WORK IN AGRO... UNE PROMESSE D'AVENIR

Les métiers de l'agroalimentaire peuvent séduire les jeunes : question d'image.

Plus de 300 visiteurs seront passés sur le stand de Work in Agro, un espace de 70 m² dédié au secteur agroalimentaire, installé du 10 au 12 mars dernier dans les allées du CFIA. C'était la deuxième fois que les métiers de l'agro allaient au-devant du public, aux côtés de l'ABEA et de l'IFRIA Bretagne, avec un double objectif : rajouter l'image de marque des IAA pour être en mesure de séduire les étudiants et les demandeurs d'emploi, et permettre à près d'une quinzaine d'entreprises présentes sur le stand d'amorcer des contacts en vue de futurs recrutements. Un job dating qui était une première a séduit les visiteurs et

les entreprises. Particulièrement appréciés : le caractère direct des échanges, la diversité des profils présents ainsi que la qualité et le dynamisme des jeunes visiteurs. Car l'objectif reste le même : réduire les décalages entre offre et demande d'emploi ; et cela passe en grande partie par l'image que le secteur peut donner de lui-même. Afficher sa modernité, affirmer des ambitions collectives et surtout montrer que les IAA sont un secteur d'avenir. Le message est visiblement passé ! ■



ACTEURS DE LA NUTRITION : UNE CARTOGRAPHIE POUR SE REPÉRER



Ils sont spécialisés en vieille réglementaire, en R&D, en communication produit, en innovation... Ils sont désormais répertoriés dans une même cartographie réalisée par l'ABEA.

On peut bien sûr travailler depuis toujours avec le même prestataire... et ne pas avoir envie d'en changer. Mais un nouveau projet, la demande d'un client, une réorientation, peuvent un jour nécessiter de faire appel à des compétences externes jusqu'alors inconnues. Mais à quelle porte frapper ? C'est pour répondre à cette question qu'une dizaine de membres de la commission nutrition-santé de l'ABEA a recensé tous les acteurs de la nutrition en Bretagne (pour certains hors région) et identifié leurs compétences avant de les faire figurer dans un outil PDF interactif. Ce sont au total une soixantaine de professionnels, classés par problématique ou par fiche-acteur. Une liste qui pourra encore s'enrichir mais qui devrait, d'ores et déjà, faciliter grandement la vie de bon nombre d'entreprises.

Pour bénéficier de la cartographie, merci de vous rendre sur le site ABEA : www.abea.fr ■

UN DEUXIÈME CLUB « SANTÉ AU TRAVAIL » POUR LA BRETAGNE

On s'est d'abord préoccupé des TMS, mais la santé au travail couvre désormais un champ beaucoup plus large, plus complexe, et toujours plus crucial pour la bonne marche de l'entreprise.

Sait-on par exemple que 50 à 60% des arrêts maladie seraient liés au stress ? Et que ce même stress coûte au niveau européen quelques 20 milliards d'euros chaque année ? Ce n'est là qu'une illustration des enjeux liés à la question, et ils sont énormes ! Si le premier Club créé sur cette thématique (et qui a perduré dix ans...) était exclusivement consacré à la question des TMS, celui qui lui a succédé, en 2014, élargissait la réflexion à l'ensemble des problématiques de santé et celui qui va naître cette année s'élargira à la Qualité de Vie au Travail. Depuis dix ans, ces Clubs sont reconnus pour favoriser l'innovation au sein des entreprises. La durée de vie d'un Club est de trois ans. Trois années pendant lesquelles une dizaine d'entreprises réfléchissent ensemble à leurs problématiques santé selon un protocole désormais bien rodé et composé de deux démarches parallèles : d'une part, des réunions de Club qui donnent l'occasion, à tour de rôle et sous la conduite d'un spécialiste de la santé au travail, de visiter et d'accueillir tous les autres membres ; une façon de mieux appréhender, in situ, les réalités spécifiques de chacun. L'entreprise candidate engage d'autre part une démarche propre, avec comme point de départ un pré-diagnostic individuel de trois jours, qui établira un positionnement et des préconisations. Ce sera en quelque sorte son « point de départ », autour d'un problème spécifique (aménagement de poste ou nouvel espace de travail par exemple). S'en suivra la mise en œuvre d'une action pilote d'une durée de 6 jours, toujours avec l'appui d'un consultant. L'Etat (Directe, ministère de l'Agriculture) cofinance l'opération à hauteur de 40% ou de 60%. Deux réunions d'informations sont prévues en juin et septembre. Le deuxième Club devrait être lancé cet automne. Un colloque sur la Qualité de Vie au Travail dans l'agroalimentaire se prépare pour décembre 2015. ■

ACCOMPAGNER LA PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE ET ENVIRONNEMENTALE : UN PROGRAMME ORIGINAL DE L'ABEA SOUTENU PAR LES POUVOIRS PUBLICS

Bilan carbone®, compte épargne CO2®, valorisation des déchets... Ces sujets désormais incontournables demandent une véritable expertise. Et c'est là que l'ABEA intervient.

Vouloir améliorer ses consommations énergétiques ou impacts environnementaux, c'est bien ! Mais du désir à la réussite, il y a parfois un fossé : la complexité des textes, des enjeux ou l'importance des coûts induits... autant d'obstacles qui vont freiner la mise en œuvre de démarches pourtant stratégiques. Depuis un peu plus d'un an, une vingtaine d'entreprises (toute taille, toute filière produit confondues) sont accompagnées par l'ABEA afin d'y voir plus clair sur leurs besoins et surtout sur les choix à opérer. Echange de bonnes pratiques entre homologues d'IAA, rencontres lors d'ateliers inter-entreprises avec des intervenants extérieurs, accès à des experts reconnus par le réseau ABEA sur ces questions... et tout ça, au rythme de chaque entreprise. L'enjeu fondamental est bien sûr d'éveiller les consciences à ces problématiques, mais surtout, il s'agit avec l'ADEME, la Région Bretagne et la DRAAF de faciliter et d'amplifier ces démarches d'entreprises vertueuses pour les territoires, tout en assurant ainsi leur pérennité et leur attractivité. ■



COUP DE PROJECTEUR SUR...

LES TOQUÉS DU FRUIT L'INNOVATION CULINAIRE AU SERVICE DES FAMILLES



La Fruitière du Val Evel, « maison-mère » de Toque et Fruits, produit depuis les années 60, des coulis et des purées de fruits pour les glaciers, pâtisseries et restaurateurs. Gamme bien rodée et répondant aux besoins des professionnels. Mais proposer des préparations de fruits aux particuliers... personne n'y avait songé jusqu'alors !

Il existe bien une offre en produits secs, mais absolument rien en frais. C'est donc après trois ans de réflexion et d'études que Les Toqués du Fruit ont pris leur envol en octobre dernier. Aujourd'hui, ce sont 10

références de préparations de fruits qui sont proposées autour de trois axes : les crumbles et tartes, les sorbets et les confitures. Les consommateurs les trouvent au rayon fruits et légumes 4^e gamme. « Nous n'avons pas fait de R&D process spécifique, confie Frédéric Guillemin, il s'agit plus d'un travail de formulation produit, sans conservateur, ni colorant, ni arôme. Les aides à la pâtisserie au rayon frais, c'est un nouveau segment de marché que nous souhaitons créer ».

Les fruits mis en œuvre proviennent pour l'essentiel de France, exception faite bien sûr des fruits exotiques. Certains, comme pour la préparation sorbet Poire, la variété Williams et l'origine France, Val de Loire sont clairement affichés sur l'emballage. Quant aux fruits rouges, ils sont en partie directement produits par la

Fruitière en Bretagne.

Pour l'heure, l'accueil a été très enthousiaste et plusieurs enseignes de la GMS ont d'ores et déjà accepté de référencer la gamme, parmi elles : Monoprix, Cora ou Match à l'échelle nationale, ainsi que Système U ou Carrefour Hyper marché pour le Grand Ouest.

Rendez-vous maintenant en septembre pour tirer le premier bilan de ce véritable pari sur l'innovation en cuisine. ■

- Création : octobre 2014
- Nombre de salariés : 1 (mais 25 pour la Fruitière du Val Evel)
- Produits : préparations pour crumbles, sorbets et confitures
Contact :
www.les-toquesdufruit.com
 Page Facebook : [les toqués du fruit](https://www.facebook.com/les.toques.du.fruit)

2 QUESTIONS À



Frédéric Guillemin, Gérant

Quelle est aujourd'hui votre préoccupation majeure ?

« Incontestablement, faire connaître nos produits ! Tout cela est très récent et si nous sommes fiers de ce que nous sommes parvenus à réaliser, il faut maintenant assoir la notoriété de la marque et montrer que ce nouvel usage culinaire est en mesure de trouver son public. Nous n'avons pas engagé de gros budgets de communication, mais d'ores et déjà, plusieurs médias papier et TV s'intéressent à notre démarche, d'autres devraient suivre dans les semaines qui viennent ».

Comment avez-vous opéré la transition entre la clientèle professionnelle de la Fruitière du Val Evel et la clientèle familiale des Toqués du Fruit ?

« Nous avons clairement orienté notre projet sur une aide à la pâtisserie. Concrètement, il s'agissait d'abord de proposer une préparation de fruit facile d'usage : du « presque prêt » qui apporte un véritable agrément. C'est ainsi que pour nos sorbets, l'usage d'une sorbetière est bien sûr préférable, mais pas obligatoire... De même, nos préparations pour confitures comportent 80% de fruits et ne nécessitent que 8 minutes de cuisson. C'est une nouvelle façon d'envisager l'acte de pâtisser. »