

SOUVERAINETE LOCALE

8 entreprises de la FEEF engagées

REGION GRAND EST

Edito

La **FEEF** (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) représente les PME françaises fabriquant les produits de grande consommation.

Une des caractéristiques principales de ces PME est leur ancrage local et leur attachement au territoire dans lequel elles sont implantées. En effet, si les PME de la FEEF vitalisent leur territoire par la création de valeur ajoutée et d'emplois, elles sont aussi façonnées par leur territoire : leurs produits et savoir-faire sont l'émanation directe de leur région.

C'est la raison pour laquelle **les PME FEEF sont garanties à long terme de la souveraineté locale et de pratiques responsables** : approvisionnements français et régionaux, circuits courts et refus de délocaliser leurs activités et leurs emplois, tel est leur credo.

Pour le premier numéro de cette collection « **8 entreprises FEEF engagées pour la souveraineté locale** », nous avons souhaité mettre à l'honneur la région Grand Est, carrefour européen à la longue tradition agricole et agroalimentaire.

Les témoignages de ces 8 PME engagées sont à l'image de tous nos adhérents du Grand Est : **variété des produits, diversité des savoir-faire et, au-delà du business, une volonté commune : favoriser le rayonnement économique et culturel de la région Grand Est.**

Bonne lecture,



Dominique Amirault
Président
FEEF



BRETZEL BURGARD

Emmanuel Goetz, Président

100% MADE IN ALSACE

La Bretzel est le produit totemique de Burgard. Impossible donc de le produire ailleurs qu'en Alsace. Les racines de l'entreprise sont profondément ancrées dans le territoire alsacien.

« Nos ateliers de fabrication sont situés à Hoerdt, nos 13 boutiques sont toutes en Alsace, avec un produit-phare, la malicette fourrée, produit alsacien par excellence. Nos emplois uniquement en Alsace, aussi bien dans nos ateliers que dans nos boutiques. »

Burgard fait vivre le savoir-faire de la région avec ses confrères de l'agroalimentaire à travers le Club des Saveurs d'Alsace (13 marques alsaciennes qui réalisent ensemble plus de 100 animations par an en grande distribution dans le Grand Est). Nos légumes de saison, qui composent nos produits, sont achetés chez un producteur de Hoerdt, à côté de nos ateliers.

ENGAGÉ AUPRÈS DES AGRICULTEURS ALSACIENS

Bretzel Burgard s'est engagé auprès des agriculteurs alsaciens pour promouvoir le terroir via le label «Savourez l'Alsace Produit du Terroir». L'entreprise a créé une filière de blé bio avec un engagement sur plusieurs années : un contrat d'achat a été signé entre le Comptoir Agricole qui regroupe les agriculteurs, le Moulin Meckert à Krautwiller et Bretzel Burgard. « L'ensemble de nos bretzels à marque propre sont réalisées à partir de farine bio alsacienne. Cela représente 10 Millions de bretzels par an, soit 100 tonnes de farine. ».

RENFORCEMENT DE LA PRESENCE SUR LE TERRITOIRE

Avec l'ouverture de nouvelles boutiques à Shopping Promenade Vendenheim, l'agrandissement de celle de Haguenau pour le second semestre et la création à Strasbourg Wacken en 2022.

« L'objectif est de rendre accessible nos produits locaux aux consommateurs alsaciens. Dans la même optique, Bretzel Burgard a investi dans un nouvel atelier de Pâtisserie pour proposer des produits sucrés faits maison dans nos boutiques. »



- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création : 1935**
- **CA 2020 : 19.4 M€**
- **Effectif : 220 salariés**
- **Croissance prévue (2021) : +14%**

Depuis 1935, Bretzel Burgard confectionne à la main des produits gourmands et plaisir. Dans ses ateliers de Hoerdt, **l'entreprise s'est spécialisée dans les produits boulangers, traiteurs et apéritifs, aussi bien en frais qu'en surgelé.** Experte de la pâte à bretzel et de la pâte à pain, l'entreprise développe aussi bien les légendaires malicettes, bretzels et pains surprises de toutes formes que des mini-burgers, canapés, bagels ou pains du monde.

« Nous tenons à remercier la région Grand Est pour son soutien dans notre gros investissement de 2020 : le changement de l'ensemble de notre équipement produisant du froid. Ce nouveau groupe froid nous permet de diminuer notre impact sur l'environnement et de réduire notre consommation d'électricité ».

CHARBONNEAUX BRABANT

Valery Brabant, Directeur général

UNE IMPLANTATION HISTORIQUE

Charbonneaux Brabant a été fondée en 1797 à Reims, le siège social et ses deux sites industriels attenants sont au cœur du territoire rémois avec une emprise foncière de 5 hectares pour le premier et 7 hectares pour le second.

L'entreprise et les collaborateurs qui y travaillent sont très attachés à cet ancrage. Reims est une ville qui combine de nombreux attraits : le charme de la vie de province pour offrir aux collaborateurs et à leurs familles un cadre de vie propice à un bon épanouissement personnel, « celui d'être une ville de vin et d'histoire dont peuvent profiter l'ensemble de nos clients et partenaires qui nous rendent visite, celui d'être à proximité de l'aéroport de Roissy (30 mn en train) pour favoriser le développement de notre activité à l'export, celui d'avoir une municipalité et des collectivités locales qui ont à cœur de favoriser le développement des acteurs économiques et de les intégrer à la vie de la cité ».

AGIR EN CITOYEN DANS LE TERRITOIRE QUI NOUS ACCUEILLE

« Notre engagement à plus fort impact se matérialise par notre forte conscience sociale, sociétale et environnementale matérialisée par notre label RSE PME+ ».

Notre engagement au quotidien :

- **Maîtriser notre consommation d'énergie et valoriser les ressources** (tri des sous-produits pour les filières de traitement adaptées, valorisation en partenariat avec un méthaniseur local).
- **Intégrer les préoccupations environnementales dans la conception et la commercialisation** des produits.
- **Être un acteur engagé sur les territoires** et dans notre secteur d'activité (diagnostic des déplacements, soutien financier à la restauration du patrimoine architectural local, soutien du programme de réintégration de la graine de moutarde de Bourgogne).



- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création : 1797**
- **CA 2020 : 100 M€ (150 M€ groupe)**
- **Effectif : 207 (350 groupe)**
- **Croissance prévue (2021) : Stable**

Charbonneaux Brabant et ses sociétés sœurs (Vinaigrerie de Carvin, Atelier des épices et condiments, Caroff frères, Delouis fils, Vinaigres Arnaud et Jolly, Marcel Recorbet, Antichi Colli et Alico) sont présents dans **2 métiers : la fabrication de vinaigres, moutardes, mayonnaises et sauces ; la formulation et le conditionnement de produits d'entretien et bricolage**. L'ensemble des sociétés sont détenues et dirigées par la famille Brabant. L'export, les GMS (GSA/GSB), la RHD et l'industrie composent la clientèle de Charbonneaux Brabant.

DES PROJETS DE DEVELOPPEMENT

2 projets en cours :

- Investissement de 5 millions d'euros pour l'augmentation des capacités de fabrication de vinaigre.
- Lancement d'un test de culture de graines de moutarde dans la région en partenariat avec Vivescia.

CAFES SATI

Nicolas Schulé, Président

UNE HISTOIRE FAMILIALE ET TERRITORIALE

L'histoire familiale est l'essence même des Cafés Sati. Georges Schulé, le grand-père de Nicolas Schulé et actuel dirigeant, a ouvert sa boutique de torréfaction à Strasbourg en 1926.

« La volonté de poursuivre cette belle aventure familiale dans cette même ville s'est avérée être une évidence pour les générations suivantes dont le savoir-faire s'est transmis de père en fils. »

ENGAGÉE DANS L'ÉCONOMIE SOCIALE ET SOLIDAIRE

« Depuis 2008, nous avons entamé **un partenariat avec des associations œuvrant dans l'économie sociale et solidaire** : Libre Objet et les Jardins de la Montagne verte à Strasbourg ».

- Libre Objet récupère les chutes d'emballages issus des lignes de conditionnement et des anciennes signalétiques publicitaires (banderole, roll-up...) et confectionne des sacs cabas qui sont ensuite rachetés par Sati à des fins marketing ou revendus directement par l'association.

- Les Jardins de la Montagne Verte recyclent 12 tonnes par an de pellicules issues de la torréfaction et les compostent afin de d'obtenir un engrais naturel. Grâce à ce don, l'association économise 10 000 euros d'achat d'engrais chaque année.

En 2014, le Ministère de l'écologie a primé les Cafés Sati et les Jardins de la Montagne Verte pour la transformation d'un déchet en ressources. « Cette filière de revalorisation permet effectivement à nos déchets de devenir des matières premières. Plus récemment en 2020, l'ONG strasbourgeoise Octopus offre une seconde vie à nos sacs en toile de jute en les réutilisant lors des différentes actions de nettoyage qu'ils organisent en remplacement des traditionnels sacs en plastique. »



- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création : 1926**
- **CA 2020 : 38 M€**
- **Effectif : 49 salariés**
- **Croissance prévue (2021) : +3%**

Torréfacteur à Strasbourg depuis 1926 depuis 3 générations, Cafés Sati dispose d'une large expertise du choix des cerises à la torréfaction, de la dégustation en passant par la commercialisation. Cette expertise a pu être démontrée au fils des années lors de concours de dégustation de cafés. Le responsable qualité, Sébastien Maurer, est Triple Champion de France de Cup Tasting (2014, 2016, 2017) et s'est hissé à la 3ème place en 2019. Virginie Leclerc, responsable des ressources humaines a, quant à elle, décroché la 3ème place en 2018.

CAFES SATI

INVESTISSEMENT ET DEVELOPPEMENT

Installée depuis 1955 au Port du Rhin à Strasbourg, Cafés Sati a entrepris des travaux d'ampleur pour étendre son site historique en 2019.

L'investissement de 4,5 millions d'euros a permis l'extension des locaux de production, la construction d'un nouvel entrepôt de stockage et d'un nouveau siège social. « Cette extension était vitale pour notre société dont le site de torréfaction était figé dans la même configuration depuis 2000 ».

- La surface dédiée aux nouveaux ateliers de conditionnement avoisine désormais les 1000 m².
- Un nouvel entrepôt logistique de près de 3000 m² offre plus de flexibilité.
- De nouveaux locaux parfaitement intégrés dans le futur quartier Citadelle.

Le maintien de l'activité assuré à Strasbourg et la reconfiguration du site a permis de moderniser l'outil de production dans son ensemble.

« Avec cet investissement, nous réaffirmons notre attachement à Strasbourg et entendons renforcer notre position de numéro 1 régional »



CAROLA WATTWILLER

Valérie Siegler, Directrice générale

UN FORT ANCRAGE TERRITORIAL

L'ancrage territorial fait partie de l'ADN des eaux Carola-Wattwiller. Tout d'abord parce que ces 2 sources sont situées en Alsace et ne sont pas délocalisables ! D'origine souterraine profonde (150 m), l'eau minérale naturelle Wattwiller et l'eau de source Carola bénéficient de configurations géologiques uniques. Comme pour le vin, on peut véritablement parler de terroir qui confère à chacune d'elle une minéralité et un goût qui leur est propre.

« **Ce lien territorial s'opère également chaque jour, grâce à de nombreux partenariats mis en place avec les acteurs économiques et institutionnels locaux** ».

- Achats responsables auprès d'entreprises locales (80% des achats de matières premières réalisés dans un rayon de moins de 500 km).
- Partenariats locaux sur fond de développement durable.

« *En effet, chaque source mène sur son territoire en collaboration avec ses partenaires (Mairie, ONF, apiculteurs, etc.) : des actions en faveur de la protection de la ressource en eau et de la biodiversité (Eco pâturage, installation de ruches, 0 sel de déneigement à proximité immédiate etc)* ».

Un ancrage territorial d'autant plus marqué chez Carola, marque régionale commercialisée uniquement dans le Grand Est, qui tisse chaque année plus de 200 partenariats sportifs ou associatifs, contribuant ainsi activement à la dynamique de son territoire.

« **80% de nos achats de matières premières réalisés dans un rayon de moins de 500 km** »



CAROLA

- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création : 1888**
- **CA 2020 : 13 M€ / 45 M de litres d'eau**
- **Effectif : 53 salariés**
- **Croissance prévue (2021) : poursuivre la dynamique de croissance réalisée ces dernières années (+50% en 5 ans).**

Carola (SPADEL France) est une filiale du groupe familial SPADEL, ETI (entreprise de taille intermédiaire) leader sur le marché des eaux minérales au Bénélux.

Leader sur le marché des eaux gazeuses dans le Grand Est, l'eau de source Carola fait partie du patrimoine local depuis plus de 130 ans. Ancrée sur son territoire, Carola incarne des moments de convivialité, de plaisir et de partage entre amis ou en famille. Pour des plaisirs variés, non sucrés et toujours 100% naturels, Carola, l'eau préférée des alsaciens, se décline en versions plate ou pétillante, nature et aromatisée (8 parfums).

CAROLA WATTWILLER

ENGAGÉE DANS LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE

L'engagement de l'entreprise dans la **transition écologique** constitue l'impact le plus significatif de Carola Wattwiller sur son territoire. Dans ce domaine, l'entreprise fait figure de **précurseur** en agissant particulièrement sur 2 thématiques : **Carbone et Biodiversité**.

Au-delà de son impact direct par son action au sein de l'association Initiatives Durables et de l'ARIA Alsace, l'entreprise n'hésite pas à partager son expérience et à contribuer à des réflexions locales, au profit du développement de démarches RSE au plan local.

PREMIÈRE PME FRANÇAISE DU SECTEUR EAU À DEVENIR 100% NEUTRE EN CARBONE

En 2020, Carola-Wattwiller a atteint **la neutralité carbone sur la totalité du cycle de vie de ses produits**.

« Cette certification, décernée dans le cadre de la Science Based Targets Initiative (objectifs internationaux visant au maintien du réchauffement climatique en dessous de 1,5°), est une nouvelle reconnaissance de notre engagement au quotidien pour limiter l'empreinte carbone de notre activité sur notre territoire ».



WATTWILLER

- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création : 1992**
- **CA 2020 : 18 M€ / 72 M de litres d'eau**
- **Croissance prévue 2021 : « Retour à la croissance suite à une année 2020 impactée par la crise sanitaire (fermeture des CHR) »**
- **Effectif : 50 salariés**

Wattwiller (SPADEL France) est une filiale du groupe familial SPADEL, ETI (entreprise de taille intermédiaire) leader sur le marché des eaux minérales au Bénélux.

L'eau minérale de Wattwiller jaillit au cœur du parc naturel régional des Ballons des Vosges, un site exceptionnel en Alsace, classé Natura2000. D'une pureté exceptionnelle, zéro nitrate et pauvre en sodium, l'eau minérale de Wattwiller peut être consommée au quotidien et à tout âge, y compris par les personnes les plus fragiles. Sa faible minéralité lui confère un goût neutre et équilibré, qui met en valeur les saveurs qu'elle accompagne. Reconnue pour ses qualités minérales par la Fondation de Recherche sur l'Hypertension Artérielle, Wattwiller est même recommandée aux personnes suivant un régime pauvre en sodium.

HEIMBURGER

Philippe Heimburger, Président

QUALITÉ, CIRCUIT COURT ET EMPLOI LOCAL

La fabrique des pâtes d'Alsace Grand'Mère aux 7 œufs frais se fait dans le respect de la recette traditionnelle IGP « Pâtes d'Alsace ». Ce savoir-faire familial local est transmis depuis 4 générations. Le label IGP impose la fabrication dans son lieu d'origine.

« **Nous sommes le premier fabricant à avoir implanté du blé dur en Alsace**, et avons lancé la gamme « L'Alsacienne » en permettant aussi de raccourcir les circuits d'approvisionnement en développant la biodiversité des cultures.

En tant qu'entreprise familiale engagée, nous privilégions les ingrédients issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement, participons au maintien de la biodiversité, assurons la juste rémunération de nos agriculteurs de façon équitable et favorisons l'emploi. 80% de nos salariés habitent dans un rayon de 20 Km autour de l'usine. »

ENGAGÉE DANS LA PRÉSERVATION DE LA BIODIVERSITÉ AGRICOLE

Heimburger travaille sur le lancement d'une nouvelle gamme de pâtes fabriquées avec du **blé dur français issu d'une exploitation de Haute Valeur Environnementale**.

A l'initiative des agriculteurs et accompagnée par l'ensemble des acteurs agricoles et agroalimentaires, la certification HVE permet à un agriculteur de faire évoluer son exploitation agricole vers des pratiques moins impactantes et plus respectueuses de l'environnement en réduisant au maximum l'emploi de produits phytosanitaires, d'eau, d'énergies, tout en ayant l'assurance d'une juste rémunération (matière première achetée plus onéreuse afin de valoriser économiquement les efforts de l'agriculteur et lui assurer un revenu décent).

« **Nous souhaitons ainsi valoriser notre blé dur français certifié HVE3, en proposant ainsi des pâtes qui participent à préserver la biodiversité agricole et les sols.** »



- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création** : 1950
- **CA 2020** : 22 M€
- **Effectif** : 95 salariés
- **Croissance prévue (2021)** : égal

La société HEIMBURGER c'est le savoir-faire d'une entreprise familiale et la passion des pâtes d'Alsace aux 7 œufs frais par kilo de semoule de blé dur depuis 4 générations.

Elle est **l'une des rares entreprises familiales toujours indépendantes ayant pu s'imposer sur le marché des pâtes, tant en grande distribution qu'auprès des professionnels de la restauration.** Les pâtes d'Alsace Grand'Mère sont élaborées avec des ingrédients français de toute première qualité : semoule de blé dur de qualité supérieure, 7 œufs frais plein air au kilo de semoule (œufs frais livrés chaque jour).

L'entreprise est certifiée IFS (International Food Standard) et ses produits Grand'Mère sont labellisés IGP au niveau Européen (Indication Géographique Protégée) Pâtes d'Alsace.

LA FERME DE FONTENAY

Antoine Vajou, Directeur Général
Val Légumes – La Ferme de Fontenay

UNE OFFRE REGIONALE TOUTE L'ANNEE

Les exploitations agricoles sont situées au cœur du territoire champenois. 70% des condiments (oignon, échalote, ail) sont produits dans le département de l'Aube et de la Marne. Les 30% restant sont produits sur le département de la Seine et Marne voisine.

« La richesse des différents terroirs champenois, nous permet de pouvoir offrir aux consommateurs une offre régionale 12 mois sur 12. Et 17 des 21 exploitations partenaires sont également situées dans le Grand Est. »

ENGAGEE DANS L'AGRICULTURE DURABLE

Depuis plus de dix ans, l'accent est mis sur l'agriculture durable. « Nous sommes engagés dans l'agroécologie et faisons partie de la « génération verte » de l'agriculture. »

Les exploitations familiales sont certifiées Haute Valeur Environnemental (HVE) et sont capables de **garantir des produits Zéro résidu de pesticides** via l'adhésion au Collectif Nouveaux-Champs.

« Nous avons également une exploitation agricole convertie en Agriculture biologique. » L'exploitation s'est aussi engagée en faveur des énergies renouvelables avec la pose de panneaux solaires et la valorisation des déchets organiques en biogaz.

DES PROJETS DE DEVELOPPEMENT

Afin de poursuivre le développement de la société (CA doublé en 7 ans, recrutement de 20 salariés depuis 5 ans) et de répondre aux besoins de nouveaux marchés, **une réflexion est en cours pour la construction d'une nouvelle structure de stockage et de conditionnement dans les 3 ans à venir.**



- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création : 1992**
- **CA 2020 : 15 M€**
- **Effectif : Val Légumes + Val Ressources : 48 ETP**
- **Croissance prévue (2021) : +10%**

Implantée à l'ouest de la Champagne, Val Légumes – La Ferme de Fontenay est une exploitation agricole depuis 4 générations. S'appuyant sur sa production pour 50% et sur celle d'une vingtaine de producteurs partenaires dans un rayon de 80 km, **Val Légumes produit, conditionne et commercialise des condiments (oignon, ail, échalote) à destination de la grande distribution, de la restauration hors foyer et des grossistes.** Maîtrisant toute la chaîne de valeur du « champ à l'assiette », la Ferme de Fontenay produit aujourd'hui près de **10% de la production française d'oignon.**

SOMAPRO

Benoît Léon-Dufour, Président

UNE IMPLANTATION AUX MULTIPLES ATOUTS

SOMAPRO est basée à Reims depuis sa création en 1986 et apprécie les avantages que lui offre sa ville d'origine.

Des atouts géographiques :

- Proximité des matières premières et emballages (sucre, sel, farine, malto, légumes, cartons).
- Proximité avec ses clients situés essentiellement en région parisienne et dans le Nord de la France.
- Proximité de Paris (45 min' en TGV) donc des sièges sociaux de nombreux clients ou partenaires de l'entreprise.
- Proximité des principaux axes routiers vers Paris, le Nord, l'Est et le Sud.
- Un cadre de vie paisible pour les salariés (trafic moins dense, qualité de l'air, prix de l'immobilier).

« Reims est la 1^{ère} agglomération gastronomique de France, idéal pour trouver de l'inspiration et être au contact de nos clients utilisateurs. »

SOUTIEN DES RESTOS DU CŒUR

SOMAPRO est à l'origine de la création d'une dynamique solidaire ayant eu pour résultats d'offrir à l'association Les Restos du Cœur l'équivalent de plus de 730 000 repas (soit 730 000 €) depuis 2017.



« Grâce au soutien de deux de nos principaux clients (METRO et Pro à Pro), nous donnons un coup de main aux personnes en situation de précarité de l'ensemble du territoire Français.

Nous avons obtenu en 2019, grâce à cet engagement, le prix ESSEC et un Grés d'Or. En phase avec notre partenariat, nous faisons participer en plus chaque année nos salariés à la collecte des Restos du Cœur dans les Hypers et Supers de Reims et de sa région. »



- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création : 1986**
- **CA 2020 : 11,3 M€**
- **Effectif : 45 salariés**
- **Croissance prévue (2021) : + 3 %**

SOMAPRO a été créée en 1986 par Gérard Hénon puis rachetée en 2005 par 2 beaux-frères (Xavier STEEG et Benoit LEON-DUFOUR) issus des grands groupes agroalimentaires qui sont venus s'installer à Reims. **Très engagée dans le recrutement et la formation de jeunes professionnels (63% de femmes) et dans une action solidaire depuis 2017 avec deux de ses principaux clients (METRO et Pro A PRO) auprès des Restos du Cœur.** Il fait bon vivre chez SOMAPRO car le personnel progresse tous les jours en responsabilités et en compétence dans une ambiance exigeante mais solidaire. L'entreprise fourmille de projets excitants comme le fait de ne vendre que des produits CLEAN à ses clients (absence de toutes matières premières controversées).

SOMAPRO

SE DEVELOPPER POUR PERENNISER L'ACTIVITE ET CRÉER DES EMPLOIS

SOMAPRO innove et souhaite proposer des produits Clean pour la BVP (Boulangerie, Viennoiserie, Pâtisserie). L'objectif est de reprendre des parts de marché à Dawn (concurrent étranger et non clean) et de fabriquer ces produits Clean à Reims.

« Notre objectif est d'avoir le maximum d'impacts positifs sur notre territoire (valoriser l'intégralité de nos déchets, n'avoir que des emballages recyclables ou réutilisables...). »

SOMAPRO souhaite également donner la possibilité au grand public d'acheter ses produits en lançant un site e-commerce. Les habitants du Grand Est, comme ceux des autres régions, pourront enfin bénéficier de leurs préparations pour Muffins, Financiers, Mousse au chocolat et autres gourmandises... « De quoi bluffer ses invités et les rendre fiers de dire que ces produits sont fabriqués à proximité de chez eux ! ».

3 MILLIONS D'EUROS D'INVESTISSEMENTS SUR 3 ANS

- Création dans de nouvelles lignes afin de répondre aux besoins clients BVP générés
- Pérenniser l'entreprise et créer de l'emploi (nouvelles embauches potentielles)
- Développement d'un projet de sourcing de matières premières françaises et/ou avec un maximum de proximité géographique afin de valoriser le territoire et ses acteurs locaux

« Notre objectif est d'avoir le maximum d'impacts positifs sur notre territoire »



VALFLEURI

Matthieu Kuentz, Président

LA CREATION D'UNE FILIALE BLE DUR

Sabine, Matthieu et Jérôme poursuivent l'histoire familiale avec cette volonté de donner du sens à leur mission. **Leur objectif : encourager l'économie locale et le circuit court.** Pour y parvenir, Valfleuri a entamé un travail de fond, en partenariat avec la CAC, Coopérative Agricole de Céréales dont Jean-Michel Habig est le Président dans le Haut-Rhin. Aujourd'hui, **100 % des pâtes alsaciennes Valfleuri sont produites à partir de blé dur cultivé en Alsace avec une agriculture raisonnée.**

Pour Jean-Michel, tout cela est du bon sens : « *C'est un véritable pari, c'est un nouveau type de culture dont nous n'avons pas l'habitude en Alsace, mais c'est une fierté de savoir que mon blé sera transformé juste à côté, à seulement 5 km d'ici. Cela permet de valoriser notre travail, de savoir comment notre blé est consommé* ».

Pour voir ce blé transformé en pâte, il faut aller à Wittenheim : au cœur de l'usine, les machines fabriquent sans relâche les différentes formes de pâtes à partir d'œufs frais et de semoule de blé : l'une fait des spaghettis, l'autre des penne, et la plus impressionnante fabrique les nids au cœur de plusieurs recettes Alsaciennes.

Les trois dirigeants sont parvenus à faire grandir l'entreprise initiée il y a près de 100 ans. Au quotidien avec leurs salariés, ils prouvent qu'en faisant des choix courageux et en suivant leurs convictions, **il est possible d'être une PME de l'agroalimentaire et d'aller concrètement vers le circuit court.**

100 ans en 2022

« Nous préparons une dynamique commerciale spéciale autour de nos 100 ans en 2022, la poursuite de notre filière blé dur d'Alsace et de notre politique d'accompagnement des jeunes en apprentissage (10% de notre effectif) ».



- **Entreprise familiale et indépendante**
- **Date de création : 1922**
- **CA 2020 : 28 M€**
- **Effectif : 100 salariés**
- **Croissance prévue (2021) : -15%**

Créé en 1922, Valfleuri est le 3ème fabricant de pâtes en France et le premier en Alsace. Ayant à cœur la qualité et la naturalité, la PME familiale ne cesse d'innover et propose des recettes à la fois savoureuses et nutritives. Précurseur en 1994 avec la certification ISO 9002, l'entreprise alsacienne fait de la qualité de ses produits une exigence primordiale. Certifiée ECOCERT depuis 1999, elle s'appuie sur son expérience dans le domaine BIO depuis plus de 20 ans, pour proposer en 2019 ses pâtes Tendr'épices aux légumineuses, Com'O jardin riches en légumes et ses Mini'Pat aux œufs frais. La création de la nouvelle gamme de pâtes au blé dur HVE, de 3 gammes de pâtes Valfleuri Bio, de la création d'une filière de blé dur en Alsace et l'utilisation depuis 2010 d'œufs frais plein air français pour ses Pâtes d'Alsace, s'inscrit dans une démarche globale de développement durable, qui lui tient à cœur. Aussi **l'engagement de Valfleuri pour le bien-être animal, le respect de l'environnement et les filières d'approvisionnement locales, a été récompensé par le label PME+ en 2018 et Alsace excellence en 2020.**

La FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France) représente les PME des territoires, fournisseurs alimentaires et non-alimentaires de la distribution. Véritable vivier d'entreprises stratégiques pour la croissance et la compétitivité, il s'agit d'entreprises implantées industriellement en France, à capitalisation patrimoniale ou familiale qui innovent et vitalisent les territoires. Mouvement actif de 1 000 entreprises engagées, la FEEF agit au quotidien pour développer le business des PME.

Nous remercions pour leurs contributions :

Bretzel Burgard, Charbonneaux-Brabant, Cafés Sati, Carola-Wattwiller, Heimbürger, La Ferme de Fontenay-Val Légumes, Somapro et Valfleuri.



Ces 8 entreprises ont obtenu le label PME+.

PME+ est le label des entreprises à taille humaine engagées pour l'emploi, l'environnement et des produits de qualité. Ce label, porté par la FEEF, est inspiré de la norme ISO 26000, avec un audit annuel effectué par un prestataire indépendant, Ecocert Environnement.

[Parcourez la Carte de France des PME+](#)

www.label-pmeplus.fr



Une publication de la FEEF

Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France
8, rue d'Athènes - 75009 Paris - Tel. 01 47 42 38 67

Edition : Juin 2021 - Conception : Service Communication FEEF

communication@feef.org

www.feef.org

@FEEF_France

@FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France)