



*FD*  
*françois*  
**DOUCET**  
CONFISEUR EN PROVENCE

**REVUE DE PRESSE**

MAI 2022





5 mai 2022

<https://bit.ly/3lk6KIZ>

## Les fruits à coque à la conquête de la Ferme France

Noix, noisette, amande, pistache... Si la consommation de fruits à coque est au beau fixe en France, la marche est encore très haute pour atteindre l'auto-suffisance, avec un approvisionnement souvent extra-européen. Pourtant la dynamique de plantation est là : les surfaces de noisettes ont bondi de 48% en dix ans, celles de noix ont augmenté de 36% sur la même période, et les surfaces d'amandiers ont doublé ces cinq dernières années. Pour développer leur verger, les filières cherchent de nouveaux planteurs ou s'approchent de coopératives. Le but ? Satisfaire la demande des industriels et des transformateurs en produit ayant subi une première transformation : noisette décortiquée, amandons et cerneaux de noix. Mais le manque de solutions phytosanitaires, problème de l'accès à l'eau et le poids des investissements viennent contrecarrer leurs plans.

« *La souveraineté alimentaire en noisette n'est pas du tout assurée ni Europe, ni en France* », regrette Thierry Descazeaux, le président d'Unicoque, numéro un de la noisette française. « *La consommation annuelle de l'UE est de 500 000 t, pour une production d'environ 150 000 t. Ce qui veut dire que 70 à 80 % de la noisette que nous consommons est importée, essentiellement de Turquie.* » À l'échelle nationale, cette asymétrie des approvisionnements est flagrante. En 2018-2020, la France a produit en moyenne 13 000 t de noisettes par an ce qui en fait le deuxième pays producteur européen derrière l'Italie, rapporte le CTIFL dans sa fiche mémo mise à jour en 2022. La France est pratiquement auto-suffisante en noisette en coque, avec un excédent commercial de 3 100 t. Cependant elle dépend très fortement des importations (23 800 t) pour satisfaire les besoins en noisette décortiquée.

Et ce qui est vrai pour la noisette, vaut aussi pour d'autres fruits à coque très consommés et produits en France, la noix et l'amande. Deuxième producteur européen après la Roumanie, la France a produit 36 000 t de noix en 2020. L'Hexagone est même le premier exportateur européen de noix en coque, avec 23 000 tonnes orientées vers le marché communautaire et la Moldavie. Mais elle dépend largement des importations (11 000 t) pour répondre à la demande nationale en cerneaux.

Dans la toute petite filière amande, le grand écart est encore plus extrême. Toujours selon le CTIFL, la France a produit 1 100 t d'amandes en coque en 2020, ce qui équivaut à 366 t d'amandons (amandes sèches décortiquées, NDLR). Dans le même temps, elle a importé 41 000 tonnes d'amandons. Autrement dit, la France produit à peine 1 % des amandes qu'elle consomme. Quant à l'embryonnaire filière pistache, elle n'est pas encore entrée en production. Ce qui signifie que toutes les pistaches consommées sur le sol français sont importées.

Le constat est d'autant plus frustrant que, de l'avis des différentes filières, la consommation de fruits à coque a le vent en poupe grâce aux vertus nutritionnelles et au développement du snacking. Interrogée à ce sujet, l'interprofession des fruits et légumes frais (Interfel) n'a pu détailler, faute de données spécifiques sur la consommation des fruits à coque une étude devrait être lancée en 2022. Mais, le regain d'intérêt des Français pour les fruits secs en général confirme déjà ce constat des professionnels : d'après Interfel, la consommation de fruits secs a pratiquement doublé en 10 ans (de 0,8 g/jour en 2010 à 1,4 g/jr en 2019).

### Noisette : +48 % de surfaces en 10 ans

Face au développement du marché des fruits à coque, les filières s'organisent pour relocaliser leur production. La noisette en est l'exemple type avec des surfaces en production qui ont augmenté de 48 % en dix ans, pour atteindre 5 800 ha en 2020, selon le CTIFL. Début avril, les trois pays européens leaders de la production de noisette ont annoncé le lancement d'un groupe de travail baptisé *Corylus Europae*. Porté par des organisations de producteurs et de recherche d'Italie, de France et d'Espagne, il vise à développer une filière européenne « durable et de qualité » et à réduire la dépendance aux importations.

Dans cette filière, le plan de relocalisation est incarné par le géant du secteur : la coopérative Unicoque, élément moteur de *Corylus Europae*, qui pèse « plus de 90 % de la production française », selon son président Thierry Descazeaux. « *Actuellement nous sommes sur des phases de développement : l'an dernier il s'est planté 280 ha de noisetiers et nous sommes*

*toujours à la recherche de nouveaux producteurs. » Enracinée dans le Sud-Ouest, Unicoque réalise « 60 % de sa production dans le Lot-et-Garonne et 20 % dans le Tarn-et-Garonne », le reste dans 71 autres départements français. « Nous avons de nouvelles zones de production en Charente, dans les Landes, les Pyrénées-Atlantiques, mais également dans le bassin orléanais qui est la nouvelle zone de développement. Nous avons aussi quelques producteurs en vallée du Rhône », raconte M. Descazeaux.*

Pour étoffer son réseau de producteurs, Unicoque s'est rapproché de quatre coopératives céréalières. « Le but est de développer des partenariats autour de projets de territoire », explique le président d'Unicoque. « Nous échangeons avec les coopératives pour identifier des coopérateurs qui sont intéressés pour faire de la noisette, nous associons leurs techniciens dans la démarche, nous travaillons sur des partenariats par exemple autour de la fourniture d'engrais, de désherbants, et Unicoque récupère les noisettes ». Ce plan d'agrandissement du verger date de 2011, quand Unicoque a annoncé son projet de développement économique "10-20-30" visant à produire 10 000 t en 2010, puis 20 000 t en 2020 et enfin 30 000 t en 2030. Mais, avec un potentiel de production de « 12 500 t de noisettes en 2022 pour 6 500 ha de verger (dont 4 000 ha en production) », Unicoque est encore loin de son objectif, reconnaît Thierry Descazeaux.

Pourtant, la demande en noisette française est bien là, notamment du côté de l'industrie. « Depuis quatre ans on travaille avec Ferrero, le leader mondial de la pâte à tartiner. Ils veulent qu'on approvisionne leur usine de Nutella de Villers-Ecalles (Normandie) à hauteur de 20 000 t par an, et aujourd'hui on n'est qu'à 500 t. Donc le gros du marché il est là : c'est la noisette cassée pour nos clients industriels », affirme Thierry Descazeaux. À l'heure actuelle, l'activité d'Unicoque repose à 50 % sur la noisette industrie (pâtes à tartiner, chocolats, cosmétiques), à 40 % sur la noisette coque (MIN, GMS, export vers l'Allemagne) et à 10 % sur les produits à forte valeur ajoutée, estime Thierry Descazeaux. Mais ce dernier segment « proche du consommateur final » est voué à prendre plus d'importance : « Depuis trois ans on développe des petits grammages de noisettes toastées, grillées, en éclats, en poudre, autour de notre marque Koki. Le but est d'aller chercher des clients restaurateurs, glaciers, pâtisseries, chocolatiers, mais aussi d'être présent dans les linéaires des GMS. »

## Noix : doublement des surfaces dans le Sud-Ouest

Déjà bien ancrée dans le territoire français, la production de noix aussi monte en puissance. La surface du verger de noyers a augmenté de 36 % en dix ans pour atteindre 25 000 ha en 2020, selon des données Agreste/Graph'agri 2021. Ce qui en fait le deuxième verger de France après la pomme de table, avec 15 % des surfaces dédiées aux fruits. Malgré son poids économique, la filière n'a pas d'interprofession nationale et l'AOPn Dynamic noix créée en 2009 est « en dormance », selon les observateurs. La dynamique de filière s'opère donc au niveau des deux principaux bassins de production : le bassin Sud-Ouest (Dordogne, Lot, Corrèze) et le bassin Sud-Est (Isère, Drôme).

Le premier affiche la plus grosse dynamique de plantation. D'après des données Agrestes fournies par les professionnels, le bassin Sud-Ouest a doublé ses surfaces de noyeraies en 20 ans, passant à 14 000 ha en 2020, ce qui en fait la première région productrice en volumes (20 000 t). « La première dynamique de plantation est venue après la tempête [Martin] du 27 décembre 1999 qui a fait énormément de dégâts dans les vergers y compris centenaires », raconte Fabien Joffre, président de l'interprofession régionale Internoix Sud-ouest créée fin 2021. « Après, il y a eu un creux de vague pendant cinq ans, puis on a vu le prix de la noix repartir à la hausse dans les années 2011. S'en est suivie une autre dynamique de plantation pratiquement jusqu'à aujourd'hui. Le prix de la noix, qui était assez rémunérateur, a fait que les gens ont continué à planter. »

Au-delà des nuciculteurs qui renouvellent ou agrandissent leur verger et des agriculteurs qui se diversifient en noix, une nouvelle catégorie de planteurs est apparue. « Sur les 1 500 et 2 000 producteurs de la zone AOP Noix du Périgord, on doit avoir une dizaine d'investisseurs français ou étrangers qui plantent, par exemple 30 ou 40 ha de noyers, et qui ont des agriculteurs ou des salariés pour s'en occuper », relate Fabien Joffre. « Ils ont compris que la noix est un produit d'avenir, appréciée dans de nombreux pays, et qu'en France on a un potentiel de production. »

Dans cette frénésie de plantation, l'aura de la noix du Périgord a aussi bénéficié de l'obtention de l'indication géographique (IG) AOP Noix du Périgord en 2004, dont le cahier des charges inclut la production de cerneau, et de l'IG AOP huile de noix du Périgord en 2021 (voir encadré).

## Noix : 1<sup>er</sup> plan de filière dans le Sud-Est

Dans le bassin Sud-Est, la production s'articule autour de l'IG AOP Noix de Grenoble obtenue en 1996, pour la noix coque. Si les surfaces de noyers et les volumes sont stables (11 000 ha, 15 000 t en 2020), la production est plus structurée que dans le Sud-Ouest. L'AOP s'est dotée d'un comité interprofessionnel de la noix de Grenoble (CING) en 1968, et, pour la première fois en 2020, ce dernier a orchestré un plan de filière nucicole. « *Nous avons travaillé avec la Senura (station d'expérimentation nucicole Rhône-Alpes), les chambres d'agriculture de la Drôme, de l'Isère et les fédérations Cuma de ces deux départements, pour définir des enjeux et des objectifs sur la résilience des exploitations aux aléas climatiques, la réduction des produits phytos, la gestion de l'irrigation...* », explique la coordinatrice du CING Nathalie Gaillard.

« *Au total, la région (Aura) a mis sur la table 850 000 € pour la période 2021-2024 pour aider les producteurs et metteurs en marché à financer certains investissements : l'achat de sécheurs électriques pour améliorer la taille de formation des arbres afin de les rendre plus résilients aux intempéries, tout en réduisant la pénibilité du travail ; l'implantation de haies brise-vent et de couverts végétaux multi-espèces (graminées et légumineuses) pour réduire la fertilisation minérale ; l'achat de broyeurs à herbe pour entretenir le rang au lieu d'utiliser glyphosate ou herbicides ; et l'achat de broyeurs à branches pour éviter de brûler les reliquats de taille.* »

Après un [affaissement](#) des cours de la noix en 2020-2021 dû à la concurrence mondiale (États-Unis, Chine, Chili) et à la pandémie de Covid-19, le prix de la noix au stade expédition est remonté en 2022, selon le Réseau nouvelles des marchés de FranceAgriMer. Mais le marché demeure « *au calme plat* » cette année, observe Nathalie Gaillard, qui croit cependant au potentiel de développement de la noix coque sur le marché hexagonal. « *On a une grosse marge de progression car la consommation de noix en France n'est pas très importante* », explique-t-elle. « *Depuis une dizaine d'années il y a un certain engouement par rapport aux qualités nutritionnelles et aux bénéfices pour la santé des fruits à coque. On va essayer de surfer sur cette tendance dans nos actions pour inciter à l'achat.* »

Même stratégie dans le Périgord, où la nouvelle interprofession régionale planche sur une campagne de communication pour redorer l'image « *un peu vieillissante* » de la noix et encourager les Français à manger « *trois noix par jour* ». « *Nous voudrions ne pas restreindre cette campagne à notre AOP mais l'ouvrir à toutes les noix de France puisque, grosso modo, la variété Franquette (zones AOP Sud-ouest et Sud-Est), Corne (zone AOP Sud-ouest) ou Fernor (hors AOP) ont les mêmes valeurs nutritionnelles. Or l'objectif est surtout de faire consommer des noix aux Français* », assure Fabien Joffre.

## Amande : doublement des surfaces en 5 ans

En amande, les surfaces plantées ont plus que doublé en cinq ans, selon les professionnels. La relocalisation des vergers d'amandiers a été largement portée par le syndicat des producteurs d'amande en Provence qui a lancé un « *plan de relance* » en 2017. « *On s'était fixé de planter 200 ha par an pendant cinq ans, pour arriver à 1 000 ha supplémentaires, et là on y est presque, à quelques dizaines d'hectares près* », indique le président du syndicat André Pinatel. La Compagnie des amandes, cofondée par François Moulias et l'ancien ministre de l'Économie Arnaud Montebourg, a apporté sa pierre à l'édifice avec la plantation de 208 ha d'amandiers depuis 2018, et d'autres projets en cours (voir encadré). « *On est passé de 1 000 ha en production en 2017 à 1 500 ha en production aujourd'hui, pour un verger total qui dépasse les 2 300 ha* », abonde le directeur de l'association France amande Yves Guillaumin. « *En gros, on est sur un doublement des surfaces et un triplement des volumes, l'objectif étant de produire 1 500 tonnes d'amandons (4 500 t d'amandes avec coque, NDLR) en 2023.* »

Cette renaissance de la filière française est née de l'aval, pour un marché haut de gamme. « *Un certain nombre d'artisans ou industriels comme la confiserie du Roy René (calissons d'Aix-en-Provence), le confiseur François Doucet, les Nougats Silvain et l'Occitane (cosmétiques), ont voulu développer leur approvisionnement d'amandes françaises* », raconte Yves Guillaumin. Or en 2017, il n'existe qu'un seul opérateur d'envergure nationale : la coopérative Sud Amandes, basée dans le Gard, dont les amandes proviennent largement de Corse. Très insuffisant pour satisfaire la niche provençale, alors que le marché croule sous l'amande américaine et aussi espagnole ce qui encadre le cas aujourd'hui.

C'est ainsi que naît l'association France Amande, à vocation interprofessionnelle une fois que la production battra son plein. En attendant, l'enjeu est d'organiser le marché alors que les volumes produits sont encore très faibles. « *Si on avait eu une récolte normale l'année dernière on aurait fait 800 à 900 t d'amandons, mais à cause du gel on n'a rien fait* », lâche Yves Guillaumin. Pour sécuriser les débouchés autour une amande française de qualité supérieure, l'association qui réunit à la fois producteurs, transformateurs, grossistes et pépiniéristes planche sur l'obtention d'un Label rouge et de deux IG : une IGP amande de Provence, et une IGP amande du Roussillon. Trois démarches qui demanderont encore « cinq à sept ans de travail » selon M. Guillaumin, et qui inspirent la minuscule filière pistache. (voir encadré)

## Huile de noix : les coopératives se lancent

Vu comme un « sous-produit » de la noix car généralement issue de cerneaux de moindre qualité, l'huile de noix est une valorisation où « tout reste à faire », estime le président de l'interprofession régionale Internoix Sud-ouest Fabien Joffre. La coopérative Cerno qu'il préside investit pour casser davantage de cerneaux et en transformer une partie en huile dès 2023. « On a déjà fait le bâtiment, et maintenant on n'a plus qu'à acquérir le process industriel », détaille M. Joffre. « On aura un partenariat avec un huilier qui est déjà introduit dans la grande distribution française, et qui s'occupera de l'emballage et de la commercialisation, sous le signe AOP ». La coopérative Cerno emboîte ainsi le pas à la coopérative Valcadis (Lot), qui a investi dans sa propre presse en 2015 et produit annuellement « 6 000 à 10 000 litres d'huile de noix dont une petite partie sous AOP », selon le responsable de la station Georges Bouat. La coopérative périgourdine Perlino noix s'est aussi lancée dans cette voie début 2020. Elle produit « environ 1 000 litres d'huile de noix AOP par an ». Mais elle sous-traite pour l'instant la prestation de presse à un faiseur de la région car « les investissements sont assez lourds », précise le service commercial de Perlino noix.

## Amandes : la Compagnie des amandes table sur 500 ha de vergers en fin d'année

Depuis sa création en 2018, la Compagnie des amandes a signé la plantation de « 208 ha d'amandiers, dont 17 ha ne sont pas encore plantés » dans « le Vaucluse, l'Aude, l'Hérault et les Bouches-du-Rhône », a indiqué son directeur général François Moulías à Agra Presse le 28 avril. « Mon objectif est de dépasser la barre des 500 ha à la fin de l'année », a-t-il ajouté, en précisant que l'entreprise cofondée par l'ancien ministre Amaud Montebourg a « beaucoup de projets dans les Pyrénées-Orientales et dans le Gard ». Parmi les autres projets en cours, l'OP (organisation de producteurs) Amandiers de France annoncée en septembre sera officiellement créée « fin mai » et réunira au moins dix amandiculteurs, a indiqué M. Moulías. Quant au chantier de casserie à Signes (Var), il débutera « en fin d'année », un peu plus tard que prévu à cause de « la flambée des coûts de matériaux ». La casserie sera vraisemblablement opérationnelle « à l'automne 2023 » et non pour l'été. De plus, la casserie fera finalement « 7 000 m<sup>2</sup> », au lieu des 7 400 m<sup>2</sup> initialement prévus. « C'est dû à une contrainte réglementaire, pour éviter de devoir mettre des portes coupe-feu », a expliqué le directeur de la Compagnie des amandes. Enfin, la société basée à Aix-en-Provence ouvrira à nouveau son capital en faisant « une nouvelle émission d'obligations grand public en juillet, sur Lita, à hauteur de 1 million d'euros », a annoncé M. Moulías.

Noix : après les interpro régionales, le CGAER attend une « structuration nationale »

Créée fin 2021, l'interprofession régionale de la noix du Sud-Ouest (Internoix Sud-ouest) doit élaborer un « plan de filière » d'ici deux ans afin de « démontrer rapidement » sa plus-value, conclut l'inspecteur général de l'agriculture Grégoire Thomas, dans un rapport publié récemment par le CGAAER (ministère de l'Agriculture). En retour, un soutien du ministère de l'Agriculture, des deux régions et trois départements concernés est recommandé, pour permettre à l'interprofession d'atteindre un modèle « autoportant ». Une dynamique qu'il faudrait aussi « inscrire dans une perspective de structuration nationale en dialogue avec l'interprofession régionale Sud-Est et dans le contexte et le cadre global d'Interfel », plaide le haut fonctionnaire. Un des axes de structuration nationale identifiés est la recherche-innovation, qui est l'une des trois missions d'Internoix Sud-Ouest ; en la matière, le rapport consacre la station expérimentale de Creysse comme l'outil « incontournable » de la filière régionale, et plaide pour des partenariats avec son équivalent dans le Sud-Est, la plateforme de La Senura, et le CTIFL. En croissance ces dernières années, la production française de noix provient à 55 % du bassin du Sud-Ouest et à 45 % du Sud-Est, connu pour sa noix de Grenoble et structuré en interprofession depuis de nombreuses années.

## La pistache française, une filière naissante qui démarre de zéro

L'idée de créer une filière en pistache en Provence remonte à 2017, quand trois agriculteurs et un entrepreneur estiment qu'il y a un potentiel à explorer pour approvisionner biscuiteries et confiseries provençales. « À ce moment-là les vergers de pistaches n'existent pas en France, tout est à construire », raconte Emmanuelle Filleron, chargée du dossier pistache à la chambre d'Agriculture du Vaucluse. Depuis, une grosse centaine d'agriculteurs ont planté des pistachiers sur des micro-surfaces « un peu partout dans le sud de la France » pour voir comment évolue la culture, avec en ligne de mire un objectif éventuel de diversification selon les rendements et la qualité obtenus. « L'année dernière on était à peu près à 100 ha de pistachiers, je pense qu'on devrait être à 150 ou 200 ha cette année. C'est encore très petit », glisse Mme Filleron. Pour l'heure, la filière naissante cherche à sécuriser la production (plants, porte-greffe, itinéraires techniques, lutte contre les maladies et ravageurs...) et à améliorer la connaissance technico-économique. « L'enjeu pour la filière française, c'est d'arriver à construire sa propre identité culturelle et qualitative », conclut la chargée de mission.



9 mai 2022

<https://bit.ly/3lk6KIZ>

## ENQUÊTE

# Les fruits à coque à la conquête de la Ferme France

Noix, noisette, amande, pistache... Si la consommation de fruits à coque est au beau fixe en France, la marche est encore très haute pour atteindre l'auto-suffisance, avec un approvisionnement souvent extra-européen. Pourtant la dynamique de plantation est là : les surfaces de noisetiers ont bondi de 48% en dix ans, celles de noyers ont augmenté de 36% sur la même période, et les surfaces d'amandiers ont doublé ces cinq dernières années. Pour développer leur verger, les filières cherchent de nouveaux planteurs ou s'approchent de coopératives. Le but ? Satisfaire la demande des industriels et des transformateurs en produit ayant subi une première transformation : noisette décortiquée, amandons et cerneaux de noix. Mais le manque de solutions phytosanitaires, problème de l'accès à l'eau et le poids des investissements viennent contrecarrer leurs plans.

« **L**a souveraineté alimentaire en noisette n'est pas du tout assurée ni Europe, ni en France », regrette Thierry Descazeaux, le président d'Unicoque, numéro un de la noisette française. « La consommation annuelle de l'UE est de 500000 t, pour une production d'environ 150000 t. Ce qui veut dire que 70 à 80 % de la noisette que nous consommons est importée, essentiellement de Turquie. » À l'échelle nationale, cette asymétrie des approvisionnements est flagrante. En 2018-2020, la France a produit en moyenne 13000 t de noisettes par an – ce qui en fait le deuxième pays producteur européen derrière l'Italie, rapporte le CTIFL dans sa fiche mémo mise à jour en 2022. La France est pratiquement auto-suffisante en noisette en coque, avec un excédent commercial de 3100 t. Cependant elle dépend très fortement des importations (23800 t) pour satisfaire les besoins en noisette décortiquée.

Et ce qui est vrai pour la noisette, vaut aussi pour d'autres fruits à coque très consommés et produits en France, la noix et l'amande. Deuxième producteur européen après la Roumanie, la France a produit 36000 t de noix en 2020. L'Hexagone est même le premier exportateur européen de noix en coque, avec 23000 tonnes orientées vers le marché communautaire et la Moldavie. Mais elle dépend largement des importations (11000 t) pour répondre à la demande nationale en cerneaux.

Dans la toute petite filière amande, le grand écart est encore plus extrême.

## ÉVÈNEMENT

« 70 à 80 % de la  
noisette que nous  
consomons est  
importée »

Toujours selon le CTIFL, la France a produit 1 100 t d'amandes en coque en 2020, ce qui équivaut à 366 t d'amandons (amandes sèches décortiquées, NDLR). Dans le même temps, elle a importé 41 000 tonnes d'amandons. Autrement dit, la France produit à peine 1 % des amandes qu'elle consomme. Quant à l'embryonnaire filière pistache, elle n'est pas encore entrée en production. Ce qui signifie que toutes les pistaches consommées sur le sol français sont importées.

Le constat est d'autant plus frustrant que, de l'avis des différentes filières, la consommation de fruits à coque a le vent en poupe grâce aux vertus nutritionnelles et au développement du snacking. Interrogée à ce sujet, l'interprofession des fruits et légumes frais (Interfel) n'a pu détailler, faute de données spécifiques sur la consommation des fruits à coque – une étude devrait être lancée en 2022. Mais, le regain d'intérêt des Français pour les fruits secs en général confirme déjà ce constat des professionnels : d'après Interfel, la consommation de fruits secs a pratiquement doublé en 10 ans (de 0,8 g/jour en 2010 à 1,4 g/jr en 2019).

### ■ Noisette: +48 % de surfaces en 10 ans

Face au développement du marché des fruits à coque, les filières s'organisent pour relocaliser leur production. La noisette en est l'exemple type avec des surfaces en production qui ont augmenté de 48 % en dix ans, pour atteindre 5800 ha en 2020, selon le CTIFL. Début avril, les trois pays européens leaders de la production de noisette ont annoncé le lancement d'un groupe de travail baptisé *Corylus Europae*. Porté par des organisations de producteurs et de recherche d'Italie, de France et d'Espagne, il vise à développer une filière européenne « durable et de qualité » et à réduire la dépendance aux importations.

Dans cette filière, le plan de relocalisation est incarné par le géant du secteur : la coopérative Unicoque, élément moteur de *Corylus Europae*, qui pèse « plus de 90 % de la production française », selon son président Thierry Descazeaux. « Actuellement

### Amandes : la Compagnie des amandes table sur 500 ha en fin d'année

Depuis sa création en 2018, la Compagnie des amandes a signé la plantation de « 208 ha d'amandiers, dont 17 ha ne sont pas encore plantés » dans « le Vaucluse, l'Aude, l'Hérault et les Bouches-du-Rhône », a indiqué son directeur général François Moulia à Agra Presse le 28 avril. « Mon objectif est de dépasser la barre des 500 ha à la fin de l'année », a-t-il ajouté, en précisant que l'entreprise cofondée par l'ancien ministre Arnaud Montebourg a « beaucoup de projets dans les Pyrénées-Orientales et dans le Gard ». Parmi les autres projets en cours, l'OP (organisation de producteurs) Amandiers de France annoncée en septembre sera officiellement créée « fin mai » et réunira au moins dix amandiculteurs, a indiqué M. Moulia. Quant au chantier de casserie à Signes (Var), il débutera « en fin d'année », un peu plus tard que prévu à cause de « la flambée des coûts de matériaux ». La casserie sera vraisemblablement opérationnelle « à l'automne 2023 » et non pour l'été. De plus, la casserie fera finalement « 7000 m<sup>2</sup> », au lieu des 7400 m<sup>2</sup> initialement prévus. « C'est dû à une contrainte réglementaire, pour éviter de devoir mettre des portes coupe-feu », a expliqué le directeur de la Compagnie des amandes. Enfin, la société basée à Aix-en-Provence ouvrira à nouveau son capital en faisant « une nouvelle émission d'obligations grand public en juillet, sur Lita, à hauteur de 1 million d'euros », a annoncé M. Moulia.

Les fruits à coque à la  
conquête de la Ferme  
France

« Unicoque  
est encore loin de  
son objectif »

*nous sommes sur des phases de développement: l'an dernier il s'est planté 280 ha de noisetiers et nous sommes toujours à la recherche de nouveaux producteurs. »* Enracinée dans le Sud-Ouest, Unicoque réalise « 60 % de sa production dans le Lot-et-Garonne et 20 % dans le Tarn-et-Garonne », le reste dans 71 autres départements français. « *Nous avons de nouvelles zones de production en Charente, dans les Landes, les Pyrénées-Atlantiques, mais également dans le bassin orléanais qui est la nouvelle zone de développement. Nous avons aussi quelques producteurs en vallée du Rhône* », raconte M. Descazeaux.

Pour étoffer son réseau de producteurs, Unicoque s'est rapproché de quatre coopératives céréalnières. « *Le but est de développer des partenariats autour de projets de territoire* », explique le président d'Unicoque. « *Nous échangeons avec les coopératives pour identifier des coopérateurs qui sont intéressés pour faire de la noisette, nous associons leurs techniciens dans la démarche, nous travaillons sur des partenariats par exemple autour de la fourniture d'engrais, de désherbants, et Unicoque récupère les noisettes* ». Ce plan d'agrandissement du verger date de 2011, quand Unicoque a annoncé son projet de développement économique « 10-20-30 » visant à produire 10 000 t en 2010, puis 20 000 t en 2020 et enfin 30 000 t en 2030. Mais, avec un potentiel de production de « 12 500 t de noisettes en 2022 pour 6 500 ha de verger (dont 4 000 ha en production) », Unicoque est encore loin de son objectif, reconnaît Thierry Descazeaux.

Pourtant, la demande en noisette française est bien là, notamment du côté de l'industrie. « *Depuis quatre ans on travaille avec Ferrero, le leader mondial de la pâte à tartiner. Ils veulent qu'on approvisionne leur usine de Nutella de Villers-Ecalles (Normandie) à hauteur de 20 000 t par an, et aujourd'hui on n'est qu'à 500 t. Donc le gros du marché il est là: c'est la noisette cassée pour nos clients industriels* », affirme Thierry Descazeaux. À l'heure actuelle, l'activité d'Unicoque repose à 50 % sur la noisette industrie (pâtes à tartiner, chocolats, cosmétiques), à 40 % sur la noisette coque (MIN, GMS, export vers l'Allemagne) et à 10 % sur les produits à forte valeur ajoutée, estime

## Noix: après les interpro régionales, le CGAAER attend une « structuration nationale »

Créée fin 2021, l'interprofession régionale de la noix du Sud-Ouest (Internoix Sud-ouest) doit élaborer un « plan de filière » d'ici deux ans afin de « démontrer rapidement » sa plus-value, conclut l'inspecteur général de l'agriculture Grégoire Thomas, dans un rapport publié récemment par le CGAAER (ministère de l'Agriculture). En retour, un soutien du ministère de l'Agriculture, des deux régions et trois départements concernés est recommandé, pour permettre à l'interprofession d'atteindre un modèle « autoportant ». Une dynamique qu'il faudrait aussi « inscrire dans une perspective de structuration nationale en dialogue avec l'interprofession régionale Sud-Est et dans le contexte et le cadre global d'Interfel », plaide le haut fonctionnaire. Un des axes de structuration nationale identifiés est la recherche-innovation, qui est l'une des trois missions d'Internoix Sud-Ouest; en la matière, le rapport consacre la station expérimentale de Creysse comme l'outil « incontournable » de la filière régionale, et plaide pour des partenariats avec son équivalent dans le Sud-Est, la plateforme de La Senura, et le CTIFL. En croissance ces dernières années, la production française de noix provient à 55 % du bassin du Sud-Ouest et à 45 % du Sud-Est, connu pour sa noix de Grenoble et structuré en interprofession depuis de nombreuses années.

## Huile de noix : les coopératives se lancent

Vu comme un « sous-produit » de la noix car généralement issue de cerneaux de moindre qualité, l'huile de noix est une valorisation où « tout reste à faire », estime le président de l'interprofession régionale Internoix Sud-ouest Fabien Joffre. La coopérative Cerno qu'il préside investit pour casser davantage de cerneaux et en transformer une partie en huile dès 2023. « On a déjà fait le bâtiment, et maintenant on n'a plus qu'à acquérir le process industriel », détaille M. Joffre. « On aura un partenariat avec un huilier qui est déjà introduit dans la grande distribution française, et qui s'occupera de l'embouteillage et de la commercialisation, sous le signe AOP ». La coopérative Cerno emboîte ainsi le pas à la coopérative Valcadis (Lot), qui a investi dans sa propre presse en 2015 et produit annuellement « 6 000 à 10 000 litres d'huile de noix dont une petite partie sous AOP », selon le responsable de la station Georges Bouat. La coopérative périgourdine Perlim noix s'est aussi lancée dans cette voie début 2020. Elle produit « environ 1 000 litres d'huile de noix AOP par an ». Mais elle sous-traite pour l'instant la prestation de presse à un faiseur de la région car « les investissements sont assez lourds », précise le service commercial de Perlim noix.

« La région  
a mis sur la table  
850 000 € »

Thierry Descazeaux. Mais ce dernier segment « *proche du consommateur final* » est voué à prendre plus d'importance : « *Depuis trois ans on développe des petits grammes de noisettes toastées, grillées, en éclats, en poudre, autour de notre marque Koki. Le but est d'aller chercher des clients restaurateurs, glaciers, pâtisseries, chocolatiers, mais aussi d'être présent dans les linéaires des GMS.* »

### ■ Noix : doublement des surfaces dans le Sud-Ouest

Déjà bien ancrée dans le territoire français, la production de noix aussi monte en puissance. La surface du verger de noyers a augmenté de 36 % en dix ans pour atteindre 25 000 ha en 2020, selon des données Agreste/Graph'agri 2021. Ce qui en fait le deuxième verger de France après la pomme de table, avec 15 % des surfaces dédiées aux fruits. Malgré son poids économique, la filière n'a pas d'interprofession nationale et l'AOPn Dynamic noix créée en 2009 est « en dormance », selon les observateurs. La dynamique de filière s'opère donc au niveau des deux principaux bassins de production : le bassin Sud-Ouest (Dordogne, Lot, Corrèze) et le bassin Sud-Est (Isère, Drôme).

Le premier affiche la plus grosse dynamique de plantation. D'après des données Agrestes fournies par les professionnels, le bassin Sud-Ouest a doublé ses surfaces de noyeraies en 20 ans, passant à 14 000 ha en 2020, ce qui en fait la première région productrice en volumes (20 000 t). « *La première dynamique de plantation est venue après la tempête [Martin] du 27 décembre 1999 qui a fait énormément de dégâts dans les vergers y compris centenaires* », raconte Fabien Joffre, président de l'interprofession régionale Internoix Sud-ouest créée fin 2021. « *Après, il y a eu un creux de vague pendant cinq ans, puis on a vu le prix de la noix repartir à la hausse dans les années 2011. S'en est suivie une autre dynamique de plantation pratiquement jusqu'à aujourd'hui. Le prix de la noix, qui était assez rémunérateur, a fait que les gens ont continué à planter.* »

Au-delà des nuciculteurs qui renouvellent ou agrandissent leur verger et des agriculteurs qui se diversifient en noix, une nouvelle catégorie de planteurs est apparue. « *Sur les 1 500 et 2 000 producteurs de la zone AOP Noix du Périgord, on doit avoir une*

## La pistache française, une filière naissante qui démarre de zéro

L'idée de créer une filière en pistache en Provence remonte à 2017, quand trois agriculteurs et un entrepreneur estiment qu'il y a un potentiel à explorer pour approvisionner biscuiteries et confiseries provençales. « À ce moment-là les vergers de pistaches n'existent pas en France, tout est à construire », raconte Emmanuelle Filleron, chargée du dossier pistache à la chambre d'Agriculture du Vaucluse. Depuis, une grosse centaine d'agriculteurs ont planté des pistachiers sur des micro-surfaces « un peu partout dans le sud de la France » pour voir comment évolue la culture, avec en ligne de mire un objectif éventuel de diversification selon les rendements et la qualité obtenus. « L'année dernière on était à peu près à 100 ha de pistachiers, je pense qu'on devrait être à 150 ou 200 ha cette année. C'est encore très petit », glisse Mme Filleron. Pour l'heure, la filière naissante cherche à sécuriser la production (plants, porte-greffe, itinéraires techniques, lutte contre les maladies et ravageurs...) et à améliorer la connaissance technico-économique. « L'enjeu pour la filière française, c'est d'arriver à construire sa propre identité culturelle et qualitative », conclut la chargée de mission.

« Encourager les Français à manger trois noix par jour ».

*dizaine d'investisseurs français ou étrangers qui plantent, par exemple 30 ou 40 ha de noyers, et qui ont des agriculteurs ou des salariés pour s'en occuper », relate Fabien Joffre. « Ils ont compris que la noix est un produit d'avenir, appréciée dans de nombreux pays, et qu'en France on a un potentiel de production. »*

Dans cette frénésie de plantation, l'aura de la noix du Périgord a aussi bénéficié de l'obtention de l'indication géographique (IG) AOP Noix du Périgord en 2004, dont le cahier des charges inclut la production de cemeau, et de l'IG AOP huile de noix du Périgord en 2021 (voir encadré).

### ■ Noix : 1<sup>er</sup> plan de filière dans le Sud-Est

Dans le bassin Sud-Est, la production s'articule autour de l'IG AOP Noix de Grenoble obtenue en 1996, pour la noix coque. Si les surfaces de noyers et les volumes sont stables (11 000 ha, 15 000 t en 2020), la production est plus structurée que dans le Sud-Ouest. L'AOP s'est dotée d'un comité interprofessionnel de la noix de Grenoble (CING) en 1968, et, pour la première fois en 2020, ce dernier a orchestré un plan de filière nucicole. « Nous avons travaillé avec la Senura (station d'expérimentation nucicole Rhône-Alpes), les chambres d'agriculture de la Drôme, de l'Isère et les fédérations Cuma de ces deux départements, pour définir des enjeux et des objectifs sur la résilience des exploitations aux aléas climatiques, la réduction des produits phytos, la gestion de l'irrigation... », explique la coordinatrice du CING Nathalie Gaillard.

« Au total, la région (Aura) a mis sur la table 850 000 € pour la période 2021-2024 pour aider les producteurs et metteurs en marché à financer certains investissements : l'achat de sécateurs électriques pour améliorer la taille de formation des arbres afin de les rendre plus résilients aux intempéries, tout en réduisant la pénibilité du travail ; l'implantation de haies brise-vent et de couverts végétaux multi-espèces (graminées et légumineuses) pour réduire la fertilisation minérale ; l'achat de broyeurs à herbe pour entretenir le rang au lieu d'utiliser glyphosate ou herbicides ; et l'achat de broyeurs à branches pour éviter de brûler les reliquats de taille. »

Après un affaissement des cours de la noix en 2020-2021 dû à la concurrence mondiale (États-Unis, Chine, Chili) et à la pandémie de Covid-19, le prix de la noix au stade

**Amande : « Un verger total qui dépasse les 2 300 ha »**

Trois principaux pays européens producteurs de noisettes, noix et amandes (moyenne 2018-2020)							
(en milliers de tonnes)	France	Italie	Espagne	Portugal	Grèce	Roumanie	Total UE-27
Noisette	13	124	8				157
Noix volumes	36				31	49	174
Amande		79	365	29			501

Sources: Fiches mémo d'ifil noisette, noix et amande (2021, 2022)

expédition est remonté en 2022, selon le Réseau nouvelles des marchés de FranceAgriMer. Mais le marché demeure « *au calme plat* » cette année, observe Nathalie Gaillard, qui croit cependant au potentiel de développement de la noix coque sur le marché hexagonal. « *On a une grosse marge de progression car la consommation de noix en France n'est pas très importante* », explique-t-elle. « *Depuis une dizaine d'années il y a un certain engouement par rapport aux qualités nutritionnelles et aux bénéfiques pour la santé des fruits à coque. On va essayer de surfer sur cette tendance dans nos actions pour inciter à l'achat.* »

Même stratégie dans le Périgord, où la nouvelle interprofession régionale planche sur une campagne de communication pour redorer l'image « *un peu vieillissante* » de la noix et encourager les Français à manger « *trois noix par jour* ». « *Nous voudrions ne pas restreindre cette campagne à notre AOP mais l'ouvrir à toutes les noix de France puisque, grosso modo, la variété Franquette (zones AOP Sud-ouest et Sud-Est), Come (zone AOP Sud-ouest) ou Fernor (hors AOP) ont les mêmes valeurs nutritionnelles. Or l'objectif est surtout de faire consommer des noix aux Français* », assure Fabien Joffre.

#### ■ Amande: doublement des surfaces en 5 ans

En amande, les surfaces plantées ont plus que doublé en cinq ans, selon les professionnels. La relocalisation des vergers d'amandiers a été largement portée par le syndicat des producteurs d'amande en Provence qui a lancé un « *plan de relance* » en 2017. « *On s'était fixé de planter 200 ha par an pendant cinq ans, pour arriver à 1 000 ha supplémentaires, et là on y est presque, à quelques dizaines d'hectares près* », indique le président du syndicat André Pinatel. La Compagnie des amandes, cofondée par François Moulias et l'ancien ministre de l'Économie Arnaud Montebourg, a apporté sa pierre à l'édifice avec la plantation de 208 ha d'amandiers depuis 2018, et d'autres projets en cours (voir encadré). « *On est passé de 1 000 ha en production en 2017 à 1 500 ha en production aujourd'hui, pour un verger total qui dépasse les 2 300 ha* », abonde le directeur de l'association France amande Yves Guillaumin. « *En gros, on est sur un doublement des surfaces et un triplement des volumes, l'objectif étant de produire 1 500 tonnes d'amandons (4 500 t d'amandes avec coque, NDLR) en 2023.* » Cette renaissance de la filière française est née de l'aval, pour un marché haut de gamme. « *Un certain nombre d'artisans ou industriels comme la confiserie du Roy René (calissons d'Aix-en-Provence), le confiseur François Doucet, les Nougats Silvain et l'Occitane (cosmétiques), ont voulu développer leur approvisionnement d'amandes françaises* », raconte Yves Guillaumin. Or en 2017, il n'existait qu'un seul opérateur d'envergure nationale : la coopérative Sud Amandes, basée dans le Gard, dont les amandes proviennent largement de Corse. Très insuffisant pour satisfaire la niche

provençale, alors que le marché croule sous l'amande américaine et aussi espagnole – ce qui encore le cas aujourd'hui.

C'est ainsi que naît l'association France Amande, à vocation interprofessionnelle une fois que la production battra son plein. En attendant, l'enjeu est d'organiser le marché alors que les volumes produits sont encore très faibles. « *Si on avait eu une récolte normale l'année dernière on aurait fait 800 à 900 t d'amandons, mais à cause du gel on n'a rien fait* », lâche Yves Guillaumin. Pour sécuriser les débouchés autour une amande française de qualité supérieure, l'association – qui réunit à la fois producteurs, transformateurs, grossistes et pépiniéristes – planche sur l'obtention d'un Label rouge et de deux IG : une IGP amande de Provence, et une IGP amande du Roussillon. Trois démarches qui demanderont encore « cinq à sept ans de travail » selon M. Guillaumin, et qui inspirent la minuscule filière pistache. (voir encadré) **LM**



# MAISON & JARDIN

magazine

10 mai 2022

## CARNET D'ADRESSES

A CASA BIANCA  
a-casabianca.fr

ADELÀÏDE LACHAUX  
adelaide-peintre.com

ADOV  
www.adov-destockage.fr

AGNÈS PORMENTE  
pormente.artistescotes.com

ALBIOLO ART  
albioloart.wixsite.com/albiolo

ALTOBUY  
altobuy.fr

AMBIANCE COULEURS ET MATIÈRES  
www.ambiance-couleurs-matieres.fr

AMD CONCEPT  
amdconcept.fr

ANAA WEDDINGS EVENTS  
contact@anaaweddingsevents.com

ANNE-MARIE MARY  
www.annemariemary.com

ANNICK B. CUADRADO  
annickbcuadrado.com

ANNIE VANDEMARLE  
www.artmajeur.com/fr/annievandemarle/  
artworks

ARCHIPEL VOLCANS  
www.archipel-volcans.com

ARGILUS  
www.argilus.fr

ART & PIERRE  
www.artetpierrecreation.com

ART ET PORTAILS  
www.art-portails.fr

ART HOLDING  
www.art-home-alu.com

ARTAMBRE DÉCORATION  
geraldine.nys@artambre.com

ASCO ENVIRONNEMENT  
ascoenvironnement.com

ATELIER CHRISTIANE SEGUIN  
www.atelier-christiane-seguin.com

ATELIER PASCALE LELIÈVRE  
instagram.com/pascale\_levievr

atelier SALTUS - Adrien Moreni  
ateliersaltus@gmail.com

ATLAS TOITURES PROVENCE  
atlas-toitures-provence.fr

AU ROYAUME DES ABELLES  
www.au-royaume-des-abelles.fr

AUFFRAY PAYSAGE  
www.auffray-paysage.com

AURÉLIE MICHEL  
a.michel@mno-reseau.com

AURORE CHESSERET  
www.aurorechesseret.com

BARNES  
barnes-international.com

BERNARD REIGNIER  
www.photo-dynamique.fr

BIODDIVERS  
www.biodyvert.fr

BISCUITS CHARLY  
www.biscuits-charly.fr

BJD ESPACE VERT  
07 49 30 27 08

BLANDINE BRUNET  
blandinebrunet.fr

BLG PATRIMOINE  
www.blg-patrimoine.fr

BORIS KHELSTOVSKY  
www.boris-k.fr

BOUVREUIL PAYSAGES  
www.bouvreuilpaysages.fr

BRUNO VACARO  
www.brunovacaro.com

BUZON  
www.buzon-world.com

C'ÉTAIT UN PETIT JARDIN  
06 31 91 52 96

CALVADOS MORIN  
www.calvadosmorin.com

CARTOON LAURIE  
cartoonlaurie.com

CELINE SCHELFHOUT  
www.schelfhout-creations.fr

CERAMIC & BAIN  
04 72 02 93 97

CHALET DE L'UBAYE  
www.chaletdelubaye.com

CHÂTEAU BEAUPIN  
www.chateau-beaupin.com

CHÂTEAU DE CHAMBLY  
www.chateau-chambly.com

CHÂTEAU DE SAINT MARCEL  
DE FÉLINES  
www.chateaudesaintmarceldefelines.fr

CHÂTEAU GASSIES  
www.chateau-gassies.com

CHRISTINE BOUILLET  
christine.bouillet@capifrance.fr

CHRICTH  
www.chritch.com

CLAUDE CHAIGNEAU  
www.claudefchaigneau.com

ClayLime  
www.claylime.com

CONSERVÉRIE ARTISANALE  
AZAIS-POLITO  
contact@azais-polito.fr

COOPÉRATIVE DES ARTISANS QUEYRAS  
www.artisanat-queyras.fr

CYRE DE TOGGENBURG  
06 46 33 74 57

DECO-MANCINI  
www.deco-mancini.fr

DÉCORATION FLORALE RICARD  
www.decofloralericard.com

DÉCORATION NATURE ET FENG SHUI  
www.decorationnatureetfengshui.com

DELI HEMP  
boutique.deli-hemp.fr

DEMEURE BAGHEERA  
parischristal@aol.com

DIFFUSEA  
www.diffusea.com

DOMAINE DE CAMBARET & LES DÉLICIES  
DE MÈME LOLLÉ  
www.lesdelicesdememelolle.fr

DOMAINE DES CONQUÊTES  
www.domainedesconquetes.fr

DOMAINE DES FÈES Spa & Bien-être  
www.desfees.fr

DOMAINE DU CHALET BY PALMER & Co  
www.domaineduchalet.com

DOMAINE LA BUISSE  
www.domainelabuisse.com

DOMAINE LE BOIS DES DAMES  
www.leboisdesdames.com

DOMAINE MARACUDJA  
www.gite-maracudja.fr

DOMAINE ORGEMONT  
www.domaineorgemont.fr

EBAC  
www.ebac.fr

ESTELLE CHAPELIN  
estelle.chapelin@safit.fr

ÉTOILES DE NUIT  
www.etoilesdenuit.fr

F.C PAYSAGE  
www.fc-paysage.fr

FEE NOUS RÉVER  
sevents38.wixsite.com/feenousrever

FENÊTRES SUR LES ALPILLES - PERGOO  
pergoo.com

FENÊTRIÈRE VEKA LA FENÊTRE NIÇOISE  
www.la-fenetre-nicoise.fr

FOREO  
printemps.com

FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR  
www.francois-doucet.com

GALAN-POWELL  
couteau-powell.fr

GALERIE MARIE-ROBIN  
www.galerie.marie-robin.com

GINESTOUS  
www.ginestous.com

GÎTE A L'EVIDENCE  
www.gite-provence-alevidence.fr

GÎTE ENTRE NOUS  
entrenous.saurmur@orange.fr

GÎTE LA BASSE COUR -  
C&C ANDAINE-PASSAIS  
developpement@ccandainepassais.fr

GÎTE LOUISIANA HERITAGE  
contact@louisiana-heritage.com

GÎTES MAS MANYAQUES  
gites.mas-manyagues.com

GP JARDIN  
gpjardin.com

GRAFIK  
universgrafik.com

GRAND GÎTE CABASSE  
grandgitecabasse.wordpress.com

HELENE BAILLAT  
helenebaillat@gmail.com

HÉLÈNE MICHAUX  
helene.michaux@safit.fr

HÔTEL L'ENSOLEILLÉ  
www.hotel-ensoleille.com

HÔTES INSOLITES  
hotes-insolites.com

HUILERIE CAUVIN  
www.huilecauvin.com

IDEALWORK  
www.idealwork.fr/contacts

JE SUIS ART  
www.jesuisart.fr

JE VEUX UNE CUISINE  
07 49 41 62 23

JOËL DURAND CHOCOLATIER  
joeldurand-chocolatier.fr

JOHANNES  
www.johanne8.com

JULIEN BAUDENS  
julienbaudensarchitecteinterieur.com

KALYKO  
www.kalyko.ch

KARINE COLLOMB  
06 29 84 61 71

L'AGENCE INTERIOR DESIGN  
Instagram : @agence.interiordesign

L'ATELIER D'HERA  
latelierdhera.fr

L'ATELIER DU CUISINISTE  
www.latelier-du-cuisiniste.fr

L'ATELIER DU MOCHI  
www.atelierdumochi.com

L'AURORE CRÉATIVE  
laurorecreative.wixsite.com/artiste

L'ESCALE DORÉE  
gites-lac-du-der.fr

L'INATTENDU  
linattendu04.fr

LA BASTIDE DES VIGNES  
06 71 65 98 45

LA CAVE DE SAINT PAUL  
cavesaintpaul.com

LA CLAIRE FONTAINE  
www.la-claire-fontaine.fr

LA COMPAGNIE DU RHUM  
www.lacompagniedurhum.com

LA GRANGE AU BOIS  
lagrangeaubois.fr

LA GRANGE DE BRESTEAU  
grangedebresteau.com

LA JOYEUSE COUSINADE  
www.lajoyeuscousinade.com

LA MAISON DE MILIE  
www.maison-milie.fr

LA MAISON DE REGGIE  
instagram.com/lamaisonde\_reggie

LA MAISON DU SOL  
www.lamaisondusol.com

LA PASSION DU PAYSAGE  
- Jérôme Bouguennec  
06 76 31 47 15



françois  
**DOUCET**  
CONFISEUR EN PROVENCE

LA ROUMANIÈRE  
laroumaniere.com

LA SUITE SECRÈTE  
06 27 68 35 55

LA VIEILLE FOULONNIÈRE  
06 78 09 39 21

LA VILLA TOPI  
lavillatopi.fr

LA VINCIANE  
www.lavinciane.com

LaBarick Française  
www.labarick.fr

LaetIDco  
www.laetidco.fr

LAURA LACOUR  
www.laura-lacour-art.com

LE CANVILLE  
www.lecanville.com

LE CHÂTEAU DE LA MARJOLAINE  
www.chateau-marjolaine.com

LE DOMAINE DE LA COUTARDIÈRE  
www.domainedelacoutardiere.fr

LE GÎTE DE LAFLEUR  
www.gite-de-lafleur.com

LE MAS DU JUGE  
www.masdujuge.com

LE PATIO D'ANTAN  
www.lepatiodantan.fr

LE PETIT KEMBS  
www.lepetitkembs.fr

LE PETIT PAVILLON  
le-petit-pavillon-restaurant-marseille.com

LE PRIEURÉ D'ORCHAISE  
www.orchaise.eu

LE SPA 28  
www.spa28.fr  
LE160!  
www.le160.fr

LÉNA LEBLOND  
www.leblondlenaarchidinte.com

LES FERMES DE PINPIN  
lesfermesdepinpin.fr

LES FRESQUES DE PIXL  
lesfresquesdepixl.fr

LES GAZONS DE CLÉMENT  
lgdc-paysagiste.fr

LES GÎTES DE L'ORÉE DU BOIS  
lesgitesdubois.fr

LES GÎTES DE LA BRAIE  
lesgitesdelabraie@gmail.com

LES GÎTES DE LA CALONNE  
www.gites-calonne.fr

LES JARDINS D'ART TOPIAIRE  
lesjardinsdarttopiaire.fr

LES RHUMÈDES DE L'APOTHICAIRE  
picardine@gmail.com

LES RHUMS DU SUD  
www.lesrhumsdusud.fr

LES VILLAS DU HAMEAU  
www.lesvillasduhameau.com

LINDFIELD TEA  
www.lindfield.biz

LION - Portraitiste équestre  
www.lionportraitsdechevaux.fr

LISA CIRENZA  
www.cirenza.com

LUMISTONE  
www.lumistone.fr

LYKKE ARCHITECTURE  
lykke-architecture.fr

M.C.R. Maison Construction Rénovation  
batiazur.mcr@orange.fr

MA CLÔTURE SANIEZ  
macloture-saniez.com

MADEMOISELLE DE PROVENCE  
www.mademoiselledeprovence.fr

MAISON COCON  
maisoncocon.fr

MAISON DE MAÎTRE DES-SENS  
www.dessens-nyons.com

MANUFACTURE TELLIER  
manufacturetellier.com

MARIE BALTET HONORAT  
www.cigales-petitsfours.com

MARIE-PIERRE SOULAIROL  
www.sculptures-mariepierre-soulairol.com

MARION T ARCHITECTURE  
marion.tixier13@gmail.com

MAS DES OLIVES  
www.masdesolives.com

MAS SERENA  
mas-serena.com

MAYTRONICS  
maytronics.fr

MBA Toiture  
www.mbatoiture.com

MENUISERIE AVEZOU  
www.menuiserieavezou.fr

MISS FIOUE PHOTOGRAPHIE  
www.missfioue.ch

MOBITECK www.mobiteck.com

MON LIT CABANE  
monlitcabane.com

MOSO® Bamboo  
www.moso-bamboo.com

MOULIN DE LA COQUILLE  
www.moulindecoquille.com

MOUSTIK R  
www.moustikr.be

MR PAYSAGE  
www.mr-paysage.fr

MY HOLIDAYS IN PROVENCE  
www.myholidaysinprovence.fr

NATACHA ZENATTI  
natpalette.com

NORA WEDDING CAKE  
noraweddingcake.fr

OZR PARIS  
www.ozrparis.com

PATRICIA JEAN-CABOT  
www.patriciajeancabot.fr

PAYSAGE ENVIRONNEMENT www.pay-  
sage-environnement.fr

PELIWOOD  
www.peliwood.fr

PÉPINIÈRES DRAPPIER  
www.pepinieres-drappier.fr

PERLUCINE  
www.perlucine.fr

PHARM O'NATUREL  
www.pharmonaturel.com

PIERRE AUSSOURD - Créateur d'ambiances  
extérieures  
creations-exterieures.fr

PIERRE DEBROUCKER  
masmoulin.blog

POUZZOLANES DES DÔMES  
pouzzolanedesdomes.com

PROVENCE FAÇADES  
MÉDITERRANÉE  
04 42 32 87 50

PUNKMETENDER  
punkmetender.com

R.FORGE  
www.rforge.fr

REFLEXSOL  
www.reflexsol.fr

RELAIS DE LA SOURCE  
www.relaisdelasource.com

RÉMI MAILLARD  
www.remimaillard.com

RÉSIDENCE CASARINA  
residence-casarina.com

RÉSINEO  
www.resineo.com

RIBIMEX  
www.ribimex.fr

ROSHANARA  
www.roshanara.com

ROYAL MOKA  
royalmoka.fr

SAFIA BELAÏDI  
s.belaidi@proprietes-privées.com

SANDRA DELARUE  
www.sandra-delarue-artiste.com

SANTONS FOUQUE AIX  
www.santons-fouque.fr

SARAH LAUNOIS  
www.sarah-launois.fr

SCHULTE  
www.schulte.fr

SÉVÉRINE LONDERO  
www.vitamineseffervescentes.com

SITELLE  
instagram.com/sitelle\_sitelle

SOPHIE GRAIN  
immo-reseau.com/agent/sgrain

Ste ESPRIT CÉRAMIQUE  
a.poinat@espritceramique.fr

STUDIO ATMOSS  
www.studioatmoss.fr

STUDIO KRAFT®  
www.studiokraft.fr

SURE-MESURE  
contact@sure-mesure.com

SVA FRANCE  
www.sva-france.fr

TADAS ZAÏKAS  
singularart.com/fr/artiste/tadas-zai-  
cikas-12197

TERRE DE PROVENCE HÔTEL & SPA  
terredeprovence-hotelspa.com

TERRE DU MONDE  
www.terredumonde83.com

THE FRENCH PRINT  
the-french-print.com

TRIO EVENT'S  
06 70 76 24 45

VAN NES SERVICE  
06 82 38 69 28

VERT JARDIN PACA  
vertjardinpaca.fr

VILLA CATLEYA  
www.villa-catleya.com

VILLA ERRESINOLETTEAN  
www.chardiet.com

WALTER NOTZ  
www.notz-walter.com

WINCKELMANS  
www.winckelmans.com

\*erratum n°147  
LE HAMEAU DE THOUY  
www.gites-thouy-tarn.com

# MAISON & JARDIN

magazine

10 mai 2022

## LA PÂTE DE FRUIT AUX SAVEURS LOCALES

En Provence, François Doucet Confiseur produit depuis plus de cinquante ans des pâtes de fruits originales.



**L**es fêtes de Noël sont passées depuis bien longtemps mais il n'est pas interdit de déguster de bonnes pâtes de fruits. Cette recette gourmande est née au Moyen-Âge. Et elle n'a pas changé depuis : ces bonbons sont obtenus à partir de fruits cuits avec du sucre. Le plus difficile aujourd'hui est de trouver de bonnes pâtes de fruits. Ne cherchez plus, François Doucet Confiseur en est un spécialiste. Créée en 1969, la confiserie a été lancée par François et Maggy Doucet. Le confiseur avait suivi les pas de son arrière-grand-père : Théodore Vieillard, le créateur de la pâte de fruit d'Auvergne.

Une histoire de famille que les enfants du couple font aujourd'hui perdurer, dans le respect des traditions de fabrication de la pâte de fruit et du turbinage de chocolat.

### Parrainer un amandier

La fabrication artisanale s'appuie en grande majorité sur des produits locaux. Lorsque les produits se font rares, l'entreprise s'adapte comme pour les amandes par exemple, et vise à utiliser uniquement des amandes françaises. Pour se faire, la PME de

70 salariés a lancé un programme de plantation d'amandiers et elle propose d'ailleurs aux gourmands un programme de parrainage de cet arbre. A ce jour, la société a réussi à implanter dix hectares d'amandiers aux espèces variées et qui permettent de préparer des confiseries au goût inégalable.

### Vers le « sans aucun colorant artificiel »

Toujours dans un esprit de qualité et de circuits-courts, la confiserie se félicite depuis 3 ans de lancer des nouveautés sans colorant artificiel. François Doucet Confiseur a notamment développé l'an dernier une pistache enrobée de chocolat blanc teinté avec de la spiruline. Son engagement pour le local et pour l'environnement séduit les gourmands et la PME travaille à l'agrandissement de son usine. Si l'envie vous dit, il est possible d'acheter ses produits en ligne, dans certaines épiceries fines et boulangeries-pâtisseries partout en France, ou bien de se rendre dans sa boutique d'usine à Oraison (04).

[www.francois-doucet.com](http://www.francois-doucet.com)



13 mai 2022

<https://bit.ly/3MfHIMu>



## LE CONFISEUR FRANÇOIS DOUCET FÊTE LES MAMANS

La maison Doucet Confiseur est née en 1969, quand François et Maggy Doucet ont repris un ancien cassoïr d'amandes à Oraison.

Ainsi et depuis 50 ans, cette entreprise provençale pense et fabrique des confiseries d'exception qui ravissent le palais des gourmands.

### DOUCEURS DE LA FÊTE DES MÈRES SIGNÉES FRANÇOIS DOUCET

Toutes les occasions sont bonnes pour couvrir nos mères de cadeaux et bien entendu surtout la Fête des Mères !

Une fête qui a inspiré le confiseur François Doucet, qui a imaginé des douceurs made in Provence signées qui feront sans aucun doute le bonheur

#### Écrin Origin' 6 chocolats



Un bel écrin renfermant des amandes de Provence et noisettes du Sud-Ouest enrobées de 6 chocolats différents venus du monde entier.

Un vrai voyage gourmand !

En vente au prix conseillé de 24,03 €

#### Coffret Amour de Fruits



De délicieuses pâtes de fruits à la myrtille et à la framboise en forme de cœurs, dans un adorable écrin pour dire tout son amour.

En vente au prix conseillé de 13,20 €

#### Amour de Cerises



Un bel assortiment de délicieuses pâtes de fruit saveur griotte enrobées de gianduja et parées de jolies couleurs chaudes. Comme des bonbons... mais en mieux !

En vente au prix conseillé de 13,30 €

Produits en vente sur le site Internet : [www.francois-doucet.com/fr](http://www.francois-doucet.com/fr)

# RIA

24 mai 2022

**DOSSIER**

**INVESTISSEMENTS 2022 L'ANNÉE DE LA RELANCE**

## Les cabinets d'ingénierie face au

Après une année 2021 marquée par le retour des investissements, l'année 2022 enregistre un coup de frein, lié aux incertitudes qui pèsent sur l'économie. RIA a recueilli l'analyse des sociétés d'ingénierie sur les tendances des investissements en agroalimentaire.



Maitre Jacques, à Cuisery (Saône-et-Loire). Extension et remodelage du site existant pour 3 200 m<sup>2</sup> (Idec Agro & Factory).

**P**assé la période difficile des confinements de 2020, liée à la pandémie mondiale, les projets industriels sont repartis en nette hausse en 2021. « L'année a été bonne et nous avons atteint nos objectifs commerciaux, avec une hausse de 20 % par rapport à l'an passé », se félicite Axel Denier,

La hausse des coûts et la période électorale font douter les porteurs de projets qui décalent certains investissements.

directeur général adjoint du cabinet Elcimaï Ingénierie. « Les acteurs de l'agroalimentaire ont engagé des opérations mises en attente en 2020. Certains ont profité des différents plans de relance pour financer ou

subventionner leurs opérations », estime de son côté Albert Seloisse, directeur régional d'Edéis. « L'activité est repartie en flèche malgré la présence de la pandémie encore en 2021. De nombreux projets de développement sont apparus. Nous avons dû recruter pour répondre à la demande », ajoute Philippe Seiler, directeur commercial de Cical. Même satisfaction chez Cecia. Pour le cabinet, « malgré une hausse sur les matières premières et un délai d'approvisionnement rallongé pour certains biens, pas ou peu d'opérations ont été annulées ou reportées ». Idec Agro & Factory indique, pour sa part, « avoir conclu une année 2021 riche en activité avec près d'une dizaine de projets livrés avec succès ».

Cependant, le déclenchement de la guerre en Ukraine a refroidi les ardeurs de bon nombre d'industriels en ce début d'année. « La brusque accélération de la hausse des coûts et la période électorale font douter les porteurs de projets qui, pour certains, décalent leurs phases d'investissement », reconnaît Axel Denier chez Elcimaï. Le cabinet GSE souligne qu'il « est très difficile de garantir des prix fermes à cause de l'inflation. » De nombreux projets sont gelés, mais pas annulés. Mais, plus les clients attendent, plus les coûts vont continuer à croître. On ne reviendra pas aux prix d'avant Covid », prévient de son côté Philippe Seiler chez Cical. Certains secteurs semblent plus touchés que d'autres. « Avec la



Les Fromagers de Chevillon (Haute-Marne), extension du site existant pour passer de 800 à 2 000 m<sup>2</sup> (Ceres).



Chocolartisan à Civens (Loire). Extension d'un atelier de production de pâte à tartiner, de locaux sociaux et reconstruction du bâtiment existant (Cecia).



François Doucet Confiseur, à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence). Extension d'une usine de pâtes de fruits de 3 600 m<sup>2</sup> (Pingat).

# gel des projets

## Les 12 cabinets d'ingénierie à suivre en 2022

### // ADENT INGÉNIERIE

**Siège :** Rennes (35)  
**Prestations :** conception et réalisation d'environnements bâtimentaires dédiés aux industries du vivant.  
**CA 2021 :** 5 M€, dont 4,8 M€ en agroalimentaire  
**Effectif :** 40

### // CECIA (groupe IDEC)

**Siège :** Poitiers (86)  
**Prestations :** conseil, étude et conception-réalisation en maîtrise d'œuvre pour les IAA.  
**CA 2021 :** 6,8 M€ (100 % en agroalimentaire)  
**Effectif :** 47

### // CERES INGÉNIERIE

**Siège :** Dardilly (69)  
**Prestations :** maîtrise d'œuvre et étude d'aide à la décision.  
**CA 2021 :** 20,5 M€ (100 % en agroalimentaire)  
**Effectif :** 14

### // CICAL

**Siège :** Reichstett (67)  
**Prestations :** nouvelles usines, rénovation, transferts d'unités, automatisation, optimisation des flux, logistique et mise aux normes.  
**CA 2021 :** 6 M€  
**Effectif :** 48

### // EDEIS

**Siège :** Ivry-sur-Seine (94)  
**Prestations :** plan directeur, assistance à maîtrise d'ouvrage, maîtrise d'œuvre, clé en main. Études environnementales et réglementaires, ICPE, fluides et thermique.  
**CA 2021 :** 56,26 M€, dont 18,3 M€  
**Effectif :** 850

### // GROUPE ELCIMAI

**Siège :** Melun (77)  
**Prestations :** conseils, ingénierie intégrée et architecture de projets de construction d'usines, extensions ou réhabilitations.  
**CA 2021 :** 80 M€, dont 3 M€ en agroalimentaire  
**Effectif :** 380

### // ESSOR AGRO

**Siège :** Saint-Herblain (44)  
**Prestations :** ingénierie et construction des bâtiments de l'IAA clé en main.  
**CA 2021 :** 5,3 M€ (100 % en agroalimentaire)  
**Effectif :** 20

### // GEDOUIN INGENIERIE (groupe IDEC)

**Siège :** Saint-Malo (35)  
**Prestations :** conseil, études et conception/réalisation en maîtrise d'œuvre pour les IAA.  
**CA 2021 :** 1,8 M€ (100 % en agroalimentaire)  
**Effectif :** 15

### // GSE

**Siège :** Avignon (84)  
**Prestations :** conception et réalisation (dont recherche foncière, étude de faisabilité, avant-projet, y compris permis de construire et ICPE).  
**CA 2021 :** 655 M€, dont 50 M€ en agroalimentaire  
**Effectif :** 512

### // IDEC AGRO & FACTORY

**Siège :** Cesson-Sévigné (35)  
**Prestations :** conception et construction d'unités de fabrication clé en main.  
**CA 2021 :** 55 M€ (100 % en agroalimentaire)  
**Effectif :** 55

### // PINGAT AGRO & INDUSTRIE

**Siège :** Reims (51)  
**Prestations :** maîtrise d'œuvre, architecture, process, clé en main.  
**CA 2021 :** 4,8 M€ (100 % en agroalimentaire)  
**Effectif :** 35

### // STEAP STAILOR

**Siège :** Seyssins (51)  
**Prestations :** conception, fabrication et mise en service de lignes complètes de production.  
**CA 2021 :** 45 M€, dont 35 % en agroalimentaire  
**Effectif :** 150

flambée des prix en nutrition animale et le problème de l'influenza aviaire, les industriels de la viande sont très impactés par la crise. L'activité est au point mort dans les abattoirs», affirme Albert Seloche, directeur régional d'Edéis. «Le manque de pièces et de composants bloque de nombreux programmes dans les process de production. Il n'y a plus de délai assuré», constate-t-il. La typologie des projets est, par ailleurs, en nette évolution. «Le contexte sanitaire de ces deux dernières années a eu un réel impact pour nos clients, notamment dans la conception des bureaux et des salles de réunion, vestiaires ou réfectoires, qui s'adaptent à l'essor

du télétravail», explique-t-on chez Gedouin Ingénierie. Une tendance que confirme Essor Agro : «les projets 2022 répondent aux nouvelles tendances : bien-être animal, performance énergétique et produits bio». Toutefois, l'évolution la plus importante concerne le développement durable, poussé par de nouvelles législations. L'entrée en vigueur du règlement RE 2020 oblige les entreprises à respecter des critères de consommation d'énergie et d'impact carbone pour des bâtiments neufs de bureaux. Le décret tertiaire, lui, vise à améliorer la performance énergétique des bâtiments de bureaux existants de plus 1 000 m<sup>2</sup>. «On nous demande de

plus en plus des bilans énergétiques et des analyses de fonctionnement pour voir comment réduire les pertes», souligne Philippe Seiler. «Nous travaillons sur la mise en place de solutions en faveur de l'environnement en élaborant le meilleur mix énergétique (solaire, thermique, géothermie, biogaz, hydrogène...) en fonction des projets», poursuit Axel Denier. Pour lui, «Les investisseurs souhaitent construire. L'argent est là». Il ne demande qu'à être libéré, une fois la confiance retrouvée.

ADRIEN CAHUZAC

Les projets 2022 répondent aux tendances de bien-être animal, de performance énergétique et de produits bio.

# RiA

24 mai 2022

**DOSSIER**

**INVESTISSEMENTS 2022 L'ANNÉE DE LA RELANCE**

## Épicerie

Sucre, café, thé, petfood, pâtes, couscous et semoule, riz, épices, sauces, moutarde, chocolat, confiserie.

À Fleurance (32), Ethiquable a construit sa propre chocolaterie bio pour produire des petites séries de tablettes.



**G**ourmandise et bien-être tirent les projets de ce vaste secteur qu'est l'épicerie. Habitué aux grands chantiers, le site Mars Wrigley d'Haguenau va voir ses capacités de production de M&M's Crispy renforcées pour séduire ses

consommateurs européens. De son côté, Ferrero modernise les énergies de sa plus grande usine de Nutella du monde, à Villers-Ecalles, alors que la Confiserie du Tech se lance dans la construction d'une nouvelle unité de production, que Grain de Sâil planche sur une deuxième chocolaterie à

Dunkerque et que François Doucet agrandit son atelier de pâte de fruits. Une usine de flocons de céréales bio est en cours de construction à Nitry, alors que la CAPL engage la construction d'un centre de conditionnement de quinoa d'Anjou livrable mi 2023.

F.B.

SOCIÉTÉ	ADRESSE	EFFECTIF	SURFACE DU SITE	PRODUCTION	PRÉVISION D'INVESTISSEMENT 2022	DESCRIPTIONS DE L'INVESTISSEMENT À VENIR	INVESTISSEMENT 2021
Agronutritis*	08 Rethel	NC	NC	Elevage et transformation d'insectes	NC	NC	40 000 k€
Alelor	67 Mietesheim	20	3 000 m <sup>2</sup>	Moutarde : 1 000 t, raifort : 120 t, pickles : 500 t	50 k€	Remplisseuse de tubes et capsuleuse	50 k€
Ariaké*	61 Pacé	NC	NC	Aides culinaires japonais	9 000 k€	Construction d'une tour de séchage livrable en septembre 2022 (Adent)	NC
Avena Bio*	89 Nitry	NC	2 800 m <sup>2</sup>	Céréales pour petit déjeuner bio	7 300 k€	Construction d'une usine de floconnage de 2 800 m <sup>2</sup> livrable en juillet 2023 (Pingat)	NC
Béraud Minoterie	79 Saint-Amand-sur-Sèvre	17	2 810 m <sup>2</sup>	Farine tradition française label rouge CRC : 1 500 t, farines panifiables : 4 000 t, farines biscuitières : 500 t, farine pour brioche vendéenne label rouge : 100 t (capacité : PE : 6 716,1 t)	NC	NC	150 k€
Biovence	84 Entraigues sur la Sorgue	50	10 000 m <sup>2</sup>	Pâtes sèches bio et bio sans gluten : 2 000 t	NC	NC	2 000 k€

\* données préliminaires à l'investissement

SOCIÉTÉ	ADRESSE	EFFECTIF	SURFACE DU SITE	PRODUCTION	PRÉVISION D'INVESTISSEMENT 2022	DESCRIPTIONS DE L'INVESTISSEMENT À VENIR	INVESTISSEMENT 2021
Blédina - site de Steenvoorde (Danone)*	59 Steenvoorde	400	NC	Laits infantiles, laits infantiles Bio	NC	NC	25 000 k€
Braquier - La Dragée de Verdun	55 Verdun	12	2 000 m <sup>2</sup>	Confiserie, chocolat : 41 t (capacité : 42 t)	NC	NC	0 k€
Brueggen (H & J Brueggen)	63 Thiers	175	9 000 m <sup>2</sup>	22 000 tonnes de céréales du petit déjeuner : corn flakes, branflakes, flakes multigrain (capacité : 25 000 t /an)	1 300 k€	Station de big-bags, Centrale de traitement d'air et groupes froid, économie d'énergie, distribution automatique de matières premières	1 600 k€
Café Sati	67 Strasbourg	47	NC	Torréfaction de café : 3 500 t	NC	NC	1 000 k€
Carambar & Co - Vichy (Carambar & Co)	03 Vichy	15	4 400 m <sup>2</sup>	Pastilles : 1 200 t	NC	NC	45,5 k€
Charbonneaux Brabant*	51 Reims	NC	NC	Vinaigres, moutardes	NC	NC	5 000 k€
Chocolartisan*	42 Civens	NC	1 200 m <sup>2</sup>	Chocolat, pâte à tartiner, confiserie	3 000 k€	Extension d'un atelier de production de pâte à tartiner, de locaux sociaux et restructuration du bâtiment existant, livrable en mars 2022 (Cecia)	NC
Chocolaterie Dardenne*	31 Salles-et-Pratviel	NC	NC	Chocolat	NC	NC	3 600 k€
CMC Malongo (Rombouts Koffie)	06 Carros	95	15 000 m <sup>2</sup>	Torréfaction et conditionnement de cafés et thés (capacité : 8 200 t/an)	NC	NC	2 500 k€
Confiserie du Tech*	66 Cabestany	130	NC	Spécialités régionales en biscuits et confiseries	3 400 k€	Construction d'une nouvelle usine de 4 000 m <sup>2</sup> opérationnelle en septembre 2022 pour développer les capacités de production, améliorer les conditions de travail et développer une gamme bio (Adent).	NC
Confiserie François Doucet*	04 Oraison	73	3 200 m <sup>2</sup>	Pâtes de fruits et produits turbinés	5 300 k€	Agrandissement de la production de pâtes de fruits de 3 600 m <sup>2</sup> opérationnel fin 2023 (Pingat)	NC
Coopérative Agricole du Pays de Loire (CAPL)*	49 Longué-Jumelles	NC	NC	Céréales et graines	15 000 k€	Construction d'une unité de traitement et de conditionnement multi-graines (quinoa d'Anjou, lentille, sarrasin, pois chiche) de 8 650 m <sup>2</sup> livrable en juin 2023 (Pingat)	NC
Criollo*	31 Lanta	28	NC	Chocolat	2 600 k€	Construction d'une chocolaterie opérationnelle en juin 2022	NC
Ets E. Larroulet	64 Ustaritz	9	1 550 m <sup>2</sup>	Farines alimentaires : 2 350 t (capacité : plus de 6 000 t/an)	50 k€	Investissements dans des matériels de production	45 k€
Européenne de Condiments (Kühne)	21 Couchey	117	8 000 m <sup>2</sup>	Moutarde : 25 000 t (capacité : 32 000 t)	NC	NC	600 k€
Fallot	21 Beaune	21	4 000 m <sup>2</sup>	Moutarde : 2 500 t (capacité : 4 000 t)	NC	NC	100 k€
Ferrero France	76 Villers-Écalles	400	27 100 m <sup>2</sup>	Nutella et Kinder bueno	20 000 k€	Modernisation et économies d'énergie	15 000 k€
GB Foods France Production	84 Vedène	205	22 500 m <sup>2</sup>	Soupes liquides : 73 000 t, Soupes déshydratées : 220 millions de sachets. (capacité : 150 000 t)	NC	NC	3 000 k€
Germline	18 Sancoins	42	4 500 m <sup>2</sup>	Barres, mueslis, graines de céréales germées (capacité : 3 500 t/an)	NC	NC	660 k€

\* données extérieures à l'entreprise

SOCIÉTÉ	ADRESSE	EFFECTIF	SURFACE DU SITE	PRODUCTION	PRÉVISION D'INVESTISSEMENT 2022	DESCRIPTIONS DE L'INVESTISSEMENT À VENIR	INVESTISSEMENT 2021
Moulin des Moines	67 Krautwiller	43	12 000 m <sup>2</sup>	Farine, céréales, flocons, pâtes (100 % Bio). (capacité : 21 000 t/an)	NC	NC	3 000 k€
Moulins Dumée	89 Gron	73	NC	Farine (capacité : 115 000 t/an)	NC	NC	500 k€
Nestlé France - site de Boué*	02 Boué	380	50 000 m <sup>2</sup>	Poudres de lait infantile	NC	NC	20 000 k€
Noiseraie Productions (Sofalip)*	36 Mézières-en-Brenne	15	NC	Purées de fruits secs (noisette)	4 500 k€	Agrandissement de la production de 2 200 m <sup>2</sup> livrable en décembre 2024 (Pingat)	NC
Paulic Minotiers	56 Saint-Gérand	16	NC	Farine : 200 t/j (capacité : PE : 8754,7 t)	NC	NC	8 750 k€
Reine de Dijon*	21 Fleurey-sur-Ouche	NC	NC	Condiments	NC	NC	2 000 k€
Saint-Lucie*	60 Verneuil-en-Halatte	NC	NC	Poivres, herbes, épices, aides culinaires pour desserts	NC	Usine de production et de conditionnement d'épices de 12 000 m <sup>2</sup> livrable en avril 2023 (GSE)	NC
Soup'Ideale (Compagnie Léa Nature)	62 Arras	NC	NC	Soupes : 15 000 t dont 10 Ml en briques	3 000 k€	Ligne soupe en brique	NC
Vinaigrieres Delouis & Cie (Charbonneaux Brabant)*	87 Champsac	NC	NC	Vinaigrettes, condiments.	4 000 k€	Construction d'un entrepôt de 3 000 m <sup>2</sup> livrable en août 2022 (Pingat)	NC
Voisin	69 Lyon	160	8 000 m <sup>2</sup>	Chocolat, torréfaction de café : 500 t (capacité : 650 t/an)	NC	NC	2 000 k€

\* données extérieures à l'entreprise

SOCIÉTÉ	ADRESSE	EFFECTIF	SURFACE DU SITE	PRODUCTION	PRÉVISION D'INVESTISSEMENT 2022	DESCRIPTIONS DE L'INVESTISSEMENT À VENIR	INVESTISSEMENT 2021
<b>Ger'son - Pierrot Gourmand (Andros)*</b>	19 Altillac	NC	NC	Sucettes, bonbons (capacité : 140 M)	NC	NC	7 000 k€
<b>Giraudon &amp; Fils</b>	13 Gémenos	7	2 000 m <sup>2</sup>	Stockage de sucre (production sous-traitée à 100 %) : 800 t (sur site) Volume total : 20 000 t (capacité : 800 t)	NC	NC	0 k€
<b>Grain de Sail</b>	59 Dunkerque	NC	NC	Chocolat et café	8000 k€	Construction d'une seconde chocolaterie de 5 000 m <sup>2</sup> opérationnelle fin 2023	NC
<b>Grain de Sail</b>	29 Morlaix	36	1 500 m <sup>2</sup>	Café : 40 t, chocolat : 230 t	NC	NC	6 400 k€
<b>Grands Moulins de Paris - Reims (Vivescia)</b>	51 Reims	NC	NC	PE : 145697,3 t	NC	NC	6 000 k€
<b>Grands Moulins de Paris - Ivry (Vivescia)</b>	94 Ivry-sur-Seine	NC	NC	Farines	NC	NC	11 000 k€
<b>Igreca</b>	49 Seiches-sur-le-Loir	136	16 400 m <sup>2</sup>	Ovoproduits : 70 000 t/an (capacité : 75 000 t/an)	NC	NC	2 000 k€
<b>JDE France - site d'Andrézieux</b>	42 Andrézieux-Bouthéon	282	25 000 m <sup>2</sup>	Torréfaction et conditionnement de café (capacité : 25 000 t)	NC	NC	55 000 k€
<b>La Compagnie d'Ancône</b>	26 Montboucher-sur-Jabron	13	2 000 m <sup>2</sup>	Nougat (200 t), calissons (100 t), miel (1 000 t), biscuiterie (15 t)	NC	NC	100 k€
<b>La Patelière</b>	32 Condom	90	5 000 m <sup>2</sup>	Aides à la pâtisserie : sucres, levures, arômes, coulis, nappages, fruits secs, fruits confits compléments pâtisseries	NC	NC	3 500 k€
<b>Le Sojami</b>	47 Agen 9	28	1 400 m <sup>2</sup>	Produits bio 100% végétaux : tofu lactofermenté, spécialité à tartiner, spécialité fraîche, sauce, crème, glace. (capacité : 250 t)	NC	NC	400 k€
<b>Lucien Georgelin</b>	47 Virazeil	230	18 000 m <sup>2</sup>	Confitures, compotes et bonbons cuits : 55 M d'uvc	NC	NC	18 000 k€
<b>Mars Petcare France (Mars)</b>	45 Saint-Denis-de-l'Hôtel	NC	NC	Aliments pour animaux en boîtes et sachets fraîcheur	85 000 k€	Installation de nouvelles lignes de production de pochons de 45 000 t/an de capacité (+ 70 %) d'ici 2025 et d'une chaudière à vapeur à biomasse, amélioration de la productivité, réduction de l'empreinte environnementale	NC
<b>Mars Wrigley France (Mars)</b>	67 Haguenau	NC	NC	Confiseries de chocolat turbinées (M&M's) : 70 000 t	18 000 k€	Augmentation des capacités de la ligne de M&M's Crispy : extrudeur du cœur en riz soufflé, turbines d'enrobage, optimisation NEP. Mis en service début 2023	NC
<b>Méo Fichaux - La Madeleine</b>	59 La Madeleine	235	35 000 m <sup>2</sup>	Café en grains, moulu, dosettes et capsules : 34 000 t. (capacité : 45 000 t)	NC	NC	11 900 k€
<b>Minoterie Kircher (Jean Kircher)</b>	67 Ebersheim	10	3 000 m <sup>2</sup>	Farine (capacité : 2 500 t/an)	NC	NC	0 k€
<b>Mon Pari Gourmand</b>	60 Beauvais	35	3 500 m <sup>2</sup>	Caramels : 80 t/an, chocolats : 60 t/an, pâtes de fruits : 30 t/an	NC	NC	450 k€

\* données extérieures à l'entreprise

CE QUE PENSENT  
—  
LES FEMMES

24 mai 2022

FÊTES, FOOD & DRINKS

24 mai 2022

**FRANÇOIS DOUCET CONFISEUR CÉLÈBRE LA FÊTE DES MÈRES!**

Une sélection de jolies douceurs sucrées made in Provence signées François doucet confiseur qui vont les régaler!

Au choix et selon leurs préférences 3 beaux écrins:



<http://francois-doucet.com>



24 mai 2022

<https://bit.ly/3MILuJ8>

## LA FÊTE DES MÈRES 2022

On aime : beaucoup...



**Pour la Fête des Mères que l'on célèbre cette année le dimanche 29 mai 2022 on déguste en famille des pâtisseries, du Champagne, des douceurs...**

**Voici notre sélection pour la fête des Mères 2022 :**

### **1 - Le Drugstore**

Pour la Fête des Mères le restaurant Le Drugstore, adresse mythique des Champs-Élysées dévoile une création inédite, créée spécialement pour l'occasion : « Le Bouquet ». Un entremet gourmand à partager en famille.

Le Bouquet est réalisé à partir d'un biscuit pain de Gênes aux framboises, d'une compotée de fruits rouges pour la petite touche d'acidité et de fraîcheur et d'un croustillant aux framboises. Bouquet final avec cette ganache aux géraniums qui vient délicatement recouvrir cette création unique.

L'entremet de la Fête des Mères du Drugstore allie gourmandise, subtilité et délicatesse avec des notes à la fois fruitées, acides et résolument nouvelles.

Pour 5 à 7 personnes - Prix 42 euros

En vente à l'épicerie du Publicisdrugstore.

## 2 - Champagne Edouard Brun

La cuvée de Prestige L'Élégante : L'Élégante se distingue tant par la forme arrondie de son flacon que par sa robe délicate framboise et les bulles fines qui attirent le regard. Mais aussi par l'habillage où l'on découvre le discret profil d'une femme chapeautée.

Son nez profond, ses notes d'épices légèrement torréfiées balancent avec des notes de fraises bien mûres et de subtiles touches de cassis.

L'attaque en bouche est franche et dynamique puis le vin se déploie sur le pinot noir à son apogée.

A offrir à toutes celles que vous aimez et à déguster avec bonheur en toutes occasions en compagnie des femmes élégantes qui vous entourent.

Cépages: 80% de chardonnay - 20% de pinots noirs

Vieillessement: 4 ans - Dosage: 9g/litre

Prix de vente conseillé: : 46 euros.

Champagne EDOUARD BRUN et Cie SAS

14 rue Marcel Mailly - 51160. Ay-Champagne - tel +33 (0)3.26.55.20.11

## 3 - Lenôtre & Miss Maggie's Kitchen

À l'occasion de la fête des mères, Lenôtre et Miss Maggie's Kitchen s'associent autour d'un moment de gourmandise unique et empreint de poésie. Pensé comme un bouquet de fleurs à offrir à sa maman, le Flower Cake est un ravissant gâteau porté par la rencontre de deux univers : l'excellence de la pâtisserie et de la gastronomie française d'un côté, la fantaisie soutenue par une approche décomplexée de la cuisine familiale de l'autre.

Réunis autour de valeurs communes et d'un engouement pour l'élégance, la convivialité et l'art de vivre, Guy Krenzer, Directeur de la création Lenôtre et doublement sacré un des Meilleurs Ouvriers de France et Héloïse Brion, fondatrice de Miss Maggie's Kitchen, auteure, directrice artistique, créatrice de recettes et de mises en scène de tables, ont imaginé un gâteau aussi beau que savoureux. Son enrobage de crème fouettée s'inspire du Naked Cake, comme un clin d'oeil à l'enfance d'Héloïse passée entre la France et les Etats-Unis.

Enrobée de crème fouettée subtilement parfumée au sirop d'orgeat, cette création pâtissière se compose d'un crémeux citron à la menthe fraîche et d'une gelée de fraise ponctuée de fraises fraîches, lovés entre deux couches de biscuit moelleux aux amandes. La douceur de l'amande et la pétillance fruitée de la fraise s'entrechoquent avec la vivacité du citron et la fraîcheur aromatique de la menthe.

Flower Cake Disponible dans les boutiques et sur le site internet - Pour 5 à 6 personnes - Prix 55 euros.

#### **4 - Champagne Jacquart**

La cuvée Alpha Rosé 2012 du Champagne Jacquart.

Élégante et raffinée, cette cuvée millésimée très rare exprime une tendreté profonde et un brin d'extravagance. Son nez très fruité rappelle les raisins frais à belle maturité, le cassis et le sureau pour ensuite dégager un parfum d'épices douces. Issu de premiers et grands crus, il tient son caractère de son mélange de Chardonnay et de Pinot Noir. Gourmand mais sans sucrosité, avec du caractère mais tout en finesse, il est l'équilibre parfait. Dégustation exceptionnelle en vue !

Cuvée Alpha Rosé 2012 - Champagne Jacquart - Prix 115 euros les 75cl.

#### **5 - Le Boulanger de La Tour**

Cette année pour la Fête des Mères, on se retrouve en famille autour de la Charlotte aux Fraises du Boulanger de La Tour ! Une recette de saison et ultra légère composée d'un biscuit à la cuillère imbibé d'un jus de fraises fraîches accompagnée d'une mousse onctueuse à la fraise et d'une compotée semi-confite de fraises ciflorettes. Et pour sublimer cette Charlotte, de délicieuses fraises ciflorette recouvert cette création.

Charlotte aux Fraises individuelle : 8 euros - pour 4 personnes : 32 euros.

A retrouver au Boulanger de La Tour à partir du 24 mai 2022.

2, rue du Cardinal Lemoine - 75005 Paris

#### **6 - La boîte à thé Les jardins d'Osmane**

Anne Caron, élue meilleure torrèfactrice de France en 2017, choisit ses thés avec le même soin que ses cafés. Elle cultive son goût des blends en signant des assemblages exceptionnels, réunis sous le nom "Les Jardins d'Osmane". Cette belle boîte se compose d'un panache de 30 sachets de thés et infusions pleins de saveurs venues de tous les horizons (Asie, Afrique du Sud, Maroc...) et pour tous les goûts : fleur de jasmin, fleur d'oranger, pétales de roses, fruits exotiques, menthe... Fermez les yeux et laissez-vous transporter.

Zoom sur 3 saveurs du coffret :

- Le 1001 nuits est un thé noir à la fleur d'oranger et pétales de roses, à déguster à toute heure de la journée. Frais et gourmand, ce thé aux notes d'agrumes et de marmelade fera danser vos papilles.

- Classique et intemporel, c'est sans surprise, le thé vert au jasmin. Frais et intense, il est aussi bon en bouche, qu'il a de multiples bienfaits ( lutte contre le vieillissement, facilite la digestion...).

- Last but not least, le thé vert exotique est un véritable retour en vacances ! Ses arômes de fruits exotiques nous font voyager et nous transportent sur une plage de sable fin, délicieux à boire en préparation chaude ou préparation glacée.

Boîte à thé, Les Jardins d'Osmane - Prix : 39,90 euros.

Les Jardins d'Osmane - tel 01 46 12 17 18

#### **7 - Les Belles Envies**

La Tarte Passion, pour finir sur une note sucrée sans avoir à cuisiner, on fonce chez Les Belles Envies réserver la nouvelle tarte aux fruits de la passion, délicieusement gourmande et acidulée. Avec son Index Glycémique Contrôlé® et sa liste d'ingrédients courte et soigneusement sélectionnée, elle évite le piège des sucres raffinés et s'adapte à toutes les envies, y compris celles des diabétiques !

Tartelette individuelle 5,5 euros - tarte 4 personnes 23,50 euros - tarte 6 personnes 34 euros.

Les Belles Envies - 3, rue Monge - 75006 Paris et 17, rue Poncelet - 75017 Paris

Photo Collectif.Huge

#### **8 - Champagne Montaudon**

Cuvée la Grande Rose - Un nez délicat aux notes grillées et de réglisse, une bouche croquante aux saveurs de baies rouges et d'épices, une finale opulente aux accents de fruits des bois. Issue d'un assemblage de Pinots Noir et Meunier et de Chardonnay, dont 25% de vins de réserve, cette cuvée vieillie 3 ans en cave est la gourmandise incarnée !

L'alliée pétillante des moments d'émotion à déguster avec sa maman.

Cuvée Grande Rose - Champagne Montaudon - Prix : 21,90 euros les 75cl.

#### **9 - Benoit Castel**

Cette année pour la Fête des Mères, l'artisan pâtissierboulangier Benoit Castel a eu envie de faire plaisir à toute la famille mais particulièrement aux mamans avec une création inédite, une Charlotte revisitée par ses soins. « Carrément pour Maman » est une Charlotte réalisée à partir de biscuit cuillère à la noix de coco. On plonge ensuite dans un suprême de yaourt fait maison, surmonté d'une compotée de fraise et de framboise au gingembre.

Une création à la fois gourmande et légère avec un twist d'acidité pour venir réveiller les papilles et finir en beauté le repas. Une recette 100% personnelle de Benoit Castel pour continuer, encore et toujours, de réinventer la tradition.

Prix : 42 euros pour 6-8 personnes

À retrouver dans les 3 boutiques de Benoit Castel : Disponible les 28 et 29 mai 2022

- 150 rue de Ménilmontant, 75020 Paris

- 11 rue Sorbier, 75020 Paris

- 72 rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris

#### 10 - La Glacerie

« Le Kouign à moi » : l'entremets glacé de l'été à partager. Hommage à l'incontournable dessert traditionnel de Douarnenez, le "Kouign à moi" glacé dévoile le savoir-faire pâtissier et glacier de David Wesmaël - Meilleur Ouvrier de France - dans une version pop à partager. Un entremets glacé jamais vu qui fusionne tradition et modernité. Bretagne oblige, le caramel s'invite dans cette recette réinterprétée, pour une légère touche d'amertume. Le sablé feuilleté renferme un Parfait glacé au lait Ribot et caramel beurre salé qui flirte avec deux autres saveurs glacées pour une alliance inédite. Le côté soyeux de la Glace au lait de froment caramélisé, d'abord, qui se mêle à la note acidulée et fraîche d'un Sorbet pomme « Bénédicte », lui aussi caramélisé.

Pour 6 personnes - Prix : 45 euros.

Boutiques :

- Paris Marais : 13, rue du Temple - 75004 Paris T. 01 55 43 91 96

- Haussmann : Galeries Lafayette Gourmet, 35, boulevard Haussmann - 75009 Paris

- 2 bis, rue Paul Langevin - 59260 Lille / Lezennes T. 03 20 19 41 49

Crédit photographique : © Thierry Mally - design graphique : Fuzz design

#### 11- Ladurée

De la tendresse à dévorer.

- **L'Ispahan Coeur** : On ne présente plus l'Ispahan, incontournable de la pâtisserie parisienne : un extraordinaire macaron qui combine l'élégance d'une crème à la rose, la fraîcheur des framboises et la délicatesse des litchis. Déclinée en forme de coeur, la création emblématique de Ladurée vaut toutes les déclarations d'amour du monde.

Entremets 4 personnes à 35 euros, pour 6 personnes à 50 euros.

Disponible du vendredi 27 au dimanche 29 mai 2022 dans les boutiques et restaurants Ladurée.

- **Le Baiser** : Chaque mois, le Chef Julien Alvarez remet en scène les iconiques qui ont marqué l'histoire de la maison en édition limitée. Pour la fête des mères, il revisite le baiser un dessert haute couture et reconnaissable entre mille grâce à sa bouche rouge, coque composée de chocolat blanc Opalys Ivoire et de yuzu. Une création riche en fruits avec un coeur de fraises entières délicatement compotées et peu sucrées, une dacquoise amande aux agréables morceaux croquants et la générosité irrésistible d'une chantilly à la mascarpone vanillée aux notes légères de fleur d'oranger.

Entremets individuel à 9,50 euros.

Disponible jusqu'au 7 juin 2022 dans les boutiques et restaurants Ladurée.

## 12 - Bichettes

Aller avec maman au restaurant chez Bichettes, le restaurant d'Agathe et Hortense. Bichettes c'est la redécouverte innovante des recettes transmises par nos grand-mères, mijotées avec des produits locaux, de saison, sourcés auprès des commerçants du quartier, et servis dans de la vaisselle de nos grands-mères sur les tables en bois brut d'une salle-à-manger chaleureuse, sophistiquée et végétale.

**AGATHE** : Pétilante et positive, Agathe fait rayonner Bichettes sous le soleil du 10ème. Son sens du bien vivre est contagieux et elle aborde toujours un grand sourire à l'arrivée de tous ses Bichons. Sur le terrain, elle se fait une joie de conseiller une des quilles en biodynamie qu'elle sélectionne avec passion.

**HORTENSE** : Douce, bienveillante et organisée, Hortense c'est un peu comme la maman dans l'équipe. Avec une énergie et une bonne humeur sans pareil, Hortense adore prendre le temps de discuter, mais surtout de faire de bonnes blagues à ses bichons.

**CASSANDRA** : Jeune pâtissière, gourmande et pleine de peps qui remet au goût du jour les desserts de grand-mère pour une pause gourmande et rétro... pour le plus grand plaisir de notre mémoire culinaire!

Ouvert du Mardi au Samedi de 12h à 14h et de 19h à 23h - Dimanche de 12h à 14h.

11, rue Marie et Louise - 75010 Paris - tel 01.42.08.01.10

## 13 - Livraisons Flink

À l'occasion de la fête des mères, Flink, le service de courses à domicile, propose de livrer une sélection variée d'attentions, en seulement quelques minutes, pour célébrer l'amour que nous portons à nos mamans. Bouquet de fleurs, bracelets, kit beauté ou encore gourmandises sucrées... Il y en aura pour tous les goûts.

### - Pour une attention florale :

Jamais vu auparavant, Flink permet de livrer des fleurs en seulement quelques minutes. Plus besoin de s'y prendre des jours ou des heures à l'avance! En une dizaine de minutes seulement, sélectionnez le bouquet proposé par Flink dans la catégorie «Fêtedesmères», ajoutez-le à votre panier et faites-le livrer à votre douce mère pour l'occasion !

### - Pour une délicate gourmandise signée Nina Métayer :

Floral, aérien et légèrement acidulé, l'élégant dessert de saison imaginé par la célèbre Nina Métayer de la Délicatesserie, s'offre également comme une délicate attention aux mamans les plus gourmandes. Cette douce pâtisserie en forme de rose composée d'une mousse légère au fromage blanc et à l'eau de fleur de cassis ne les laissera sûrement pas indifférentes. Prix : 7 euros l'unité.

Disponible les 28 et 29 mai 2022 uniquement. Livrable en seulement quelques minutes depuis l'application Flink.

## 14 - François Doucet

Toutes les occasions sont bonnes pour couvrir nos mères de cadeaux... mais la Fête des Mères reste la meilleure de toutes ! Les douceurs made in Provence signées François Doucet Confiseur feront sans aucun doute le bonheur des mamans en cette jolie journée du 29 mai.

- Le plus mignon : Coffret Amour de Fruits

De délicieuses pâtes de fruits à la myrtille et à la framboise en forme de cœurs, dans un adorable écrin pour dire tout son amour. Prix : 13,20 euros.

- Le plus coloré : Amour de Cerises

Des pâtes de fruit saveur griotte enrobées de gianduja puis parées de jolies couleurs chaudes. Comme des bonbons, en mieux ! Prix : 13,30 euros.

- Le plus élégant : Écrin Origin' 6 chocolats

Des amandes de Provence et noisettes du Sud-Ouest enrobées de 6 chocolats différents venus du monde entier. Un vrai voyage ! Prix : 24,03 euros.

Le site > [François Doucet Confiseur](#)

#### 10 - La Glacerie

« Le Kouign à moi » : l'entremets glacé de l'été à partager. Hommage à l'incontournable dessert traditionnel de Douarnenez, le "Kouign à moi" glacé dévoile le savoir-faire pâtissier et glacier de David Wesmaël - Meilleur Ouvrier de France - dans une version pop à partager. Un entremets glacé jamais vu qui fusionne tradition et modernité. Bretagne oblige, le caramel s'invite dans cette recette réinterprétée, pour une légère touche d'amertume. Le sablé feuilleté renferme un Parfait glacé au lait Ribot et caramel beurre salé qui flirte avec deux autres saveurs glacées pour une alliance inédite. Le côté soyeux de la Glace au lait de froment caramélisé, d'abord, qui se mêle à la note acidulée et fraîche d'un Sorbet pomme « Bénédicte », lui aussi caramélisé.

Pour 6 personnes - Prix : 45 euros.

Boutiques :

- Paris Marais : 13, rue du Temple - 75004 Paris T. 01 55 43 91 96

- Haussmann : Galeries Lafayette Gourmet, 35, boulevard Haussmann - 75009 Paris

- 2 bis, rue Paul Langevin - 59260 Lille / Lezennes T. 03 20 19 41 49

Crédit photographique : © Thierry Mally - design graphique : Fuzz design

#### 11- Ladurée

De la tendresse à dévorer.

- **L'Ispahan Coeur** : On ne présente plus l'Ispahan, incontournable de la pâtisserie parisienne : un extraordinaire macaron qui combine l'élégance d'une crème à la rose, la fraîcheur des framboises et la délicatesse des litchis. Déclinée en forme de coeur, la création emblématique de Ladurée vaut toutes les déclarations d'amour du monde.

Entremets 4 personnes à 35 euros, pour 6 personnes à 50 euros.

Disponible du vendredi 27 au dimanche 29 mai 2022 dans les boutiques et restaurants Ladurée.

- **Le Baiser** : Chaque mois, le Chef Julien Alvarez remet en scène les iconiques qui ont marqué l'histoire de la maison en édition limitée. Pour la fête des mères, il revisite le baiser un dessert haute couture et reconnaissable entre mille grâce à sa bouche rouge, coque composée de chocolat blanc Opalys Ivoire et de yuzu. Une création riche en fruits avec un coeur de fraises entières délicatement compotées et peu sucrées, une dacquoise amande aux agréables morceaux croquants et la générosité irrésistible d'une chantilly à la mascarpone vanillée aux notes légères de fleur d'oranger.

Entremets individuel à 9,50 euros.

Disponible jusqu'au 7 juin 2022 dans les boutiques et restaurants Ladurée.

# destiMED

29 mai 2022

<https://bit.ly/3LZsCnW>

## CJD d'Aix-en-Provence. Première édition des Rencontres des Entreprises Engagées ce jeudi 2 juin

dimanche 29 mai 2022

Initiée par le CJD d'Aix-en-Provence cette première édition "des Rencontres des entreprises engagées" se tiendra ce jeudi 2 juin 2022 en soirée au Théâtre de l'archevêché d'Aix en Provence.



Bénéficiant d'un cadre exceptionnel sous les étoiles qui héberge chaque année le festival d'art lyrique de la ville, le Centre des Jeunes Dirigeants (CJD) a invité le philosophe Raphaël Einthoven à venir à 19 heures présenter ses réflexions sur une motivation principale de l'engagement des entrepreneurs : La liberté.

Les 650 spectateurs seront invités à questionner le conférencier et débattre de ses positions et propositions. L'événement et les discussions se prolongeront dans la nuit autour d'un buffet dans le jardin Campra.

Préalablement à la conférence dont l'accès est conditionné à l'obtention d'une invitation ou à l'achat de billets sur le site [lesrencontresdesentreprisesengagees.com](http://lesrencontresdesentreprisesengagees.com), les visiteurs pourront librement visiter le village des entreprises engagées. Plus d'une vingtaine d'entreprises et associations partageront leurs expériences et leurs conseils au travers de stands installés des 16 heures sur le parvis du théâtre. Le millier de visiteurs attendus pourra ainsi rencontrer une communauté hétéroclite mais rassemblée autour des valeurs d'engagement sociétal et environnemental que l'Entrepreneuriat permet de défendre.

Seront notamment présents sur le village des entreprises engagées : le Crédit Agricole Alpes Provence, la fondation MMA, Iter, La Varappe, TotalEnergies, François Doucet Confiseur, Kaporal ou encore AFA assurances. De nombreux organismes soutenant l'entrepreneuriat seront également présents : l'Institut Régional des Chefs d'Entreprise, Initiative Pays d'Aix, le tribunal de commerce d'Aix-en-Provence, Réseau Entreprendre, le Technopole de l'environnement de l'Arbois, 60 000 rebonds, Entrepreneurs pour la planète, ou encore des écoles supérieures telles que les Arts et Métiers, Kedge Business School, ou encore Aix Marseille Université Pépite.

Les organisateurs indiquent avoir voulu marquer « l'esprit engagé de cet événement en confiant le parrainage de cette première édition à Laurent Laiïk, Président de La Varappe, entreprise leader de l'inclusion. »

Plus d'information sur [Lesrencontresdesentreprisesengagees.com](http://Lesrencontresdesentreprisesengagees.com)