

Brèves

Foulon-Sopagly crée une filière de jus de raisin

La société Foulon-Sopagly a mis en place le projet Fijus-Raisol, co-labellisé par les pôles de compétitivités Vitagora et Qualiméditerranée, sélectionné par le Fonds Unique Interministériel et financé par les régions de Bourgogne et du Languedoc-Roussillon, ainsi que plusieurs départements. Ce projet vise à mettre en place une filière du jus de raisin et développer une gamme à la valeur nutritionnelle plus élevée.

Les clients d'Ubifrance conseillés par Pramex

Ubifrance et Pramex International ont renforcé leur partenariat en leur partenariat en l'élargissant aux projets d'acquisitions internationales. Selon cet accord, les professionnels de Pramex International (spécialisés dans les opérations de haut de bilan) pourront être sollicités pour conseiller et accompagner les clients d'Ubifrance dans leurs projets d'acquisitions internationales ou de cessions de filiales.

Investir dans la valorisation des déchets

L'Ademe lance un appel à manifestations d'intérêt portant sur le recyclage et la valorisation des déchets. La réception des dossiers est fixée avant le 10 janvier 2014. Les projets devront répondre à au moins l'un des deux axes suivants : collecte, tri et préparation des déchets et des matières, et/ou transformation et mise en œuvre des matières issues de déchets.

CRÉATION D'ENTREPRISE

Comment Terre d'Embruns a décollé avec Air France

Grâce à un contrat de deux mois avec Air France en 2010, la toute jeune société brestoise Terre d'Embruns, spécialisée dans l'univers de la biscuiterie depuis sa création en 2007, a pu s'agrandir et gagner de nouveaux marchés. *Les Marchés* ont rencontré ses dirigeants.

Créer sa société est avant tout une histoire d'envie et Fabrice Berrou n'en manque pas. Après avoir passé une dizaine d'années au sein du groupe Le Duff, son âme d'entrepreneur prend le dessus. En 2005, dans un petit centre de cuisson de 100 m², il met en place une activité de pains et viennoiseries cuits frais. « *Je pensais depuis quelque temps à créer ma propre entreprise. Le centre de cuisson était rapide à installer. Au*

“ Arriver avec un contrat de 250 000 euros, cela aide à négocier ”

début je n'avais pas de salarié, il n'y avait pas de risques financiers mais c'était laborieux », se souvient Fabrice Berrou, désormais codirigeant de la société brestoise Terre d'Embruns. Il a surtout utilisé ce centre de cuisson comme tremplin pour la suite. Son idée était de créer autour de la pâte feuilletée tournée au sucre (recette de base de la spécialité bretonne kouign amann) toute une déclinaison de pâtisseries sucrées. En 2007, il crée la structure juridique de sa biscuiterie Terre d'Embruns, à l'époque le capital n'est que de 8 000 euros. Trois ans plus tard, il est rejoint par Laurent Jolivet, désormais associé à hauteur de 47 % du capital qui est alors monté à 262 500 euros. Les deux profils se complètent, l'un est commercial, l'autre financier. Et les deux hommes se connaissent bien. Ils se sont rencontrés en



> Fabrice Berrou et Laurent Jolivet codirigeants de la société Terre d'Embruns.



> En 2012, la PME produit un million de craquantes aux griottes pour Air France.

Afrique du Sud, lorsqu'ils travaillaient pour l'enseigne Brioche Dorée (Groupe Le Duff). Laurent Jolivet arrive aussi à un tournant pour l'entreprise.

Un nouveau site de 800 m²

En 2010, Fabrice Berrou décroche un contrat de deux mois avec Air France pour la livraison d'un million de kouign amann pour les vols moyen et long courrier de la compagnie aérienne. « *Avec ce contrat j'ai pu aller voir les banques et emprunter 120 000 euros pour acheter du matériel. Arriver avec un contrat de 250 000 euros, cela aide à négocier* », détaille-t-il. Encore installé dans ses locaux de 100 m², il travaille de 5 heures à 22 heures

pour sortir le million de pâtisseries. Ce contrat lui donne des envies d'expansion. En septembre 2011, il met la main sur un terrain de 4 300 m², avec une surface de 800 m² de production et de 400 m² pour une boutique. L'investissement s'élève alors à 320 000 euros pour l'achat de matériel et l'agencement du magasin. Le bâtiment était une coquille vide avant que les deux associés y installent un « caisson » de production. « *Avec l'aide de l'Ifria de Quimper, nous avons conçu le caisson autour du process organisé selon le principe de la marche avant. Ce caisson nous permet aussi de faire visiter notre site* », précise-t-il. En 2012, il décroche un nouveau contrat Air France pour la livraison d'un million de « craquantes aux griottes » (un fond de pâte feuilletée tournée au sucre, une crème pâtissière et des griottes). « *Cela représente 40 jours de production pour un million de pièces* », confie le dirigeant. En 2012, il a réalisé un chiffre d'affaires de 700 000 euros, multiplié par trois par rapport à 2011 grâce à Air France. Cette année, il escompte des ventes stables sans contrat Air France mais grâce à des clients gagnés en restauration hors foyer ou en hôtellerie.

A.-S. L.