

Communiqué de presse  
20 janvier 2023

## **Episens, nouveau pôle blé du groupe InVivo, dévoile ses ambitions stratégiques**

**Un an après l'acquisition du groupe Soufflet, le groupe InVivo est aujourd'hui l'un des premiers groupes coopératifs agroalimentaires européens. Pilier de la souveraineté alimentaire, InVivo intervient sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, via ses grandes activités stratégiques, parmi lesquelles son pôle blé nouvellement constitué et dont le nom est dévoilé ce jour au Sirha : Episens.**

**Episens réunit trois activités complémentaires que sont la meunerie, les ingrédients et la boulangerie/viennoiserie/pâtisserie (BVP), avec l'ambition de valoriser la chaîne de valeur du blé avec une approche filière durable, et de doubler son chiffre d'affaires en 5 ans.**

### **Episens : une valeur ajoutée 'filière' du grain au produit fini**

Episens vient concrétiser le plan de transformation mis en place au sein du pôle blé avec la réunion des activités :

- Meunerie avec **Moulins Soufflet**
- Ingrédients (solutions techniques et aromatiques pour la meunerie, la boulangerie artisanale et industrielle) – avec **AIT Ingrédients et Soufflet Biotechnologies**
- Boulangerie/viennoiserie/pâtisserie (BVP) et le snacking avec **Neuhauser**

Cette structuration en un pôle dédié à la filière blé permet d'opérer sur l'ensemble de la chaîne de transformation et de maîtriser les outils de production amont et aval afin d'adresser au mieux les nouvelles attentes des clients, qu'ils soient boulangers artisans ou industriels, jusqu'à la distribution et au consommateur. Episens incarne le savoir-faire unique du pôle blé d'InVivo : sa valeur ajoutée 'filière' du grain au produit fini.

### **Episens : une entité majeure du pôle agroalimentaire d'InVivo**

Présent en France et à l'international, Episens réunit 24 sites de production et 2400 collaborateurs, avec un chiffre d'affaires global de 892 M€ en 2021-22, réparti comme suit :

- Moulins Soufflet - CA : 432 M€.  
8 moulins en France et 1 en Belgique - 480 collaborateurs (80 en Belgique).
- AIT Ingrédients – CA : 87 M€.  
3 sites industriels et 1 fournil en France - 278 collaborateurs (89 à l'international).
- Neuhauser – CA : 373 M€ (dont 19 % au Portugal).  
11 sites de production en France et 1 au Portugal - 1611 collaborateurs dont 289 au Portugal.

### **Episens poursuit trois grands objectifs stratégiques :**

- **Renforcer sa position d'acteur de premier plan** de la boulangerie industrielle et de la meunerie avec Neuhauser et Moulins Soufflet.
- **Accompagner la transition agroalimentaire** avec une offre durable qui valorise au mieux la chaîne de valeur du blé.
- **Structurer et développer des filières en circuit court** pour améliorer la qualité et la traçabilité des productions artisanales et haut de gamme.

« Fort d'un contexte marché aujourd'hui très favorable, nous avons la volonté de relancer l'activité BVP (boulangerie viennoiserie, pâtisserie) de Neuhauser et de faire de Moulins Soufflet le premier meunier de France et de Belgique. AIT, notre division ingrédients, poursuit également l'objectif de devenir un acteur incontournable de ce marché très international. Nous déployons depuis quelques mois un plan de croissance structuré sur ces trois activités et ambitionnons de doubler le chiffre d'affaires d'Episens à horizon 5 ans, pour le porter à près de 2 milliards d'euros. » indique Thierry Blandinières, directeur général d'InVivo.

« Notre approche du métier est porteuse de sens et nous positionnons dorénavant l'expérience client au centre de notre stratégie. Nos engagements et notre capacité à nous adapter à la demande doivent nous rendre incontournables auprès de nos clients et de nos partenaires. Et notre place de leader des filières durables et de pionnier sur les offres bas-carbone doivent parachever le caractère unique de notre offre. Désormais, le client souhaite savoir comment le produit a été préparé, quels sont les ingrédients utilisés et leur origine. Nous avons su intégrer cette exigence de transparence du champ à l'assiette avec notre approche filières durables RSE « Semons du Sens » », François-Xavier Quarez, directeur Episens.

### **Des engagements RSE affirmés en faveur des filières durables Semons du Sens**

La raison d'être d'Episens est de : « Transmettre le meilleur du blé et de notre savoir-faire filière pour une alimentation savoureuse, saine, et une terre régénérée. » Pour y parvenir Episens s'appuie sur Semons du Sens, une démarche inscrite au cœur des ambitions du groupe InVivo pour agir en faveur de la transition agricole, qui consiste à développer des filières durables créatrices de valeur via des pratiques agricoles favorables à la biodiversité, à la fertilité des sols et à la réduction de l'empreinte carbone. Semons du Sens contribue ainsi à la lutte contre les dérèglements climatiques. Initiée en blé et déployée chez 2900 agriculteurs, Semons du Sens est une démarche collective qui appuie la compétitivité des métiers, en connectant les attentes de l'aval avec les pratiques de l'amont agricole.

Les productions de blé issues des filières durables Semons du Sens connaissent un véritable essor dans les activités de 1<sup>ère</sup> transformation comme la meunerie et les ingrédients et de 2<sup>ème</sup> transformation - boulangerie artisanale et industrielle. En 2022, Semons du Sens regroupe 13 filières durables en blé, régies par des cahiers des charges exigeants, évolutifs et contrôlés. Elles se concrétisent en aval, par exemple, avec Moulins Soufflet, qui a vendu sur l'exercice 2021-22 plus de 300 000 tonnes de farines Semons du Sens : farine Label Rouge issue de la filière Blé Excellence, Baguépi Farine Responsable dédiée aux clients artisans boulangers, ou encore celles fournies aux industriels.

### **Episens ambitionne de proposer la première baguette décarbonée**

Fort de sa volonté de repositionner l'offre au bénéfice de l'expérience client, de valoriser au mieux la chaîne de valeur du blé et la filière dans une logique RSE, et de profiter des synergies avec les métiers du groupe InVivo, Episens dispose aujourd'hui de tous les atouts pour proposer une baguette à valeur ajoutée : la baguette produite à partir d'un blé bas-carbone.

« Face au double défi d'augmenter les volumes de production pour nourrir 10 milliards d'êtres humains, tout en atteignant la neutralité carbone en 2050, l'agriculture a un rôle majeur à jouer. Nous sommes aujourd'hui en capacité de rendre notre agriculture plus productive et plus vertueuse, à condition que nous parvenions à déployer largement nos initiatives. Tout en continuant à remplir sa mission primordiale : nourrir les populations, l'agriculture doit, via son impact et son poids sur les systèmes écologiques, permettre la mise en place de filières vertueuses en carbone. », indique Thierry Blandinières, directeur général d'InVivo.

### **Guy Martin et Jean-François Fayolle, ambassadeurs d'Episens**

Episens s'entoure de professionnels de renom, véritables symboles de l'excellence à la française, chacun dans leur domaine : la gastronomie pour Guy Martin et la boulangerie d'exception pour Jean-François Fayolle.

Ambassadeurs de nos produits et nos marques ils seront également sollicités pour apporter leur expertise dans la recherche et le développement de nouveaux produits et recettes, et également pour accompagner les équipes commerciales dans la valorisation des produits.



**Moulins Soufflet ambitionne de devenir le premier meunier en France et en Belgique**

**Moulins Soufflet est l'un des tout premiers meuniers européens avec 8 moulins en France et un en Belgique. L'entreprise, experte de la sélection des blés, formule et commercialise des farines sur-mesure, tracées, issues de filières durables pour ses clients artisans boulangers, distributeurs et industriels de l'agroalimentaire, en France comme à l'export.**

**Episens ambitionne aujourd'hui de transformer Moulins Soufflet pour rendre l'entreprise résiliente et tournée vers la croissance.**

Ses leviers de transformation :

- **Renforcer l'accompagnement des artisans boulangers** en accélérant encore sur l'innovation et les filières responsables avec des offres produits comme Baguépi Farine Responsable et Mélior.
- **Investir dans l'ensemble des moulins** pour moderniser les outils de production, à l'instar du moulin de Corbeil, et produire des farines de haute qualité.
- **Renforcer la supply chain** pour atteindre un des meilleurs taux de service du marché.

### **Les gammes Baguépi Farine Responsable et Mélior**

Avec sa marque Baguépi Farine Responsable, Moulins Soufflet répond aux attentes des consommateurs en accompagnant les artisans boulangers pour développer l'excellence de leur savoir-faire dans le cadre de la démarche de durabilité des filières blés « Semons du Sens ».

Baguépi Farine Responsable se compose d'une gamme de 10 farines 100 % issues de filières durables et de haute qualité (responsable, bio et excellence) avec les caractéristiques suivantes : un blé 100 % français, issu des bonnes pratiques agricoles, non traité après la récolte, et dont la traçabilité est garantie du champ au fournil.

Mélior accompagne les boulangers artisans avec une gamme de « farines spéciales », préparations prêtes à l'emploi à base de farine de blé issue d'une filière responsable 100 % française qui respecte une démarche engagée, et des recettes Clean Label sans arômes ni acidifiants artificiels, émulsifiants, épaississants et stabilisants.

### **Création Snacking, nouvelle gamme Mélior dévoilée au Sirha**

Les Français sont de plus en plus concernés par leur alimentation et en recherche de produits sains.

Pour faire face à ces nouvelles habitudes de consommation ainsi qu'à l'essor des repas pris hors-domicile, Mélior permet aux artisans boulangers de proposer une offre de snacking inédite avec des sandwiches et des recettes équilibrés (Nutri-score A ou B) développés à l'aide d'une nutritionniste.

Véritable concept clé en main, la gamme est accompagnée d'idées de remise en œuvre permettant de réaliser des sandwiches, mais aussi des tartes salées, des buns, des feuilletés, des gaufres salées...



**AIT Ingrédients souhaite devenir un acteur majeur du marché international des ingrédients**

**AIT Ingrédients, fabricant de solutions ingrédients sur-mesure pour la meunerie, engagé dans les filières durables, produit des solutions techniques (améliorants et correcteurs, enzymes) et créatives (levains, mixes, ingrédients céréaliers) pour la meunerie, l'industrie de panification, et la distribution.**

**Dans le cadre de la restructuration du pôle blé, AIT Ingrédients souhaite porter sa croissance à un niveau supérieur à celui du marché des ingrédients, soit +5 % par an de croissance.**

Ses leviers de développement :

- **Investir sur des marchés géographiques** prioritaires à l'international. AIT Ingrédients étant déjà implanté en Europe, Amérique latine, Afrique et Asie du Sud-Est.
- **Prioriser certaines offres produits**, comme les **ingrédients céréaliers**, répondant à la fois aux tendances nutrition et naturalité et les **solutions ingrédients sur-mesure Clean Label** qui permettent aux clients industriels de simplifier leurs formules.
- Développer le **sourcing responsable** avec le développement des produits à impact positif issus des filières durables Semons du Sens.
- **Agir en consolidateur sur le marché** en saisissant les opportunités de croissance externe.

### **SWITCH'EASY, nouveau concept d'AIT Ingrédients pour pallier la hausse du coût des matières premières**

Les matières premières telles que le blé, le gluten, les émulsifiants, les œufs et beaucoup d'autres sont affectées par l'inflation des prix et un manque de disponibilité. Par exemple, le prix du gluten a augmenté de plus de 120 % ces 12 derniers mois.

C'est pourquoi AIT Ingrédients a développé le concept SWITCH'EASY, qui rassemble toutes les solutions d'AIT Ingrédients pour remplacer partiellement ou totalement certaines matières premières, comme le gluten, les œufs ou encore les émulsifiants. Ces solutions permettent de réduire les coûts de production, de garantir une production constante et d'éviter les problèmes d'approvisionnement.



## Neuhauser accélère sa croissance pour se hisser au rang de leader

**Neuhauser démarre l'année 2023 avec un retour à la croissance et va continuer de déployer le plan de relance initié en mai dernier pour se hisser au rang de leader de la boulangerie, viennoiserie industrielle sur un marché en croissance et pourtant encore sous-capacitaire.**

*« Fort d'un contexte marché aujourd'hui très favorable, et compte tenu du potentiel de capacité de production de Neuhauser, nous déployons depuis plusieurs mois un plan de croissance structuré autour d'une réorganisation des activités et de la pleine exploitation des capacités de production de Neuhauser. La croissance est d'ores et déjà au rendez-vous, alors que nous prévoyons la réouverture du second site de production de Folschviller en Moselle au mois de juin prochain. Une étape importante pour développer encore la rentabilité de l'entreprise et atteindre un chiffre d'affaires de 600 M€. »* indique Thierry Blandinières, directeur général d'InVivo.

*« L'amélioration du niveau de résultats constitue une exigence essentielle à la sauvegarde de la compétitivité de Neuhauser. Le goût, le savoir-faire, la qualité des produits, tout est là. Et aujourd'hui nous pouvons nous appuyer sur nos filières agricoles durables et le Made in France. Nous devons rester compétitifs pour continuer à servir tant le marché français que les marchés européens. Ceci passera par le fait de libérer les capacités, par l'amélioration de la performance industrielle et l'engagement de nos collaborateurs ».* Ludovic Barresi, directeur général de Neuhauser.

Le plan de relance vise donc à conquérir de nouveaux volumes et à optimiser la productivité en exploitant pleinement la capacité des outils industriels de Neuhauser, avec :

- **La relance de la production sur le second site de Folschviller** en Moselle, fermé depuis 2019, qui devrait permettre d'atteindre d'ici 5 ans une production de 300 kT (versus 200 actuellement) en utilisant 80 % des installations industrielles existantes.
- **Une réorganisation des activités** pour adresser un marché en croissance, via :
  - Un pôle boulangerie / viennoiserie dédié aux gros volumes. Il s'agit notamment de capitaliser sur le partenariat avec Lidl, client historique de Neuhauser, en y incluant une logique de développement durable de la filière blé.
  - Le développement du sourcing en filières durables Semons du Sens pour agir en accélérateur de la transition agricole et environnementale et contribuer à créer de la valeur tant pour l'agriculteur que pour le client.
  - Un pôle boulangerie/viennoiserie/pâtisserie à plus forte valeur ajoutée dédié aux petites séries, qui concerne prioritairement le food services, les boulangeries - artisans et chaînes - ainsi que la « restauration hors foyer ». Neuhauser souhaite également développer une offre de viennoiserie crue à destination de la boulangerie artisanale et des chaînes de boulangerie.
  - La priorisation de marchés internationaux : USA et Europe (Italie, Allemagne, Portugal).

### **Atelier Sélection, nouvelle marque référente pour la restauration engagée dans la transition alimentaire**

Atelier Sélection propose une gamme complète de pains, viennoiseries, pâtisseries et snackings pour les cafés, hôtels et restaurants. Atelier Sélection est une marque engagée dans la transition alimentaire et agricole avec des blés issus des filières durables Semons du Sens.

## **A propos d'InVivo**

Le groupe InVivo est l'un des premiers groupes européens agricoles avec un CA de près de 12 milliards d'euros, dont plus de la moitié réalisée en France, et un effectif de plus de 14 500 salariés, dont près de 11 000 en France. Implanté dans 38 pays, il regroupe plus de 90 sites industriels, dont 63 en France.

Ce pilier de la souveraineté alimentaire intervient sur toute la chaîne de valeur, de la fourche à la fourchette, en étant leader sur chacune de ses quatre grandes activités stratégiques : Négoce international de grains ; Agriculture ; Agroalimentaire (Malterie, Filière blé, Vin) ; Jardinierie et distribution alimentaire. Un pôle global transverse de solutions innovantes et digitales complète le dispositif pour accélérer la transformation de ces activités, vers la 3ème révolution agricole.

Au service de la transition agricole, son ambition est d'accompagner et faciliter la transformation de la ferme France et de soutenir la souveraineté alimentaire européenne.

*Pour en savoir plus : [invivo-group.com](http://invivo-group.com) / Twitter [@InVivoGroup](https://twitter.com/InVivoGroup)*

## **Contacts presse :**

Groupe InVivo – Charlotte de Lattre

M. 06 01 06 12 74 - [cdelattre@invivo-group.com](mailto:cdelattre@invivo-group.com)

Krystel Valaydon

M. 06 78 06 23 21 - [kvalaydon@invivo-group.com](mailto:kvalaydon@invivo-group.com)



**Guy Martin**

**Chef et propriétaire du Grand Véfour au Palais Royal**

Guy Martin grandit dans une famille qui lui transmet les plaisirs de la table. D'abord pizzaiolo, il débute ensuite rapidement sa carrière dans les Relais & Châteaux au Château de Coudrée (rives du Lac Léman en Haute-Savoie) puis au Château de Divonne (sur l'autre rive dans l'Ain) dont il devient le directeur et chef de cuisine à seulement 26 ans. Il obtient une première étoile 6 mois après son arrivée et sa deuxième en 1990.

En novembre 1991, il entre au Grand Véfour en tant que directeur et conseiller de Jean Taittinger. En 2011, Guy Martin acquiert le Grand Véfour et démarre une nouvelle aventure, cette fois comme propriétaire.

Guy Martin propose des recettes inventives et gaies qui lui ont valu l'obtention des plus importantes distinctions nationales mais aussi internationales (élu chef du 21<sup>ème</sup> siècle au Japon et classé parmi les sept meilleurs cuisiniers du monde). Les guides Gault & Millau, Champérad et Pudlowski ont tous déjà élu Guy Martin chef de l'année. Enfin, pour la deuxième année consécutive, le Grand Véfour est classé parmi les 20 plus grands restaurants du monde, dans le cadre du prix « Eric Verdier-Culture & Goût ». Également propriétaire du « I Love Paris by Guy Martin » (CDG Terminal 2E) classé meilleur restaurant d'aéroport au monde.



**Jean-François Fayolle**

**Meilleur Ouvrier de France Boulanger en 2000**

Son savoir-faire en panification traditionnelle n'a pas son pareil avec des pains artisans aux levains et blés anciens qui ont fait sa réputation.

Jean-François Fayolle a ouvert plusieurs boulangeries à Megève, et il est connu pour sa recette irrésistible de sucette en chocolat 70 % de cacao à faire fondre dans du lait chaud.

**Contacts presse :**

Groupe InVivo – Charlotte de Lattre  
M. 06 01 06 12 74 - [cdelattre@invivo-group.com](mailto:cdelattre@invivo-group.com)

Krystel Valaydon  
M. 06 78 06 23 21 - [kvalaydon@invivo-group.com](mailto:kvalaydon@invivo-group.com)