



DOSSIER DE PRESSE



« Les Comtes de Provence » par la manufacture AGRO'NOVAE

La gamme de spécialités vendues sous la marque **Comtes de Provence** créée en 1986 par l'entreprise AGRO'NOVAE, se positionne aujourd'hui comme le spécialiste des confitures Bio, traditionnelles & gourmandises. Elle est actuellement leader en France des Confitures Bio proposées en Grand Distribution et exportée vers 27 pays étrangers. Présentation d'une manufacture familiale provençale qui mêle avec passion un savoir-faire ancestral et l'excellence de l'industrie française !

SOMMAIRE :

1- NOTRE MANUFACTURE FAMILIALE DEPUIS 1986

2- NOTRE ENGAGEMENT : Tradition et Qualité pour tous au juste prix

- a. Gourmandise, Excellence et Qualité reconnues
- b. L'exigence de produits sûrs et sains
- c.Au juste prix

3- NOTRE METHODE : Innovation et collaboration gagnant/gagnant

- a. L'innovation technologique et le marketing comme moteur de progrès
- b. Un réseau de partenaires pour un écosystème vertueux
- c. AGRO'NOVAE : acteur du tourisme industriel en Provence

4- NOTRE PHILOSOPHIE : Des valeurs humaines piliers de notre organisation

- a. La confiance comme levier de motivation
- b. Yves Faure, entrepreneur engagé

NOTRE MANUFACTURE FAMILIALE DEPUIS 1986

1 - NOTRE MANUFACTURE FAMILIALE DEPUIS 1986

La manufacture AGRO'NOVAE, installée en plein cœur des Alpes de Haute Provence, a été créée en 1986 par l'ambition d'un homme, Yves Faure, avec la vision de construire une histoire entrepreneuriale familiale, porteuse de sens, de valeurs et de qualité.

AGRO'NOVAE est aujourd'hui une entreprise familiale pérenne, spécialiste des confitures Bio, traditionnelles & gourmandes. L'entreprise crée, fabrique et commercialise sous sa marque commerciale **Comtes de Provence**, des spécialités et ingrédients à base de fruits.

Indépendante sur le plan financier, AGRO'NOVAE adopte une stratégie de développement prudente et ambitieuse, qui depuis 1986 porte ses fruits sur les marchés français comme internationaux. Elle se place aujourd'hui comme leader des confitures bio vendues en grande distribution française (25% de part de marché hors marques de distributeurs). La clé de ce succès réside dans la priorité donnée à la satisfaction du client au travers de la recherche du meilleur rapport qualité/quantité/prix : ce au travers de produits de haute qualité, proposés à un prix juste et fabriqués en France avec rigueur et éthique.

AGRO'NOVAE se projette dans l'avenir avec confiance, dans le cadre d'une transmission familiale, qui devra être garante d'une continuité tant stratégique que managériale. Lydéric le fils d'Yves, est actuellement en formation dans une école d'ingénieurs.

Yves FAURE est investi dans les organes stratégiques et de gouvernance de diverses écoles (Fondation ESTIA Bidart, Université des Saveurs et des Senteurs, Université d'Avignon,...) et du pôle de compétitivité Innov'Alliance dont il est l'actuel Président. Il consacre ainsi une partie de son temps à valoriser le savoir-faire industriel français pour donner envie aux jeunes générations de s'orienter dans ce secteur d'activité, en se formant aux métiers de l'ingénierie agro-alimentaire.



Création, fabrication et commercialisation de spécialités et ingrédients à base de fruits

Président : Yves Faure
Marque : Les Comtes de Provence

Production : 2000 tonnes par an en confiture

Chiffre d'Affaires : 11,5 Millions d'euros

Pays à l'export : 27

Part du CA à l'export : 30%

Nombre de salariés : 40

Date de création : 1986

Siège social : 11 espace Saint Pierre
04310 Peyruis
Alpes de Haute Provence



Gourmandise et excellence reconnues

Alliance de tradition et de modernité, la gamme de spécialités **Comtes de Provence** propose des produits de **haute qualité** qui remportent chaque année de belles récompenses en France et à l'étranger : **Concours Général Agricole (Paris)**, **Great Taste Awards (Royaume-Uni)**, **Sofi Awards (Etats-Unis)**... Les recettes de confiture classiques, BIO allégées ou gourmandes affichent une teneur en fruit exceptionnelle (65% à 75%) qui leur confère une saveur inégalée, tout en étant allégées en sucre exclusivement de canne (-30%).

Les **recettes traditionnelles** côtoient dans les rayons de nos distributeurs (épiceries et grande surface), des **propositions plus originales, festives ou saisonnières** : une **gamme plus diététique aux superfruits, fruits secs et graines** vient compléter son offre pour surprendre nos palais le temps d'une découverte : délice d'oranges au chocolat bio, délice de noix de coco bio, confiture ou douceurs de Noël, caramel au beurre salé, crème de marrons, confiture de lait, investissent les rayons à différentes périodes de l'année pour répondre aux envies de douceur ou d'évasion. **La gamme Comtes de Provence offre ainsi le plus large choix de confitures BIO en grande distribution (>50 recettes).**

Les Comtes de Provence, marque Riche en Fruits et Riche en goûts par excellence, propose en complément des compotes, des condiments culinaires et confits, développés sur des recettes provençales. Tout est mis en œuvre pour sublimer l'heure du repas et stimuler votre créativité !

Chaque recette développée par la manufacture a pour point commun avec l'ensemble de la gamme, un savoir-faire spécifique, reconnu dès 2014 par l'attribution par les services de l'Etat du prestigieux label **Entreprise du Patrimoine Vivant** qui récompense l'excellence française et les savoir-faire d'exception. Cette distinction gratifie les manufactures emblématiques du patrimoine de la France qui participent au rayonnement international des produits français.

Présentes dans 27 pays différents, sur les continents européen, asiatique et américains, Agro'Novae et sa marque Comtes de Provence sont fiers de contribuer à promouvoir la gastronomie à la française, l'art de vivre et la tradition provençale au travers le monde.



sofi awards



2 - NOTRE ENGAGEMENT...

Tradition et qualité pour tous

Une Manufacture Industrielle :

L'exigence de produits sûrs et sains

Mais Les Comtes de Provence, ce n'est pas qu'une palette de saveurs et de fruits cuisinés pour le plus grand des plaisirs, c'est aussi l'accent mis sur la **qualité et la sécurité des produits fabriqués**.

Tout d'abord en sélectionnant avec soin ses fournisseurs de fruits et d'emballages en France et dans l'Union Européenne, AGRO'NOVAE s'assure de la **traçabilité des produits** sources et du **respect des normes en vigueur** par ses partenaires. A réception des produits, des contrôles qualité permettent de détecter les éventuels écarts au cahier des charges imposé par la marque. **Cette exigence qualité** guidera ensuite tout le process de production. AGRO'NOVAE applique ici tout son savoir-faire d'excellence en termes de **Naturalité**, pour garder le fruit le plus sain possible : **en supprimant tous les additifs et en appliquant un process de transformation minimal**. C'est ainsi que les confitures se distinguent de la concurrence en assurant une teneur en fruit exceptionnelle sur le marché de 65% en moyenne, où d'autres marques plafonnent aux alentours à 45% à 55%.

Les cuisiniers-confituriers, formés en interne sur cette expertise, sont les détenteurs et garants de l'excellence de ce savoir-faire, mais le contrôle externe est également largement plébiscité. L'entreprise a choisi **les certifications ISO 9001 (management), ISO 22000 (sécurité alimentaire) et le référentiel PME + en matière de RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises)**.

Soucieux de toujours conserver la plus grande naturalité aux produits proposés, AGRO'NOVAE sous sa marque **Comtes de Provence** propose une large gamme de **produits BIO** (NB) certifiés par l'organisme indépendant **ECOCERT**, comprenant notamment des recettes aux Superfruits ou aux fruits secs, pour des qualités nutritionnelles renforcées.



2 - NOTRE ENGAGEMENT...

Tradition et qualité pour tous

Une Haute Qualité au juste prix

Éthique et engagée, la marque **Comtes de Provence** met un point d'honneur à mettre en marché des produits au juste prix, accessibles au consommateur et rémunérant équitablement les différentes parties prenantes du process de fabrication.

Pour cela, AGRO'NOVAE travaille en partenariat avec ses fournisseurs, à la recherche d'un équilibre prix d'achat/volume pour assurer une qualité constante et une stabilité du prix final sur le moyen/long terme.

L'entreprise mise également sur le « lean management » pour optimiser ses coûts et éviter tout type de gaspillage. Il permet d'identifier les tâches superflues et de réorganiser la production pour les supprimer. Il aide ainsi à repositionner les équipes sur des tâches à plus forte valeur ajoutée, renouvelant leur motivation au sein de l'entreprise ; et évite aussi de faire supporter un coût de transformation trop important au consommateur.

L'entreprise est très attentive à sa consommation d'énergie, tant dans un objectif de préservation de l'environnement que de l'optimisation des coûts de production.

CONSOMMATION D'EAU -44%

Grâce au nouveau tunnel de refroidissement

CONSOMMATION DE GAZ SEULEMENT +2,9%

Récupération de chaleur sur Groupes Froid utilisée pour préchauffage eau chaude sanitaire.

CONSOMMATION ÉLECTRIQUE SEULEMENT +1,6%

Nouveaux groupes froid et mise en place nouveau tunnel de refroidissement Production.



3 - NOTRE METHODE ...

Innovation et collaboration gagnant/gagnant

L'innovation technologique et marketing comme moteur de progrès

Prospectif et innovant, Yves Faure a su **conjuguer avec talent son goût pour le travail artisanal minutieux et les potentiels technologiques de l'industrie**. Optant pour des machines fabriquées sur-mesure et développant un process exclusif mécanisé-main, labellisé Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV), il recrée dans son laboratoire de précision les gestes ancestraux des confituriers et leur apporte la sécurité d'un produit manufacturé dans le respect le plus stricte des normes agroalimentaires.

En constante évolution, l'entreprise a récemment investi ces dernières années 1 Million € dans des outils de production améliorant la performance de l'entreprise tout en minimisant son impact sur l'environnement. L'entreprise s'est dotée :

- **D'un tunnel de refroidissement adapté aux grands contenants.** Gain en matière de consommation d'eau : - 44%
- **D'une encaisseuse carton** : pour remplacer la totalité des blisters plastiques. Gain en matière de consommation de plastique : 5 tonnes par an
- **D'un robot de palettisation** dernière génération. Gain : suppression des postes à pénibilité et réaffectation des personnels sur des tâches à plus grande valeur ajoutée.

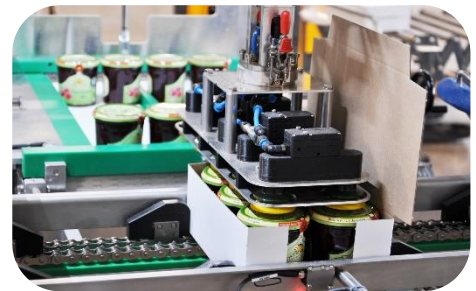
Membre du pôle de compétitivité Innov'Alliance, AGRO'NOVAE suit de près les tendances du marché et les exigences des consommateurs. Particulièrement sensible à la question de la **qualité nutritionnelle de ses produits**, enjeu sociétal majeur, l'entreprise participe à des programmes de R&D collaboratifs avec le réseau, donnant naissance à des innovations technologiques ou produits.

Cette proximité avec les attentes clients est renforcée par le développement de la **vente directe aux consommateurs (boutique d'usine, boutique en ligne...)** qui représente aujourd'hui de 5 à 10% du CA de l'entreprise...



Entreprise
du Patrimoine
Vivant

L'excellence
des savoir-faire
français



3 - NOTRE METHODE ...

Innovation et collaboration gagnant/gagnant

...

EMBALLAGES RECYCLABLES

MISE EN PLACE D'UNE NOUVELLE
FORMEUSE CAISSETTE CARTON
ROBOTISEE
PACK 100% CARTON

Conditionnement 100% recyclable :
pot verre, capsule métallique, caisse
100% carton «wrap around»
sans aucun plastique





NOUVEAU CONDITIONNEMENT

- 5 Tonnes
de plastique / an

Forte de tous ces atouts, l'entreprise a été sélectionnée pour devenir **membre du prestigieux réseau BPI Excellence**, dont elle reçoit un soutien global (financement, innovation, développement à l'export, formation...). Cela lui a permis notamment d'intégrer un accélérateur de croissance agroalimentaire national, bénéficiant ainsi d'une trentaine de journées de conseil, de 8 séminaires en 2 ans, et de la participation à diverses manifestations, connectant ainsi AGRO'NOVAE à la fine fleur de l'industrie française, représentée par la French Fab.



3 - NOTRE METHODE ...

Innovation et collaboration gagnant/gagnant

Un réseau de partenaires pour un écosystème vertueux

Le succès de la marque **Comtes de Provence** n'aurait pas bien sûr rencontré son public et ses consommateurs sans le concours actif d'un réseau de distribution fidèle et attentif. **Yves Faure** travaille depuis 3 décennies avec certains d'entre eux, main dans la main, pour une collaboration fructueuse et pérenne.

Cette collaboration prend forme dans le sens fabricant > distributeur tout d'abord : en garantissant un taux de service très élevé (98%) et en se plaçant dans le top 10 des meilleures ventes en produit BIO (source étude Nielsen 2020), les **Comtes de Provence** assurent au distributeur ventes excellentes, rentabilité financière et satisfaction du consommateur final.

Et dans le sens distributeur > fabricant dans un second temps : AGRO'NOVAE apporte la plus grande attention aux remontées terrain faites par son réseau de distribution et n'hésite pas à s'engager dans des démarches R&D en partenariat avec certains d'entre eux pour l'élaboration de nouvelles recettes. C'est ainsi qu'AGRO'NOVAE a remporté en 2020 le prix Innovation sur le SALON NATIONAL AUCHAN RETAIL France, en partenariat avec la FEEF (Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France).

Membre de cette dernière, AGRO'NOVAE se place au cœur des réflexions liant industriels agro-alimentaires français et distributeurs et participe activement aux groupes de travail prospectifs sur la distribution, l'alimentation, la santé, le bio... Elle déploie un même engagement au sein du Club Agro-Développement, qui regroupe 50 entreprises familiales du secteur de l'alimentaire, et qui cultivent la qualité des relations entre fabricants et détaillants.

Cette philosophie partenariale se décline enfin dans le choix de prestataires locaux pour les services supports : dans le but d'être un acteur engagé dans le développement économique du territoire, AGRO'NOVAE sélectionne en priorité des TPE PME installées en proximité de son implantation, injectant ainsi de la richesse dans le tissu économique local, misant sur la **création d'un écosystème vertueux et solidaire**.




agro'novae
développement


FEEF
Fédération des Entreprises
et Entrepreneurs de France



3 - NOTRE METHODE ...

Innovation et collaboration gagnant/gagnant

AGRO'NOVAE : acteur du tourisme en Haute Provence

Depuis 2011, AGRO'NOVAE a participé à la création et animé la **Route des Saveurs et Senteurs en Haute Provence**. Favorisant le tourisme économique et industriel, cette route regroupe 16 entreprises du Pays de Haute Provence répondant à un cahier des charges strictes permettant la visite de leurs installations.

AGRO'NOVAE comme les 15 autres entreprises de la Route possède une boutique d'usine où elle accueille les touristes de la Provence. Munis de leur passeport, ils peuvent déguster, acheter et cumuler des points pour gagner une corbeille cadeau constituée de richesses gourmandes et odorantes de chaque entreprise membre.

Par son engagement dans cette communauté, AGRO'NOVAE mise encore une fois sur les synergies entre acteurs territoriaux partageant le même goût de l'excellence, pour accompagner collectivement le développement économique du Val Durance.

Promouvant le tourisme industriel, AGRO'NOVAE s'est orientée vers le label « Qualité Tourisme » qu'elle a obtenu haut la main. Sur réservation, elle organise ainsi des visites d'usine pour ses consommateurs, qui peuvent ainsi découvrir l'ensemble du process de production de leurs confitures préférées : de la réception des matières premières à leur expédition. Les visites sont évidemment ponctuées par une dégustation dans sa véritable boutique d'usine implantée sur le village de Peyruis.



4 - NOTRE PHILOSOPHIE ...

Des valeurs humaines comme pilier de notre organisation

Confiance, Fidélité et Persévérance comme leviers de motivation

AGRO'NOVAE met au cœur de sa philosophie de travail : l'humain. Entreprise engagée et responsable, elle fait de la valeur « confiance » le pivot des relations instaurées avec les différentes parties prenantes de son écosystème : fournisseurs, distributeurs, consommateurs finals, mais aussi salariés, qui se voient appliquer un **principe de subsidiarité** dans leur mission, développant ainsi **autonomie et responsabilisation** dans l'exercice de leurs fonctions.

La fidélisation des employés (la moitié de l'effectif de l'entreprise est présente depuis plus de 15 ans) illustre la motivation toujours renouvelée des équipes, fiers de contribuer de manière active à l'ensemble des processus qui structurent l'entreprise : commercial, financier, administratif, RH ou industriel.

Partie intégrante de la dynamique d'excellence, le personnel est recruté avec exigence et formé tout au long de sa carrière, afin de pérenniser les savoir-faire d'excellence développés par l'entreprise familiale. En 2020, c'est 100% du personnel de l'entreprise qui a bénéficié d'une formation. Les salariés sont ainsi pleinement engagés dans un cercle vertueux produisant qualité et sécurité.



4 - NOTRE PHILOSOPHIE ...

Des valeurs humaines comme pilier de notre organisation

Yves FAURE entrepreneur engagé

Dans la droite ligne de l'importance accordée aux valeurs humaines, Yves FAURE s'investit largement dans le développement économique au travers de mandats socio-professionnels multiples et complémentaires.

En tant que Président du Pôle de Compétitivité Innov'Alliance depuis 2017, il a impulsé une nouvelle dynamique :

- en menant une fusion ambitieuse entre le pôle PASS (Pôle Senteur et Saveur) et le pôle Terralia ;
- en offrant ainsi une dimension régionale forte au nouveau pôle Innov'Alliance qui en est né ;
- et en restructurant l'offre de service au profit des adhérents.

En 2021, il devient également président de l'Université Européenne des Senteurs et Saveurs de Forcalquier avec l'ambition de positionner l'école comme numéro 1 de la formation France sur les métiers de savonnerie et cosmétique.

Très attaché à la transmission et à la formation, il est aussi **membre du conseil d'administration de l'Université d'Avignon et de la fondation de l'école d'ingénieurs ESTIA**. Par son implication, il espère inspirer des vocations d'ingénieur dans le secteur de l'agroalimentaire et donner une autre vision de l'industrie à la française : une industrie qui ne renie pas son passé et sait se servir de toutes les avancées technologiques pour toujours mieux satisfaire le consommateur.

Pour Yves FAURE, ces mandats ne sont que le **prolongement d'une philosophie de vie** plus personnelle, qui s'illustre par un engagement religieux **d'oblat de l'Abbaye Bénédictine de Ganagobie**. Il en partage notamment les valeurs de stabilité, de progression et d'écoute attentive que l'on retrouve en bonne place dans la charte Qualité d'AGRO'NOVAE.



INFOS CONTACTS

Pour plus d'information, RDV sur le site internet :

www.comtesdeprovence.com

Contact presse : Cassandra PIZZANELLI

+33 (0)4 92 33 23 10 | F.+33 (0)4 92 33 23 08

Email : marketing@agronovae.com