



DOSSIER DE PRESSE

Episens, 
**bilan, ambitions
et innovations.**

 **episens**
by **invivo**



Episens présente son premier bilan, ses nouvelles ambitions, et ses nombreuses innovations gourmandes.



Créé en janvier 2023, Episens a bâti sa stratégie autour de la maîtrise complète de la filière blé, de la semence au produit fini. Episens ambitionne aujourd'hui d'atteindre 2 milliards de chiffre d'affaires d'ici 2028 avec un plan de développement et de croissance ambitieux.

EPISENS RENOUVE AVEC LA CROISSANCE ET LA PROFITABILITÉ

Lancé lors du SIRHA 2023, le pôle Episens regroupe 3 activités clés de la filière « blé farine pain » : la meunerie avec Moulins Soufflet, les ingrédients avec AIT Ingrédients et la boulangerie industrielle avec Neuhauser.

Depuis deux ans Episens a entrepris un vaste plan de transformation décliné autour de 3 axes stratégiques majeurs :

- **Renforcer sa position d'acteur de premier plan** de la boulangerie industrielle et de la meunerie,
- **Être acteur de la transition agricole et alimentaire** avec des offres durables, créatrices d'impact positif tout au long de la chaîne de valeur du blé,
- **Structurer et développer des filières** pour améliorer la qualité et la traçabilité de ses produits.

Ce plan de transformation a permis à Episens et ses différentes activités de renouer avec la croissance et la profitabilité, avec notamment un chiffre d'affaires dépassant le milliard d'euros.

Ces très bons résultats ont permis de réaliser de nouveaux investissements, visant à accroître les parts de marchés sur des segments prioritaires : acquisition de 2 nouveaux moulins, remise en route d'une ligne de production de viennoiserie sur le site mosellan de Neuhauser à Folschviller, et d'une nouvelle ligne de production de pain sur le site de Panpor au Portugal.



LE CLIENT, AU CŒUR DE LA STRATÉGIE ET DE L'ORGANISATION

À l'automne 2024, Episens a dévoilé sa vision : « être le meilleur des partenaires et le partenaire des meilleurs dans la valorisation de produits issus de la transformation durable du blé, grâce à la maîtrise et à l'anticipation des besoins de ses clients ».

Son organisation a également été revue avec 3 business units référentes visant à renforcer les synergies, l'innovation, la relation commerciale et l'expérience client :

● **La 1^{ère} transformation du blé**, avec le rapprochement entre les expertises meunière et ingrédient de Moulins Soufflet et AIT Ingrédients, afin de renforcer l'accompagnement commercial et serviciel au service de la performance des clients.

● **La 2^{ème} transformation du blé**, qui mêle le savoir-faire boulanger historique de Neuhauser dédié au circuit de la Grande Distribution et la nouvelle marque Gourmance destinée aux acteurs du Food service, professionnels de la boulangerie et de la restauration (chaînes et réseaux...).

● **« Episens international »**, est une nouvelle entité stratégique, dotée d'un potentiel de croissance important. L'ambition est d'atteindre 25% du chiffre d'affaires global d'Episens.

L'expertise transversale d'Episens permettra d'accompagner les acteurs agroalimentaires internationaux avec une offre de produits et de services couvrant l'ensemble du scope de la filière blé. Chacune des zones bénéficiera en outre d'une politique d'innovation spécifique, répondant aux attentes des consommateurs et des cultures locales. Concrètement, « Episens International » se déploie sur 5 zones commerciales stratégiques prioritaires : Amérique du Nord, Asie, Europe, Amérique Latine, et Afrique, pilotées par des équipes locales, expertes sur leurs marchés.

Enfin, la diversité des activités du Groupe InVivo permettra de créer des synergies pour renforcer la connaissance des marchés et des catégories, des tendances de consommations et la relation et l'expérience client.

L'INNOVATION ET L'EXCELLENCE AU COEUR DE LA STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT

Pour accompagner les besoins clients et répondre aux attentes des consommateurs, la politique d'innovation d'Episens se structure autour de 5 piliers majeurs et prioritaires :



RESPONSABLE & DURABILITÉ : continuer de développer nos offres de produits à impact positif, issus de filières durables, soutenant l'agriculture française et ses producteurs.

● **Une filière blé Responsable**, filière ségréguée référente à l'échelle de la parcelle de blé, encadrée par un cahier des charges de bonnes pratiques favorables à la biodiversité. Cette filière est contrôlée par un organisme tiers indépendant et représente un volume annuel de 300 000 tonnes de farine/an, soit un engagement de 3300 agriculteurs.

● **Une nouvelle Filière Bas Carbone**, filière mass balance visant à accompagner la transformation des pratiques agricoles pour réduire l'empreinte carbone du blé en agissant directement sur la fertilisation, responsable de 80% de l'empreinte carbone du blé. Cette filière est contrôlée par un organisme tiers indépendant et représente 20% des approvisionnements à l'échelle d'Episens, en récolte 2024.



PLAISIR & GOÛT : proposer des recettes gourmandes, adaptées à chaque instant et moment de consommation selon les cultures et les attentes des consommateurs.



PROCESS & USAGE : innover en adéquation avec les process et les spécificités techniques de nos clients pour garantir une qualité homogène et optimale des produits et faciliter l'usage et la remise en œuvre de nos solutions (farine, ingrédients, produits de boulangerie).



NATURALITÉ & BIEN-ÊTRE : concevoir des recettes saines et au profil nutritionnel amélioré, avec une liste d'ingrédients simples et nécessaires pour une qualité renforcée, sans compromis sur le goût (sans additifs, ni ingrédients controversés).



ÉCONOMIQUE : être capable de proposer avec agilité et proactivement des solutions qui permettent de garantir et de maintenir la performance économique, notamment lors de la montée des cours mondiaux des matières premières nécessaires à la réalisation des recettes.





Depuis le lancement de la marque, en mars 2023, à l'occasion du salon du Sandwich and Snack Show, salon référent des acteurs du Food Service, Gourmance incarne la boulangerie à la française à travers une offre premium, respectueuse du savoir-faire boulanger.

Sa prestigieuse collaboration avec le Chef Guy Martin, expert des attentes du marché de la restauration, se traduit par des innovations clés, dont 3 nouveautés cette année.

Le Duo Gourmance, deux recettes de viennoiserie haut de gamme.



Le croissant et le pain au chocolat Gourmance sont le fruit de deux recettes uniques sur le marché, dont la singularité s'exprime par la sélection de farines d'exception et un levain révélateur de saveurs intenses et raffinées.

🍌 Trois ingrédients originaux font la différence :

- **La farine de maïs toasté** (ou farine de gaude) offre une note aromatique grillée légèrement sucrée,
- **La farine de blé maltée et toastée** confère un arôme céréaliier délicat,
- **Le levain de blé** apporte une légère touche d'acidité, renforçant le goût de beurre.

🍌 Une qualité organoleptique supérieure :

- **Un feuilletage riche en beurre**, révélateur de saveurs authentiques,
- **Des feuilletés fins** pour une croustillance optimale et délicate,
- **Une mie alvéolée et fondante** issue d'un pétrissage minutieux.

La baguette et la demi-baguette Gourmance, une nouvelle gamme qui se singularise par sa saveur inédite.



🍌 De la subtilité et de l'authenticité

- **Une saveur singulière** : un levain exclusif alliant blé et épeautre, pour une subtilité gustative unique sur le marché.
- **Un visuel artisanal séduisant** : farinage soigné, coup de lame et une mie colorée et alvéolée.

🍌 Un format tendance et multi usage

- **Un format court** qui répond aux attentes actuelles.
- **Une baguette large** pour un plaisir généreux et un garnissage facilité (usage sandwich).

🍌 Une praticité incomparable

- **Une remise en œuvre express** sans décongélation, une cuisson de seulement 3 minutes, répondant aux exigences de rapidité et surtout de qualité.
- **Une simplification de l'usage** : stockage optimisé et plaquage facilité.

Les escales gourmandes, 5 recettes de snacking.



Ci-dessus, 4 des 5 recettes développées en collaboration avec le chef Guy Martin.

Cette nouvelle gamme de snacking, composée de 5 recettes feuilletées salées a été développée en collaboration avec le Chef Guy Martin, partenaire de Gourmance :

- **La Torsade Cheddar** : l'escale américaine, une torsade feuilletée croustillante agrémentée avec du cheddar fondant. Une torsade généreuse et gourmande, parfaite pour les moments conviviaux.
- **La Torsade Feta, Épinards, Menthe** : l'escale méditerranéenne, une torsade feuilletée croustillante qui mêle la fraîcheur des épinards, la douceur de la feta, le caractère subtil de l'ail et de la menthe.
- **La Torsade Jambon Fromage** : l'escale française, une torsade feuilletée croustillante qui associe l'incontournable duo jambon et fromage et sa touche subtile de muscade.
- **Le Suisse Légumes du Soleil** : l'escale provençale, un Suisse feuilleté offrant un délicieux et généreux mélange de légumes du soleil marinés.
- **Le Suisse Poulet Curry et graines de Carvi** : l'escale indienne, un Suisse feuilleté élaboré avec une association singulière et exotique, du poulet parfumé au curry et quelques graines de carvi pour le croquant.

Cette gamme unique garantie :

- **Une pâte feuilletée pur beurre**, ultra croustillante réalisée à partir d'une farine de blé issue de notre filière blé Responsable.
- **Une garniture généreuse** (plus de 35%) pour une expérience gustative démultipliée.
- **Des produits pré-dorés et prêts à cuire** pour une remise en œuvre simple et rapide.
- **Des recettes cautionnées par le Chef Guy Martin.**





Moulins Soufflet, meunier au savoir-faire reconnu depuis 1978, étoffe sa gamme de solutions pour proposer des produits adaptés aux nouveaux enjeux du métier d'artisan-boulangier.

Les deux innovations développées s'inscrivent dans la volonté d'aider les artisans à développer leurs offres de produits pour répondre aux attentes multiples des consommateurs tout en assurant un gain de temps et une simplification des tâches au niveau de la production au fournil.

MOZAÏK, pétrissez, créez, inspirez :

une gamme d'ingrédients et de colorants naturels pour développer des centaines de combinaisons et recettes possibles.



Mozaïk se compose de 12 solutions différentes, divisées en 3 gammes, permettant à chaque artisan d'exprimer librement et facilement sa créativité pour offrir des produits originaux et gourmands sur une multitude d'applications possibles (pains, snacking, viennoiseries) :

Gamme Couleurs et Saveurs,

composée de 4 solutions : carotte noire, ambré, biryani, cèpe,

Gamme Inclusions,

composée de 3 solutions : fruits secs grillés, muesli exotique, muesli sportif,

Gamme Inclusions et topping,

composée de 5 solutions : vital graines, graines croquantes, deux sésames, concamillet, tigrage.

Au fournil, l'usage des solutions Mozaïk est très simple et se traduit par un réel gain de temps : c'est à partir d'un pétrin de pâte nature que l'artisan boulanger créera ses propres recettes en utilisant la cup Mozaïk facilitant la régularité du dosage et ainsi la qualité et l'équilibre des saveurs du produit fini.

Jean-François Fayolle, partenaire de Moulins Soufflet a participé à l'élaboration de cette nouvelle gamme et souligne : « Mozaïk est un concept innovant qui répond aux défis auxquels les artisans boulangers sont confrontés. En combinant les différentes solutions, ils pourront proposer simplement des recettes originales pour surprendre les consommateurs, et ce, sur un champ d'application très large ».

Des recettes inspirantes créées par les boulangers conseils Moulins Soufflet :

Afin d'accompagner les clients dans l'usage des solutions, l'équipe de boulangers conseils Moulins Soufflet a développé un panel de recettes visant à impulser la création de nouveaux produits sains et variés.

Néo by Levia,
des solutions de pré fermentation très faciles d'usage,
pour des produits de boulangerie authentiques,
aux saveurs uniques.



Créée en collaboration avec Jean-François Fayolle, Meilleur Ouvrier de France en boulangerie, et partenaire de Moulins Soufflet, **NEO by Levia est une gamme de 3 solutions de pré fermentation visant à réaliser des applications variées, salées et sucrées :**

🍌 **Néo Blé, Néo Campagne, Néo Sarrasin.**

Ces solutions, très faciles d'utilisation (une dose de Néo et de l'eau), permettent de réaliser des fermentations très régulières, sans contrôle de température et sans prise d'acidité pour concevoir des produits boulangers savoureux.

Son dosage personnalisable offre la possibilité à chaque artisan d'exprimer sa créativité, en proposant des produits de haute qualité (alvéolage délicat et régulier, mie grasse, croûte fine et croustillante...), aux saveurs gustatives singulières.

Ces solutions Clean Label*, sont fabriquées en France, dans notre moulin de Chambly et sont proposées en conditionnement de 10 kg.

Enfin, pour accompagner l'utilisation de ces nouvelles solutions, des tutoriels recettes signés Jean-François Fayolle ont été développés.

« Avec Néo by Lévia, les produits conservent plus longtemps leur fraîcheur et leur croûte craquante. De bons pains artisans authentiques, auxquels vous apporterez votre propre signature gustative » souligne Jean-François Fayolle.

* Cette tendance qui vise à supprimer ou à réduire les additifs étiquetés dans une denrée alimentaire, répond avant tout à une demande du consommateur, et non à un risque lié à l'utilisation des aliments incriminés. Elle peut s'étendre jusqu'à la suppression de certains ingrédients controversés (huile de palme par exemple).





AIT Ingredients, expert des ingrédients techniques et créatifs accompagne les industriels, les meuniers, et les distributeurs en proposant des concepts innovants et personnalisés répondant aux attentes des marchés et des consommateurs finaux.

L'innovation présentée s'inscrit dans la tendance de la naturalité et de la nutrition.

Une nouvelle identité graphique pour AIT Ingredients :

l'humain au cœur du positionnement
de la marque.



ait
INGREDIENTS

AIT Ingredients révèle sa nouvelle identité graphique, avec un nouveau logo modernisé et très statutaire :

- **L'épaisseur et la rondeur des lettres** de l'acronyme renforcent l'impact et le statut de la marque, et créent une belle filiation avec la générosité des produits de boulangerie.
- **Les lettres capitales** du terme « INGREDIENTS » renforce la lecture de notre expertise pour les ingrédients techniques et créatifs destinés aux acteurs agroalimentaires de la panification.
- **Un signifiant très propriétaire et stylisé illustrant « l'humain ».** L'humain est au cœur du positionnement et des valeurs de la marque. L'expertise unique de la marque d'AIT Ingredients réside dans l'accompagnement quotidien des experts chez le client. Le grain de blé, qui illustre le bras de l'homme, mais également le mouvement et la proactivité de la marque au service des clients est aussi un élément commun que partage le logo AIT avec le logo de Moulins Soufflet et Episens.

Nutri+, un concept de solutions innovant pour offrir une alimentation plus saine au consommateur.



64% des consommateurs adoptent une approche plus proactive et préventive pour leur santé*.

Le concept Nutri + combine un ensemble de solutions de produits et de services visant à accompagner les industriels de la panification à améliorer leur offre de produits via le levier nutritionnel (apports de protéines, de fibres, de minéraux...).

Un concept de produits et de services :

- **Une offre de service « reformulation »** proposée par nos experts R&D qui travaillent sur la mise au point de la recette du client, tout en veillant et respectant le process de production et la qualité organoleptique.
- **Des ingrédients fonctionnels, d'origine naturelle :** germes, sons, farines, fibres, qui s'adaptent à diverses applications produits (panification, biscuiterie, pâtisserie...).
- **Une gamme complète de mixes et prémixes,** prêts à l'emploi, permettant de concevoir des produits créatifs et de valoriser des allégations nutritionnelles.

Golden Veggie CC : une préparation à base de farine de légumineuses, de curcuma et de gingembre. Cette solution est riche en manganèse, source de fibres et de protéines.

Vital Painte : une préparation à base de farine de drêche de brasserie, co-produit issu du brassage de la bière. Ce prémix innovant, aux saveurs singulières, offre des avantages nutritionnels, environnementaux et économiques.



Episens est le pôle Blé du groupe InVivo qui réunit 3 métiers : la meunerie, les ingrédients et la boulangerie industrielle pour une expertise filière du grain au produit fini.

Nos 2500 collaborateurs répartis en France et à l'international créent et développent des offres durables et créatrices de valeur telles que des farines, des ingrédients techniques et sensoriels et des produits gourmands de boulangerie, viennoiserie et pâtisserie pour nos clients artisans, restaurateurs, industriels et distributeurs.

Episens est engagé dans la transition agricole et alimentaire grâce à la démarche Semons du Sens, dont la vocation est de développer des filières durables auprès des agriculteurs.

En savoir plus sur GOURMANCE

GOURMANCE, une marque du pôle Episens. La marque offre une gamme de produits de boulangerie viennoiserie pâtisserie premium destinée aux professionnels de la boulangerie et de la restauration en France et à l'export :

- Respectueuse de 100 ans de savoir-faire,
- Pionnière avec des filières blé durables bas carbone,
- Engagée pour des ingrédients de haute qualité,
- Inspirante et inspirée par le Chef Guy Martin,
- Partenaire de votre succès avec des experts à vos côtés.

En savoir plus sur Moulins Soufflet

Moulins Soufflet est l'est un des premiers meuniers français depuis 1978 et perpétue son savoir-faire agronomique, meunier et boulanger en sélectionnant et en assemblant des blés français pour offrir des farines durables de haute qualité destinées aux artisans boulangers, aux distributeurs et aux industriels de l'agroalimentaire en France et l'export.

Avec ses marques Baguépi Farine Responsable, Mélior, Mozaïk, Lévia, et son offre de services, Moulins Soufflet accompagne les artisans boulangers à révéler le meilleur de leur savoir-faire et à offrir des produits gourmands, respectueux de la tradition et de la planète.

En savoir plus sur AIT Ingrédients

AIT Ingrédients appartient à Episens et est expert fabricant d'ingrédients.

AIT Ingrédients fabrique des solutions ingrédients techniques (améliorants, correcteurs et enzymes) et créatives (levains, ingrédients céréaliers, mixes) destinées aux meuniers, aux industriels de la panification et des pâtes et aux distributeurs.

L'offre de services personnalisés et sur mesure permet d'accompagner chaque client en France et à l'international, de l'évaluation de la qualité des blés et des farines, aux formulations des produits de boulangerie, viennoiserie, pâtisserie et pâte.

CONTACT PRESSE

Célestine GENET MASSON,

Responsable Marketing et Communication Episens

cgenet@episens.fr - 06 42 65 91 52

