

UNE INITIATIVE
FRENCHFOODCAPITAL



FOODCAMP

2023

Rebondir :
Comment les crises accélèrent
la transition alimentaire

JEUDI 23 ET VENDREDI 24 MARS

 @Foodcampffc

EN PARTENARIAT AVEC

 ADVANT Altana

 ARKEA BANQUE
ENTREPRISES & INSTITUTIONNELS

 Delville
Management

 Kéa

 PICTET
1805

AVEC LE SOUTIEN DE

 bpi**france**

 FEFF
Fédération des Entreprises
et Entrepreneurs de France

24 03 Programme

7:00-9:00	Petit déjeuner networking	14:30-15:30	Grand témoin - Quels changements de modèles dans la distribution ?
9:00-10:00	Vision – Pour une écologie bonne à manger !	15:30-16:30	Atelier dégustation chocolat - De la fève à la tablette
10:00-11:00	Débat – Impact et Tech for good : mais de quoi parle-t-on ?		
11:00-11:30	Pause networking		
11:30-12:30	Grand témoin - Le bio : entre crises et transitions ?		
12:30-13:00	Histoires d'entrepreneurs engagés		
13:00-14:30	Déjeuner networking		



Philippe BLOCH: animateur des débats

Petites recommandations du jour:

- ✓ Réseau sociaux: #FoodCamp2023
 - ✓ Libérez vos chambres !
 - ✓ Navette organisée à 16h45 pour gare du Nord pour ceux qui ont répondu « oui » hier soir
- ✓ Taxis à réserver ce matin pour la fin du food camp
- ✓ Co-voiturage pour la fin du Foodcamp à l'accueil

07

Vision

Pour une écologie bonne à manger !

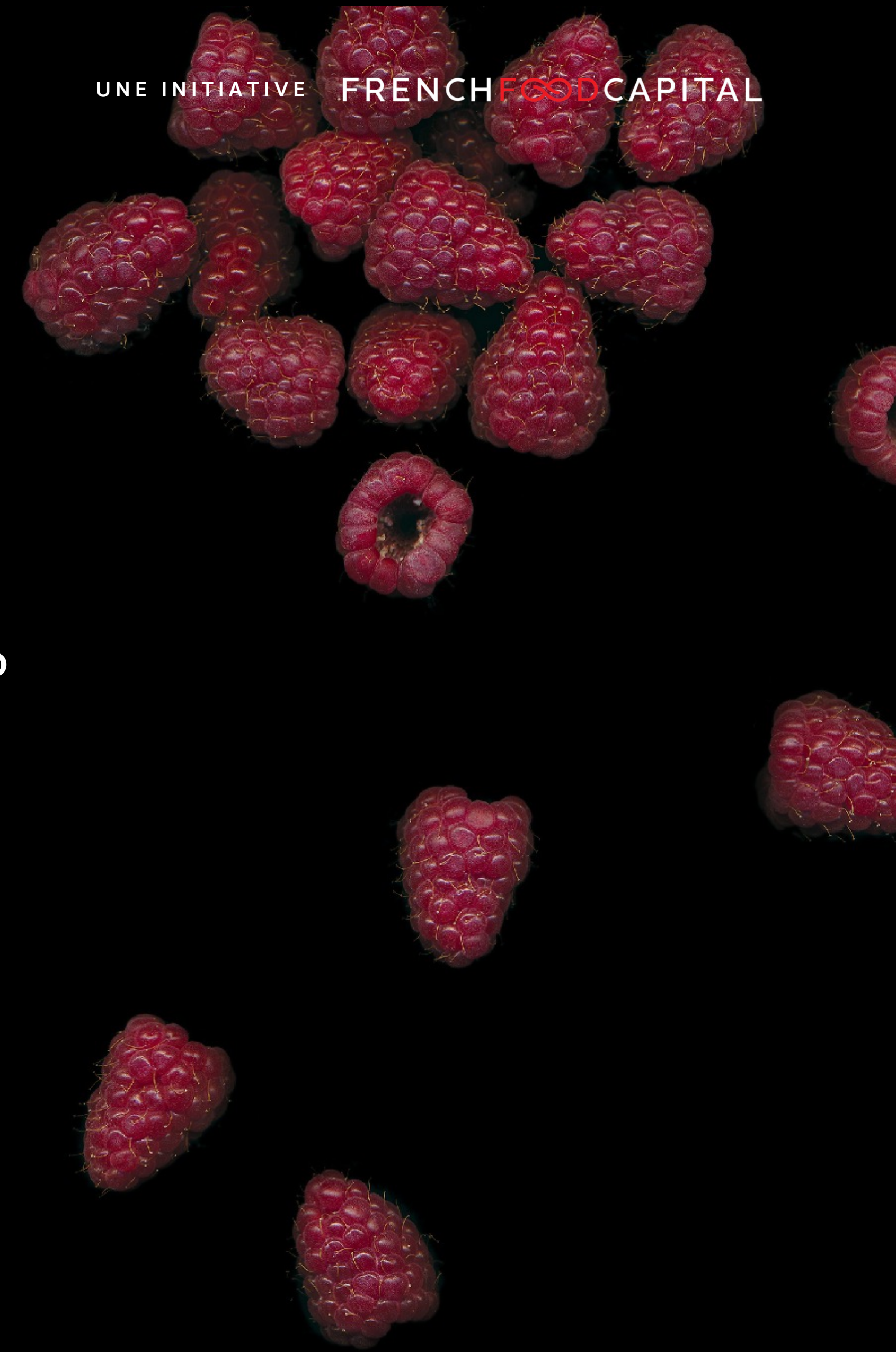


“ Vision



Gregory Quenet

Historien de l'environnement et Professeur d'Université ;
Titulaire de la Chaire Environnement et écologie du Collège des Bernardins



08

Débat

Impact et Tech for good : mais de quoi parle-t-on ?

“ Débat



Victoire Decarne
Co-Fondatrice, Q de bouteilles



Jean Moreau
Co-Président du Mouvement Impact France
Co-Fondateur et CEO, Phenix



Simon Ferniot
Co-Fondateur & CEO, Seafood Reboot



Nicolas Schweitzer
Fondateur et CEO, La Vie

NOS SOLUTIONS DE VALORISATION



100%

Des produits en date courte repérés en rayon



Vente dates courtes :

Stickage : 50%
Application : 5%



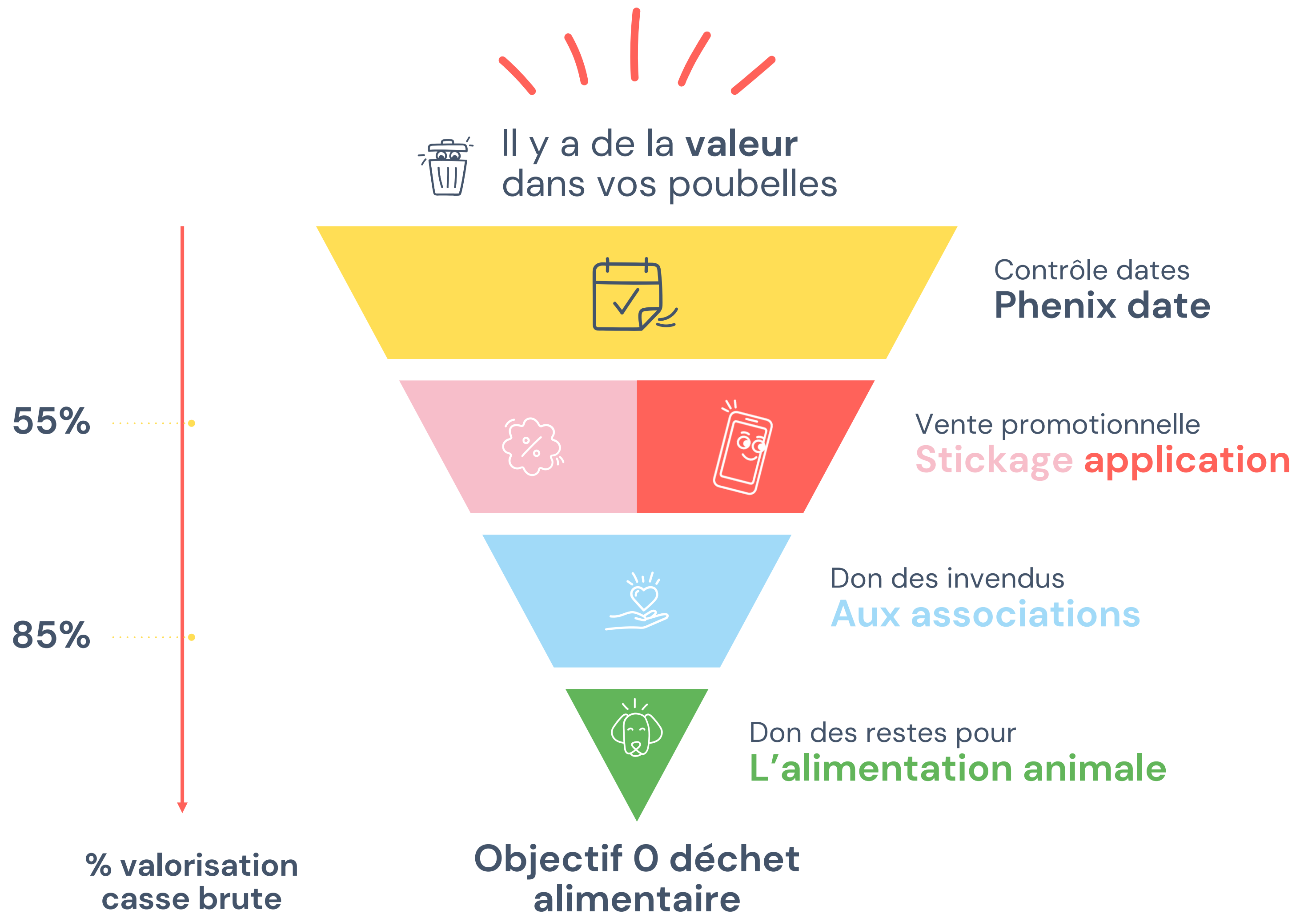
Don :

30% de valorisation



Alimentation animale :

Pas de valorisation mais réduction du coût des déchets





THE OCEAN AND ITS RESOURCES ARE THREATENED



90%

of fish stocks have already
been destroyed because of
pollution & overfishing



50%

of the oxygen we breathe is
produced by the ocean



+3°C

The increase of the ocean
temperature will lead to the
collapse of the marine system
and the extinction of the vast
majority of marine species.



**OUR INDIVIDUAL CARBON
FOOTPRINT COULD BE
REDUCED BY 37% BY
ADOPTING A FLEXITARIAN
DIET.**



WE ARE DEVELOPING THE
BEST PLANT-BASED
ALTERNATIVES TO SEAFOOD

DELICIOUS PRODUCTS

We have created delicious recipes, using the very finest plant-based ingredients.

HEALTHY PRODUCTS

Our team develops products that are healthy for you:

- with **nutritional values similar to those of fish**
- supported **by ethical and sustainable labels.**

CAREFULLY SELECTED INGREDIENTS

An easily accessible list of **natural ingredients**, kept **short** and **simple**.

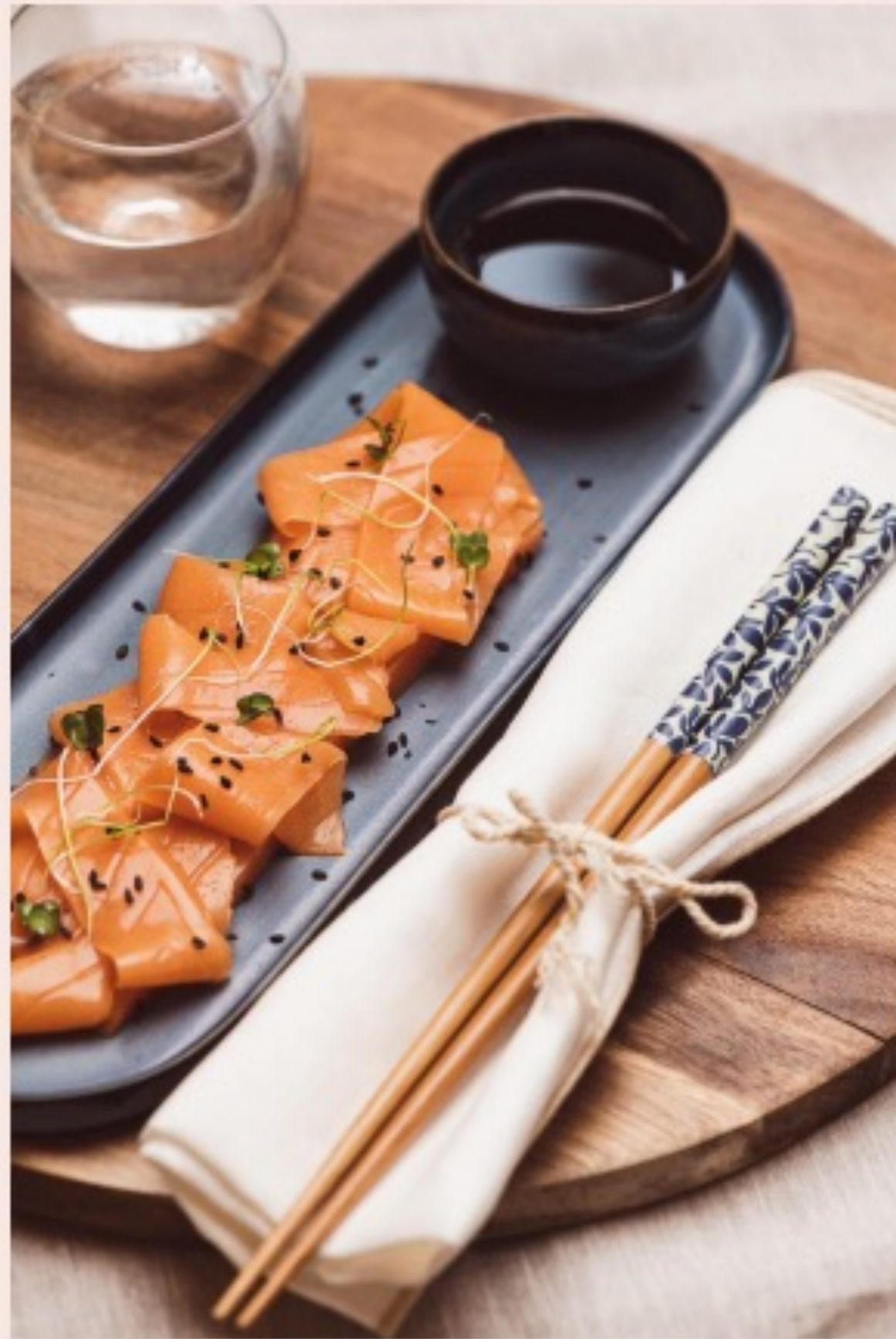
ENVIRONMENT FRIENDLY PRODUCTS

- Significantly reducing **greenhouse gas emissions** from the fishing and aquaculture industry
- **Preserving marine resources,**
- **Bcorp certification,**



THREE FIRST PRODUCTS AVAILABLE AS OF APRIL 2023

« SMOKED SALMON »



« TUNA FLAKES »



« TARAMA »STYLE SPREAD



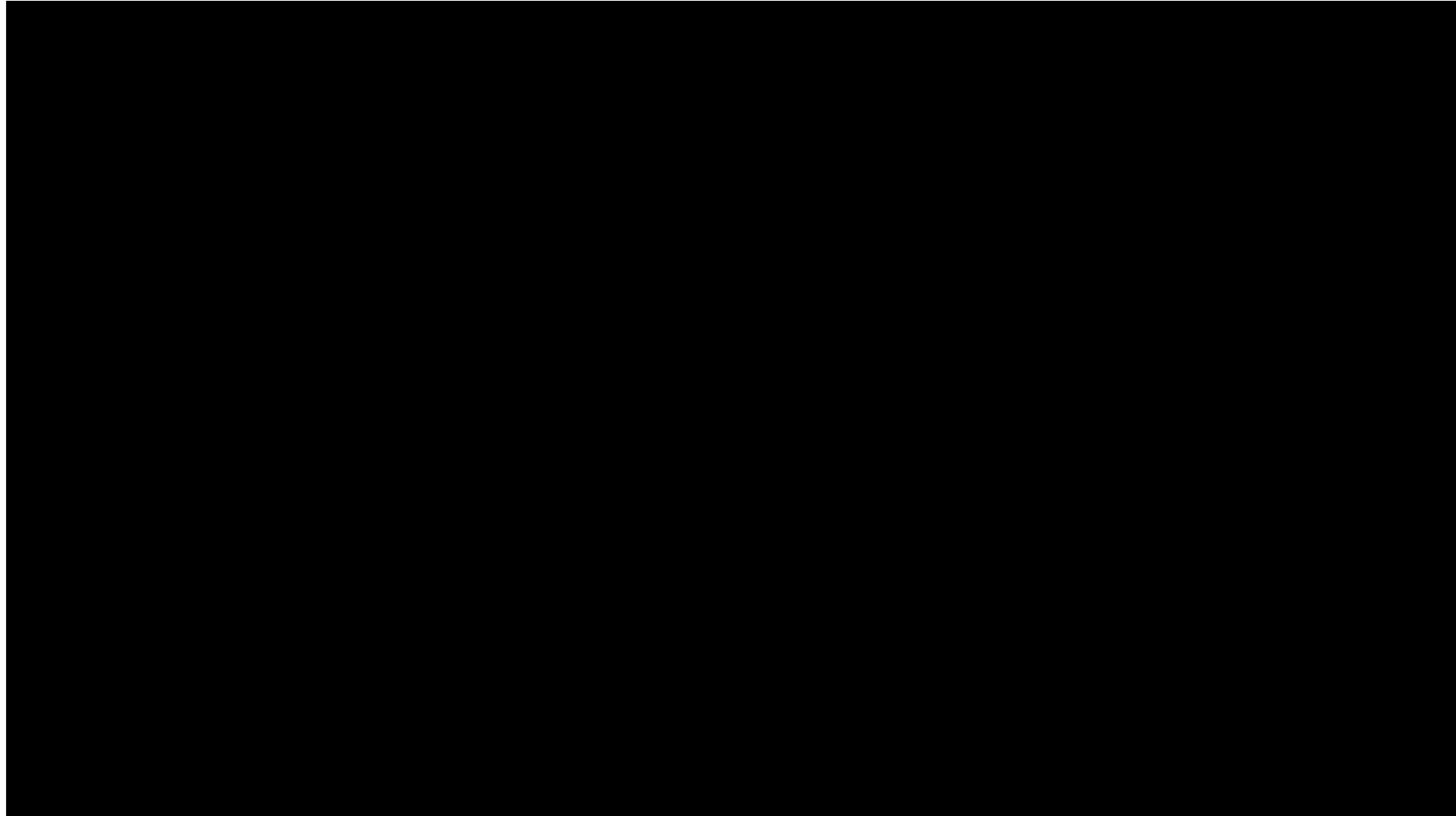
SEAFOOD REBOOTS WANTS TO BE IN THE DRIVING SEAT OF THE ALGAE ECOSYSTEM BY BRINGING THE RIGHT ACTORS TO THE TABLE IN ORDER TO BRING HEALTHY & NUTRITIOUS FOOD TO CONSUMERS



- Création en 2016
- Approvisionnement local
- Plus de 500 000 bouteilles surcyclées
- 100% fabriqué en France
- Plus de 70 références
- 20 collaborateurs
- 2 boutiques en propre
- Plus de 300 revendeurs
- Plus de 100 clients CHR
- Des prestations sur mesure



Spécialiste du surcyclage du verre, au service des entreprises



09

Grand témoin

Le bio : entre crises et transitions ?



“ Grand témoin



Pierrick De Ronne
Président, Biocoop

Notre charte

Notre réseau de magasins Biocoop a pour objectif de :

développer l'agriculture biologique dans un esprit d'équité & de coopération.

En partenariat avec les groupements de producteurs, nous créons des filières équitables fondées sur **le respect de critères sociaux et écologiques exigeants.**

Nous nous engageons sur **la transparence de nos activités et la traçabilité de nos approvisionnements.**

Présents dans les instances professionnelles, **nous veillons à la qualité de l'agriculture biologique.**

Nos magasins Biocoop sont **des lieux d'échanges et de sensibilisation pour une consommation responsable.**



**BIOCOOP,
UN PROJET
PLUS QUE
JAMAIS
POLITIQUE.**

**BIOCOOPOLITAIRE
AVEC PROJCTEURS
LES D'ICI ET AILLEURS**



UNE LOGIQUE DE PREUVES

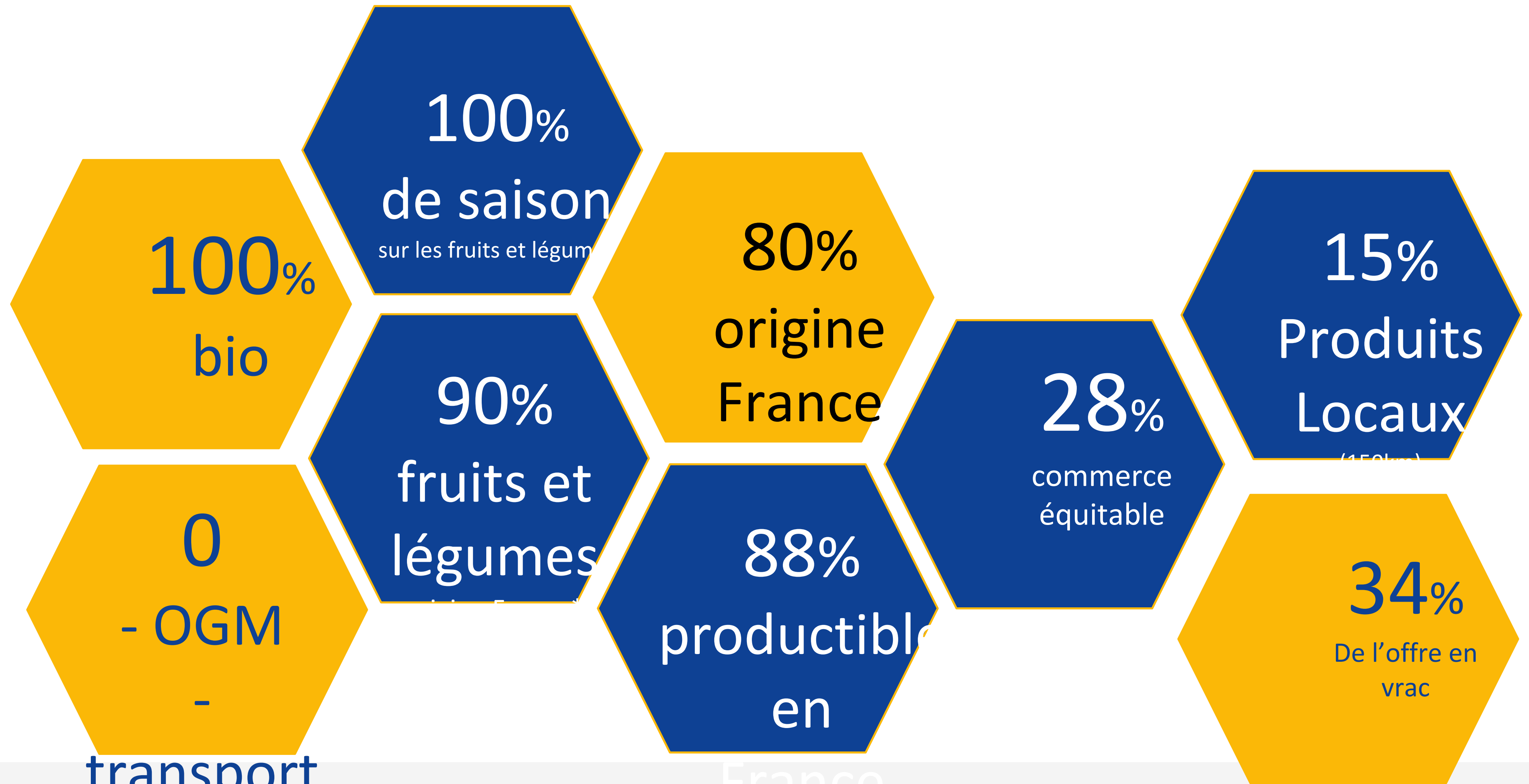
- Nos combats restent nombreux et nous devons poursuivre notre mobilisation afin de défendre nos valeurs et notre modèle, d'autant que notre histoire et notre projet nous engagent !
- Biocoop doit donc amplifier son projet sociétal autour de **3 objectifs structurants**,
- des solutions concrètes pour :

1. ACCELERER LA TRANSITION ECOLOGIQUE

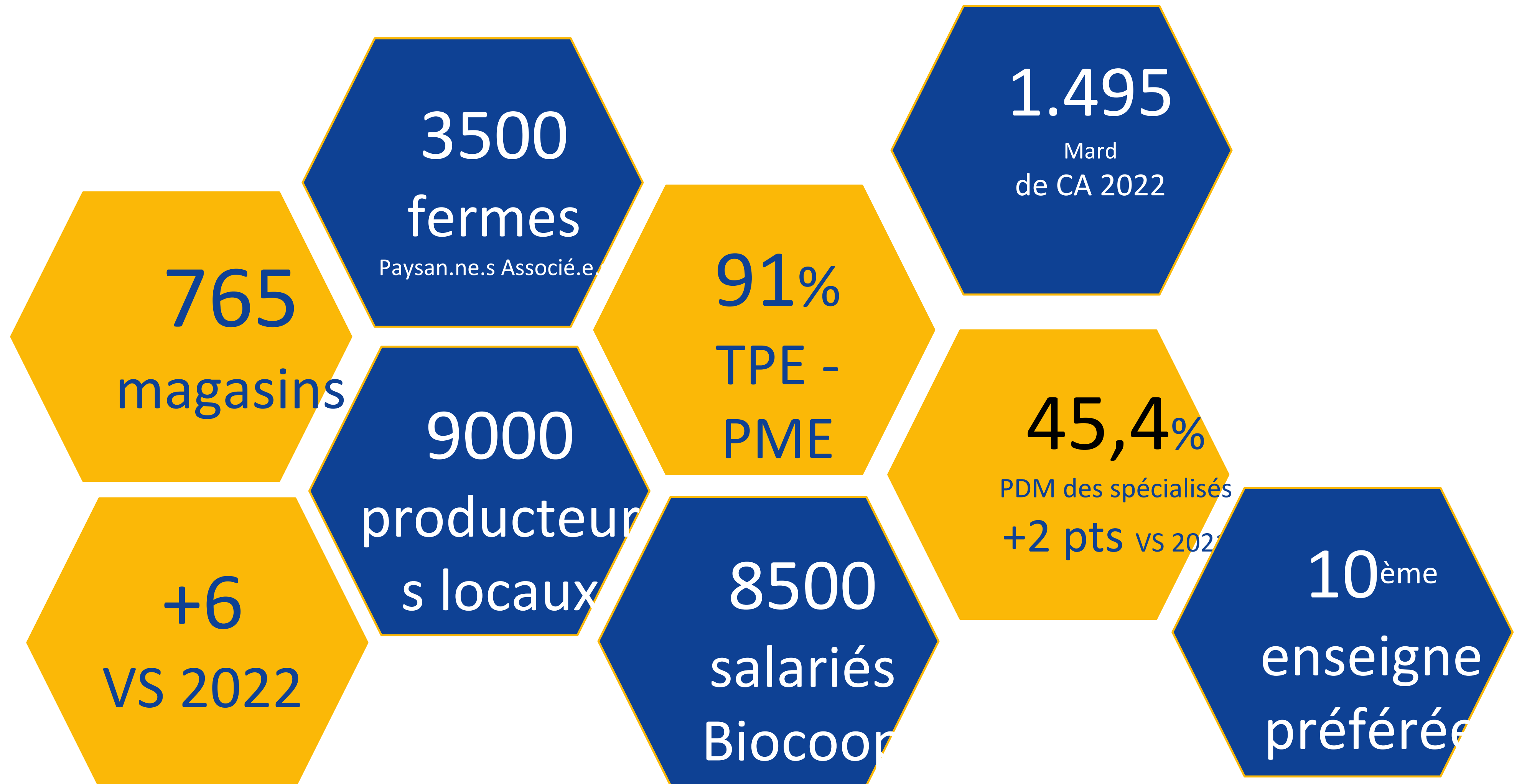
2. L'ECONOMIE SOCIALE & SOLIDAIRE

3. UNE ALIMENTATION BIO EXIGEANTE

(RE)AFFIRMER NOS VALEURS



BIOCOOP EN CHIFFRES



NOTRE IMPACT & NOS ENGAGEMENTS

BIOCOOP DIT :

NON

> AU RACKET DES PRODUCTEURS

> AUX FRUITS ET LÉGUMES
HORS SAISONS

> AUX SERRES CHAUFFÉES

> À L'ULTRA-TRANSFORMATION

> AUX OGM

> À L'EAU EN BOUTEILLES
PLASTIQUES

> AU TRANSPORT PAR AVION

OUI

> AUX PRODUITS BIO LOCAUX

> AU VRAC MOINS CHER
QUE LES PRODUITS EMBALLÉS

> AUX CONTENANTS RÉUTILISABLES

> AU COMMERCE ÉQUITABLE
Y COMPRIS ORIGINE FRANCE

> À LA CONSIGNE POUR RÉEMPLOI

10

Histoires d'entrepreneurs engagés



“ Histoires d’entrepreneurs engagés



Léonard Prunier

Président Maison Prunier et Président de la FEEF

PRUNIER

CHARCUTERIE FAMILIALE - 1931

4 générations à la recherche de l'excellence

1900



Albert et Blanche Lhuissier créent leur charcuterie à Connerré. Ils forment leur neveu Maurice Jules Prunier, au métier de charcutier

1914



Maurice Jules Prunier dirige l'usine Lhuissier avec sa tante Blanche

1965



Le Général de Gaulle déclare « Connerré, Capitale des Rillettes »

1981



Christian Prunier prend la succession de son père Maurice Prunier

1995



La Maison Prunier reçoit sa première médaille d'OR au Concours National des meilleures rillettes de Mangers

2005



Léonard Prunier entre dans l'entreprise comme Responsable Financier

2017



Léonard et Théophile prennent la succession de leur père Christian Prunier

1906



Création du Circuit de la Sarthe, ancêtre des « 24 heures du Mans »

1931



Création de la Maison Prunier. Acquisition d'une charcuterie par Maurice Jules et Juliette Prunier à Connerré

1968



Maurice Prunier prend la succession de son père Maurice Jules. Il travaille avec sa femme Paulette

1997



Construction des nouveaux ateliers fabrication rillettes

2007



Théophile Prunier intègre l'entreprise en tant qu'Attaché Commercial

2021

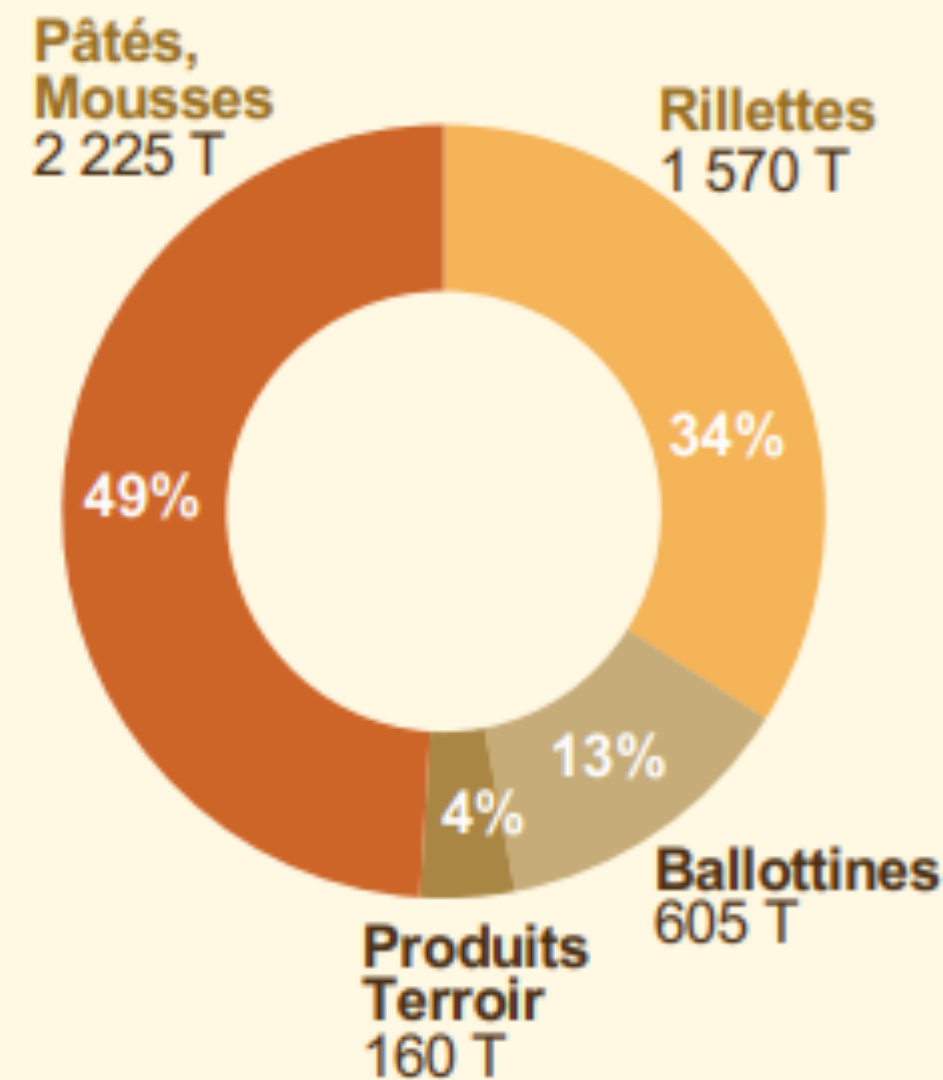


PRUNIER

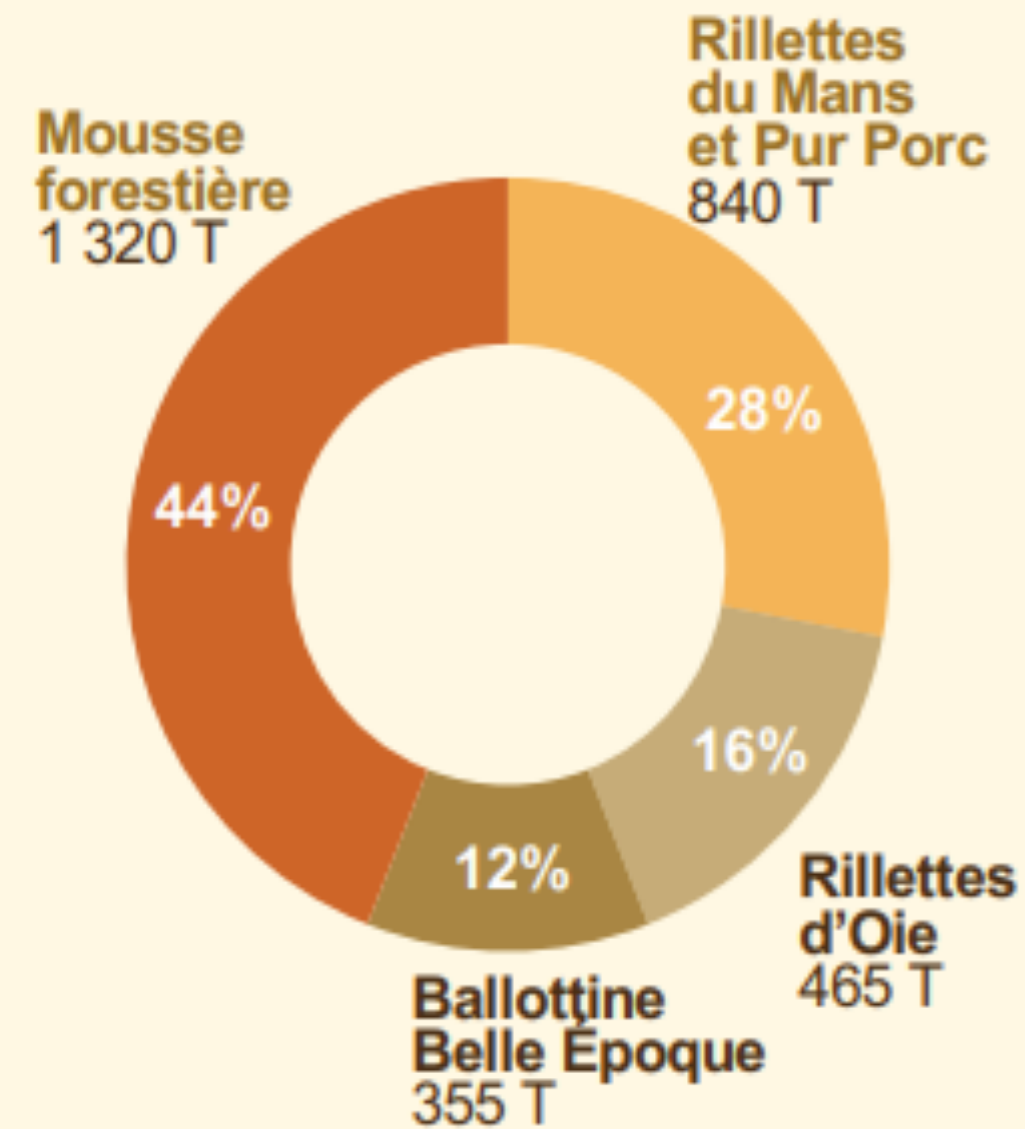
CHARCUTERIE FAMILIALE - 1931

Nos chiffres clés 2022

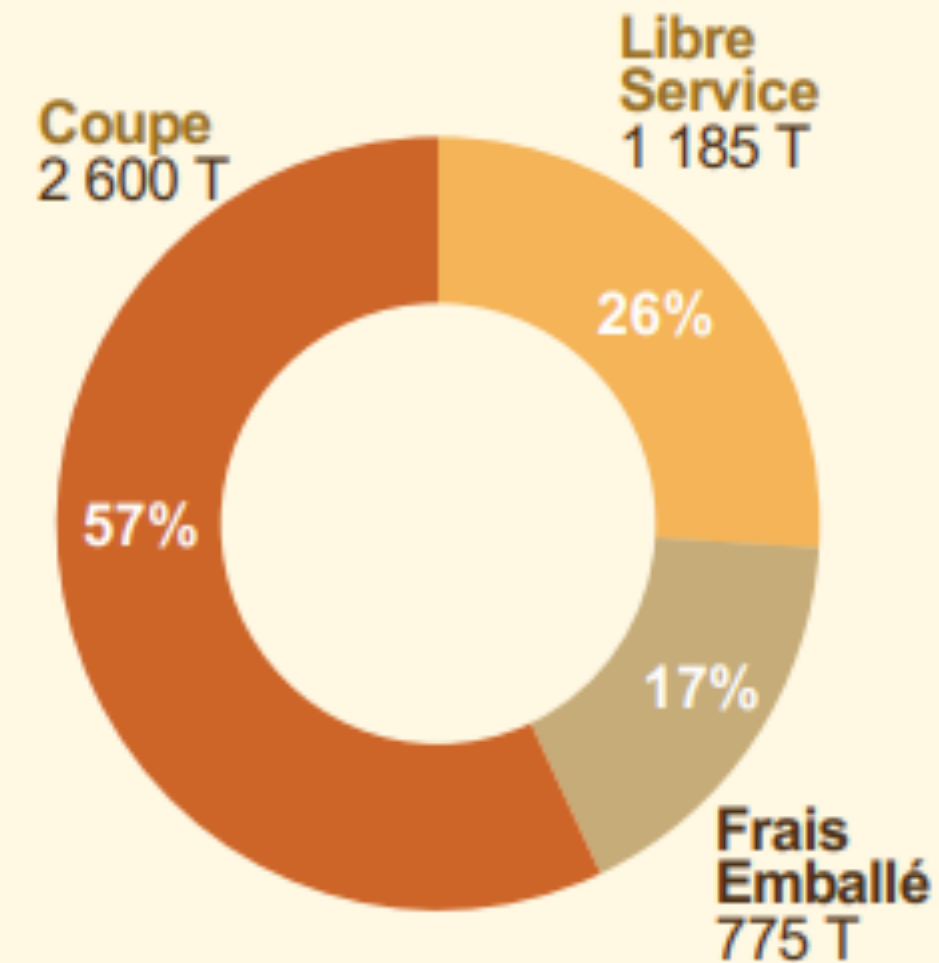
Familles de produits



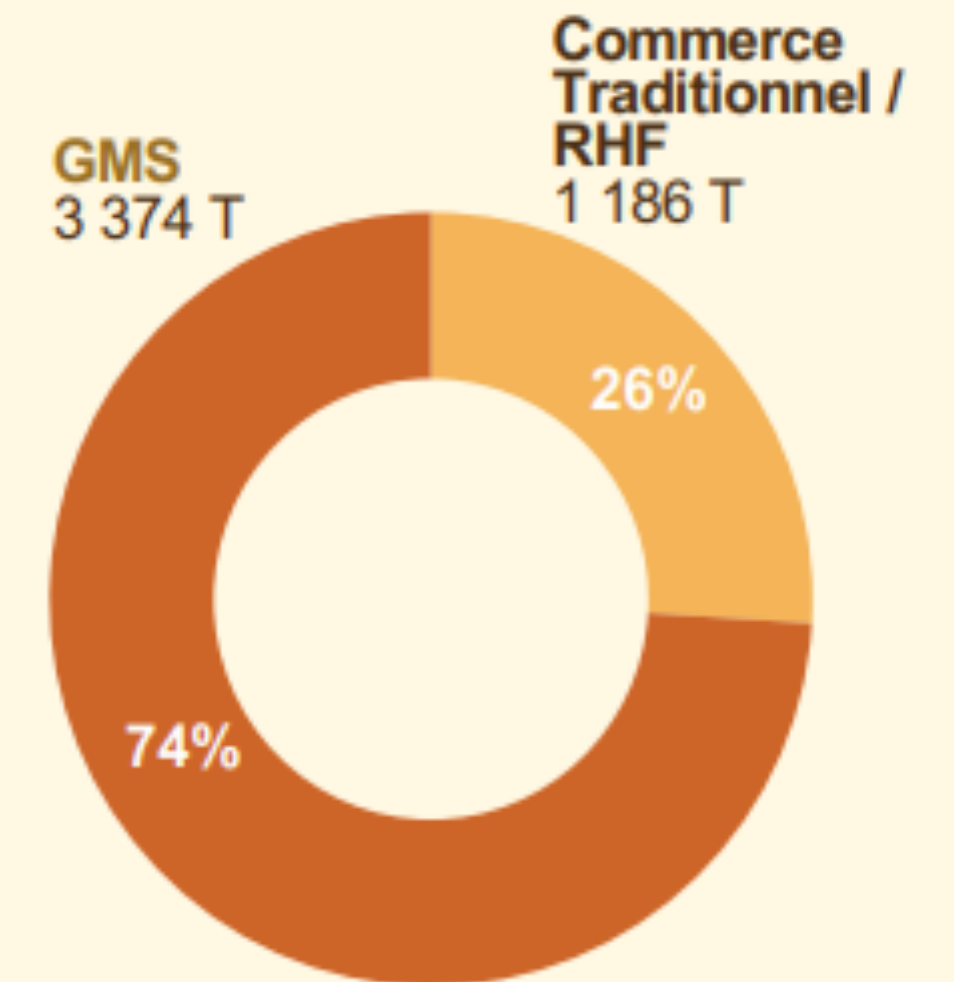
Produits leaders



Répartition de l'activité



Réseaux de distribution



Président :
Léonard Prunier

Dirigeant :
Théophile Prunier

Commercial :
Élise Vincent,
Jacques Metayer

QHSE :
Clarisse Besson

Création de l'entreprise :
1931

Effectif :
160 personnes

Tonnage :
4 560 tonnes

Chiffre d'affaires HT :
36 millions d'euros

PRUNIER

CHARCUTERIE FAMILIALE - 1931

**Nous sommes un spécialiste
des charcuteries haut de gamme**



La qualité de nos produits est régulièrement récompensée au Concours Générale Agricole à Paris. Nous sommes heureux d'avoir obtenu 3 médailles cette année.

- Depuis 2008 (date du premier concours charcuterie) nous avons été récompensé de **57 médailles** pour nos charcuteries au CGA.
- **39 médailles** à notre palmarès pour nos rillettes au Concours National des Meilleures Rillettes de Mangers.

PRUNIER

CHARCUTERIE FAMILIALE - 1931

**Nous sommes un spécialiste
des charcuteries haut de gamme**



**Nos Rillettes • Pâtés et Mousses
Ballottines et Galantines, Saucissons,
Boudins et Andouillettes, Pièces de
Porc Cuites et Produits de Tête**

expriment notre savoir-faire français autour
du plaisir, du goût et de l'excellence.

Les conditionnements de nos charcuteries
correspondent à tous types de commercialisation
de 110 g à 6 kg.

PRUNIER

CHARCUTERIE FAMILIALE - 1931

Notre engagement RSE de proximité territoriale



- **Sélection de nos fournisseurs pour des achats responsables** : tel que notre approvisionnement issu de porc, poulet et dinde uniquement français.
- **Préservation et développement de l'emploi local** : 76% de nos collaborateurs résident dans un rayon de moins de 15 km autour de la manufacture
- **Ancrage local** : soutien aux événements de Connerré, partenaire du MSB et du Mans FC, membre fondateur du Printemps des Rillettes
- **Valorisation énergétique** : de nos déchets organiques par la méthanisation.

PRUNIER

CHARCUTERIE FAMILIALE - 1931

Notre engagement RSE environnemental



- **Baisse de la consommation d'eau :**
sensibilisation auprès des salariés et évolution de nos pratiques de nettoyage.
- **Baisse de la consommation d'énergie :**
installation de LED et détecteurs de mouvements dans la manufacture.
- **Récupération de la chaleur** issue des compresseurs des centrales froid pour la production d'eau chaude.
- **Acteur de l'étude PICAREC**
- **Certifications** le Porc Français, le Bœuf français, Label Rouge, Bleu-Blanc-Cœur & BIO.

PRUNIER

CHARCUTERIE FAMILIALE - 1931

Notre engagement RSE de bien-être eu travail



- **Mise en place des équipes autonomes de production** : pour favoriser l'autonomie et la confiance.
- **Priorité à la promotion interne**
- **Formation à la connaissance de soi** et à l'amélioration de la communication humaine.
- **Organisation d'un concours interne** de recette à base de rillettes de porc pour favoriser la cohésion d'équipe.
- **Attention particulière portée à l'environnement** extérieur de la manufacture avec un parc paysagé.

11

Grand témoin

Quels changements de modèles dans la distribution ?



“ Grand témoin



Moez-Alexandre Zouari
Président-Directeur Général, Groupe Pro Distribution

12

Atelier dégustation choc

De la fève à la tablette



“ Atelier dégustation chocolat



Patrice Chapon
Fondateur, Chocolaterie Chapon