

top des entreprises

Des racines tournées vers l'avenir

Fortes de leur histoire et de leurs capacités d'innovation, neuf entreprises des Deux-Sèvres ont été mises à l'honneur hier soir lors de la soirée du Top des entreprises à Niort.

C'est un rendez-vous incontournable du monde économique deux-sévrien : la soirée du Top des entreprises, organisée lundi 16 décembre par le groupe La Nouvelle République et ses partenaires, a réuni 450 personnes à Niort. Un événement destiné à « mettre en valeur les entreprises qui ont marqué cette année et font rayonner le département », a rappelé le rédacteur en chef Luc Bourrienne. Notre quotidien, lui-même une entreprise du territoire, fête cette année ses 80 ans et « innove sans perdre ses valeurs humanistes héritées de la Résistance. »

L'innovation essentielle dans un contexte d'incertitudes

L'histoire de Bellot Minoteries, qui a reçu le premier prix de la soirée, remonte quant à elle à 1789, a souligné son actuel dirigeant, Louis-Marie, représentant la 16^e génération,



Richard et Laëtitia Morin ont créé la surprise avec une hotte pleine de ballons. Les créateurs du salon de thé Nuage Croquant ont reçu le Top des tops. (Photo NR, Jean-André Boutier)

attaché à la défense de la filière agricole. L'agriculture, qui tient une place de premier ordre dans l'économie des Deux-Sèvres, a été mise à l'honneur sur la scène du Moulin du Roc. La coopérative Sèvre et Belle a été primée pour son engagement dans la transition éner-

gétique. La fromagerie des Gors, prix de la coopération et du partenariat, a rappelé l'aboutissement d'un long combat pour l'AOC Mothais-sur-feuille. Le Coup de cœur de la soirée a été décerné à la Société de viandes des éleveurs de Parthenay. Dans un contexte économique marqué par l'incertitude, l'innovation est essentielle, comme l'a rappelé Gildas Léauté, directeur général de Poujoulat, numéro un du conduit de cheminée et du bois énergie, qui se diversifie dans le domaine de la ventilation. La société industrielle Apsys a quant à elle reçu le prix de l'ancrage territorial, pour son implantation de longue date à Sainte-Verge.

Maracas

Innovante aussi, dans un tout autre domaine, l'entreprise Fuzeau, incontournable depuis cinquante ans dans le domaine de l'éducation scolaire et de

l'apprentissage de la musique. Ses nouveaux produits ont été conçus pour l'animation musicale dans les maisons de retraite. La distribution de 450 maracas dans le public, agitées en cadence sous la houlette de

Jean-Pierre Fuzeau, a remporté un grand succès. Avoir des entreprises enracinées n'exclut pas l'accueil des jeunes pousses, à l'image d'Alexandre Fléveau et Guillaume Dollinger, qui ont créé à Thouars une maison d'hôtes et un atelier de décoration d'intérieur.

Nuage Croquant au top

Qu'elles soient jeunes ou historiques, la vie des entreprises n'est pas linéaire. Laëtitia et Richard Morin ont partagé avec une bonne humeur et une émotion communicatives l'histoire de Nuage Croquant, le salon de thé qu'ils ont créé dans le centre-ville de Niort, et avec lui le cadre « d'une nouvelle vie ». Une histoire qui a parlé à tous les dirigeants, qui leur ont décerné le Top des tops à l'issue de la soirée.

Sébastien Kerouanton

Retrouvez nos articles sur ces entreprises et nos analyses économiques dans notre supplément Top des entreprises 2024, avec votre journal du mardi 17 décembre et sur notre site internet lanouvellerepublique.fr.



Christine et Jean-Pierre Fuzeau, avec la maire de Bressuire Emmanuelle Ménard, donnent le rythme dans une salle où 450 maracas ont été distribuées. (Photo NR, Jean-André Boutier)

repères

Les neuf entreprises distinguées

- > **Transformation et vente directe.** Bellot minoteries (production de farine) à Saint-Martin-de-Saint-Maixent.
- > **Jeunes entrepreneurs.** Alexandre Fléveau et Guillaume Dollinger, maison d'hôtes et atelier de décoration intérieure à Thouars.
- > **Maîtrise de l'énergie.** Coopérative agricole Sèvre et Belle à La Crèche.
- > **Performance artisanale.** Laëtitia Rontet-Morin et Richard Morin, du salon de thé Nuage Croquant, à Niort.
- > **Coopération et partenariat.** Fromagerie des Gors à Melle.
- > **Innovation.** Éditions Fuzeau à Courlay (édition scolaire et enseignement musical).
- > **Ancrage territorial.** Groupe APSYS à Sainte-Verge (métallurgie et plasturgie).
- > **Performances environnementales et sociales.** Poujoulat à Grandzy-Gript (conduits de cheminée et bois énergie).
- > **Coup de cœur.** Société des viandes des éleveurs de Parthenay.
- > **Top des tops.** Décerné par le public via un vote par SMS à Laëtitia Rontet-Morin et Richard Morin, du salon de thé Nuage Croquant.

••• Les coulisses du métier d'influenceuse



L'influenceuse Loupche a dévoilé les coulisses de son métier. (Photo NR, Jean-André Boutier)

L'influenceuse Loupche était l'invitée, lundi 16 décembre, de la soirée du Top des entreprises des Deux-Sèvres, organisée par La Nouvelle République au Moulin du Roc à Niort.

Vous n'avez jamais entendu parler d'elle ? Cette jeune femme installée à Poitiers compte pourtant 500.000 abonnés sur TikTok, 66.000 sur Instagram et 57.000 sur YouTube.

Loupche a connu un succès fulgurant avec une vidéo dans laquelle elle présente le contenu d'un kit permettant de réaliser soi-même son bubble tea. 3,5 millions de vues et une activité muée en véritable business, avec un chiffre d'affaires annuel de l'ordre des 100.000 €.

De quoi susciter l'intérêt et la curiosité des 450 dirigeants d'entreprises et élus réunis dans la salle du Moulin du Roc. À commencer par la question la plus simple : « À quoi ça sert ? » « Tout a une utilité, répond Loupche, y compris le divertissement qui apporte du bien-être. J'espère être utile, j'en ai l'impression vu mes retours. On peut être sur les réseaux et faire du très bon travail. » C'est le credo de cette influenceuse qui met en avant son éthique : « Je ne vis pas à Dubaï, je paie mes impôts en France et je respecte la loi en mentionnant les collaborations commerciales. »

Des collaborations rémunératrices que Loupche choisit, par

le biais de son agence, selon ses engagements, écologiques notamment. Si elle a travaillé pour Nintendo, Firefox et Ecosia, elle a dit non à des enseignes qui « voulaient faire du pink washing ou du green washing ».

Est-ce durable ?

Le modèle est-il durable ? « Il y a forcément des aléas. Je ne sais pas qui, dans la salle a une stratégie marketing d'influence sur les réseaux sociaux, mais c'est une valeur sûre. Quand vous avez une base de 600.000 personnes qui vous suivent, vous pouvez toujours faire quelque chose, c'est une sécurité dans le monde de l'entrepreneuriat. »

S. K.

Bellot primé par la chambre d'agriculture
Charente-Maritime - Deux-Sèvres



TRANSFORMATION
& VENTE DIRECTE

top^{DES}entreprises

(Photo NR, Jean-André Boudier)

Bellot se diversifie au rayon farine

La minoterie familiale de Saint-Martin-de-Saint-Maixent qui écrase 90.000 t de blé par an pour l'industrie et la boulangerie, développe avec succès la vente en sachets de 1 kg.

Chez les Bellot, on écrase du blé de père et en fils depuis seize générations sur les bords de la Sèvre Niortaise. Pas question pour autant de se reposer sur ses lauriers. Son père, Jean-Paul, avait conduit l'industrialisation du site de Geoffret, à Saint-Martin-de-Saint-Maixent. Six ans après avoir pris la direction de la minoterie familiale, Louis-Marie Bellot, 32 ans, a déjà eu le temps de mener à bien plusieurs projets de développement et d'affirmer la responsabilité sociale et environnementale de l'entreprise.

Avant eux, Bellot Minoteries ne travaillait qu'avec des boulangers indépendants. Désormais, ce seul marché représente un quart de la production, dans un secteur géographique allant de Nantes à Bordeaux. La fabrication de pain dans les supermarchés en consomme un autre quart. Et près de la moitié de la farine part dans des camions-citernes de 30 t, alimenter la filière agro-alimentaire de la région, pour les pâtes à pizza Marie, les brioches Fonteneau ou encore les madeleines Colibri. À cela s'ajoute l'export, vers l'Europe de l'ouest et l'Asie du Sud-Est, qui atteint 3 % du chiffre d'affaires. Et surtout la vente de farine en sachets de 1 kg, directement aux consommateurs.

Quand Louis-Marie a créé un site d'ensachage à La Crèche, en 2019, pour développer ce marché, il n'imaginait pas un tel succès : 300.000 sachets la première

année, 1,2 million la deuxième - avec une demande folle pendant le premier confinement -, et 1,5 million en 2024 !

Sous sa propre marque, Le Farinier, la minoterie familiale s'est positionnée sur le secteur du bio et du label rouge. Elle travaille aussi pour Léa Nature, sous la marque Jardin bio. Mais la plus grande fierté de Louis-Marie Bellot est d'avoir convaincu « C'est qui le patron ?! » de lui faire confiance. Le paquet rouge, qui garantit une juste rémunération aux agriculteurs, représente 80 % des volumes de farine en sachet.

**Avec la marque
« C'est qui
le patron ?! »**

Pour limiter son empreinte carbone autant que pour soutenir l'agriculture locale, l'entreprise achète son blé auprès des principales coopératives de la région, dans un rayon réduit à 80 km autour de Saint-Maixent. Elle écrase 90.000 t de blé (et un peu de seigle) par an pour produire 72.000 t de farine et proposer 150 assemblages différents à ses clients.

« Notre slogan, c'est nourrir l'avenir sainement et dura-

blement, insiste le président de Bellot Minoteries. Depuis 1550, ça fait seize générations que ma famille écrase du blé, ce sont aussi seize générations d'agriculteurs qui nous font vivre et seize générations que la terre de la région nous nourrit. Nous avons un rôle à jouer pour soutenir les agriculteurs et pour protéger l'environnement. »

L'entreprise, qui emploie presque une centaine de collaborateurs, devrait afficher un chiffre d'affaires de plus de 40 M€ en 2024. Et les objectifs de croissance de Louis-Marie Bellot se veulent raisonnables. Basée sur une montée en gamme en s'appuyant sur les labels, les engagements éthiques et durables, mais pas de folie des grandeurs. « Je veux mettre l'entreprise en ordre de réussite pour la transmettre à la dix-septième génération », sourit le président. Promis, il ne mettra pas la pression sur sa fille d'un an et demi. ●

B. B.



BELLOT MINOTERIES

Geoffret, 79400 Saint-Martin-de-Saint-Maixent.

bellotminoteries.fr

> CA 2023 : 42 M€.

> Effectif : 90 salariés.

> Dirigeant : Louis-Marie Bellot, président.