



**Votre partenaire,
expert du blé
et de sa chaîne de valeur**





Une expertise unique, du grain au produit fini.

QUI-SOMMES-NOUS ?

Acteur de premier plan dans la transformation du blé, Episens réunit 3 métiers clés de la filière blé-farine-pain : la **meunerie**, les **ingrédients** et la **boulangerie industrielle**.

Episens appartient au Groupe **InVivo**, un groupe coopératif agricole français, société à mission, pleinement engagée dans la **transition agricole et alimentaire**.

Notre proximité avec l'amont agricole, couplée à la force synergique de nos 3 métiers offre **une expertise unique du grain au produit fini**.

	1 022 M€ de chiffre d'affaires <small>Exercice fiscal 22/23</small>
	2 400 collaborateurs
	28 sites en France et dans le monde

NOTRE MISSION

Transmettre **le meilleur du blé** et de notre expertise filière pour une alimentation **gourmande, saine** et une **terre régénérée**.

NOS 3 AXES STRATÉGIQUES DE DÉVELOPPEMENT

- **Renforcer la position d'acteur référent** de la boulangerie industrielle et de la meunerie.
- **Accompagner la transition agroalimentaire** avec une offre durable qui valorise la chaîne de valeur du blé.
- **Structurer et développer des filières** pour améliorer la qualité et la traçabilité de nos produits.



FRANÇOIS-XAVIER QUAREZ
CEO
Episens by InVivo

“ D’ici 2027, nous ambitionnons de doubler notre chiffre d’affaires. ”



3 métiers clés au savoir-faire reconnu !

Résolument au service de nos clients, nos 3 métiers conçoivent des offres durables de haute qualité pour répondre aux attentes des consommateurs.

MEUNERIE



INGRÉDIENTS



BOULANGERIE INDUSTRIELLE



Des farines durables et des spécialités pour répondre aux besoins des artisans boulangers, des industries utilisatrices, et de la grande distribution.

11 moulins



Des ingrédients techniques et créatifs pour répondre aux besoins des meuniers, des industriels de la panification des pâtes alimentaires et de la distribution spécialisée.

6 usines et 6 fournils



Des produits de boulangerie respectueux du savoir-faire français (pain, viennoiserie, pâtisserie, snacking) pour répondre aux besoins du Foodservice et de la grande distribution en France et à l'export.

11 usines



Nos implantations



Episens, un champ d'expertise unique.

Au service des attentes et tendances de consommation et de la transition agricole et alimentaire.



EXPERTISE VARIÉTALE AGRONOMIQUE

Test et sélection des meilleurs variétés de blés panifiables grâce à nos 16 000 parcelles expérimentales.



EXPERTISE AGROÉCOLOGIQUE

Développement des filières blé durables Semons du Sens favorables au climat et à la biodiversité.



SAVOIR-FAIRE TECHNIQUE ET INDUSTRIEL

Expert des process de 1^{ère} et de 2^{ème} transformation du blé : en meunerie, en formulation et en boulangerie. Des sites certifiés (IFS, BRC...).



IDENTIFICATION DES TENDANCES ALIMENTAIRES

Études, analyse des attentes consommateurs, des comportements d'achat et veille des tendances.



INNOVATION DU GRAIN AU PRODUIT FINI

Une équipe R&D dédiée au développement produit de la veille technologique à l'analyse sensorielle.



Une R&D transversale au service de l'innovation.

PÔLE RECHERCHE EN BIOCHIMIE



Permettre à nos clients d'accéder aux innovations et technologies les plus avant-gardistes grâce à notre proximité avec les experts de la recherche fondamentale.

En 2023, Episens est devenu partenaire de l'INRAE via le grand défi « Ferments du Futur »



PÔLE DÉVELOPPEMENT EN FORMULATION ET RECETTES



Piloter l'innovation via le développement de nouveaux produits et la qualité supérieure de nos recettes existantes via l'amélioration de nos formulations.

- 1 centre R&D
- 1 fournil d'essai
- 10 ingénieurs R&D

PÔLE D'ANALYSE SENSORIELLE



Mettre le consommateur au coeur de notre processus d'innovation en s'appuyant sur ses critères d'appréciation et de préférence organoleptique.

- Une cellule d'analyse sensorielle en interne de 8 boxes
- 20 panelistes experts
- Des prestataires spécialisés en étude sensorielle pour passer à l'échelle quantitative

episens

Le meilleur de la terre et le talent des hommes

Episens a noué deux partenariats d'excellence pour accompagner l'innovation et la transmission de l'art du savoir-faire boulanger et culinaire à la française.

Jean-François Fayolle

Meilleur Ouvrier de France en boulangerie



Sa mission

Révéler le meilleur de la boulangerie traditionnelle, respectueuse de la nature :
création de nouvelles farines, de nouveaux levains, développer de nouvelles techniques boulangères et de recettes.

« Avec Episens, nous partageons les mêmes valeurs, le goût des choses simples, et l'envie de pérenniser le savoir-faire boulanger traditionnel en travaillant la technique tout en respectant la matière ».

Guy Martin

Chef gastronomique au Grand Véfour



Sa mission

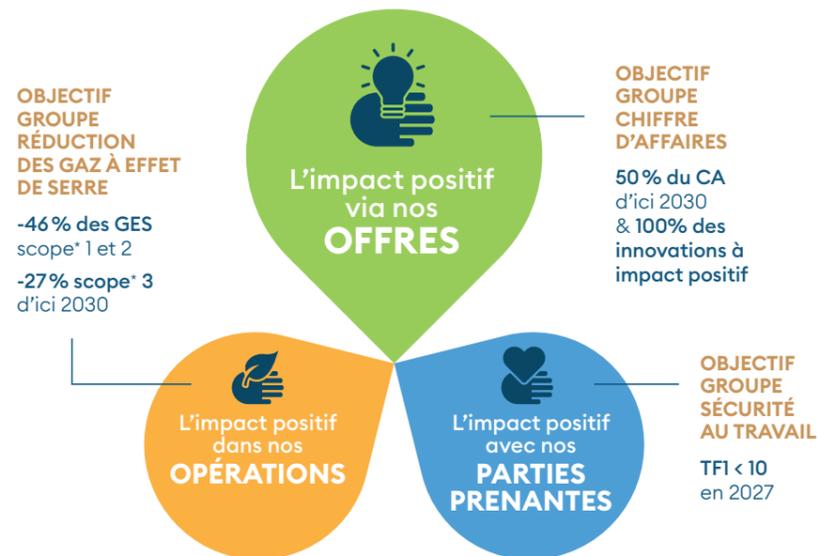
Inspirer l'excellence et la créativité de la cuisine gastronomique dans nos produits :
création de nouvelles recettes signatures aux ingrédients et garnitures iconiques transposables chez nos clients.

« Être partenaire d'Episens, c'est transmettre mon exigence dans la sélection des ingrédients et ma passion pour surprendre et régaler le plus grand nombre ».

Pourquoi Episens peut agir concrètement dans la décarbonation de la filière blé ?

Notre démarche RSE pour bâtir une filière blé à impact positif.

Episens est pleinement engagé dans la transition agricole et alimentaire avec un objectif précis : créer de la valeur économique, environnementale et sociale avec l'ensemble des acteurs de la chaîne, de l'agriculteur jusqu'au consommateur.



* Scope 1 : émissions directes de GES émise par l'entreprise. Scope 2 : émissions indirectes de GES liées aux consommations énergétiques. Scope 3 : émissions indirectes de GES amont et aval.



RÉDUIRE NOTRE EMPREINTE CARBONE ET PRÉSERVER NOS RESSOURCES NATURELLES

- Une trajectoire de décarbonation engagée, notamment avec la filière blé bas carbone,
- Un approvisionnement de blé durable avec notre filière responsable (20% d'émissions de GES estimés en moins versus un blé conventionnel),
- Des sites certifiés sur un référentiel de performance énergétique ISO 50001.



CONSTRUIRE DES RELATIONS DURABLES AVEC NOS COLLABORATEURS ET NOS PARTENAIRES.

- Une politique sécurité commune,
- Un plan de formation dédié au développement des compétences de nos collaborateurs,
- Une politique d'achats responsables avec nos fournisseurs.

Semons du Sens est la démarche des filières durables du Groupe InVivo et contribue au développement d'une agriculture durable.

Construite en étroite collaboration avec les acteurs de la filière et les consommateurs, la démarche repose sur 5 piliers fondateurs des attentes de consommation.



UNE OFFRE DE FILIÈRES BLÉS DURABLES

qui repose sur des cahiers des charges de production et **4000 agriculteurs engagés.**

Nos filières sont contrôlées par un organisme tiers indépendant.



Les 5 piliers de la démarche :

- ORIGINE**
Garantir l'origine des produits et leur traçabilité.
- ENVIRONNEMENT**
Garantir des modes de production qui visent à réduire leur empreinte carbone, respectent la biodiversité et la vie des sols, et préservent la ressource en eau.
- NATURALITÉ**
Garantir des matières premières et des ingrédients sains pour des produits respectueux de la nature.
- RÉPARTITION DE LA VALEUR**
Accompagner les changements de pratiques culturelles et valoriser les engagements des acteurs de la filière.
- QUALITÉ**
Contribuer à des produits de qualité, bons, sains et porteurs de sens.

DÉVELOPPER LES OFFRES À IMPACT POSITIF POUR NOS CLIENTS ET LES CONSOMMATEURS

MATIÈRES PREMIÈRES POUR UN IMPACT POSITIF

Approvisionnement de blés issus des filières durables Semons du Sens : des cahiers des charges de production favorables à la biodiversité et au climat.

USINE POUR UN IMPACT POSITIF

Optimisation des procédés industriels : sobriété et verdissement énergétiques, valorisation des co-produits et déchets, soutien à la biodiversité.

RECETTES POUR UN IMPACT POSITIF

Amélioration du profil nutritionnel de nos recettes et simplification des recettes sans additifs ni conservateurs (suppression des E, introduction de solutions alternatives pour réduire les additifs...).

TRANSPORT POUR UN IMPACT POSITIF

Développement de moyens de transport plus vertueux : transport fluvial, transport routier au biogaz, optimisation des colisages.

EMBALLAGE POUR UN IMPACT POSITIF

Suppression et réduction de nos emballages, approvisionnement en papier certifié et emballages recyclables et/ou compostables.

DES FILIÈRES DURABLES POUR FAIRE MONTER EN PUISSANCE VOS ENGAGEMENTS

Des filières tracées ségréguées qui vous permettent de proposer des produits responsables aux consommateurs.



FILIÈRE RESPONSABLE

Une offre référente dotée d'indicateurs de durabilité afin de prouver les bénéfices des pratiques en faveur du climat et de la biodiversité.



FILIÈRE LABEL ROUGE

Une offre qui se distingue via la certification de la qualité supérieure des produits (farine certifiée Label Rouge).

Des offres durables complémentaires qui permettent de faire progresser vos engagements RSE en soutenant des pratiques agricoles en transition.



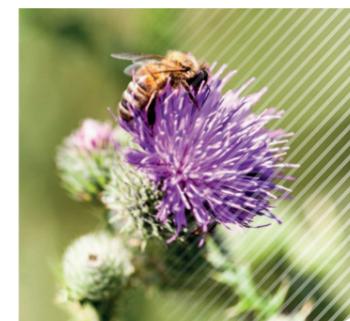
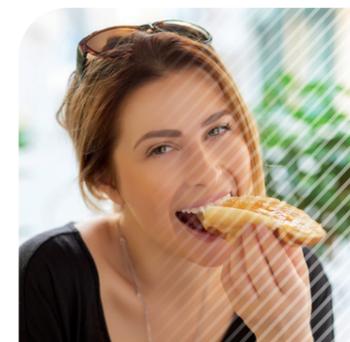
AGRICULTURE BAS CARBONE À L'ECHELLE DE LA PARCELLE DE BLÉ

Un double intérêt :
 Une réduction additionnelle de votre empreinte carbone,
 Une nouvelle promesse valorisable jusqu'au consommateur.



AGRICULTURE RÉGÉNÉRATIVE À L'ECHELLE DE L'EXPLOITATION

Réduction du travail mécanique du sol,
 Couverture des sols,
 Diversification des cultures.





Suivez notre actualité sur LinkedIn



Découvrez nos offres d'emploi

Envie de contribuer au développement d'une alimentation saine et durable ?

Nous rejoindre,

c'est **contribuer avec conviction et passion** à développer une agriculture et une alimentation durable,

c'est **évoluer dans une entreprise d'envergure internationale** avec la possibilité de travailler en France ou à l'étranger,

c'est **développer vos compétences et connaissances** grâce à la diversité de nos marchés et de nos catégories de produits.



Ils en parlent le mieux...

“



Ma mission me permet de faire valoir le savoir-faire français d'Episens et de ses métiers à l'international et en particulier en Afrique et au Moyen-Orient.

RALPH

Commercial export chez AIT Ingrédients



La transmission et l'innovation sont au coeur de mon métier de boulanger et de manager. Accompagner nos clients et former les nouveaux collaborateurs qui nous rejoignent est une belle motivation.

CHRISTIAN

Responsable du pôle boulanger chez Moulines Soufflet



Au quotidien, je veille au process de fabrication de nos produits afin de garantir une qualité irréprochable à nos clients et aux consommateurs.

MANON

Opératrice de production chez Neuhauser

”



Pour nous contacter : contact@episens.fr

episens
by **invivo**