

Des prix pour récompenser le dynamisme du territoire

Jeudi 25 mai, les chefs d'entreprise de l'Hérault seront à l'honneur au cours d'une soirée événement prestigieuse qui récompensera les acteurs économiques et leurs projets innovants. Avec les trophées Septuors, Midi Libre souhaite valoriser les entreprises les plus dynamiques et innovantes quel que soit leur stade de croissance. 24 entreprises méritantes sont nommées. Mais il n'y aura que 8 lauréats 2023. Qui sont les entrepreneurs remarquables du département ?

SEPTUORS

innovation & économie

HÉRAULT



BOC D'OC

Lauréat de la catégorie Agroalimentaire des Septuors Hérault 2022

Lucie Rocherieux rêvait depuis l'enfance d'entreprendre. En 2019, elle crée son entreprise sur le constat simple d'un besoin sur les plats cuisinés. Bien souvent encore, trop gras, trop salés et bourrés d'additifs, ils ne permettent pas une alimentation saine. La jeune cheffe d'entreprise propose alors une cuisine gourmande, qu'elle vend dans des bocaux en verre consignés. Elle fait le choix du circuit court pour réduire au maximum l'empreinte carbone de son activité et rémunérer au mieux les producteurs. Dans cette famille d'épicuriens et de gourmands, le projet fait mouche. Sa sœur Clara, mais aussi Maxime Lagosse et Théo Brunier, leur conjoint respectif, s'associent à elle pour développer l'activité. La plus bio possible, sa gamme propose également une large offre végétarienne mais aussi du sans gluten et du sans lactose. Avec vingt points de vente autour de Montpellier, la livraison à domicile hebdomadaire présente une nouvelle opportunité. En 2022, la société innove avec le frigo connecté. En partenariat avec la start-up parisienne NU, qui conçoit le frigo de fabrication 100 % française, elle propose aux entreprises son installation dans leurs locaux. Ainsi les salariés peuvent se nourrir avec des repas à base de produits frais, locaux, sains et zéro déchets, 24 heures sur 24 et 7 jours sur 7.

LES ENTREPRISES NOMMÉES PAR NOTRE JURY DANS LA CATÉGORIE

► AGROALIMENTAIRE



STÉPHANE SEGUIN

AQUALIS SEAFOOD

Stéphane Seguin est le gérant de la société Aqualis. Il a repris l'affaire depuis huit ans. Alors qu'elle réalisait 1,5 millions d'euros de chiffre d'affaires, elle va atteindre, cette année, la barre des 10 millions d'euros. Pour se faire, Aqualis s'est développé et a recentré sa gamme sur des produits surgelés qualitatifs. Elle est positionnée sur trois marchés : les poissons surgelés, les tapas et les fruits surgelés après avoir racheté il y a trois ans une entreprise spécialisée à Bordeaux. Aqualis vient d'être labellisé PME+, un label RSE qui l'oblige à travailler avec moins d'emballages, à supprimer les additifs et à faire des efforts sur son empreinte carbone. « J'ai entamé ces transformations bien avant qu'on soit labellisé, explique Stéphane Seguin. Pour moi, c'est d'actualité mais c'est surtout du bon sens que d'aller chercher des marchandises au plus proche et de regrouper les livraisons pour l'écologie mais aussi pour payer moins de transport. » Installé à Sète dans son nouvel entrepôt depuis trois ans, Aqualis achète des produits en France et dans le monde avant de les redistribuer dans les centrales de supermarché avec qui l'entreprise réalise 90 % de son chiffre d'affaires. « Je suis originaire de Béziers mais Sèteois d'adoption puisque l'entreprise a toujours été ici, conclut Stéphane Seguin. Et puis Sète est une ville dynamique avec une belle image et une renommée partout en France. »

AQUALIS SEAFOOD ► SÈTE
www.golfo-gourmet.com



CÉDRIC ANNARUMO

GIULETTA

A Sète, tout le monde connaît Giuletta du nom de ces boutiques qui vendent des tielles exquises aux Halles centrales et sur l'avenue Victor-Hugo. Depuis 8 ans et l'ouverture le 11 juillet 2015, Cédric Annarumo vit une véritable success story avec sa recette originale qu'il doit à sa grand-mère Giuletta et que son père lui a transmise. « Je ne comptais pas ouvrir quoi que ce soit, se souvient-il. J'ai récupéré les recettes, j'ai mis un an pour les remettre au goût du jour. On a ouvert le 11 juillet 2015. Et tout s'est enchaîné. » Cédric décroche des prix, des demandes de démonstrations et des sollicitations médiatiques venues du monde entier. Et quand il entend que ses tielles sont les meilleures, voici ce qu'il répond : « Elles sont différentes des autres, c'est sûr. Mais quand des gens me disent que ce sont les meilleures, j'explique simplement que ce sont celles qu'ils préfèrent. Vous savez, les goûts et les couleurs... Pourquoi autant d'engouement autour de nos produits ? Il y a quelque chose de plus... Oui il y a un secret. Ce n'est pas la même pâte, l'onctuosité de la farce, sauce tomate et poupe, est différente. » Importée d'Italie dans le XIV^e siècle, la tielle est devenue une institution sur l'île singulière. À l'origine, elles permettaient aux pêcheurs italiens d'avoir un repas complet, facile à emporter et pouvant se conserver plusieurs jours. Et lorsque les visiteurs s'arrêtent à Sète, ils sont nombreux à déguster celle de Cédric Annarumo à la Giuletta.

GIULETTA ► SÈTE
www.giuletta-sete.com



VINCENT USACHE

MICROPHYT

Microphyt développe et commercialise des composés bioactifs uniques issus de microalgues en utilisant des technologies et des procédés de pointe. Microphyt est créé en 2007 par Arnaud Muller-Feuga, un expert international avec plus de 25 ans d'expertise académique en biotechnologie des microalgues. En 2008, Michel Lemar le rejoint en apportant son expertise industrielle en bioprocédés. Après avoir développé la technologie de PBR Camargue, la première en production de microalgues hydro-biomimétiques en photobioréacteur tubulaire, l'entreprise héraultaise lève en 2013 plus de 2 millions d'euros auprès d'investisseurs spécialisés dans l'armoire d'entreprises innovantes. Deux ans plus tard, Microphyt lance le projet SMILE pour développer des ingrédients nutritionnels actifs dans les domaines stratégiques de la gestion du poids et de la préservation des fonctions cognitives. Ensuite, la société basée à Baillargues s'associe avec le groupe APG pour exploiter les synergies des sites de production dans le domaine des produits à base de microalgues pour les industries de l'alimentation, des compléments alimentaires et de la cosmétique. Il y a quatre ans, Microphyt obtient 28,5 millions d'euros pour développer son portefeuille de solutions naturelles à base de microalgues pour la nutrition et le bien-être. Enfin, le gouvernement français a choisi Microphyt en 2020 pour rejoindre le programme de soutien French Tech 120, dédié aux entreprises à croissance rapide et aux leaders mondiaux potentiels.

MICROPHYT ► BAILLARGUES
www.microphyt.eu/fr/

En partenariat avec

