

ENTREPRISES & performances de Côte-d'Or

PALMARÈS 2012 - 17^E ÉDITION

Les classements des entreprises du département

Les chiffres clés
par secteur d'activité

DOSSIER
L'exportation
en Bourgogne

7 pages spéciales
les atouts beaunois

En partenariat avec
altares
La connaissance inter-entreprises

Vendredi 30 novembre 2012
N° 1039 - Quatrième cahier

LE BIEN PUBLIC



L'entreprise a démarré avec des jus de fruits et des nectars. Elle propose aujourd'hui toute une gamme de confitures, de coulis, de vinaigres et des sirops qui, aujourd'hui, s'exportent jusqu'au Japon. Une belle histoire qui illustre un savoir-faire autour des produits de bouche, dans lequel les PME françaises excellent.



NECTARS DE BOURGOGNE

REGARDE LE MONDE AVEC GOURMANDISE

TROUVER de nouveaux débouchés pour les petits fruits qui, produits en Bourgogne, alimentent essentiellement les liquoristes : tel était l'objectif d'Emmanuelle Baillard lorsque, en 2004, elle a créé sa société. Pari réussi. Aujourd'hui, Nectars de Bourgogne propose des jus, des coulis, des confitures et des gelées, des vinaigres, des confits et, depuis quelques mois, des sirops. Ces recettes sont réalisées avec une quinzaine de fruits : le cassis, la groseille, le raisin, la pêche de vigne, la framboise, la myrtille...

Œnologue, Emmanuelle Baillard attache une importance particulière à la qualité de ses produits, réalisés avec des fruits premium, tous made in France. Le résultat, à la dégustation, est sans comparaison avec les produits de grande consommation que nous avons tous un jour achetés. C'est un signe qui ne trompe pas : Emmanuelle Baillard réalise aujourd'hui 30 % de son chiffre d'affaires à l'export en direction, essentiellement, d'une dizaine de pays. Parmi eux, le Japon, où elle est référencée (comme Fabrice Gillotte) chez Isetan, le temple du luxe et du bon goût. « La gastronomie française jouit d'une belle image à l'étranger », explique la dirigeante de Nectars de Bourgogne. « Ce n'est certes pas facile d'y aller parce que c'est quelque chose qui, administrativement, est lourd. » Emmanuelle Baillard est néanmoins intimement convaincue que les entreprises françaises de l'agroalimentaire ont une carte à jouer hors les murs. Elle est d'ailleurs l'un des cofondateurs de l'association Vive la Bourgogne où, au sein de la commission export, elle participe à l'organisation des stands collectifs, sur les salons

internationaux. Son entreprise elle-même bénéficie des aides du conseil régional qui lui permettent de poursuivre sa prospection de par le monde dans le cadre des missions économiques organisées par Vive la Bourgogne, par la CCIR et par UbiFrance. Cette année, en mai, elle a ainsi participé pour la première fois au SIAL China, à Shanghai, après avoir tâté le terrain, l'année dernière, dans les pays scandinaves.

DE NOUVELLES RECETTES ÉTONNANTES

Dans les locaux de son entreprise, à Cisse, Emmanuelle Baillard emploie désormais six personnes. Elle réalise un million d'euros de chiffre d'affaires. Outre l'export, elle mise pour son essor sur le développement de nouveaux produits, qui permettent de renouveler les gammes. En 2012, Nectars de Bourgogne aura ainsi lancé un confit mangue-échalote, un sirop de myrtilles sauvages, une gelée de groseilles, trois confitures (banane-rhum, ananas-rhum, lemongrass), deux caramels à tartiner, deux vinaigres (à la pulpe de yuzu et aux fruits de la passion). Rien que ça ! Pour appuyer les ventes, Emmanuelle Baillard a développé avec des chefs un ensemble de recettes, qui permettent d'utiliser ses ingrédients dans des compositions originales. Elles sont mises sur internet, dès cette année, en même temps qu'Emmanuelle Baillard va s'attaquer aux ventes en ligne. Aujourd'hui, la marque Emmanuelle Baillard est distribuée essentiellement par le réseau des épiceries fines, des cavistes et des CHR (cafés, hôtels, restaurants) alors que la marque « Saveur des terroirs », plus restreinte, est réservée aux grandes surfaces.



DES ACTIVITÉS COMPLÉMENTAIRES

Nectars de Bourgogne a, outre ses nectars ou ses confitures, trois autres activités : le négoce (essentiellement le cassis surgelé), la préparation de produits alimentaires intermédiaires (jus concentrés et purées de fruits) et le conseil (par exemple pour les glaciers qui souhaiteraient développer de nouvelles recettes).

Emmanuelle Baillard

