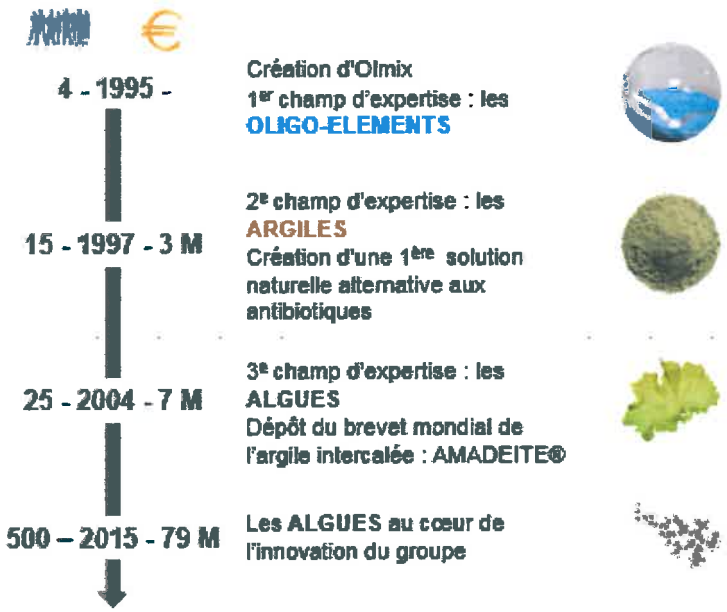
La genèse des échanges avec la Communauté de Communes de Ploërmel

Olmix, un des leaders mondiaux des solutions naturelles pour la nutrition / santé, est entré dans un cycle de croissance à deux chiffres depuis plusieurs années. Le groupe compte aujourd'hui 500 collaborateurs et exporte dans une centaine de pays à travers le monde.



Historique d'évolution du groupe Olmix

Olmix a ancré sa stratégie d'innovation autour d'une dynamique Terre / Mer. La Terre héberge les espèces cibles des produits que le groupe développe (animaux, végétaux, homme). La mer, quant à elle, héberge des ressources à haute valeur ajoutée pour le développement de ces produits, dont par exemple les algues. La combinaison de ces 2 univers ouvre des opportunités le développement de nouveaux produits agroalimentaires à forte valeur ajoutée, combinant à la fois haute valeur nutritionnelle et faible utilisation d'antibiotiques en élevage.

Dans ce contexte, Olmix a acquis la société SOVIPOR en contribuant ainsi à la sauvegarde de plus de 150 emplois. Par ailleurs, cette reprise des activités industrielles permet au groupe de réaliser une intégration de la chaine de valeur, de la mer à l'assiette, pour produire et commercialiser des produits agroalimentaires issus d'animaux élevés sans antibiotique. Pour amplifier cette dynamique, le groupe vient de lancer le projet SAGA.

Le projet SAGA

Le projet SAGA, d'une durée de quatre ans, comprend 4 axes de travail :

- Développement d'additifs et d'aliments pour animaux à base de produits de la mer, dont les algues. Les formulations seront intégrées dans l'aliment à destination des animaux (porcs,

poulets et dindes) et cet aliment sera décliné en différentes gammes spécifiques à chaque espèce animale et à chaque phase de développement de l'animal. Ces travaux seront réalisés sur le site d'Olmix à Bréhan.

- Management de l'élevage. Il s'agira de tester l'efficacité des gammes d'aliments développées grâce à l'établissement d'un protocole d'élevage précis comportant plusieurs critères d'évaluation d'efficacité des aliments et ainsi évaluer l'impact de l'alimentation sur les performances de l'élevage et le maintien de l'efficacité du programme de nutrition dans le temps. *In fine*, il s'agira d'élaborer un référentiel permettant la diffusion de bonnes pratiques d'élevage aux éleveurs.
- Développement de nouveaux produits agroalimentaires pour répondre aux attentes des consommateurs. Les viandes issues des élevages seront utilisées dans le développement de produits agroalimentaires à haute valeur organoleptiques et nutritionnelles sous forme de produits entiers, découpés et transformés. La SOVIPOR constitue un site pilote de production, spécifiquement pour les viandes de dindes.
- Une traçabilité renforcée et adaptée aux modes de consommation. Le projet SAGA développera un modèle de traçabilité de la filière via la mise en place d'un système d'information unifié permettant un meilleur contrôle sur toute la chaîne de valeur des produits agroalimentaires. Cette traçabilité intégrée est un facteur majeur de différenciation pour la pénétration des produits issus du territoire sur les marchés à l'export, en particulier grâce à l'e-commerce avec l'Asie et l'Afrique, zones de consommation qui privilégient aujourd'hui ces canaux de distribution pour des produits de qualité. Les médias, les réseaux sociaux, le e-commerce et la promotion digitale des produits seront particulièrement utilisés pour développer le commerce international de l'offre. Par ailleurs, la mise en place d'un lieu physique de vente des produits, véritable vitrine de l'offre, permettra l'évaluation des pistes d'améliorations organoleptiques des produits, la diffusion/promotion du concept SAGA auprès des consommateurs, des acteurs de la filière et des potentiels partenaires industriels nationaux ou internationaux intéressés par l'intégration du concept dans leur structure de production/distribution.

Le site de Ronsouze constitue un lieu d'excellence pour héberger la mise en place de ce 4ème axe du projet SAGA.

L'intérêt du site de Ronsouze pour le développement d'une filière Terre / Mer

Sa localisation géographique à proximité immédiate de la voie express, son histoire (ancienne exploitation agricole), son style architectural, la configuration des locaux, la proximité d'établissements de formation initiale (Lycée La Touche) et continue (Breizh algae School) sont autant d'atouts pour promouvoir la filière Biotech Terre – Mer au service d'une alimentation plus saine avec une réduction drastique des antibiotiques.

L'objectif est d'installer sur site :

	Le siège de Breizh Algae Breizh Algae, outil de promotion de la filière Terre – Mer, verra son siège et ses activités transférées à Ronsouze. En conséquence, le siège de SOVIPOR, filiale de Breizh algae Invest, sera également installé à Ronsouze.

	Un outil de promotion de la filière Le développement de produits agroalimentaires plus sains, notamment dans un périmètre international, passe par une communication forte et diversifiée. Le site de Ronsouze pourra accueillir : • Un corner dédié à la dégustation de produits • Une activité de vente directe de produits agroalimentaires à travers un showroom • Des bureaux pour la vente en ligne (e-commerce) des produits • Un plateau de Web TV • Une équipe de Community Management pour animer les réseaux sociaux
	Un incubateur de start-ups Afin de faire émerger des pépites dédiées à l'alimentation de demain, un incubateur pourra être mis en place pour accueillir des projets positionnés le long de la chaine de valeur (depuis les ressources marines en amont jusqu'aux produits finis en aval, en passant par les étapes de proceess et de packaging).
	Une équipe dédiée à la mise en réseau et à l'accès aux financements pour les acteurs de la filière Afin d'accompagner les entreprises bretonnes dans le développement de nouvelles offres, dans leur montée en gamme, dans leur déploiement international, le site aura vocation proposer des accompagnements de conseil pour le financement des entreprises. D&Consultants a montré son intérêt pour développer cette activité.

Une dizaine de personnes pourront ainsi être installées sur site à horizon 2017, et une vingtaine à horizon 2018. Par ailleurs, l'environnement du site actuel présente des atouts indéniables, notamment pour accueillir une activité industrielle aux alentours de 2018-2019. A titre d'exemple, une activité de production d'ingrédients food est envisageable. Les ingrédients food sourcés dans des organismes marins devront permettre :

- L'enrichissement des produits carnés en extraits émulsifiants et en épaississants / rétenteurs d'eau permettant une augmentation du caractère pulpeux du produit fini ;
- La réduction des additifs chimiques : utilisation d'extraits d'algues riches en minéraux et acide glutamique, permettant une utilisation comme substitut de sel / exhausteur de goût ;
- La réduction des ingrédients nécessitant une déclaration d'allergènes ;
- L'enrichissement nutritionnel des produits en nutriments d'origine marine : utilisation d'extraits d'algues riches en protéines (50 à 65% de protéines – farine protéique) et en fibres par exemple.

Les modalités de mise en place du projet

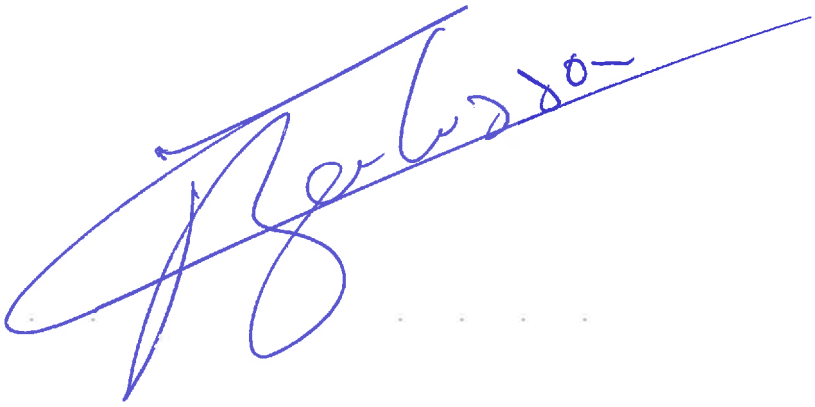
Les 4 activités citées ci-avant (siège de Breizh Algae, outil de promotion, incubateur, mise en réseau / financement de la filière) pourraient être hébergées dans les locaux actuels à travers leur mise à disposition, comme échangé avec votre équipe, avec bien entendu prise en charge des frais de fonctionnement des bâtiments par les occupants.

Il est entendu que nous sommes ouverts à enrichir avec les représentants de la commune et de la communauté de communes notre modèle économique, dès lors qu'il s'agit d'un projet de développement économique territorial. A ce titre, nous nous engageons à lancer dès octobre 2016 un projet permettant notamment de mobiliser des acteurs comme la Région Bretagne, ainsi que la Caisse des Dépôts et Consignation.

Des terrains, à proximité plus ou moins immédiate, seraient quant à eux acquis dès lors que le projet industriel serait validé par les acteurs de la filière.

***In fine*, et comme présenté dans la cartographie ci-après, le projet vise à faire de Ploërmel un territoire positionné au cœur la Blue Valley. En tant que véritable projet de pays, il s'agit de faire de ce lieu une vitrine de lutte et de prévention contre l'antibiorésistance et de promotion des produits sans antibiotique à l'export.**

Hervé BALUSSON
Président Directeur Général OLMIX Group



Nord Finistère : Collecte ressources marines, dont algues

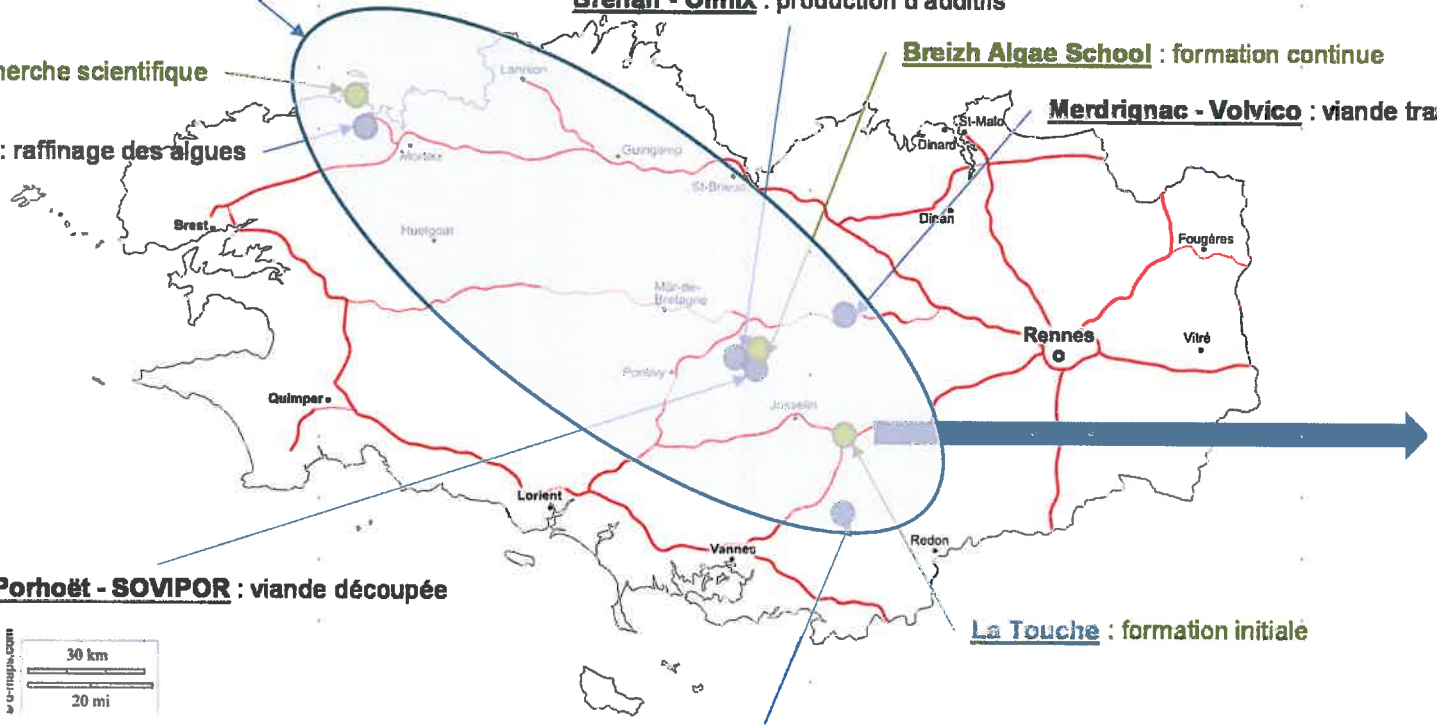
Bréhan - Olmix : production d'additifs

Breizh Algae School : formation continue

CNRS Roscoff : recherche scientifique

Merdrignac - Volvico : viande transformée

Plouenan - Agrival : raffinage des algues



La Trinité-Porhoët - SOVIPOR : viande découpée

La Touche : formation initiale

Pleucadeuc – Réindustrialisaiton site de Doux : projet packaging PLA