



**SYNDICAT MIXTE DU
CONFLUENT 47**



LOT-ET-GARONNE
Le Département 



Damazan, mercredi 28 septembre 2016

DOSSIER DE PRESSE

Conserverie Bioviver // Visite de chantier

Léa Nature agrandit sa conserverie Bioviver. Pour permettre ce développement, elle construit un atelier dédié au sans gluten et sans lactose sur la zone d'activités de la Confluence à Damazan

Présentation de la zone de la Confluence

Idéalement située en sortie de l'A 62, quasiment à mi-chemin des deux métropoles toulousaine et bordelaise, au cœur du Lot-et-Garonne, la zone d'activités de la Confluence à Damazan a été créée à l'initiative du Conseil départemental de Lot-et-Garonne et de la Communauté de communes du Confluent.

La zone présente un intérêt notable : des terrains libres directement accessibles depuis l'échangeur, exempts de contraintes fortes liées à l'environnement et permettant des coûts fonciers réduits. Ces atouts ont largement séduits les porteurs de projet, puisque de nombreuses entreprises se sont installées sur la zone, à tel point qu'une extension a été aménagée en 2011. On parle ainsi de ZAC Confluence I et ZAC Confluence II, le tout constituant un Pôle d'activités d'intérêt régional.

Aujourd'hui, la zone est entièrement dédiée au développement économique et accueille des entreprises artisanales, industrielles, tertiaires et commerciales. Les programmes des futurs acquéreurs n'étant pas connus, l'organisation des ZAC I et II présentent une souplesse suffisante pour répondre aux besoins très divers des porteurs de projets.

La zone de la Confluence est aménagée par la SEM 47 pour le Syndicat mixte du pôle de la Confluence, qui regroupe le Conseil départemental (80%) et la Communauté de communes du Confluent (20 %).

Présentation du projet Léa Nature

Léa Nature a acquis un nouveau terrain de 5 hectares sur la zone de la Confluence à Damazan pour y construire un atelier de production de sachets individuels bio, sans gluten et sans lactose.

Il est prévu d'achever les travaux début avril 2017. Ainsi, un atelier de 2500 m² accueillera deux lignes de fabrication, puis trois l'année suivante.

Calendrier du chantier

- Mi-juin 2016 : pose de la première pierre
- Début octobre 2016 : fin de la couverture totale du bâtiment
- Fin décembre 2016 : fin du chantier interne (aménagement intérieur, cloisons, tuyauterie, électricité...)
- Janvier - mars 2017 : aménagement interne avec installation du matériel de production
- Avril 2017 : démarrage industriel.

Dès avril 2017, une équipe assurera la production, puis deux équipes à compter de juillet 2017.

L'investissement total représente environ 7 M€ et va générer une quinzaine d'emplois d'ici fin 2017, avec un prévisionnel de 40 embauches d'ici 2020.

Ce nouvel atelier correspond à une extension de la conserverie Bioviver, située à 15 km, à Bazens, et sera dirigé par Frédéric Deudon, directeur de Bioviver. Il est destiné à répondre à la demande croissante pour des produits sans gluten qui nécessitent des ateliers de fabrication dédiés pour éviter toute contamination croisée par des allergènes.

Pour l'année 2017, la conserverie Bioviver estime son chiffres d'affaires à 3,3 M€ pour 5 millions d'unités produites.

- Prévisionnel 2018 : 5 M€ de chiffres d'affaires pour 7,6 millions d'unités produites
- Prévisionnel 2019 : 9,7 M€ de chiffres d'affaires pour 13,4 millions d'unités produites
- Prévisionnel 2020 : 15,3 M€ de chiffres d'affaires pour 20 millions d'unités produites.

Cet atelier complète les autres ateliers dédiés au sans gluten du groupe, pour le frais (dans le Gers) et les céréales extrudées (dans la Loire).

Jardin BIO, la marque d'alimentation bio de Léa Nature, propose la 1^{re} gamme complète de produits bio sans gluten, sur le sucré, le salé, les produits frais et secs, disponible en grandes et moyennes surfaces (www.jardinbio.fr)

Créée en 1993 par Charles Kloboukoff, Léa Nature est basée près de La Rochelle. Fabricant français de produits bio et naturels en alimentation, produits diététiques, compléments alimentaires, cosmétiques et produits d'entretien, Léa Nature possède 7 sites de production en France.

Elle a créé en 2010 le groupement BIOLEA, dont le directeur général est Alain Brugalières, qui réunit des transformateurs bio : la conserverie Bioviver, la société de jus bio Vitamont (implantée en Lot-et-Garonne), BPC/Kambio (produits traiteur bio dans le Gers et la Loire) et Alpha Nutrition (tartines grillées en Haute-Loire).

Léa Nature en France, c'est :

- 870 salariés en 2014 (Léa Nature + Bioléa)
- 154 M€ de chiffres d'affaires en 2014 (progression de 27 % par rapport au CA 2013)
- 7 sites de production
- 4 métiers → alimentation bio et produits diététiques, santé, cosmétiques et produits d'entretien écologiques
- plus de 1 000 produits avec une forte capacité d'innovation (200 nouveaux produits en 2014).

Contacts presse :

Conseil départemental de Lot-et-Garonne

Véronique DELERY - Tél. : 06 43 72 60 52 / veronique.delery@lotetgaronne.fr

Léa Nature

Mireille Lizot - Tél. : 06 50 03 48 30 / mlizot@leanature.fr