



PIECE JOINTE N°5

Description des capacités techniques et financières



Ce document a été réalisé en collaboration avec la société ACONSTRUCT
- 31 bis, rue de Reckem – 59980 NEUVILLE-EN-FERRAIN
Référence ACONSTRUCT 170007
Avril 2021

1 PRESENTATION DE LA SOCIETE

La société FOURNEO est une société par actions simplifiée au capital de 500 000 euros. La société a été créée en juin 2018 par son Président, Kristof Lefever.

Le site de Fourneo sera spécialisé dans une activité de fabrication industrielle de pain. A terme le site fonctionnera en équipes de 3x8 et emploiera 37 salariés temps plein (CDI et CDD) pouvant être complété d'environ 15 salariés en intérim dans les périodes de fortes activités.

2 CAPACITES TECHNIQUES

La société Fourneo s'appuie sur la forte expérience passée de son créateur et de ses salariés dans le domaine de la boulangerie industrielle.

Elle s'appuie également sur un réseau de partenaires et bureaux d'études reconnus pour leurs compétences dans leurs domaines et en liaison avec des projets agroalimentaires.

Le projet a été développé par des personnes compétentes dans le domaine de la boulangerie industrielle : fournisseurs d'installation de process, assistance maîtrise d'ouvrage spécialisée dans la boulangerie industrielle, experts issus de sites agroalimentaires, ...

Le site a été conçu et sera exploité dans le respect des réglementations et normes en vigueur.

Dans un objectif de développement et d'amélioration continue, FOURNEO vise les certifications suivantes :

Sur le court terme :

- IFS (International Featured Standard) : requis pour distribuer en Europe de la MDD.
- Farine CRC (Culture Raisonnée Contrôlée – filière s'articulant autour de 4 axes : céréales françaises, culture raisonnée sans traitement après récolte, pratiques agricoles favorables à la biodiversité et la juste rémunération des agriculteurs.)
- Certification BIO : certification pour les produits bio

Sur le long terme :

- BRC (British Retail Consortium) : équivalent de l'IFS pour le marché anglais
- Clean label : sans additif dans le produit
- Label rouge : label identifié et reconnu en France
- GMP+ (Alimentation animal contrôlé – rognures) pour la valorisation des déchets

3 CAPACITES FINANCIERES

Fourneo proposera dans un premier temps 2 types de pains plats dans 5 pays d'Europe occidentale.

Pour se créer une position unique sur le marché, le process de fabrication de Fourneo a été développé spécifiquement en se basant sur les pains plats connus à travers le monde. Pour assurer son avantage concurrentiel, Fourneo a développé en interne sa recette et sa base de pâte mère dans le respect de recettes traditionnelles.

La principale matière première, la farine de blé, sera de type conventionnel et biologique. Fourneo s'engage vis-à-vis des agriculteurs et soutiendra les agriculteurs locaux et autres producteurs français.

L'une des principales valeurs de Fourneo est de tenir compte des contraintes environnementales actuelles afin de construire une entreprise respectueuse et un site durable, avec un approvisionnement local et l'utilisation d'emballages écologiques.

Le développement de Fourneo et ces objectifs s'appuient sur une étude précise du marché, visualisant des perspectives de croissance de 10% à 15% par an.

Les capacités financières de l'entreprise et les objectifs de croissance lui permettent et lui permettront de gérer l'exploitation du site de Leulinghem et de faire face à ses responsabilités en matière de gestion de l'environnement et de maîtrise des risques notamment.

Les tendances de consommation du marché



Augmentation des restaurants à service rapide

- Le style de vie occupé des consommateurs et l'augmentation du revenu disponible stimulent la croissance des restaurants à service rapide
- Les pains plats sont un produit idéal pour les restaurants à service rapide en tant que produit alimentaire prêt-à-manger sain



Augmentation de la demande de plats préparés

- Les pains plats sont un produit savoureux, facile et riche en nutriments avec un temps de préparation réduit
- FOURNEO ne contient pas d'arômes artificiels et n'utilise que des ingrédients biologiques



Préférence pour le pain plat surgelé

- Les consommateurs préfèrent les aliments surgelés qui nécessitent une transformation alimentaire minimale
- La congélation préserve la qualité des produits sans compromettre le goût qui est l'avantage essentiel de la congélation



Préférence des consommateurs pour les pains plats sans gluten et sans sucre

- La conscience de la santé en Europe augmente rapidement
- Surtout vers les produits dont on pense qu'ils ont un impact négatif sur la santé humaine tels que les sucres (ajoutés) et le gluten
- Divers pains plats sont à faible teneur en gluten par défaut et d'autres types sont proposés en tant que produits à faible teneur en gluten et sans gluten
- La disponibilité des UGS qui ciblent une tendance clé en matière de santé devrait générer une croissance supplémentaire



L'accent est mis sur l'amélioration de la qualité, la durée de conservation et la réduction des coûts de production

- Des facteurs tels que le pH, l'activité de l'eau et la teneur en humidité affectent considérablement la qualité des produits à pain plat
- Les fabricants du marché se concentrent sur l'amélioration de la durée de conservation des produits en utilisant des additifs alimentaires qui inhibent les processus de détérioration
- Un emballage efficace contribue à améliorer la durée de conservation des produits de pain plat offrant des possibilités lucratives



Le 'Clean Label' dans un emballage de pain plat

- Le 'Clean Label' se concentre sur l'évitement des additifs indésirables
- De plus, le 'Clean Label' est un mouvement porté par les consommateurs, qui exige un retour à la transparence alimentaire, également soutenu par la réglementation
- L'utilisation accrue de 'Clean Label' favorise la croissance du marché des pains plats
- Puisque les consommateurs peuvent faire confiance à leur produit et au fabricant du produit qu'ils consomment



Opportunités de marché

Figure 1 : Analyse des tendances du marché et des opportunités