



# SOMMAIRE

<b>&gt; ENTREPRISE</b>	<b>p. 2</b>
Notre métier c'est le goût	

<b>&gt; MÉTIERS</b>	<b>p. 4</b>
---------------------	-------------

<b>&gt; SAVEURS</b>	<b>p. 6</b>
---------------------	-------------

<b>&gt; EXIGENCE</b>	<b>p. 8</b>
----------------------	-------------

<b>&gt; COMMUNIQUÉ DE PRESSE 1</b>	<b>p. 10</b>
Créateur de saveurs... Au goût du jour	

<b>&gt; COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2</b>	<b>p. 11</b>
Une démarche citoyenne et responsable au cœur de la filière agroalimentaire	

<b>&gt; COMMUNIQUÉ DE PRESSE 3</b>	<b>p. 12</b>
PRIX INNOVATIONS : Phil Olive-Romarin récompensé à EUROPAIN 2008	
Partenaire du 2 <sup>ème</sup> Mondial du Pain et Membre des Ambassadeurs du Pain	
Phil Campasine® : élue Saveur de l'Année 2009.	



## ENTREPRISE

### De Phil XN à Philibert saveurs, une même passion : exhaler le goût au naturel

Spécialisée depuis 1995 dans le développement de saveurs naturelles liquides et en poudre, Philibert saveurs développe des produits qui renforcent le goût et améliorent la texture et l'aspect des produits finis.

En collaboration avec l'ensemble des intervenants de la filière agroalimentaire, l'entreprise conçoit des produits entièrement naturels ainsi qu'une gamme de produits biologiques. Abandonnant la marque commerciale Phil XN, Philibert saveurs s'affirme aujourd'hui comme un créateur de goûts, de saveurs et de bien-être.

À l'origine de Philibert saveurs, la boulangerie de Michel Philibert : « Mon père souhaitait faire un pain qui ait du goût. Très vite, s'est imposé à lui ce constat : si ça marchait chez lui, son levain pouvait convaincre d'autres personnes et fonctionner ailleurs. »

Dépôt du brevet et prospection commerciale : la société Phil XN est née et collabore essentiellement avec les grossistes et les hypers, Carrefour et Auchan en tête. Les débuts sont difficiles : le levain est certes efficace mais a mauvaise presse. « Avec son idée de levain liquide, mon père était vraiment un précurseur. À cette époque, le goût était un concept dont personne ne voulait. En France, pour beaucoup, le levain n'était rien de plus que de l'eau sale. »

Dans les années 90, la société vend 2 produits (Phil XN blé et Phil Seigle) et réalise 80 % de son activité grâce aux hypermarchés.

La société rencontre un succès d'estime, mais l'activité ne décolle pas. Phil XN décide alors de développer un levain au seigle, produit clé sur le marché français. Mais l'entreprise véhicule une image encore très artisanale et le levain peine à convaincre. La société cherche son souffle...

### Les levains, cœur de métier de Phil XN

Nécessité de crédibiliser l'entreprise, de présenter les produits d'une manière différente pour développer l'activité à l'export et de réduire la dépendance de l'entreprise vis-à-vis des hypers... En 1995, Nicole et Pascal Philibert prennent la direction de Phil XN et lui donnent une impulsion décisive : ils développent l'activité de Phil XN avec les minoteries afin d'intégrer le goût directement aux farines.

Dès le départ, certains clients deviennent de vrais partenaires, accompagnant la société dans son développement, comme la minoterie Forest à Cluny : « ils ont été les premiers à croire en nous : ils étaient prêts à faire tester nos produits à leurs clients. C'était pour eux une vraie prise de risque. »

Parallèlement, Phil XN achète des cuves pour fabriquer ses produits sur site, ajoute des améliorants et crée ses premiers concentrés aromatiques pour réaliser une baguette aromatique. Autant d'investissements dans les moyens de productions qui se révèlent payants : Phil XN se défait progressivement de son image artisanale pour acquérir la crédibilité qui lui faisait encore défaut. L'entreprise a trouvé sa place : l'activité à l'export décolle, Phil XN développe ses premiers prémixtes et acquiert une réelle expertise dans la panification et la création de levains aromatisés.

### Maîtriser les goûts, un tournant crucial

Phil XN agrandit la salle de fermentation, déploie la force de vente et mobilise ses efforts pendant 2 ans pour maîtriser l'activité séchage.

En 2002, la société investit dans le premier rouleau pour le séchage des produits sur site.

Dès 2005, travailler les fruits et légumes ouvre alors à Phil XN de nouveaux horizons, avec la possibilité d'inventer ce qui ne se faisait pas jusque-là.

« Le déploiement de l'entreprise est un gros pari. Pour autant, nous n'arrêtons pas la boulangerie, au contraire : notre positionnement et nos nouveaux produits nous aident à développer cette activité et nous assistons à un changement d'image : nous sommes devenus des spécialistes des saveurs et du goût. »

### Composer des saveurs, le savoir-faire d'un créateur

En 2005, l'entreprise met en place une réelle stratégie de développement de son activité et accroît en 2007 ses capacités de séchage et de fermentation. L'entreprise fait encore figure de Petit Poucet et pourtant, Pascal Philibert a pour Philibert saveurs une vision à long terme : « Il faut toujours penser à demain pour développer l'entreprise et trouver de nouveaux débouchés.

Aujourd'hui, Phil XN change de nom commercial et devient Philibert saveurs. Question de cohérence : nous sommes plus attachés à la qualité de nos produits qu'au volume réalisé. L'essentiel ? Notre passion reste intacte : créer des goûts et des saveurs toujours plus riches ! »



### **Les 12 étapes clé du développement de l'entreprise**

**1982** : Création par Michel Philibert du levain de blé « Phil XN 290 »

**1984** : Dépôt du brevet de Phil XN 290

**1985** : Abandon de l'activité boulangerie et développement de la collaboration avec les grossistes et les hypers autour des levains Phil XN et Phil Seigle

**1994** : La société s'installe dans ses propres locaux dans la zone d'activités du Crottet

**1995** : Nicole et Pascal Philibert prennent la direction de Phil XN et développent des produits riches en goût  
Lancement d'une gamme Bio

**1997** : Premier client étranger

**2000** : Développement de l'activité à l'export

**2002** : Premiers rouleaux pour le séchage des produits sur site

**2005** : Agrandissement de l'unité de fabrication et acquisition du premier rouleau de séchage des produits.  
Réflexion sur le développement de l'entreprise et les nouvelles activités : Phil XN déploie une large palette de goûts et de saveurs

**2007** : Lancement de la marque commerciale Philibert savours.  
Augmentation par 2 de la capacité de fermentation et de maturation

**2008** : Trophée de l'innovation Européen pour la saveur Phil Olive-Romarin

**2009** : Campasine® élue Saveur de l'Année 2009  
Lancement d'une gamme 100% Fruit



## MÉTIER S

Envie de redécouvrir le goût au plus vrai, de partager des expériences gustatives riches, de se laisser surprendre par d'étonnantes associations de goûts et de nouvelles saveurs... Une frange des consommateurs recherche aujourd'hui des produits à l'arôme intense et des goûts fidèles à la saveur originelle des produits naturels ainsi que de nouvelles sensations gustatives et nutritionnelles.

Philibert savours propose aux artisans et industriels des solutions innovantes qui répondent en finesse aux attentes des consommateurs, en exhalant le goût au maximum.

Une combinaison de savoirs et savoir-faire pour séduire les papilles les plus exigeantes.

### Un savoir-faire unique en Europe

Philibert savours mobilise toute son expertise au service d'une ambition : apporter aux produits finis une réelle valeur ajoutée en leur donnant du goût. Réunissant sur un même site différents processus de production, l'entreprise est la seule en Europe à maîtriser les 5 métiers nécessaires à son activité.

#### Fermentation

« Nous n'utilisons pas une fermentation sélectionnée - maîtrisant le choix de la bactérie et de la levure - mais une fermentation spontanée.

Nous nous penchons ainsi sur le goût des produits non en fin de production mais en amont de la fabrication. »

Cœur de métier de l'entreprise, Philibert savours a développé pour la production de ses levains un procédé exclusif de fermentation contrôlée (EMC\*). Issus d'un milieu complexe dans lequel les bactéries s'autosélectionnent, les produits aromatiques sont très élaborés : « pour obtenir du goût, il faut un milieu complexe et pour que les choses se passent, il faut prendre le temps. Les fromagers emploient la même méthode avec l'affinage qui permet de proposer au consommateur des produits riches en goût, loin d'un fromage industriel au goût standardisé. »

Fruit de 20 ans d'expérience, ce processus permet aujourd'hui à l'entreprise de maîtriser très précisément le goût de ses produits sans ajouter ni arômes chimiques, ni stabilisants.

#### Préparation et cuisson des fruits et légumes

« Nous sélectionnons avec le plus grand soin des fruits et légumes aux arômes intenses. C'est du choix de matières premières de qualité que dépendent la finesse et la richesse des saveurs de nos produits. » Cassis AOC, patate douce, citron vert... Philibert savours adapte la préparation et la cuisson des produits naturels en fonction de leur profil spécifique et de chaque utilisation finale.

#### Infusion

Philibert savours développe pour ses clients des compositions puissantes ou délicates. Infusions de fleurs, d'épices ou de plantes aromatiques permettent ainsi de travailler pour chaque produit fini une identité forte : puissance olfactive, saveur orientale, méditerranéenne...

#### Déshydratation

L'entreprise a consacré 2 ans d'efforts à son activité séchage avant d'en acquérir la pleine maîtrise : elle dispose depuis 2002 sur son site de rouleaux pour le séchage de ses produits.

Céréales, plantes aromatiques, fleurs, fruits, légumes et épices... Le procédé exclusif développé par Philibert savours garantit une teneur olfactive rare qui autorise les recettes les plus audacieuses.

#### Composition de saveurs

Composer un muesli aux saveurs fruitées, allier la puissance des plantes aromatiques au goût sucré de la tomate, marier l'olive au romarin avec justesse et trouver le bon équilibre, chaque saveur ne masquant pas les autres mais en révélant au contraire toute la profondeur : Philibert savours teste en laboratoire de nouvelles alliances pour alimenter le potentiel créatif des artisans et industriels. A la clé : des produits finis forts en goût.

\*Ecosystème Microbien Complexe



### **L'authenticité du goût au naturel**

Depuis sa création, Philibert saveurs développe son activité avec une ambition clé : rester fidèle au goût des produits naturels. Et pour obtenir le meilleur goût, le choix de matières premières de qualité est ici une évidence : les fruits et légumes sont souvent bio et l'entreprise tient compte des périodes de cueillette les plus propices. En calquant les phases de production de ses saveurs sur le rythme de la nature, Philibert saveurs travaille à partir de matières premières arrivées à pleine maturité. Résultat : des produits qui dégagent naturellement le maximum d'arômes, sans stabilisants ni conservateurs.

Chaque innovation industrielle vise à concevoir des saveurs authentiques dans lesquelles les consommateurs se retrouvent. De quoi révéler dans chaque saveur naturelle les sensations gustatives et olfactives des produits frais.

« Travailler les fruits et légumes nous a ouvert de nouvelles possibilités : nous pouvons aujourd'hui inventer ce qui ne se faisait pas jusque-là. »

Nouvelles saveurs, nouvelles compositions... Philibert saveurs allie technologie et esprit créatif, innovation et savoir-faire, au service du goût.

Bien loin de la démarche des fabricants industriels, Philibert saveurs s'affiche avec plaisir comme un créateur de saveurs, dans sa conception du métier mais rigoureux et exigeant dans ses techniques de production.

### **Un créateur dans une démarche d'innovation permanente**

Philibert saveurs, alchimiste ? Pascal Philibert préfère parler de « nez » et de saveurs : « à la différence d'un alchimiste, nous ne transformons rien : notre démarche est plus proche de celle d'un créateur de parfums. » Recherche sur le goût, l'odeur, la texture, la nutrition, l'aspect des produits : Philibert saveurs engage pour la fabrication de ses produits une réflexion globale visant à éveiller et satisfaire tous les sens.

Et créer des produits au goût authentique ne signifie pas pour autant tourner le dos à la modernité : Philibert saveurs ne cherche pas à recréer le goût d'antan, mais bien à développer les goûts d'aujourd'hui et de demain. Sans oublier ses racines gustatives, Pascal Philibert est résolument tourné vers l'avenir : « notre ambition est de faire découvrir des goûts plutôt que de les retrouver. Le passé m'a construit, mais l'olive en poudre n'existait pas lorsque j'étais gamin ! »



## SAVEURS

À l'étroit dans le costume du boulanger, Pascal Philibert maintient clairement le cap au sein de l'entreprise - promouvoir la variété gustative - avec un leitmotiv : savoir rester à l'écoute, essayer de nouveaux goûts et les tester.

« Je n'ai ni barrières, ni œillères. Ce qui compte pour nous, c'est de garder cette ouverture et cette curiosité en se demandant à chaque essai : c'est bon ou pas ? Ça a du goût ou pas ? C'est vrai ou pas ? Lorsqu'il n'y a plus de passion, on a perdu la base et le meilleur de notre métier : mettre en scène le goût. »

### Les applications de la gamme de Philibert saveurs

Avec 5 nouvelles innovations par an en moyenne, Philibert saveurs entretient en permanence son potentiel créatif. L'entreprise a mis au point un choix de solutions adaptées aux applications culinaires les plus variées et met à disposition des artisans et industriels une palette de plus de 200 saveurs originales ou élaborées, préparées sans stabilisants ni conservateurs et présentées en poudre, liquide ou concentré.

- Saveurs pures : épeautre, germe, framboise, patate douce, olive, épinard
- Saveurs composées : blé et germe, oignon, potiron et éclats de courge, seigle malté
- Saveurs complexes : olive romarin, muesli 4 saisons, 5 légumes printaniers, châtaigne et épeautre
- Saveurs technologiques : 6 céréales, seigle de blé et éclats de tournesol, blé d'or et beurre.

Pouvoir olfactif, soin apporté à la couleur des produits, puissance gustative, qualité de la texture des produits finis... La gamme de Philibert saveurs apporte des solutions pertinentes aux productions de l'agroalimentaire : pain de tradition, pain biologique, pain de mie, baguette, brioche, pizza, plats cuisinés, macarons, take away, glaces, confiserie...

### Zoom sur deux saveurs élaborées par Philibert saveurs



#### La Baguette et le Pavé Campasine®

Cérébral, le consommateur ne se contente pas de manger les aliments, il les pense. Recherche sur le goût, la bonne texture, la couleur et la bonne présentation avant dégustation : nous consommons avec plus de plaisir les aliments qui « parlent » à nos sens. Philibert saveurs a ainsi conçu la Baguette et le Pavé Campasine®, un pain hyper gustatif pour lequel l'accent a non seulement été mis sur les saveurs mais aussi sur le résultat esthétique. De quoi mettre l'eau à la bouche des consommateurs.

#### Saveur Olive

Nombreux sont les fabricants qui ajoutent chimiquement à leurs produits des vitamines, des omégas ou encore du sélénium. Une démarche à l'opposé de celle que cultive Philibert saveurs, qui recherche des matières premières naturellement riches en nutriments essentiels.

Résultat pour le consommateur : des produits naturels riches en goût et contenant un taux naturellement élevé d'apports nutritionnels.

Ainsi, la saveur Olive est issue de l'utilisation des tourteaux, après le pressage de l'huile. Un pain aromatisé à l'olive sera alors naturellement fort en goût, déshuilé et riche en polyphénols (antioxydant naturel recherché pour la prévention et le traitement du cancer, des maladies inflammatoires, cardiovasculaires et neurodégénératives).

« Nous savons que nous avons la réponse aux attentes des consommateurs : élaborés à partir de matières premières de qualité, nos produits ont un goût naturel et des avantages nutritionnels. »



### **Goût, saveurs, nutrition et bien-être : une alchimie délicate**

Ingénieur conseil, Michel Zuliani collabore avec Philibert saveurs dans le cadre de l'optiréseau Nutrition. Géré par le P.E.A.C.R.I.T.T, ce réseau regroupe 12 entreprises qui ont la volonté commune de développer de nouveaux produits à vocation nutritionnelle.

#### ***En quoi le goût est-il important dans l'alimentation et pourquoi ajouter en cuisine des arômes naturels ?***

Michel Zuliani : Des études ont montré que le goût est lié à la sensation de satiété. Quand on apporte du goût, la satisfaction et la satiété sont plus rapides. En clair, on mange moins !

L'intérêt des saveurs naturelles est de développer le goût. En effet, une partie de celui-ci disparaît lors de la transformation industrielle des produits. Les arômes restaurent des goûts qui ont disparu au cours du processus de fabrication ou en masquent certains.

#### ***Quel est l'intérêt de la démarche de Philibert saveurs ?***

Michel Zuliani : Le levain permet au pain de générer ses propres arômes : le pain a donc plus de goût. Notre organisme a besoin de fibres, d'omégas, de plus de fruits et légumes ou encore de sélénium, un acteur majeur de notre nutrition car antioxydant et protecteur de nos principales fonctions. Le levain est un vecteur intéressant car le pain est un aliment de consommation courante : intégrant des arômes naturels riches en nutriments essentiels, les produits élaborés par Philibert saveurs répondent naturellement à nos besoins, sans nécessité de modifier notre alimentation. Enfin, mieux absorbés par l'organisme que les arômes chimiques, les arômes naturels offrent au consommateur des pains aux goûts différents : de quoi répondre aux attentes diversifiées de la clientèle.

#### ***De nombreux fabricants ajoutent aux aliments des nutriments (vitamines, omégas...) en vantant leurs bienfaits.***

#### ***Ces nutriments ne seraient donc pas présents en quantité suffisante dans les produits naturels ?***

Michel Zuliani : Tout dépend du choix des matières premières utilisées par les fabricants et de la variété de notre alimentation : si nous mangions plus de poisson et de colza, nous n'aurions pas besoin de plus d'omégas !

La démarche de Philibert saveurs consiste à trouver ou mettre en avant les apports de bienfaits. Ainsi, au lieu d'ajouter à une pâte à pain des polyphénols à 80 %, Philibert saveurs l'aromatise à l'olive. Elle contient en effet naturellement un taux élevé de polyphénols : intégrée au pain, l'olive apporte des nutriments essentiels.

Enfin, utiliser des matières premières naturellement concentrées en nutriments présente un dernier intérêt : ne pas déstabiliser techniquement les levains et perturber le processus de fabrication.

#### ***Concrètement, les saveurs peuvent donc avoir une influence sur notre organisme ?***

Michel Zuliani : Avant tout, les saveurs sont là pour séduire : elles disent « mangez-moi » ! Substituer aux arômes chimiques des matières premières naturellement riches en apports nutritionnels permet d'atteindre une alimentation à la fois plus riche et plus saine. Dans cette optique, on peut soit travailler uniquement sur les propriétés nutritionnelles du produit ajouté, soit apporter une valeur ajoutée supplémentaire : le goût.

En tant que créateur de saveurs, Philibert saveurs effectue un vrai travail de recherche de matières premières pour arriver à un résultat satisfaisant et naturel qui apporte une double réponse : riches en goût, les produits contiennent aussi un taux élevé de nutriments essentiels. Ajoutée au pain, la noisette donne ainsi un pain riche en saveurs, mais aussi en protéines et en fibres !



## EXIGENCE

Condition technique indispensable au développement de son activité, Philibert savours maîtrise ses processus industriels. Mais il ne s'agit là que de « soutien logistique », de moyens techniques permettant d'atteindre l'ambition clé de l'entreprise : conserver intacte la passion du goût, tendre vers l'excellence dans la conception de produits naturels et devenir à terme LA référence européenne du goût naturel.

Dans cette optique, l'entreprise recourt aux meilleurs intervenants de chaque spécialité et conçoit son propre développement selon une démarche citoyenne exigeante.

### Créer le meilleur en s'entourant des meilleurs

« Notre savoir-faire est le fruit du mélange d'expériences. »

Pascal Philibert met quotidiennement ce constat en application au sein de l'entreprise et s'attache à maintenir autour du projet de Philibert savours la meilleure équipe, grâce à des collaborations avec des experts de leur domaine.

Meilleur Ouvrier de France Boulanger 1997, Frédéric Lalos décide d'associer son nom à celui de l'entreprise. Il pilote ainsi l'élaboration des nouvelles recettes de panification, valide les saveurs et nouvelles solutions. Un laboratoire interne permet ensuite à un jury d'experts de tester et confirmer les nouvelles recettes élaborées par Philibert savours.

Meilleur Ouvrier de France Pâtissier 2000 et Champion du monde (W.P.T.C.) 2006, Stéphane Glacier met lui aussi ses connaissances et son savoir-faire au service de l'entreprise.

Ainsi, Philibert savours a conçu des réponses pertinentes aux besoins des pâtisseries dans la réalisation des macarons pour lesquels l'utilisation de produits secs est requise.

Soucieuse de renforcer la crédibilité de l'entreprise dans la fabrication des levains, Philibert savours fait également appel au laboratoire de recherche en Microbiologie alimentaire de l'ISARA-Lyon. Spécialisé dans l'étude des écosystèmes microbiens naturels en technologie alimentaire, Philibert savours définit de nouveaux profils aromatiques et fabrique pour ses clients des saveurs sur mesure. Pascal Desamais, responsable Développement et Yann Demarigny, enseignant-chercheur, apportent leur appui à la démarche de l'entreprise.

Parallèlement, Philibert savours vient de lancer une démarche à long terme visant à « décentraliser » ses nouveaux projets technologiques : à l'issue de son Master, une étudiante poursuit actuellement sa thèse sur la fermentation. À terme, elle travaillera pour l'entreprise au sein de l'ISARA et pourra produire des publications scientifiques capables de faire avancer le secteur.

### Une technologie pointue adaptée à la demande des clients

#### Une démarche qualité rigoureuse

Philibert savours assure une traçabilité totale de sa production et respecte les normes AB, BRC, HACCP et CASHER en vigueur. Certifications en cours de validation pour ISO 9001 en 2009 et ISO 14001 en 2010. L'entreprise réalise des contrôles qualité à chaque étape du processus de fabrication, grâce à son laboratoire d'analyses. De quoi connaître et maîtriser tous les paramètres des processus de production : un gain financier et un gain de temps non négligeables pour réajuster en souplesse de possibles écarts.

#### Un équipement industriel performant

« Ce qui nous intéresse, ce n'est pas ce que nous pouvons faire, mais ce dont le client a besoin. » Les nouvelles saveurs et les arômes naturels créés par Philibert savours sont autant de solutions apportées aux clients dans la fabrication de leurs produits. L'entreprise s'inscrit dans une recherche optimale de satisfaction client et a décuplé sa capacité de production entre 2000 et 2007. Un matériel industriel évolutif et varié garantit ainsi aux clients une souplesse maximale et des solutions adaptées à leurs besoins. Enfin, des journées d'essais avec les matières premières du client et des formations aux recettes élaborées avec les produits de Philibert savours complètent la relation client.

Dans le même temps, des industries investissent aujourd'hui sur des lignes de production capables d'intégrer les produits conçus par Philibert savours, afin de produire des pains riches en goût. Preuve s'il en était besoin de la collaboration profonde qu'a su alimenter Philibert savours.

#### Références clients

Auchan, BCS Groupe, Bridor, Dossche Mills & Bakery, Casino, Euro-Nat, Festival des pains, Grands Moulins de Paris, Groupe La Lorraine, Lantmännen, Lenôtre, Lu, Neuhauser, Panavi, Pasquier, Rank Hovis, Soufflet...



### Une entreprise citoyenne

Consciente de l'interaction de ses activités avec son environnement, Philibert savours affiche clairement sa volonté de maîtriser ses matières premières : achats de matières CRC® et de matières bio, traçabilité totale des produits sont autant de garanties pour le transformateur et le consommateur en termes de qualité et de sécurité alimentaire.

Philibert savours s'inscrit également dans une démarche développement durable : construction des nouveaux bâtiments dans le respect des normes HQE, achat du meilleur matériel industriel consommant le moins d'énergie, traitement des eaux industrielles et valorisation en compost, traitement des déchets, achat d'une machine à ensacher, emballages recyclables. L'entreprise entend assumer pleinement sa responsabilité citoyenne.

Au sein même de sa filière, Philibert savours fait figure d'intervenant majeur dans le domaine de la recherche de nouvelles saveurs adaptées aux besoins actuels des consommateurs. L'entreprise revendique ainsi son appartenance à différents réseaux agroalimentaires :

- Pôle de compétitivité européen innovation fruits et légumes,
- ARIA, Association Régionale des Industries Alimentaires,
- P.E.A.C.R.I.T.T., Pôle Européen Agroalimentaire pour la Communication, la Recherche, l'Innovation et le Transfert de Technologie.

« Je ne suis pas un businessman et l'argent n'est pas mon moteur. Mais apporter une pierre à l'édification d'une cathédrale est une démarche à laquelle je crois. Si je ne tiens pas forcément à laisser un nom, j'aimerais transmettre avec Philibert savours le sens du goût et des produits de qualité. »



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE 1

### PHILIBERT SAVOURS, CRÉATEUR DE SAVEURS... AU GOÛT DU JOUR

- > Retour à une cuisine plus authentique, plus naturelle, en opposition avec une industrie agroalimentaire standardisant les goûts et les produits...
- > Appétit de la nouveauté, refus de l'ennui, envie de sincérité, retour aux racines du goût et aux valeurs de terroir, sans pour autant tourner le dos à une cuisine inventive et bien vivante...
- > Plaisir d'un repas convivial, inventivité culinaire, recherche de nouvelles saveurs, pratiques culinaires revisitées par le slow food et le fooding...
- > Exigence de traçabilité des produits, cultures bio, préoccupations liées à la nutrition et au bien-être, mais faisant la part belle à la qualité des aliments et au plaisir du goût...

La liste des nouvelles exigences des consommateurs est longue mais Philibert savours est aujourd'hui en parfaite adéquation avec elles.

Spécialisée dans la création de saveurs naturelles, l'entreprise sert aux papilles le goût du naturel sur un plateau : levains, arômes issus de céréales, fleurs, plantes aromatiques, fruits légumes et épices... Naturels et riches en nutriments essentiels à l'organisme, les produits élaborés par Philibert savours autorisent toutes les audaces en composant des saveurs riches en goût, inventives, surprenantes.

L'abandon de la marque commerciale Phil XN au profit de Philibert savours intervient à une étape clé du développement de l'activité de l'entreprise : la rencontre de près d'1/4 de siècle de savoir-faire d'exception en matière de goût avec les attentes du consommateur, gourmand de nouvelles expériences culinaires. Promotion de la variété gustative, authenticité des saveurs naturelles, sélection rigoureuse des matières premières, compositions aromatiques créatives... Autant d'ingrédients à la base de la démarche de Philibert savours et qui placent ce créateur de saveurs au cœur de la tendance.

« Nous avons toujours été précurseurs »

Et pourtant... Il aura fallu près de 25 ans d'une fidélité sans faille au goût du naturel pour que le marché rejoigne enfin le credo de l'entreprise.

« Avec son idée de levain liquide, mon père était vraiment un précurseur : le levain n'était pas un produit crédible et le goût était un concept dont personne ne voulait dans les années 80. Tous nos concurrents parlaient de volume ! Mais on y croyait, la clientèle voulait du goût et les consommateurs ont fait de nos produits un succès. »

Riche d'une force de conviction inébranlable et d'un tempérament de défricheur, Pascal Philibert a pu compter au fil des ans sur le soutien de quelques clients, partenaires du développement de l'entreprise : Forest (minoterie), Roger Nicolas (séchage des fruits et légumes), enfin Schulstat et EpiBread (export).

L'entreprise s'affirme aujourd'hui comme un créateur de saveurs et de goûts : à ce jour, la palette de Philibert savours propose plus de 200 saveurs et en moyenne 5 nouvelles innovations par an. Avec un CA en croissance de 25 % par an, dont 30 % à l'export, l'avenir s'annonce savoureux :

« Nous savons que nous avons la réponse aux attentes des consommateurs. Nous avons toujours été précurseurs : une fois le terrain défriché, nos concurrents suivent toujours ! »

Contact :

**Pascal PHILIBERT**

Mob. 06 07 83 37 27

**Phil XN**

**Philibert savours**

Le Jouvancy

01290 Pont de Veyle - France

Tel : +33 (0)3 85 23 80 70

Fax : +33 (0)3 85 31 57 54

[www.philibertsavours.com](http://www.philibertsavours.com)



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2

### **PHILIBERT SAVOURS : UNE DÉMARCHE CITOYENNE ET RESPONSABLE AU CŒUR DE LA FILIÈRE AGROALIMENTAIRE**

Depuis près de 25 ans, Philibert savours enrichit ses savoir-faire et son expertise dans le domaine des saveurs naturelles. En abandonnant la marque commerciale de Phil XN, l'entreprise s'affirme aujourd'hui résolument comme un créateur de saveurs et de bien-être. Avec, en toile de fond, une réflexion profonde sur le goût et un engagement global de l'entreprise.

#### > Allier authenticité du goût naturel, nutrition et bien-être pour le consommateur

Promotion de la variété gustative, authenticité du goût naturel, sélection rigoureuse des matières premières, compositions aromatiques créatives... Si Philibert savours reste fidèle à son ambition - faire découvrir au consommateur le goût des produits - l'entreprise va aujourd'hui encore plus loin et satisfait aussi à travers ses produits naturels certains besoins nutritionnels. Par son savoir-faire, Philibert savours contribue à l'équilibre alimentaire des consommateurs, en révélant les nutriments essentiels présents dans ses compositions. Rigoureusement sélectionnées, celles-ci sont naturellement riches en vitamines, omégas ou sélénium, donc mieux assimilées par l'organisme que des produits chimiques.

#### > Placer l'entreprise dans une logique de développement durable

Parallèlement, consciente de l'interaction de ses activités sur son environnement, Philibert savours affiche clairement sa volonté de maîtriser ses approvisionnements de matières premières : achats de matières CRC® et de matières bio, traçabilité des produits... Une logique de développement de ses activités qui touche chaque sphère de l'entreprise : construction des nouveaux bâtiments HQE, achat du meilleur matériel industriel consommant le moins d'énergie, traitement des eaux industrielles et valorisation en compost, traitement des déchets, emballages recyclables. Philibert savours entend ainsi assumer pleinement sa responsabilité citoyenne.

#### > Participer à l'amélioration de la filière agroalimentaire

Enfin, l'entreprise s'implique au sein de sa filière et fait figure d'intervenant majeur dans le domaine de la recherche de nouvelles saveurs. L'entreprise revendique ainsi son appartenance à différents réseaux agroalimentaires : pôle de compétitivité européen innovation fruits et légumes, ARIA (Association Régionale des Industries Alimentaires), P.E.A.C.R.I.T.T. (Pôle Européen Agroalimentaire pour la Communication, la Recherche, l'Innovation et le Transfert de Technologie). En collaboration avec le laboratoire ISARA, spécialisé dans l'étude des écosystèmes microbiens naturels en technologie alimentaire (EMC), Philibert savours définit de nouveaux profils aromatiques et fabrique pour ses clients des saveurs sur mesure.

Créateur de saveurs, Philibert savours poursuit ainsi sa quête de sens : excellence du goût au naturel, exigence dans le développement de son activité mais aussi recherche de partenariats européens. Philibert savours entend bien devenir un acteur majeur des goûts et des saveurs au niveau européen.

Contact :

**Pascal PHILIBERT**  
Mob. 06 07 83 37 27

**Phil XN**  
**Philibert savours**  
Le Jouvancy  
01290 Pont de Veyle - France  
Tel : +33 (0)3 85 23 80 70  
Fax : +33 (0)3 85 31 57 54  
[www.philibertsavours.com](http://www.philibertsavours.com)



### COMMUNIQUÉ DE PRESSE 3

#### PRIX INNOVATIONS : PHIL OLIVE-ROMARIN RÉCOMPENSÉ À EUROPAIN 2008

Source inépuisable d'inspiration pour les professionnels de la boulangerie, le salon EUROPAIN réunit à Paris plus de 600 exposants sur 80 000 m<sup>2</sup>. Vitrine prestigieuse et inspirée, EUROPAIN réserve une place toute particulière à l'inventivité, en dédiant un espace à l'innovation.

Phil Olive-Romarin doit à sa saveur originale le privilège d'avoir remporté un Prix INNOVATIONS décerné par un jury aux palais exigeants... Phil Olive-Romarin est une subtile association d'une saveur d'olives noires de Provence « cuisinées » et d'une saveur de romarin infusée, exhaussées par une déshydratation optimale.

Une récompense d'autant plus appréciée par Pascal Philibert (dirigeant de Philibert savours) qu'elle met en lumière à la fois la créativité et le savoir-faire de l'entreprise. La saveur Olive noire est issue des tourteaux d'olives après pressage de l'huile, celle-ci garantit un pain riche en goût, déshuilé et riche en apports nutritionnels naturels.

Phil Olive-Romarin s'utilise dans la fabrication de nombreux pains, de feuilletés et de toast bread et procure un goût merveilleux et incomparable d'olive noire surmonté d'une touche subtile de romarin.

#### PARTENAIRE DU 2<sup>ÈME</sup> MONDIAL DU PAIN ET MEMBRE DES AMBASSADEURS DU PAIN

Philibert Savours acteur du goût, plus que jamais, Pascal Philibert engage son entreprise au cœur de l'innovation, et c'est aux premières loges de ce 2<sup>ème</sup> Mondial du Pain que nous nous devons d'être.

Le 1<sup>er</sup> Mondial du Pain (Lyon) avait permis à la boulangerie artisanale d'insuffler de nouvelles idées en matière de gastronomie, d'informer sur les valeurs nutritionnelles du pain et d'amener des jeunes au métier. Pour cette mission alléchante, douze pays issus des cinq continents s'étaient déplacés en 2007 et l'édition 2009 s'annonce encore plus disputée.

Ambassadeurs du pain, une mission, une vocation preuve de notre passion pour nos métiers, Pains du Monde, viennoiserie ou encore pièce artistique, les équipes qui vont rivaliser d'audace doivent ce rendez-vous lyonnais à une association créée par 10 artisans boulangers (dont 8 Meilleurs Ouvriers de France). Philibert savours, créateur de saveurs naturelles liquides ou en poudre à base de céréales, de fruits et légumes, d'infusion de plantes aromatiques, est l'un des partenaires de l'association. Celle-ci s'attache à la transmission d'un métier en pleine évolution, la recherche et l'information sur les aspects nutritionnels Pain-Santé. Les ambassadeurs du Pain veulent démontrer que le respect des traditions se conjugue à la modernité des matériels, des technologies, et aux obligations sociétales du XXI<sup>ème</sup> siècle.

#### PHIL CAMPASINE® : ÉLUE SAVEUR DE L'ANNÉE 2009



Engagé depuis fort longtemps dans l'évolution des saveurs de panification et le respect de l'origine naturelle du pain, Philibert savours est synonyme de très, très bon pain... A preuve les nouveaux produits issus du savoir-faire de ce véritable « créateur de saveurs ».

L'alliance subtile de la rondeur d'un Camp Rémy et de la force de caractère d'un sarrasin. L'un des secrets de la baguette et du pavé Campasine® réside dans une subtile sélection de deux levains longuement fermentés puis sublimés par un toastage optimal et d'une touche de semoule de blé vêtue. L'autre secret, c'est le savoir-faire des maîtres boulangers qui fabriquent cette baguette et ce pavé en suivant un process rigoureux, respectant toutes les étapes de fabrication d'un pain authentique.

Contact :

**Pascal PHILIBERT**

Mob. 06 07 83 37 27

**Phil XN**

**Philibert savours**

Le Jouvancy

01290 Pont de Veyle - France

Tel : +33 (0)3 85 23 80 70

Fax : +33 (0)3 85 31 57 54

[www.philibertsavours.com](http://www.philibertsavours.com)