



**LE PLAISIR DU FRUIT,
SUBLIMÉ PAR UN SAVOIR-FAIRE
ET UNE CRÉATIVITÉ UNIQUES**

DOSSIER DE PRESSE





En 2025, VALADE célèbre ses 140 ans et continue d'innover en explorant toutes les qualités des fruits.

Proposer au plus grand nombre des produits source de plaisir et d'équilibre, avec cet ingrédient universel qu'est le fruit, bon pour la santé, bon au goût et bon pour la planète : telle est la mission que s'est fixée VALADE.

Et surtout, l'entreprise ne cesse d'être en mouvement, de prouver son dynamisme et de proposer de nouveaux produits.

VALADE est plus que jamais ancrée dans son époque grâce à cette expertise, ses performances économiques remarquables et ses nombreuses innovations.

L'entreprise corrézienne est devenue un acteur majeur, tant en termes d'expertise de ses marchés que de résultats, prêt à relever tous les défis du XXI^e siècle !





Guillaume ARGAND
PDG de Valade

Vous devez éprouver une certaine fierté à diriger une entreprise qui fête ses 140 ans ?

En effet, et c'est une très grande satisfaction de la savoir toujours jeune et dynamique. Nous montrons qu'en conciliant notre savoir-faire plus que centenaire avec la modernité et l'innovation qui sont dans les gènes de l'entreprise, nous pouvons réaliser de belles choses.

“DEPUIS 140 ANS, VALADE N'A CESSÉ DE SE RENOUVELER”

Valoriser les fruits en apportant du plaisir est notre feuille de route, et

“ notre mission est d'avoir en permanence des choses nouvelles à proposer grâce à notre expertise. ”

Grâce notamment au développement de notre gamme Léonce Blanc, offre premium et moderne, l'entreprise a réussi à relancer le marché de la confiture qui était plutôt traditionnel.

Nous sommes aujourd'hui le deuxième confiturier de France. Et Léonce Blanc est la gamme qui gagne le plus de parts de marché dans son secteur, et première contributrice aux gains volumes de la catégorie confitures en grande distribution. Léonce Blanc a attiré 500 000 nouveaux acheteurs depuis un an, et ceux que nous avons gagnés précédemment sont pour beaucoup devenus des consommateurs fidèles. C'est une vraie source de satisfaction et d'enthousiasme.

Comment fait-on pour apporter modernité et innovation sur des produits comme la confiture ou la compote ?

Depuis 1885, VALADE n'a cessé de se renouveler et d'inventer des nouveaux produits. C'était l'esprit entrepreneurial des fondateurs de l'entreprise, Etienne Valade et Léonce Blanc. Nous continuons

à nous réinventer en permanence, pour être en accord avec notre époque et anticiper sur l'avenir.

Par exemple, nous travaillons à proposer de plus en plus de fruit et de moins en moins de sucre. Sans sacrifier à l'excellence et au plaisir.

Nous développons aussi nos gammes et nos saveurs. Léonce Blanc est passée de 6 à 17 références et bientôt 18 en 2026. Nous innovons aussi avec nos gammes à marque Valade : nous sommes les seuls à avoir dans notre portefeuille une offre de compote multifruit en format verre.

Et nous avons beaucoup d'autres idées qui vont bientôt arriver sur le marché... ”

Tout ce travail paye aujourd'hui...

En effet, l'entreprise est en plein développement : il y a peu de temps, nous produisons moins de 30 000 tonnes de produits finis par an. En 2024, nous avons produit plus 40 000 tonnes, pour un chiffre d'affaires de près de 100 millions. Chaque année, un Français consomme en moyenne 500 g de produits VALADE. Les chiffres le montrent bien : le marché du végétal, et en particulier celui des fruits, est un marché d'avenir. Nous y tenons un rôle majeur et nos ambitions sont fortes.

UNE RÉUSSITE ÉCONOMIQUE SPECTACULAIRE

Léonce Blanc symbole de la performance de l'entreprise

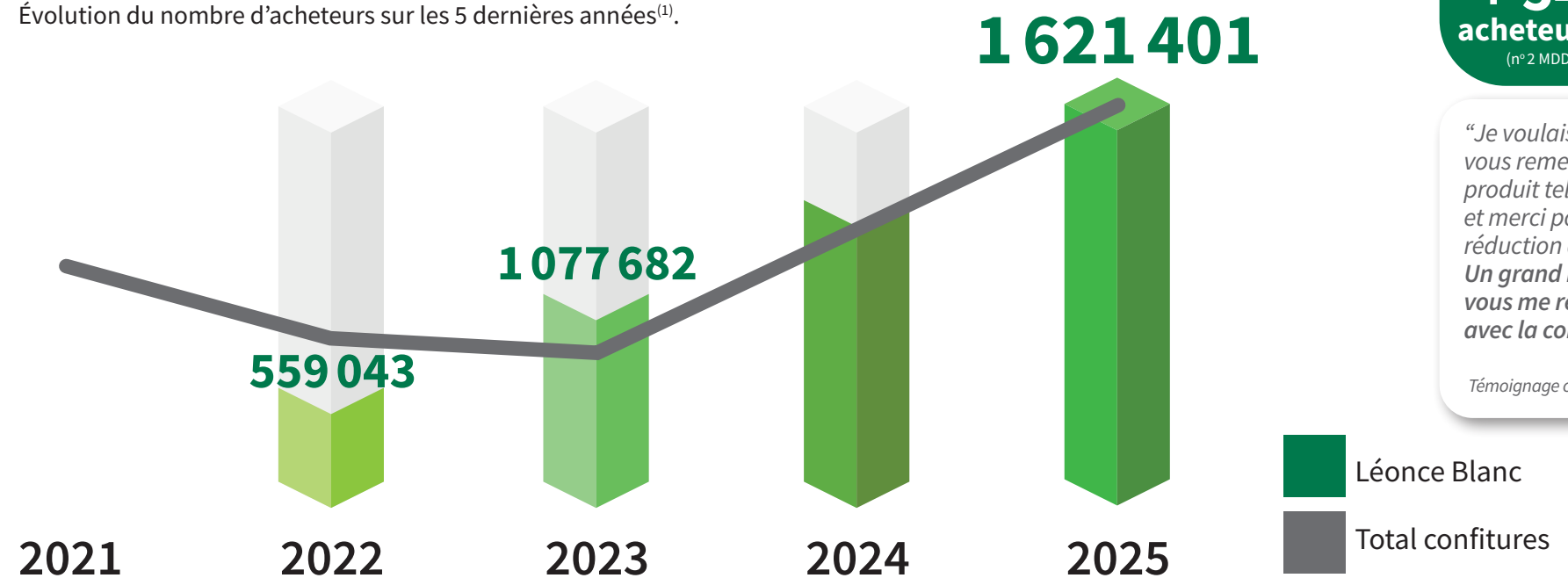
VALADE a réussi à faire ce qu'il y a de meilleur à un prix compétitif. En témoigne le succès de Léonce Blanc 70% :

- Plus d'1,6 millions d'acheteurs⁽¹⁾.
- Première marque contributrice aux gains de son secteur en grande distribution⁽²⁾.

Données source Nielsen. (1) Nielsen CAM P4 2025 total France. (2) Nielsen CAM P5 2025 HM SM Proxi drive, gains volumes.

Léonce Blanc, MOTEUR du recrutement sur la catégorie confitures

Évolution du nombre d'acheteurs sur les 5 dernières années⁽¹⁾.



Léonce Blanc :
+ 544 000
acheteurs en 2 ans⁽¹⁾
(n°2 MDD + 400 K acheteurs)

"Je voulais simplement vous remercier pour ce produit tellement délicieux et merci pour cette réduction de sucre. Un grand merci, vous me réconciliez avec la confiture !"

R., 30/04/24
Témoignage consommateur spontané

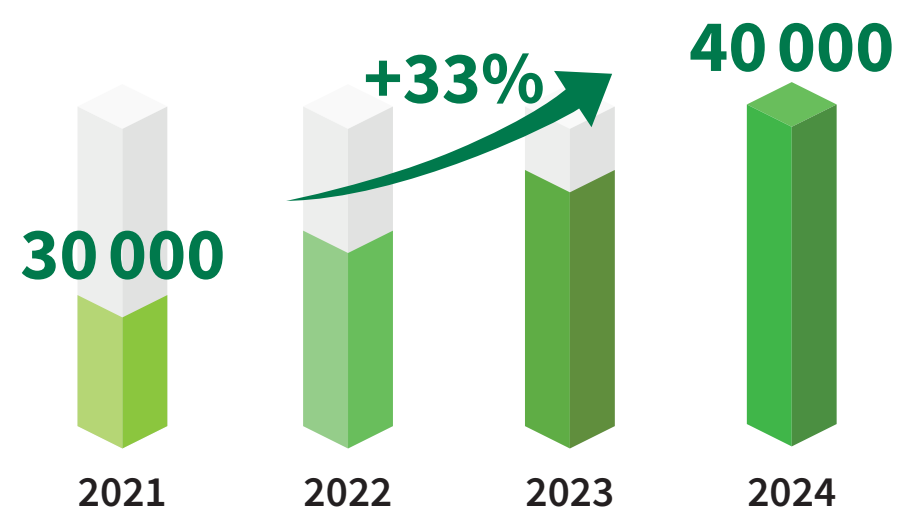
Léonce Blanc s'attaque désormais à d'autres marchés : Espagne, Allemagne...



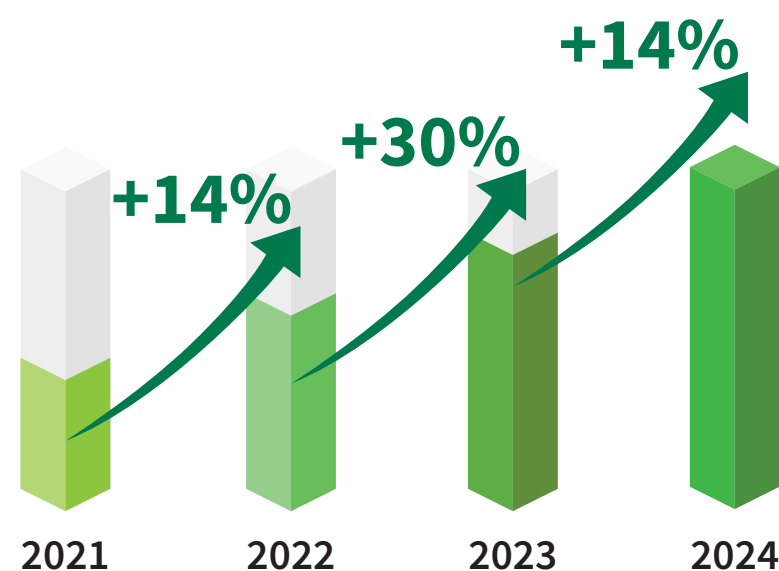
UNE RÉUSSITE ÉCONOMIQUE SPECTACULAIRE

Des chiffres qui parlent

- La production est passée de 30 000 à 40 000 tonnes en 4 ans⁽¹⁾.



- Une croissance également visible en chiffre d'affaires⁽¹⁾.



(1) Données source Valade. (2) Données CAM P5 2025 - Nielsen HM SM Proxi drive.

Aujourd'hui

- VALADE est n°2 des confitures en France et challenger sur les marchés des compotes pour les formats verre et pots individuels sur lesquels l'entreprise intervient⁽²⁾.
- L'entreprise réalise près de 100 millions de chiffre d'affaires, 50 % dans la grande et moyenne distribution, 40 % dans la restauration hors domicile et 10 % à l'export.



UNE HISTOIRE D'ENTREPRENEURS CRÉATIFS ET PASSIONNÉS

C'est en 1885, à Tulle, que la famille VALADE se lance dans l'épicerie générale et la distillerie avant de créer en 1908 sa « fabrique de conserves et de confitures de choix » ; en parallèle, en 1892, Léonce BLANC lance son atelier de conserves à une cinquantaine de kilomètres de là, à Lubersac, toujours en Corrèze.

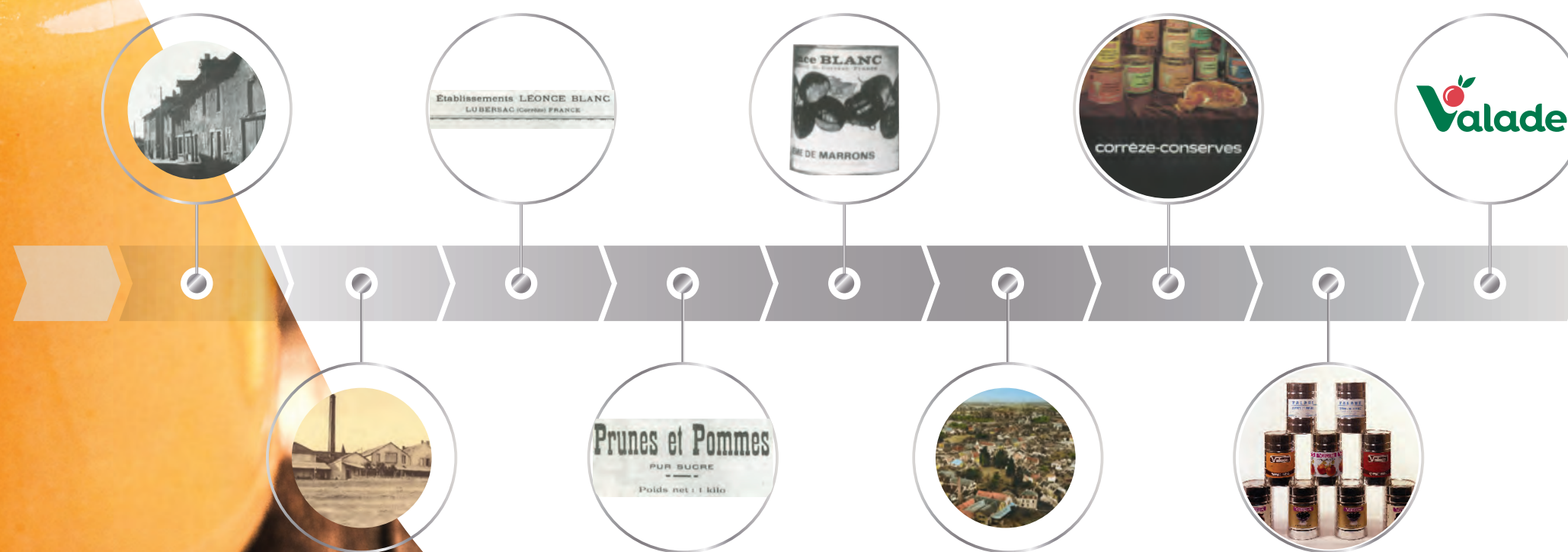
Ces deux familles de précurseurs dans l'agroalimentaire comprennent dès ce début du xx^e siècle l'importance de la stratégie commerciale et de l'excellence de leur production. Ils seront des pionniers dans l'industrialisation de leur process et du conditionnement de leurs produits qui trouvent leur place auprès des professionnels de la restauration et de la boulangerie/pâtisserie, puis de la grande distribution.

Plus que tout, les deux entrepreneurs corréziens comprennent la richesse de leur terroir et valorisent les produits locaux à travers des recettes innovantes :

pommes, poires, châtaignes, fruits rouges,...

Dans les années 70, les héritiers VALADE et BLANC s'associent et prennent le nom de Corrèze-Conserves.

Aujourd'hui, le travail du fruit est le cœur d'expertise de l'entreprise qui appartient majoritairement à deux fonds d'investissement français qui financent les « pépites » de nos régions.



LES GAMMES PRODUITS, REFLET DE LA CRÉATIVITÉ ET DE L'EXCELLENCE

Les confitures premium Léonce Blanc

Les recettes Léonce Blanc sont pionnières dans leur catégorie : elles ont été conçues pour offrir le juste équilibre avec 70 % de fruits, garantissant une richesse en goût qui évoque les sensations du fruit frais en bouche, et la juste quantité de sucre, précisément ajustée pour sublimer la saveur des fruits sans la masquer.

Ce juste équilibre s'exprime également à travers la texture harmonieuse, grâce à l'association du fondant et de généreux morceaux de fruits.

La présentation des confitures Léonce Blanc parachève cette signature unique et premium avec un bocal rond, tout en douceur, un jeu raffiné de couleurs noir mat et argent, et une impression en relief de l'étiquette.

La gamme confitures 70% s'est enrichie et compte désormais 16 références :

Framboise, Abricot, Fraise, 4 agrumes, Myrtille, Mangue, Cerise, Mirabelle (nouveau 2025), Fruits rouges (nouveau 2025), Poire-Vanille (nouveau 2025), Figue, Pêche, Cassis, Passion, Rhubarbe et Clémentine.

En parallèle des confitures premium 70%, la marque Léonce Blanc propose également deux produits historiques : la crème de marrons, associant les saveurs de la châtaigne et une note raffinée de vanille. Et la compote de pommes pâtissière : une gamme de compotes développées

pour les professionnels, pour leurs applications en viennoiserie et pâtisserie traditionnelles. Deux gammes dont le process d'élaboration est fidèle aux origines de création des recettes, par Léonce Blanc.

La recherche et la créativité de Léonce Blanc sont permanentes : en 2026, la marque proposera une gamme inédite dans la catégorie confitures, avec de nouvelles recettes répondant à l'évolution récente et l'élargissement des goûts des consommateurs.

“ Les recettes Léonce Blanc offrent une expérience gustative particulièrement raffinée à chaque cuillerée ”





“*Marque bien connue des Français pour ses confitures, compotes et crèmes de marrons de grande qualité.*”

La marque Valade développe des recettes fruitées créatives, saines et savoureuses, pour accompagner les Français au quotidien

La marque Valade est présente aux côtés des professionnels de la restauration publique (scolaire, santé, sociale, entreprise), privée, de l'hôtellerie, des loisirs, des transports, pour les inspirer dans la composition des repas de leurs convives.

Valade est également présente en grande distribution depuis 2022.

La marque Valade est ainsi engagée pour mettre la créativité et la qualité de ses recettes fruitées à disposition du plus grand nombre. Une inventivité visible depuis des décennies avec les nombreux lancements de recettes.



Recette inédite rappelant la gourmandise du biscuit, favorisant la consommation des plus jeunes.



Marque pionnière du bio simple et accessible en GMS.



1^{re} marque proposant 4 recettes dans une quadrette de 4 compotes individuelles.



Valade propose la 1^{re} offre 100 % sans sucres ajoutés en GMS au rayon ambiant.



Recette unique en GMS, inspirée des nouveaux goûts des consommateurs.

Valade continuera en 2026 à développer le choix sur la catégorie, avec de nouvelles recettes adaptées aux besoins et envies spécifiques de consommation, selon les moments de la journée.



DEPUIS PLUS D'UN SIÈCLE, LE CHOIX DE FAIRE CE QU'IL Y A DE MEILLEUR

À travers ses produits, l'entreprise cultive l'excellence, accessible à tous. Pour cela, VALADE s'appuie sur l'expertise de ses équipes, leur créativité, et leur culture de la qualité.

Le souci de l'excellence et la maîtrise de la fabrication de compote, de confiture ou de crème de marrons sont partagés depuis des générations, et se sont transmis jusqu'à aujourd'hui.

Une maîtrise qui concerne d'abord le choix du fruit : le bon fruit, de la bonne variété, au bon moment, à la bonne maturité. Les variations saisonnières obligent souvent à composer, marier des ingrédients, affiner les recettes, adapter le process.

***“C'est une somme de savoir-faire précis et variés
qui permettent de maintenir le même goût et la même
excellence année après année.”***

Le fruit, le sucre, la pectine pour gélifier et la cuisson ! Un process qui paraît simple et pourtant cette cuisson, dans des bassines à confiture qui font leurs preuves depuis de nombreuses années, obéit à une précision millimétrée en fonction du fruit. Une matière vivante à laquelle il faut s'adapter en permanence. En fonction des caractéristiques des fruits, la recette, l'association des ingrédients et la cuisson peuvent changer et les experts de VALADE savent s'adapter pour confectionner le meilleur produit.

VALADE s'est pour cela fixée une règle d'or : tous les produits élaborés dans l'entreprise sont testés avec des produits similaires de la concurrence. Avec l'objectif d'être toujours les meilleurs !



L'APPROVISIONNEMENT EN FRUITS, UN GAGE DE QUALITÉ

Pour produire plus de 40 000 tonnes de produits finis par an, ce sont des dizaines de milliers de tonnes de fruits que l'entreprise achète chaque année.

En dehors des fruits exotiques, le choix d'acheter en France est évidemment un axe, une valeur importante de notre démarche achats, même si les aléas climatiques, les faiblesses de production de certains fruits ou variétés sur le territoire, la qualité exigée par les marques de l'entreprise conduisent à s'approvisionner aussi dans toute l'Europe. La myrtille des Landes, par exemple, a été victime certaines années de la sécheresse, d'où la nécessité de trouver d'autres productions.

Le sucre, lui, est 100 % français et issu de la culture betteravière.





LES 4 PILIERS DE LA DÉMARCHE RSE DE VALADE

La responsabilité sociétale de l'entreprise Valade n'est pas un vain mot mais une « *trajectoire qui nous ressemble* » selon les propres mots de Guillaume ARGAND, son PDG.

Une feuille de route tracée autour de 4 piliers :

- 1 Proposer une alimentation saine en donnant priorité à la santé des consommateurs :** faire des produits les plus sains possibles et nutritionnellement bons.
- 2 Agir pour réduire nos impacts sur l'environnement dès aujourd'hui et pour demain :** le groupe mesure toutes ses consommations d'énergie et met en place des protocoles pour les réduire : 5 à 10 % d'économie de gaz sont par exemple réalisés à l'année (recettes avec une cuisson plus douce, moins de pression, récupération de la chaleur...). Le tri des déchets et la valorisation sont en place.
- 3 Progresser avec les acteurs de l'écosystème du groupe :** établir des partenariats durables avec les fournisseurs, accompagner les collaborateurs vers plus de responsabilités, s'investir socialement et économiquement dans la région.
- 4 Développer une culture de l'engagement pour un développement durable, individuellement et collectivement :** avoir un comportement éthique dans toutes les actions du groupe, bâtir des projets en incluant toutes les équipes, partager ensemble nos valeurs.

En 2025, après la réalisation de son premier bilan carbone sur les 3 scopes, VALADE s'est engagée dans la démarche ACT Pas à Pas. Un modèle particulièrement adapté à l'entreprise, lui permettant de mettre en place les actions pragmatiques et efficaces pour atteindre ses objectifs.



ACCORD

les valeurs de la marque employeur du groupe

Reconnue sur son territoire, l'entreprise de Lubersac – 250 collaborateurs – cherche en permanence des profils désireux de rejoindre l'exigence de qualité qui fait l'ADN du groupe. À travers six valeurs qui forment l'acronyme ACCORD :

- **Agilité** L'**agilité** d'un challenger dans un environnement qui change de plus en plus vite.
- **Courage** Le **courage**, car avancer vers l'avenir, entreprendre et décider, c'est accepter de prendre des risques.
- **Créativité** La **créativité** pour s'améliorer en permanence et faire vivre l'esprit d'innovation des fondateurs.
- **Optimisme** L'**optimisme** qui permet, quand on a la chance de travailler des produits aussi vertueux que les fruits, d'être positifs pour aller de l'avant.
- **Responsabilité** La **responsabilité**, collective de bien nourrir les consommateurs, et individuelle pour chacun de prendre sa part d'engagement.
- **Diversité** La **diversité** qui est à l'image de la variété des produits et des personnes qui composent l'entreprise.

Des valeurs d'entreprise, mais aussi des valeurs personnelles qui offrent aujourd'hui des emplois qui ont du sens au cœur d'une pépite agroalimentaire française moderne à laquelle ses employés s'identifient avec fierté.

En 2025, VALADE a réuni des groupes de travail - collaborateurs et managers - pour contribuer à la rédaction de la « Charte des salariés ».

Cette charte, affichée dans l'entreprise, permet de rassembler tous les collaborateurs autour des valeurs et de la vision de l'entreprise, et de renforcer le sens de la mission et l'engagement de chacun.



CHARTRE DES SALARIÉS

A

AGILITÉ
Nous nous adaptons rapidement aux évolutions de notre environnement et aux aléas pour mettre en œuvre des solutions opérationnelles répondant aux objectifs court, moyen et long terme.
Je suis proactif et réactif.
Je m'adapte rapidement aux évolutions de mon environnement.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.

C

COURAGE
Nous avons la capacité à exprimer nos idées et assumer des décisions difficiles pour faire face aux défis et atteindre les ambitions de l'entreprise.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.

C

CRÉATIVITÉ
Notre volonté collective est de nous renouveler au travers de l'innovation et de l'amélioration continue pour inventer l'entreprise de demain.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.

O

OPTIMISME
Nous optons pour une attitude positive, nous la véhiculons autour de nous, et nous nous impliquons dans les enjeux de demain.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.

R

RESPONSABILITÉ
Nous nous engageons au quotidien dans nos missions au service de l'entreprise, et nous contribuons collectivement pour garantir la qualité des produits, la sécurité des collaborateurs comme des consommateurs dans le respect de l'environnement.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.

D

DIVERSITÉ
Nous valorisons différents profils et compétences pour enrichir le savoir-faire Valade et améliorer notre performance.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.
Je suis prêt à relever les défis.

