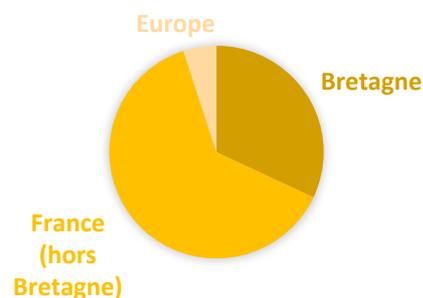


Le Centre Culinaire Conseil accélère son développement : son expertise unique rayonne bien au-delà de la Bretagne

Rennes, le 7 juillet 2025 - Malgré un contexte économique et géopolitique chahuté en 2024, le Centre Culinaire Conseil, basé à Rennes (35) et structuré en SCIC (Société Coopérative d'Intérêt Collectif), affiche une santé solide et des ambitions claires : cap sur + 20 % de chiffre d'affaires en 2025 et un ancrage renforcé dans les territoires, en Bretagne et bien au-delà.

Depuis sa restructuration stratégique, amorcée il y a trois ans avec l'arrivée de son nouveau président Patrick Aulard, le Centre Culinaire Conseil a su consolider son modèle économique en adaptant son offre. L'objectif était clair en 2022 : « *Étendre notre expertise aux entreprises extérieures au territoire, annonçait Patrick Aulard. Unique en son genre, le fonctionnement du Centre Culinaire Conseil n'a d'équivalent dans aucune autre région française. Nous déployer au national n'est pas trahir la Bretagne, c'est l'enrichir au contraire et renforcer son attractivité en la hissant au rang de leader de l'innovation alimentaire.* » Pari tenu. Résultats en 3 ans : un plébiscite national (plus de 60 % des clients sont implantés hors Bretagne) et une croissance régulière, portée par la fidélité de ses clients (environ 70 % du chiffre d'affaires) et l'arrivée de nouveaux bénéficiaires (environ 30 % du CA).

RAYONNEMENT
DU CENTRE CULINAIRE CONSEIL



Une résilience forte dans un secteur sous pression

Le Centre Culinaire Conseil tient le cap au sein d'un secteur agroalimentaire bousculé. Alors que le budget des ménages alloué à l'alimentation diminue progressivement et que les investissements industriels sont scrutés à la loupe, il développe son activité grâce à une proposition de valeur claire : **une méthodologie d'accompagnement à l'innovation centrée sur la compréhension des usages et la co-création culinaire**. La récente reprise de la restauration hors domicile (RHD) renforce cette dynamique, confortant le Centre Culinaire Conseil dans son rôle de soutien à l'innovation culinaire et alimentaire.

Trois leviers pour une croissance durable en 2025

Pour soutenir ses objectifs de développement, le Centre Culinaire Conseil s'appuie sur trois axes stratégiques :

1. **La création en janvier 2025 d'une synergie avec le pôle de compétitivité Valorial**, proposant une offre commune et plus globale de conseil et d'innovation agroalimentaire : une coopération territoriale intelligente entre deux acteurs complémentaires.



2. **La poursuite des missions d'intérêt général** aux côtés de la Région Bretagne et de Rennes Métropole, avec des projets concrets autour des algues, de la relocalisation des filières alimentaires et du mieux manger pour tous.



Résultats de ces études : <https://conseil.centreculinaire.com/blog/>

3. **Un positionnement affirmé dans le foodservice (ou RHD)**, autour d'une approche centrée sur l'expérience utilisateurs, la création de valeur, et l'apport de culinarité –ADN historique du Centre Culinaire Conseil– dans chaque démarche d'innovation.

Une mission triple, au service de l'innovation culinaire

Acteur engagé, agile et en pleine expansion, le Centre Culinaire Conseil confirme sa place comme référence de l'innovation alimentaire, **au croisement de la technique, de la culture culinaire et des usages** :

- **Explorer pour innover** autrement,
- **Prototyper, tester,**
- **Transmettre**, par le marketing et la diffusion de savoir-faire **et former**, grâce à son école de cuisine.



Centre Culinaire Conseil

8, rue Jules Maillard de la Gournerie 35000 RENNES