

LUCIEN GEORGELIN ÉLU "ENTREPRENEUR DE L'ANNÉE" DE LA REGION NOUVELLE AQUITAINE !

UN CONCOURS ORGANISÉ PAR LE CABINET EY (ERNST & YOUNG)



Ce Mardi 19 Octobre 2021, Lucien Georgelin a reçu le prix d' Entrepreneur de l'année de la région Nouvelle Aquitaine, lors de la finale régionale du concours EY Entrepreneur de l'année. Une cérémonie qui s'est déroulée à l'Opéra National de Bordeaux.

Le prix EY Entrepreneur de l'année, est un concours organisé par le cabinet Ernst & Young (spécialiste mondial en audit et conseils financiers et juridiques). **Il récompense des parcours entrepreneuriaux d'hommes et de femmes qui dirigent des entreprises en croissance, conciliant responsabilité et modèle économique pérenne.** Lors de la finale régionale, 5 prix ont été remis à 5 entrepreneurs de la région, 1 pour chacune des catégories.

Parmi les 5 catégories : Start-up de l'année, Born Global, Entrepreneur de l'année, Entreprise familiale et Engagement sociétal, **Lucien Georgelin a reçu le prix Entrepreneur de l'année de la catégorie "Engagement sociétal".** Ce prix récompense un **entrepreneur engagé qui apporte des solutions à des enjeux sociétaux** ou qui a **démontré en 2020 sa résilience et sa capacité à mobiliser au-delà de son organisation.**

Une récompense dont nous sommes très fier **"C'est un honneur pour moi de figurer parmi les lauréats régionaux de ce grand concours qui récompense des parcours d'entrepreneur qui, comme moi, veulent faire bouger les choses et qui dirigent des sociétés en pleine croissance. "** Lucien Georgelin.

Maintenant direction la finale nationale qui aura lieu le 16 Novembre prochain. Parmi les 350 candidats, seuls 5 recevront la récompense finale !



2/2

Pour nous contacter

LUCIEN GEORGELIN

47 route de la Prairie de Londres
47200 VIRAZEIL
Tél : 05.53.20.15.20

La société Lucien Georgelin en quelques chiffres :

Chiffre d'affaires : 66.7 millions d'euros

Effectif : 300 salariés

Force de vente : 35 commerciaux qui couvrent la totalité du territoire français

Des recettes sucrées et salées conventionnelles et bio :

Confitures et préparations de fruits cuites au chaudron, des compotes et desserts de fruits, des pâtes à tartiner, des bonbons et pâtes de fruits, des céréales, des pâtés et terrines, des foies gras et condiments, des tartinales d'apéritif, des sauces tomates et produits à base de tomates de Marmande et d'autres à suivre !

