

**Rigoni  
di Asiago**



**Rigoni di Asiago, entreprise familiale italienne de miels, confitures et pâtes à tartiner bio, annonce le rachat de Saveurs & Nature, la pépite vendéenne du chocolat bio.**

L'entreprise italienne, maison-mère des célèbres marques Nocciolata, Fiordifrutta et Mielbio, crée et distribue depuis sa création en 1923 des produits sains aux ingrédients issus de l'agriculture biologique qui séduisent dans le monde entier.

Aujourd'hui la France est le marché export principal de Rigoni di Asiago, où sa pâte à tartiner sans huile de palme Nocciolata est devenue le deuxième intervenant (1<sup>er</sup> en Bio) du marché et une marque référente auprès des consommateurs cherchant des produits gourmands, naturels et respectueux de l'environnement.

Fondée en 2001 par une famille d'agriculteurs biologiques, l'entreprise Saveurs & Nature est née à St Herblain en Vendée, avec la création de chocolats bio pour accompagner les cafés gourmands. Au fil des années, leurs produits fins acquièrent leurs lettres de noblesse dans la distribution spécialisée. Implantée sur la commune de Saint Sulpice Le Verdon, la société emploie aujourd'hui 70 salariés dont 32 chocolatiers.

**Deux marques qui partagent les valeurs du bon et du bio, une acquisition prometteuse.**

« Lorsque j'ai rencontré Jean-Michel Mortreau, j'ai été frappé par la similitude de nos parcours d'entrepreneurs et par la cohérence de l'ADN de Saveurs & Nature avec notre vision, qui est de créer un monde meilleur en offrant aux consommateurs des produits biologiques gourmands, bons pour l'homme, bons pour la nature » indique Andrea Rigoni, PDG de la société Rigoni di Asiago.

« La cession est une décision mûrement réfléchie, et nous avons voulu la réaliser dans l'intérêt de la société et de ses employés » indique Jean-Michel Mortreau. « J'ai des critères clairs, car je veux transmettre Saveurs & Nature à une entreprise familiale qui partage nos valeurs et qui a déjà une expertise dans la transformation de produits issus de l'agriculture biologique. J'ai découvert, grâce à Andrea Rigoni une entreprise dont la dimension et la complémentarité des produits & compétences offrent de magnifiques perspectives aux équipes de Saveurs & Nature ».

**HISTOIRE2**

CONTACT PRESSE

Constance Dalibot

c.dalibot@histoire2.com - 06 15 36 69 38

## De nouvelles ambitions.

En intégrant Saveurs & Nature au sein de son entreprise, Rigoni di Asiago renforce sa place dans l'univers bio français. L'ambition est de continuer à faire grandir Saveurs & Nature dans la distribution spécialisée en France et à l'étranger et de combiner les savoir-faire respectifs des deux entités pour accélérer l'innovation, dans lequel le site de production de Montréverd deviendra le pôle d'excellence pour le développement du chocolat bio.

« *Nous souhaitons construire une relation forte et de confiance avec les collaborateurs de Saveurs & Nature pour créer une belle équipe de travail dans une ambiance familiale, comme nous l'avons toujours fait chez Rigoni di Asiago* », affirme Mr. Andrea Rigoni.

Jean-Michel Mortreau continuera à collaborer avec les équipes de Rigoni di Asiago en sélectionnant les meilleures fèves de cacao bio issues d'exploitations éthiquement responsables et accompagnera l'entreprise dans certaines démarches commerciales dont la vente de chocolats bio au Japon.

---

### **A propos de Rigoni di Asiago :**

Le Groupe italien Rigoni di Asiago réalise un chiffre d'affaires de plus 130 millions d'euros et emploie 245 personnes.

Le groupe, fondée par Nonna Elisa en 1923, est aujourd'hui guidé par la troisième génération. Grâce à la vision et aux valeurs de Mr. Andrea Rigoni le PDG, Rigoni di Asiago est leader du marché sur les confitures et miels bio 100% d'origine italienne avec ses marques Fiordifrutta, Nocciolata et Mielbio.

### **A propos de Saveurs et Nature :**

Saveurs et Nature réalise un chiffre d'affaires de 12 millions d'euros et emploie 70 personnes. L'entreprise réalise 80 % de son chiffre en France et 20 % à l'export. Outre la marque Saveurs et Nature exclusivement distribuée en réseau de magasins bio, l'entreprise développe trois autres marques, également issues de l'agriculture biologique : *Les chocolats de Pauline* en épicerie fine et Travel Retail, *Les Chocolats d'Augustin* en jardinerie et magasin régionaux et *Ikalia*, une marque présente chez Biocoop certifiée Commerce Equitable.

La chocolaterie fabrique une très large gamme de tablettes de chocolats, de moulages, de bouchées de chocolat, de billes de céréales et noisettes enrobées de chocolat, de bonbons de chocolat pralinés, ganaches et caramels aux noisettes du Piémont, aux amandes des Pouilles, à la framboise, à la noix de coco, aux épices ou au café.