



DOSSIER DE PRESSE

CONFITURES ET COMPOTES VALADE ET LÉONCE BLANC

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



Confiture, compote, crème de marrons : le groupe Valade traduit sa passion pour le fruit à travers ses produits, grâce à une expertise unique sur le marché. Des gammes séduisant chaque jour plus de consommateurs, qui bénéficient ainsi de l'excellence développée en Corrèze depuis près d'un siècle et demi.





Une histoire d'entrepreneurs créatifs, passionnés par les fruits

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.

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.



Une expertise cultivée depuis plus d'un siècle, le choix de faire ce qu'il y a de meilleur

À travers ses deux marques Valade et Léonce Blanc, l'entreprise cultive l'excellence de ses produits, accessibles à tous, à travers ses différentes gammes. On retrouve aujourd'hui ses produits en grande distribution (sous ses marques et à marque distributeur) et en restauration hors domicile (hôtels, restaurants, scolaire, santé...).

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 confectonner le meilleur produit.

Valade s'est pour cela fixé 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 !

“ *Nous cultivons l'excellence de la confiture et de la compote avec notre qualité unique !* ”



L'approvisionnement en fruits, un gage de qualité

Pour produire plus de 40 000 tonnes de produits finis par an, Valade achète chaque année des dizaines de milliers de tonnes de fruits.

Le choix d'acheter en France est évidemment une priorité, une valeur importante de la démarche achats. L'intérêt croissant pour les fruits exotiques, les aléas climatiques, les faiblesses de production de certains fruits ou variétés sur le territoire, la qualité exigée par Valade conduisent à s'approvisionner aussi dans toute l'Europe et au-delà. La myrtille des Landes, par exemple, a été victime certaines années de la sécheresse, d'où la nécessité de trouver d'autres sources d'approvisionnement. Le sucre utilisé par Valade est 100 % français et issu de la culture betteravière.

Nouvelles tendances, nouvelles saveurs...

Confiture et compote existent depuis la nuit des temps. Pourtant l'entreprise traque sans cesse, sur tous les marchés, les nouvelles tendances, les nouvelles saveurs, les nouvelles habitudes de consommation afin de proposer de nouvelles sensations culinaires. Des innovations qui naissent dans le laboratoire de Lubersac sous les mains expertes.

Pour la gamme Léonce Blanc 70 % qui, depuis son lancement il y a trois ans, rencontre un très grand succès auprès des consommateurs, les cinq salariés du service Recherche et Développement ont par exemple cette année développé et élaboré une confiture de fruits de la passion unique sur le marché.

Les équipes innovent également sur les compotes, en gardant à l'esprit les attentes des consommateurs : l'équilibre des recettes, et le gage d'un véritable moment de gourmandise !

Ainsi, il y a quelques années, Valade a contribué à relancer l'intérêt de la compote en restauration, avec sa création *pomme saveur biscuitée*.

En 2025, Valade poursuit sa croissance en grande distribution avec sa nouvelle recette *Multifruits* unique sur la catégorie, inspirant la consommation des fruits et ses bienfaits au petit déjeuner notamment.

Une réussite économique spectaculaire

Grâce à son expertise, 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'un million de foyers ont été conquis par cette offre qui est la plus forte dynamique du groupe sur les deux dernières années. Et sur le marché, Léonce Blanc 70 % est le 1^{er} contributeur aux gains volumes de la catégorie confitures en grande distribution*.

“ *Proposer des produits d'excellence au plus grand nombre, avec cet ingrédient très vertueux, le fruit, qui est : bon pour la santé, bon au goût et bon pour la planète.* ”

Telle est la mission que s'est fixée l'entreprise, avec de très bons résultats :

- Valade est n° 2 des confitures en France, et le 1^{er} challenger sur les marchés compotes en grande distribution, pour les formats verre et pots individuels sur lesquels l'entreprise intervient.
 - L'entreprise élabore plus de 40 000 tonnes de produits finis par an
- pour un chiffre d'affaires de près de 100 M€ : 40 % en restauration, 50 % en grande distribution, 10 % à l'export.
- Chaque année, un Français consomme en moyenne plus de 500 grammes de produits Valade.



| Les produits

Léonce Blanc 70%

Les recettes Léonce Blanc sont conçues pour offrir un juste équilibre : avec 70 % de fruits, ces confitures garantissent une richesse en goût qui évoque les sensations du fruit frais en bouche. Et la quantité de sucre est 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.

Ainsi, les recettes Léonce Blanc offrent une expérience gustative raffinée à chaque cuillerée.

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

À propos des produits Léonce Blanc

En parallèle des confitures premium 70 %, la marque Léonce Blanc porte également deux savoir-faire produit 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 produits dont le process d'élaboration est fidèle aux origines de création des recettes, par Léonce Blanc.



Valade

Marque bien connue des Français pour ses confitures, compotes et crèmes de marrons de grande qualité, elle 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. Arrivée en 2023 dans les rayons de la grande distribution, la marque Valade entend poursuivre son engagement pour des produits savoureux et sains avec une gamme de compotes exclusivement sans sucres ajoutés.



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 :

- **A**gilité L'**agilité** d'un challenger dans un environnement qui change de plus en plus vite.
- **C**ourage Le **courage**, car avancer vers l'avenir, entreprendre et décider, c'est accepter de prendre des risques.
- **C**réativité La **créativité** pour s'améliorer en permanence et faire vivre l'esprit d'innovation des fondateurs.
- **O**ptimisme 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.
- **R**esponsabilité La **responsabilité**, collective de bien nourrir les consommateurs, et individuelle pour chacun de prendre sa part d'engagement.
- **D**iversité 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.

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.



3 questions

à Guillaume Argand,
PDG du groupe Valade



Qu'est-ce qui fait que Valade est différent ?

C'est notre passion pour les fruits, et la créativité infinie qu'ils nous inspirent.

Nous avons, grâce à nos équipes, un savoir-faire exceptionnel : de la recherche des nouvelles saveurs à la sélection des fruits, de la création des nouvelles recettes à leur élaboration dans nos cuisines, avec le souci permanent de l'excellence. En cela, nos offres sont le gage d'un plaisir unique, incomparable.

Comment abordez-vous ces prochaines années ?

Le fruit est un produit de l'alimentation quotidienne, grâce à un prix relativement accessible, au fil des saisons, tout en étant excellent pour la santé et avec de nombreuses variétés de goûts.

Nous voulons ainsi continuer de proposer des créations fruitées d'excellence au plus grand nombre : une expérience gustative extraordinaire, accessible à tous au quotidien. C'est l'axe de notre histoire et de notre philosophie. Mais on doit aussi faire face au dérèglement climatique.

Comment continuons-nous à nourrir les gens avec des fruits bons, produits

dans de bonnes conditions et qui ne dérèglent pas la planète ? On essaie d'anticiper ces évolutions : au-delà de ce que nous vendons en grande distribution, nous nourrissons les enfants dans les cantines scolaires, les résidents des EPHAD, les patients et les personnels des hôpitaux, l'armée. Nous sommes dans le quotidien des Français, nous participons à la souveraineté alimentaire, et c'est une responsabilité forte qui nous engage.

Comment ?

En s'intéressant aux attentes de nos clients, nos consommateurs, en étant à l'écoute, ouverts, en consacrant du temps à la recherche de solutions recette, emballage, logistique.

Les comportements de consommation évoluent très vite, les profils démographiques et sociologiques évoluent et se diversifient, nous devons les anticiper et rechercher les offres qui répondront à chacun.

Nos recettes fruitées, saines, gourmandes et accessibles, ont toute leur place dans la consommation de demain : nous travaillons sur le développement de leurs usages à tout moment de la journée, en tout lieu, pour toutes les cibles de consommateurs.



“ Notre philosophie, c'est une expérience gustative extraordinaire. ”





11 rue du Verdier · 19210 LUBERSAC

