

DOSSIER DE PRESSE

10 octobre 2024

Extension de l'usine de production historique

UNPLANÈZE

Au cœur du volcan du goût



Retrouvez photos, vidéos et
ressources via ce QR Code



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

UNE PME CANTALIENNE PRESQUE CENTENAIRE

UNIPLANÈZE est le regroupement de 4 marques historiques de produits de terroir, **Mère Lavergne (1928)**, **Les Frères Lavergne (1930)**, **Père Jean (1938)**, **Julhes (1979)**, **Le Planézard (1987)**. Des centaines de recettes y sont associées, sous une même entité, dans le but de fabriquer des plats authentiques, issus de productions françaises, afin de répondre aux attentes des consommateurs. La production concerne des plats cuisinés traditionnels auvergnats, en bocaux ou en barquettes -frais ou appertisés, mono ou multi- portions- et des tartinables. Ce **respect du goût et de la gastronomie auvergnate** est adossé au respect d'un savoir-faire transmis de génération en génération ; avec une attention toute particulière portée sur la qualité de fabrications exemptes de conservateurs ou d'additifs (Clean label).

UNIPLANÈZE, au travers de la longue histoire de ses marques, fait donc (presque) partie des 3500 entreprises françaises centenaires.

ILLUSTRE LA NOTION DE « TERRITOIRE D'INDUSTRIE »

Le rachat de l'entreprise, en novembre 2021, après de longs mois de recherche de repreneurs, a été une nouvelle étape fondatrice qui va perpétuer la sauvegarde de ce savoir-faire artisanal propre à **UNIPLANÈZE**. Ce projet, Yannick Rousaire, Dominique Sabot et Vincent Echégut, les trois repreneurs, l'ont porté durant des mois.

Quand ils ont affirmé leur volonté de reprise, ils ont pris conscience de la totale légitimité que leur exprimait l'environnement économique, institutionnel, et politique du territoire ; voire que ce rachat était une évidence garantissant la pérennité d'**UNIPLANÈZE** à Saint-Flour.

CONJUGUER TRADITION ET MODERNITÉ

Reprendre l'entreprise en interne pour garantir une conservation totale des valeurs de l'entreprise : en 2021, l'opportunité était embrassée par Yannick Rousaire, directeur de la production et Dominique Sabot, directeur commercial. Ensemble, ils sont les garants de l'histoire d'**UNIPLANÈZE**, de ses marques et de ceux qui ont façonné les produits depuis des dizaines d'années. Vincent Echégut, de son côté, apportait son expertise entrepreneuriale. Ces trois nouveaux dirigeants sont liés par un amour absolu du collectif, qu'ils défendent à chaque étape.

Depuis le passage de flambeau, ils ont exprimé, à de nombreuses reprises, leur volonté de pérenniser l'activité de l'entreprise sous tous points de vue. Les salariés ont tous conservé leur emploi. Ils ont même été rejoints par de nouveaux talents, convaincus par ce projet qui marie tradition et modernité. Si la qualité et le savoir-faire sont évidemment maintenus, c'est bien sûr à l'**innovation, maître-mot de la démarche** engagée, que s'adosse la nouvelle équipe.

L'extension des locaux s'inscrit, non seulement dans cette volonté persistante de consolider l'existant, mais, aussi, d'amplifier les activités d'**UNIPLANÈZE**. Partir à la conquête de nouveaux marchés passera par la création de nouvelles gammes, mais, aussi, par le développement des filières en proximité pour répondre à l'**objectif ambitieux d'un approvisionnement 100 % auvergnat**.

L'amplification de la Recherche et du Développement de recettes vise aussi à la mise en place de nouveaux partenariats avec des marques locales. C'est ainsi qu'un audit est en cours avec Saint-Flour Communauté pour construire, en collaboration étroite, **un projet de légumerie au sein du lycée agricole Louis Mallet, à Saint-Flour**.



Yannick ROUSAIRE
Directeur du site



Dominique SABOT
Directeur commercial



Vincent ECHEGUT
Dirigeant associé

UNE HISTOIRE DE SAVEURS

Saint-Flour est l'archétype des paysages de l'Auvergne, en général, et des monts du Cantal, tout particulièrement. Cette planèze (*de planesa en occitan*), plateau volcanique typique, deviendra ensuite la terminologie utilisée par les géographes pour désigner les plateaux basaltiques issus des éruptions volcaniques.

Outre ses paysages, ce terroir est aussi lié par une gastronomie spécifique faite de **potée, d'aligot, de coq au vin, de chou farci et, spécialité parmi les spécialités, de tripoux**. Plat familial par excellence, il sera, au fil des ans et du recul de la cuisine « maison », fabriqué par les bouchers/charcutiers, mais, toujours, de manière artisanale ; un tripoux ne pouvant être « roulé » autrement qu'à la main.

Servis souvent avec des pommes de terre cuites à l'eau, ils se mangeaient tôt le matin, soit avant de partir s'occuper des bêtes,....soit en rentrant d'une longue soirée !

Plus que sa saveur, c'est un **plat diététiquement remarquable** avec très peu de matières grasses (moins de 5%) et de calories (moins de 100 kcal/100g) car essentiellement à base de protéines (collagène).

QUELQUES CHIFFRES



CHIFFRE D'AFFAIRES

9 M €

dont 3.5 M€ en Auvergne et 5 M€
en MDD et produits à façon

Prévisionnel 2027 +22%

PRODUCTION

58 %

Plats cuisinés

16 %

Terrines

15 %

Tripoux

7 %

Aligot/Truffade

3 %

Tartinables

1 %

Veloutés



L'USINE

Agrandissement de **2400 m²**, qui double
la surface initiale

9.7 M€ investissement global de
l'extension

Double objectif : **moderniser le process**
et réduire de **25 à 30 %** la
consommation énergétique



LE CANTAL, TERROIR DE GASTRONOMIE

Ce magnifique département est riche d'un patrimoine naturel exceptionnel, ponctué de paysages montagneux, de forêts et de lacs. Mais le Cantal bénéficie aussi d'une gastronomie réputée où les produits du terroir marient produits bruts, légumes de saison, fromages et viandes maturées. Des recettes emblématiques, qui ont forgé une renommée dépassant les massifs montagneux auvergnats. Continuer à régaler les amoureux de la cuisine authentique est la mission d'**UNIPLANÈZE**.

Sans oublier la motivation d'une nouvelle génération de dirigeants particulièrement sensibles à l'écologie, investis dans la **redynamisation de leur bassin de vie**, soucieux de l'accompagnement et de l'impact du maintien d'un emploi local et non délocalisable pour leurs collaborateurs et leurs familles et très fortement soutenues par leur environnement.

LE SOUTIEN DE SAINT-LOUR COMMUNAUTÉ

Partenaire depuis de nombreuses années d'**UNIPLANÈZE**, Saint-Flour Communauté a décidé de soutenir le projet ambitieux de l'entreprise afin de lui permettre de pérenniser et développer son activité et de conforter ses emplois. En effet, **UNIPLANÈZE** contribue à l'attractivité du territoire en faisant rayonner l'identité auvergnate à l'échelle régionale et nationale grâce à ses produits du terroir valorisant les productions agricoles locales et à ses savoir-faire. L'entreprise prône également des valeurs d'authenticité, de qualité et de proximité, particulièrement recherchées des consommateurs.

Aussi, Saint-Flour Communauté porte et finance à hauteur de 4,2 M€ l'extension du bâtiment dans le cadre d'un atelier-relais, met à disposition gratuitement 6.300 m² de foncier nécessaires à l'extension et aménage un parking. L'engagement de la Communauté de communes a également permis de lever d'autres co-financements au bénéfice de l'entreprise.

UNIPLANÈZE a, part ailleurs, investi dans les équipements intérieurs pour réduire sa consommation en énergie et en eau, une démarche de sobriété convergente à celle de Saint-Flour Communauté inscrite dans son projet de territoire 2020-2026.



Présidente de Saint-Flour
Communauté et Conseillère
départementale du Cantal

CÉLINE CHARRIAUD

*Saint-Flour Communauté et **UNIPLANÈZE**, c'est avant tout une relation de confiance. Cela fait plus de 20 ans que la Communauté de communes est présente pour les grandes étapes de développement de l'entreprise. **UNIPLANÈZE** a été la première industrie à s'installer sur le parc d'activités intercommunal du Rozier-Coren avant qu'il soit reconnu d'intérêt régional. La Communauté de communes l'a accompagnée par un premier crédit-bail immobilier arrivé à terme en 2020. L'entreprise compte aujourd'hui près de 60 emplois.*

*Elle est le fleuron de l'industrie agroalimentaire cantalienne et la vitrine de la gastronomie auvergnate au savoir-faire unique. Rappelons également que la compétence développement économique est une des premières missions des intercommunalités. La réponse positive de Saint-Flour Communauté à la sollicitation d'**UNIPLANÈZE** pour mener à bien une nouvelle étape de son développement s'inscrit donc pleinement dans la continuité.*

L'engagement des élus communautaires est d'autant plus fort qu'ils ont décidé de répondre à la hauteur de l'ambition du projet de l'entreprise à travers un investissement direct de plus de 4 millions d'euros dans une période de tension financière pour la collectivité.

*Saint-Flour Communauté permet ainsi la concrétisation de l'extension/restructuration d'**UNIPLANÈZE**. Il s'agit d'une opération déterminante pour l'avenir de l'entreprise sur le territoire parce qu'elle y garantit la poursuite durable de son activité et le maintien de ses capacités de développement.*

*C'est donc une grande satisfaction de voir aujourd'hui ces nouveaux locaux finalisés, et un réel plaisir de partager cette nouvelle étape porteuse d'avenir avec toute l'équipe d'**UNIPLANÈZE** !*

POURSUIVRE LE DÉVELOPPEMENT AVEC L'EXTENSION

La modernisation de l'outil et l'agrandissement de l'atelier existant incluent un investissement financier lourd pris en charge par **UNIPLANÈZE**. L'objectif était de réaliser d'importantes économies d'énergie et de s'inscrire dans un circuit vertueux de production écoresponsable voulue par les néo-repreneurs.

Durant toute la phase d'audit et d'analyse, l'entreprise voulait d'atteindre une **diminution de 25 à 30 % de la consommation énergétique globale** et, ce, malgré le doublement de la surface usine ! S'y ajoutera une **diminution de 40 à 45 % de la consommation d'eau** générant un niveau de Responsabilité Sociale et Economique élevé.

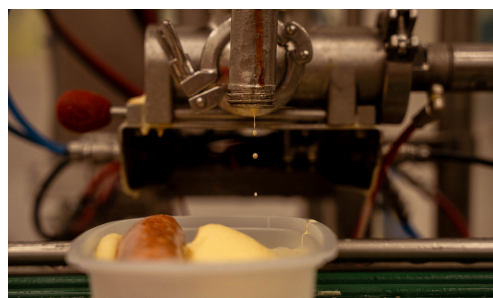
Pour atteindre ces objectifs ambitieux, le budget prévisionnel de **4.200.000 €** comprend le changement de toute la production du froid, vapeur, air comprimé avec récupération de chaleur fatale sur ces mêmes équipements, récupération des eaux de refroidissement du processus de pasteurisation/stérilisation en autoclaves par bouclage, traitement et stockage.

UNIPLANÈZE ne disposait pas de suffisamment de **stockage**. Une partie des matières premières et finies était stockée dans un bâtiment voisin, en location.

Les travaux permettent donc d'augmenter la capacité de stockage, de production et d'améliorer l'**accès aux bâtiments pour les salariés et les poids-lourds**.

Les lignes de **conditionnement et emballage** ont aussi été repensées pour fluidifier la production et améliorer le **confort des collaborateurs**.

Les **investissements liés aux équipements matériels de stockage**, le renouvellement des matériels de production dont les lignes de conditionnement et d'emballage de conserves, les autoclaves, matériels de cuisson et de préparation des viandes sont portés par **UNIPLANÈZE** à hauteur de 1.500.000 €.



La réussite d'un projet en lien avec la transition écologique

La réussite d'un projet en lien avec la transition écologique repose sur plusieurs facteurs clés, notamment :

- Le projet est en adéquation avec les **objectifs de la transition écologique**. Il contribue à la réduction des émissions de gaz à effet de serre, à l'amélioration de l'efficacité énergétique et à la protection de l'environnement.
- Le projet est techniquement et financièrement faisable.
- Le soutien des acteurs locaux était essentiel mobilisant collectivités territoriales, entreprises et associations locales.

La mobilisation d'un territoire

La présentation des objectifs et des valeurs et ambitions communes qui les unissent dans le cadre de la reprise récente de l'entreprise, le futur agrandissement des locaux et les axes de développement attendus font partie des sujets abordés durant les nombreuses rencontres qui se sont tenues avec tous les acteurs institutionnels et politiques du territoire.

Fort de cette position de leader mondial du tripoux, **UNIPLANÈZE** a su ériger avec fierté le savoir-faire traditionnel qui caractérise la gastronomie auvergnate, et continue d'œuvrer pour le maintien de l'emploi sur ce territoire cantalien.

L'EXEMPLARITÉ D'UN PROJET INSCRIT DANS UNE AMBITION ÉCOLOGIQUE CONCRÈTE

L'agrandissement du site de production est un projet mûrement réfléchi dont les dirigeants ont fait une priorité dès la reprise de l'entreprise, en novembre 2021. L'explosion des marchés énergétiques est un facteur qui a accentué la décision des repreneurs de se tourner au plus vite vers une gestion économique et vertueuse agréant production et économies d'énergie, gestion des flux, démarche environnementale et sociale.

Conscients des nombreux enjeux et contraintes auxquels **UNIPLANÈZE** fait face, et forts d'un chiffre d'affaires en croissance malgré le contexte difficile, les trois néo-acquéreurs vont d'emblée faire le choix d'investir dans l'avenir.

Auparavant sur 1.900 m² de bâtiments, cet agrandissement de **2.400 m²** sur la première tranche, pour un investissement global de 9,7 M€ (dont **4,2 M€** financés par Saint-Flour Communauté dans le cadre d'un atelier-relais), doit permettre une **progression annuelle de 10%**.

Pour atteindre cet ambitieux objectif, gage du maintien essentiel de l'emploi sur ce territoire, sans externalisation de la production, la stratégie à court et moyen terme s'articulera autour de trois axes majeurs :

- **Optimiser la production** en coordonnant un process de marche en avant et en modernisant l'outil.
- **Améliorer le confort de travail** du personnel grâce à la démarche économique, écologique et sociétale en cours de finalisation.
- **Accroître la Recherche & Développement** afin de répondre aux exigences des consommateurs et, pour cela créer de nouveaux produits en élaborant de nouvelles recettes, mais également initier une gamme festive prestige.

Cette ambition se matérialise par :

- **Une diminution du besoin en énergie fossile** (gaz pour la production de chaleur) via des systèmes de récupération de chaleur sur toutes les nouvelles centrales de production de froid,
- **Une diminution significative des gaz à effet de serre** par la réfection totale de ses centrales de production de froid à gaz fluoré à fort pouvoir de destruction de la couche d'ozone par de nouvelles centrales de froid à gaz naturel (NH3 et CO2), « *La décarbonation est l'un des enjeux principaux de ce chantier. Ce volet représente 3 millions d'euros de l'enveloppe globale* », commente Yannick Rousaire.
- **Une réduction globale et pérenne du bilan énergétique** du site par la construction et l'installation de nouveaux stockages à température dirigée mieux isolés et par la réfection totale de la production d'air comprimé avec échangeur à récupération de chaleur générant un rendement de 30 % supérieur et une diminution par deux de la consommation électrique ainsi que par le changement de la chaudière de production vapeur (datant de 2000), vers une nouvelle génération auto-modulante permettant un rendement de 30 % supérieur et incluant une boucle de récupération de chaleur sur la cheminée,
- **Le développement d'un circuit de récupération de chaleur et recyclage** des eaux de refroidissement des autoclaves qui économisera 40 à 45 % de consommation d'eau en moins par an soit, environ, 10 à 12.000 m³ d'eau de ville non utilisés chaque année.



UNE TECHNIQUE VERTUEUSE ET ASSUMÉE

Même s'il n'est jamais évident de **concilier la rentabilité industrielle et les considérations écologiques**, ce projet se voulait fort sur ces axes, avec une ambition assumée de réaliser des économies d'énergie et d'utiliser pour ce chantier le maximum de matériaux sains et de proximité. **Des choix pragmatiques**, en réponse aux contraintes budgétaires et sécuritaires, ont été décidés tels que le réemploi de la roche du site pour la plateforme sous les dallages, les **nouvelles installations frigorifiques** dans le but de diminuer grandement les consommations d'énergie, la réalisation d'une bonne isolation dans le même but, la mise en place future de **panneaux photovoltaïques en toiture**, les **éclairages uniquement LED** dans le bâtiment (basse consommation) ou encore les vitrages avec **protection solaire**,...

Toutes les **solutions pérennes** ont été balayées, allant jusqu'à tracer l'origine des matériaux avec les entreprises afin d'utiliser des matériaux locaux quand cela était possible, ainsi que le suivi des déchets.

UNIPLANEZE, UNIS POUR LA QUALITÉ ET LE GOÛT

Certifiés et engagés

Certifié I.F.S. Food depuis 2014, certification témoignant du respect de critères européens de distribution relatifs à la qualité de ses produits et à la sécurité alimentaire, **UNIPLANEZE** a développé une politique qualité produits et satisfaction clients, par un management participatif de ses collaborateurs assurant leur épanouissement et le développement durable de l'entreprise.

La traçabilité des produits reste un engagement fondamental en utilisant des matières premières d'origine française (porc, bœuf, volaille, produits laitiers, légumes...) et développe également des produits bio.

Dans cette même optique, les produits **UNIPLANEZE** sont **garantis sans conservateur ni additif, ce qui vaut à l'entreprise d'être étiquetée Clean Label**. La gourmandise ne devrait jamais être préjudiciable et s'inscrire dans une simplicité transparente pour la santé du consommateur.

L'entreprise s'est fixé comme objectif majeur de tendre vers un approvisionnement de proximité

Outre la fidélisation de la clientèle en répondant aux attentes d'innovation, la création de nouveaux partenariats locaux fédérant tous les acteurs du territoire est un engagement fort voulu par les trois associés.

En parallèle, une nouvelle politique commerciale a été déployée depuis le rachat, en 2021, afin d'améliorer la notoriété de l'entreprise à travers ses marques. Cette stratégie s'oriente également vers de nouvelles cibles telles que la RHF (restauration hors foyer) englobant la restauration traditionnelle, les cantines, les grossistes spécialisés et passant par une récente collaboration avec un agent spécialisé.



Quatre marques unies par un savoir-faire traditionnel



LES FRÈRES LAVERGNE

L'ÉCHO D'UN TERRITOIRE EN ACTION



Préfet du Cantal

LAURENT BUCHAILLAT

L'agrandissement de l'usine UNIPLANEZE représente un symbole fort pour notre territoire.

D'une part, ces travaux d'extension et de modernisation de son site de production historique illustrent la dynamique, la volonté et l'innovation dont font preuve de nombreuses entreprises du Cantal pour se développer dans le département.

D'autre part, les productions d'UNIPLANEZE, témoins de l'alliance de savoir-faire traditionnel et de modernité, démontrent la force et la qualité du secteur agroalimentaire dans le Cantal qui peut d'appuyer sur une agriculture performante.

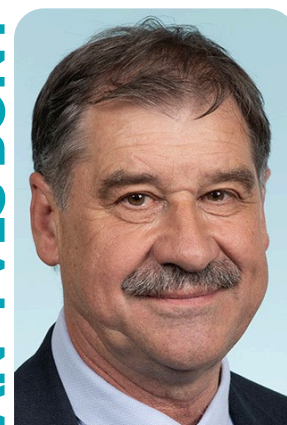
L'État se félicite de la concrétisation de ce projet bénéfique pour l'emploi et l'attractivité du territoire qu'il a soutenu financièrement dans sa dimension immobilière.

UNIPLANEZE est aujourd'hui en plein développement et je tiens à féliciter ses dirigeants, Yannick Rousaire, Dominique Sabot et Vincent Echegut, qui, en 2021, se sont associés pour prendre la direction de cette entreprise, ainsi que leurs équipes.

L'extension et la modernisation de ce site illustrent leur dynamisme et leur volonté de continuer à produire local, renforcer l'image de marque de l'entreprise, se lancer sur de nouveaux marchés et créer des emplois qui favorisent le développement économique et l'attractivité du bassin de vie de Saint-Flour.

Son outil de production moderne de produits emblématiques de notre terroir et son savoir-faire sont des atouts indéniables pour pérenniser l'ancrage local de cette entreprise sanfloraine et développer son rayonnement au-delà de notre département.

JEAN-YVES BONY



Député du Cantal



Député du Cantal

VINCENT DESCOEUR

UNIPLANEZE fait partie de ces entreprises qui, avec leurs produits et leurs savoir-faire, portent une partie de l'identité du Cantal.

C'est donc une très bonne nouvelle qu'elle ait pu être reprise par des entrepreneurs ancrés dans notre territoire qui ont la volonté de la développer en réalisant des travaux d'agrandissement et de modernisation de son site de production.

J'adresse toutes mes félicitations et mes encouragements à Yannick Rousaire, Dominique Sabot et Vincent Echegut, et leurs équipes, en leur souhaitant tout le succès qu'ils méritent.

L'ÉCHO D'UN TERRITOIRE EN ACTION

Je suis convaincu que l'union, la coopération, le dynamisme et l'innovation sont les fers de lance de demain pour le développement économique de notre territoire.

C'est donc avec attention et bienveillance que je suis le nouveau virage de politique stratégique et commerciale d'UNIPLANEZE.

Notre territoire cantalien et sanflorain possède de nombreux atouts en matière d'ancrage, d'attractivité et d'impulsion économique territoriale.

UNIPLANEZE, en prenant cette orientation exemplaire, se mue en une réelle pépite économique au service de son bassin de vie et de l'économie cantalienne et régionale.

STÉPHANE SAUTAREL



Sénateur du Cantal



Président de la Région
Auvergne-Rhône-Alpes

FABRICE PANNEKOUCKE

La gastronomie, c'est l'identité de notre pays. Dans le monde entier, l'image de la France est indissociable de notre patrimoine culinaire et de nos savoir-faire d'exception.

En Auvergne-Rhône-Alpes, nous disposons d'un riche terroir et de produits qui contribuent à notre renommée en tant que grande région de la gastronomie.

C'est tout le sens de notre soutien à UNIPLANEZE, qui a pour objectif de faire rayonner des plats traditionnels auvergnats, issus de la production de nos territoires, et de transmettre cet héritage gastronomique d'exception.

L'extension d'UNIPLANEZE illustre le dynamisme de nos chefs d'entreprises et renforce la volonté du Département de faire du Cantal une terre d'opportunités pour les entrepreneurs.

Aussi, je souhaite souligner l'engagement de Yannick Rousaire, Dominique Sabot et Vincent Echegut, les trois dirigeants de cette entreprise, qui n'ont jamais rien lâché pour faire vivre, développer et pérenniser l'histoire de l'agro-alimentaire sanfloraine et plus largement cantalienne.

Cette réussite contribue à faire la démonstration de la vitalité économique de notre territoire et met en avant les atouts dont nous disposons. Car quoi de plus naturel dans le Cantal que de générer des emplois et de la richesse en transformant nos produits agricoles ?

Elle démontre également encore une fois que l'union fait la force, que le partenariat public-privé est un accélérateur de dynamisme économique au service des territoires.

Le Conseil départemental du Cantal ne peut qu'être fier de l'essor d'UNIPLANEZE qui va contribuer au développement de l'emploi, à la vitalité et à l'attractivité du Cantal !

BRUNO FAURE



Président du Conseil
départemental
du Cantal

L'ÉCHO D'UN TERRITOIRE EN ACTION



PHILIPPE DELORT

Maire de Saint Flour

Quoi de mieux qu'un haut plateau pour mettre en valeur les spécialités de l'Auvergne ? Quoi de mieux que l'ancrage solide et profond de la Planèze de Saint-Flour pour réunir et promouvoir les marques historiques de la gastronomie Cantalienne ? L'activité d'UNIPLANÈZE est essentielle dans le paysage économique local. Elle participe à la vitalité de l'emploi, à la valorisation des produits du Massif Central à travers la France, ainsi qu'au maintien d'une production de qualité sur notre territoire.

C'est donc un immense honneur pour notre ville de voir se poursuivre l'aventure UNIPLANÈZE. Il faut saluer cette transmission réussie permettant à des repreneurs, motivés et engagés, de porter un projet d'avenir et d'associer leur compétence au service de la continuité d'une histoire industrielle sanfloraine. Le projet d'agrandissement et de développement de l'entreprise est aussi le signe de l'environnement économique et politique favorable que propose notre territoire.

C'est un exemple de plus sur notre commune pour dire la dynamique de notre bassin d'emploi dans le secteur agro-alimentaire. C'est aussi la mise en lumière du lien indispensable entre une production agricole de qualité, un savoir-faire artisanal et des outils de production modernes.

Que l'ensemble des acteurs et des salariés investis dans ce nouveau projet soient assurés de notre soutien plein et entier, ainsi que de notre volonté de garantir la pérennité de l'entreprise UNIPLANÈZE à Saint-Flour.

L'entreprise UNIPLANÈZE est un des fleurons de l'économie cantalienne dans le secteur agroalimentaire. Elle contribue à la mise en valeur de notre patrimoine gastronomique au travers de divers produits dont notamment le fameux tripoux.

Ce nouvel agrandissement du site va permettre de renforcer la production locale et correspond ainsi à la volonté indéfectible des associés actuels (Yannick Rousaire, Dominique Sabot et Vincent Echegut) de consolider l'ancrage local de leur société. A la CCI du Cantal nous suivons cette entreprise depuis de nombreuses années.

Fin 2022, l'entreprise UNIPLANÈZE a été accompagnée par la CCI du Cantal dans le cadre du montage et du dépôt de dossier pour une demande de financement ADEME « DECARB'FLASH » afin de réaliser le projet de décarbonation de leur activité. Si ce projet n'a pas été retenu dans un premier temps par l'ADEME, il est aujourd'hui à nouveau défendu par la CCI dans le cadre d'une candidature au titre du Fonds Vert piloté par Territoires d'Industrie.

La CCI du Cantal accompagne également l'entreprise et ses dirigeants dans le domaine des ressources humaines à travers sa plateforme de recrutement « Le Cantal et Vous ça matche ! » pour diffuser les offres d'emplois et sourcer des candidats. Elle intervient aussi avec son outil SIRH présenté récemment à l'entreprise pour lui faciliter la gestion de sa politique de ressources humaines.

Être aux côtés des entreprises et les accompagner dans leur transformation, tel est l'ADN de la CCI du Cantal.

LAURENT LADOUX



Président de la CCI
du Cantal

Contact presse

Margaux SCHNEIDER

07 85 83 91 41

contact@phoebus-communication.com

UNIPLANÈZE

Au cœur du volcan du goût



© CRÉATION PHOEBUS COMMUNICATION

Z.I ROZIER 4 RUE DE LA TRANCHÉE 15100 SAINT-FLOUR



Retrouvez photos, vidéos et
ressources via ce QR Code

