



SUPPLEX distinguée par le label PME+

Pour une nutrition naturelle respectueuse de l'environnement

SUPPLEX est une entreprise française sarthoise **experte en nutrition et l'inventeur d'un concept unique d'enrichissement en super nutriments d'origine naturelle**. Elle conçoit et fabrique des préparations diététiques innovantes, nutritives et naturelles sous deux marques : Supplex et Biodyne. La marque **Supplex** étant spécialisée dans les petits déjeuners diététiques lactés et cacaotés depuis 1962, et la marque **Biodyne** spécialisée dans les alternatives bio-végétales à base de protéines et superfood depuis 2016.

Aujourd'hui, l'obtention du label PME+ permet à SUPPLEX de valoriser ses engagements en faveur d'une **alimentation saine et équilibrée** en phase avec les recommandations nutrition et santé nationales et à l'écoute des consommateurs, tout en adoptant des procédés de fabrication à faible consommation énergétique et non polluant.

UN PROCÉDÉ DE FABRICATION A FAIBLE CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

PARTENARIATS AVEC DES PRODUCTEURS FRANÇAIS

QUALITÉ DE VIE AU TRAVAIL

PAYS-DE-LA-LOIRE

Chiffres clés

- Date de création : 1962
- Fabrication française à Sablé-sur-Sarthe (72)
- Chiffres d'affaires 2019 : 850 k€
- Effectifs : 6 personnes
- Circuits de distribution : GMS et web
- Marques : Supplex et Biodyne



Rencontre avec Arnaud Vannier, PDG de SUPPLEX



PME+ : Pourriez-vous nous donner quelques exemples concrets de la mise en action de la RSE dans votre entreprise ?

Arnaud Vannier :

Alimentation et Santé : Depuis plus de 50 ans, nos préparations diététiques naturelles sont optimisées pour **répondre à des objectifs nutritionnels ciblés**. Les produits Supplex et Biodyne se distinguent par la qualité et l'efficacité des ingrédients qu'ils contiennent : des micronutriments, des super-aliments, des vitamines, des minéraux et des oligo-éléments, tout en conciliant plaisir et santé.

Environnement : Nos **procédés de fabrications** ont été développés et sélectionnés pour assurer le **respect des nutriments par la maîtrise des températures**. Il présente également l'avantage d'être **non polluant** pour les eaux usées, grâce à un système de circuit interne, et faiblement énergétique. Les emballages font état d'une sélection stricte pour assurer une conservation optimale du produit tout en tenant compte des impacts environnementaux. **Nos boîtes sont en composites recyclés, en carton ou en étui recyclables.**



Approvisionnements responsables : Nos engagements en termes d'achats sont depuis toujours axés sur une **démarche locale**. Nous travaillons avec divers **partenaires en région et en France**. Notre vocation a toujours été de construire des partenariats durables et nous travaillons encore aujourd'hui avec des partenaires historiques depuis plus de 15 ans.

Nous avons un cahier des charges strict au niveau des **matières premières** avec des engagements qui vont bien au-delà de la dimension biologique, avec des exigences au niveau des origines, des allergènes, des modes de transports, des modes de transformation ou encore des compositions nutritionnelles.

Concernant nos amandes, nous excluons toute origine venant des USA pour des raisons écologiques mais également pour **soutenir nos cultures traditionnelles méditerranéennes** et la maîtrise des marchés. Nous œuvrons depuis plusieurs années pour le **développement de filière d'amandiers biologique en France** et nous sommes en relation avec différents partenaires pour soutenir leur dynamique, sur une base 22 hectare d'amandiers et 22 hectares de noisetiers, tous en agriculture biologique.

PME+ : Quelles sont les valeurs de l'entreprise ?

Arnaud Vannier : Nos valeurs sont la Qualité, l'Innovation et l'Éthique.

PME+ : Quelle est votre dernière innovation ?



Arnaud Vannier : Il s'agit d'un **lait d'amande coco en poudre Biodyne** issu d'un procédé Breveté en 1999. Formulé à base de protéines végétales et enrichi de superaliments naturels, il apporte aux consommateurs une alternative végétales idéales pour des apports en protéines et calcium dans un axe nutritionnel et santé. En poudre instantané, il permet de préparer 3 litres de lait d'amande offre **une solution écologique unique**.

Quant au Supplex Cao Ball, il s'agit de céréales au cacao, biologiques et sans gluten, supplémentées en algues marines et germe de riz.

Avec **30% de sucre en moins et sans huile de palme**, présenté dans un étui original par rapport à la catégorie des céréales petit déjeuner pour enfants.



En savoir plus sur le label PME+

Associer performance économique et développement responsable, tel est l'engagement des PME récompensées par le Label PME+. Ce label, porté par la Fédération des Entreprises et Entrepreneurs de France (FEEF) est inspiré de la norme ISO 26000, avec un audit effectué par un prestataire indépendant, Ecocert

Environnement. Les entreprises labellisées font l'objet d'un contrôle annuel, et s'engagent dans une démarche de progrès et **d'amélioration continue**. La communauté PME+ compte 138 entreprises **françaises indépendantes**. Grâce au **logo PME+ visible sur les produits**, les consommateurs peuvent reconnaître et privilégier, au moment de leur achat, des entreprises françaises qui s'investissent dans **la préservation de l'emploi local, en faveur de l'humain et de la protection de l'environnement**. Le label est soutenu par les grandes enseignes de la distribution qui privilégient **un approvisionnement et une consommation responsables**.

PME+ c'est 145 entreprises, 23 000 produits, 19 000 salariés, 270 sites de production

Télécharger le dossier de presse PME+ (pdf)

Twitter > @labelPMEplus > Instagram : @pmeplus - www.label-pmeplus.fr

Contact presse PME+ : Virginie Feuillebois – FEEF - vfeuillebois@feef.org - 01 47 42 43 33