



ACE MANAGEMENT
INVESTISSEUR EN CAPITAL



Information Presse

SLP lève 700 000 euros auprès du Fonds ATALAYA géré par ACE Management et de Logoden Participations.

A Cancale/Paris, le 27 mai 2014 – ACE management, via son fonds ATALAYA, dédié au secteur du maritime et Logoden participations, association de Business Angels d'Ille et Vilaine, investissent 700 000 euros dans la société Slipper Limpet Processing (SLP).

La concrétisation de cette opération est concomitante aux fêtes de célébration des 70 ans du débarquement des américains sur les côtes normandes.

Quel est le lien entre ces deux évènements ?

La crépidule ou Berlingot de Mer est originaire d'Amérique du Nord Est. Ce coquillage est arrivé sur le littoral français en grande partie lors du débarquement américain le 6 Juin 1944. Les coquillages étaient en effet accrochés aux coques des bateaux et se sont depuis, implantés massivement sur les côtes Normandes et Bretonnes.

Le stock de Berlingots de Mer est tout simplement la première ressource de France – voire d'Europe – en matière de coquillages. Ce gisement, quasiment inexploité jusqu'à ce jour, constitue une opportunité formidable pour le développement de SLP.

Economie verte et circulaire

SLP travaille depuis 5 ans à la mise au point d'un procédé breveté de décorticage à froid de la crépidule, coquillage que l'on trouve en très grande quantité sur le littoral Normando-Breton, afin d'en **valoriser la chair et la coquille.**

Des travaux sur ses qualités gustatives ont été entrepris par SLP dans le cadre du projet OPTICREP (labélisé par le Pôle de Compétitivité Valorial) et auprès de nombreux chefs étoilés. Ces recherches montrent une texture de la chair et un goût parfaitement adaptés à une utilisation aussi bien gastronomique que de masse, comme notamment ingrédient de plats préparés pour l'industrie agroalimentaire.

En parallèle, des travaux de recherches ont été menés par SLP sur la valorisation de la coquille dans le cadre du programme VECOP (labélisé par le Pole Mer Bretagne Atlantique). Ses propriétés calciques ouvrent au marché de l'amendement agricole. Ses propriétés mécaniques permettent d'envisager son utilisation comme matériaux pour les travaux publics.

Levée de fonds

Cette levée de fonds réalisée auprès du fonds Atalaya, géré par Ace Management et Logoden participations, va permettre à SLP de lancer la phase industrielle de valorisation. L'usine pilote située à Cancale, est actuellement repensée pour en augmenter les performances et atteindre dans un premier temps, une capacité de traitement de 20 tonnes/jour.

La valorisation de ce gisement se fera avec l'appui du Comité Régional de Conchyliculture Nord Bretagne qui arme une barge spécialement adaptée pour le relevage.

Les importantes perspectives de développement de l'activité doivent à terme permettre de réduire la croissance des stocks de crépidules et contribuer favorablement à un rééquilibrage des populations de coquillages cultivés sur ces zones.

« Nous sommes particulièrement fiers d'accompagner SLP et Pierrick Clément, son Président, dans un projet alliant croissance, innovation et création d'une filière de valorisation ayant de surcroît une forte dimension environnementale. La valorisation de la chair et de la coquille en fait un modèle de développement particulièrement intéressant. » indique Gilles Daguet, Partner d'ACE Management

« Nous sommes très satisfaits de cette levée de fonds et également de cette étroite coopération avec les membres de Logoden et de ACE. Conscients des attentes du monde conchylicole, le défi commercial est programmé. SLP et son partenaire Britexa seront présents à New York les 04 et 06 juin 2014. Le coquillage du D Day –The Atlantic Limpet – y sera mis en valeur par les meilleurs chefs locaux (breton, américain et japonais). La clé du succès commercial est internationale mais également locale. Le berlingot de mer sera à l'honneur sur les meilleures tables de Cancale dès début juin 2014. Les sociétés conchylicoles sont fortement impliquées dans la démarche commerciale.

Les industriels bretons et normands de l'agroalimentaire sont également fortement associés au développement de ce nouveau produit et vont l'utiliser comme ingrédient pour des recettes de qualité. De même la grande distribution, déjà approchée, souhaite mettre en avant ce nouveau coquillage. La rapidité du succès sera proportionnelle aux efforts de chacun des acteurs. » indique Pierrick Clément, président de SLP.

« Depuis près d'un an, date de notre premier contact avec Pierrick Clément, LOGODEN a pris une part très active dans la consolidation de ce dossier, bien au-delà des diligences requises pour déclencher un accord d'investissement. Le dossier SLP, justifiait tous nos efforts car c'est tout un projet de territoire qui prend forme avec notamment ses dimensions économique et environnementale. Non seulement, le procédé SLP permet de valoriser une espèce dont le gisement incontrôlé devient problématique pour la filière conchylicole, mais cette valorisation sert notamment deux secteurs clefs de l'économie Bretonne que sont l'agriculture, avec l'exploitation de la coquille en tant qu'amendement calcaire, et l'agroalimentaire, avec l'exploitation de la chair.

Nous sommes très heureux de contribuer à cette levée de fonds et continuerons à mettre toute notre énergie dans la phase d'accompagnement qui va maintenant démarrer » précise Jean-Luc Blot, président de LOGODEN Participations.

A propos d'ACE Management

ACE Management est une société de gestion de portefeuille privée et spécialisée depuis 20 ans dans l'investissement en capital dans des entreprises technologiques, autour d'une dominante Aéronautique, Maritime, Défense et Sécurité. Elle gère 8 véhicules d'investissement représentant plus de 450 M€ de capitaux, parmi lesquels les fonds Aerofund (I, II et III), Atalaya, Financière de Bienne et Sécurité.

Les souscripteurs de ces fonds sont des groupes industriels européens (Airbus, Safran, Airbus Group, Airbus Helicopters, Thales, DCNS, CEA, Louis Dreyfus Armateurs, Areva), des investisseurs institutionnels (bpifrance, Fonds de Solidarité des Travailleurs du Québec (FTQ), GICAN - Groupement des Industries de Construction et Activités Navales, Société Générale, Crédit Agricole, CIC, AXA, Crédit Coopératif) et 4 Régions (Midi-Pyrénées, Aquitaine, Pays de la Loire, Centre).

Pour en savoir plus : www.acemanagement.fr

A propos de Logoden

L'association LOGODEN Participations compte plus de 50 membres business angels dont l'objectif est d'investir et de s'investir dans des projets innovants à fort potentiel de développement. Elle s'inscrit dans le cadre du réseau national France Angels et son territoire d'intervention privilégié est le département d'Ille et Vilaine.

Depuis sa création en 2005, les membres de LOGODEN ont investi plus de 3 millions d'euros dans 28 entreprises locales, essentiellement dans leur phase d'amorçage, puis de développement, contribuant ainsi à la vitalité du tissu économique départemental.

Au-delà de ses prises de participations, LOGODEN attache une très forte importance à l'accompagnement des projets, notamment grâce aux transferts d'expériences et d'expertise de ses 50 adhérents, pour la plupart tous passés par la direction de leur entreprise ou celle d'un centre de profit.

Pour en savoir plus : www.logodenparticipations.com

A propos de SLP

SLP a été créée en 2008 afin de valoriser la chair et la coquille de crépidule.

Après deux années de recherche, SLP a mis au point la première usine pilote, de traitement à froid, agréée CE et répondant aux exigences industrielles de l'agroalimentaire, notamment à l'export.

SLP a travaillé en étroite coopération avec le Comité Régional Conchylicole Bretagne Nord qui a fourni en 2013 le premier navire spécialisé dans la récolte de crépidules (Le Pappy, 24 mètres, capacité 20 tonne par marée).

L'innovation technologique développée par SLP et la mise en place concomitante d'une filière industrielle va permettre d'adresser rapidement les marchés de l'agroalimentaire en France et à l'export ainsi que ceux valorisant les propriétés de la coquille.



« C'est un des coquillages les plus puissants que l'on ait trouvé jusqu'ici. Cru, il est très marin, très iodé. Après, lorsque vous l'avez en cuisson, et sans trop cuire, vous avez ce goût de champignon voire de noisette.(...) C'est un produit intéressant à travailler aussi bien cru que cuit, car sa texture reste toujours tendre ».

Olivier Bellin, L'Auberge des Glazicks (Finistère).

Contact presse :

SLP : Pierrick Clément: +33 (0)6 07 56 61 48

Logoden : Jean-Luc Blot (+33(0)6 84 84 69 00) – Jean-Yves Delaune (+33(0)6 07 37 77 89)

ACE Management : Gilles Daguet, Laurent Sassier : +33 (0)1 58 562 562