Emile GROUPE

AGITATEUR
DU BIO
DEPUIS 1920

Présentation 2026
PROFESSIONNELS RHF



L'histoire en famille depuis plus de 100 ans



1920

LE PREMIER MOULIN
Emile Noël père décide d'acheter son premier moulin à huile d'olive à Pont Saint Esprit dans le Gard

1956



TRITURATION D'AUTRES GRAINES
Un terrible gel détruit 90% des oliviers en France ce qui pousse Emile Noël à diversifier ses huiles (tournesol et colza)

1966



LE DÉBUT DES BOUTEILLES
Conditionnement en bouteille à la demande du marché après avoir démarré uniquement en vrac

1972

AGRICULTURE BIOLOGIQUE
Première huilerie de France à triturer des graines bio

1981



DIVERSIFICATION DES PRODUITS
Avec de nouvelles huiles ainsi que de l'épicerie fine salé

1980-90

DÉVELOPPEMENT DES FILIÈRES
Mise en place des filières Sud-Nord

2003

CERTIFICATION BIO et EQUITABLE
Après une longue présence en Afrique, c'est tout naturellement que l'entreprise obtient la labélisation BIOPARTENAIRE® pour ses filières

2011

ANNICK GARNIER
Emile Noël s'éteint cette année-là en ayant préparé la succession pour sa fille Annick Garnier

2015



DAVID GARNIER
David Garnier succède à sa mère et devient la quatrième génération aux rênes de l'entreprise

2020



100 ANS
Emile Noël fête son centenaire !



2024

LA BONNE PATTE
Lancement LA BONNE PATTE (*innovation brevetée*), purées de fruits secs protéinées en doypack, valorisant notre coproduit, le tourteau.

Chiffres clés et répartition du chiffre d'affaires

Un groupe à taille humaine, avec une présence internationale et des implantations en amont au plus près des filières.

94
COLLABORATEURS*

30
PAYS COUVERTS

22
M d'EUROS de CA

* **68** en France
13 au Mali
12 en Guinée
1 au Canada



68% *En magasins bio en France et e-commerce*

14% *En magasins à l'international*

14% *Professionnels BtoB en France*

4% *Professionnels BtoB à l'international*

Emile GROUPE AGITATEUR DU BIO DEPUIS 1920

4 MARQUES

UNE MÊME EXPERTISE DES HUILES

Le Groupe Emile réunit deux marques **alimentaires bio (Emile Noël, l'historique et le Moulin de mon Père),** une marque de **cosmétique bio (Emma Noël)** et enfin une marque **spécialisée Professionnels B2B (Emile Ingrédients & Solutions)**, toutes fondées sur le savoir-faire de maître moulinier, le sourcing et la traçabilité.

BIO EXIGEANT

QUALITÉ/PRESSAGE & FORMULATION

TRANSPARENCE & TRAÇABILITÉ.











Emile GROUPE PROFESSIONNEL

Ingrédients & Solutions

Au service des professionnels

- **La restauration et l'agroalimentaire :** De la graine à l'huile, en passant par les farines et légumineuses, I&S est un partenaire de confiance pour la réalisation de recettes.
- **La cosmétique** : I&S accompagne les professionnels dans la conception de leurs formulations
- **La nutraceutique** : I&S fournit des actifs et matières premières pour la formulation des compléments alimentaires
- **La nutrition animale :** I&S propose une alimentation animale élaborée à partir ne nos tourteaux.

CONVENTIONNEL & BIO



Emile Noël

La référence des huiles bio

- Marque historique d'huiles biologiques et de produits d'épicerie salée **depuis 1920**.
- Pionnière et engagée dans l'agriculture **bio et équitable**, avec une expertise reconnue en **sourcing**.
- Huiles **pressées à froid** pour préserver les nutriments.
- Savoir-faire **centenaire** et qualité constante.

+150 références en magasins

Huiles, vinaigres, sauces, apéritifs, pâtes à tartiner, tartines
Et des nouveautés chaque année

Emma Noël

Cosmétiques bio à base d'huiles végétales

- Marque de **soins et beauté naturels**, certifiés biologiques, développée autour **d'huiles végétales** précieuses et de cosmétiques bio.
- La nature, l'éthique et la transparence structurent l'offre et les engagements.
- Labels **Cosmébio** et **ECOCERT**.

+70 références en magasins

Huiles, baumes, laits, savons, gels douches





LE MOULIN de mon père

Notre marque access bio

- Une marque créée en 2025 pour répondre aux attentes du marché.
- Forte de notre savoir-faire centenaire et de notre expertise de sourceur.

5 références en magasins

Huile d'olive vierge extra 1L et 3L, huile cuisson 1L
Beurre de cacahuète et purée d'amande

Le Groupe Emile,
agitateur du BIO depuis ***1920***

Entreprise historiquement engagée, le Groupe Emile fait du bio, de l'ancrage territorial et de la biodiversité le cœur de son modèle depuis plus d'un siècle.

La RSE n'est pas une démarche récente mais un ADN fondateur porté par Emile Noël, pionnier des filières durables.





Agir pleinement et avec audace pour nourrir un monde plus juste et durable.

Pionnier du bio depuis 1920, le Groupe Emile place la RSE au cœur de sa stratégie. Engagé pour un modèle plus juste et durable, il intègre pleinement la RSE à son Système de Management de la Qualité afin d'assurer un impact positif et durable.

MAÎTRISER NOS MÉTIERS et PRODUIRE MIEUX

PRESERVER L'HUMAIN ET L'ENVIRONNEMENT

S'ENGAGER POUR LES FEMMES ET LES HOMMES

PREPARER L'AVENIR





Maîtriser nos métiers et produire mieux



Qualité & sécurité alimentaire

Plus de **1200 analyses** annuelles et un panel de dégustation expert pour garantir constance, conformité et satisfaction client.

Optimiser la production

Un **outil de production en amélioration continue**, avec des investissements ciblés pour réduire les consommations, limiter les rejets et fiabiliser les process (modernisation des équipements et optimisation des installations).

Consommation énergétique

Réduction de l'empreinte énergétique via des actions concrètes : LED, panneaux photovoltaïques et objectif de -25% de consommation d'ici 2030.

Anti-gaspillage

Optimisation des flux de production pour limiter les pertes, via un programme dédié à l'utilisation des matières premières sur toute la chaîne.



Préserver l'Humain et l'environnement

Réduction de l'empreinte carbone

Approvisionnement **local** (67% France, 30% <200 km, aucun transport aérien) et production en énergie 100% verte avec 43 000 kWh/an produits en interne.

Maîtrise de l'énergie

Réduction des consommations via **l'optimisation des équipements et installations**, avec un objectif de -25% d'ici 2030.

Réduction des déchets et du plastique

Substitution du plastique par du papier/carton sur certaines gammes (26 références Emma Noël) et valorisation systématique des coproduits pour éviter les pertes.





S'engager pour les femmes et les hommes



Travail & bien-être

Attention portée à la sécurité, à l'ergonomie et au quotidien des équipes, avec **dispositifs d'écoute** (ex : "Emile & Image") et dialogue social régulier.

Formation & développement des compétences

Parcours d'intégration structuré (28h), formation continue (≈3% de la masse salariale), 8 alternants/an, et transmission des savoir-faire pour développer les compétences à tous les niveaux.

Engagement sociétal & territorial

Actions locales et soutien aux communautés (mécénat, interventions scolaires, mentorat) et initiatives en faveur de l'égalité des chances et de l'ancrage territorial.

Relations équitables avec les producteurs

Engagement dans des filières durables et équitables via Biopartenaire (contrats pluriannuels, prix justes, accompagnement des producteurs) et soutien au développement économique des territoires agricoles.



Préparer l'avenir

Valorisation des co-produits

Innovations majeures développées en interne, comme le projet breveté « La Bonne Patte »* en 2024 ou encore « BtoB SésaBiol » en 2025.

*Les purées et pâtes à tartiner sont faites à base de tourteaux issus de processus d'extraction de l'huile habituellement jetées.

Éco-conception & circularité des emballages

Développement de solutions réduisant l'impact matière :
Projet de consigne reUSE, réduction du verre et optimisation des formats

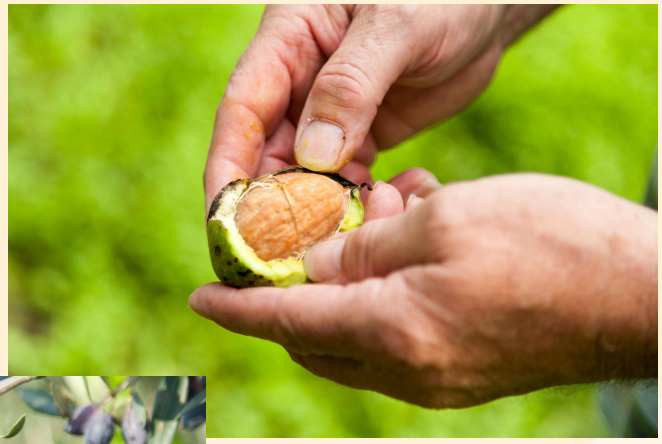
Structuration de filières durables

Développement et sécurisation de filières agricoles responsables en France et à l'international.

Accompagnement des producteurs dans la durée (modèle Biopartenaire, contrats long terme, développement local).



Nos filières







L'EXCELLENCE BIO ET EQUITABLE

Biopartenaire® est un label de référence qui garantit des produits à la fois bio et équitables, répondant aux exigences des professionnels de la restauration soucieux de qualité et d'éthique. Son engagement repose sur une double certification : agriculture biologique et commerce équitable, assurant ainsi des filières durables et une juste rémunération des producteurs

En choisissant des produits BIOPARTENAIRE®, vous intégrez dans votre cuisine des ingrédients sélectionnés avec rigueur, issus de partenariats solides entre producteurs et entreprises engagées. Chaque produit est synonyme de :

TRAÇABILITÉ - TRANSPARENCE - RESPONSABILITÉ

FAITES LE CHOIX DU BIO ÉQUITABLE AVEC BIOPARTENAIRE®
ET SUBLIMEZ VOS PLATS AVEC DES INGRÉDIENTS ENGAGÉS !



Nos filières en France



Lin

Filière lin 100 % française, labellisée BIOPARTENAIRE® depuis 2021, en bio dès 2014. Producteurs dans la Creuse, Occitanie et Nouvelle-Aquitaine, accompagnés vers l'agroécologie via la filière FiABLE. Qualité, traçabilité et équité.



Noix

Huile de noix 100 % française, élaborée avec des producteurs du Périgord, région emblématique de cette culture. Un approvisionnement local et traçable, ancré dans le savoir-faire traditionnel et notre engagement pour des filières durables.



Huile d'olive

Huile d'olive 100 % française, issue de deux partenariats de long terme : un oléiculteur en Alpes-de-Haute-Provence et un domaine bio dans le Gard. Olives pressées à froid le jour de la récolte, pour une qualité et des arômes préservés.



Cameline

Filière cameline 100 % française, labellisée BIOPARTENAIRE®. Cultivée en rotation culturale dans la Creuse, Occitanie et Nouvelle-Aquitaine, elle garantit traçabilité, agriculture bio et juste rémunération des producteurs depuis 2018.



Chia

Filière chia 100 % française et bio depuis 2017, née en Occitanie avec la variété Oruro adaptée au climat tempéré. Émile Noël, membre fondateur via Agrofün, soutient producteurs et coopératives du champ au triage.



Chanvre

Huile de chanvre 100 % française, issue de deux producteurs : l'un dans l'Aube, cœur de la production européenne, l'autre dans la Creuse, territoire innovant pour cette culture. Une filière locale, durable et de qualité.

Nos filières internationales



Coco de Sao Tomé

Huile de sésame origine São Tomé, labellisée BIOPARTENAIRE®. Un partenariat solidaire avec un petit producteur local, pour diversifier l'agriculture de l'île au-delà du café et du cacao. Bio, équitable et ancré dans le respect des territoires.



Avocat du Kenya

Huile d'avocat kényane labellisée BIOPARTENAIRE®, issue d'un partenariat direct avec plus de 3 000 producteurs (53 % de femmes) depuis 2010. Achat direct, formation bio et valorisation des fruits non commercialisables pour zéro gaspillage.



Argan du Maroc

Filière argan marocaine créée en 2006, labellisée BIOPARTENAIRE®. Un engagement solidaire auprès des femmes rurales : revenus diversifiés, alphabétisation et préscolarisation financés. Bio, équitable et porteur d'un impact social durable.



Noisette de Turquie

Depuis 2008, Émile Noël développe sa filière noisette en Turquie avec Agrosourcing pour soutenir durablement les producteurs locaux. Labellisée BIOPARTENAIRE®, elle s'appuie sur des engagements concrets en faveur d'une bio équitable et solidaire, avec par exemple la création d'un réservoir d'eau potable et le financement d'équipements de stockage.

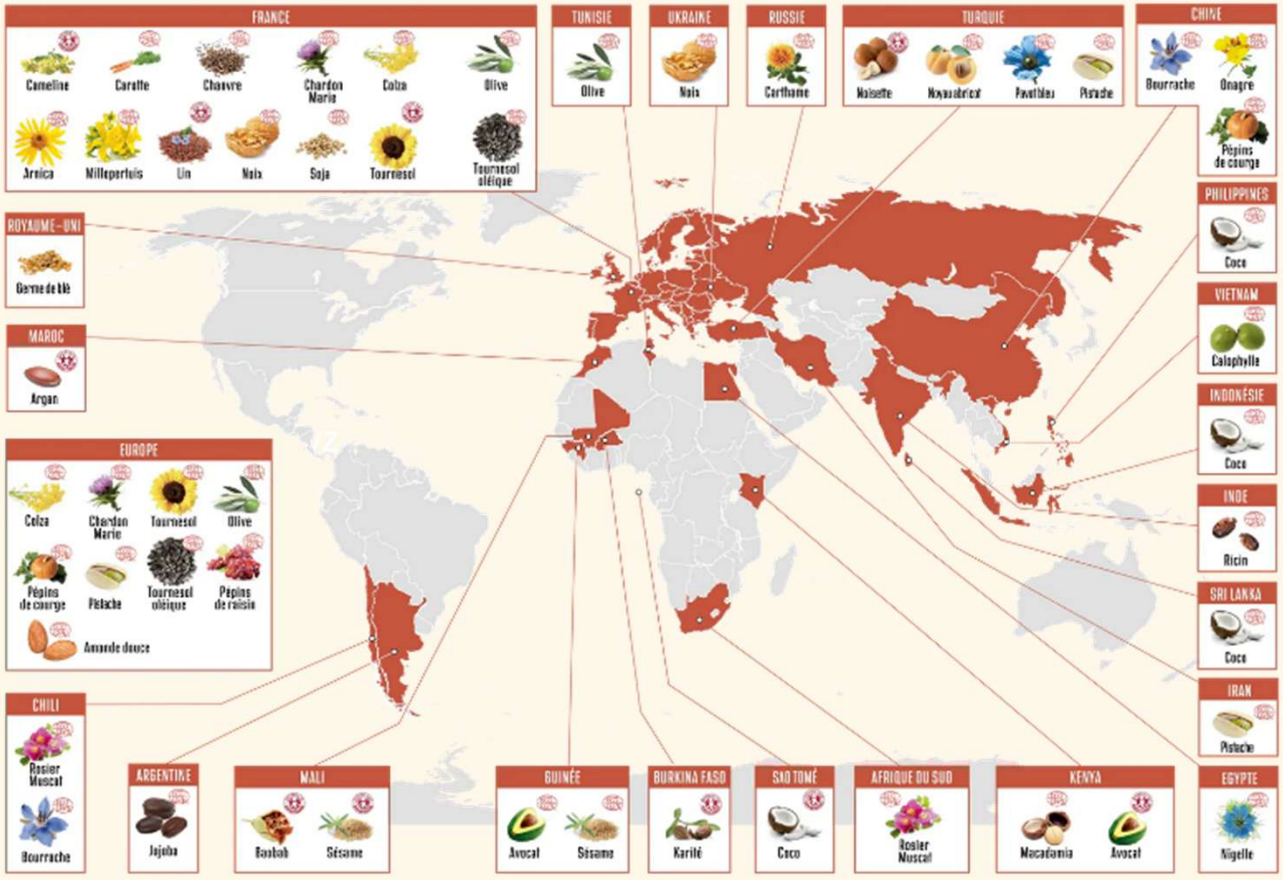


Sésame du Mali

Filière historique d'Émile Noël. Créée en 2014, la Fondation Émile Noël Mali emploie aujourd'hui 13 personnes pour accompagner les producteurs locaux à travers des formations et un suivi des pratiques biologiques. Labellisée BIOPARTENAIRE®, cette filière repose sur des engagements forts pour une agriculture bio équitable, responsable et solidaire.

Sourcing International

Pour créer des huiles exceptionnelles, il faut commencer par des graines exceptionnelles



Nos labels et certifications

Un système de management de la qualité intégré, qui reprend toutes les exigences réglementaires et celles des référentiels et normes que nous avons adoptés.

Produits issus de l'agriculture biologique, sans pesticides de synthèse ni OGM, avec des pratiques respectueuses de l'environnement.

Respect de cahiers des charges stricts en matière d'agriculture biologique, de pratiques durables et de traçabilité.

Une relation commerciale durable et équilibrée entre la marque et ses producteurs ou fournisseurs, fondée sur l'engagement et la transparence.

Sécurité, qualité et conformité des produits alimentaires transformés, selon des standards internationaux reconnus.

Sécurité et traçabilité des aliments pour animaux sur l'ensemble de la chaîne de production.

Respect des bonnes pratiques de fabrication (BPF) pour les produits cosmétiques.

Garantit des cosmétiques biologiques ou naturels formulés selon le référentiel COSMOS, avec des ingrédients majoritairement d'origine naturelle et un impact environnemental maîtrisé.

Pratiques de commerce équitable, le respect des droits humains, des conditions de travail justes et un impact social positif.

Notre offre RHF

Pour une restauration
ENGAGÉE ET RESPONSABLE

Au Groupe Emile, nous accompagnons les professionnels de la restauration dans leur transition vers une alimentation plus saine et durable. Conformes aux exigences de la loi Égalim, nos produits bio permettent de répondre aux obligations d'approvisionnement en ingrédients issus de l'agriculture biologique.

Emile GROUPE PROFESSIONNEL

Découvrez notre gamme complète :



HUILES

Pour des assaisonnements et des cuissons savoureuses



VINAIGRES

Pour sublimer vos plats et sauces



LÉGUMINEUSES

Riches en protéines végétales et en fibres



GRAINES

Pour des recettes créatives et nutritives



PURÉES ET PÂTES À TARTINER

Pour des préparations riches et onctueuses

Avec nos produits de qualité, vous valorisez une cuisine responsable, respectueuse de l'environnement qui vous permettront d'atteindre les 20% de produits biologiques imposés par la loi Egalim.

#EGalim



Emile
GROUPE

AGITATEUR
DU BIO
DEPUIS 1920