



**TOUCHE PÂTISSIÈRE.** L'apprêtage nécessite beaucoup d'opérations manuelles, comme ici le dépôt de la crème pâtissière et des griottes sur le craquant feuilleté.

## Terre d'embruns accoste au port de Brest

**BREST (29)** ▶ Après un investissement de **0,4 M€**, la biscuiterie brestoïse vient d'emménager dans un site de production de 450 m<sup>2</sup>.

**L'ENJEU**

- ➔ Développer le potentiel de production
- ➔ Améliorer les conditions de travail
- ➔ Installer la marque dans le territoire

**LE SITE: //**

Installée depuis quelques semaines à une enclature du port de plaisance de Brest, la biscuiterie de Fabrice Berrou et Laurent Jolivet porte désormais à merveille son nom. Terre d'embruns a quitté son site sur les hauteurs de la cité du Ponant où elle était à l'étroit dans son atelier de 120 m<sup>2</sup>. Pour reconvertir l'ancien atelier de négoce de matériel de navigation, un caisson étanche de 450 m<sup>2</sup> a été aménagé. Il abrite la ligne de fabrication : pétrin, laminoirs, apprêtage, four de cuisson et tunnel de surgélation. Sa capacité de production a été portée de 0,5 tonne par jour à 1,5, voire 2 tonnes par jour en été correspondant au pic de production. « Dans ce nouvel outil, nous avons pu installer un système de climatisation performant, qui nous permet de travailler à 12 °C, avec un refroidissement indirect pour le confort des opérateurs », décrit Laurent Jolivet. En outre, la PME dispose d'une chambre froide d'une capacité de 36 palettes.

Le stockage était externalisé jusqu'alors.

**LE CONTEXTE: //**

Spécialiste de la pâte feuilletée tournée au sucre au cœur de la recette traditionnelle du kou-

gnon-aman, Terre d'embruns a développé son savoir-faire dans la portion individuelle. « Nous savons apporter de la légèreté et du croustillant dans des portions de taille adaptée à une consommation plaisir », souligne le dirigeant. La célèbre pâte feuilletée riche en beurre et en sucre se décline en palmiers, sacristains et tartelettes craquantes aux fruits... Ses marchés principaux sont la restauration hors foyer et le catering pour lesquelles elle propose des bouchées surgelées, crues prêtes à cuire ou cuites à réchauffer.

**LE PROJET: //**

Le bâtiment de 1 200 m<sup>2</sup> compte en outre un espace de vente au public qui fera aussi office de showroom pour les clients grands comptes. « Les deux tiers de notre marché se font vers la RHF, par l'intermédiaire d'un distributeur spécialisé dans les desserts et pauses gourmandes haut de gamme, Gamme des Chefs, explique Laurent Jolivet. Le dernier tiers est vendu au catering, aérien, maritime et nous espérons ferroviaire, via des distributeurs spécialisés, des centres de cuissons ou en direct. De plus, nous visons aussi le développement du marché des traiteurs et parcs de loisirs, en direct ou via des distributeurs spécialisés. »

L'ouverture de l'espace de vente vise aussi à installer la marque dans le paysage gourmand breton : « Il n'est pas exclu de développer le secteur de la vente aux particuliers », imagine encore le chef d'entreprise. ☺

FRANÇOISE FOUCHER

**VIANDE MCKEY: 25 M€**  
MODERNISATION

**LOIRET.** McKey modernise la production de son outil de Fleury-lès-Aubrais, portant sa surface de 6 500 à 11 000 m<sup>2</sup>. La filiale de l'américain Keystone Foods dédiée à l'approvisionnement de McDonald's en steaks hachés surgelés ambitionne de transformer 60 000 t de viandes.

**PRODUITS DE LA MER**  
**MORPOL: 5 M€** SITE

**SÂONE-ET-LOIRE.** Morpol va construire sa première usine en France à Cuisery, où il dispose déjà d'un centre logistique. Réalisant 52 M€ de CA dans l'Hexagone, sur 500 M€ au total, le groupe polonais pourra y transformer 12 000 t de saumon fumé et 10 000 t de saumon frais. Démarrage cet été avec une centaine d'emplois créés.

**GLACES TERRE ADÉLICE:**  
DOUBLEMENT

**ARDÈCHE.** Terre Adélice prévoit de doubler son site de Saint-Sauveur-de-Montagut, à 2 000 m<sup>2</sup>. La PME a réalisé 1,9 M€ de CA dans les glaces et sorbets bio.

**FRUITS PERLIM: 6 M€**  
RÉNOVATION

**CORRÈZE.** La coopérative vient d'agrandir de 8 000 à 12 000 m<sup>2</sup> son site de Saint-Aulaire, équipé d'une nouvelle calibreuse de pommes. Perlum a réalisé 60 M€ de CA et emploie 400 salariés.

**LE CHIFFRE**

**13 M€**

**C'EST CE QUE NUTRITION ET SANTÉ, FILIALE DU JAPONAIS OTSUKA, A INVESTI DANS SON SITE DE PRODUCTION D'ANNONAY EN ARDÈCHE. UNE TROISIÈME LIGNE DE PRODUCTION DE BISCUITS D'UNE CAPACITÉ DE 2 T/H A ÉTÉ INSTALLÉE. AGRANDI DE 2 500 M<sup>2</sup>, LE SITE OCCUPE 18 300 M<sup>2</sup>. IL EMPLOIE 179 SALARIÉS. DANS LES CINQ ANS, 15 EMPLOIS DEVRAIENT ÊTRE CRÉÉS.**

**REPÈRES**

- **CA 2012 :** objectif 600 000 euros.
- **Effectif :** 14 personnes.
- **Capacité actuelle de production :** 1,5 t/jour.