



PÂTISSERIE

# Traiteur de Paris double de taille pour l'export

**Un investissement de 11 millions d'euros a été nécessaire pour doubler la capacité du site de La Guerche-de-Bretagne et assurer le développement de l'entreprise à l'étranger.**

Installée à La Guerche-de-Bretagne (Ile-et-Vilaine) depuis 2000, la société Traiteur de Paris vient d'y réaliser une extension importante qui lui a permis de tripler la surface au sol du site à 7800 m<sup>2</sup> et de doubler sa capacité de production. Onze millions d'euros ont été investis grâce au soutien de la Région Bretagne, de Vitré Communauté et de la mairie de La Guerche-de-Bretagne. Achevée en juillet 2019, l'extension a été inaugurée le 26 septembre 2019 en présence de la presse et d'élus locaux. « Notre usine s'étendait sur 2500 m<sup>2</sup>, une surface un peu juste par rapport à la croissance de notre production. Nous avons ainsi doublé notre volume de production avec un savant mélange de mécanisation, de finition manuelle et une organisation de production en ligne », explique Mikael Leport, directeur général de Traiteur de Paris. La construction du bâtiment a été pensée pour accompagner le développement de l'entreprise et répondre aux nouvelles normes pour un meilleur respect des flux de personnel et de matières, et



> Traiteur de Paris atteint une production de 500 000 petits fours par jour.

une marche en avant dans tous les ateliers. De nouveaux procédés, une ligne de fabrication et un nouveau tunnel de surgélation par cryogénie ont été installés. Le site peut désormais atteindre une production de 500 000 petits fours par jour, destinés pour moitié aux clients internationaux de la société. Le catalogue de Traiteur de Paris compte près de 80 références de pièces cocktail, produits traiteur et desserts haut de gamme vendus sous sa propre marque dans plus de soixante pays. L'Europe occidentale reste la zone géographique la plus importante dans son activité, suivie par l'Amérique du Nord, tandis que l'Asie se déve-

loppe et se développera encore dans les prochaines années.

**Quatre-vingts recrutements d'ici à deux ans**

C'est en tout cas le souhait de l'entreprise qui ambitionne toutefois de conserver un équilibre entre ses activités françaises et ses activités à l'exportation. En 2019, la part du chiffre d'affaires réalisé à l'étranger va passer la barre des 50 %. « Depuis 4 à 5 ans, l'export est très dynamique, prenant de la place dans notre chiffre d'affaires. Cela nous permet de réaliser des croissances à deux chiffres », détaille le directeur général. Traiteur de Paris devrait terminer l'année 2019 avec un chiffre d'affaires de 50 millions d'euros, dont 51 ou 52 % grâce à l'exportation, contre 45 millions d'euros en 2018.

“ Depuis 4 à 5 ans, l'exportation est très dynamique ”

Avec cet agrandissement, l'entreprise compte recruter quarante personnes d'ici à la fin juin 2020 et quarante autres d'ici à 2 ans. Parallèlement, Traiteur de Paris investit 3 millions d'euros sur son second site à Fécamp, en Normandie. Les travaux en cours permettront d'installer de nouveaux équipements afin d'augmenter les capacités de production du site, davantage dédiés à la fabrication de longue série de produits chauds (gratins et fondants au chocolat) et de desserts individuels complémentaires aux pièces cocktail fabriquées sur le site breton. Sur 12 000 m<sup>2</sup>, l'usine pourra sortir 300 000 desserts par jour. **Anne-Sophie Le Bras**

**Traiteur de Paris en chiffres clés**

