



INVESTISSEMENT

Traiteur de Paris voit plus grand pour ses petits fours

Traiteur de Paris a multiplié par trois la surface de son site industriel de la Guerche de Bretagne (35) dédié à la production de mignardises et autres verrines. Moyennant un investissement de 11 M€, la capacité de l'outil a été portée à 500 000 pièces par jour.

À gauche : la capacité de production du site Traiteur de Paris a été doublée et s'élève désormais à 500 000 pièces par jour.

À droite : l'ergonomie des postes a été améliorée et les ports de charges limités grâce à une nouvelle ligne dotée d'un tunnel de surgélation.



Bouchées doubles à l'international

Opérationnelle depuis février, l'usine agrandie est taillée pour produire 500 000 petits fours par jour, soit le double d'avant. « L'usine était arrivée à saturation et cela freinait le développement des ventes de Traiteur de Paris. Nous étions contraints de refuser certains marchés faute de pouvoir produire », rappelle Miguel Casanova, directeur commercial. Le frein est désormais levé. Traiteur de Paris va pouvoir poursuivre son développement, notamment à l'international (60 pays) qui représente plus de 50 % du chiffre d'affaires de l'entreprise bretonne et où la pâtisserie à la française ne demande qu'à prospérer. Dans ce sens, son catalogue produit compte environ près de 80 références de pièces cocktails, produits traiteur et desserts premium vendus à sa marque par le biais d'un réseau de 600 distributeurs à travers le monde.

Une liste d'ingrédients courte

Si l'innovation demeure le nerf de guerre de l'entreprise (son service R&D compte 9 personnes sous la direction de Yann Le Moal), l'entreprise a mis en place des chartes qualité s'appliquant à la fois au développement des recettes et à la sélection des matières premières. À commencer par une approche de sourcing rigoureuse pour certaines matières, comme le chocolat certifié UTZ*, la farine française, ou encore l'usage d'œufs de poules élevées au sol. Dans la même logique de transparence et de cleaning, le fabricant a exclu de sa production les arômes artificiels, acides gras trans, et les matières grasses hydrogénées, tout en limitant le recours aux additifs (pas de conservateur). Traiteur de Paris a réalisé un chiffre d'affaires de 45 millions d'€ en 2018. ■ FT/JFA

(*) : Le programme de certification UTZ concerne le café, le cacao et le thé. Pour en savoir plus : utz.org

Traiteur de Paris en chiffres

- Date de création : 1996
- C.A. 2018 : 45 M€
- C.A. Export : 50 %
- Effectif : 400 salariés
- 2 sites de production :
La Guerche de Bretagne (35) 7800 m²
et Fécamp (76) 12000 m²
- Certification : **BRC et IFS**, au niveau supérieur depuis 2007
- Capacité de production : **500 000 petits fours par jour**
- Capacité de production : **300 000 desserts par jour**

Al'étré dans son outil breton de 2 500 m², Traiteur de Paris a décidé de pousser les murs. Et pas qu'un peu ! Le groupe a investi 11 millions d'euros pour porter la surface de l'usine à 7 800 m². Dans le détail, 7 M€ ont été consacrés à l'extension du bâtiment et le reste dans le matériel. Grosse nouveauté : un tunnel de surgélation par cryogénie en ligne pour limiter les ports de charges par les collaborateurs et gagner en productivité. La capacité de stockage intermédiaire a également été augmentée, afin de gagner en souplesse dans l'assemblage des assortiments proposés. « Nos plateaux comprennent jusqu'à une dizaine de recettes différentes... d'où une certaine complexité pour que toutes les pièces soient disponibles pour pouvoir être réunies », souligne Mikaël Leport, directeur général de Traiteur de Paris.

En parallèle, l'ancienne centrale de production de froid a été remplacée par une installation au CO₂. Non seulement moins polluante, mais qui est aussi utilisée pour chauffer l'eau ensuite exploitée dans l'usine.