



Saint-Beauzire (Puy-de-Dôme, 63 - Auvergne), le 25 septembre 2009

## ■ Agroalimentaire : Jacquet Saint-Beauzire double sa capacité de production

### Jacquet sur le chemin de la croissance

**L'usine Jacquet de Saint-Beauzire basée sur le Biopôle Clermont-Limagne vient d'inaugurer son extension, en présence de M. Brice Hortefeux, Ministre de l'Intérieur, de l'Outre-Mer et des Collectivités territoriales. Le doublement des lignes de pain de mie et de pain hamburger, par un investissement de 35M€, permet à l'usine d'augmenter sa capacité et de passer à 66 800t/an sur 4 lignes. 120 emplois supplémentaires seront créés.**

Aujourd'hui, Jacquet poursuit résolument sa route sur le chemin de la croissance. C'est le fruit d'efforts considérables depuis le rachat par le Groupe Limagrain en 1995, avec la réorganisation des activités industrielles, la relance des processus d'innovation, la reconstitution des gammes de produits, la confiance des clients, et le soutien des salariés. Jacquet propose désormais aux consommateurs et aux professionnels des **pains de mie**, des **pains spéciaux** (*c'est-à-dire des pains festifs, des pains hamburger, des pains à finir de cuire et des pains traditionnels*), mais aussi des **pains croustillants** et des **gaufres**.

Plus récemment, la croissance externe est en marche. En 2006, Jacquet a racheté **SDVF à Sens** (14M€, 64 personnes), une entreprise spécialisée dans les pains à finir de cuire. Et, en 2008, Jacquet a fait l'acquisition de **Milcamps, à Saintes en Belgique** (20M€, 100 personnes), l'un des leaders de la gaufre belge. Aujourd'hui, Jacquet rassemble **900** salariés dont 200 en Auvergne pour un chiffre d'affaire net de **199M€**. Il regroupe **5 sites de productions et 4 plates-formes logistiques**.

**Emmanuel Aimond, Directeur général Jacquet** a déclaré : « Jacquet conserve son esprit boulanger plus d'un siècle après son créateur **Philibert Jacquet**, l'inventeur du pain grillé. Jacquet est le **2<sup>e</sup> boulanger industriel français**. Jacquet s'approvisionne avec des blés 100% sélectionnés dans l'hexagone. La société innove fortement sur les produits et les process pour mener à bien son développement. Sa vocation consiste à créer et inventer des pains vendus en grandes surfaces et auprès des professionnels. » Et d'ajouter : « Après les pains de mie, son cœur de gamme, Jacquet élargit les produits de la boulangerie avec les pains spéciaux, les pains

traditionnels et les gaufres. Jacquet est le **n°1 des pains hamburger**, le **n°1 des pains apéritifs** et le **n°1 des pains à finir de cuire**<sup>1</sup>.»

**Jean-Yves Foucault, Président de Jacquet et Agriculteur-Administrateur de la Coopérative Limagrain** a précisé : « Soyons clairs, cet investissement en Auvergne est un choix d'actionnaires. Il s'inscrit dans notre stratégie de valorisation des productions de blés améliorants en Limagne pour sécuriser l'activité de nos adhérents. Ces blés avec un taux supérieur de protéines sont appréciés de la boulangerie. C'est également un choix d'ancrage et de développement de notre région. Cet investissement assure la compétitivité de notre outil agro-industriel et au final celle de l'ensemble de la filière blé, de la semence au pain. »

- **L'usine Jacquet Saint-Beuzire sur le Biopôle Clermont Limagne**

<b>L'usine actuelle</b>	<b>Les 2 nouvelles lignes</b>
Création en 2000 Près de 24M€ d'investissement <b>Aujourd'hui avec l'extension :</b> 4 lignes de production (2x pains de mie, 2x pains hamburger) 28 000m <sup>2</sup> de superficie dont 4 500m <sup>2</sup> de plate-forme 65 800t/an de capacité de production maximum <b>180 emplois</b>	Extension en 2009 Plus de 35M€ d'investissement Labellisé par Céréales Vallée. 2 lignes : 1 pain de mie et 1 pain hamburger 20 mois de travaux 17 000m <sup>2</sup> de superficie 30 000t/an de capacité de production maximum <b>120 emplois supplémentaires à terme</b>

### ***A propos de Limagrain***

*Limagrain est un groupe coopératif agricole international, spécialiste des semences et des produits céréaliers. Son métier s'inscrit dans une vision globale et durable de l'agriculture. Limagrain fonde son développement sur deux éléments clés, l'innovation et la régulation des marchés agricoles. Le Groupe a des positions fortes : 1<sup>er</sup> semencier européen et 4<sup>e</sup> mondial grâce à Vilmorin & Cie, leader européen en farines fonctionnelles via Limagrain Céréales Ingrédients et 2<sup>e</sup> boulanger industriel français avec Jacquet. ■ Pour toute information : [www.limagrain.com](http://www.limagrain.com)*

### **SERVICE DE PRESSE GROUPE**

**Marie-Laure Joblon**, Chargée des Relations Extérieures  
+33 (0)4 73 63 41 92 – [marie-laure.joblon@limagrain.com](mailto:marie-laure.joblon@limagrain.com)  
**Carole Cuffy**, Responsable Communication Institutionnelle  
06 33 21 23 44 – [carole.cuffy@limagrain.com](mailto:carole.cuffy@limagrain.com)

<sup>1</sup> En France, cumul année Août 2009

## ▪ Jacquet en chiffres

### 2e boulanger industriel français

- 5 sites de production et 4 plates-formes logistiques
- un Centre de Recherche & Développement basé à Riom
- un approvisionnement avec **100% de blés français sélectionnés**

**199M€** de chiffre d'affaires net en 2008/09 (1<sup>er</sup> juillet-30 juin)

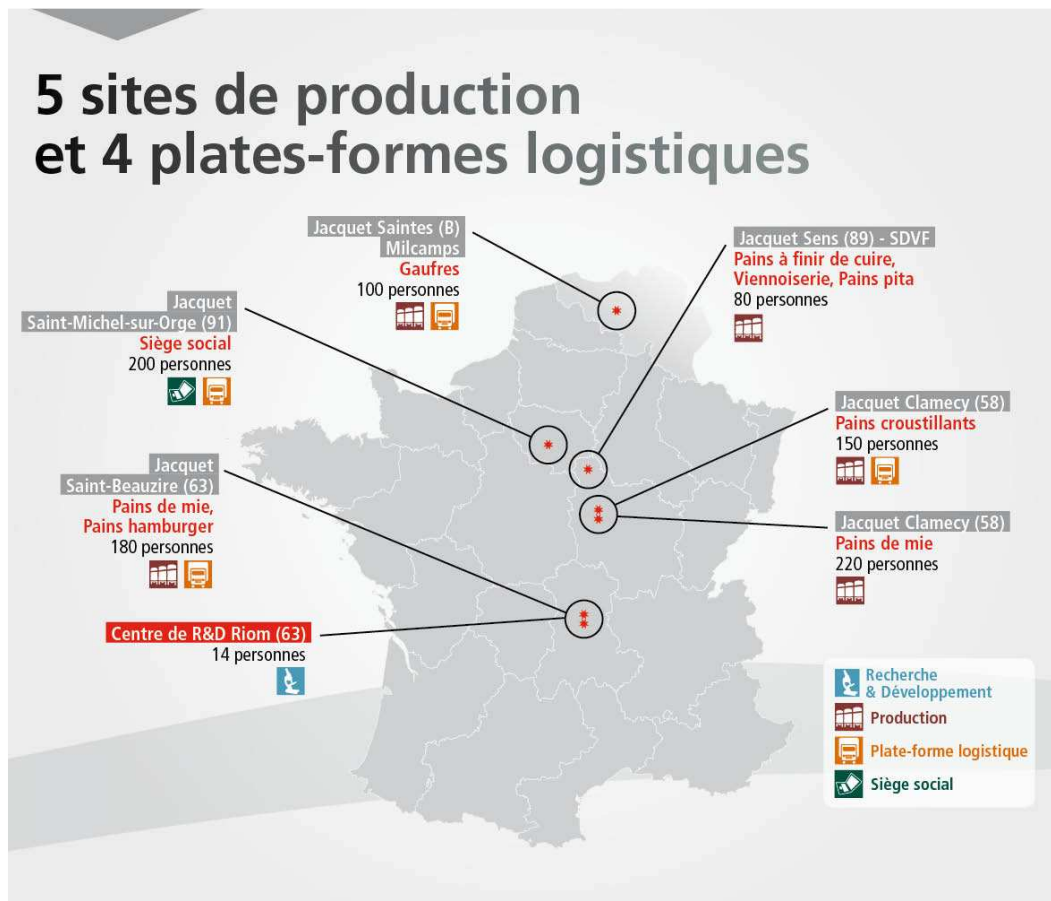
**Plus de 900 salariés** en France et en Europe

#### Répartition du CA dans le monde :

- 75% GMS France ;
- 16% International (Autriche, Belgique, Corée, Espagne, Finlande, Italie, Norvège, Pays-Bas, Portugal, RU, Suisse),
- 9% Consommation Hors Foyer

#### Répartition du CA par produit :

- 85% frais (pains de mie et pains spéciaux)
- 8% gaufres
- 7% croustillants (biscottes et pains grillés)



## ▪ Un siècle de savoir-faire boulanger et d'innovations



1880 : Boulangerie familiale appartenant à Philibert Jacquet ayant pignon sur rue, 92 rue Richelieu à Paris.

### **Les années fondatrices**

L'histoire commence avec Philibert JACQUET, l'inventeur du pain grillé. C'est le point de départ de la conjugaison entre savoir faire boulanger et innovation.

L'entreprise vivra quatre grandes périodes :

1889 : Le pain grillé Jacquet est primé à l'Exposition Universelle à Paris

1902 : Jacquet commercialise son pain grillé hors de la boulangerie familiale

1920 : La boulangerie Jacquet est cédée à la famille Joulin

### **Les années de croissance**

1954 : Lancement du pain de mie en France. C'est un concept-produit ramené par Gérard Joulin à l'occasion d'un stage en Grande Bretagne.

1959 : Lancement du 1er pain pré-emballé en France à Bezons

1969 : Invention du 1<sup>er</sup> procédé de « longue conservation » (quelques jours...)

1970 : Entrée en GMS avec la marque dédiée Duroi

1979 : Lancement du 1er « bun » (pain hamburger) en France

### **L'échec du développement à l'international**

1987 : Jacquet fait l'acquisition de Ruggenberger, spécialiste allemand du pain de mie

1990 : Endettement excessif et choc des cultures : Jacquet consacre toutes ses ressources à développer sa filiale allemande... sans rencontrer le succès

1995 : Jacquet France est au bord du dépôt de bilan. Limagrain rachète pour le franc symbolique et 50M€ de dettes

### **La reprise par Limagrain**

Les années Limagrain commencent en 1995. C'est le point de départ d'un plan de (re)développement qui comporte la relance de l'innovation produit, la rénovation des outils industriels et un développement international maîtrisé

1998 : Lancement du « **Maxi'Jac** », son premier pain de mie « grandes tranches »

2000 : Création de l'usine Jacquet Saint-Beauzire sur le Biopôle Clermont Limagne et fermeture de l'usine Jacquet (Mizoule) de Clermont Ferrand – Boulevard Jean-Baptiste Dumas

2000 : Transfert du centre de recherche Jacquet sur le site ULICE de Riom

2004 : Lancement d'une nouvelle génération de pains à finir de cuire

2004 : Lancement du « **Crouti Moelleux** » (tranche épaisse à toaster)

2005 : Extension de l'usine de Clamecy, dans la Nièvre

2006 : Jacquet lance « **Tartine Maline** » (adapté aux « mugs » du petit déjeuner)

2006 : Lancement des « **Assortiments** » de pains festifs

2006 : Acquisition de **SDVF à Sens** (pains à finir de cuire, viennoiserie ; 14 M€ de CA, 64 personnes)

2007 : Lancement de « **Petite Fournée** » (pains traditionnels au bon goût de levain)

2008 : Lancement du « **2 en 1** » (plaisir et nutrition) et une gamme de pains ethniques.

2008 : Acquisition de **Milcamps en Belgique** (gaufres, pains pita ; 20M€ de CA, 100 personnes)

2009 : Lancement de « **Carrément Mie** », le premier pain sans croûte et sans déchets

2009 : Jacquet améliore la durée optimale d'utilisation de ses pains de mie (14 à 28 jours)

2009 : Jacquet inaugure l'extension de l'usine Saint-Beauzire sur le Biopôle Clermont Limagne