

Avec la création d'une quatrième ligne de production, le site Délifrance de Romans-sur-Isère (Drôme) conforte son rôle de pôle d'excellence de viennoiserie

Inaugurée le 21 mars 2019, la nouvelle ligne de production de viennoiserie surgelée de Romans-sur-Isère permet au site de conforter son rôle de pôle d'excellence industrielle à vocation internationale. Avec une capacité de production additionnelle de 25 000 tonnes, soit 1,5 million de viennoiseries par jour, Délifrance, entreprise du Groupe VIVESCIA, renforce ses positions pour accompagner la forte croissance du marché de la viennoiserie à l'international.

Pour Ian Dobbie, Directeur général Délifrance : « *Avec cette nouvelle ligne, Romans-sur-Isère est désormais un site unique sur le marché : par sa taille, sa capacité de production, sa flexibilité, sa capacité à évoluer et le savoir-faire de ses équipes, actuelles et à venir. Nous avons les moyens d'être compétitifs et de développer avec confiance notre offre sur des marchés haut de gamme à l'échelle internationale.* »

Arnaud Carré, Directeur du site de Romans-sur-Isère, souligne « *en confortant son rôle de pôle d'excellence industrielle, le site de Romans contribue aussi à la dynamique économique de la région. 60% des entreprises qui ont été mobilisées durant le chantier sont locales et 70 personnes ont d'ores et déjà été recrutées pour l'ouverture de cette quatrième ligne.* »

- **1,5 million de viennoiseries par jour, c'est ce que la nouvelle ligne est capable de produire :** des croissants, pains aux raisins, pains au chocolat et autres croissants fourrés, avec ou sans topping, petit ou grand format... Au total, ce sont **25 000 tonnes** par an de capacité de production qui s'ajoutent aux 50 000 tonnes et déjà **70 emplois nouveaux créés**, sur un total de 360 personnes sur le site.
- **En croissance depuis plus de 10 ans, le marché de la viennoiserie poursuit sur sa lancée :** + 5% par an en moyenne en Europe. La croissance est de l'ordre de 4% pour le surgelé prêt à cuire et atteint même 6% pour le cuit surgelé. Et l'Asie et l'Amérique du Nord sont les deux zones les plus dynamiques en termes de croissance. La construction d'une quatrième ligne répond donc à un double objectif : disposer d'outils de production à la hauteur de la demande et garantir des produits toujours plus qualitatifs et compétitifs pour les clients de Délifrance. C'est aussi l'occasion de centraliser les compétences dans les métiers de viennoiserie pour disposer d'un pôle d'excellence unique à vocation internationale, pour servir à la fois l'Europe du Nord et du Sud, mais aussi l'Asie et l'Amérique du Nord.

- **Un chantier d'envergure, 0 accident répertorié:** Ce projet, réparti sur 8000 m2 a mobilisé, pendant près de 10 mois, 450 personnes et 82 partenaires. Durant ce chantier, la sécurité était un préalable. Tous les prestataires ont été formés et sensibilisés systématiquement.
- **Polyvalente, une nouvelle ligne ergonomique, high-tech et vertueuse sur le plan environnemental :** la ligne est « aérée » avec des machines espacées avec une ergonomie optimisée pour faciliter la conduite. Comme la ligne est capable de produire aussi bien des croissants que des pains au chocolat ou des pains aux raisins dans toutes les tailles, des équipements spécifiques ont été prévus pour faciliter les changements rapides de format, et limiter ainsi les perturbations et le stress associés pour tous les opérateurs lors de ces changements. Cette nouvelle ligne est aussi dotée de moteurs électriques économes en énergie et dispose de dispositifs de récupération d'énergie et de pompes à chaleur.

Avec cette nouvelle ligne, Délifrance dispose d'une capacité de production et d'une flexibilité uniques que le marché, lui permettant de servir à la fois l'Europe, mais aussi l'Asie et l'Amérique du Nord, tout en garantissant des produits toujours plus qualitatifs et plus compétitifs.

A propos de DELIFRANCE :

Depuis plus de 30 ans, Délifrance, entreprise du Groupe VIVESCIA, développe des produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et traiteur pour les professionnels de la restauration, la grande distribution et les boulangers dans 100 pays à travers le monde. Forts de notre patrimoine, de nos techniques artisanales, de nos traditions boulangères et de notre exigence pour le goût et la qualité, nous permettons à nos clients du monde entier de ravir leurs consommateurs à chaque moment de la journée. Depuis nos agriculteurs, nos meuniers, nos boulangers et nos salariés, jusqu'à nos clients, nous nous engageons collectivement à chercher des manières nouvelles et pionnières de nous améliorer, tout en cultivant le respect le plus profond pour notre héritage et notre volonté de le transmettre.

Avec 760 millions d'euros de chiffre d'affaires au 30 juin 2018 réalisé à près de 80% à l'international, Délifrance est l'un des leaders européens de la BVP et rassemble 3 400 collaborateurs. www.delifrance.com

Contact presse Délifrance : Nathalie Genebes – 01 49 59 76 20 – ngenebes@delifrance.com

A propos du Groupe VIVESCIA :

VIVESCIA est un Groupe coopératif agricole et agroalimentaire de dimension internationale opérant dans 24 pays, avec 3,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires et 7 500 collaborateurs. Spécialisé dans la culture et la valorisation alimentaire des céréales, VIVESCIA appartient à 11 000 agriculteurs du Nord-Est de la France.

1er Groupe coopératif céréalier français, VIVESCIA s'attache à prendre soin du grain, du champ à l'assiette. 1 croissant sur 10 en Europe est fabriqué par notre Groupe, 1 bière sur 10 dans le monde est produite avec notre malt, notre farine Francine, leader du marché français, fait partie de la cuisine quotidienne de millions de familles françaises. Chaque jour dans le monde, des milliers de consommateurs partagent des pauses salées, sucrées et gourmandes dans les 350 restaurants de notre marque Délifrance.

Depuis plus de 90 ans, c'est toute une Communauté du Grain, qui est animée par la même volonté d'entreprendre, de progresser au service d'une mission, celle de nourrir les Hommes. Chaque jour, agriculteurs et collaborateurs de VIVESCIA s'engagent et innovent pour une agriculture et une alimentation plus durables. www.vivescia.com

Contact presse Groupe VIVESCIA : Valérie Frapier – 06 08 97 04 55 – valerie.frapier@vivescia.com