

AUDOMAROIS. RÉGNIER A 50 ANS ET PLEIN DE PROJETS EN ROUTE

Régnier Sucré & Salé, l'entreprise agroalimentaire spécialisée dans la confection de produits traiteurs et de snacking, située à Arques (62), a annoncé un agrandissement de son usine pour créer une nouvelle ligne de production et agrandir les chambres froides.

Pour l'entreprise Régnier Sucré & Salé, 50 ans ne veut pas dire repos. Beaucoup de projets se profilent dans les prochains mois pour l'entreprise d'agroalimentaire spécialisée dans la pâtisserie fraîche basée à Arques (62). Fabricante de petits-fours et de mignardises pour les traiteurs, l'entreprise cherche à se rapprocher du client final.

« Dès le 1^{er} novembre, nous allons ouvrir un service de "click and collect". Les clients pourront acheter nos produits en ligne et venir les chercher directement à l'usine, annonce Vincent Sepieter, président et directeur général de Régnier Sucré & Salé, lors de la conférence de presse pour le 50^e anniversaire de l'entreprise. Ainsi, nous souhaitons nous rapprocher de nos clients et leur fournir un service de produits cuisinés. » L'entreprise souhaite également développer son activité à l'export en participant aux salons internationaux. Mission impossible pour le moment, la faute à la Covid-19.

AGRANDISSEMENT DE L'USINE

En parallèle, Régnier Sucré & Salé continue de s'adapter au marché de la restauration. « Nous connaissons un vrai essor du snacking, précise Vincent Sepieter. Nous orientons donc notre production vers ce type de

produits tout en utilisant des ingrédients plus naturels et avec davantage de légumes, ce qui correspond mieux à la demande du client. »

L'entreprise va ainsi réaliser des travaux en robotisant l'une de ses lignes de production. « Un agrandissement de 2 000 m² de l'usine est prévu fin 2022, poursuit le directeur. Nous souhaitons installer une nouvelle ligne de production de produits salés et agrandir la chambre froide, pour stocker davantage nos produits. »

80 % DES PRODUITS SURGELÉS

En effet, depuis le rachat de l'entreprise Régnier par Novasources en 2013, le groupe a fait évoluer sa production historique de pains frais et pâtisseries fraîches vers une gamme salée : apéritifs, entrées et accompagnement. A ce jour, cette gamme représente 30 % des volumes transformés.

L'adaptation aux demandes des clients est passée également par la congélation de la plupart des produits : environ 80 % grâce à un investissement de 6 millions d'euros.

Pour faire face à son développement, l'entreprise emploie une soixantaine de salariés et compte encore gonfler son effectif grâce aux nouveaux projets. Une donne que la crise sanitaire du Covid-19 ne change pas pour l'instant. « On évalue notre perte à 37 % du chiffre d'affaires », estime le directeur, en raison du blocage de certains échanges avec les pays étrangers et des collectifs et de la restauration au ralenti. ● LUCIE DEBUIRE



L'entreprise audomaroise Régnier Sucré & Salé a fêté ses 50 ans. © RÉGNIER
SUCRÉ & SALÉ