



ENTREPRISES

Régnier s'étend à la pâtisserie surgelée

EXTENSION. Implantée à Arques (62), l'entreprise Régnier vient d'investir près de 4 M€ pour agrandir son site et adopter une nouvelle technologie.

La société Régnier créée en 1864, vient de prendre un sacré coup de jeune grâce à Vincent Sepieter et Bertrand Boddaert. Les deux hommes étaient déjà associés au sein de la holding Novasources, laquelle détient notamment Daifard, l'entreprise suédoise qui fabrique des boulettes de viande commercialisées chez Ikea. Ils ont repris Régnier en mai 2013, avec l'accompagnement de l'agence de développement économique Sofie (Saint-Omer Flandre Interface d'Entreprises). « *Après 18 mois de redressement financier, nous avons investi 3,9 M€ dans l'outil industriel : 2 M€ pour les bâtiments, 1,6 M€ dans de nouvelles machines et 300 000 € pour l'installation froide* », explique Vincent Sepieter, directeur général. Au programme : un agrandissement de 1 500 m² de l'usine, qui en comptait déjà 2 000 m². Les travaux, supervisés par CG2i, ont été achevés en juillet 2016.



Le merveilleux est l'une des spécialités de Régnier. Cette pâtisserie se compose de deux meringues et d'une couverture de chocolat.

de privilégier les desserts en format individuel ou mini (18-25 g). De quoi faire écho au boom des cafés gourmands en restauration commerciale (+ 25 % par an). Régnier se lance également sur le salé, avec une offre cocktail (mini-navettes, bouchées ou choux).

Quatre lignes ont été ajoutées dans l'usine. La ligne boulangerie (équipée d'une diviseuse bouleuse automatique de marque König) permet de sortir chaque heure entre 7 000 et 9 900 produits de 17 à 100 g (en cru). Le nombre de fours Rototherm vient de passer de trois à cinq. « *Et la salle a été dimensionnée pour en accueillir neuf* », précise Vincent Sepieter. La ligne de produits semi-finis affiche une cadence de 12 000 pièces par heure. Elle produit notamment les meringues utilisées dans la fabrication des « merveilleux ». La salle de montage s'inscrit dans une logique d'« artisanat automatisé », certaines étapes restant manuelles. Elle sera équipée d'une ligne de découpe jet d'eau. La ligne d'emballage a été conçue pour préserver les produits les plus fragiles en les plaçant dans des blisters. Les chambres de surgélation (Acfri et Coma) permettent d'amener les produits à -18 °C à cœur en 25 à 40 minutes. 250 palettes peuvent actuellement être stockées dans la chambre froide. Fin 2017-2018, des travaux d'extension sont déjà prévus pour doubler ou tripler la surface des chambres froides. Régnier espère porter le chiffre d'affaires « très rapidement » à 8 ou 10 M€. ●

FANNY ROUSSELIN-ROUSVOAL

Quatre nouvelles lignes

Dans le même temps, la stratégie a pris une nouvelle orientation. Certes, l'activité historique de boulangerie-vienniserie a été conservée (pains, notamment pour les entreprises traiteur, ou cramique, une brioche typique des Hauts-de-France). Mais les pâtisseries sont, elles, passées en technologie surgelée. « *Il restait un positionnement à prendre, à côté des gros industriels tels que Pasquier et Boncolac qui proposent surtout des tartes* », explique Vincent Sepieter. Régnier, qui lance sa marque éponyme en grande distribution a choisi