

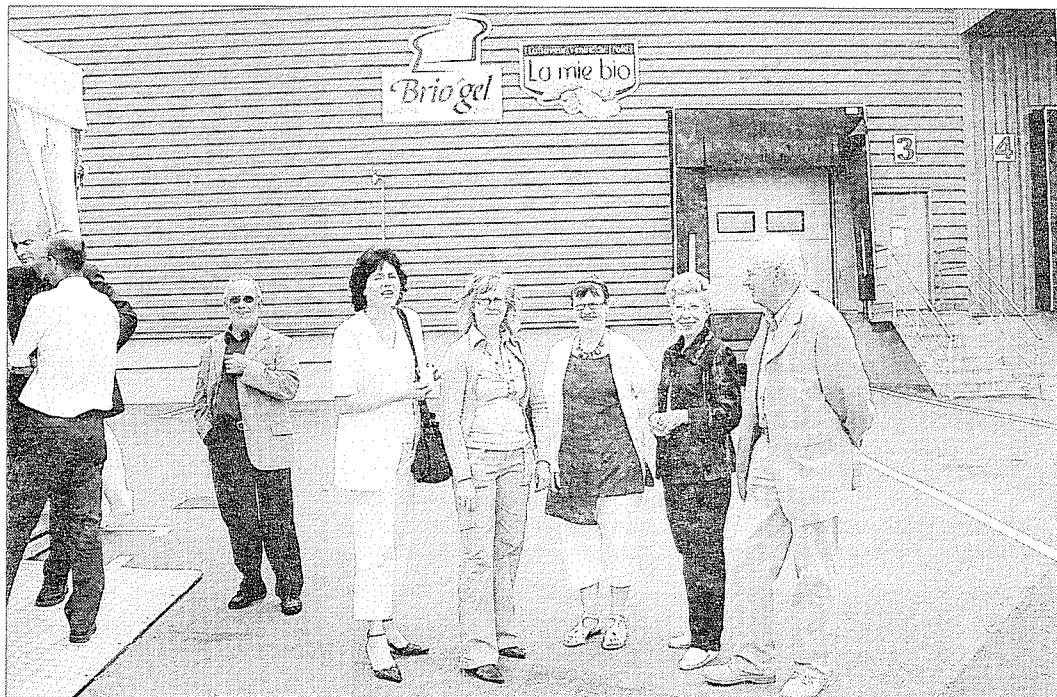
Après dix ans d'activité, Brio'Gel double sa surface de production

Pour faire face à la demande, ce spécialiste en boulangerie industrielle a doublé ses ateliers de production.

Créée en septembre 1997, le groupe Brio'Gel et Mie Bio, spécialiste en brioches, pains et autres produits de viennoiserie, fête un peu en avance, son dixième anniversaire pour le faire coïncider avec l'inauguration de sa nouvelle unité de production.

7 200 m² de production

L'entreprise, installée à St Georges-de-Montaigu, enregistre une belle réussite industrielle et commerciale. Les commandes, destinées principalement aux grandes et moyennes surfaces, affluent de toute la France mais aussi de l'étranger. La direction a vu doubler ses volumes et une progression de son chiffre d'affaires de 30 %. Elle a dû, pour faire face à la demande, augmenter sa surface de production en conséquence, en avance sur ses prévisions. Le groupe, implanté dans la zone d'activités des grands Moulins, est ainsi passé de 3 600 m² à 7 200 m² (les travaux d'agran-



Le maire Joseph Bonnet et son conseil municipal ont visité les ateliers de production.

dissement ont été réalisés en février dernier). Brio'Gel emploie 120 salariés qui travaillent dans des conditions d'hygiène dignes d'un bloc opératoire.

Visite des ateliers de production

Pour cette journée mémorable d'inauguration et d'anniversaire, le président directeur général, Christophe Babarit, avait lancé

de nombreuses invitations. Joseph Bonnet, le maire de Saint Georges-de-Montaigu en tête, et le conseil municipal y ont répondu et sont venus visiter les locaux.

Habillés de blouse, d'une coiffure et de chaussons de protection, les visiteurs se sont pliés à l'obligation de se laver les mains. La visite guidée a permis de découvrir une usine où les quantités de matières premières (farines, sel,

beurre, œufs en poudre...) et les volumes de produits finis sont évalués en centaines de kilos ou tonnes. Le tout étant travaillé, mélangé, pétri, découpé, cuit et emballé à l'aide de machines automatisées, robotisées, à commande numérique. La main-d'œuvre est cependant très présente, pour afficher les ordres, vérifier le bon déroulement des opérations et opérer un contrôle rigoureux des produits.