

## Après le défi marathon de New York, un agrandissement de 3 300 m<sup>2</sup> **Le nouveau challenge de Brio'Gel**

**Christophe Babarit, le PDG de Brio'Gel et la Mie Georgeoise, a dévoilé à l'ensemble du personnel les projets et objectifs pour 2006, vendredi 17 février, à la Gètière. Les deux unités basées dans la zone artisanale des Grands-Moulins, à Saint-Georges-de-Montaigu, vont passer de 3 000 à 6 300 m<sup>2</sup> dès octobre prochain.**

1997, Brio'Gel voit le jour. Christophe Babarit développe avec bonheur une « niche », la pâte surgelée. Aujourd'hui, l'entreprise georgeoise emploie 90 salariés et réalise un chiffre d'affaires de 6,8 millions d'euros. La production, quelque 50 références, brioches et pains spéciaux, prend chaque semaine la direction de l'Angleterre, l'Espagne, la Norvège, la Suède, la Belgique et, bien entendu, la France. Un marché porteur en pleine progression : « **Nous avons doublé nos chiffres en 2005.** »

Christophe Babarit entend bien accompagner et développer cette croissance qui lui a permis d'embaucher un salarié chaque mois depuis 1997. Et aujourd'hui, l'entre-

prise, qui ne connaît pas la crise, se trouve plutôt à l'étroit dans ses murs. D'où la mise en route de projets immobiliers importants, le doublement de la surface de production, avec la construction de 3 300 m<sup>2</sup>.

### **Un projet évolutif**

Avec 3,4 millions d'euros d'investissement immobilier, 600 000 € pour le matériel, un investissement récurrent programmé à hauteur de 400 000 € chaque année, Brio'Gel et la Mie Georgeoise vont disposer, au 15 octobre prochain, d'un outil ultramoderne et performant : 3 000 m<sup>2</sup> pour Brio'Gel, 3 000 autres pour la Mie Georgeoise et 300 m<sup>2</sup> pour la gestion et l'administratif.

Et Christophe Babarit entend bien associer l'ensemble des salariés à ses projets : « **Nous ne serons jamais des fabricants à gros volume, mais entendons bien jouer la carte de la créativité, avec toujours de nouveaux produits.** » Une anticipation qui permet à Brio'Gel d'être le premier sur ce marché. De la production à la gestion, du com-



*Christophe Babarit, PDG de Brio Gel, dévoile les projets 2006 pour Brio'Gel et la Mie Georgeoise.*

mercial à la recherche et au développement, Christophe Babarit veut impliquer chaque salarié, au poste où il travaille.

Et la réponse s'avère positive. D'autant que la croissance du chiffre d'affaires va générer une

augmentation du personnel, avec de nouvelles compétences et responsabilités.

Pour Christophe Babarit, la réussite doit être bien sûr économique, mais surtout sans oublier d'être humaine et sociale.