

Agroalimentaire

Les bonnes recettes de Brio'gel et de La Mie Georgeoise

Le 28 mai 2007 par Rédaction L'Usine Nouvelle

Quotidien des Usines, Carrefour

Investissement

Brio'gel et sa société sœur La Mie Georgeoise achèvent un investissement d'environ 5 millions d'euros à Saint-Georges-de-Montaignu (Vendée). Leur usine a été agrandie, passant de 3 000 m² à 7 500 m², et une nouvelle ligne de production sera opérationnelle à la fin du mois de juin.

Spécialisées dans le cru surgelé, Brio'gel fabrique des brioches et La Mie Georgeoise des pains spéciaux (fougasse, bâtard...). Les deux entreprises, créées à partir de 1997, se développent à un rythme soutenu avec un chiffre d'affaires cumulé de 10 millions d'euros en 2006 (exercice bouclé au 31 mars) contre 7,6 millions en 2005. Et le dirigeant, Christophe Babarit, table cette année sur 13 millions. L'export (Angleterre, Espagne, Norvège) représente 60 % de l'activité.

La Mie Georgeoise affiche le plus fort taux de progression avec un chiffre d'affaires qui a doublé l'an passé pour s'établir à 4 millions. Référencées depuis trois mois au national chez Carrefour pour les magasins Champion, les deux PME (120 salariés permanents) devraient obtenir prochainement le précieux sésame auprès de Casino, la dernière enseigne qu'il leur reste à conquérir. L'outil industriel est désormais dimensionné pour un chiffre d'affaires de 17 millions d'euros, moyennant de nouveaux investissements en machines.

Jacques Le Brigand, Pays de la Loire