

**DRÔME**

## **Romans-sur-Isère : Délifrance augmente la cadence avec 100 embauches**



La 4e ligne de production du site romanais de Délifrance a été inaugurée ce 21 mars 2019.  
Photo Le DL /Le DL

**La société Délifrance a officiellement inauguré hier sa 4e ligne de production sur le site de Romans-sur-Isère. Une nouvelle ligne synonyme de développement et de création d'environ 100 emplois.**

En ces temps de difficultés économiques la création d'une centaine d'emplois est toujours une bonne nouvelle. Et même si, dans les faits, 70 d'entre eux sont déjà pourvus, c'est, au final une centaine d'emplois qui auront été créés par la société Délifrance à Romans-sur-Isère pour travailler sur sa 4e ligne de production.

Ce jeudi 21 mars, la société a officiellement inauguré cette nouvelle ligne qui a nécessité un investissement de 30 millions d'euros. D'une superficie de 8000 m<sup>2</sup>, la nouvelle ligne est polyvalente et permet à l'entreprise de produire des croissants, pains au chocolat, pains aux raisins et autres croissants fourrés du format mini au format maxi, le tout en haute cadence.



Les différentes couches de pâte vont faire le feuilleté, des croissants ou des pains au chocolat. Photo le DL/ Le DL

### *Un marché des viennoiseries en plein développement*

« La ligne fonctionne depuis le mois d'octobre en 3x8 et n'a pas encore atteint sa capacité maximum de production qui est de 25 000 tonnes par an. Nous avons déjà recruté environ 70 personnes, mais à terme, ce sont une centaine de postes qui auront été créés », expliquait Arnaud Carré, le directeur du site romanais lors de cette journée d'inauguration.

Grâce à cette nouvelle ligne de production, le site de Romans s'impose comme le premier site de production de viennoiseries surgelées de France. De ce fait, il est d'une importance stratégique majeure pour le développement de l'entreprise qui compte 16 sites dans le monde, dont huit en France. Et la production romanais servira majoritairement à fournir les marchés européens, américains et asiatiques. Des marchés qui sont globalement tous en progression et sur lesquels Délifrance ne veut pas laisser passer les opportunités de développement.

« Le marché de la viennoiserie est en croissance depuis plus de 10 ans », expliquait pour sa part Valérie Dupuis, directrice marketing et innovation de l'entreprise. Une croissance qui se traduit aussi par l'apparition de nouvelles tendances que Délifrance veut accompagner en créant de nouvelles gammes de produits, dont certains seront fabriqués à Romans.

## UNE PRODUCTION AUTOMATISÉE, MAIS DES CONTRÔLES HUMAINS TRÈS POUSSÉS



La pâte est automatiquement pliée en quatre, sur la chaîne de fabrication. Elle sera de nouveau repliée plus tard, ce qui permet d'avoir une vraie pâte feuilletée.

L'hygiène, la sécurité et le respect des processus de production et du contrôle qualité sont une obsession chez Délifrance. À chaque étape de la fabrication, des opérateurs effectuent des contrôles et procèdent à des ajustements directement sur les machines. Les produits qui ne remplissent pas les critères de qualité sont retirés et des analyses sont effectuées pour savoir ce qui s'est passé.

Au fil du processus de fabrication les viennoiseries, sont pesées et scrutées. Des échantillons sont aussi cuits puis découpés sur chaque lot pour être conservés pendant toute la durée d'utilisation afin d'apporter des réponses en cas de question sur un produit.

Après le pétrissage effectué par des bras mécaniques, la pâte part sur des tapis roulant. Au fil du processus, une couche de beurre froid est ajoutée à la pâte qui est ensuite pliée sur elle-même pour emprisonner le beurre sans le casser. La pâte est par la suite aplatie, pliée, coupée, repliée, coupée, façonnée. « Ce sont des croissants industriels, mais les machines ne font que reproduire les gestes d'un boulanger, quant à nos ingrédients, il s'agit de farines provenant des Grands moulins de Paris, d'œufs plein air et Label rouge, de sucre de canne et de chocolat UTZ (N.D.L.R. : issu du développement durable). Délifrance a aussi mis l'accent sur la protection des salariés au travail. Aucun accident n'a été enregistré pendant le chantier de construction, et toutes les tâches pénibles ou dangereuses ont été automatisées.

## REPÈRES

### *Histoire*

Créée en 1983, Délifrance développe des produits de boulangerie, pâtisserie, viennoiserie et traiteur pour les professionnels de la restauration, de la grande distribution et des artisans. Aux côtés des Grands moulins de Paris, Délifrance est une filiale de Nutrixio, entreprise du groupe coopératif français Vivescia, spécialisé dans la culture et la valorisation alimentaire des céréales.



La 4e ligne de production du site romanais de Délifrance a été inaugurée ce 21 mars 2019

### *Chiffres*

Le site romanais a été créé en 2000, et racheté quelques années plus tard par Délifrance. Une 3e ligne de production a été mise en œuvre en 2014. Un peu plus de 360 collaborateurs travaillent actuellement sur le site. À terme, la production de la 4e ligne sera de 1.5 million de viennoiseries par jour, ce qui portera le total du site à plus d'un milliard de viennoiseries par an. Pour les confectionner, 25 000 tonnes de farines et 11 000 tonnes de beurre sont consommées. Par ailleurs, la société Délifrance a un chiffre d'affaires de 759 millions d'euros par an dont plus de 80 % réalisés à l'international.

**Par Fabrice MARGAILLAN | Publié le 21/03/2019**