

Régnier voit encore plus grand en mettant du sel dans ses recettes

L'entreprise Régnier Sucré&Salé vient de souffler les 50 ans de l'immatriculation de sa société. Pour la fête, on verra plus tard. Mais cela n'empêche pas l'entreprise arquoise d'avoir de nouveaux projets, tout en faisant face à la crise. Optimisme de rigueur.

PAR ANTHONY BERTELOOT
saintomer@lavoixdunord.fr

ARQUES.

1 Le Covid-19

« Nous sommes comme un agriculteur qui aurait bien préparé sa terre, mais dont les céréales n'auraient pas poussé, et qui n'aurait donc pas pu récolter. » Voilà l'image utilisée par Vincent Septier, PDG de l'entreprise rachetée en 2013 à la famille Régnier, pour expliquer sa situation en pleine crise du Covid. L'entreprise fête cinq décennies qui l'ont vu se transformer, de la grande boulangerie au fabricant de plats préparés. Régnier Sucré&Salé travaille toujours avec la grande distribution et les freezer centers (supermarchés du surgelé, type Picard). « Mais notre économie est aussi liée à celle des traiteurs, des restaurations collectives, etc. », poursuit le patron, qui a vu de multiples projets de salons, de Dubai à Chicago, tomber à l'eau. L'impact chiffré « espéré » est de moins 20 % par rapport à 2019, soit une perte d'environ 1,5 million d'euros. « Il faudra d'autant plus d'énergie pour développer de nouveaux produits. » Et des idées aussi.

2 Transformation en cours

Le groupe Novasources a racheté en 2013 la boulangerie Régnier, établie zone du Lobel. Elle a depuis développé le « salé » avec des investissements qui se montent à ce jour à plus de 6 millions d'euros. « Une adaptation aux demandes nouvelles des consommateurs », justifie Vincent Septier. Le Food service (la clientèle professionnelle, la restaura-

tion traditionnelle ou d'entreprise, etc.) est devenu une branche à part entière. Régnier a « miniaturisé toute une gamme de produits, comme les paris-brest, tropéziennes, etc. Pour les buffets, brunchs... » Une gamme qui complète l'offre de gourmandises régionales, sucrées ou salées, qui ont un vrai succès aussi. Autre sillon creusé, le snacking et les recettes incorporant davantage de végétal, voire du bio.

3 Les projets

En novembre, la maison arquoise va ouvrir un service web pour les clients du secteur, un « click and collect » qui permettra aux particuliers, associations ou collectivités de commander et payer en amont, et de retirer leur panier à l'usine. Voilà pour les clients. Côté usine, un projet de « mini-robotisation » est en cours : « Après la reprise (en 2013), nous avons gardé le personnel, mais les effectifs vieillissent et on a beaucoup de pathologies liées au travail, explique Vincent Septier. C'est davantage pour cette raison que pour la productivité pure. » Mise en service attendue en 2022 pour 500 000 €. Enfin, Régnier Sucré&Salé compte à nouveau s'agrandir, de 2 000 m², après une extension en 2016 : « Ce sera fin 2021 début 2022, en fonction du contexte. Il nous faut augmenter la surface de la chambre froide et installer une nouvelle ligne de production pour les produits salés », sur lesquels l'usine arquoise mise pour passer de « 6 à 10 millions de chiffre d'affaires dans les trois ans ». Investissement de 3 millions d'euros, hors machines, soutenu par la Région et la CAPSO à hauteur de 225 000 € de la part de chacune. ■



En novembre, la maison arquoise va ouvrir un service web pour les clients du secteur, un « click and collect » qui permettra aux particuliers, associations ou collectivités de commander et payer en amont, et de retirer leur panier à l'usine.

EN DATES

- 1864 : la boulangerie ouvre à Haut-Arques par Désiré Régnier, négociant en grain, arrière-grand-père de François, le dernier gérant sous la famille Régnier. Jacques, le fils, industrialise la boulangerie, joue la carte de la grande distribution, livre Delta à Longuenesse, futur Mammouth puis Auchan, ou les magasins Cateau (Cedico...). La boulangerie arrivera rue d'Aire, future avenue de Gaulle. Francis, le fils de Jacques, ouvre une pâtisserie rue Émile-Zola, près du futur rond-point Jacques-Durand, puis un laboratoire. Jacques part en retraite, les deux sociétés fusionnent pour élargir la palette de produits : boulangerie, pâtisserie, viennoiserie.
- 2004 : arrivée sur la zone d'activités du Lobel.
- 2013 : rachat par Novasources qui veut donner une dimension au moins nationale à la « petite » société régionale.
- 2016 : extension de 1 500 m² pour passer à huit lignes de production.



60 salariés

Plus 20 à 30 en appoint avant les fêtes



6 millions d'euros

de chiffre d'affaires

80%

de la production écoulés en France

80%

de surgelé dans la production

70%

de sucré dans la production