

Une seconde usine pour les madeleines Jeannette

Après Démouville, c'est à Colombelles, près de Caen, que l'entreprise Jeannette 1850 poursuit son développement avec un second site et des embauches à la clé.

Pourquoi ? Comment ?

Trois ans d'aventure déjà

Après la liquidation judiciaire de décembre 2013, et l'occupation en 2014 par les salariées et la CGT de l'usine historique, rue Charlotte-Corday, à Caen, le local de Démouville symbolise celui de la renaissance de l'entreprise en 2015. Aux manettes, le repreneur Georges Viana qui embauche une quinzaine de salariés. Une nouvelle madeleine haut de gamme est créée et produite à raison de 600 kg par jour. « En 2016, la production passe à 1 tonne par jour avec l'acquisition d'un second four. L'usine s'étend désormais sur 1 100 m² avec 24 salariés. » Trente personnes de l'Esat (établissement et service d'aide par le travail) de Gibernville, assurent l'emballage.

Les ventes se développent au point de refuser des commandes : « Nous ne pouvons pas fournir les réseaux demandeurs tels que les hôteliers. La production s'est intégralement vendue en 2016, sauf lors de la période de pénurie d'essence qui a anéanti cinq semaines de production, soit 80 % en moins, explique Georges Viana. Nous avons cherché une solution pour répondre à la demande. »

Un site de nouveau « Jeannette »

Après avoir créé une nouvelle société et relancer la production, Georges Viana cherchait depuis plusieurs mois à se développer. « Un investisseur et les banques nous ayant rejoints, un bâtiment de 3 200 m² sur 13 000 m² de terrain situé dans la zone Normandial de Colombelles est retenu, il permettra de produire



Georges Viana (à gauche) et trois opérateurs de production, devant les deux fours qui permettent de produire une tonne de madeleines par jour.

de 4 à 5 tonnes par jour tout en préservant l'aspect artisanal de la production. »

Ironie de l'histoire, ce bâtiment, situé sur la zone Normandial, à Colombelles (non loin du campus technologique Effiscience) avait déjà porté les couleurs Jeannette. C'était un site qui servait à stocker avant expédition, la production de l'ancienne usine de la rue Charlotte-Corday. Le bâtiment, alors propriété de Caen-la-Mer, était inoccupé depuis cinq ans quand Georges Viana avait pensé s'y installer en 2014.

Mais à l'époque, deux arguments avaient été avancés pour décliner l'offre du repreneur de Jeannette : un

autre industriel était sur les rangs et il était *a priori* impossible d'installer des machines sans travaux d'aménagement préalable. L'usine devrait être opérationnelle à l'été 2017.

Usines complémentaires et embauches

Le site de Démouville est-il pour autant abandonné ? Non. « C'est ce qu'envisageait le nouvel investisseur, mais nous avons maintenu les installations à Démouville avec une prévision de 15 salariés pour réaliser une production spécifique, les madeleines sans gluten, précise Georges Viana. La demande d'aliments sans gluten se développe,

mais les farines employées n'autorisent aucun contact avec les farines habituelles. Les deux sites seront complémentaires. » Le nombre d'emplois, directs et indirects (50 actuellement), va se développer avec la nouvelle implantation.

La gamme va s'étoffer. « Nous proposons 25 parfums ou associations différentes. Pour Noël, une création verra le jour avec une base chocolatée et des parfums variés. »

La vente se développe partout en France et sur internet en Suisse, Allemagne, Belgique et Luxembourg auprès de particuliers. La capacité ne permet pas pour le moment la vente en grosses quantités à l'étranger.