



# CONSTRUCTION D'UNE UNITÉ AGROALIMENTAIRE À RIVES (ISÈRE)

# DOSSIER DE PRESSE



Emmanuel BROCHOT, PDG



Emilie GAUTHIER, directrice industrielle

Dans un contexte de croissance permanente de notre activité, notre usine ALPES FRAIS PRODUCTION installée à Voreppe a besoin de plus d'espace pour répondre à l'ensemble des nouvelles demandes de nos clients. Après quelques mois de recherche d'un terrain à proximité de notre usine actuelle, proche des axes de communication et plutôt en zone rurale, c'est à Rives dans la zone industrielle proche du péage que le groupe construira une nouvelle unité de production : à 45 min de Lyon, 30 min de Grenoble et 2h de Mably (Roanne 42), site principal du groupe.

Le site actuel de 3500 m<sup>2</sup> va évoluer sur une nouvelle surface de production de 5500 m<sup>2</sup> à Rives.

Le conseil municipal de Rives, dirigé par son maire M. Alain DEZEMPTE, a accueilli avec enthousiasme ce nouveau projet.

Ce nouvel outil industriel dirigé par Émilie GAUTHIER, directrice industrielle, générera la création de 50 emplois dont près de 20 dès 2020, venant renforcer les 250 collaborateurs actuels du groupe VALENTIN TRAITEUR. Des nouveaux collaborateurs qui pourront profiter des avantages d'une habitation en zone rurale proche de leur lieu de travail : réduction du budget familial et du temps de déplacements, gain en qualité de vie et en adéquation avec les nouveaux défis de l'environnement.

La mise en service est prévue pour l'été 2020.

Bienvenue à tous nos futurs collaborateurs du Nord Isère !

Emmanuel BROCHOT  
Président du groupe Valentin Traiteur



## LE PROJET

Construction d'une unité agro-alimentaire spécialisée dans la **fabrication de produits traiteur frais** : plats cuisinés, pizzas et quiches. Ce nouveau site intégrera également un **atelier « légumerie »** pour la préparation de nos pommes de terre et oignons, achetés frais en direct du producteur. Un contrat de filière a déjà été signé pour l'approvisionnement des pommes de terre. D'autres contrats seront réalisés dans les prochaines années.

**Surface de la construction : 5500 m<sup>2</sup>** sur un terrain de 15 000 m<sup>2</sup> avec une réserve foncière permettant de réaliser des extensions jusqu'à une surface totale de 10 000 m<sup>2</sup>.

Pour la construction du site et l'achat des nouveaux équipements, ce nouveau site représente un **investissement majeur de 10,5 M€** pour la société ALPES FRAIS PRODUCTION et le groupe VALENTIN TRAITEUR

**Ce projet générera l'embauche de 50 emplois dont près de 20 dès 2020.** Les nouvelles embauches concerneront essentiellement du personnel de production. Ainsi l'effectif de l'entreprise doublera en 2025 et sera d'environ 100 personnes.



# UN SITE ORIENTÉ « DÉVELOPPEMENT DURABLE »

Ce site bénéficiera de plusieurs installations, en faveur du développement durable :

- **Structure isolante**
- Emploi de **matériels basse consommation ou permettant des gains d'énergie** (luminaires LED avec détecteurs de présence, chauffage et climatisation par système VRV – débit de réfrigérant variable, moteurs électriques sur variateur de fréquence)
- Les **groupes frigorifiques seront équipés de récupération totale d'énergie** permettant, via un circuit d'eau glycolée chaude :
  - Le préchauffage de l'eau chaude sanitaire
  - Le chauffage des locaux qui le nécessitent
  - La mise hors gel des combles
  - Le dégivrage des évaporateurs négatifs
- Une **centrale photovoltaïque** destinée à l'autoconsommation sera implantée sur la toiture, permettant de réduire l'achat d'électricité :
  - Surface : 1.750 m<sup>2</sup>
  - Puissance : 300 kWc
  - La production annuelle estimée serait de 318.000 kWh

*Pour une cuisine  
responsable*





# L'ENTREPRISE ALPES FRAIS PRODUCTION ET LE GROUPE VALENTIN TRAITEUR

## BIOGRAPHIE

- 2020** Livraison nouveau site ALPES FRAIS PRODUCTION à Rives (38).
- 2019** Début des travaux pour la construction de la future nouvelle usine de fabrication des pizzas, quiches et plats cuisinés à Rives (38).
- 2018** Achat activité «RHF» de la société Gozoki (savoir -faire le l'usine «Lise Robert»)
- 2017** Recrutement d'un nouveau directeur de l'Innovation et création d'un pôle « R&D » de plus de 100 m2 sur le site de Mably (42).  
Notre sauce tomate cuisinée est revisitée : naissance de la sauce tomate douce plus adapté à l'évolution des goûts des consommateurs.
- 2016** Création du nouveau site Internet groupe : [www.groupe-vt.com](http://www.groupe-vt.com)  
Une nouvelle marque est née pour l'ensemble des produits du groupe VALENTIN TRAITEUR : la marque Pierre Clot.  
Création d'un site Internet dédié à la marque : [www.pierreclot.fr](http://www.pierreclot.fr)
- 2013** Intégration de la société ALPES FRAIS PRODUCTION au groupe VALENTIN TRAITEUR dont le site principal se situe à Mably près de Roanne (42) et présidé par M. Emmanuel BROCHOT.



*Pierre Clot*  
mon traiteur  
RESTAURATION



...SUITE  
BIOGRAPHIE

- 2012 Regroupement des sites de fabrication, agrandissement sur un site unique à Voreppe (38). Certification IFS V5 (International Food Standard) niveau supérieur
- 2008 Certification du site de Voreppe Iso 22 000
- 2004 Certification du site de Voreppe HACCP par BVQUI selon la norme DS 3027
- 2003 Accroissement externe avec la reprise de la marque Vanoise, spécialiste des plats cuisinés savoyards, situé à La Motte Servolex (73)
- 2002 Développement du service Qualité et recrutement d'un Directeur Qualité
- 1999 La volonté d'amélioration permanente de la satisfaction du client s'amplifie. La direction décide la mise en place d'un système qualité et de la méthode HACCP.
- 1997 Recrutement d'un directeur commercial avec un objectif de développement national.





## ...SUITE BIOGRAPHIE

- 1994** Le Chiffre d’Affaires se développe et passe d’1 à 11 M de Francs (370 tonnes). Une usine de 1500 m2 est construite à Voreppe. La capacité de production est alors portée à 1200 tonnes et l’agrément CEE est obtenu.
- 1986** José CLOT, le fils de Pierre Clot, intègre l’entreprise familiale et un second point de vente est ouvert.
- 1977** Passionné par la production et le produit phare de l’entreprise (la plaque de Pizza Fromage) Pierre Clot crée la société ALPES FRAIS PRODUCTION. Le challenge Pizza Clot est alors lancé visant la clientèle de la Grande Distribution et la collectivité régionale.
- 1971** Précurseur sur la région de Grenoble, Pierre Clot se spécialise dans la fabrication et la commercialisation de produits de restauration rapide : pizzas, quiches, crêpes, etc.



# LA GAMME DES PRODUITS TRAITEUR FRAIS CIRCUITS DE DISTRIBUTION

Le site ALPES FRAIS PRODUCTION est spécialisé dans la fabrication de plats cuisinés, pizzas et quiches. Des produits frais de qualité traiteur, élaborés grâce à un savoir-faire reconnu et des outils de production performants.

Les recettes s'inspirent des classiques de la restauration, des traditions culinaires régionales, revisités pour répondre aux nouvelles tendances de la consommation d'aujourd'hui.



Depuis 2009, ALPES FRAIS PRODUCTION fabrique une gamme de pizzas et quiches issues de l'Agriculture Biologique.

## Les produits sont commercialisés :

- **en grande distribution** sous la marque Pierre Clot - [www.pierre-clot.fr](http://www.pierre-clot.fr) - un clin d'œil au créateur de l'entreprise ; ainsi qu'en Marques De Distributeurs (MDD).

**Notre spécialité : la Tartiflette au Reblochon Label Rouge.** Une recette qui sera fabriquée à partir de pommes de terre fraîches achetées en direct du producteur (pelées et coupées à l'usine), de Reblochon AOP de Savoie et de crème fraîche française.

Les supermarchés locaux (Carrefour Market de Rives et Super U Colombes) proposent déjà nos produits : pizzas, quiches, aspics, tartiflette, etc.





## LA GAMME DES PRODUITS TRAITEUR FRAIS CIRCUITS DE DISTRIBUTION



Nos produits sont également présents en **restauration collective**, dans **les assiettes des cantines scolaires, des hôpitaux et des entreprises.**

**Nos clients répartis sur tout le territoire Français** apprécient nos plaques de pizzas et quiches, déjà cuites et découpées grâce à une machine à ultra-sons, dans des grammages adaptés aux convives.



Le groupe VALENTIN TRAITEUR fabrique également tout une gamme de pâtisseries salées : croissant jambon, feuilletés, croque-monsieur et aspics.



## LA QUALITÉ

ALPES FRAIS PRODUCTION a toujours intégré la qualité au centre de ses priorités : qualité des matières premières, qualité des services et certifications qualité.



**Le site bénéficie actuellement de la certification IFS (International Featured Standard) en niveau supérieur.**

L'IFS est un référentiel destiné à l'audit de la qualité et de la sécurité des procédés et des produits des entreprises agro-alimentaires. Ce référentiel est très important pour toutes les entreprises agroalimentaires car il contient en effet beaucoup d'exigences.

L'IFS s'applique à toutes les étapes de la transformation des aliments, il sert d'examen à la certification des systèmes pour garantir la sécurité des aliments et la qualité de la production des aliments. Il comprend 325 points précis sur la fabrication et le contrôle de l'aliment, le management qualité, l'HACCP, le bâtiment, la traçabilité & la food defence.



## NOS ENGAGEMENTS

Nous évoluons dans un cadre de plus en plus contraignant et dans un contexte économique qui laisse peu de place à l'imprécision. Chaque jour, l'ensemble des collaborateurs du groupe est mobilisé pour apporter des solutions satisfaisantes et durables à l'ensemble des acteurs internes et externes.

- Produire des recettes conformes à la réglementation et aux cahiers des charges de nos clients
- Consolider les connaissances de nos matières premières et de nos fournisseurs
- Améliorer les performances de l'entreprise
- Maintenir une politique de sécurité alimentaire basée sur les bonnes pratiques de fabrication et une analyse des risques HACCP
- Mettre en place une politique progressive de développement durable axée sur l'économie des ressources (eau, électricité, gaz)
- Produire en respectant l'éthique et les lois sur le travail, notamment en matière de sécurité et de formation du personnel.



## NOS VALEURS

### **L'humain et la technologie sont au cœur du projet industriel du Groupe Valentin Traiteur**

Gourmets de nature, passionnés de saveurs, un goût prononcé pour la cuisine de qualité, nos équipes partagent les mêmes valeurs de l'authentique.

Par une collaboration plus étroite, des échanges plus fréquents, une véritable implication personnelle de chacun et la mise en commun des idées, nous relevons au quotidien l'ensemble des défis et enjeux de notre métier.

### **Le respect de l'authenticité**

Le respect de l'authenticité des produits, la recherche constante de l'excellence, le respect des procédures engagées constituent une véritable philosophie d'entreprise.

Les 300 collaborateurs du groupe s'investissent chaque jour pour construire une réputation sans faille et garantir une régularité dans la qualité et l'assemblage de nos produits frais.

**Notre objectif** : être constamment à l'écoute de chacun de nos clients tout en proposant un renouvellement de nos gammes et de nos recettes.



## CHIFFRES ET DATES CLÉS

- ALPES FRAIS PRODUCTION
  - CA 2019 : 15 M€
  - 40 salariés
- GROUPE VALENTIN TRAITEUR
  - CA 2019 : 77 M€
  - 250 salariés
- Nouvelle unité de fabrication à Rives :
  - Terrain de 15 000m<sup>2</sup> sur la commune de Rives
  - Usine de 5500 m<sup>2</sup>
  - Investissement de 10,5 M€ pour la construction et les nouveaux équipements
  - Plan d'embauche : 20 postes en 2020 et 50 à partir de 2025
  - Début des travaux en juillet 2019
  - Mise en service prévue pour l'été 2020



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Dans un contexte de croissance de l'activité d'ALPES FRAIS PRODUCTION, l'unité de fabrication installée à Voreppe a besoin de plus d'espace pour répondre à l'ensemble des demandes des clients de la grande distribution et de la restauration collective, en produits traiteur frais. Ainsi la construction d'un nouveau site a été lancée !

Cette nouvelle unité intégrera également un atelier « légumerie » pour la préparation des pommes de terre et oignons, achetés frais en direct du producteur. Un contrat de filière a déjà été signé pour l'approvisionnement des pommes de terre. D'autres contrats seront réalisés dans les prochaines années.

Ce futur site verra le jour l'été 2020, sur la commune de Rives, zone rurale située entre Grenoble et Lyon et proche des axes de communication.

Ce projet de 10,5 M€ d'investissement, porté par M. Emmanuel BROCHOT, président du groupe VALENTIN TRAITEUR, comprend la construction d'un site de 5500 m<sup>2</sup> sur un terrain de 15 000 m<sup>2</sup> et l'achat de nouveaux équipements de dernière génération.

Le conseil municipal de Rives, dirigé par son maire M. Alain DEZEMPTÉ, a accueilli avec enthousiasme ce projet, qui générera l'embauche de 50 personnes (jusqu'en 2025). Une situation géographique attractive pour les habitants locaux qui pourront profiter des avantages d'habiter dans la zone rurale de la Bièvre tout en travaillant proche de leur lieu d'habitation.



## CONTACTS

Estelle BOUJU – Responsable Marketing Groupe

Mail : [e.bouju@groupe-vt.com](mailto:e.bouju@groupe-vt.com)

Port : 07 57 41 48 82

Sites web :

- Site à destination des consommateurs : [www.pierreclot.fr](http://www.pierreclot.fr)
- Site à destination des clients professionnels : [www.groupe-vt.com](http://www.groupe-vt.com)

Vidéo de présentation des sites de production : <https://www.youtube.com/watch?v=IKyDWF2r8VU&t=2s>

Visuels disponibles :

- Logo VALENTIN TRAITEUR
- Logo PIERRE CLOT
- Portrait Emmanuel BROCHOT, PDG groupe VT
- Photo Émilie GAUTHIER, directrice industrielle AFP
- Photo site de Voreppe
- Perspective 3D de Rives x 2
- Photos pizza et tartiflette