

Agro-alimentaire. La PME auboise agrandit ses locaux et recrute pour faire face à son développement continu.

Les ingrédients du savoureux succès de Millbäker

Deux à trois fois par an, la PME auboise Millbäker, spécialisée dans les préparations destinées à la meunerie et aux industries agroalimentaires et installée depuis 2005 à Torcy-le-Petit, lance de nouveaux concepts. Sa nouvelle préparation pour pain « Fit'n Fiz® », alliant goût, vitalité et équilibre, sera présentée à l'occasion du salon Européen en février prochain à Paris (stand 5N54). « Le pain Fit'n Fiz® s'adresse majoritairement aux femmes actives âgées de 25 à 40 ans, soucieuses de leur forme et de leur ligne. C'est un produit représentant une alternative aux céréales du petit déjeuner. Le but étant de revaloriser le pain, comme une excellente source de glucides complexes qui permet d'apporter une énergie continue tout au long de la journée, tout en y ajoutant d'autres intérêts nutritionnels, de façon naturelle, dans une véritable démarche Clean Label », souligne Amélie Poux, chargée d'opérations marketing. Cette nouvelle préparation pour pain a été créée en s'appuyant sur

deux thématiques, la vitalité, d'une part et l'équilibre, d'autre part. Riche en fibres et en saveurs grâce au mélange croquant de graines de tournesol, lin brun, millet et courge, ce pain contribue en effet également à couvrir les apports nutritionnels recommandés en vitamines du groupe B et en magnésium. « Le côté gourmand de Fit'n Fiz® est apporté par des ingrédients innovants comme les baies de goji et de cranberries, qui sont en outre de vraies pépites de bien-être. Cette préparation bénéficie également d'une saveur nouvelle, apportée par des notes légères et végétales de feuilles de thé », explique-t-elle.

EXTENSION DE L'ENTREPRISE

Concepteur fabricant de solutions ingrédients nutritionnelles, sensorielles et technologiques, ses produits sont distribués chez les artisans-boulangers, au travers de son réseau de clients professionnels de la filière blé-farine-pain. Parmi les PME agro-alimentaires les plus innovantes dans son



Jean-Louis Fleurichamp, président de cette dynamique PME qui vient de fêter ses dix années d'existence.

domaine, elle n'a de cesse de confirmer son engagement pour la qualité et la sécurité de ses produits. « En octobre dernier, nous avons obtenu la certification IFS, International Featured Standard - Food, une certification figurant

parmi les référentiels qualité internationaux en vigueur les plus exigeants », fait valoir Amélie Poux. Avec une croissance à deux chiffres de son chiffre d'affaires chaque année (8 millions d'euros cette année), l'entreprise investit

5 % de ses résultats en recherche et développement.

Une double extension du site industriel - un agrandissement de la zone de stockage avec un nouveau quai de réception, d'une part, et une nouvelle ligne de production dédiée aux mélanges spécifiques, d'autre part -, actuellement en cours de finalisation, devrait être opérationnelle début 2016. Suite à cet agrandissement total de 700 m², la surface globale de production passera à 1900 m², tout en permettant le recrutement de trois salariés supplémentaires.

Le centre technique fait également l'objet d'un projet d'extension, pour la fin de l'année 2016 cette fois. « Le centre technique existant se verra ainsi agrandi de 300 m². Cela permettra de développer nos activités de recherche et de développement, tout en agrandissant les surfaces dédiées à notre journal d'essai et à notre laboratoire d'analyses physico-chimiques », conclut Amélie Poux.