

Labeyrie Fine Foods inaugure son usine de Saint Aignan de Grandlieu, nouveau fleuron de l'industrie agroalimentaire

- **L'ETI Labeyrie Fine Foods investit 18 millions d'euros pour renforcer l'industrie française**
- **Sur un marché en croissance, l'usine de crevettes de Saint Aignan de Grandlieu accroît sa production avec une capacité portée à 18 000 tonnes par an**
- **Le nouveau site de Saint Aignan de Grandlieu (44) confirme son impact sur l'économie locale.**

Saint Aignan de Grandlieu, février 2025

Un investissement stratégique au service de la souveraineté industrielle française

L'entité Océan du Groupe Labeyrie Fine Foods annonce avec fierté l'ouverture officielle de sa nouvelle usine de Saint Aignan de Grandlieu (44) ce 5 février 2025. Ce site incarne l'engagement du Groupe envers la souveraineté industrielle et la production locale. Avec un investissement de 18 millions d'euros, le site est désormais le plus moderne d'Europe dans son secteur, doté d'équipements de pointe lui permettant d'optimiser fortement ses performances.

Avec une progression de 50% en volume ces 5 dernières années, la crevette sous toutes ses formes est au cœur du site de Saint-Aignan de Grandlieu. Déclinées en versions entières, décortiquées, élaborées, ces crevettes sont disponibles en grande surface à marque Delpierre et à marque distributeurs. Elles sont également vendues sur les étales des poissonniers ainsi que dans les restaurants.

Un site historique en pleine expansion

Fondé dans les années 1980, le site de Saint Aignan de Grandlieu a rejoint le Groupe Labeyrie Fine Foods en 2007. Grâce à des investissements continus, il a connu une transformation majeure, passant d'une petite structure artisanale à un acteur industriel majeur sur le marché des produits de la mer.

Le site dispose de deux nouvelles lignes de production et trois lignes d'approvisionnement. Ces aménagements ont permis de porter la capacité annuelle à près de 18 000 tonnes. Ce nouveau site d'une superficie de plus de 27 000 m², permet au Groupe Labeyrie Fine Foods de conforter son rôle de leader sur le marché de la crevette en France.

Employant 250 personnes en contrat à durée indéterminée et jusqu'à 130 contrats temporaires en période festive, le site contribue de manière significative à la vitalité économique et sociale du territoire.

Une ambition d'innovation et de durabilité

Ce projet traduit la capacité de Labeyrie Fine Foods à concilier performance industrielle et respect de l'environnement. Les nouveaux équipements réduisent les émissions de gaz à effet de serre d'environ 20 %, en diminuant notamment la consommation d'énergie, grâce à l'installation d'une chaudière à gaz avec un système de récupération de la chaleur de nos groupes de froid. Ces avancées s'inscrivent dans l'engagement global du Groupe pour un développement durable et responsable, avec des efforts constants pour réduire les émissions de CO2. Cette approche permet non seulement d'accroître les capacités de production pour répondre à la demande croissante, mais aussi de diminuer l'empreinte écologique de l'usine, tout en garantissant une qualité irréprochable des produits.

Stéphanie Pargade, Directrice de l'entité Business Océan de Labeyrie Fine Foods, déclare : « *L'inauguration de l'usine de Saint Aignan de Grandlieu constitue une étape majeure dans notre stratégie globale. Cet investissement renforce nos capacités de production et notre ancrage local, tout en répondant aux attentes croissantes des consommateurs avec des produits de qualité et responsables. Cette nouvelle usine contribuera au développement du leadership de la marque Delpierre sur les produits de la mer en France et en Europe* »

À propos du Groupe Labeyrie Fine Foods

Fondé dans le Sud-Ouest de la France par Robert Labeyrie en 1946, le Groupe Labeyrie Fine Foods a l'ambition de donner au plus grand nombre les clés d'une consommation plus responsable. Leader européen sans équivalent, le Groupe Labeyrie Fine Foods est historiquement engagé dans le développement durable. Convaincu que le plaisir de partager des produits de très grande qualité est le sel de la vie, le Groupe Labeyrie Fine Foods a traduit son engagement à rendre indissociables le plaisir intense et la responsabilité. Riche de belles marques comme Labeyrie, Blini, l'atelier Blini, Delpierre, Père Olive et désormais Aux Petits Oignons, Labeyrie Fine Foods affiche un chiffre d'affaires annuel de 867 Millions d'euros, compte 3200 collaborateurs et 12 sites dans le monde.