

VISITE DE L'ENTREPRISE ARIAKÉ

Monsieur Joaquim PUEYO, Président de la Communauté Urbaine d'Alençon (CUA) poursuit, en présence d'élus, le cycle de visites d'entreprises sur les zones d'activités. L'objectif de ces événements économiques récurrents créés en 2019 est de faire découvrir les savoir-faire du tissu économique aux entreprises implantées sur le territoire.

Pour cette 3^e visite de l'année, Joaquim PUEYO, Président de la CUA, Ahamada DIBO, Vice-Président de la CUA en charge des Finances, du Développement économique, du Numérique, de la Gestion foncière et du Projet de Territoire, Patrick COUSIN, maire de Cerisé et les entreprises du parc d'activités de Cerisé ont visité l'entreprise F.P. NATURAL INGREDIENTS (FPNI), installée sur le territoire depuis 2008.



Appartenant au groupe japonais ARIAKÉ reconnu pour ses savoir-faire culinaires, F.P. NATURAL INGREDIENTS est l'unique site français du groupe. Présent au niveau international à travers de nombreuses filiales, le groupe ARIAKÉ a marqué son arrivée sur le continent européen avec l'ouverture de l'usine de Cerisé en 2008.



FPNI Cerisé produit et commercialise des bases culinaires de haut de gamme : extrait de viande et bouillons en poudre. Les produits sont vendus en France et à l'étranger auprès des particuliers (dans des épiceries fines ou des réseaux comme Monoprix), des restaurateurs, et des industriels de l'agroalimentaire. Les produits ARIAKÉ se distinguent par une fabrication à partir de produits d'origine naturelle. Ce critère a conduit le groupe à implanter son usine sur le territoire de la Communauté Urbaine d'Alençon : le choix du groupe a été conforté par la desserte autoroutière du territoire, l'excellente qualité de l'eau nécessaire au process, et les circuits-courts d'approvisionnement en viande de qualité.

Le groupe ARIAKÉ exige une grande qualité des approvisionnements (les approvisionnements en viande sont locaux, en Normandie essentiellement) et applique une politique rigoureuse vis-à-vis de la sécurité alimentaire. Un gage pour la qualité des produits qui sortent de l'usine de Cerisé et approvisionnent les marchés en France et à l'export.

Depuis son implantation, le site a fait l'objet d'investissements immobiliers et productifs afin d'augmenter ses capacités de production et de rester compétitif. L'usine dispose désormais de 3 lignes de production diversifiant ainsi ses process. La deuxième ligne d'extraction, ajoutée en 2013, avait permis de proposer de nouveaux produits aux industriels de l'agroalimentaire. Cet été, après un an de travaux, le site inaugure une nouvelle ligne de production qui a nécessité une extension de 700 m² et la construction d'une tour de séchage. Ce procédé de fabrication qui permet de sécher les aliments par atomisation est un procédé courant dans l'agroalimentaire mais innovant pour le territoire. Un investissement estimé à plus de 9 millions d'euros qui générera la création de 5 emplois supplémentaires, pour un site comptant déjà 37 salariés.



COMMUNIQUÉ DE PRESSE // Jeudi 13 juillet 2023

Ce nouveau "RDV Éco - visite d'entreprise" a été l'occasion pour Monsieur PUEYO de rappeler l'importance de la filière agroalimentaire considérée comme une filière d'excellence du territoire de la CUA. [voir encadré].

Le Président a également rappelé l'importance de la Communauté Urbaine d'Alençon qui appuie quotidiennement les entreprises dans leurs problématiques et projets, et facilite leurs démarches. L'extension de FPNI ARIAKÉ a été accompagnée par les services de la CUA, en lien permanent et étroit avec les services de l'État. Cet investissement productif et immobilier qui a contribué à créer des emplois sur le territoire, a bénéficié d'un soutien financier de la Communauté Urbaine d'Alençon et de la Région Normandie.

L'agroalimentaire et l'artisanat alimentaire, filière d'excellence du territoire

Avec la présence de nombreuses entreprises leader dans leur secteur d'activité, l'agroalimentaire est l'une des filières d'excellence du territoire. F.P.N.I groupe ARIAKÉ illustre les choix faits par les industriels agroalimentaires de s'installer sur la Communauté Urbaine d'Alençon : ils reconnaissent les atouts de l'environnement local et la proximité avec des productions agricoles traditionnelles et préservées.

D'autres entreprises emblématiques de cette filière "alimentaire" se caractérisent par des procédés de fabrication maîtrisés, des savoir-faire reconnus et des produits de qualité. Quelques exemples d'entreprises du territoire qui se distinguent : Sources Roxane à La Ferrière-Bochard (siège national du groupe), Compagnie des Fromages & Richesmonts à Pacé (seule usine française à fabriquer Le Rustique), SELVI et Unebio (des abattoirs reconnus dans le Grand Ouest), La Galette d'Alençon, Le Petit Chocolatier, la chocolaterie Glatigny, la chocolaterie Pedro à Alençon, Comte de Bellou à Cerisé, Cidrerie Fournier à La Lacelle, La Patte Jeanjean à Valframbert...

► Renseignements

Mission Développement Économique

02 33 32 41 45 - mde@cu-alencon.fr