



Bignan, le 09 octobre 2009

COMMUNIQUE DE PRESSE

« Les Volailles RONSARD inaugurent leur nouvel atelier de cuisson »

C'est en présence de M. le Président de Région, Jean-Yves Le Drian, de M. Denis Manac'h, Président de CoopAgri Bretagne, de l'ensemble de la Direction de CoopAgri Bretagne (actionnaire principal de Ronsard) et d'une cinquantaine de personnalités du Morbihan que Ronsard a inauguré ce vendredi son nouvel atelier de cuisson sur son site de Bignan (56).

- **7 millions d'Euros investis pour une extension de 2 500m²**

Après 16 mois de travaux, ce nouvel atelier est désormais opérationnel. Ces 2 500 m² supplémentaires sont entièrement destinés à la production des différentes gammes de produits cuits : poulets rôtis et/ou fumés, découpe cuite, produits confits, etc. destinés aux différents marchés : GMS France (67% des volumes de produits élaborés cuits vendus par Ronsard), Export et Dom-Tom (27%) et enfin le surgelé/Home Service (6%)

Le volailler breton disposera, entre autre, d'un four à cuisson continue. Cet investissement d'envergure (7 millions d'Euros) s'inscrit dans

la politique de développement de Ronsard : il doit permettre à l'entreprise d'atteindre une capacité de production de 8 000 Tonnes annuelles (contre 6000 actuellement) et de se positionner sur un marché en forte progression (65 000 Tonnes par ans, +10,4% sur 2 ans). Il lui permet également d'accéder au marché de la restauration commerciale et collective.

- **Des gains dans tous les domaines**

Ce nouvel outil de production va permettre à Ronsard de renforcer sa position sur le marché des produits cuits de volaille: meilleure productivité, amélioration de la qualité des produits et des conditions de travail et surtout gain en termes de capacité d'innovation et d'adaptation sur secteur très concurrencé.



RONSARD – 56500 BIGNAN
Tel : 02.97.60.00.83
Site internet : www.ronsard.fr

Contact : Olivier François LAVAL
Resp. Marketing & Communication
Ronsard.marketing@fr.oleane.com