



Etre charcutier en
Ile de France



HISTORIQUE



Entreprise créée en 1949

Développement sur Sartrouville

Cession de l'entreprise à la famille
LEMELLE en 2005

Décision de créer un nouveau site en
Ile de France en 2008



Production



Saucisses : Cocktail, petit déjeuner, Knack, merguez



Viandes cuites : Jambons, Rôtis, Poitrines, Jarrets

Plats assemblés:
choucroutes, potées





Nouvelle implantation



- Site située à Argenteuil
- Ouverture 2010
- 2500 m²
- Certifié IFS
- Validé « Talent Ile de France »





Les chiffres 2013



- Volume : 2200 T
- Chiffre d'affaire : 11 m€
- Progression de 6 %
- Salariés : 50 personnes
- Matière première : 80 % issue de la filière viandes en Ile de France



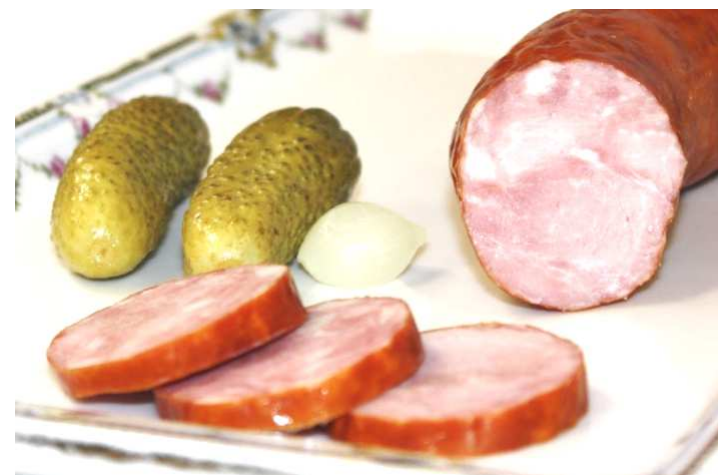


Le projet :

croire en l'existence d'une charcuterie parisienne



- Développement d'une gamme de produits de porcs « Francillin »
- Démarrage export
- Création de synergie avec d'autres fabricants
- Optimisation logistique





Les difficultés



- Un secteur en grand danger
- Un très faible taux d'aide à l'investissement en Ile-de-France
- Une complexité administrative pour l'exportation
- Un manque de notoriété



Des opportunités



- Une demande de consommation en produits locaux
- Une démarche « Saveur Paris Ile-de-France » qui commence à être reconnue
- Une interrogation collective des professionnels

Conclusion

Et si demain le Jambon de Paris
était fabriqué en Ile de France ?

