

BISCUITERIE JEANNETTE : 174 ANS DE SAVOIR-FAIRE

C'est en 1850 que la Biscuiterie Mollier voit le jour, proposant petits fours et sablés normands composés de matières premières nobles et principalement locales. En 174 ans, l'entreprise a connu beaucoup de changements et a dû s'adapter afin de faire face à quelques difficultés. Depuis la reprise en 2019 par André Réol et l'arrivée de Benoît Martinet à la direction générale 3 ans après, la PME normande a réussi à préserver son savoir-faire mais aussi à se développer en France.



UNE ENTREPRISE PROMETTEUSE

La Biscuiterie Jeannette, de son nom d'origine "Biscuiterie Mollier" a réussi à rapidement s'imposer grâce à son savoir-faire et à la qualité des matières premières utilisées jusqu'à obtenir, en 1900, la Médaille d'argent de l'Exposition Universelle de Paris.



Quelques années plus tard, en 1937, la Biscuiterie est rachetée par Lucien Jeannette et devient la Biscuiterie Moderne du Calvados. Cette reprise est un réel tournant, puisque cela accélère son développement avec le dépôt des marques "Galette de Caen" et "Petit Normandy", mais également avec le début de la production de madeleines. Deux ans après, la Seconde Guerre mondiale entraîne une pénurie de matières premières telles que les oeufs, la farine ou encore le beurre et l'usine est bombardée. Reconstruite, Lucien donne son nom à la biscuiterie, qui devient officiellement "Biscuiterie Jeannette".

DES PÉRIODES MOUVEMENTÉES

À la sortie de cette période, la biscuiterie est reprise par les frères Vinchon et la production de madeleines à grande échelle débute. Entre 1951 et 1985, elle connaît une période faste avec des ventes en hausse constante et des salariés qui passeront de 15 à 240.

À partir de 1985, l'entreprise fait face à une concurrence de plus en plus forte et diversifie sa gamme, afin de répondre aux attentes de ce marché. Elle remplace les ingrédients régionaux afin de baisser les coûts de production, mais cela ne suffira pas.



La Biscuiterie Jeannette déposera le bilan après plusieurs années difficiles et les employés seront licenciés. Ces derniers, dont 80% de femmes, très attachés à l'entreprise, occuperont l'usine pendant 344 jours afin d'éviter la vente aux enchères des outils de production.

L'entreprise est finalement reprise en 2014 par Georges Viana grâce à un financement participatif. En 2017, elle déplace son site de production à Colombelles et est labellisée Entreprise du Patrimoine Vivant.

UN RENOUVEAU



À partir de 2019, André Réol et Benoît Martinet reprennent la biscuiterie et investissent 5 millions d'euros : l'entreprise renaît de ses cendres. Aujourd'hui, la Biscuiterie Jeannette compte 26 employés et a réalisé, en 2023, 4 millions de chiffre d'affaires, soit le double de l'année précédente.

La recette des madeleines n'a pas changé, les ingrédients restent locaux et haut de gamme. **40 000 madeleines environ sont produites par jour, soit 10 millions en 2023.**