



Le breton Terre d'Embruns se développe : un nouveau site de production certifié HQE, de nouveaux marchés émergents et une 3^{ème} boutique !

Créée en 2007 à Brest, l'entreprise Terre d'Embruns, spécialiste de la pâte feuilletée caramélisée, est aujourd'hui en plein développement. Face à une demande grandissante et portée par de belles ambitions, l'entreprise voit plus grand en 2022 : un nouveau site de production de 2 400m² à Guipavas, la conquête de nouveaux marchés et l'ouverture d'une 3^{ème} boutique .

Un nouveau site de production qui associe un savoir-faire artisanal et un outil industriel

Terre d'Embruns fabrique et commercialise des **pâtisseries boulangères de qualité** à partir de **matières premières nobles et locales** : beurre extra fin breton et farine de blé 100% française. Fabrice Berrou, Fondateur et Co-dirigeant, a notamment développé avec son équipe un savoir-faire exclusif de feuilletage caramélisé, héritage d'une histoire familiale déclinée notamment dans **une gamme de tarte et tartelette aux fruits**.

Implantée à Brest, l'entreprise réalise **80% de ses ventes à destination des professionnels** : chaînes de boulangerie et de la restauration et enseignes de la distribution. Terre d'Embruns possède également **2 boutiques à Brest**.

« Notre capacité de production était arrivée à saturation, la création d'un **véritable projet industriel** était nécessaire afin d'augmenter nos volumes et d'améliorer nos performances. Nous avons donc investi **5,4 millions d'euros dans la construction d'une usine** à Guipavas. Les équipes ont intégré nos nouveaux locaux le 18 janvier 2022, **passant d'une surface d'atelier de 400 à 2 400m²**. Le site se situe rue **Éric Tabarly**, face à la route nationale et bénéficie d'une très bonne visibilité », Fabrice Berrou, Fondateur de Terre d'Embruns et l'un des 4 associés dirigeants.



L'usine a été financée avec le soutien de la BPI, de la Caisse d'Épargne, de la CIC et du plan de relance du Gouvernement ainsi qu'avec l'appui de Brest Métropole et Brest Métropole Aménagement.

Une des 1^{ères} usines agroalimentaires certifiées HQE en France

Le nouveau bâtiment et son chantier ont été **certifiés HQE** (Haute Qualité Environnementale), Terre d'Embruns devient ainsi **l'une des premières usines agroalimentaires à obtenir ce titre**. De nombreux critères en faveur du Développement Durable ont ainsi été respectés : réduction des consommations en eau (détecteurs de fuites), récupération des énergies, gestion des déchets, installation de 1 150m² de panneaux photovoltaïques, etc.



Le nouvel atelier



Ces nouveaux locaux, imaginés avec l'aide d'ADENT Ingénierie et de la CARSAT, ont fait l'objet d'une **vigilance particulière dans le cadre de la lutte contre les Troubles Musculo-Squelettiques**. La **Qualité de Vie au Travail** a elle aussi évolué : de grandes fenêtres aménagées en atelier permettent aux collaborateurs de bénéficier d'une lumière naturelle et d'une perspective vers l'extérieur.

De fortes ambitions pour les années à venir

Terre d'embruns s'adresse à plusieurs marchés :

- Les boulangeries et les établissements de restauration rapide à la française (chainés ou indépendants).
- Les grandes et moyennes surfaces avec une stratégie d'implantation de marque
- Les marchés du surgelé à domicile (retrait magasin ou livraison).

Terre d'Embruns compte à ce jour 60 collaborateurs. Avec cette augmentation des capacités de production, **l'entreprise a pour objectif d'embaucher 25 collaborateurs** d'ici 3 ans (en production mais aussi au niveau des services supports).

Avec un chiffre d'affaires de 4,5 millions d'euros en 2021, en augmentation de 25% tous les ans depuis 2015 (hors année Covid), **Terre d'Embruns a pour objectif d'atteindre 10 millions d'euros à l'horizon 2025 en apportant des solutions innovantes et gourmandes aux enseignes leaders présentes sur le marché national.**

Une 3^{ème} boutique Terre d'Embruns

À l'occasion de cette nouvelle implantation, **une 3^{ème} boutique de 150 m² a ouvert ses portes début février** au 185 rue Éric Tabarly. Cette dernière reprend le concept développé proposant **une offre de pâtisserie, petite restauration, salon de thé et épicerie fine.**



La nouvelle boutique

À propos de Terre d'Embruns :

Terre d'Embruns est une PME créée et implantée à Brest en 2007 qui compte 60 salariés. La pâte feuilletée brevetée Cara, domaine d'expertise de l'entreprise Terre d'Embruns, fait la force et le savoir-faire de l'entreprise.