



Mareval
Zone de Troyalac'h
Saint Evarzec
29000 Quimper
Tél. 02 98 94 61 25



Mareval pousse les murs

Depuis plusieurs mois un bruit courait dans le Landerneau de la communauté des entreprises de plats surgelés. Aujourd'hui l'information est confirmée. Mareval s'engage dans une importante opération d'agrandissement de ses locaux.

Permis de construire

L'entreprise Quimpéroise de plats surgelés a obtenu, le 19 juin, l'accord de permis de construire. Il concerne les quais d'expéditions, l'agrandissement de la surface de production et de stockage.

Les investissements s'élèvent à 3 000 000 d'euros. Ils se répartissent en deux blocs.

- 1 900 000 euros pour la construction de bâtiments, des quais d'expédition et d'aménagement de la voirie.
- 1 100 000 euros pour l'aménagement de la ligne coquille/cassolette et la ligne feuilletée.

Soit une surface totale de nouveaux bâtiments de 2 000 m² (700 m² dédiés au stockage et 1 200 m² pour la production des coquilles Saint Jacques et cassolettes).

Doubler la production

Le calendrier des travaux prévoit un démarrage cet été. Ils devraient durer environ 6 mois. Les nouvelles lignes de fabrication devraient être opérationnelles au début de l'année 2008.

Cette nouvelle surface de production va permettre à Mareval de doubler sa capacité de production en coquilles/cassolettes et en feuilletés, à la fin de l'année 2008.

- Les coquilles/cassolettes dont la production est estimée à 550 tonnes à la fin de l'année 2007 devraient atteindre 1 100 tonnes.
- La production de feuilletés passera de 1 650 tonnes (chiffre estimé fin 2007) à 3 000 tonnes.

Contact presse

Agence Boule de Neige
 Agnès Aupetit-Bossard
 Tél. 02 97 46 13 90
 E.mail :
 bouledeneige.rp@wanadoo.fr



Mareval
Zone de Troyalac'h
Saint Evarzec
29000 Quimper
Tél. 02 98 94 61 25



Contact presse

Agence Boule de Neige

Agnès Aupetit-Bossard

Tél. 02 97 46 13 90

E.mail :

bouledeneige.rp@wanadoo.fr

IFS

Ces travaux répondent à une augmentation du carnet de commande et à un objectif visé par l'entreprise : l'obtention de la norme IFS.

Pour prétendre à l'attribution de cette norme, le cahier des charges est drastique. Une des obligations est la réduction au maximum des risques d'allergènes. En séparant sa production de feuilletés et de coquilles Saint Jacques/cassolettes dans deux bâtiments bien distinct, Mareval souhaite mettre ses ateliers en conformité avec les exigences imposées par l'IFS.

Parallèlement, Mareval poursuit son implantation sur ses différents marchés. Elle conforte également sa position d'entreprise à forte capacité d'innovation avec bientôt l'arrivée de nouveaux produits en GMS... Encore d'agréables surprises en perspective pour les gourmets.