

Gigean, le 13 novembre 2012

## Lubrano investit pour entrer dans la cour des grands

La boulangerie industrielle héraultaise vise de nouveaux marchés, en France et à l'export, pour ses pains spéciaux pré-cuits haut-de-gamme.

La SAS Lubrano, spécialiste du pain industriel, vient de s'installer dans la ZAE de la Clau à Gigean, dans l'Hérault. L'entreprise a quitté ses locaux historiques de Sète, devenus trop exigus, pour un bâtiment de 9.000 m<sup>2</sup> aux normes IFS et BRC, situé sur un terrain de 3,2 ha entre Sète et Montpellier. **L'investissement immobilier et matériel s'élève à 16 millions d'euros.**

### Lubrano anticipe la conquête de nouveaux marchés

La stratégie d'investissement de François Lubrano et de ses associés répond à une volonté de développement à moyen terme. L'entreprise Lubrano fabrique actuellement 3,2 tonnes de pâte par heure soit 140.000 pièces par jour grâce à deux lignes de production automatiques à pâte très hydratée. Elle va intégrer une 3<sup>e</sup> ligne en début d'année prochaine pour passer à plus de 5 tonnes/heure. Le bâtiment est conçu pour accueillir quatre lignes et peut lui-même s'étendre sur 15.000 m<sup>2</sup>. « **Nos contacts en cours avec la grande distribution d'une part, notre objectif de nous ouvrir à l'export d'autre part nous poussent à anticiper la montée en puissance de notre production, explique François Lubrano.** Nos recrutements récents vont dans le même sens : un Directeur commercial national et un Responsable export. » La SAS Lubrano cible les marchés espagnol, anglais et néerlandais.

### Créateur à façon de pains haut-de-gamme

Lubrano a fait des pains pré-cuits sur pierre de lave sa spécialité. Des pains d'aspect rustique et authentique adaptés aux goûts contemporains, élaborés à base de levains plus doux, pour des arômes « crème ». **L'entreprise a choisi d'innover en créant des saveurs inédites, sous l'impulsion de Roland Cottès, nommé directeur de la Recherche et du Développement.** De savants assemblages de farine fermentent dans huit cuves pour aboutir à des bases aromatiques sur-mesure. La qualité des pains produits permet à Lubrano de fournir les professionnels de la restauration. Sa capacité à créer des saveurs originales répond aux demandes des distributeurs en quête d'une signature.

#### **Lubrano SAS**

*L'histoire de l'entreprise Lubrano commence avec la création de deux boulangeries artisanales à Sète en 1934. Fabricant de longue date de pains crus surgelés, Lubrano privilégie la production de pains spéciaux précuits sur sole.*

*Production en 2012 : 140.000 pièces/jour. Capacité de production : 250.000 pièces/jour. Lubrano SAS emploie 40 salariés. Elle réalise un chiffre d'affaires de plus de 8 millions d'euros, qu'elle prévoit de doubler sous 2 à 3 ans.*

#### **Contact presse :**

Karine Baudoin - 04 67 40 36 77 - 06 30 08 42 14 - [contact@karinebaudoin.com](mailto:contact@karinebaudoin.com)