



25 ans

COMMUNIQUE DE PRESSE

LUTOSA fête ses 25 ans: l'entreprise, devenue un des leaders européens de la fabrication de produits alimentaires à base de pomme de terre, inaugure une ligne de production parmi les plus modernes d'Europe et consolide sa conquête du monde par l'ouverture de filiales commerciales au Brésil, en Chine et en Russie

Une histoire de famille... une passion... une mission

En quatre générations, de simple négociant dans les années 20, à une industrie de pointe au rayonnement international, la famille Van den Broeke a bâti sa réussite sur une conviction, celle de la qualité, de la confiance et du savoir-faire.

Depuis des décennies, du négoce de pommes de terre en l'état, en passant par l'intégration de la plantation jusqu'à la récolte, et ensuite à la transformation, c'est par l'expérience de toutes les facettes d'un métier, que l'entreprise a acquis la maîtrise totale de la chaîne qui lui permet son développement remarquable et en fait un fleuron de l'industrie agroalimentaire belge.

En 1978, le groupe familial se lance dans l'aventure industrielle de la transformation en reprenant à Leuze (nom latin: LUTOSA) une petite entreprise de production de frites et de flocons de pomme de terre, et 10 ans plus tard, en 88, l'unité de production PRIMEUR à St.-Eloois-Vijve (Waregem). C'est à nouveau 10 ans plus tard, en 98, que la société VANELO voit le jour sur le même site que la société PRIMEUR.

Guy et Luc Van den Broeke gèrent aujourd'hui une entreprise de 610 personnes réparties sur 2 sites, d'une superficie totale de 31 hectares, un équipement industriel à la pointe, et ce toujours avec la même ligne de conduite, la même philosophie: la volonté constante de se surpasser, d'innover et de se différencier en proposant des produits d'une qualité irréprochable dans le respect de la tradition familiale et celui de l'éthique entrepreneuriale.

Nouveaux objectifs de croissance

En 2000, la direction de l'entreprise décide d'un nouveau plan de croissance visant une augmentation de ses ventes de 50 % pour la période 2001 à 2005, avec la volonté de répondre aux goûts spécifiques des différents marchés et pour ce faire d'avoir la flexibilité nécessaire pour s'adapter aux normes gustatives et qualitatives de tous ses clients à travers le monde... Un objectif lié à 3 démarches: la réalisation d'un important élargissement de sa gamme de produits, la conquête de nouveaux marchés à travers le monde et un investissement considérable de 37 millions d'euros consenti en 2001 pour la construction d'une nouvelle ligne de production qui lui permettra de figurer parmi les 10 plus importants transformateurs de pommes de terre au niveau mondial.

Cette nouvelle ligne de production, au top de la technologie, de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, permet en effet d'élargir son offre vers des produits enrobés d'amidon (enrobage invisible ou clear coating) ou d'épices (comme par exemple les Country Wedges qui sont des quartiers de pommes de terre avec pelure enrobés d'une préparation à base d'ail et de fines herbes) ainsi que des frites destinées aux applications de type fast food.

Bien plus que des frites: une gamme de plus de 60 produits

Une gamme qui ne cesse d'évoluer pour satisfaire les consommateurs des années 2000 de plus en plus exigeants. Le groupe Van den Broeke – LUTOSA se démarque de ses concurrents par une politique d'innovation dynamique. L'assortiment comprend actuellement 3 familles de produits: les frites et spécialités surgelées (conservation au congélateur pendant plusieurs mois), les frites pré-frites réfrigérées (emballage sous atmosphère protectrice et conservation au réfrigérateur pendant 21 jours), et les flocons de pommes de terre (conservation à température ambiante pendant plusieurs mois).

Ce sont 14 variétés de frites, 12 variétés de pommes de terre coupées, 18 sortes de spécialités à base de purée de pommes de terre, 6 variétés de rôtis, 3 de tortillas, 4 de gratins et 6 sortes de purées qui constituent l'incroyable assortiment LUTOSA. Des produits classiques, comme la frite belge, aux recettes originales telle la pom'duchesse aux 3 légumes, des purées haute cuisine signées par le Cuisinier du Siècle, Joël Robuchon, en passant par des produits ethniques aux saveurs du monde comme le hash brown d'Amérique, les rôtis suisses, la tortilla espagnole, les spicy wedges mexicains, mais encore la gamme de produits ludiques destinés aux enfants, LUTOSA est incontestablement une société à la pointe de la recherche et développement et de la créativité pour répondre à l'évolution des goûts et aux cultures culinaires à travers le monde.

En réponse aux évolutions alimentaires, LUTOSA a également lancé en 2000 une gamme spécifique de frites et spécialités BIO fabriquées à partir de pommes de terre issues de l'agriculture biologique. Avec cet assortiment, elle prouve encore son engagement vis-à-vis de l'environnement.

LUTOSA exporte le savoir faire belge sur tous les continents

Conformément à ses plans de développement, LUTOSA vise une clientèle mondiale. Aujourd'hui 85 % de la production est exportée dans 45 pays. Déjà en 86, la société s'était vue décerner un grand Oscar à l'exportation.

LUTOSA privilégie la commercialisation de ses produits par la création de ses propres filiales de commercialisation sur les différents continents. C'est déjà le cas en France, en Angleterre, en Espagne, en Allemagne, mais aussi au Brésil pour le marché d'Amérique Latine et depuis peu, la création de LUTOSA Chine pour la conquête du marché asiatique. Dans quelques semaines, ce sera cette fois en Russie, à Moscou, que LUTOSA créera une filiale. Les produits sont, par ailleurs, commercialisés aux Etats-Unis, au Canada, au Japon et dans d'autres pays,... par le biais d'agents et de distributeurs.

Conquérir un marché représente un travail de fond sachant que LUTOSA est présente sur tous les segments, celui de la consommation domestique desservie par les chaînes de super et hypermarchés, celui de la restauration hors foyer, mais aussi celui du fast food sans oublier celui de l'industrie comme fournisseur d'ingrédients alimentaires ou de composants de plats préparés et enfin le catering des compagnies aériennes.



Qualité et hygiène... rien n'est laissé au hasard

Chez LUTOSA, tout est mis en œuvre pour que la qualité et l'hygiène soient une réalité à tous les niveaux de l'entreprise.

Concernant la qualité, l'entreprise possède pour ses 3 sites de production la certification ISO 9001, qui vise l'élimination des non-conformités et l'amélioration continue du fonctionnement de l'entreprise dans ses moindres aspects. A ce sujet, l'entreprise a également recours à un système de qualité totale appelée "Qualité Appliquée" permettant à chaque collaborateur d'être impliqué dans la gestion de la qualité lorsqu'il décèle dans son travail une opportunité d'augmenter celle-ci. De plus, l'entreprise pratique le Topomanagement qui est l'application de la qualité totale aux outils, machines et équipements: les opérateurs prennent en charge une partie de la maintenance de leur équipement en vue d'augmenter l'efficacité et la fiabilité de tout le système de production. LUTOSA dispose aussi de ses propres laboratoires qui testent en permanence la production, le laboratoire leuzois étant certifié Beltest, ce que très peu d'entreprises alimentaires peuvent prétendre.

Quant à l'hygiène, l'entreprise applique la méthode HACCP qui garantit par une analyse détaillée et continue des différentes étapes du processus de fabrication, la prévention des risques de contamination des produits.

Toujours dans le contexte de l'hygiène, mais aussi de la sécurité alimentaire et de la traçabilité, à noter que l'entreprise a obtenu la certification d'approbation de niveau supérieur de l'EFSIS (l'European Food Safety Inspection Service) qui atteste de la qualité de production et d'emballage de ses produits surgelés.

LUTOSA, une entreprise avec le "e" d'environnement

L'entreprise place la protection de l'environnement et le développement durable au cœur de ses préoccupations. Elle a d'ailleurs considérablement investi en la matière. Les objectifs de cette politique sont la réduction de la production des déchets, l'optimisation de la qualité des eaux de rejet et l'utilisation rationnelle de l'énergie.

Chaque site de production possède sa propre station d'épuration des eaux usées et on y récupère l'amidon comme matière première pour l'industrie du papier. Le gaz méthane récupéré dans ces stations est, quant à lui, utilisé comme source d'énergie. En 2002, l'entreprise a installé sur le site de Leuze, en synergie avec Electrabel, la plus grande installation de cogénération qui produit de l'électricité, de la chaleur et de la vapeur vertes au départ du biogaz généré par son épuration anaérobie.

Sous la direction d'un coordinateur environnemental, la cellule environnement de chacun des deux sites veille à la collecte sélective des déchets, à la protection de la nature et des ressources naturelles.

"La qualité passe par le respect du code déontologique de l'industrie agroalimentaire" déclare Guy Van den Broeke qui a participé activement à la création du cluster agroalimentaire wallon AGROVAL où, avec les autres industriels de la filière, LUTOSA collabore à des travaux dans différents domaines dont notamment la recherche pour la valorisation des sous-produits, tout comme dans AGROFOOD VALLEY où l'entreprise participe au programme de recherche sur les biopolymères d'origine végétale.



SATISFAIRE POUR GAGNER

Vous l'avez compris, LUTOSA veille à satisfaire ses clients par une politique rigoureuse de gestion de la qualité de ses produits et de son service: "fournir en tout temps, à chaque client, au bon moment", une volonté à la base des investissements réalisés dans une logistique permettant l'entreposage de quelques 56.000 palettes dans 10 chambres froides dont une entièrement automatisée de 20.000 palettes sur 12 étages à -25°C avec une gestion des stocks complètement informatisée.

Mais le groupe accorde également une place importante à la satisfaction de ses collaborateurs. En effet, malgré la taille de l'entreprise et sa croissance, l'esprit familial, l'esprit d'équipe et la motivation de tous sont au cœur des préoccupations de la direction. Remplir les ambitions professionnelles, investir dans la sécurité, veiller à l'intégration et donner l'accès à la formation, créer un cadre et les meilleures conditions de travail, autant de réalités pour une gestion de l'entreprise où la dimension humaine fait partie des valeurs essentielles.

Enfin, un partenariat sans cesse renouvelé avec les agriculteurs, qui s'attachent à produire avec soin la pomme de terre "bintje", contribue lui aussi au renom LUTOSA par la livraison d'une matière première de qualité. Et à juste titre, car « la qualité de la matière première détermine la qualité du produit fini » confirme Monsieur Luc Van den Broeke.

C'est cette volonté d'excellence dans toutes les facettes de l'entreprise qui fait sans aucun doute de LUTOSA une société qui gère au quotidien la performance comme culture d'entreprise.

Pas étonnant dès lors de voir les chiffres spectaculaires tant au niveau de la progression régulière du chiffre d'affaires, en moyenne +/- 10 % par an, que du programme d'investissement et aussi au niveau de l'accroissement significatif du nombre de collaborateurs, qui grâce à leur compétence et leur engagement permettent à la marque LUTOSA d'être un label synonyme de raffinement, de qualité, qui porte haut les couleurs de la Belgique à travers le monde.

La stratégie de communication initiée en Belgique en 2002 avec un spot télévisé et une campagne d'affichage, et bâtie autour du slogan « Lutosa, les pommes de terre qu'on préfère » ne pourra que renforcer cette position dans les années à venir.

CONTACT

Françoise Saint-Ghislain, Product and Communication Manager
Zone Industrielle du Vieux Pont 5 B-7900 LEUZE-EN-HAINAUT
Tél: 069/66 83 18 – 77 - Fax: 069/66 83 06
francoise.saint-ghislain@lutosa.com ou marketing@lutosa.com

www.lutosa.com

