



L'usine de Tilloy-les-Mofflaines inaugurée hier **Häagen-Dazs : le Pas-de-Calais déguste, et ce n'est pas fini**

Il ne tiendra qu'aux coopératives régionales de fournir la totalité du lait et de la crème fraîche, qu'aux jaunes d'œufs français de répondre à la norme sanitaire américaine et qu'aux agriculteurs de faire pousser des fraises comme en Oregon, pour que la seule usine européenne du géant glacier Häagen-Dazs implantée à côté d'Arras s'approvisionne au maximum dans sa périphérie.

TEL est l'un des messages à retenir de l'inauguration de l'unité de production de Tilloy-les-Mofflaines, pour laquelle la mobilisation des troupes a été importante ce jeudi : côté étranger, Peter Thompson, le directeur de Grand Metropolitan, maison mère britannique détenant 100 % de la crème glacée américaine, et Mike Paxton, P.-D.G. d'Häagen-Dazs ; côté français, Michel Delebarre, ministre d'un Etat ayant investi 26 MF dans l'affaire, et un représentant au moins de chacune des collectivités ayant joué

un partenariat serré pour retenir le client dans le Pas-de-Calais : conseil régional (10 MF), conseil général et district urbain d'Arras (8,2 MF chacun), chambre de commerce et d'industrie d'Arras (1 MF). Grand Metropolitan, lui, a investi 300 MF.

Hygiène « hard »

Construite en quinze mois, l'usine est typiquement américaine question hygiène et pasteurisation. Automatisée, elle fonctionne néanmoins selon le principe des 3x8, l'équipe de nuit désinfectant tout, du plafond au sol.

Le personnel, aujourd'hui 86 hommes et femmes dont 51 recrutés essentiellement dans le bassin d'emploi artésien puis formés à la production, atteindra les 130 l'année prochaine et son maximum annoncé, soit 200, en 1994-95.

D'une capacité totale de 45 millions de litres, l'usine en produira 21 dès 1993, année où Häagen-Dazs compte doubler en Europe ses 430 MF de chiffre d'affaires 1992. C'est encore peu par rapport aux deux milliards de chiffre faits aux Etats-Unis. En tout cas, les plans du doublement de la surface de l'usine sont prêts.

Les Américains ont déclaré vouloir utiliser au maximum les matières premières locales et régionales, même si leur prix d'achat est supérieur à celui des équivalents U.S., transports compris ! Déjà, 80 % de l'approvisionnement en lait

écrémé (200 millions de l au total) seront fournis par La Prospérité Fermière. Un cinquième du sucre provient de la sucrerie de Boiry Sainte-Rictrude.

Cependant, les jaunes d'œufs (8.000 l par jour) sont achetés aux Pays-Bas. Il y aurait là une opportunité à saisir que Cocorette étudie. Les autres ingrédients différenciant les crèmes glacées proviennent de Belgique (chocolat), des pays tropicaux (vanille, café, noix, etc).

Boutiques et franchises

Si les premiers petits pots ont été fabriqués à Tilloy vendredi dernier, il faudra compter deux mois pour que les marchés français et européen soient alimentés par les crèmes, bâtonnets et yaourts glacés made in France.

La stratégie de développement de la firme en Europe passe par l'augmentation de la diffusion en grandes surfaces, par un accroissement des boutiques dans les grandes villes uniquement (la prochaine à Lyon), sur les stations balnéaires et de montagnes, ainsi que par la multiplication des franchises, selon le schéma habituel d'Häagen-Dazs : qualité et prix haut de gamme.

La marque compte essentiellement sur le bouche à oreille pour accroître le nombre de ses consommateurs. Vrai que la goûter, c'est l'adopter.

D. BECU