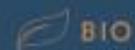
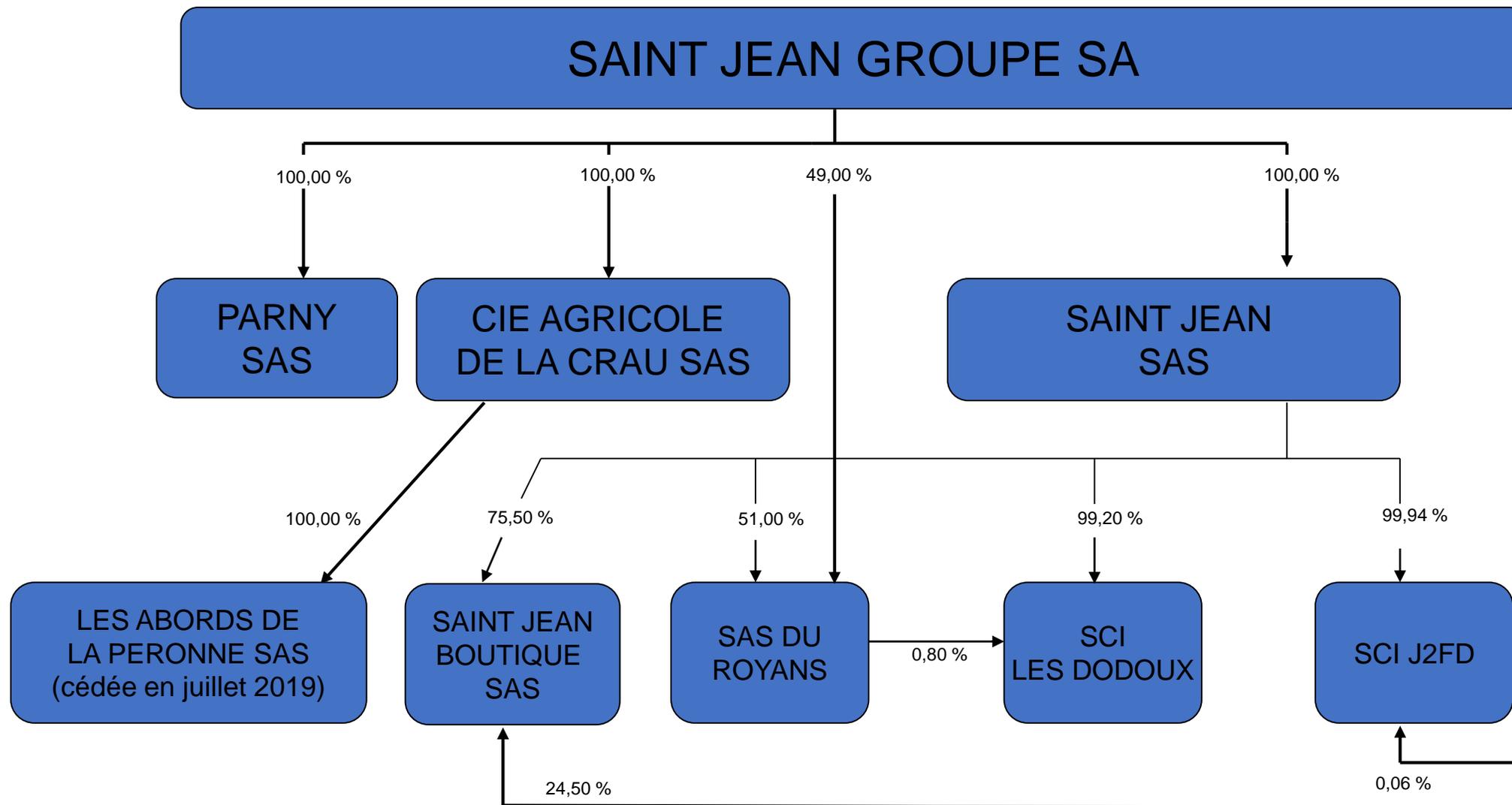


# *SAINT JEAN GROUPE*

***FORUM DES VALEURS REGIONALES***  
***25 SEPTEMBRE 2019***





# SAINT JEAN GROUPE

Résultats consolidés au 31 décembre 2018

Comptes consolidés audités (en milliers d'euros)	31.12.2018 (IFRS)	31.12.2017 (IFRS)
Chiffre d'affaires	74 165	71 005
Résultat opérationnel	576	4 130
Coût de l'endettement financier net	304	362
Charge et produit d'impôts	94	(508)
Résultat net part du groupe	982	3 986
Capitaux propres du groupe	67 142	66 444
Trésorerie	40 657	44 082
Emprunts et dettes financières à long terme	24 439	24 695

NB : Le résultat opérationnel 2017 comprend notamment la plus-value sur la cession, par SAINT JEAN GROUPE, de l'immeuble de Dardilly pour un montant de 2,3 M€ et, par la CIE AGRICOLE DE LA CRAU, d'actifs immobiliers pour un montant de 1,9 M€



RAVIOLES



PÂTES FRAÎCHES



QUENELLES



PLATS CUISINÉS



BIO

Comptes consolidés audités (en milliers d'euros)	30.06.2019 (IFRS)	30.06.2018 (IFRS)
Chiffre d'affaires	40 677	36 411
Résultat opérationnel	717	(719)
Coût de l'endettement financier net	67	148
Charge et produit d'impôts	(123)	288
Résultat net part du groupe	663	(278)
Capitaux propres du groupe	66 897	65 852
Trésorerie	45 471	43 695
Emprunts et dettes financières à long terme	29 130	25 302

Comptes sociaux audités (en milliers d'euros)	31.12.2018		31.12.2017
Chiffre d'affaires HT (avant retraitement des coopérations commerciales)	75 764		72 517
Excédent brut d'exploitation	4 723	6,23 % du CA	4 270
Résultat d'exploitation	491	0,65 % du CA	293
Résultat de l'exercice	528		111
Capitaux propres	19 268		18 511
Emprunts et dettes auprès des établissements de crédit	10 234		13 472
Emprunts et dettes financières diverses	9 655		5 867

Quelques chiffres au 30 juin 2019 pour la société SAINT JEAN (non consolidé):

- Chiffre d'affaires net de coopérations commerciales : 40 573 K€ contre 36 327 K€ au 30 juin 2018 ( + 11,7 %)
- Excédent brut d'exploitation : 3 270 K€ (8,1 % du CA) contre 1 692 K€ (4,7 % du CA) au 30 juin 2018 (+ 93 %)

Un beau succès de la marque bio Comptoir du Pastier dans les réseaux spécialisés.

Une forte croissance de l'activité traiteur (+ 20 %), de l'activité quenelles (+ 17 %) et de l'activité pâtes farcies (+14 %).

Une activité ravioles qui résiste bien malgré l'arrivée de nouveaux concurrents (+ 7 %).

Le chiffre d'affaires net de coopérations commerciales 2019 devrait dépasser 80 M€.

PASTIER FRANÇAIS  
**SAINT·JEAN**<sup>®</sup>  
DEPUIS 1935

— *L'art de la pâte fraîche à la française* —

Une entreprise aux ambitions fortes

 RAVIOLES

 PÂTES FRAÎCHES

 QUENELLES

 PLATS CUISINÉS

 BIO

- Rachetée par le groupe SABETON en 1992, la maison SAINT JEAN est issue de la fusion de plusieurs entités :
  - ✓ Les ravioles Truchet dont l'activité a démarré en 1935 ;
  - ✓ Les ravioles du Royans dont l'activité a démarré en 1962 ;
  - ✓ Les ravioles Saint Jean dont l'activité a démarré en 1980.
  
- En 2007, après avoir procédé à plusieurs agrandissements de son site de Romans-Sur-Isère, SAINT JEAN se porte acquéreur de deux nouvelles sociétés :
  - ✓ ROCHAT produisant des ravioles et des quenelles à Saint-Just-de-Claix ;
  - ✓ PELLERIN possédant deux unités de fabrications, l'une à Bourg-de-Péage, dans la Drôme, dédiée à la production de ravioles, et la seconde à Frans, dans l'Ain, consacrée à la production de quenelles.
  
- SAINT JEAN est aujourd'hui structurée autour de plusieurs sites de production :
  - ✓ Le site de Romans, dédié aux ravioles et aux pâtes fraîches ;
  - ✓ Le site de Saint-Just-de-Claix, dédié aux quenelles fraîches, surgelées et Bio ;
  - ✓ Le site de Frans, consacré à la production des quenelles (restauration et MDD);
  - ✓ Le site de Bourg-de-Péage, initialement consacré aux ravioles, a été transformé pour produire à partir de 2010 des plats cuisinés.

## Ravioles et Pâtes Fraîches

A Romans (Drôme) / 12 000 m<sup>2</sup>



## Quenelles

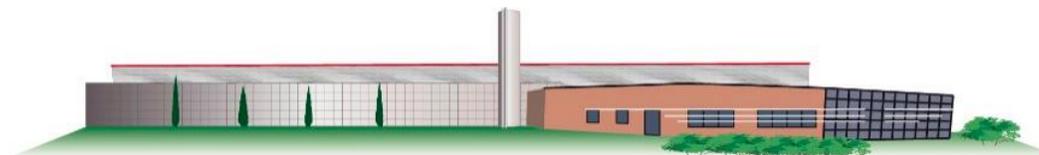
A Saint Just de Claix (Isère) / 5 000 m<sup>2</sup>

A Frans (Ain) / 3 500 m<sup>2</sup>



## Produits Traiteurs

A Bourg de Péage (Drôme) / 5 000 m<sup>2</sup>



## 1 atelier de production artisanale

A Saint Jean en Royans, dans le Vercors  
Symbole des racines de la marque



## 1 plateforme logistique surgelée

A Romans

1 600 places palettes



## Aujourd'hui SAINT JEAN c'est :

- Un chiffre d'affaires net de coopérations commerciales en 2018 de 74 millions d'euros correspondant à une production d'environ 17.000 tonnes ;
- Le leader du marché des ravioles avec 44,7%\* de parts de marché sous la marque SAINT JEAN ;
- La deuxième marque nationale en volume\* sur le marché des quenelles ;
- La 1<sup>ère</sup> marque nationale en volume des pâtes fraîches Bio en France ;
- Le leader en valeur\* sur les pâtes farcies à poêler depuis début 2019 ;
- Le leader\* sur le segment des suprêmes soufflés avec 60,3 %\* de parts de marché ;
- 4 sites de production industrielle en Auvergne-Rhône-Alpes ;
- Un atelier de production artisanale dans le Vercors, symbole des racines de la marque ;
- 3 boutiques : Romans, Grenoble, Saint-Jean-en-Royans ;
- Plus de 400 collaborateurs passionnés avec environ 25 postes à pourvoir chaque année.

\*Source : données IRI – CAM au 01/09/19



### Les ravioles

-  
Spécialité du  
Dauphiné



### Les quenelles

-  
Spécialité lyonnaise



### Les pâtes fraîches

-  
Fabrication historiquement  
connexe à notre activité  
ravioles



### Les produits traiteurs

-  
Transformation et valorisation  
de nos produits bruts





Destinée à la grande distribution et aux autres circuits grand public

45% du CA



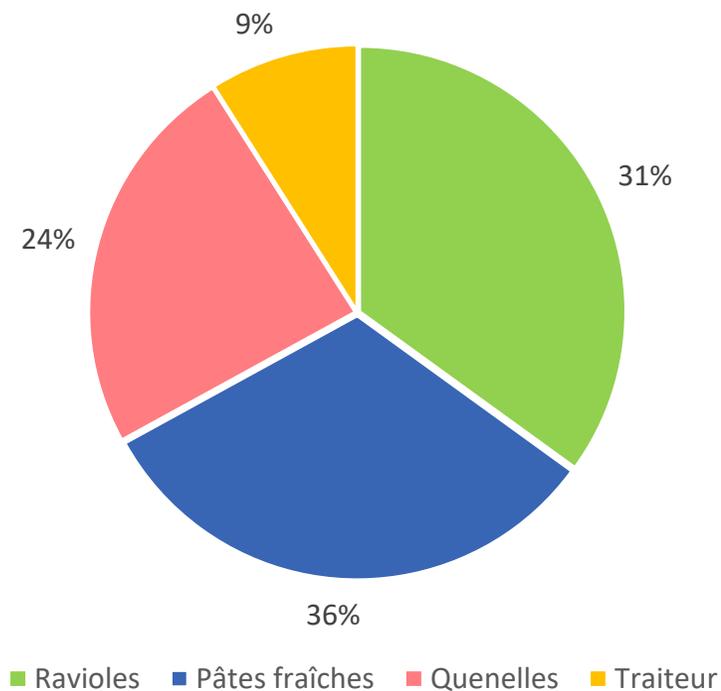
Destinée à la RHF

23% du CA

MDD : 27% du CA

Sous-traitance industrielle : 5% du CA

Répartition de notre activité en volume

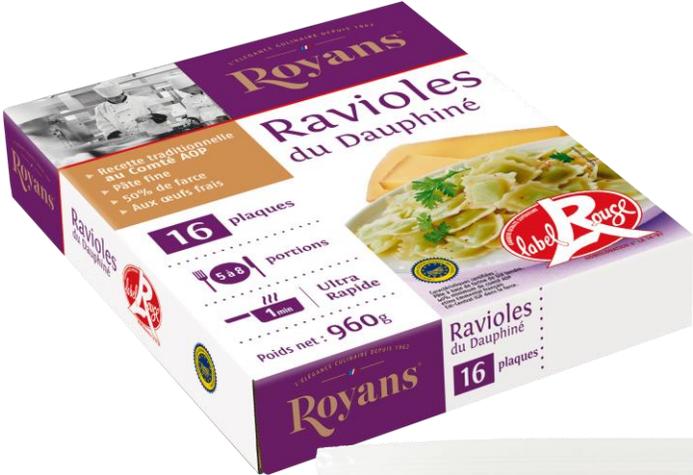






NOUVELLES PÂTES FARCIES SAINT JEAN  
 La Touche Française

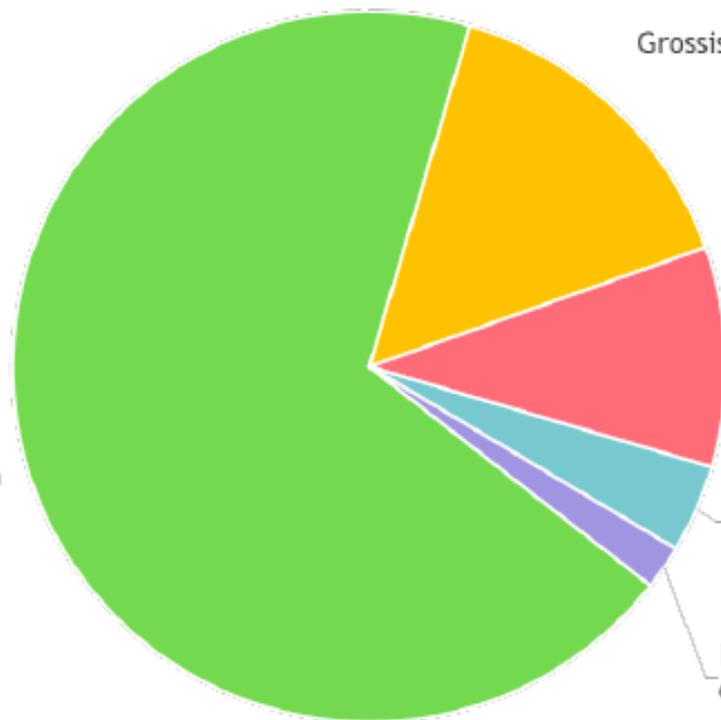








Grande Distribution  
69%



Grossistes Spécialisés  
15%



Restauration Collective  
10%



Industriels  
4%



Freezer Centers et Home Service  
2%



## De nouveaux équipements et de nouvelles infrastructures sur les sites de production

- Entre 2008 et 2018, SAINT JEAN a consacré 73 millions d'euros à l'agrandissement et l'optimisation de l'ensemble de ses sites de production ayant conduit à doubler les capacités de production.
- Le nouveau projet concerne l'extension du site de Romans sur Isère (dernier agrandissement en 2007). SAINT JEAN a acquis près de 30.000 m<sup>2</sup> de foncier autour du site actuel pour réaliser un doublement de la superficie du site actuel : nouvelle zone de production entièrement dédiée aux pâtes fraîches, l'ancienne usine devenant dédiée en totalité aux ravioles, augmentation des capacités de stockage, nouveau siège social. L'investissement global devrait représenter 48 millions d'euros (y compris les acquisitions foncières). Le permis de construire a été déposé cet été.
- Modernisation de l'outil de production en vue d'une labellisation Usine du Futur (Usine 4.0).
- Tous les investissements de SAINT JEAN sont réalisés avec un niveau d'exigence élevé en matière de protection de l'environnement : certification ISO 14001 (performance environnementale) et ISO 50001 (performance énergétique) de tous les sites.

## La qualité comme dynamique de progrès

- Une charte nutritionnelle exigeante : réduction du taux de sel, suppression des huiles type palme ou des arômes non naturels, engagement à utiliser des œufs provenant d'élevages alternatifs aux cages d'ici 2025 au plus tard ainsi que la volaille bio ou de plein air d'ici 2026.
- La qualité et l'origine de nos matières premières : partenariat étroit et durable avec nos fournisseurs et une priorité aux producteurs locaux si les cultures et les productions nous le permettent.
- La réduction et la valorisation des déchets - La réduction de la consommation d'énergie : récupération de chaleur, suivi de tous nos indicateurs, panneaux photovoltaïques installés sur les toits de nos usines.
- L'engagement dans une démarche territoriale, à travers les ravioles du Dauphiné qui bénéficient de deux des plus grands signes de qualité français : le Label Rouge, qui garantit à la fois les meilleurs ingrédients et le respect de la recette traditionnelle, et l'IGP qui récompense le savoir-faire local en protégeant la zone de fabrication dauphinoise.
- Certification IFS 6 niveau supérieur pour l'ensemble de nos sites (référentiel d'audit mis en place par la grande distribution).

## Le développement de la notoriété de nos marques

- La marque est le moyen de créer un lien entre la société et le consommateur pour mettre en évidence et valoriser l'ADN de l'entreprise
- Nouvelle identité de la marque grand public SAINT JEAN depuis fin 2017 avec comme signature : **L'art de la pâte fraîche à la française.**
- Pour 2019 - 2020, un plan média TV plus ambitieux encore avec plusieurs vagues dans l'année : sponsorship des programmes culinaires et des soirées fictions au national (TF1 et France 2/France 3) + des bulletins météo en régional sur France 3 Auvergne – Rhône Alpes et PACA. 2 grands temps forts chaque année avec de la communication print, digitale mais aussi en magasin via différentes animations.
- La mise en place d'un partenariat avec l'Olympique Lyonnais sur les saisons 2018 à 2020 : partenaire officiel de l'équipe féminine et fournisseur officiel du Groupama Stadium (kiosque Saint Jean dans l'un des salons de réception VIP) ;
- Le développement de partenariats avec de grands chefs français (Institut Paul Bocuse, Christophe Aribert ...).
- Le lancement en 2018 d'une marque bio spécifique pour les magasins spécialisés : Comptoir du Pastier, la marque SAINT JEAN bio étant dédiée à la GMS.

## Des innovations fortes et le développement de l'export pour toucher toujours plus de nouveaux consommateurs

- Lancement de plusieurs innovations : les pâtes à poêler, les soufflettes, les plats cuisinés de pâtes façon risotto, une gamme de nouveaux produits bio.
- L'enrichissement permanent des gammes existantes, avec une quinzaine d'innovations par an. En septembre 2019, lancement de 9 nouvelles recettes de pâtes farcies.
- Depuis deux ans, la société investit des moyens importants pour son développement à l'export, notamment vers l'Allemagne (signature d'un contrat avec un importateur) et la Chine (deuxième commande juin 2019).

## Cap 2030

- Objectif 2030 : Réaliser 150 M€ de chiffre d'affaires sur nos quatre métiers : pâtes, quenelles, ravioles et produits traiteurs.
- Avec en parallèle :
  - Un fort développement du Bio
  - Un fort développement de l'export (objectif 10 % de notre chiffre d'affaires en 2030)
  - Un fort développement de la restauration afin de maintenir sa part dans notre chiffre d'affaires à hauteur de 25 %

PASTIER FRANÇAIS  
**SAINT-JEAN**<sup>®</sup>  
DEPUIS 1935

Merci

CONTACTEZ-NOUS :

44 Avenue des Allobroges  
ZI - CS 277  
26106 Romans-sur-Isère Cedex

Tél. : 04 75 05 83 80  
Fax : 04 75 02 67 15

contact@saint-jean.fr  
www.saint-jean.fr

SUIVEZ-NOUS :

 /ravioles.saintjean

 /stjeanraviole

 /RaviolesSaintJean

 /saintjean26/

COMMANDEZ NOS  
PRODUITS EN LIGNE :

<http://boutique-saint-jean.fr/>

