

SAINT JEAN GROUPE

FORUM DES VALEURS REGIONALES
30 SEPTEMBRE 2020

♦ **Quelques chiffres au 30 juin 2020 pour la société SAINT JEAN (non consolidée):**

- Chiffre d'affaires net de coopérations commerciales : 41 132 K€ contre 40 573 K€ au 30 juin 2019 (+ 1,4 %)
- Excédent brut d'exploitation : 2 878 K€ (7 % du CA) contre 3 270 K€ (8,1 % du CA) au 30 juin 2019 (-12 %)

♦ **Une année impactée par la crise de la Covid-19** (Arrêt de l'activité restauration et absence de la force commerciale en GMS)

♦ **L'attribution à SAINT JEAN en février 2020 du Prix de l'Avenir** décerné par EY en partenariat avec l'Association Nationale des Industries de l'Agroalimentaire (ANIA)

♦ **L'acquisition fin mars 2020 de la totalité du capital de la société DEROUX FRERES**, société implantée dans la Drôme qui exerce une activité de production, de casserie, d'achat et de vente d'œufs. Cette société a réalisé, en 2019, un chiffre d'affaires de 8,7M€

♦ **Le démarrage des travaux d'extension de l'usine de Romans en juillet 2020 :**

- Livraison de la plateforme logistique (produits frais), de l'usine de pâtes fraîches et des locaux techniques au 1^{er} semestre 2022
- Livraison des locaux sociaux et administratifs au 1^{er} semestre 2023

- ♦ Dans les réseaux spécialisés, **la marque bio Comptoir du Pastier** s'impose comme la première marque sur ses catégories de produits bio (ravioles, quenelles et pâtes fraîches) avec en 2020 un chiffre d'affaires prévisionnel en croissance d'environ 40 %.
- ♦ Une croissance de l'activité traiteur, de l'activité quenelles et de l'activité pâtes farcies est probable en 2020 malgré la crise de la Covid.
- ♦ L'activité ravioles résiste bien malgré l'arrivée de nouveaux concurrents.
- ♦ Le chiffre d'affaires total 2020 net de coopérations commerciales devrait être en légère croissance par rapport à 2019 malgré la crise de la Covid.
- ♦ La refonte complète de notre site e-boutique de vente en ligne pour accompagner les ventes de nos produits en B to C.

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
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 m²



Quenelles

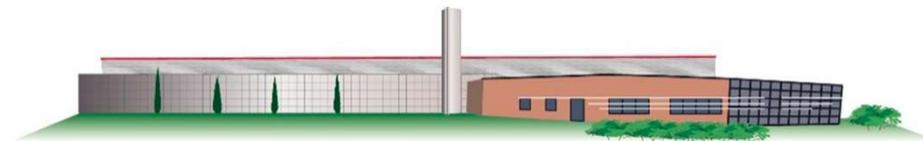
A Saint Just de Claix (Isère) / 5 000 m²

A Frans (Ain) / 3 500 m²



Produits Traiteurs

A Bourg de Péage (Drôme) / 5 000 m²



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 2019 de 81,4 millions d'euros correspondant à une production d'environ 18.000 tonnes.
- Le leader du marché des ravioles avec 48 %* de parts de marché sous la marque SAINT JEAN.
- La première marque nationale en valeur* sur le marché des quenelles en progression de 15,8 % (plus forte progression) dans un marché qui progresse de 4,3 %.
- La 2ème marque nationale en volume des pâtes fraîches Bio en France en progression de 28,8 % (plus forte progression) dans un marché qui progresse de 0,5 %.
- Le leader en valeur* sur les pâtes farcies à poêler depuis début 2019 avec une part de marché en valeur de 61,9 %.
- Le leader* sur le segment des suprêmes soufflés avec 62,5 %* de parts de marché.
- 4 sites de production industrielle en Auvergne-Rhône-Alpes, tous certifiés IFS 6 niveau supérieur.
- Un atelier de production artisanale dans le Vercors, symbole des racines de la marque.
- 3 boutiques : Romans, Grenoble, Saint-Jean-en-Royans.
- Plus de 430 collaborateurs et environ 25 nouveaux postes à pourvoir chaque année.

*Source : données IRI – CAM P9 2020



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





Nos marques (2019)



Destinée à la grande distribution et aux autres circuits grand public

45% du CA



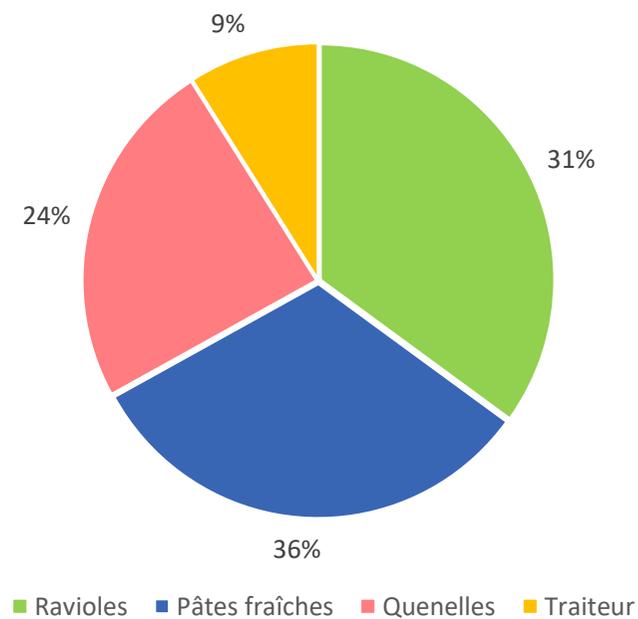
Destinée à la RHF

23% du CA

Sous-traitance industrielle : 5% du CA

MDD : 27% du CA

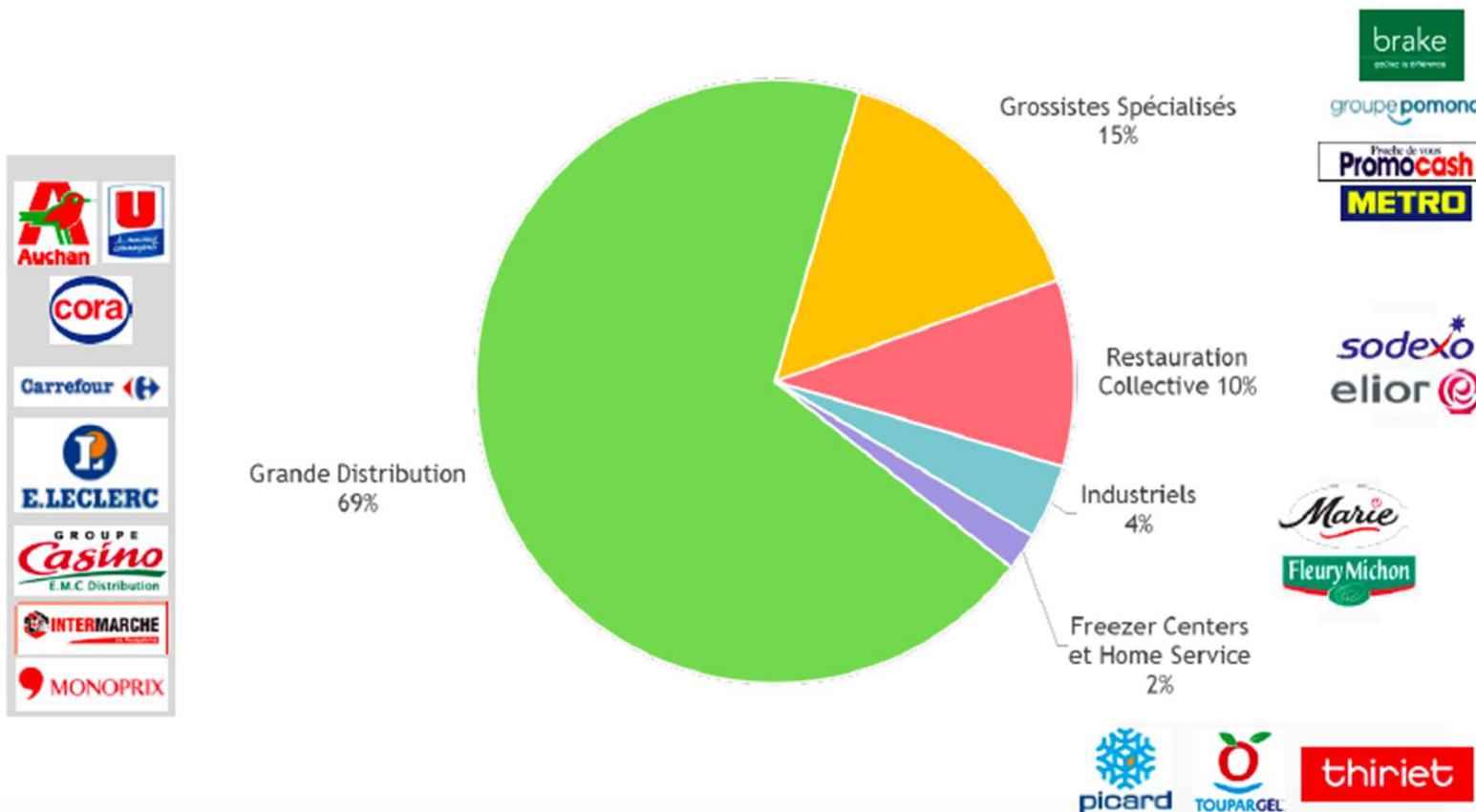
Répartition de notre activité en volume











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

- Entre 2010 et 2019, SAINT JEAN a consacré plus de 78 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.
- L'agrandissement et la modernisation de l'outil de production de Romans dès 2020 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, 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 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.
- La certification IFS 6 niveau supérieur pour l'ensemble de nos sites (référentiel d'audit mis en place par la grande distribution).

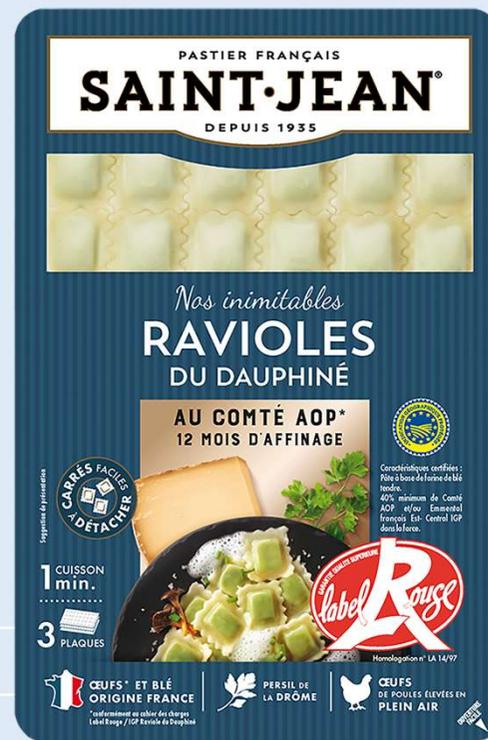
Le développement de la notoriété de nos marques

- 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
- Une nouvelle identité de la marque grand public SAINT JEAN depuis fin 2017 avec comme signature : **L'art de la pâte fraîche à la française.**
- En 2020, la reconduction de notre plan média : trois vagues nationales et deux vagues régionales dans l'année : sponsoring des soirées fictions au national (France 2/France 3) + des bulletins météo en régional sur France 3 Auvergne – Rhône Alpes et PACA.
- Le renouvellement du partenariat avec l'Olympique Lyonnais sur les saisons 2021 - 2023 : 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 (Christophe Aribert**, Les toques Blanches Lyonnaises ...).
- 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.
- Le développement des ventes e-commerce.

Gamme Ravioles du Dauphiné SAINT JEAN (Avril 2020)

- Trois changements majeurs sur des ingrédients fondamentaux de la Raviole du Dauphiné :
 - Œufs plein air d'origine Drôme
 - Farine de blé français
 - Persil d'origine Drôme
- Amélioration technique pour la détachabilité des ravioles lors de la cuisson (zone de prédécoupe, horizontale et verticale plus marquée)
- Nouveau pack mettant en avant l'origine et la qualité des ingrédients, ainsi que la meilleure détachabilité
- Développement d'une nouvelle référence « Premium » : Ravioles du Dauphiné au Comté AOP 12 mois d'affinage (Label Rouge & IGP)

Gamme Ravioles du Dauphiné SAINT JEAN (Avril 2020)



Gamme Pâtes farcies SAINT JEAN (Septembre 2019 et Avril 2020)

- Cahier des charges de la gamme :
 - Semoule de blé 100 % origine France
 - Œufs de poules élevées en plein air
 - Ingrédients labellisés et certifiés (AOP – IGP – AB – Viande bovine française)

**UN INGRÉDIENT
PRINCIPAL**
Brut &
Authentique

marie
de façon unique

**DES ACCORDS
PARFAITS**

**UN SECOND
INGRÉDIENT**
Aux notes
aromatiques
délicates

Lancement en septembre 2019 d'une nouvelle gamme Pâtes farcies SAINT JEAN



Base Fromage
 4 références

Base Légumes
 2 références
 dont 2 BIO

Base Champignons
 2 références
 dont 1 BIO

Base Viande
 1 référence

Lancement en avril 2020 de deux nouvelles références de Pâtes farcies SAINT JEAN



Gamme Quenelles Beurre SAINT JEAN (Septembre 2020)



SAINT JEAN propose quatre nouvelles recettes traditionnelles de la quenelle lyonnaise à base de beurre et de semoule de blé origine France, dans un format de barquette plus généreux (4 * 85 g) et bénéficiant de la caution des Toques Blanches Lyonnaises (Association qui met en lumière la gastronomie lyonnaise)

Quenelles ROYANS (Septembre 2020)

A compter du 1^{er} septembre 2020, SAINT JEAN met également à disposition de ses clients RHF des quenelles de Champignons au thym, recette signée Christophe ARIBERT, chef doublement étoilé !!!



Gamme Comptoir du Pastier (Septembre 2020)



Mise à disposition de nos clients magasins Bio d'une nouvelle référence de pâtes farcies Tomates Confites Romarin et d'une sauce fraîche Parmesan AOP Basilic

SAINT JEAN GROUPE

QUELQUES CHIFFRES

 RAVIOLES

 PÂTES FRAÎCHES

 QUENELLES

 PLATS CUISINÉS

 BIO

SAINT JEAN GROUPE

Résultats consolidés au 31 décembre 2019

Comptes consolidés audités (en milliers d'euros)	31.12.2019 (IFRS)	31.12.2018 (IFRS)
Chiffre d'affaires	81 527	74 165
Résultat opérationnel	4 872	576
Coût de l'endettement financier net	143	304
Charge et produit d'impôts	(1 193)	94
Résultat net part du groupe	3 867	982
Capitaux propres du groupe	69 606	67 142
Trésorerie	47 036	40 657
Emprunts et dettes financières à long terme	27 585	24 439

NB : Le résultat opérationnel 2019 comprend notamment la plus-value sur la cession, par la CIE AGRICOLE DE LA CRAU, d'actifs immobiliers pour un montant de 2,9 M€



RAVIOLES



PÂTES FRAÎCHES



QUENELLES



PLATS CUISINÉS



BIO

SAINT JEAN GROUPE

Résultats consolidés au 30 juin 2020

Comptes consolidés audités (en milliers d'euros)	30.06.2020 (IFRS)	30.06.2019 (IFRS)
Chiffre d'affaires	43 122	40 677
Résultat opérationnel	858	717
Coût de l'endettement financier net	35	67
Charge et produit d'impôts	(157)	(123)
Résultat net part du groupe	736	663
Capitaux propres du groupe	70 332	66 897
Trésorerie	48 769	45 471
Emprunts et dettes financières à long terme	30 916	29 130



RAVIOLES



PÂTES FRAÎCHES



QUENELLES



PLATS CUISINÉS



BIO

Comptes sociaux audités (en milliers d'euros)	31.12.2019		31.12.2018
Chiffre d'affaires HT (avant retraitement des coopérations commerciales)	83 438		75 764
Excédent brut d'exploitation	6 567	7,87 % du CA	4 723
Résultat d'exploitation	1 630	1,95 % du CA	491
Résultat de l'exercice	1 039		528
Capitaux propres	20 785		19 268
Emprunts et dettes auprès des établissements de crédit	14 521		10 234
Emprunts et dettes financières diverses	6 439		9 655

PASTIER FRANÇAIS
SAINT-JEAN®
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/>

