



FOURNÉO

INTERVIEW

EXCLUSIVE

Kristof Lefever
PDG Fondateur

Éditorial



YANN PITOLLET

Directeur Général
Nord France Invest

La filière boulangerie, vitrine du savoir-faire français, est fortement présente dans les Hauts-de-France, une région qui bénéficie d'un riche patrimoine historique dans ce domaine. Des entreprises locales telles que Paul ou Lesaffre (pour les ingrédients) se sont développées pour devenir des références mondiales, captant l'intérêt de grands groupes internationaux comme Nutrixxo, Barilla, Vandemoortele et tout récemment FOURNEO. Ces entreprises ont choisi de s'implanter dans la région, attirées par ses multiples avantages concurrentiels tels que la disponibilité des ressources, les infrastructures logistiques et une main-d'œuvre qualifiée.

L'implantation de FOURNEO à Leulinghem témoigne de cette dynamique de croissance. Ce choix stratégique met en lumière l'attrait des Hauts-de-France, qui offre non seulement une position idéale en Europe, mais aussi un accès privilégié à des ressources naturelles abondantes. Pour cette entreprise, spécialisée dans la production de produits de boulangerie de haute qualité, la proximité avec les matières premières premium est cruciale pour l'efficacité

logistique et la réduction de l'empreinte carbone, illustrant ainsi son engagement en faveur du développement durable.

La collaboration fructueuse entre Nord France Invest et l'agence SOFIE a joué un rôle clé dans l'implantation de FOURNEO, facilitant l'établissement de partenariats solides avec les producteurs locaux pour sécuriser un approvisionnement en farines et graines riches en protéines.

L'installation de FOURNEO dans le parc d'activité de la Porte du Littoral démontre la capacité de la région à favoriser le développement d'entreprises, offrant l'espace nécessaire pour des expansions futures et confirmant notre aptitude à soutenir de grands projets industriels.

***Merci à Kristof Lefever,
fondateur de FOURNEO
pour son témoignage
exclusif. Bonne lecture !***

FOURNEO

EN BREF

Spécialisée dans la **fabrication industrielle** de **pain plats**

« Pinsa Romana - Foccacia », l'entreprise s'est implantée en 2023 à Leulinghem (Pas-de-Calais), au parc d'activité de la Porte du Littoral où elle a construit son usine de 10 000 m² environ sur une emprise au sol de 9 hectares.

L'investissement s'élève à près de 60 M€.



KRISTOF LEFEVER

PDG Fondateur
Fourneo

**FOUR
NEO**

TIME IS OUR BEST INGREDIENT

En quoi consiste votre activité et pourquoi aviez-vous besoin d'un site de production avec beaucoup d'espaces ?



Nous sommes spécialisés dans la fabrication de bases pour pains plats « Pinsa Romana & Focaccia, lesquels sont soit agrémentés de produits frais, soit utilisés pour la production de pizzas, sandwiches, tartines, etc.

Nous avons développé un process qui nous permet d'éviter d'utiliser de stabilisateurs dans notre préparation du levain et de la Biga¹, ainsi que des conservateurs pour nos produits frais et surgelés. Nos produits se caractérisent par une fermentation et une hydratation très élevée, ce qui nous différencie des industriels présents sur le marché. L'étude que nous avons menée avec l'université de Bolzano en Italie, reconnue mondialement pour leur expertise dans le domaine des glutens

et des glucides, démontre que nos produits bénéficient d'un index glycémique faible, ce qui facilite grandement la digestion. Concrètement, nos recettes se limitent à de l'eau et à de la farine que nous laissons fermenter 72h avant une cuisson au four en pierre. Nous sommes dans une démarche artisanale à une échelle industrielle.

Nous avons besoin de beaucoup d'espaces pour laisser reposer notre production de très haute qualité qui se distingue des produits conventionnels, ce que nous avons trouvé dans les Hauts-de-France.

¹Technique de préparation de la pâte typiquement italienne qui consiste en une pré-fermentation afin d'améliorer son arôme et sa texture, mais aussi de demander moins de levure qu'une pâte classique pour être cuisinée, d'où son caractère digeste.



Quelles sont vos perspectives de développement sur votre nouveau site du Pas-de-Calais ?

Actuellement, nous employons 30 collaboratrices et collaborateurs pour une production 24/24h 6 jours sur 7, sur une ligne de production. Pour la seconde prévue d'ici trois ans, nous allons embaucher 25 à 30 personnes supplémentaires. Notre usine de 10 000 m² est située sur un terrain d'une emprise au sol de 9 hectares en zone rurale, ce qui est très agréable. Cette superficie nous permettra de créer si besoin jusqu'à huit lignes de production, ce qui représente un gros potentiel de développement. Celui-ci passe par le marché domestique français mais aussi international. Nous avons noué des contacts

avec la Belgique, les Pays-Bas, la Scandinavie, la Suisse, l'Autriche, l'Italie et le Royaume-Uni. L'Europe devrait peser 60 % de notre activité export et le reste du monde 40 % (Amérique du Nord et du Sud et Asie). À ce titre, notre emplacement est idéal.

***Nous sommes situés
dans une zone logistique stratégique
à moins de deux minutes de l'axe A26,
à proximité de Calais et de Dunkerque,
à 2h30 de Paris, à 45 min de Lille
et à 2h de Bruxelles.
Nous sommes en plein cœur de l'Europe,
tout en étant en pleine campagne !***

Quelles sont les raisons de votre implantation en France et, plus particulièrement, dans les Hauts-de-France ?

La première raison est que je suis belge et que j'ai cherché sans réussite des emplacements en Belgique, puisqu'il s'agit d'un petit pays où il est difficile de trouver des terrains. Originaire de Furnes près de la frontière, je connais bien la région, d'où notre implantation ici, à l'instar de sociétés comme Clarebout, Agristo, Ecofrost et leurs investissements franco-belges dans les Hauts-de-France. De plus, la France est un grand pays, avec une économie très développée par rapport au Benelux. C'est aussi un porte-drapeau dans l'agro-alimentaire et dans l'art culinaire. Maintenant, il est évident que la question des approvisionnements est cruciale pour nous en ce moment car nous avons besoin de beaucoup de protéines dans nos farines. Or, toutes les farines avec des protéines très élevées viennent principalement du nord de l'Amérique, mais aussi de la Russie ou de l'Ukraine. Vous connaissez la situation problématique de ces deux pays. Le fait de pouvoir disposer de farines d'origine française qui répondent à notre cahier des charges s'avère donc primordial, mais également bénéfique pour

tout le monde : les agriculteurs français et l'environnement puisque nous réduisons notre empreinte carbone en nous approvisionnant en France.

Cherchez-vous également aussi à donner la priorité à des produits locaux dans une logique de circuits-courts ?

La durabilité est notre première priorité. Notre stratégie 2025-2030 met l'accent sur la durabilité, l'énergie, les matériaux d'emballage et, effectivement, les matières premières locales. Nous avons donc décidé de n'utiliser que des farines françaises. Nous travaillons actuellement sur la deuxième étape de notre développement, qui consiste à rechercher des fournisseurs de farines et de graines locales. Nous sommes particulièrement intéressés par les graines anciennes notamment.

Nous travaillons actuellement sur un projet avec des agriculteurs locaux dans les Hauts-de-France dont les graines sont produites à trois kilomètres seulement de notre site !

Comment avez-vous été accompagné pour votre projet d'implantation et quelle appréciation en faites-vous ?

Nous avons reçu un soutien incroyable des services de l'État, notamment des services locaux et régionaux. Nous avons été accompagnés par Monsieur Olivier Charras dès le début. Par la suite, Bénédicte Brienne nous a mis en relation avec la CCPL, les communautés du Pays de Lumbres qui nous ont accueillis de manière fantastique. Monsieur Christian Leroy et ses équipes ont été fabuleux et nous ont soutenus dans tous les aspects du projet. Dès le début, ils ont pris le projet au sérieux. Rien à dire, que des choses positives !

Avez-vous éprouvé des difficultés de recrutement ?

Nous avons été aidés par SOFIE² avec qui nous sommes régulièrement en contact. Nous travaillons également avec des entreprises spécialisées telles que Manpower et Adecco.

Nous avons trouvé régionalement des travailleurs très positifs et engagés. Nous sommes en train de créer une petite famille sur notre site de Leulinghem près de Saint-Omer et j'en suis très heureux.

Entre Flamands, nous évoquons souvent cette question et je peux vous l'affirmer : la qualité des travailleurs ici est excellente et les salariés français sont très engagés.



² Agence d'attractivité économique du Pays de Saint-Omer et de la Région d'Audruicq. Ce territoire situé dans le Pas-de-Calais (62) est au centre du triangle Paris-Londres-Bruxelles, soit un marché potentiel de 78 millions de consommateurs dans un rayon de 300 km.

BESOIN D'AIDE POUR VOTRE PROJET DE DÉVELOPPEMENT ?

CONTACTEZ-NOUS !



NORD FRANCE INVEST
L'AGENCE DE PROMOTION ÉCONOMIQUE
DES HAUTS-DE-FRANCE

Espace International,
299 boulevard de Leeds
59777 LILLE - France



FINANCÉ PAR

