

## L'entreprise andennaise Panistar fête ses 25 ans !

**Ce 23 mars 2017, Panistar fêtera ses 25 ans d'existence. L'occasion de revenir sur le passé de cette entreprise et de voir quels sont ses projets pour le futur.**

### **Un peu d'histoire**

Le 23 mars 1992, la famille Dedobbeleer créait [Panistar](#). Meuniers de profession, ils fournissaient de la farine destinée à confectionner les viennoiseries. Implantée d'abord à Seilles, l'entreprise déménage au début des années 2000 et s'installe à Nâmeche, le long de la Meuse, dans les infrastructures du port autonome de Namur. C'est en 2014 que la famille Dedobbeleer cède l'entreprise à un trio d'actionnaires : Michel Verstraete, Yves De Fina et la S.I.A.W. (Société d'Investissement Agricole de Wallonie). Les nouveaux propriétaires ont dès lors réalisé de nombreux investissements ces trois dernières années afin de développer la société et en assurer la pérennité. Ces efforts ont payé puisque l'entreprise a vu son chiffre d'affaires augmenter en 2015 et en 2016, ce qui a aussi permis d'engager une ingénieure responsable de la qualité et une déléguée commerciale supplémentaire.

### **Proximité clients et qualité**

Avec 16 personnes employées à son actif, Panistar produit des viennoiseries crues surgelées à destination des boulangers-pâtisseries au travers d'un réseau de grossistes spécialisés. Croissants, pains au chocolat, couques suisses, tortillons, gosettes, etc. Panistar propose près d'une soixantaine de produits différents répondant aux demandes de ses clients les plus exigeants. L'entreprise est d'ailleurs réputée pour ses fameuses galettes des rois ainsi que pour ses savoureuses couques au beurre. Les viennoiseries sont réalisées à partir de recettes traditionnelles et d'ingrédients naturels de premiers choix. Pour se différencier de ses concurrents, la société propose des produits de **qualité artisanale et essentiellement au beurre.**

### **Projets Futurs**

La volonté de l'entreprise est de poursuivre son développement avec des produits savoureux tout en utilisant tant que possible des ingrédients issus du terroir belge (beurre, fruits, sucre, chocolat,

etc.). En 2016, une toute nouvelle gamme de croissants et de pains en chocolat a d'ailleurs été développée avec du beurre d'Ardenne AOP. Cette gamme a été baptisée « Intense » pour sa richesse en beurre et en chocolat.

Un ambitieux programme d'investissements est également à l'étude afin, d'une part, d'améliorer la productivité et la capacité de production, et d'autre part, de réduire la consommation d'énergie. Enfin, autre projet en vue, celui de s'inscrire dans la mouvance de l'économie circulaire. L'objectif est de limiter le gaspillage des matières premières en revalorisant les chutes de production et en collaborant avec des entreprises locales pour proposer de nouveaux produits à valeur ajoutée.

### **Panistar en quelques chiffres**

**25** ans d'existence

**2.500.000 €** de chiffre d'affaires

**16 personnes** employées

**8 000** croissants/ heure

**5 000** galettes des rois/jour en saison

**500** clients boulangers-pâtisseries

### **Contact**

promAndenne

Mélanie Notte

Tél. : 085 84 96 37

GSM : 0491 04 18 75

[melanie.notte@promandenne.be](mailto:melanie.notte@promandenne.be)