

Adresse : 143, route de Belley Aoste  
Contact : Sylvie Pinet  
Activité : Charcuterie et Salaisons  
Tél. : 04 76 32 60 00



## Aoste SNC

C'est en 1976 que Roger Reybier rachète la chocolaterie du village d'Aoste en Isère et décide de fabriquer sur ce site des jambons crus. Il utilise le nom de ce village aux fortes connotations italiennes pour créer la marque Aoste. Ses techniques de fabrication sont proches de celles de l'illustre jambon de Parme, faisant du jambon Aoste au fil des années, un jambon haut de gamme qui allie tradition et technologie.

Dès 1978 l'entreprise lance la gamme " le saucisson d'Aoste " et dans les années 1980, par le rachat d'autres entreprises, se diversifie par des produits en charcuterie cuite. L'activité tranchage de jambon sec lancée en 1992, nécessite un agrandissement de l'atelier dès 1996 : il compte aujourd'hui 23 lignes de production. C'est également l'année du rachat du Groupe Aoste par une holding américaine qui comprend d'autres marques fortes telles que Justin Bridou, Cochonou, Calixte.

En 2006, le rachat par Smithfield (N°1 mondial du porc) permet au groupe de s'agrandir avec 4 nouveaux sites de production au nord et nord ouest de la France.

Aujourd'hui le site isérois emploie 850 personnes, produit jambon et saucisson sec (grosses pièces), petites salaisons (coppa pancetta, noix de jambon) et comprend un atelier découpe de viande et de tranchage.

### Quelques chiffres :

- 2 millions de jambons sèchent en permanence
- fabrication de saucissons 5 000 tonnes /an
- tranchage produits sec : 12 000 tonnes /an
- viandes sélectionnées pour d'autres sites (saucissons) : 45 000 tonnes /an.

Aoste a défini au fil des années une politique qualité-sécurité alimentaire et d'amélioration continue : innover en respectant la qualité et le savoir-faire, sélectionner de manière rigoureuse les matières premières, rechercher l'excellence des produits et des services et avoir l'assurance de produits de haute qualité nutritive.

L'entreprise a sensibilisé l'ensemble de ses salariés aux problèmes environnement. Le site en Isère, déjà certifié ISO 9001 puis IFS&BRC, sera très prochainement certifié Iso 14000.

La société a mis en œuvre également une politique d'évolution professionnelle de ses collaborateurs par la formation professionnelle et la promotion interne.

En matière de recrutement, **elle privilégie la formation en alternance dans les différents métiers de l'agro-alimentaire** : conducteur de lignes automatisées, technicien de fabrication, technicien de maintenance, assistant qualité, assistant chef de projet informatique, ingénieur R&D... Elle a ainsi conclu de nombreux contrats d'apprentissage préparant aux diplômes de tous niveaux, du Bac Pro à la Licence Professionnelle, en passant par le DUT, le BTS, le Master et le DESS de vente. Les parcours de David Roudet, Emilie Guillaud et Gilles Deccaroux illustrent cette politique de formation et d'intégration par l'apprentissage.

David Roudet, après un BTS maintenance industrielle embauché en qualité de Technicien de maintenance (agent de maîtrise) après 4 années d'apprentissage, Emilie Guillaud, titulaire de la maîtrise IUP Bio Technologies et Bio Industries embauchée en qualité de Technicienne de production pour le déploiement du programme Horizon, Gilles Deccaroux, également titulaire d'une maîtrise Bio Technologies et Bio Industries embauché en qualité de Technicien de production au sein de l'activité jambon. Aoste veut ainsi assurer la pérennité des savoir-faire en formant des jeunes à la culture d'entreprise qui assureront demain le renouvellement des générations.

Elle travaille également à la valorisation des métiers de l'Industrie Agro Alimentaire par des opérations de communication, (visite d'entreprise, accueil de stagiaires...) et par la signature de partenariats avec des établissements scolaires.

