



⊙ LE SECTEUR

Activité : fabrication de caramels

Code NAF : 1089 Z – fabrication d'autres produits alimentaires

❁ L'ENTREPRISE

Dirigeants : Henri et Yves Nigay

⊞ L'ACTIVITÉ

Produits :

caramels aromatiques, caramels colorants
et caramels spécialités

Clientèle :

industriels :

- industries laitières
- diverses industries alimentaires : glaces, sauces, potages, plats cuisinés, boissons sans alcool, apéritifs, eaux de vie, bières, aliments pour animaux domestiques
- industries pharmaceutiques
- industries cosmétiques

Zone de commercialisation :

Monde

95142175016

Chiffres clés

✔ Effectif
78

✔ Chiffre d'affaires (2007)
28 Millions €

✔ Chiffre d'affaires à
l'export (2007)
11,7 Millions €

ZI de la Gare
La Féculerie – BP 2
42110 Feurs
Tél. 04 77 26 21 33
Fax 04 77 26 22 12
E-mail :
nigay.sa@nigay.com
Site web :
www.nigay.com



Les valeurs, l'engagement

Résolument tournée vers le futur, Nigay SA s'appuie sur 150 ans d'expérience qui lui servent de fondation pour gérer son avenir, en souscrivant à trois grandes valeurs :

- la démarche qualité : depuis plusieurs années, Nigay s'est lancée dans une démarche Qualité / Sécurité / Environnement. C'est dans ce cadre que le BRC (British Retail Consortium) a été obtenu en 2006.
- le développement durable : l'entreprise est engagée dans une politique soutenue de développement durable. Elle a participé jusqu'en 2006 à une opération expérimentale de développement durable intitulée « 21 pour durer » et vient de servir de référent pour une évaluation AFAQ intitulée 1000 NR, mesurant l'intégration des principes du développement durable.
- le développement local : entreprise familiale, Nigay est profondément ancrée dans son territoire et attache une grande importance aux valeurs de citoyenneté.

NIGAY SA



⊙ LES SAVOIR-FAIRE

Nigay SA, qui a fêté ses 150 ans en 2005, est un des experts mondiaux en caramels. Ses savoir-faire portent sur :

- la fabrication à l'échelle industrielle d'un caramel identique à celui que peut faire la ménagère dans sa casserole ou le pâtissier dans son chaudron.
- le développement d'une gamme de caramels spécialités, répondant à l'apparition de nouveaux produits et modes de consommation. Ce sont des caramels issus de l'action contrôlée de la chaleur sur des sucres, en présence d'autres ingrédients : lait, beurre, extraits de fruits, miel, malt, chocolat.
- le développement de caramels spécifiques sur demande du client, grâce à un service R&D doté d'équipements ultra-modernes (cuisine d'application, halle pilote).

❁ LA CERTIFICATION

ISO 9001 et 14001, BRC, OHSAS 18001

❁ LES SIGNES DE QUALITÉ PRODUIT

Nigay SA possède une gamme de caramels agrobiologiques et de caramels certifiés Kasher ou Halal.

❁ LA POSITION SUR LE MARCHÉ

Leader français des caramels aromatiques, des caramels colorants et des caramels spécialités, bien positionné aux niveaux européen et mondial.

