**Fondée en 1885 à Verneuil-en-Halatte dans l'Oise, Sainte Lucie est une entreprise familiale française spécialisée dans le secteur agroalimentaire. Depuis ses débuts, elle s'est imposée comme une référence incontournable grâce à la fabrication, le conditionnement et la distribution d'ingrédients salés et sucrés, des aides aux desserts, et des thés raffinés.**

Traversant les décennies, Sainte Lucie a su conserver ses valeurs de qualité et d'authenticité. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par les descendants des fondateurs, qui perpétuent l'esprit familial et l'engagement envers l'excellence. Sous leur gouvernance, l'innovation et l'investissement dans des technologies de pointe assurent la fraîcheur et la sécurité alimentaire de tous les produits.

En alliant tradition et modernité, Sainte Lucie célèbre la richesse du patrimoine culinaire français tout en répondant aux besoins contemporains des consommateurs. Forts de leur savoir-faire et d'un engagement constant pour l'excellence, les dirigeants de Sainte Lucie continuent d'écrire leur histoire avec passion, pour le plus grand plaisir des amateurs de cuisine.

# LES BESOINS ET DÉFIS RENCONTRÉS

## CONTEXTE

GSE a livré la nouvelle unité de conditionnement et de stockage d'épices pour le compte de Sainte-Lucie, entreprise familiale française agroalimentaire de fabrication, conditionnement et distribution d'ingrédients salés et sucrés pour la cuisine.

Ce nouvel ensemble de plus de 12 000 m² se trouve au cœur de la zone d'activités du Parc Technologique Alata de Verneuil-en-Halatte, dans l'Oise.

## POINTS CLÉS

Conçu dans une démarche Écoresponsable, ce projet intègre des pratiques durables et respectueuses de l'environnement.
L'infrastructure est équipée d'une centrale photovoltaïque d'une capacité de 500 kWc, favorisant une production énergétique autonome et écologique. Le bâtiment est aménagé pour maintenir une température contrôlée dans les zones agroalimentaires, garantissant ainsi la qualité et la sécurité des produits stockés.

## DÉFIS TECHNIQUES

Le projet s'appuie sur une convention d'études préalables, assurant une adéquation parfaite avec les attentes de Sainte Lucie. La continuité des flux est maintenue grâce à la proximité avec le site existant, facilitant une exploitation sans interruption.
Le bâtiment est conçu pour être durable et respectueux de l'environnement, il anticipe les exigences de la RE2020 et vise les seuils du label E+C- tout en misant sur le bien-être des collaborateurs.

## PROJET

Pour faire face à sa dynamique de croissance, l'entreprise a souhaité réorganiser ses bâtiments pour augmenter sa capacité de production et de stockage. Sur un foncier d'environ 49 500 m², l'ensemble immobilier d'une surface totale développée de 12 350 m² est composé d'une zone mélange et conditionnement de 3 400 m², d'espaces de stockage de 8 000 m², de 400 m² de locaux techniques ainsi que de 550 m² d'espaces de bureaux et locaux sociaux.



# L'EXPERTISE GSE
# ET NOTRE DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE

## FOCUS SUR LA CERTIFICATION

Le programme respecte les seuils ENERGIE 3 et CARBONE 1 du label E+C-, anticipant les critères de la RE2020 pourtant non applicable à ce projet. Une centrale photovoltaïque de 500KWc est également installée en toiture sur une surface de 1 900 m². L'électricité produite pendant les heures de fonctionnement est autoconsommée, tandis que celle générée en dehors de ces heures est réinjectée dans le réseau. De plus, 30 700 m² d'espaces verts ont été aménagés autour des bâtiments.

**FRANCE / VERNEUIL-EN-HALATTE 60**

### SAINTE LUCIE

Usine de conditionnement d'épices de 12 000 m², livré en 2024




**ALEXANDRA LATTAIGNANT**
SAINTE LUCIE
DIRECTRICE GÉNÉRALE

***GSE nous a accompagné dès le lancement de notre projet, en partant d'une page blanche. Ensemble, nous avons élaboré ce projet de A à Z. Les principaux atouts de cette collaboration résident dans l'expertise technique, l'accompagnement précis sur la partie production, et les conseils stratégiques prodigués pour l'implantation du bâtiment.***