



# DOSSIER DE PRESSE

## SOUBRY, LE GOÛT DE SE RETROUVER





## **Soubry? Une marque bien de chez nous!**

- Soubry est une entreprise familiale 100% belge. Sa passion des pâtes se transmet de père en fils depuis sa création, en 1921. Et aujourd'hui, plus de 400 collaborateurs partagent cette passion au sein de l'entreprise. Soubry est le seul fabricant de pâtes en Belgique. Toutes les pâtes sont fabriquées dans 3 sites de productions en Flandre Occidentale, autour de Roeselare.
- Soubry est le n°1 en Belgique de diverses variétés de pâtes, mais aussi de farines.
- Biscuits, gruaux, l'entreprise propose également un vaste assortiment de produits dérivés.

## **Notre mission ? Créer de la valeur à long terme, de manière durable.**

- Notre priorité ? Le consommateur: toujours au coeur de nos préoccupations. Notre objectif, c'est d'inspirer, de booster votre créativité avec une gamme de produits bien large, des astuces et de nombreuses recettes.
- Proposer des innovations pertinentes pour renouveler constamment notre gamme... et tenir compte de des suggestions est vital pour nous. Notre priorité absolue est enfin de vous assurer qualité et sécurité alimentaire, avec un focus sur l'alimentation équilibrée. Pour réaliser tout cela, nous avons un sérieux atout: l'expertise, le savoir-faire, l'expérience et la passion présents dans l'ADN de tous nos collaborateurs.

## **Soubry, la passion des pâtes depuis 1921.**

- Soubry est la marque de pâtes la plus réputée de Belgique, synonyme de qualité, de garantie, de sympathie et de confiance depuis près d'un siècle.
- Fondée en 1921, notre entreprise familiale a progressivement acquis une position clé sur le marché international des pâtes, farines, semoules, biscottes et autres produits dérivés.
- Soubry est leader du marché belge de diverses variétés de pâtes alimentaires et des farines pour pain. L'entreprise propose en outre un vaste assortiment de plus de 100 articles sous divers emballages. Soubry est également innovant dans le développement de produits, et lance en plus que des pâtes au blé classiques, des pâtes à base d'avoine et d'épeautre.
- L'entreprise met volontiers sa connaissance de la pâte et de la farine à la disposition des boulangeries et cuisines de collectivités, de la distribution et du secteur agro-alimentaire. L'assortiment complet comprend plus de 250 articles: semoules, farines, pâtes, nouilles chinoises, pâtes instantanées etc.





## Soubry, une marque pleine d'ambition

- **1921:** L'entrepreneur Joseph Soubry installe une usine de pâtes à Roeselare qui produit des Vermicelli et Macaroni.
- **1933:** Soubry construit sa propre semoulerie ce qui lui permet d'exercer un contrôle rigoureux sur le broyage du blé.
- **1937:** L'entreprise investit dans le développement des lignes de production et acquiert en primeur une première presse en continu.
- **1947:** Soubry installe une première ligne continue pour la fabrication de pâtes.
- **1956:** Soubry construit son propre moulin à farine.
- **1958:** Soubry élargit sans cesse sa gamme de produits: la production de biscottes est lancée.
- **1970:** Soubry fabrique des Nouilles chinoises selon une technique de production tout à fait révolutionnaire.
- **1979:** Les premières pâtes 'instantanées' de Soubry font leur apparition sur le marché.
- **1985:** Soubry investit dans une primeur mondiale: une ligne pour pâtes longues à séchage à haute température.
- **1998:** Soubry maintient sa place de leader absolu avec une nouvelle unité de production de pâtes entièrement automatisée.
- **2001:** Soubry construit un nouveau moulin pour garantir la qualité supérieure de ses ingrédients.
- **2002:** Soubry reprend Filadelfia et élargit ainsi sa gamme d'un assortiment de pâtes artisanales.
- **2005:** Soubry achète Anco, la marque de farines, aides culinaires, biscottes et pâtes.
- **2011:** Soubry construit un nouveau site de production avec 'state of the art' machines.
- **2021:** Soubry fête ses 100 ans



## Soubry, une famille nombreuse

Soubry a la goût de l'innovation. La gamme consiste non seulement en pâtes classiques, mais aussi en pâtes intégrales et à base d'épeautre ou d'avoine. Résultat: avec Soubry vous avez l'embarras du choix.





# DOSSIER DE PRESSE

## SOUBRY, LE GOÛT DE SE RETROUVER

