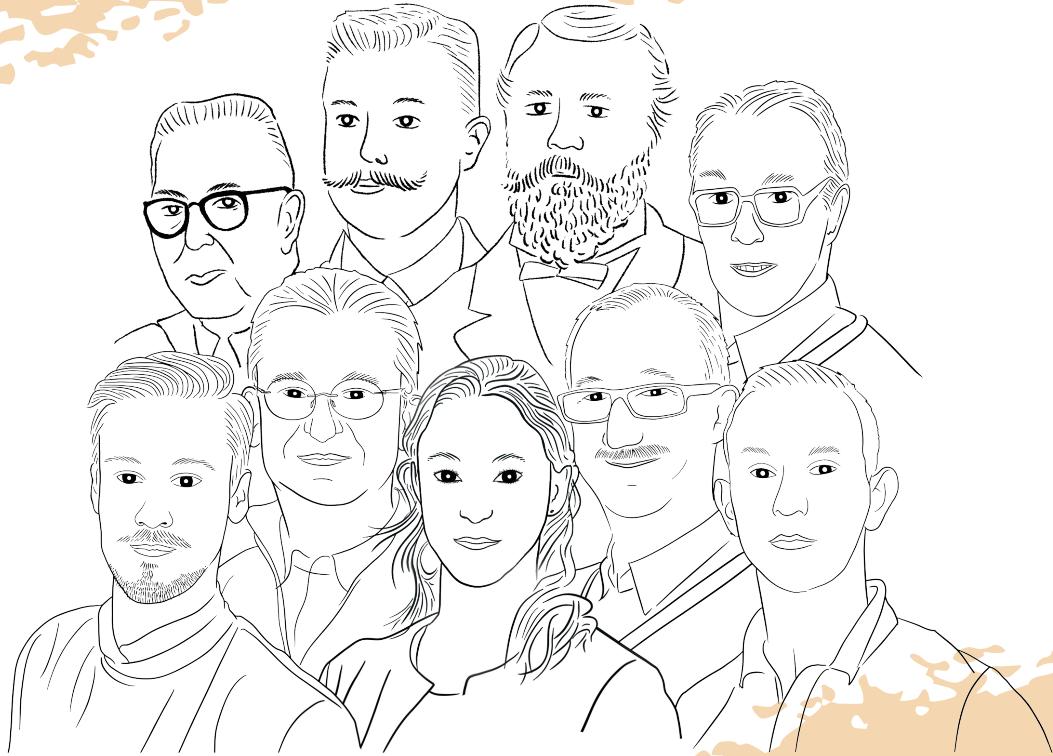


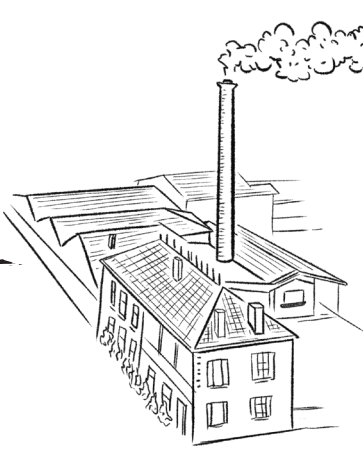
Nigay

L'expert des caramels



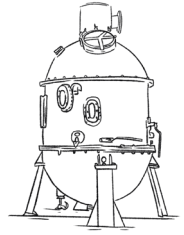
L'ENTREPRISE NIGAY AU FIL DES GÉNÉRATIONS

Nigay Frères & C^{ie}
Maison fondée en 1855



1855

Création de la Féculerie



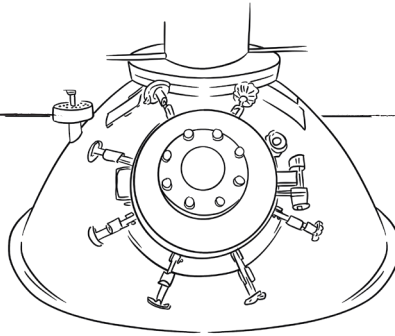
1910

Activité étendue vers
la production de sirop
de glucose



1973

Reconversion
dans la fabrication de caramels



2017

Agrandissement du site

2019

Démarrage du 2^{ème} site
de production à Nesle

L'AVENTURE
CONTINUE...

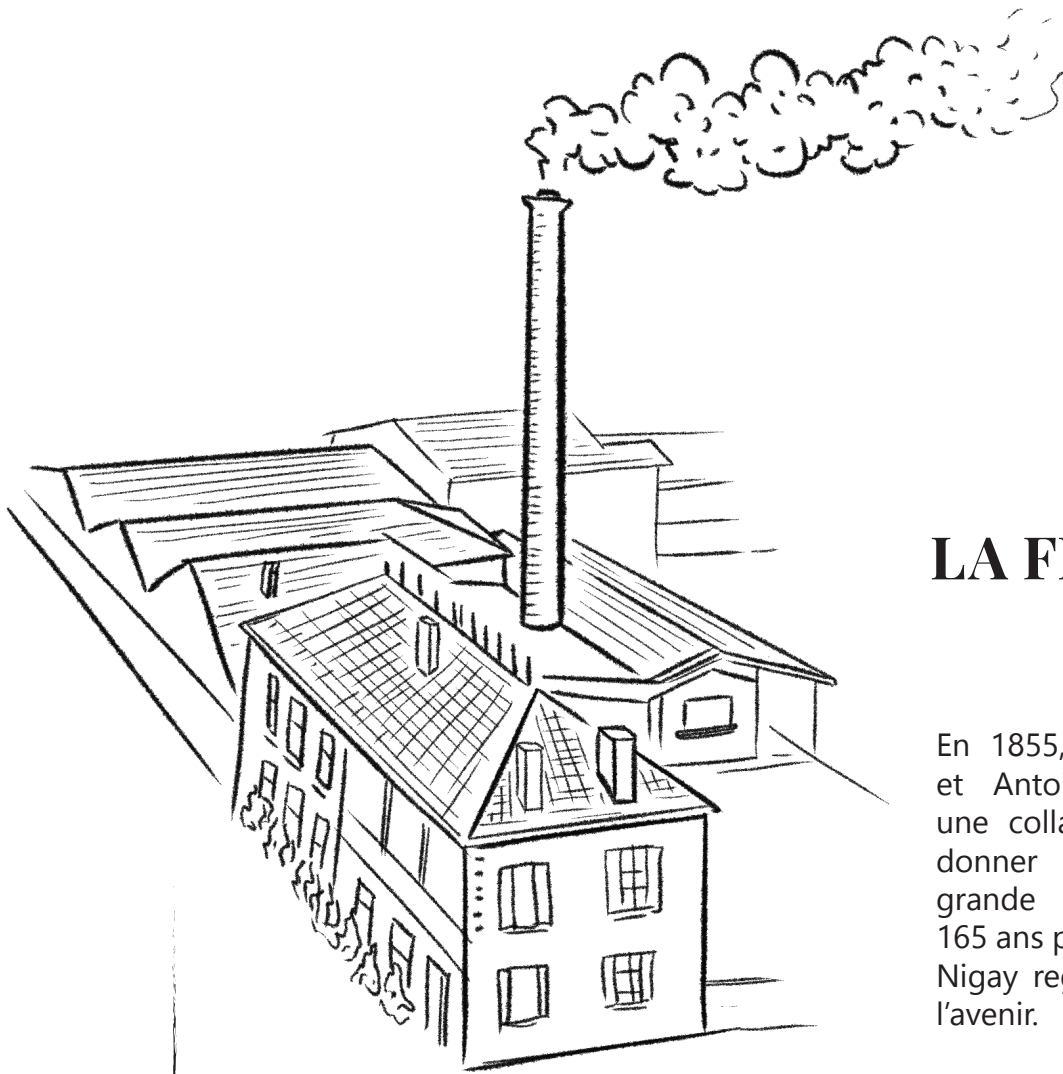
ÉDITO



Une belle réussite industrielle qui est aussi celle d'une histoire familiale sur plusieurs générations.

L'entreprise Nigay est avant tout l'histoire d'une famille, de 5 générations directes dirigeantes. Au fil des époques, ce sont des hommes avec un grand H qui ont façonné l'image de cette maison fondée en 1855. Chacun d'entre eux, ont entrepris avec cœur et transmis leur passion aux nouvelles générations en assumant fièrement leurs racines sans jamais perdre le cap vers l'avenir.

Depuis 1855, les dirigeants ont su renouveler en permanence leur expertise par une volonté d'innovation affirmée pour toujours mieux satisfaire leurs clients. L'exigence du travail bien fait va devenir le fer de lance de cette aventure familiale. Au travers de leurs portraits, vous allez plonger dans leur univers et découvrir au fil du tracé toute l'Histoire de la société NIGAY...



CHAPITRE 1 LA FÉCULERIE

En 1855, Jean-Marie Nigay et Antoine Ray scellaient une collaboration qui allait donner naissance à une grande aventure. Plus de 165 ans plus tard, l'entreprise Nigay regarde toujours vers l'avenir.



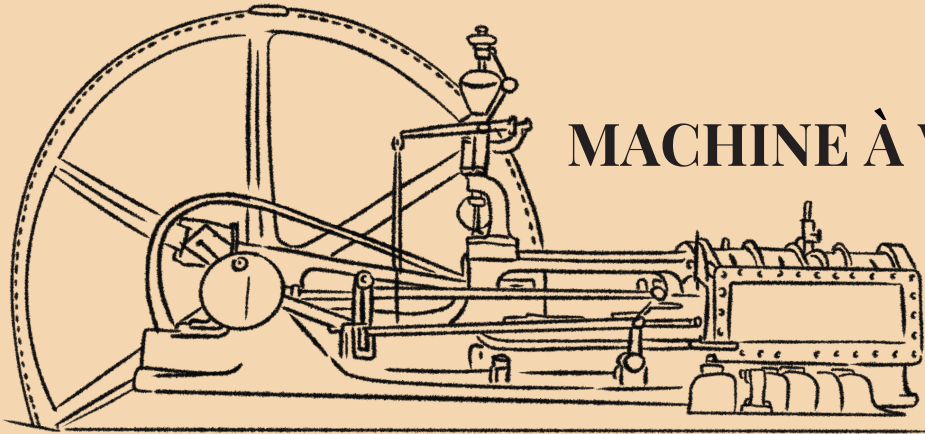
1834-1891

JEAN-MARIE NIGAY

Cet homme travailleur et très impliqué consacrera toute sa vie à l'entreprise familiale qu'il a fondé...

Il s'associera avec Antoine RAY à l'âge de 22 ans. Ils lanceront l'activité de la féculerie à Mornand-en-Forez dans le département de la Loire. L'extraction de la féculé de pommes de terre est utilisée pour un usage alimentaire mais également pour l'industrie de tissage de coton, une activité fortement développée dans la région des Monts du Lyonnais.

A l'époque, ils sont novateurs dans l'utilisation de l'énergie hydraulique et forts de leur succès, ils décident de s'implanter à Feurs sur le tracé du Béal, un biais de la rivière Loire et au croisement de la nouvelle voie ferrée construite.



MACHINE À VAPEUR

Après un an d'activité, Jean-Marie Nigay met en service la première machine à vapeur de l'entreprise. Elle fonctionnera pour l'activité de la féculerie.

Jean-Marie NIGAY gagnera plusieurs prix qui lui donneront une grande notoriété.

En parallèle, il a été Maire de Feurs de 1881 jusqu'à sa mort en 1891.

S'il avait pu s'imaginer que l'aventure dans laquelle il se lançait serait toujours très active plus de cent soixante-cinq ans plus tard...

Que son nom de famille serait un jour connu dans le monde agroalimentaire sur tous les continents... Il aurait été fier !



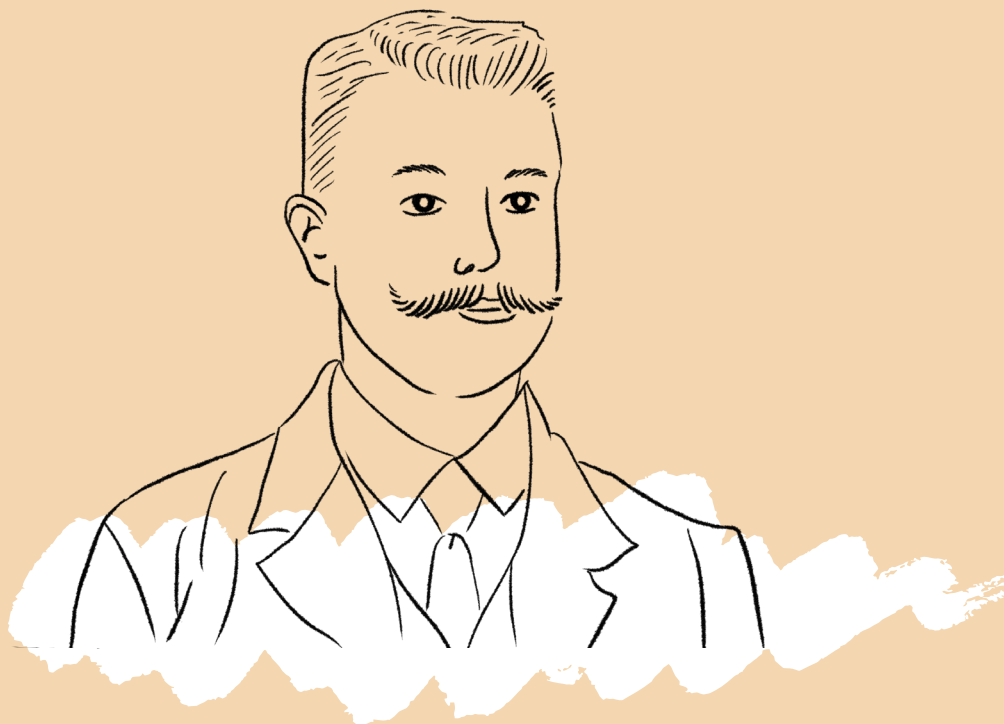
JOSEPH NIGAY

Joseph NIGAY est né dans la féculerie de Feurs en 1870. C'est pendant ses études de droit, que son père Jean-Marie Nigay décède et qu'il est amené à reprendre les rênes de l'entreprise à l'âge de 21 ans au côté de son oncle Félix NIGAY. Il va continuer sur les pas de son père et développer l'entreprise avec le soutien de son beau-frère Georges Guichard.

1870-1921

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'entreprise Nigay est surnommée « La tatoye » par les paysans ligériens. En patois ligérien, c'est le nom de la pulpe de la pomme de terre.

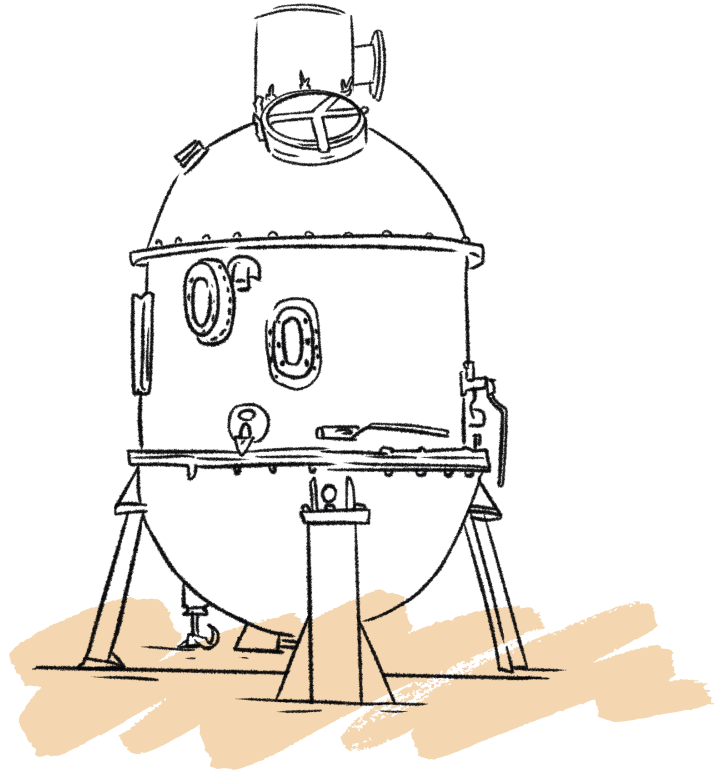


En 1910, il étend l'activité vers la production de sirop de glucose. Il développe et modernise l'entreprise.

Il épouse la petite fille de Jean Bernard Philibert (Moulin du Rozier). Grâce à ce mariage, de bonnes relations ont pu s'installer et les conflits d'intérêts, rencontrés par la génération précédente, pour le droit à l'eau du béal ont été apaisés.

CHAPITRE 2

LA GLUCOSERIE

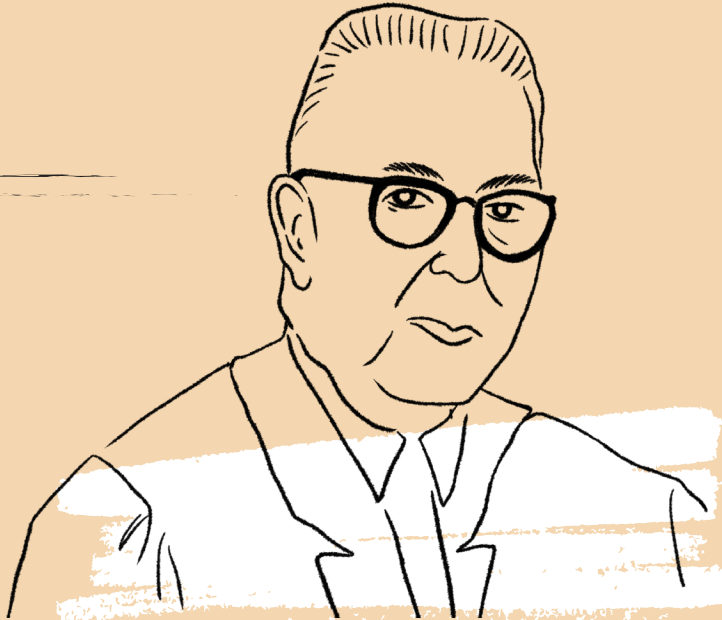


L'entreprise prend un nouvel essor en devenant une glucoserie (transformation de la fécule de pommes de terre en sirop de glucose).

A SAVOIR

Le glucose est produit à partir de l'hydrolyse de l'amidon. La glucoserie Nigay se limite dans les années 1910, à utiliser une petite partie de la fécule produite par la société.

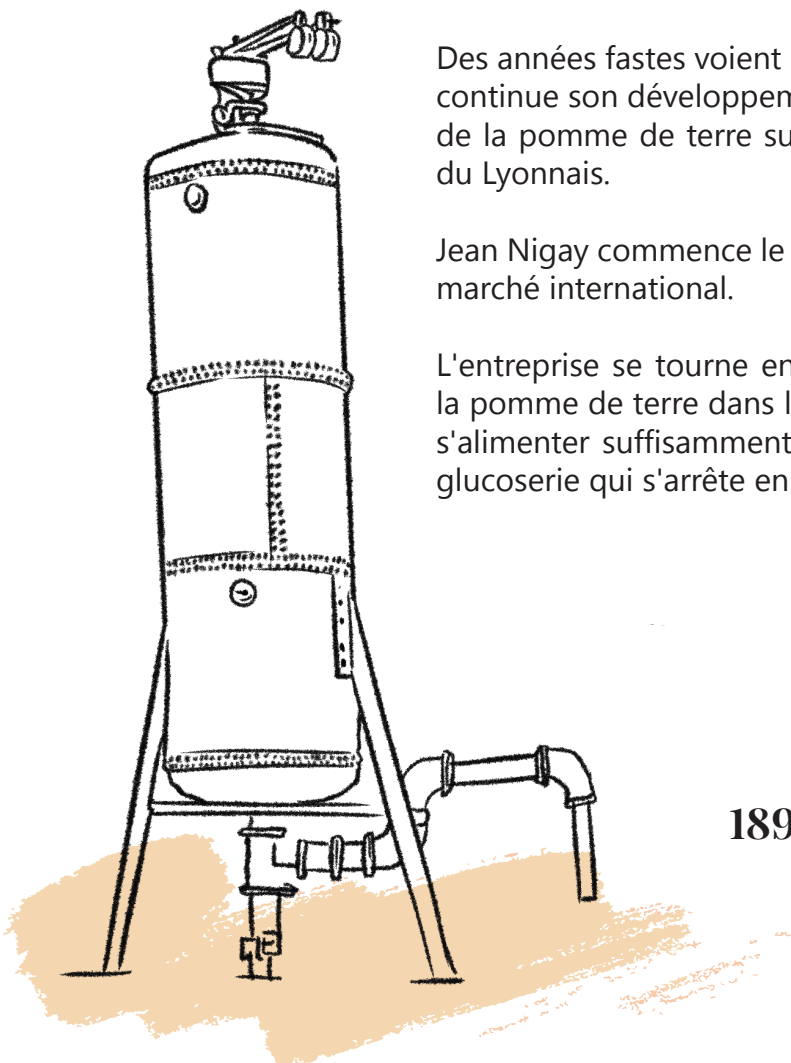
JEAN NIGAY



Jean Nigay reprend la société familiale à l'âge de 26 ans suite au décès de son père. Il vient tout juste de terminer ses études d'ingénieur centrale des arts et manufactures de Paris. Très impliqué dans l'engagement syndical des féculiers et glucosiers, Jean Nigay contribue à la constitution de l'USIPA, Union des Syndicats des Industries des Produits Amylacés, au niveau du marché Français.

Après la guerre, l'entreprise se développe et avec son frère Félix, ils rachètent la féculerie de Tournus mais aussi une glucoserie à Chalon-sur-Saône.

L'entreprise investit dans du matériel et utilise des méthodes rationnelles. Elle est considérée comme une des féculeries les plus modernes de France pour son époque.

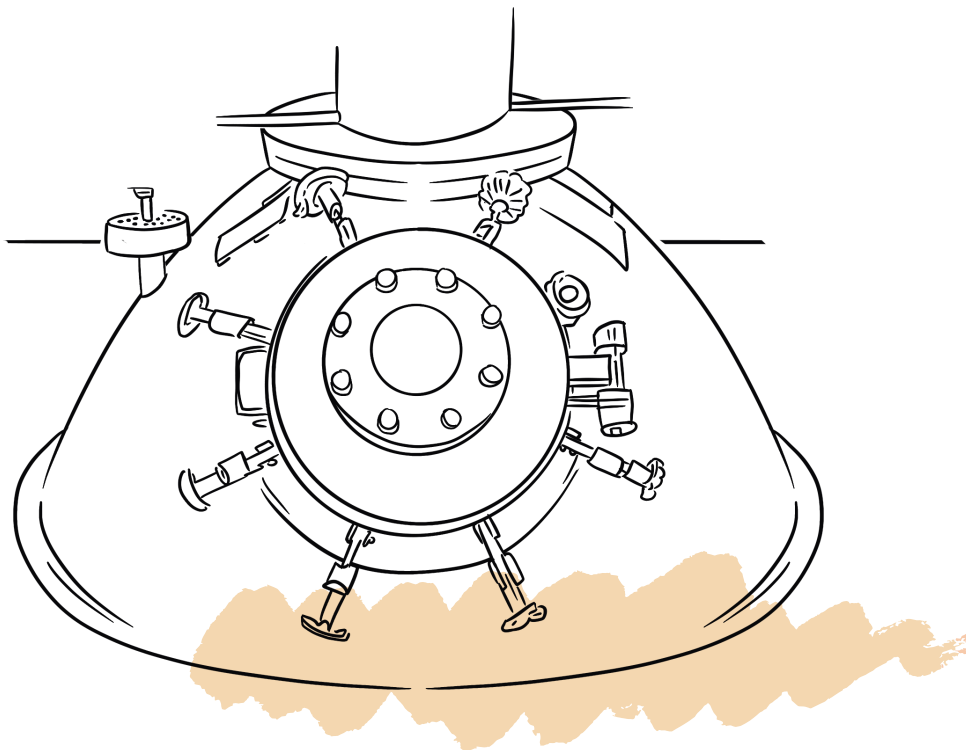


Des années fastes voient le jour après la guerre, la féculerie continue son développement grâce aux cultures manuelles de la pomme de terre sur la Plaine du Forez et les Monts du Lyonnais.

Jean Nigay commence le développement de l'activité sur le marché international.

L'entreprise se tourne ensuite vers la culture intensive de la pomme de terre dans le Nord de la France pour pouvoir s'alimenter suffisamment. Cette réorganisation impacte la glucoserie qui s'arrête en 1969.

1895-1969



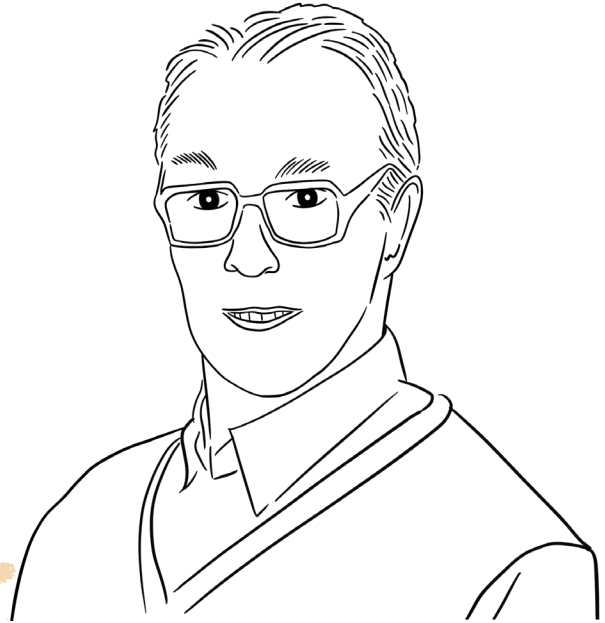
CHAPITRE 3

LA CARAMELLERIE

Après avoir prospéré, l'entreprise souffre de la baisse de production locale de sa matière première et rencontre des difficultés matérielles.

François Nigay, fils de Jean, très dynamique sur le plan commercial, se démène pour relancer l'activité dès son entrée dans l'entreprise en 1948.

FRANÇOIS NIGAY



François Nigay intègre l'entreprise à 22 ans et se consacre principalement au développement de l'activité de la glucoserie dont il devient commercial.

Il entretient de forts liens dans l'industrie du tissu amidonnier. Il s'investit notamment auprès de la SPM, Société des Produits du Maïs, qui fournit de l'amidon pour la glucoserie, puis les sirops de glucose lorsque l'entreprise vit durant 4 ans sur une seule activité de négoce.

En 1973, François NIGAY rachète la société Mombron & Bon et reconvertit la société Nigay vers la production de caramels aromatiques et caramels colorants pour l'industrie agroalimentaire et les artisans.


Ses qualités humaines sont appréciées par ses fournisseurs, ses partenaires, ses clients et ses salariés. Sa capacité à développer l'entreprise, en bon père de famille lui permet d'assurer les tâches de dirigeants et d'assumer, à lui seul, les fonctions techniques, commerciales et achats pendant 11 ans jusqu'à l'arrivée d'Henri et Yves dans l'entreprise. Quelques jours avant son décès, il portait toujours un grand intérêt à l'entreprise. Il n'a jamais réellement quitté l'entreprise...

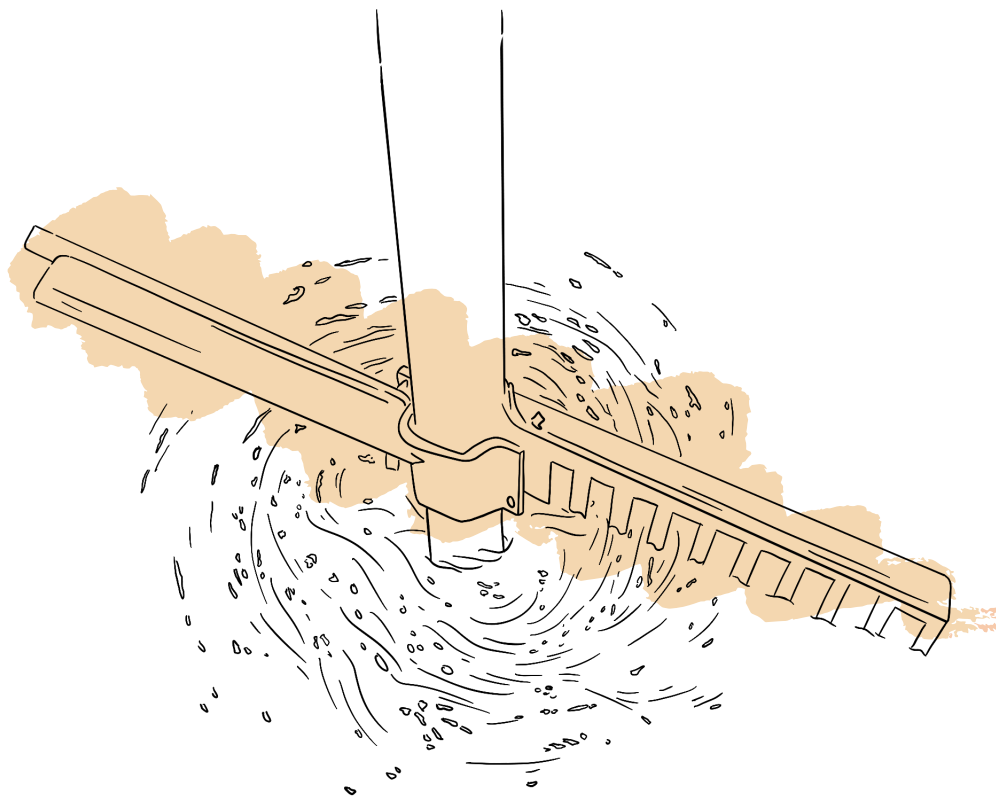
1926-2004

De son mariage avec Anne Brochand d'Auferville (1928-2015) naissent quatre enfants : Claire, Henri, Yves et Michel. Leur jeunesse se passera sur le site dont ils connaissent chaque recoin. Adolescents, Henri et Yves remplacent le personnel en congés.

“ *Mon coeur trouve sa joie dans la famille et le travail ! C'est le bonheur et le fruit que j'en retire.* ”

François Nigay





CHAPITRE 4


LA CROISSANCE DE LA CAMELLERIE À L'INTERNATIONAL

Au fil du temps l'entreprise a su s'imposer au niveau européen et international comme l'expert des caramels au sens très large du terme grâce à son savoir-faire reconnu dans les caramels aromatiques, caramels colorants, burnt sugars et caramels spécialités.

HENRI NIGAY



La chimie a eu un rôle prédominant dans ma vie, déjà tout petit, ma mallette du «petit chimiste» occupait mon temps libre. La science de manière générale a toujours été d'un grand intérêt pour moi tout au long de mes études, du collège jusqu'à ma thèse sur la photoxydation de l'hydroxyméthylfurfural, faite dans un laboratoire de chimie des sucres.

A white, hand-drawn brushstroke graphic consisting of several overlapping, horizontal strokes, located to the left of the second text block.

J'ai intégré la société en janvier 1984, que je connaissais déjà très bien ayant vu son évolution depuis l'enfance et au travers des nombreux stages d'été que j'ai pu réaliser. J'ai alors entamé un travail important sur le développement des caramels épaissis qui recouvrent aujourd'hui beaucoup de flans que nous pouvons trouver dans le commerce.



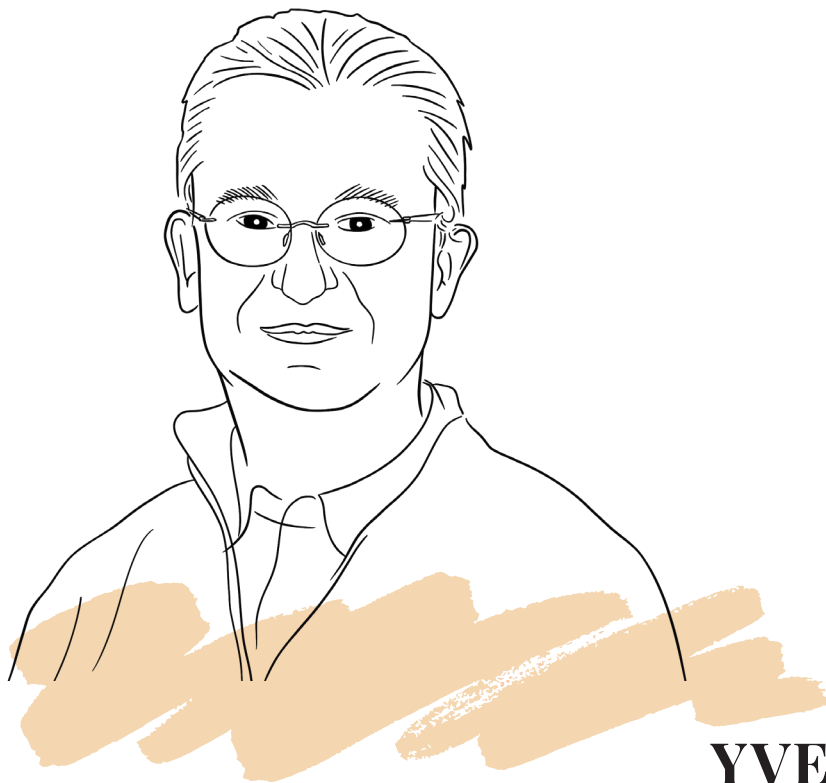
29-03-1957

J'ai également mené de nombreux sujets d'étude comme sur le 4MEI, en accompagnant les différentes thèses faites dans l'entreprise. Cette façon de procéder, nous a permis d'être les premiers dans notre secteur d'activité à proposer un caramel E150d inférieur à 10ppm de 4MEI.

Impliqué dans la politique régionale, j'ai été Conseiller Général pendant 12 ans et au Conseil Municipal de la ville de Feurs dès 1995.

Au sein des différents syndicats et associations, j'ai réalisé un travail de fond depuis de nombreuses années pour assurer tant au niveau national qu'international les différents aspects réglementaires de notre métier en portant une passion toute particulière au développement durable.

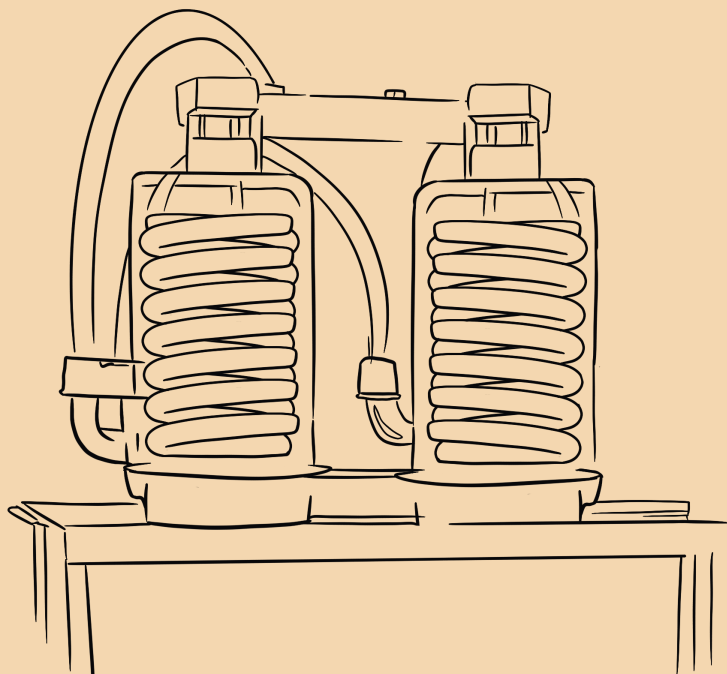




YVES NIGAY

“

J'ai baigné dans l'ambiance de la société Nigay depuis tout petit. J'ai vu fonctionner la féculerie avec sa machine à vapeur mais aussi la renaissance de l'entreprise dans son orientation vers la production de caramels. J'ai été passionné par cette reconversion de l'activité dès l'âge de 12 ans, très vite mon ambition s'est portée sur ma volonté de travailler aux côtés de mon père pour le développement de l'entreprise.



Il y avait 18 personnes quand je suis entré dans l'entreprise, quelques années après, j'ai pris le rôle de responsable commercial aux côtés de mon père. Je me suis toujours investi dans la restructuration de la société en m'appuyant sur ma formation de biochimiste, mon parcours de commercial et mon intérêt pour la technique.

Je me suis impliqué sur des choix stratégiques qui étaient importants pour le développement de l'entreprise, notamment pour son rayonnement international.

Notre avenir est tourné vers la mondialisation de nos marchés. Nous sommes passés de 2 % de notre chiffre d'affaires en 1980 à l'export, à 70 % en 2021 avec l'ambition d'assurer la pérennité de l'entreprise pour les générations à venir.

12-03-1961



CHAPITRE 5

LA CARAMELLERIE A DE L'AVENIR

De génération en génération, la société Nigay témoigne de l'esprit familial, de son savoir-faire et son aptitude à s'adapter aux évolutions.

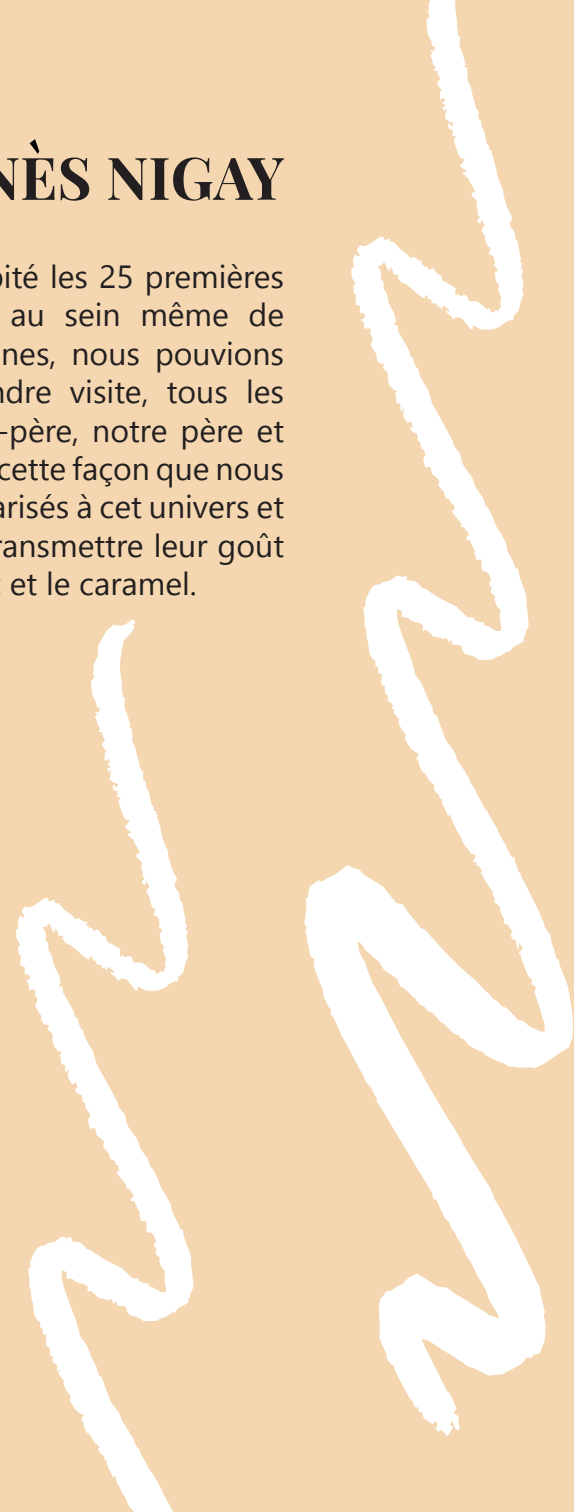
L'aventure continue avec la 6^{ème} génération...

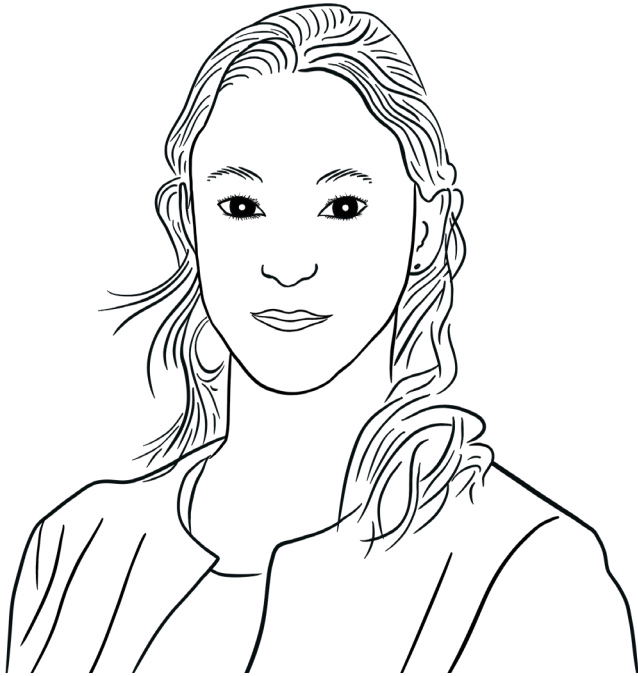
AGNÈS NIGAY

“

Née à Feurs, j'ai habité les 25 premières années de ma vie au sein même de l'entreprise. Très jeunes, nous pouvions avec mon frère rendre visite, tous les jours à notre grand-père, notre père et notre oncle. C'est de cette façon que nous nous sommes familiarisés à cet univers et qu'ils ont pu nous transmettre leur goût pour l'entrepreneuriat et le caramel.

14-01-1991

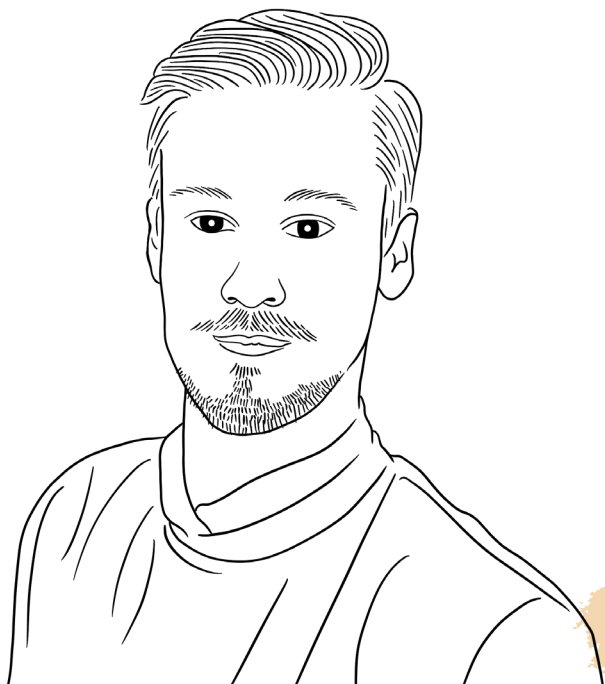




Ayant un attrait pour les chiffres, j'ai ensuite orienté mes études vers le contrôle de gestion et les systèmes d'informations que j'ai en partie réalisés à l'étranger (Irlande et Canada).

Entrée en 2014 au service Finances, c'est une fierté de représenter la 6^{ème} génération au sein d'une équipe Nigay passionnée et passionnante. J'envisage les prochaines années avec beaucoup d'enthousiasme.






VINCENT NIGAY



Comme Joseph Nigay, mon arrière arrière grand-père, j'ai grandi dans les murs de la société, de ma naissance jusqu'à la fin de mes études.

Bercé par l'odeur des caramels, nous avons pu suivre l'évolution de l'entreprise avec ma soeur Agnès au fil des années.

Ma vocation à travailler ici, vient sans aucun doute de cette étroite relation, des rencontres avec le personnel lorsque je rentrais de l'école mais aussi de la passion de notre père Yves pour son travail qu'il nous témoigne au quotidien.



J'ai dirigé mes études vers le commerce international avec l'ESC Saint-Etienne où une majeure partie du cursus s'est fait à l'étranger (Angleterre, Allemagne et République Tchèque). Mes études m'ont conforté dans mon choix d'orientation.

Je travaille depuis 2015 dans le service Export de la société et l'aventure ne fait que commencer !



27-03-1992



THOMAS NIGAY

“

Je n'étais pas pré-destiné à rentrer dans la société ayant grandi loin de Feurs.

Malgré tout, j'ai suivi l'évolution de l'entreprise par l'intermédiaire de mon grand-père François et de mes oncles Yves et Henri.

17-01-1995

J'ai aussi eu la chance de grandir dans le monde de l'entrepreneuriat et de l'agroalimentaire avec mon père Michel.

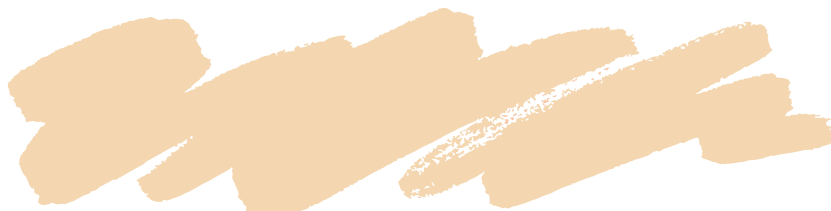
Bercé par cet environnement, j'ai orienté mes études dans l'innovation agroalimentaire en réalisant un Master à l'ESIAB de Quimper.

J'ai pu découvrir plusieurs entreprises agroalimentaires en France et à l'étranger.

En septembre 2019, Henri me propose de rejoindre la société, je saisis cette opportunité et intègre le service Recherche et Développement.

Depuis ce jour, c'est avec joie et fierté que je travaille dans la société familiale. Aujourd'hui, je représente avec mes cousins Agnès et Vincent, la 6^{ème} génération dans la société Nigay.

”



Edité par Nigay SAS
ZI de la Gare, La Féculerie - B.P. 2
42110 FEURS - France

Rédaction des textes

Vincent NIGAY, Commercial Export - NIGAY SAS
Coraline BROSSE, Responsable Marketing & Communication - NIGAY SAS

Illustrations

Jules COUDERC

Maquette

Camille BERNE, Assistante Marketing & Communication - NIGAY SAS

Suivi et fabrication



Xtreme Com
35 Impasse du Commerce - ZA les Places
42110 Civens

Ne pas jeter sur la voie publique



Notre rêve

Contribuer au plaisir de tous
en partageant notre passion pour le caramel.