

AIGNAN

Investissements des laboratoires Pierre Fabre



AIGNAN

LES LABORATOIRES PIERRE FABRE INVESTISSENT DANS LE GERS

C'est une bonne nouvelle pour les gersois et particulièrement pour ceux de l'ouest du département que nous livre le magazine Usine Nouvelle ce mardi.

Le groupe pharmaceutique tarnais Pierre Fabre engage un programme d'investissement de 15 millions d'euros pour développer les capacités de production de sucres cuits de son site d'Aignan (Gers). Le site de Cahors (Lot), où ces produits seront pour partie conditionnés, bénéficiera également d'une partie de cette enveloppe

Face au développement commercial de certaines gammes de produits à base de sucres cuits, le groupe pharmaceutique tarnais Pierre Fabre a décidé d'engager un double projet d'investissements concernant à la fois son usine d'Aignan, seule usine du groupe à développer cette expertise dans les sucres cuits pour produits à usage thérapeutique et le site de Cahors, spécialisé dans la production et le conditionnement de produits naturels, des gélules et capsules destinées à la phytothérapie et à l'aromathérapie,

PIERRE FABRE A AIGNAN

Le site d'Aignan, situé au cœur du vignoble de Saint-Mont (Gers), bénéficie d'un environnement préservé. Le site développe, fabrique et conditionne des **sucres cuits** dans un environnement pharmaceutique. En 2008, le site a investi dans une ligne ultramoderne de fabrication en continu de sucres cuits ce qui lui a permis de tripler sa capacité et de proposer un procédé plus adapté aux molécules sensibles, ce qui en fait aujourd'hui **un site unique en France**. Il est certifié par l'ANSM pour la production de sucres cuits et agréé par l'agence européenne du médicament (EMA).

- Créé en **1983**, le site s'est développé autour de la technologie du sucre cuit, dans un premier temps sous forme de sucettes.
- C'est en **1985** que le site a produit les premières pastilles pour la gamme Drill.
- Puis en **2004** commence la fabrication des pastilles Nicopass.
- En **2008**, le site a investi dans une ligne ultramoderne de fabrication en continu de sucres cuits ce qui lui a permis de tripler sa capacité et de proposer un procédé plus adapté aux molécules sensibles.