



*Leader européen des produits surgelés premium à marques de distributeurs et d'enseignes*

**Relocaliser notre production en France,  
Innovier et Accélérer notre développement international  
Présentation des lots - Novembre 2020**

---

# Lot n°1: Relocaliser et diversifier notre savoir-faire en France

Pilote	
Sites	Site de Bayeux
Montant prévisionnel	2 670 K€

Calendrier prévisionnel
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Décembre 2020: Etude</li> <li>2. Avril 2021: Commande</li> <li>3. Décembre 2021: Mise en service</li> </ol>

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une partie des Produits De la Mer (PDM) est conditionnée à l'origine (Chine, Inde, Chili...) et crée une dépendance vis-à-vis de fournisseurs étrangers.</li> <li>• Sur le site industriel de Bayeux, une salle complète, accolée à l'atelier PDM, n'est actuellement pas utilisée : surface disponible de 1 400 m<sup>2</sup>.</li> <li>• Implantation d'un tunnel de surgélation féculents / légumes existant sur le site de Saint Martin des Entrées mais son implantation ne permet pas de faire évoluer le process.</li> <li>• La cuisson PDM est réalisée sur le site de Falaise et occupe une place qui ne permet pas de créer de nouvelle ligne de production.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aménager 1 400 m<sup>2</sup> disponibles du site industriel de Bayeux en atelier de production agroalimentaire (1 000 K€).</li> <li>• Création d'une nouvelle ligne de Conditionnement de filets de poissons et automatisation de la fin de ligne (env 1 250 K€).</li> <li>• Transférer le process de surgélation féculents / légumes du site industriel de Saint Martin des Entrées sur le site industriel de Bayeux et intégrer un cuiseur en amont (400 K€).</li> <li>• Transférer le process de cuisson PDM du site de Falaise à Bayeux (20 K€).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer l'indépendance de notre activité et renforcer notre savoir-faire français.</li> <li>• Relocaliser notre activité de Conditionnement de PDM et développer la cuisson PDM</li> <li>• Diversifier notre approvisionnement de matières premières et développer notre sourcing</li> <li>• Maîtrise des matières premières intégrées (féculents / légumes) dans les Plats Elaborés</li> <li>• Diminution des transports et rationalisation de flux inter sites</li> <li>• Diminution du risque TMS pour le personnel de production</li> </ul>

# Lot n°1: Relocaliser et diversifier notre savoir-faire en France

Pilote	
Sites	Site de Bayeux
Montant prévisionnel	2 670 K€

Calendrier prévisionnel
1. Décembre 2020: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Décembre 2021: Mise en service

## Photos

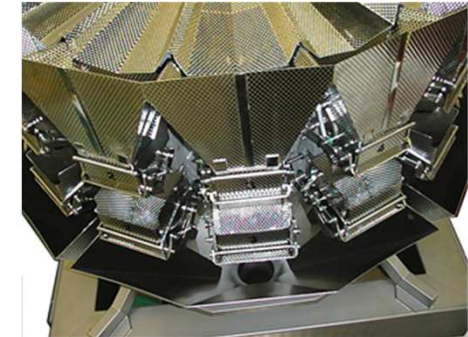


Surface disponible

Tunnel de surgélation féculents / légumes



Peseuse associative



Ligne de conditionnement de filets de poissons



# Lot n°2: Développer notre capacité de production et répondre aux nouveaux marchés pris à l'international

Pilote	
Sites	Site de Falaise / Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	2 345 K€

Calendrier prévisionnel
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Janvier 2021: Etude</li> <li>2. Avril 2021: Commande</li> <li>3. Septembre 2021: Lancement des travaux</li> <li>4. Avril 2022: Réception de l'ensemble des réalisations</li> </ol>

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La crise sanitaire actuelle a un impact direct sur les modes de consommation: marché des pellets de sauces et produits IQF en plein essor.</li> <li>• La fabrication d'une majorité des pellets de sauces est réalisée sur le site de Falaise.</li> <li>• Le conditionnement des pellets de sauces est réalisé sur le site de Saint-Martin-des-Entrées, occupant une ligne IQF.</li> <li>• Transfert de produits semi-finis entre les sites ainsi que du stockage intermédiaire.</li> <li>• L'actuel atelier IQF est saturé et sa configuration ne permet pas de répondre aux nouvelles demandes commerciales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spécialisation d'une ligne de pellets de sauces sur le site de Falaise:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Installation d'une peseuse associative et d'une ensacheuse dans l'actuel atelier de cuisson PDM. Le déplacement de cette activité sur Bayeux est un prérequis.</li> <li>- Installation d'un cuiseur supplémentaire de manière à augmenter la capacité de fabrication des sauces.</li> <li>- Automatisation de la fin de ligne.</li> </ul> </li> <li>• Réaménagement de l'atelier Barattes de manière à optimiser le taux d'utilisation des outils et modernisation des outils de conditionnement de manière à adapter la capacité de production à la demande.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sécuriser la fabrication des pellets de sauces et répondre aux volumes additionnels sur cette activité, sur les marchés français et US.</li> <li>• Augmentation de la capacité de production afin de répondre au développement commercial à l'international.</li> <li>• Spécialisation des sites de manière à accroître l'expertise et le savoir-faire sur chacun des métiers.</li> <li>• Rationalisation de flux et réduction de l'impact environnemental par la diminution des navettes inter sites.</li> </ul>



# Lot n°2: Développer notre capacité de production et répondre aux nouveaux marchés pris à l'international

Pilote	
Sites	Site de Falaise / Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	2 345 K€

Calendrier prévisionnel
1. Janvier 2021: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Septembre 2021: Lancement des travaux
4. Avril 2022: Réception de l'ensemble des réalisations

## Photos



*Pellets de sauce*



*Conditionnement de produits IQF*



*Fabrication produits IQF*

# Lot n°3: Garantir la qualité de nos produits

<b>Pilote</b>	
<b>Sites</b>	Site de Saint Martin des Entrées
<b>Montant prévisionnel</b>	800 K€

Calendrier prévisionnel
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Décembre 2020: Etude</li> <li>2. Avril 2021: Commande</li> <li>3. Octobre 2021: Réception du nouveau labo et mise en service du trieur optique</li> </ol>

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Pression grandissante de nos actuels clients US qui exigent que le laboratoire d'analyse soit séparé physiquement des ateliers de Production (risque de contamination Produits Elaborés par laboratoire): impact sur le marché à l'international.</i></li> <li>• <i>L'implantation actuelle du laboratoire / aux ateliers de production est un frein dans la prise de nouveaux marchés internationaux. Par le passé, un client potentiel anglo-saxon ne nous a pas référencé au vu de cet écart / à leur référentiel Qualité.</i></li> <li>• <i>L'indicateur de présence de corps étranger dans les produits est à faire progresser pour asseoir notre positionnement sur le marché US.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Bâtir un nouveau laboratoire dont les flux (personnel / matières / air / déchets) seront clairement déconnectés de la production, et sécurisés par des procédures d'accès et de sortie.</i></li> <li>• <i>Rénover l'atelier maintenance et les sas d'accès usine pour progresser sur la gestion des flux de personnes entrant dans les ateliers de production.</i></li> <li>• <i>Installer un trieur optique à la réception des matières premières au sein de l'atelier IQF, pour détecter d'éventuels corps étranger. Exemple: présence de cailloux liés à récolte de légumes ou présence de morceaux de coquilles sur des moules.</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Conserver nos clients stratégiques à l'international.</i></li> <li>• <i>Adapter nos outils industriels aux exigences liées au marché international.</i></li> <li>• <i>Argument commercial: le laboratoire et notre détection de corps étrangers deviennent un axe de gain de nouveaux clients potentiels.</i></li> <li>• <i>Progression du taux de réclamation lié à la présence de corps étranger dans les produits finis.</i></li> <li>• <i>Se différencier / à la concurrence par l'apport d'une nouvelle technologie de détection corps étranger.</i></li> </ul>

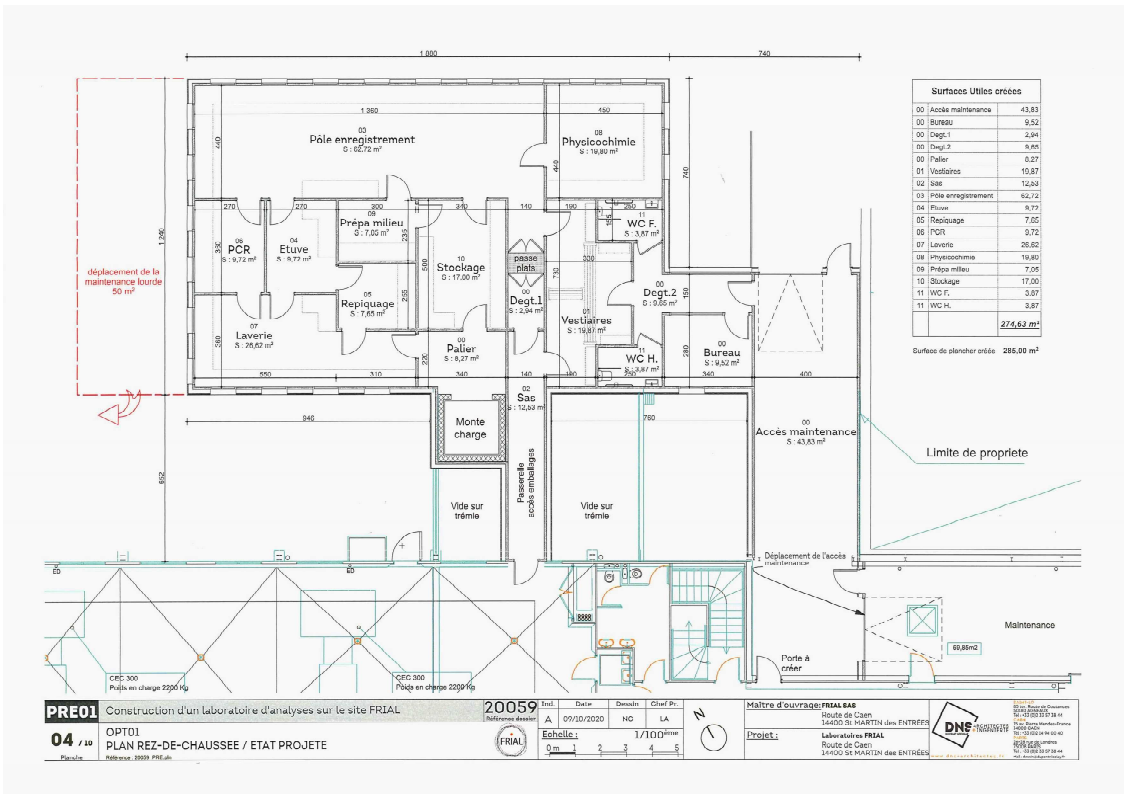


# Lot n°3: Garantir la qualité de nos produits

<b>Pilote</b>	
<b>Sites</b>	Site de Saint Martin des Entrées
<b>Montant prévisionnel</b>	800 K€

Calendrier prévisionnel	
1.	Décembre 2020: Etude
2.	Avril 2021: Commande
3.	Octobre 2021: Réception du nouveau labo et mise en service du trieur optique

## Plan



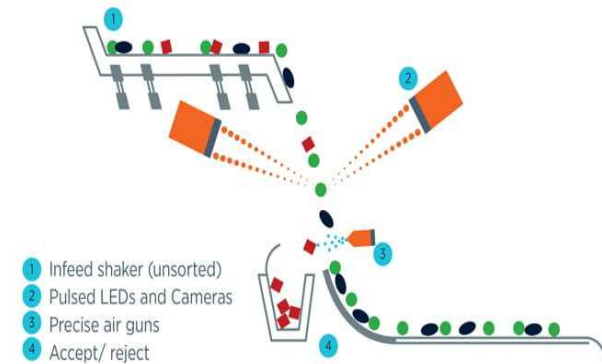
Projection du futur laboratoire d'analyses

# Lot n°3: Garantir la qualité de nos produits

Pilote	
Sites	Site de Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	800 K€

Calendrier prévisionnel
1. Décembre 2020: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Octobre 2021: Réception du nouveau labo et mise en service du trieur optique

## Photos



Technologie de trieur optique



# Lot n°4: Diversifier notre gamme de plats élaborés pour répondre aux tendances du marché

<b>Pilote</b>	
<b>Sites</b>	Site de Saint Martin des Entrées
<b>Montant prévisionnel</b>	3 680 K€

Calendrier prévisionnel
1. Janvier 2021: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Septembre 2021: Installation des premiers matériels
4. Décembre 2022: Réception définitive de la totalité des équipements

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> <li>• La cuisine représente le cœur de métier de l'entreprise et alimente les ateliers de conditionnement des activités Plats Cuisinés et IQF.</li> <li>• Actuellement, l'usine de Saint Martin des Entrées est saturée à cause de la cuisine.</li> <li>• Complexité de fabrication (+ de 500 références nécessitent d'être travaillées sur plusieurs équipements de cuisine).</li> <li>• Sur l'atelier Plats Cuisinés, manque de matériel tels que doseur, distributeur fromage ou dépose protéine pour réalisation des montages sur lignes.</li> <li>• Le manque de flexibilité de l'atelier Plats Cuisinés empêche d'optimiser le temps d'ouverture de l'atelier.</li> <li>• Parc matériel sur l'atelier Plats Cuisinés vieillissant.</li> <li>• Demande de volume en augmentation liée au développement commercial.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extension de la cuisine avec ajout de cuiseurs, refroidisseurs et cutter supplémentaires.</li> <li>• Acquisition de matériels complémentaires pour l'atelier Plats Cuisinés : doseurs de sauce, distributeur de fromage, machine de topping et peseuse associative.</li> <li>• Remplacement d'une operculeuse par une de plus grande capacité.</li> <li>• Création d'aiguillages de produits en sortie de surgélateurs pour rendre l'atelier Plats Cuisinés plus flexible.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Extension de la cuisine est un prérequis à l'augmentation de volumes sur les activités Plats Cuisinés et IQF.</li> <li>• Augmentation de capacité de l'ordre de 15% sur l'atelier IQF et de 10% sur les Plats Cuisinés pour suivre le développement à l'international</li> <li>• Rendre les ateliers plus flexibles permet d'optimiser les temps d'ouverture et libérer l'ordonnancement.</li> <li>• Modernisation de l'outil de production.</li> </ul>

# Lot n°4: Diversifier notre gamme de plats élaborés pour répondre aux tendances du marché

Pilote	
Sites	Site de Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	3 680 K€

Calendrier prévisionnel
1. Janvier 2021: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Septembre 2021: Installation des premiers matériels
4. Décembre 2022: Réception définitive de la totalité des équipements

## Photos



*Exemples de matériels de cuisine*



*Ligne PC avec doseurs*



*Distributeur gruyère râpé*

# Lot n°5: Poursuivre notre démarche RSE

Pilote	
Sites	Tous
Montant prévisionnel	670 K€

Calendrier prévisionnel
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Décembre 2020: Etude</li> <li>2. Avril 2021: Commande</li> <li>3. Avril 2022: Réception définitive</li> </ol>

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Une part de nos produits sont conditionnés dans des sachets ou barquettes plastiques.</li> <li>• Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'impact sur l'environnement de leur mode de vie.</li> <li>• Pour 2 produits similaires, l'emballage est un vrai levier de différenciation.</li> <li>• Pour le personnel, bien que des démarches aient déjà été entreprises, il y a encore des tâches nécessitant le port de charges lourdes et répétitives.</li> <li>• Des tests avec des exosquelettes pour réduire les efforts physiques ont été réalisés en juin 2020 sur le site de Bayeux.</li> <li>• Nécessité de sécuriser des flux avec croisement chariots/ piétons.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• S'équiper de matériel permettant de conditionner nos produits dans des boîtes en cartons, des sachets en papier, biodégradables ou compostables.</li> <li>• Equiper certains postes de travail d'exosquelettes et de systèmes de port de charges lourdes</li> <li>• Sécuriser les accès et les flux par:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- l'installation de garde-corps entre des couloirs chariots / piétons</li> <li>- le réaménagement du local produits chimiques</li> <li>- le montage de passerelles d'accès sur certains convoyeurs</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Démarche active quant à la réduction de l'impact sur l'environnement de notre activité.</li> <li>• Ne pas proposer de solutions sur des packagings recyclables peut entraîner à moyen terme une perte de parts de marché sur les clients actuels.</li> <li>• Maintien à l'emploi de notre personnel et réduction des TMS.</li> <li>• Progression des indicateurs Sécurité des sites.</li> <li>• Amélioration des conditions de travail pour le personnel et attractivité sur le marché de l'emploi.</li> <li>• Mise en place de solutions innovantes orientées sur la santé du personnel (exosquelettes par exemple).</li> </ul>

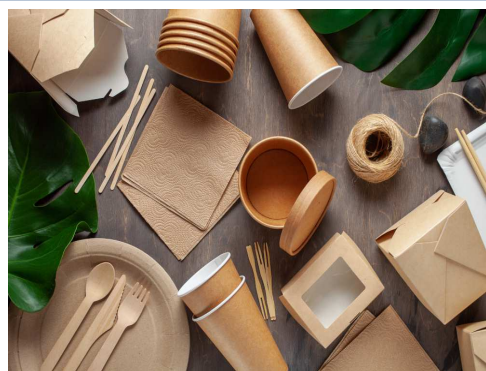


# Lot n°5: Poursuivre notre démarche RSE

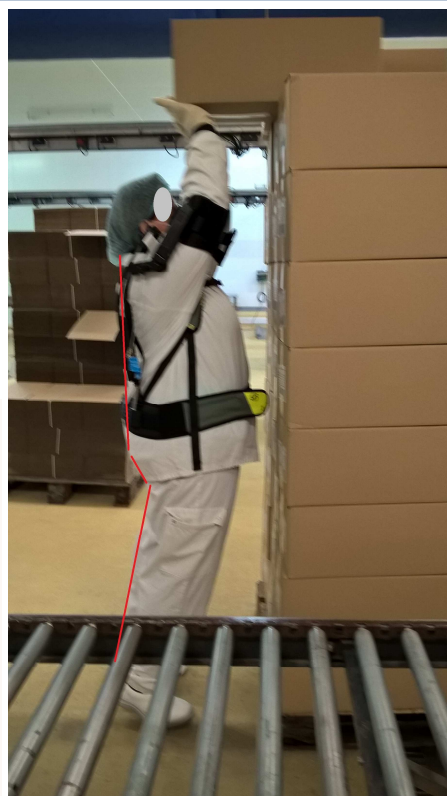
Pilote	
Sites	Tous
Montant prévisionnel	670 K€

Calendrier prévisionnel
1. Décembre 2020: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Avril 2022: Réception définitive

## Photos



Exemples de solutions de packaging



Test d'un exosquelette



Exemple de système d'aide à la manutention de charges lourdes