



Bocage actualités

■ Saviez-vous que ?

→ Une « salle des coffres »

La Normandise possède une « salle des coffres » qui contient une enveloppe Soleau dans laquelle se trouve la recette des fameuses croquettes ainsi que « la toute première barquette qu'on a reçue. »

→ Transparence

Jean-Charles Duquesne revendique une transparence : « Lors des réunions, une dizaine de personnes a accès à nos marges et sait exactement ce qu'on va gagner sur un produit. Nous avons beaucoup d'échanges participatifs. »



Jean-Charles Duquesne et son frère François se partagent un bureau de 12 m². Et saviez-vous que Jean-Charles Duquesne était titulaire d'un CAP Projectionniste ? Pendant ses études à l'École nationale vétérinaire de Maisons-Alfort (94), il travaillait au cinéma Gaumont Grand Écran Italie, à Paris. Il est également trésorier de la F.A.C.C.O Fabricants Aliments Chiens Chats Oiseaux, dont le siège est situé à Paris.

2 700 recettes

Entre barquettes, pochons et croquettes, il existe plus de 2 700 références de produits finis et 500 recettes différentes.

2 millions de pochons

Chaque jour, quelque 2 millions de pochons sont fabriqués.

800 000 barquettes

C'est le nombre de barquettes réalisées chaque jour par les salariés de La Normandise.

20 tonnes de croquettes

Chaque jour, 20 tonnes de croquettes sont fabriquées.

140 tonnes de viande

Chaque jour, 140 tonnes de viande rentrent dans l'entreprise : « 60 % de la viande proviennent d'abattoirs situés à 400 km à la ronde. Nous avons environ 40 % de congelé. »

Indiscrétion

Avec la future unité de méthanisation, les déchets de La Normandise, destinés auparavant à l'équarrissage, se transformeront en biométhane. « C'est une économie circulaire car le biométhane sera réinjecté dans le réseau virois et comme nous sommes les premiers consommateurs de gaz de Vire... »



Chaque jour, 18m³ d'eau sont transformés en vapeur toutes les heures soit 18 tonnes d'eau/h. La Normandise est le 1^{er} consommateur de gaz de Vire.

Qu'est devenue la chatterie ?

« La chatterie a fermé il y a 5 ans, car les chats préféraient de facto nos produits. Nous faisons appel à des chatteries privées ainsi qu'à des panels de consommateurs. »



COULISSES. La Normandise et ses secrets...

Jean-Charles Duquesne nous a exceptionnellement ouvert les portes de *La Normandise*, créée il y a 26 ans par son père, Christian. Suivez-le guide !

Avec ses 600 salariés, *La Normandise* est aujourd'hui l'une des entreprises phares de Normandie et l'un des fleurons du pet-food à l'international. L'entreprise tourne 24h/24, 7j/7 et 350 jours dans l'année. Car pour être présent dans 65 pays du monde, parmi lesquels la Russie, et avoir « environ 80 clients très réguliers » il ne faut pas lésiner sur les moyens. L'entreprise est un vrai labyrinthe et sans fil d'Ariane (ou un guide digne de ce nom !), vous pourriez vite vous y perdre ! Avec une superficie de quelque 50 000 m² pour le site situé rue de l'Allière, rien de vraiment étonnant !

70 métiers

Quelque 70 métiers sont représentés au sein de l'entreprise : réceptionniste, approvisionneur, cariste, opérateur, conducteur de machines, services généraux, etc. Une soixantaine de personnes en situation de handicap y travaillent également, notamment pour l'allotissement et l'étiquetage de produits.

Un chiffre d'affaires en constante augmentation

Le secret de la réussite ? « Investir en permanence dans des machines, nous avons des machines à la limite du prototypage. Il faut investir 1,4 million d'euros pour avoir un chiffre d'affaires d'un million d'euros environ », indique Jean-Charles Duquesne, directeur commercial. Cette année, *La Normandise* a atteint un chiffre d'affaires entre 110 et 120 millions d'euros, contre 107 l'an dernier. « Notre CA augmente d'environ 5 % chaque année depuis la création de l'entreprise. »

Les métiers cachés

Saviez-vous qu'il existait, par exemple,



Dans cette salle, températures et pressions sont vérifiées.

une diététicienne pour animaux ? « Moi je conçois la recette par rapport à ce que le client souhaite, je l'élabore avec un ingénieur agronome, je fais le 'noyau'. Les consommateurs aiment la diversité, on va trouver des parfums comme saumon, lapin, truite, etc. Ensuite, on prend les différentes matières pour former le produit final avec l'aide de Karine, notre diététicienne », explique Jean-Charles Duquesne. L'entreprise compte également un rédacteur de blog, Julien Moureaux, pour aproposduchien.com. Huit personnes travaillent au service qualité de l'entreprise mais « on a fait le choix de ne pas avoir de laboratoire, de ne pas avoir de personnes qui contrôlent le travail des autres. » Un envoi d'une palette d'échantillonnages est donc effectué environ tous les 15 jours dans un laboratoire extérieur. « Des cabinets d'audit, envoyés par les clients, viennent également nous voir. »

Sans oublier les visites « surprises » de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP)

Et les conditions de travail ?

Jean-Charles Duquesne ne s'en cache pas : « Au niveau de l'appro viande c'était exiguë, on ne part pas gagnant, on respire maintenant [N.D.L.R. : depuis l'agrandissement du site dédié à la logistique, situé à la Papillonière, d'une superficie actuelle de 18 000 m² environ]. » « C'est sûr qu'on ne peut pas connaître tous les salariés comme au temps de mes parents, on délègue à des chefs d'ateliers et quand on apprend qu'il y a des dérives, on fait ce qu'il faut », ajoute le directeur commercial. « Le plus grand capital d'une entreprise, c'est ses salariés », conclut Jean-Charles Duquesne.

Laura Baudier



1 : Une fois fabriquées, les barquettes sont cuites dans d'immenses fours. 2 : En cas de contact avec le corps, la machine s'arrête automatiquement (on a testé !). 3 : Jean-Charles Duquesne nous dévoile la salle des serveurs...

Un tuyau sous la route

La Normandise possède un refroidisseur d'eau mais « on va arrêter de refroidir l'eau

de cette manière : on va l'envoyer dans la tuyauterie et ainsi l'envoyer dans

l'usine là-haut [N.D.L.R. : le site dédié à la logistique situé route de Caen] en creu-

sant sous la route. »