



CALVADOS AGROALIMENTAIRE

# La Normandise met les petits plats dans les grands



Jean-Charles Duquesne, vétérinaire de métier, a intégré l'entreprise parentale en 2003, suivi en 2014, par son frère François.

Isabelle Evrard

**A**vec plus de 13 millions de chats et 7 millions de chiens, rien que sur le sol français, le « pet-food » a de l'avenir. Et ce n'est pas La Normandise, spécialisée dans la fabrication d'aliments pour chats et chiens, qui dira le contraire. L'entreprise investit près de 30 millions d'euros dans un nouveau bâtiment de production sur son site de Vire (Calvados) et dans l'agrandissement de son site de stockage. « Le nouveau bâtiment de 12 000 m<sup>2</sup> sera doté de salles de production différenciées afin de nous permettre de

répondre à de nouveaux marchés », explique Jean-Charles Duquesne, directeur général de la Normandise : « Certains pays, vers lesquels nous exportons, comme la Chine ou Taïwan, nous demandent en effet, des produits garantis sans protéines de ruminants, d'autres sans viandes de porcs. Les zones de production sont donc délimitées pour que les matières premières ne soient pas en contact les unes avec les autres. » Le bâtiment, déjà partiellement en fonction, sera totalement opérationnel en janvier 2019. Le site de stockage actuel, de 9 000 m<sup>2</sup>, est doublé. Inaugurée courant

octobre, la plateforme logistique pourra accueillir 12 000 palettes supplémentaires.

## La croissance grâce à la portion-repas

Créée en 1991 par le docteur vétérinaire Christian Duquesne et son épouse Catherine, avec six salariés, la petite entreprise, novatrice en matière de ration individuelle pour chiens et chats, a bien grandi. La PME familiale a été rejointe par les deux fils – Jean-Charles en 2004 puis François en 2014, et emploie aujourd'hui près de 600 salariés. Elle affiche une croissance de son chiffre d'affaires de 3 % à 10 % chaque an-

née, et a atteint les 110 M€ en 2017. Une croissance qui repose notamment sur le succès de la portion-repas, sous forme de barquettes et de pochons (conserves flexibles qui se gardent à température ambiante), mais aussi sur l'attention portée aux matières premières : « Uniquement des viandes fraîches ou crues cuisinées sur sites selon des circuits ultracourts. Nous avons plus de 2 700 références de recettes. Le chat est notre principal client ! Il représente 80 % de notre production », précise Jean-Charles Duquesne.

## Une production doublée d'ici deux ans

La Normandise utilise 150 tonnes de viandes par jour et produit 500 millions de pochons et 250 millions de barquettes chaque année. Une production que l'entreprise compte doubler d'ici deux ans, fort de ses nouveaux investissements. « Notre chiffre d'affaires dépend à 65 % de la marque des distributeurs et à 30 % de la sous-traitance des grandes marques ; les 5 % restants sont constitués par nos propres marques Équilibre & Instinct et Les Repas Plaisir ». La Normandise exporte 62 % de sa production, vers l'Europe et la Suisse (50 %) et les pays tiers (12 %), dont des marchés récents obtenus avec la Chine, la Corée, le Mexique et Taïwan, via une aide Accélérateur Export de la Région Normandie de 70 000 €. L'entreprise envisage également de renforcer sa force commerciale pour développer sa marque Premium Équilibre & Instinct et compte sur son équipe de R & D de cinq ingénieurs agro pour multiplier les nouvelles gammes. ■