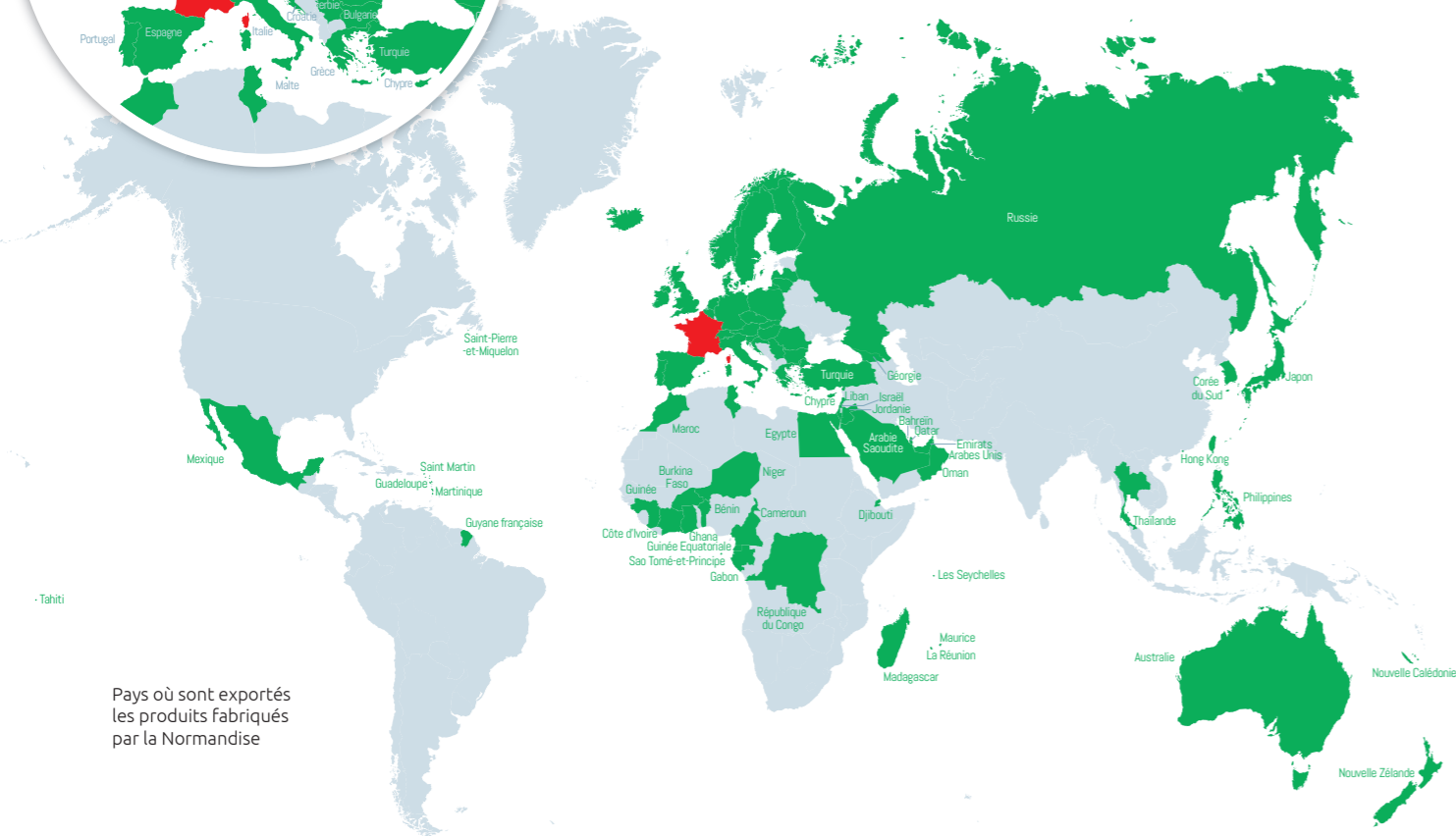




Située en plein cœur de la Normandie, entre terre et mer, ville et campagne, La Normandie bénéficie d'un cadre de vie exceptionnel. Cette situation géographique stratégique, à la charnière du Grand Ouest et de l'Île-de-France, à proximité du Havre, 1^{er} port à conteneurs de France, offre à La Normandie une remarquable ouverture sur l'Europe et le monde.

En plein Bocage virois, à mi-chemin entre le Mont Saint-Michel, la « merveille de l'Occident » et les Plages du Débarquement, la région Normandie offre des possibilités d'approvisionnements exceptionnelles en tant que terre d'élevage et de culture.



Pays où sont exportés les produits fabriqués par la Normandie



La Normandie a réinventé la « cuisine pour les animaux ». Nos amis à quatre pattes ont un régime alimentaire équilibré... et ils l'adorent.



© La campagne des idées RCS 051 051 504 - Crédits photos: La Normandie - Shutterstock.com - iStock.com - BR



Offering the best for your pet



lanormandise.fr



Offering the best for your pet



lanormandise.fr

Rue de l'Allière / ZI le Maupas - 14500 VIRE NORMANDIE - FRANCE
T. +33 (0)2 31 68 88 62 - F. +33 (0)2 31 68 03 35 - contact@lanormandise.fr





Partant du constat que le Petfood est totalement importé et que les petits conditionnements au format barquette n'existent pas sous marques distributeurs, Christian DUQUESNE, Docteur vétérinaire et spécialiste de la nutrition animale, a décidé de développer, en 1991 sur Vire avec son épouse, Catherine DUQUESNE, **un concept unique de « produits humides » à base de viandes fraîches privilégiant l'utilisation d'abats nobles.**

Reconnue pour son expertise vétérinaire dans la fabrication d'aliments à haute valeur ajoutée, La Normandise s'est imposée, en l'espace de 25 ans, comme le premier fabricant français de pochons sous marques distributeur et le 3^{ème} au niveau européen.

La Normandise est avant tout une entreprise familiale. Aujourd'hui les deux fils DUQUESNE, Jean-Charles et François ont repris le flambeau et font perdurer **les grandes valeurs éthiques, familiales et humaines** faisant la force de La Normandise.

Avec un effectif de plus de 500 salariés, La Normandise articule sa politique Ressources Humaines autour de **l'écoute de ses collaborateurs, la promotion interne, le développement des compétences et une politique salariale attractive et stimulante.**

Nos équipes sont unies autour des valeurs de l'entreprise : **la cohésion, la qualité, la prévention et la performance.**

Entreprise familiale depuis plus de 25 ans sur Vire, La Normandise fabrique et commercialise des aliments pour les animaux de compagnie dans un souci de combler ses amis chats et chiens, et satisfaire leurs maîtres, grâce à sa maîtrise de la santé et de la nutrition animale.

Nos ÉQUIPES



Nos DATES CLÉS

- 1992** La Normandise livre sa première barquette et compte 6 employés.
- 2001** L'entreprise mise sur le format pochon ou sachet fraîcheur en investissant dans une nouvelle ligne de production qui semble prometteuse.
- 2005** Le site double sa surface de production et passe de 12 000 m² à 24 000 m².
- 2007** La Normandise triple sa capacité de production en pochons avec la construction d'une nouvelle extension et l'acquisition de lignes très automatisées, portant la production à 550 millions d'unités par an.
- 2008** La Normandise lance la marque « Equilibre & Instinct », destinée aux vétérinaires, aux éleveurs et à la vente sur internet.
- 2013** La Normandise produit plus de 525 millions d'unités, réalise un chiffre d'affaires de plus de 90 millions d'euros et son effectif est de 418 personnes.
- 2017** Une nouvelle ligne de fabrication d'une capacité de 100 millions de pochons supplémentaires par an est installée et mise en route.
- 2018** L'espace de production s'agrandit de 24 000 m² à 36 000 m².

Nos CHIFFRES CLÉS

N°1 ¹
Fabricant de pochons et barquettes en MDD en France (N°3 en Europe)

plus de **110 M€**
de chiffre d'affaires en 2018

65%
du chiffre d'affaires à l'export, répartis dans le monde entier

Plus de **650** employé(e)s

65 000 m² de bâtiments

600 millions de pochons par an

300 millions de barquettes par an

200 tonnes de viandes utilisées chaque jour

90 000 tonnes de produits finis par an

2 500 palettes expédiées par semaine

Notre EXPERTISE



La Normandise s'appuie sur les compétences vétérinaires de ses dirigeants pour fabriquer des produits alimentaires à haute valeur ajoutée, humides et secs, pour chiens et chats.

La Normandise fabrique des produits composés de 100 % viandes crues, d'origine Europe (90 % d'origine France - 60 % frais) en respectant les normes d'hygiène et de traçabilité les plus drastiques, de l'abattage à notre usine. Plus de 500 recettes, variées et équilibrées, ont été créées par le service R&D avec des spécificités précises et méticuleuses, de la plus simple à la plus complexe et dans tous les formats.

Notre PHILOSOPHIE

Avant tout **entreprise citoyenne et responsable**, la Normandise se veut en tout point exemplaire et s'est engagée dans **une démarche RSE** (Responsabilité Sociale des Entreprises).

En témoigne par exemple, **la réalisation d'un réseau de chaleur fatale** pour alimenter en énergie une usine de méthanisation Agrigaz, chauffer ses trois autres établissements sur Vire et alimenter d'autres futures industries. Ce projet permettra d'éviter l'émission de 1 217 Tonnes de CO2 chaque année.

La Normandise a mis en place également **une charte d'achats responsables** qui l'engage auprès de ses fournisseurs et les engage

à adopter une conduite respectueuse des valeurs éthiques de l'entreprise qui s'inscrivent dans une démarche de développement durable.

En partenariat avec la Région Normandie et le Pôle Formation de Caen, La Normandise s'engage également, chaque année, à former des demandeurs d'emploi et ses salariés à **l'obtention d'un Certificat de Qualification Professionnelle (CQP)**. Depuis 3 ans, c'est plus de 20 salariés et demandeurs d'emploi qui ont obtenu leur CQP en Conduite des Systèmes de Production Automatisés.

Notre ENGAGEMENT

La Normandise, c'est également une politique qualité qui garantit :

- › La sécurité alimentaire (Agréments sanitaires et les certifications BIO, BRC et IFS...)
- › La satisfaction clients avec pour objectif d'obtenir un taux de service de 98%.
- › L'optimisation des process afin d'améliorer la productivité.
- › La sécurité du personnel.

