



Famille du média : **Médias professionnels**
 Périodicité : **Hebdomadaire**
 Audience : **185000**
 Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **28 septembre 2023**
P.62-63
 Journalistes : **JEAN-NOËL CAUSSIL**
 Nombre de mots : **955**

I REPORTAGE I

Normandie nourrit chats et chiens du monde entier

Voilà plus de trente ans que Normandie Pet Food irrigue la France et le monde de ses aliments pour animaux depuis son site de Vire, dans le Calvados. Visite.

Petfood

Site : **Vire (14) – 70 000 m²**
 CA 2022 : **150 M€**
 Investissements : **46 M€ sur trois ans**
 Collaborateurs : **800**

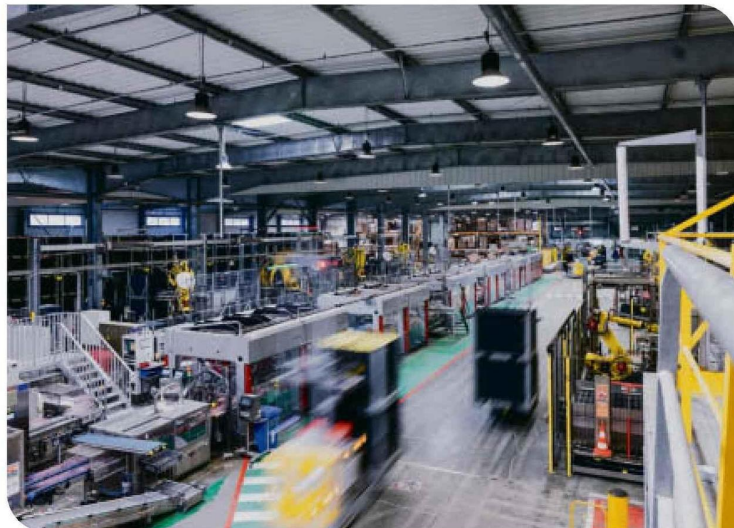
Ici, plus de 300 millions de barquettes et 600 millions de pochons sortent de l'usine chaque année. Ici, c'est l'usine Normandie Pet Food, installée à Vire (Calvados), spécialisée dans la nutrition animale. Une institution puisqu'il s'agit du plus gros employeur privé de son bassin de population, avec ses 800 salariés et ses 150 millions d'euros de chiffre d'affaires. Normandie existe depuis 1991 avec, à l'origine, Christian Duquesne, docteur vétérinaire, et Catherine, son épouse, motivés par la volonté d'apporter le meilleur aux animaux de compagnie. Depuis, la deuxième génération est aux commandes, avec leurs fils Jean-Charles et François. Pour accompagner sa croissance, l'entreprise ne cesse de « pousser les murs ». Dernière extension en date, achevée en début d'année 2023 : 14 000 m² supplémentaires, dont 2 000 m² pour le pôle administratif, portant l'ensemble à plus de 70 000 m². « Il faut bien cela pour

RESPECT DES NORMES
 Comme toute usine agroalimentaire, Normandie Pet Food présente un site au cordeau.

sortir entre 3500 et 4000 palettes par semaine, comme nous le faisons », pointe Julien Moureaux, chef de projet communication, qui précise : « En tout, nous avons au catalogue un peu plus de 700 recettes, pour 2800 produits finis. »

De la France à l'Océanie

En plus de ses propres marques – Équilibre & Instinct et Les Repas plaisir –, Normandie œuvre en sous-traitance industrielle pour d'autres marques et pour les MDD des grandes enseignes alimentaires françaises. « Avec 50 % pour les MDD, 40 % pour la sous-traitance industrielle et 10 % pour



QUALITÉ IRRÉPROCHABLE
 Les contrôles qualité sont drastiques : pas question de laisser sortir de l'usine un article qui ne satisfait pas au cahier des charges initial.



AUTOMATISATION

Chaque année, quelque 300 millions de barquettes sortent de l'usine, qui fonctionne 360 jours par an et vingt-quatre heures sur vingt-quatre.



VIANDE FRANÇAISE

La viande utilisée dans les recettes provient pour son immense majorité d'une production française et est garantie 100% traçable.

nos propres marques», précise Jean-Charles Duquesne, codirigeant de l'entreprise.

Surtout, Normandise irrigue le monde entier puisque sa production part pour un tiers en France, un autre tiers ailleurs en Europe et... partout ailleurs pour le dernier tiers, jusqu'au Mexique, en Chine, au Maghreb

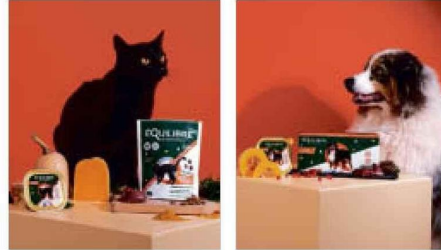


« Industriel est tout sauf un gros mot. On peut produire en grande quantité tout en faisant de bonnes choses pour le consommateur, les salariés et l'environnement. »

Jean-Charles Duquesne, codirigeant de Normandise Pet Food

MARQUES PROPRES

Normandise, qui œuvre en sous-traitance industrielle, développe aussi ses marques, Équilibre & Instinct et Les Repas plaisir.



et même en Océanie, en attendant le Vietnam et l'Amérique du Sud. « Dans beaucoup de pays, le made in France est le summum de la qualité », pointe Julien Moureaux. Et à juste titre, car le savoir-faire est à la pointe, avec des normes drastiques, qui assurent une traçabilité complète – « jusqu'à la bête dans son champ » – et un respect scrupuleux des règles sanitaires.

Tourisme industriel

En la matière, d'ailleurs, l'industrie française a de solides arguments à faire valoir. « Industriel est tout sauf un gros mot. On peut produire de grandes quantités tout en faisant de bonnes choses, à la fois pour le consommateur, pour l'environnement et pour les salariés. Et depuis la Normandie qui plus est ! », appuie Jean-Charles Duquesne. Ce dernier se réjouit d'ailleurs que, depuis quelques années, les Français aient enfin cessé de regarder leur industrie avec une once de mépris. « Le Covid a participé à changer les choses, pointe-t-il. Le french bashing venu de l'intérieur est enfin oublié et l'on (re)commence à être fier de produire en dans l'Hexagone. »

Pour preuve, le succès des « visites du jeudi ». Le principe ? Ouvrir grand (et gratuitement) ses portes, une fois par semaine, à un groupe d'une quinzaine de personnes. L'usine, avec sa passerelle qui la surplombe, se prête particulièrement à l'exercice. « L'initiative est née en 2020, à la fin du

confinement, dans le cadre de la Semaine de l'industrie. En deux heures, toutes les places étaient déjà réservées », se souvient Julien Moureaux. Ce succès initial a donné des idées. « Nous avons dépassé le cap du millier de visiteurs », précise-t-il. Il faut dire que le spectacle vaut le détour. Normandise, sur les trois dernières années, a investi 46 millions d'euros dans son outil industriel : une trentaine de chariots de manutention autonomes de dernière génération ont été mis en service l'année dernière (comptez 200 000 euros pièce, tout compris), tandis que les cuves de stérilisation ont été changées, les unes après les autres.

Mais l'on va trop vite. Avant cette étape de stérilisation, étape ô combien cruciale, il y a d'abord celle du pesage de la viande, qui arrive fraîche ou surgelée (à 90 % d'origine française). La viande part ensuite dans d'immenses mélangeurs, des cuves de 4 à 6 tonnes, où sont ajoutés les autres ingrédients de la recette. Place, ensuite, aux lignes de conditionnement. Barquettes et pochons sont maintenant prêts pour la phase de stérilisation, avant de passer aux opérations d'étiquetage, de cartonnage et de mise en palettes avant expédition. Une plate-forme logistique dédiée, de 25 000 km², est située à quelques kilomètres de là, avec une capacité de 36 000 palettes et pas moins de 40 quais de chargement pour partir à la conquête du monde entier. ■

JEAN-NOËL CAUSSIL, À VIRE