



Ici Matin - Ici Normandie

27 Novembre 2025

Durée de l'extrait : 00:02:59

Heure de passage : 08h21

Disponible jusqu'au :

27 Novembre 2026

Famille du média :

Radios Régionales

Horaire de l'émission :

06:00 - 09:00

Audience : **12946**

Thématique de l'émission :

Actualités-Infos

Générales

François DUVAL, Présentateur

Et vous voici Julia. Bonjour.

Julia DUARTE, Chroniqueuse

Bonjour François.

François DUVAL

« Les Normands d'Ici », cette semaine, on découvre le quotidien d'une usine spécialisée dans l'alimentation pour chiens et chats. C'est : Normandise Pet Food à Vire.

Julia DUARTE

Oui, une usine où chaque pièce a des noms de races animales : salle épagneuls, ou salle lévriers, espace chihuahua ou bichon, couloir teckel ou salon labrador. C'est une entreprise qui réunit plusieurs métiers comme : conducteur de ligne ou responsable d'atelier, mais aussi les métiers de la logistique et de la production. C'est le cas de Sandrine.

Sandrine, Conductrice référente

Bonjour. Moi, je suis conductrice référente en fabrication de pochon. Sur les lignes sur lesquelles on travaille, on conditionne les pochons. On a des petits chucks qui arrivent. Des petits chucks, c'est les boulettes de viande qui arrivent sur vibreur, qui tombent en sachet par le biais de nos machines, soudées, stérilisées. Elles repartiront en cuisson au moment de la stérilisation. Il y a des ingrédients que les chiens peuvent manger, mais pas les chats. Donc, c'est des recettes qui sont bien spécifiques. Tout est préparé en amont, du côté de la viande.

Julia DUARTE

Au coeur de la fabrication, un mot revient comme un métronome, la qualité. C'est elle qui guide les choix d'ingrédients, les procédés de cuisson et les contrôles en série. Caroline LEDOYEN, responsable d'activité barquettes et briques.

Caroline LEDOYEN, Responsable d'activité barquettes et briques

Un produit de qualité, c'est un produit qui sent bon, dont la texture est conforme, qui à l'ouverture ne présente pas de défaut visuel, qui n'a pas de corps étranger, qui est bien cuit et dans lesquels si on a mis des légumes, ils sont présents. On a la sauce qu'il faut.

Julia DUARTE

Le chien, le chat, ils se rendent compte des défauts ?

Caroline LEDOYEN

Le chien, le chat se rendent compte des défauts, particulièrement le chat. Il faut savoir que c'est un animal très difficile. Donc sur nos produits, on est particulièrement sensible à la qualité pour tout ce qui est chat. Parce que s'il n'y a pas la sauce, si on a oublié un ingrédient, il va boudier sa pâtée et là on a le client qui n'est évidemment pas content.

Julia DUARTE

Tout un travail d'équipe pour régaler nos chiens et nos chats. Une activité que vous pouvez découvrir d'ailleurs chaque jeudi à partir de 17h30 puisque l'usine vous ouvre ses portes. Vous pouvez assister à la fabrication de l'alimentation pour chiens et chats, comme nous l'explique Julien MOUREAUX, le chef de projet.

Julien MOUREAUX, Chef de projet

On voit les collaborateurs en train de travailler. Donc là, devant vous, vous avez le seul et unique atelier barquettes de l'usine qui fait à peu près 300 millions d'unités par an. Il y a plusieurs formats : 100 grammes, 85 grammes, 150, 300 grammes en fonction de la destination chien ou chat. Ça, c'est le marché qui est ainsi. Notre coeur de métier, nous, c'est fabriquer des aliments humides en portions individuelles, d'abord fabriquées pour les



**Ici Matin - Ici
Normandie**

27 Novembre 2025
Durée de l'extrait : **00:02:59**
Heure de passage : **08h21**
Disponible jusqu'au :
27 Novembre 2026

Famille du média :
Radios Régionales
Horaire de l'émission :
06:00 - 09:00
Audience : **12946**
Thématique de l'émission :
**Actualités-Infos
Générales**

autres, pour la grande distribution. Ensuite, on va faire de la sous-traitance pour des marques nationales, internationales et ensuite on a nos propres marques.

Julia DUARTE

Près de 900 personnes travaillent au quotidien à l'usine de Vire pour fabriquer des petits repas plaisir pour nos chiens et nos chats.

François DUVAL

Merci Julia, votre reportage à retrouver en photos, en vidéo sur notre site ici.fr et nos réseaux sociaux ici.

FIN