

Diana Pet Food installe une seconde tour de séchage

Le 16 avril dernier, Diana Pet Food a inauguré une seconde tour de séchage sur son siège social à Elven (Morbihan). Cet outil aura nécessité un investissement de 11 millions d'euros. Il va lui permettre de doubler sa capacité de production. Spécialisée dans la fabrication d'ingrédients pour l'alimentation destinée aux animaux de compagnie, la société transforme les coproduits d'abattoirs puis les sèche dans les tours du site afin d'obtenir une poudre destinée à la production de ses ingrédients.

La société BS recrute 700 personnes

Spécialisée dans la deuxième transformation de viande et dans le travail à façon de la viande, la société BS recrute 700 personnes pour atteindre un effectif total de 2 000 salariés avant 2020. Ces 700 postes (dont 350 immédiatement) sont à pourvoir à 85 % en production dans le bœuf et le porc et à 15 % dans l'encadrement. Ils sont disponibles partout sur le territoire français, avec une concentration dans le Grand Ouest (Bretagne, Pays de la Loire, Normandie), dans l'Est et la Région Auvergne Rhône-Alpes. L'entreprise réalise un chiffre d'affaires de 56 millions d'euros et emploie, à ce jour, 1 300 salariés.

La biscuiterie St Michel s'agrandit

L'usine de gâteaux et biscuits St Michel à Avranches (Manche) ouvre une nouvelle ligne de production de pâtisserie, selon *La Manche libre*. Cette dixième ligne devrait être opérationnelle en mars 2019 pour fabriquer des donuts. Une quarantaine de postes devrait être créée à cette occasion. Actuellement, le site produit 2,5 millions de biscuits par jour, soit 10 000 tonnes par an. Avec ce nouvel équipement, le tonnage passera à 16 000 tonnes.

La brasserie Alaryk investit 4,5 millions d'euros

Créée il y a deux ans et spécialisée dans la bière biologique, la brasserie Alaryk va augmenter ses capacités de production grâce à un investissement de 4,5 M€ (2017-2020). Avec un chiffre d'affaires de 700 000 euros, elle commercialise ses produits dans les magasins spécialisés, en restauration hors foyer et exporte une partie de sa production en Chine, au Japon, au Danemark ou encore en Suisse.

Lancement de la marque Les Steakeurs en Ariège

Commercialisée en Ariège depuis mars 2018, la marque Les Steakeurs propose de la viande locale et assure une bonne rémunération aux éleveurs.

En réflexion depuis 2013, la marque Les Steakeurs a vendu ses premiers produits en mars 2018 en Ariège grâce à la chambre d'agriculture départementale et à une poignée d'éleveurs bovins (qui sont aujourd'hui producteurs pour la marque). Le marché de la carcasse bovine étant volatil, les éleveurs, au nombre de vingt-cinq, ont souhaité créer cette marque afin de stabiliser leur revenu. Le kilogramme de carcasse leur est payé 5 euros, lorsque le marché traditionnel le paye 3 euros en moyenne. La viande produite est distribuée en barquettes dans un certain nombre d'enseignes ariégeoises Système U, E.Leclerc et Intermarché, entre autres, et certaines de l'agglomération toulousaine. « Ces distributeurs achètent plus facilement en direct. Nos éleveurs sont présents dans les supermarchés le week-end pour se faire connaître », précise Mélanie Atger, conseillère



spécialisée à la chambre d'agriculture d'Ariège. « On n'est pas du tout fermés à Carrefour et Auchan, mais leur politique d'achat est complètement différente », continue-t-elle. Les premiers

retours sont très satisfaisants pour les éleveurs, qui valorisent l'équivalent de deux carcasses par semaine, et qui souhaitent tripler ce chiffre pendant l'été. « Il y a valorisation de toute la carcasse en fonction des attentes des consommateurs, et avec création d'une valeur ajoutée. On propose des produits originaux comme de la saucisse de bœuf, mais aussi des produits plus classiques comme des steaks hachés », affirme Mélanie Atger.

Pour se faire connaître davantage et augmenter ses volumes vendus aux GMS, la marque est très active sur les réseaux sociaux (Facebook et Instagram majoritairement), et est présente sur Youtube, avec publication de vidéos tous les mois.

Valentin Ragot

Le bâtiment porc de Rungis livré après l'été

L'activité devrait démarrer sous le nouveau pavillon porc en mars ou avril 2019 après l'achèvement des travaux privatifs des grossistes.

Les travaux du futur bâtiment du Min de Rungis, le VM1, dédié à la découpe et à la vente de viande porcine avancent rapidement. Les cellules devraient être livrées aux grossistes entre septembre et octobre 2018. Après les travaux privatifs menés par les entreprises, l'activité devrait démarrer entre mars et avril 2019 sous ce pavillon futuriste de 11 500 m².

Trois entreprises spécialisées dans la découpe porcine intégreront le bâtiment conçu selon le principe de la marche en avant : Bigard, qui disposera de l'emplacement le plus étendu (2 150 m²), Jauno et Porcgros. La société Siba, un temps pressentie, a été mise en liquidation. Sodivillette, spécialiste de la restauration asiatique, et Canterel (groupe Satras), qui dessert bouchers et charcutiers, compléteront le tableau. Le bâtiment sera également animé par plusieurs entreprises d'accessoires (fournitures, équipements, emballages), dont la plus importante sera Centr'Halles. D'autres



> Le futur pavillon porc s'étendra sur 11 500 m².

magasins seront accessibles depuis la place Saint-Hubert, à l'extrémité est du bâtiment et sept boutiques au sein d'une galerie commerciale au cœur du bâtiment.

L'activité de transformation porcine s'étend aujourd'hui au sein de deux bâtiments (VM1 et VM2) couvrant une surface d'environ 14 000 m². Si la surface totale est réduite, la modernité de l'infrastructure devrait favoriser la croissance de l'activité et le développement d'une nouvelle clientèle. En 2016, environ 50 000 tonnes de viandes porcines ont transité par le marché francilien.

Bruno Carlhian