

INSTALLATIONS

Investir pour aujourd'hui et pour demain

Par Maylis Roizard

Sirugue, spécialiste de la nutrition animale en Côte-d'Or poursuit ses investissements pour répondre le mieux possible aux attentes de ses clients et continuer son développement.

Certaines entreprises sont particulièrement actives dans leurs démarches et ne cessent d'investir pour améliorer leur outil de travail, répondre aux évolutions des demandes et assurer ainsi la pérennité de leur structure. C'est le cas de l'entreprise Sirugue, dont le slogan « Partenaire de vos ambitions » donne bien le ton. En effet, l'histoire de l'entreprise Sirugue débute en 1956 lorsque Monique et Jean Sirugue reprennent la meunerie familiale pour fabriquer des aliments pour du bétail, plus précisément pour la volaille et les porcs. Dès 1968, les premiers investissements importants interviennent avec l'acquisition de nouveaux locaux puis, 8 ans plus tard, la première tour de fabrication voit le jour.

Denis Sirugue, 2^e génération, rejoint l'entreprise en 1985 pour développer l'alimentation avicole et gérer les investissements industriels, toujours dans une recherche de performance et d'amélioration du service client. 11 ans plus tard, la tour de fabrication est doublée et une deuxième

ligne de presse voit le jour. En 2000, l'entreprise se diversifie et propose également de l'alimentation pour les ruminants. « Aujourd'hui cette partie représente 40 % de la production, tandis que les secteurs historiques de l'alimentation porcine et pour la volaille sont aux alentours de 30 % chacun. » En 2009, l'entreprise investit dans une extension pour le dosage, le mélange et l'expédition.

Mathieu Sirugue, 3^e génération, arrive à son tour dans l'entreprise en 2019 en tant qu'adjoint de direction. Et en 2020 une nouvelle tranche d'investissement est réalisée avec l'extension de la tour de fabrication pour atteindre l'objectif de 120 000 t par an. « Les investissements ont toujours été réalisés dans l'entreprise afin d'accompagner au mieux nos clients et de poursuivre notre croissance », explique Denis Sirugue, gérant de l'entreprise. Son engagement qualité est récompensé chaque année par son référencement dans plus de 50 cahiers des charges connus du grand public. Les filières qualité



66 ans d'existence

40 salariés 
et une vingtaine d'emplois prévus dans les années à venir

700 
formules 
référéncées dans 
50 cahiers des charges

101 000t
d'aliments produits en 2021 :
42 000 t en ruminants, 29 500 t en porcs
et 29 500 t en volaille

supérieure régionale ou nationale représentent aujourd'hui 60 % du volume de l'usine. « Nous souhaitons continuer notre développement sur les trois espèces pour assurer stabilité et sécurité de la production tout au long de l'année, en lien avec notre expertise technologique sur le process usine », commente le gérant.

Un travail 100% vrac à la commande

L'une des spécificités de l'entreprise est de travailler 100 % en vrac et de préparer à la commande. « Nous travaillons en flux tendu et livrons les commandes à nos clients dans les 24 h », ajoute le président Denis Sirugue. Cela demande une organisation bien menée et un outil de travail performant, car il y a autant de recettes différentes que de commandes et que la quantité commandée oscille entre 2 t et 27 t. « Nous fabriquons à Esbarres des aliments qui nourrissent les animaux d'élevage pour produire lait, viande, œufs pour l'homme.



L'une des spécificités de Sirugue est de travailler 100 % en vrac et à la commande.



6,3 M€

d'investissements

(sur les 10/12 M€ prévus pour les trois tranches de travaux) sur les 6 prochaines années

38 M€

de CA en 2021

+17% par rapport à 2020

Capacité de production de

120 000t

500t

de matières premières réceptionnées / jour

Ceux-ci sont 100 % d'origine végétale et minérale. »

Les matières premières sont sourcées selon des cahiers des charges propres pour garantir une qualité supérieure du produit fini. Profitant de la richesse de la plaine céréalière du Val de Saône, l'approvisionnement en céréales est local, représentant 60 %

des matières premières utilisées au sein l'usine. De même, l'entreprise est impliquée dans certaines démarches locales, telles que le sainfoin et la luzerne qui proviennent de la coopérative de Baigneux-les-Juifs en Côte-d'Or. Cette démarche locale sera renforcée par son développement en cours, en droite ligne avec les objectifs d'autonomie et de souveraineté alimentaire impulsés par l'État. Par ailleurs, Sirugue valorise également des coproduits issus de brasserie (comme les drêches) ou d'industrie agroalimentaire (farine de biscuit/coques de cacao).

L'entreprise gère environ 700 « recettes » et produits ainsi des aliments adaptés à chaque stade du développement de la vie de l'animal selon ses besoins, mais également en tenant compte des matières premières déjà présentes dans l'exploitation de l'agriculteur partenaire. « Notre usine est informatisée sur la totalité du parcours de production. Cela nous permet un dosage des matières premières au kilogramme près, ainsi que le microdosage des minéraux aux 100 g près », explique Denis Sirugue, avant de poursuivre : « Notre site est organisé en pré-broyage, c'est-à-dire le broyage des matières premières une par une, une technique qui permet de préserver les caractéristiques de chaque matière première et qui est moins énergivore. »

Une première phase de travaux pensée pour le futur

Après des années de croissance continue, la société a atteint le potentiel maximal de l'outil en place. À la suite de ce constat, l'entreprise a décidé de réaliser une nouvelle extension de la tour de fabrication pour accompagner la dynamique de l'entreprise et répondre aux nouvelles attentes des consommateurs, notamment au travers d'aliments non-OGM et de filières locales. La société a budgété un investissement de 10 à 12 M€ sur 6 ans, dont la première tranche, sur les trois prévues, représentant 6,3 M€ d'investissement, a été réalisée. Cette première tranche consistait à

agrandir les bâtiments de façon à disposer d'une surface de stockage plus importante. « Nous avons réalisé d'importantes études en ingénierie pour dimensionner l'équipement en pensant à l'avenir afin que la structure puisse recevoir de nouveaux process », indique Denis Sirugue. Ceci pour éviter dans les années à venir d'avoir à réaliser à nouveau des études, dépôts de permis de construire et autres démarches administratives. « C'était un investissement important, mais nécessaire pour demain. »

Pour cette étape, le site a reçu une charpente process de 700 t reposant sur une base de micropieux enfoncés à 18 m de profondeur. Ce nouvel outil de travail confère de la souplesse en aval et en amont du process de fabrication. Il accueille 29 silos, dont 9 pour les matières premières et 20 pour les produits finis. Par ailleurs, comme à chaque fois que des travaux sont réalisés, l'outil de production est modernisé et automatisé. ●●●



Le nouveau bâtiment reçoit 29 silos, dont 9 pour les matières premières et 20 pour les produits finis.

© Sirugue

VANNES PAPILLONS ANTIDÉFLAGRANTES

www.warex-valve.com

WAREX[®] VALVE
Powder and Bulk Technology

Vannes résistantes à l'explosion et à la propagation des flammes | Clapets anti-retour
Vannes-papillons pour conteneurs | Vannes-papillons entre-Brides centrées et excentrées | Son à pression et son séquentiel
Ses de protection | Vannes à manchon | Robinets à boîtes sphériques | Robinetterie spéciale
WAREX VALVE GmbH | Stauferbrink 2 | 48308 Senden, Allemagne | T. +49 (0) 25 36 - 95 58-0 | sales@warex-valve.com

INSTALLATIONS



L'extension a été dimensionnée pour accueillir de futurs équipements.

... « Nous avons ajouté des cellules de pesage et de transfert ; le chargement est aujourd'hui automatisé ce qui, d'une part, aide l'opérateur, et, d'autre part, garantit la traçabilité du champ à l'éleveur », ajoute Denis Sirugue.

La modernisation représentant un investissement de 6 M€ sur les 10 dernières années et l'informatisation complète de l'outil de production lui permettent en effet d'assurer une traçabilité optimale pour garantir la fiabilité de ses produits, mais également la maîtrise de ses coûts de production. Dernière usine d'aliments

composés de Côte-d'Or, son ancrage local associé à une dynamique d'entreprise jeune et ambitieuse ainsi qu'une nouvelle génération qui s'investit dans la société lui permet d'envisager l'avenir avec ambition.

Des aides financières pour plus de sérénité

L'entreprise avait planifié ses investissements et prévu ses financements en fonds propres avec la banque. « Toutefois, il est toujours intéressant de bénéficier

d'aides lorsque cela est possible. »

Mais les dossiers pour obtenir des aides financières sont complexes. « Ils nécessitent beaucoup de temps qu'une PME telle que la nôtre ne peut pas consacrer », explique Mathieu Sirugue. C'est pourquoi ils ont contacté Acsio Conseils après avoir vu une publication dans un magazine. « Nous leur avons demandé des références et ils nous ont semblé sérieux. Nous avons donc travaillé avec eux », ajoute Denis Sirugue. Parmi les points qu'ils ont appréciés : la bonne compréhension du projet de la structure, la maîtrise du dépôt de dossier et du

calendrier. « C'est un service qui a un coût, mais il aurait été compliqué de monter ces dossiers nous-mêmes », reconnaît l'adjoint de direction.

La crise liée à la pandémie de Covid-19 a mis en évidence l'importance de l'autonomie et la résilience industrielle de certaines filières, et particulièrement celle de la souveraineté alimentaire. L'État français, dans le cadre d'un plan de financement « France Relance », a souhaité accélérer et soutenir le renforcement des maillons stratégiques, dont la nutrition animale. Avec le soutien d'Acsio Conseil, l'entreprise a pu candidater au titre de son projet d'extension de son outil de production. « Cela a été très rapide, car le dossier était prêt lorsque nous l'avons déposé en septembre 2020, et nous avons ainsi fait partie des premiers bénéficiaires en novembre 2020 », indique Mathieu Sirugue. Cette aide de 15 % du montant, qui n'était pas prévue initialement, lui permet d'envisager l'avenir plus sereinement.

De nouveaux équipements à venir

Cette première tranche de travaux a permis de passer d'une production de 100 000 t à 120 000 t annuelles, mais le dirigeant ambitionne davantage pour les années à venir. « Je souhaite, si la conjoncture le permet et que le marché suit, arriver à une production de l'ordre de 250 000 t annuelles d'ici à 2030 », explique Denis Sirugue. Pour atteindre ces objectifs, l'entreprise va investir dans de nouvelles lignes de production. « Pour l'instant, nous avons une ligne de pré-broyage, une ligne de mélangeuse et deux lignes de presse. Nous souhaitons créer une nouvelle ligne pour les mélanges et une nouvelle ligne de presse. Le site est prêt pour les accueillir lorsque le moment sera opportun. »

Mais en attendant, après la crise céréalière, un autre défi attend cette entreprise qui, comme beaucoup d'autres, souffre de la crise énergétique inattendue que nous traversons. « Le défi 2023-2024 sera de réduire la consommation énergétique. » Si cela n'entache pas la planification des investissements, l'entreprise s'applique tout de même à gérer cette urgence. « Nous avons une activité très énergivore. Mais nous tâchons de réduire au maximum notre consommation. » Pour ce faire, elle a investi dans une nouvelle chaudière à vapeur qui devrait être opérationnelle au 2^e semestre 2023. « Et nous étudions actuellement l'éventualité du remplacement des moteurs de nos machines par d'autres, de nouvelle génération, moins énergivores, et nous allons également utiliser les solutions logicielles qui nous permettent d'optimiser les transferts et ainsi de réduire, nous l'espérons de 20 à 30 % notre consommation. C'est la seule solution pour rester performant », conclut Denis Sirugue. ●

PASSERELLE ABATTANTE

BARRIÈRE ÉCLUSE ET TRAPPE AUTOMATIQUE

ÉCHELLE MOBILE ET ACCÈS COMPLET

MAGASIN À PALETTES ET TRIEUR-CADREUR

MANUTENTION SÉCURISÉE
www.triax-securite.com
Tel: +33 (0)2 38 76 12 00 - triax@triax-securite.com

Préventica
Système C 39
PARIS
09 80 80 80 80

TRIAX