

# LA REVUE DE **L'alimentation animale**

LE MENSUEL DES INDUSTRIES DE LA NUTRITION ANIMALE DEPUIS 1950

Juin 2016 - Mensuel n° 697



Le Moulin et la Vouge

René L.

P. 24

CÔTE D'OR  
**Sirugue fête  
ses 60 ans**



**FILIÈRE LAIT**

Quelles perspectives  
pour 2016 ?

**CONGRÈS DE LA FEFAC**

**La profession à l'heure  
de l'économie circulaire**

**ESPAGNE**

**Succès du premier  
Livestock Forum**

L'expertise  
du végétal  
reconnue en  
nutrition animale

**Phytosynthese**



GRUPE LEHNING



## Côte d'Or

## L'entreprise Sirugue fête ses 60 ans



Située à une trentaine de kilomètres au sud de Dijon, la SA Sirugue a su diversifier son offre en aliments et en services et conserver son indépendance. Rencontre avec son directeur Denis Sirugue représentant la quatrième génération d'une belle histoire de famille.

Tout commence il y a environ 200 ans à partir d'une petite minoterie située le long de la Vouge, une rivière qui a donné son nom au célèbre Clos Vougeot dans les vignes de la Côte situées non loin de là. « *Ma mère, fille de meunier, a épousé mon père, fils d'agriculteur* », rappelle tout d'abord Denis Sirugue. Nous sommes alors en 1956 lorsque Monique et Jean Sirugue reprennent la meunerie familiale et s'engagent dans la fabrication d'aliments du bétail (voir encadré p. 25). Après avoir produit essentiellement de l'aliment volailles jusqu'en 1980, puis de l'aliment porcs et volailles de 1980 à 2000, un virage est pris en 2000 avec une diversification de l'entreprise en aliments ruminants. La progression de l'entreprise Sirugue est fulgurante, comme en témoignent les chiffres que communiquent Denis Sirugue et Nicolas Roussel, animateur commercial avec qui nous démarrons la discussion. De deux personnes en 1957, l'entreprise est passée aujourd'hui à quarante salariés, dont une équipe de huit technico-commerciaux toutes espèces, auxquels il convient d'ajouter sept revendeurs ou agents commerciaux couvrant une douzaine de départements, allant de l'Allier au Haut-Rhin. En vingt ans, de 1996 à 2016, Sirugue est passée de 40 000 à 90 000 t d'aliments fabriqués, son chiffre d'affaires passant dans le même temps de 12 à 29 millions d'euros. En 2016, sur un total de 90 000 t d'aliments produits, l'aliment ruminant arrive en tête (38 000 t), suivi de l'aliment porc (28 000 t), puis de l'aliment volaille (24 000 t). « *Nous sommes une des rares usines à toucher à tout, ce qui est un avantage dans le contexte très concurrentiel d'aujourd'hui* », remarque Denis Sirugue. L'une des particularités de l'usine est d'apporter un soin particulier dans le choix de ses matières premières qu'elle



Carte postale datant de 1905 montrant le moulin sur la rivière Vouge.

© Sirugue

achète auprès de fournisseurs agréés : tourteaux de germes de maïs (achetés uniquement auprès de Roquette), téguments de soja non OGM (apporteur d'énergie pour les ruminants, mais sans risque d'acidose car sa cellulose est très digestible), farine basse (coproduit de mouture de blé riche en énergie tout en étant un liant de granulation pour des formules de type dindes ou canards). Sirugue détient par ailleurs son propre laboratoire permettant de réaliser des analyses de matières premières et d'aliments (plus de mille analyses par an).

### Une usine en pré-broyage

« *Nous sommes totalement indépendant financièrement et techniquement* », affirme Denis Sirugue avant de visiter l'usine. L'entreprise va chercher des compétences techniques auprès



Denis Sirugue avec une partie des salariés.



Vue extérieure générale de l'usine d'Esbarres.



Denis Sirugue : « L'indépendance repose sur une remise en cause quotidienne. »

de plusieurs firmes-services, notamment en porcs et volailles, et elle s'appuie en interne sur une équipe solide de plusieurs responsables espèces, dont Denis Sirugue pour les volailles et Didier Etienne pour les ruminants et la formulation. « *Le fait d'être multi firmes-services est à la fois une force et une attente du terrain* », remarque au passage M. Sirugue.

La véritable spécificité de l'entreprise est de s'appuyer sur le terrain pour créer une offre sur mesure.

« *Sirugue fabrique des aliments du bétail répondant aux besoins spécifiques de chaque espèce et adaptés à chaque client, avec un accompagnement technique et économique complet* », explique Nicolas Rousel en charge de l'organisation du soixantième anniversaire.

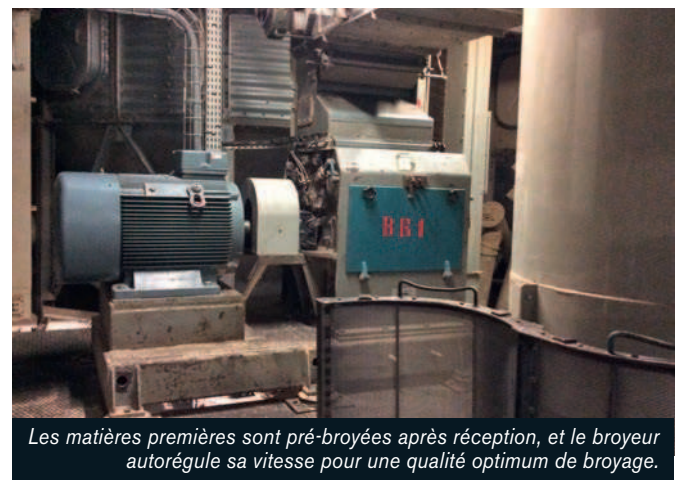
Puis, nous passons à la visite de l'usine. 360 tonnes de matières premières rentrent quotidiennement dans l'entreprise qui reçoit 13 000 commandes par an. « *Nous sommes en flux tendu avec peu de stockage, avec sept cellules avant broyage, car nous sommes au cœur d'une région céréalière* », précise Denis Sirugue. L'une des principales singularités de l'usine d'Esbarres est de fonctionner en pré-broyage avant granulation, ce qui permet d'avoir un broyage spécifique pour chaque matière première. Cet avantage, datant de la conception de l'usine du temps de l'Ufac (Union des fabricants d'aliments composés), permet à l'entreprise, à titre d'exemple, d'avoir deux types de maïs dans l'aliment pintade, dont un broyé plus finement que l'autre. Le broyeur de 150 chevaux a un débit de 10 à 30 t/h, et il autorégule sa vitesse pour une qualité optimale de broyage. Chaque matière a ainsi ses paramètres de broyage pour une digestibilité optimale, et les matières premières broyées sont stockées dans vingt-neuf cellules vrac de 15 à 50 tonnes, plus cinq cellules pour des matières premières liquides, ce qui per-

met à Sirugue un stockage total de vrac de 1 000 tonnes, soit 2,5 jours de fabrication.

« *Nous visons une régularité et une stabilité de la composition des formules d'aliments* », commente Didier Etienne lorsque nous entrons dans la salle de contrôle des fabrications. Une autre particularité de l'usine est de détenir deux lignes de presse identiques et indépendantes, de marque Hendrix : 1 P1 de 250 chevaux équipée d'une filière de 3 mm pour produire de l'aliments volailles, truies et porcelets (10 t/h), et une P2 de 360 chevaux équipée d'une filière de 4 mm pour produire de l'aliment porcs et ruminants (15 t/h). L'aliment en l'état de



Douze à seize camions de matières premières arrivent tous les jours à l'usine.



Les matières premières sont pré-broyées après réception, et le broyeur autorégule sa vitesse pour une qualité optimum de broyage.

## Zoom Une histoire de famille

**1956** : Monique et Jean Sirugue reprennent la meunerie familiale et s'engagent dans la fabrication d'aliments du bétail.

**1968** : Investissement dans de nouveaux locaux.

**1976** : Première tour de fabrication.

**1983** : Création de la SA Sirugue.

**1985** : Denis Sirugue rejoint la société.

**1996** : Doublement de la tour de fabrication et deuxième ligne de presse.

**2000** : Recrutement de spécialistes en ruminants.

**2009** : Extension dosage-mélange-expédition.

**2016** : L'entreprise Sirugue fête ses 60 ans le 29 avril.

**Projet 2017** : Extension de la tour de fabrication et augmentation de la capacité de production à 120 000 t.



Les matières premières broyées sont envoyées dans 29 cellules vrac de 15 à 50 tonnes.





La farine basse, un exemple de matière première intéressante sur le plan technique et technologique.



L'une des deux presses Andritz de 360 chevaux (15 t/h) pour produire de l'aliment porcs et ruminants.



Les quatre écrans de supervision des deux lignes de granulation.



Le groupe dosage/mélange, rapide et précis à 1 kilo près sur 2,5 tonnes, est 100 % automatisé.

farine est chauffée (par injection de vapeur dite sèche) pendant 90 secondes, dans un préparateur, à une température différente selon les aliments (85 °C pour les volailles, 75 °C pour les porcs et vaches laitières, 65 °C pour les ruminants et 55 °C pour les correcteurs), ce qui a pour intérêt d'améliorer leur digestibilité et leur qualité sanitaire. Après un passage dans un refroidisseur, un tamisage et un émiettage, et un éventuel enrobage (huiles et enzymes), l'aliment granulé est stocké dans vingt-

pendance suppose une remise en cause quotidienne et une grande proximité avec le terrain. « Il faut traiter le client d'égal à égal », résume à sa façon Didier Etienne qui souligne également la façon, soudée, de fonctionner de l'équipe des salariés de l'entreprise, sans échelon particulier.

Après avoir fêté ses 60 ans en avril dernier, l'entreprise envisage en 2017 une extension de la tour de fabrication et une augmentation de la

capacité de production qui passera de 100 000 à 120 000 tonnes. Une troisième ligne de presse (pour des aliments sans OGM) est par ailleurs prévue dans ce plan d'investissements qui vise à apporter encore plus de souplesse à l'usine et à répondre à la demande



Didier Etienne devant l'échantillothèque.

sept cellules d'expédition. L'entreprise détient une flotte de six camions en propre, plus six autres véhicules affrétés, ce qui lui permet de livrer 90 % des commandes sous 48 heures.

Comment l'entreprise voit-elle son avenir et comment rester indépendante ? « Il est tout à fait possible d'être et de rester indépendant malgré les faibles marges de ce métier », affirme Denis Sirugue. Au-delà de la passion qu'elle nécessite, l'indé-

pendance suppose une remise en cause quotidienne et une grande proximité avec le terrain. Si le secteur porc souffre le plus et marque le pas en termes d'investissements, la volaille continue de se développer (Sirugue étant fournisseur des aliments volailles Le Gaulois (groupe LDC) et des labels de Bourgogne et de l'Ain). Le secteur des ruminants reste le gros potentiel de développement pour tous les fabricants de la région et Sirugue entend y répondre en apportant aux éleveurs toujours plus d'outils de suivi et d'analyses technico-économiques afin de les aider à faire toujours plus de qualité.

Philippe Caldier

## Chiffres-clés L'Entreprise Sirugue

- 40 salariés (dont trois apprentis),
- 29 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2015 (+3 % par rapport à 2014),
- 13 000 commandes par an,
- 360 tonnes de matières premières réceptionnées par jour,
- capacité de production de 100 000 tonnes,
- 90 000 tonnes d'aliments produits en 2016 : 38 000 tonnes en ruminants, 28 000 tonnes en porcs et 24 000 tonnes en volailles,
- 1 000 analyses annuelles internes,
- 1 flotte de 12 véhicules,
- Investissements : 5 millions d'euros d'investissements en 10 ans et 7,5 millions d'euros en 20 ans.



Le groupe des commerciaux en réunion.