



Leader européen des produits surgelés premium à marques de distributeurs et d'enseignes

**Relocaliser notre production en France,
Innover et Accélérer notre développement international
Présentation des lots - Novembre 2020**

Lot n°1: Relocaliser et diversifier notre savoir-faire en France

Pilote	
Sites	Site de Bayeux
Montant prévisionnel	2 670 K€

Calendrier prévisionnel
<ol style="list-style-type: none"> 1. Décembre 2020: Etude 2. Avril 2021: Commande 3. Décembre 2021: Mise en service

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> • Une partie des Produits De la Mer (PDM) est conditionnée à l'origine (Chine, Inde, Chili...) et crée une dépendance vis-à-vis de fournisseurs étrangers. • Sur le site industriel de Bayeux, une salle complète, accolée à l'atelier PDM, n'est actuellement pas utilisée : surface disponible de 1 400 m². • Implantation d'un tunnel de surgélation féculents / légumes existant sur le site de Saint Martin des Entrées mais son implantation ne permet pas de faire évoluer le process. • La cuisson PDM est réalisée sur le site de Falaise et occupe une place qui ne permet pas de créer de nouvelle ligne de production. 	<ul style="list-style-type: none"> • Aménager 1 400 m² disponibles du site industriel de Bayeux en atelier de production agroalimentaire (1 000 K€). • Création d'une nouvelle ligne de Conditionnement de filets de poissons et automatisation de la fin de ligne (env 1 250 K€). • Transférer le process de surgélation féculents / légumes du site industriel de Saint Martin des Entrées sur le site industriel de Bayeux et intégrer un cuiseur en amont (400 K€). • Transférer le process de cuisson PDM du site de Falaise à Bayeux (20 K€). 	<ul style="list-style-type: none"> • Assurer l'indépendance de notre activité et renforcer notre savoir-faire français. • Relocaliser notre activité de Conditionnement de PDM et développer la cuisson PDM • Diversifier notre approvisionnement de matières premières et développer notre sourcing • Maîtrise des matières premières intégrées (féculents / légumes) dans les Plats Elaborés • Diminution des transports et rationalisation de flux inter sites • Diminution du risque TMS pour le personnel de production

Lot n°1: Relocaliser et diversifier notre savoir-faire en France

Pilote	
Sites	Site de Bayeux
Montant prévisionnel	2 670 K€

Calendrier prévisionnel
1. Décembre 2020: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Décembre 2021: Mise en service

Photos

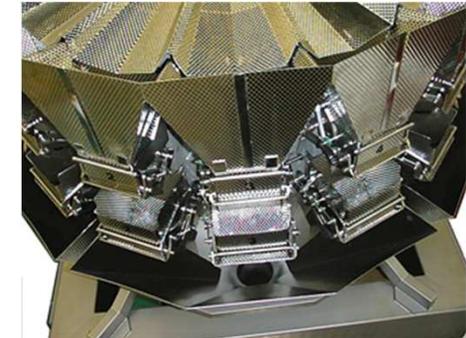


Surface disponible

Tunnel de surgélation féculents / légumes



Peseuse associative



Ligne de conditionnement de filets de poissons

Lot n°2: Développer notre capacité de production et répondre aux nouveaux marchés pris à l'international

Pilote	
Sites	Site de Falaise / Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	2 345 K€

Calendrier prévisionnel
<ol style="list-style-type: none"> 1. Janvier 2021: Etude 2. Avril 2021: Commande 3. Septembre 2021: Lancement des travaux 4. Avril 2022: Réception de l'ensemble des réalisations

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> • La crise sanitaire actuelle a un impact direct sur les modes de consommation: marché des pellets de sauces et produits IQF en plein essor. • La fabrication d'une majorité des pellets de sauces est réalisée sur le site de Falaise. • Le conditionnement des pellets de sauces est réalisé sur le site de Saint-Martin-des-Entrées, occupant une ligne IQF. • Transfert de produits semi-finis entre les sites ainsi que du stockage intermédiaire. • L'actuel atelier IQF est saturé et sa configuration ne permet pas de répondre aux nouvelles demandes commerciales. 	<ul style="list-style-type: none"> • Spécialisation d'une ligne de pellets de sauces sur le site de Falaise: <ul style="list-style-type: none"> - Installation d'une peseuse associative et d'une ensacheuse dans l'actuel atelier de cuisson PDM. Le déplacement de cette activité sur Bayeux est un prérequis. - Installation d'un cuiseur supplémentaire de manière à augmenter la capacité de fabrication des sauces. - Automatisation de la fin de ligne. • Réaménagement de l'atelier Barattes de manière à optimiser le taux d'utilisation des outils et modernisation des outils de conditionnement de manière à adapter la capacité de production à la demande. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sécuriser la fabrication des pellets de sauces et répondre aux volumes additionnels sur cette activité, sur les marchés français et US. • Augmentation de la capacité de production afin de répondre au développement commercial à l'international. • Spécialisation des sites de manière à accroître l'expertise et le savoir-faire sur chacun des métiers. • Rationalisation de flux et réduction de l'impact environnemental par la diminution des navettes inter sites.



Lot n°2: Développer notre capacité de production et répondre aux nouveaux marchés pris à l'international

Pilote	
Sites	Site de Falaise / Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	2 345 K€

Calendrier prévisionnel
1. Janvier 2021: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Septembre 2021: Lancement des travaux
4. Avril 2022: Réception de l'ensemble des réalisations

Photos



Pellets de sauce



Conditionnement de produits IQF



Fabrication produits IQF

Lot n°3: Garantir la qualité de nos produits

Pilote	
Sites	Site de Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	800 K€

Calendrier prévisionnel
<ol style="list-style-type: none"> 1. Décembre 2020: Etude 2. Avril 2021: Commande 3. Octobre 2021: Réception du nouveau labo et mise en service du trieur optique

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Pression grandissante de nos actuels clients US qui exigent que le laboratoire d'analyse soit séparé physiquement des ateliers de Production (risque de contamination Produits Elaborés par laboratoire): impact sur le marché à l'international.</i> • <i>L'implantation actuelle du laboratoire / aux ateliers de production est un frein dans la prise de nouveaux marchés internationaux. Par le passé, un client potentiel anglo-saxon ne nous a pas référencé au vu de cet écart / à leur référentiel Qualité.</i> • <i>L'indicateur de présence de corps étranger dans les produits est à faire progresser pour asseoir notre positionnement sur le marché US.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Bâtir un nouveau laboratoire dont les flux (personnel / matières / air / déchets) seront clairement déconnectés de la production, et sécurisés par des procédures d'accès et de sortie.</i> • <i>Rénover l'atelier maintenance et les sas d'accès usine pour progresser sur la gestion des flux de personnes entrant dans les ateliers de production.</i> • <i>Installer un trieur optique à la réception des matières premières au sein de l'atelier IQF, pour détecter d'éventuels corps étranger. Exemple: présence de cailloux liés à récolte de légumes ou présence de morceaux de coquilles sur des moules.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conserver nos clients stratégiques à l'international.</i> • <i>Adapter nos outils industriels aux exigences liées au marché international.</i> • <i>Argument commercial: le laboratoire et notre détection de corps étrangers deviennent un axe de gain de nouveaux clients potentiels.</i> • <i>Progression du taux de réclamation lié à la présence de corps étranger dans les produits finis.</i> • <i>Se différencier / à la concurrence par l'apport d'une nouvelle technologie de détection corps étranger.</i>

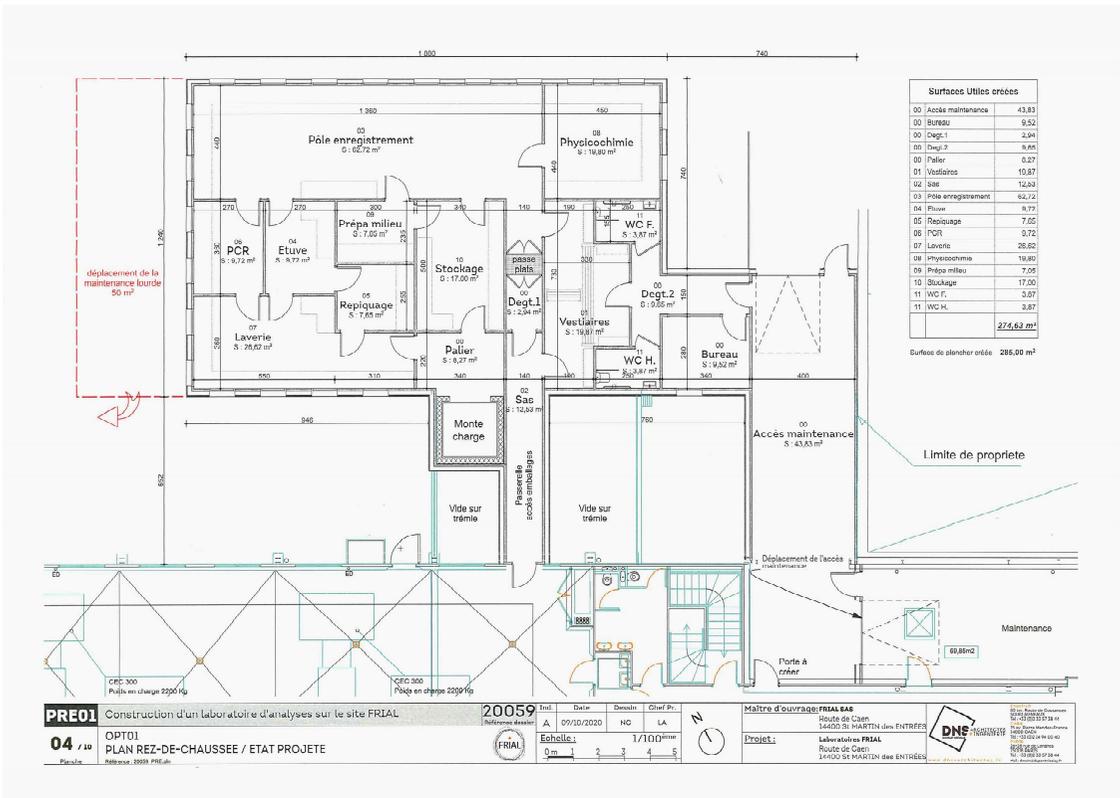


Lot n°3: Garantir la qualité de nos produits

Pilote	
Sites	Site de Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	800 K€

Calendrier prévisionnel	
1.	Décembre 2020: Etude
2.	Avril 2021: Commande
3.	Octobre 2021: Réception du nouveau labo et mise en service du trieur optique

Plan



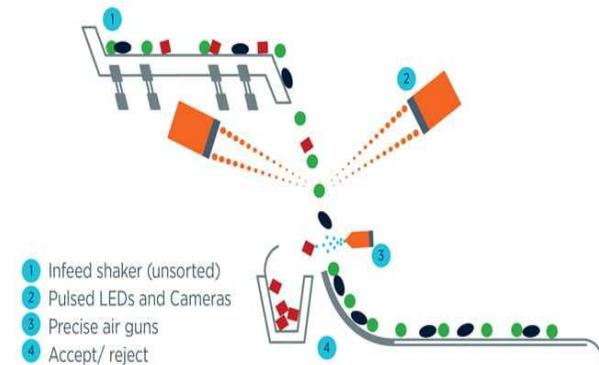
Projection du futur laboratoire d'analyses

Lot n°3: Garantir la qualité de nos produits

Pilote	
Sites	Site de Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	800 K€

Calendrier prévisionnel
1. Décembre 2020: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Octobre 2021: Réception du nouveau labo et mise en service du trieur optique

Photos



Technologie de trieur optique

Lot n°4: Diversifier notre gamme de plats élaborés pour répondre aux tendances du marché

Pilote	
Sites	Site de Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	3 680 K€

Calendrier prévisionnel
1. Janvier 2021: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Septembre 2021: Installation des premiers matériels
4. Décembre 2022: Réception définitive de la totalité des équipements

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> • La cuisine représente le cœur de métier de l'entreprise et alimente les ateliers de conditionnement des activités Plats Cuisinés et IQF. • Actuellement, l'usine de Saint Martin des Entrées est saturée à cause de la cuisine. • Complexité de fabrication (+ de 500 références nécessitent d'être travaillées sur plusieurs équipements de cuisine). • Sur l'atelier Plats Cuisinés, manque de matériel tels que doseur, distributeur fromage ou dépose protéine pour réalisation des montages sur lignes. • Le manque de flexibilité de l'atelier Plats Cuisinés empêche d'optimiser le temps d'ouverture de l'atelier. • Parc matériel sur l'atelier Plats Cuisinés vieillissant. • Demande de volume en augmentation liée au développement commercial. 	<ul style="list-style-type: none"> • Extension de la cuisine avec ajout de cuiseurs, refroidisseurs et cutter supplémentaires. • Acquisition de matériels complémentaires pour l'atelier Plats Cuisinés : doseurs de sauce, distributeur de fromage, machine de topping et peseuse associative. • Remplacement d'une operculeuse par une de plus grande capacité. • Création d'aiguillages de produits en sortie de surgélateurs pour rendre l'atelier Plats Cuisinés plus flexible. 	<ul style="list-style-type: none"> • Extension de la cuisine est un prérequis à l'augmentation de volumes sur les activités Plats Cuisinés et IQF. • Augmentation de capacité de l'ordre de 15% sur l'atelier IQF et de 10% sur les Plats Cuisinés pour suivre le développement à l'international • Rendre les ateliers plus flexibles permet d'optimiser les temps d'ouverture et libérer l'ordonnancement. • Modernisation de l'outil de production.

Lot n°4: Diversifier notre gamme de plats élaborés pour répondre aux tendances du marché

Pilote	
Sites	Site de Saint Martin des Entrées
Montant prévisionnel	3 680 K€

Calendrier prévisionnel
1. Janvier 2021: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Septembre 2021: Installation des premiers matériels
4. Décembre 2022: Réception définitive de la totalité des équipements

Photos



Exemples de matériels de cuisine



Ligne PC avec doseurs



Distributeur gruyère râpé

Lot n°5: Poursuivre notre démarche RSE

Pilote	
Sites	Tous
Montant prévisionnel	670 K€

Calendrier prévisionnel
<ol style="list-style-type: none"> 1. Décembre 2020: Etude 2. Avril 2021: Commande 3. Avril 2022: Réception définitive

Situation actuelle	Description du projet	Objectifs et enjeux opérationnels
<ul style="list-style-type: none"> • Une part de nos produits sont conditionnés dans des sachets ou barquettes plastiques. • Les consommateurs sont de plus en plus sensibles à l'impact sur l'environnement de leur mode de vie. • Pour 2 produits similaires, l'emballage est un vrai levier de différenciation. • Pour le personnel, bien que des démarches aient déjà été entreprises, il y a encore des tâches nécessitant le port de charges lourdes et répétitives. • Des tests avec des exosquelettes pour réduire les efforts physiques ont été réalisés en juin 2020 sur le site de Bayeux. • Nécessité de sécuriser des flux avec croisement chariots/ piétons. 	<ul style="list-style-type: none"> • S'équiper de matériel permettant de conditionner nos produits dans des boîtes en cartons, des sachets en papier, biodégradables ou compostables. • Equiper certains postes de travail d'exosquelettes et de systèmes de port de charges lourdes • Sécuriser les accès et les flux par: <ul style="list-style-type: none"> - l'installation de garde-corps entre des couloirs chariots / piétons - le réaménagement du local produits chimiques - le montage de passerelles d'accès sur certains convoyeurs 	<ul style="list-style-type: none"> • Démarche active quant à la réduction de l'impact sur l'environnement de notre activité. • Ne pas proposer de solutions sur des packagings recyclables peut entraîner à moyen terme une perte de parts de marché sur les clients actuels. • Maintien à l'emploi de notre personnel et réduction des TMS. • Progression des indicateurs Sécurité des sites. • Amélioration des conditions de travail pour le personnel et attractivité sur le marché de l'emploi. • Mise en place de solutions innovantes orientées sur la santé du personnel (exosquelettes par exemple).



Lot n°5: Poursuivre notre démarche RSE

Pilote	
Sites	Tous
Montant prévisionnel	670 K€

Calendrier prévisionnel
1. Décembre 2020: Etude
2. Avril 2021: Commande
3. Avril 2022: Réception définitive

Photos



Exemples de solutions de packaging



Test d'un exosquelette



Exemple de système d'aide à la manutention de charges lourdes