

Nutrition animale en Limousin

Moulin Beynel lance son nouveau site de production



En Corrèze, Moulin Beynel a investi 1,5 million d'euros pour acquérir et transformer une ancienne meunerie en usine d'aliments pour le bétail spécialisée en bio. L'ambition est de tripler sa production d'ici cinq ans.

Le jour de son inauguration, le 27 octobre 2017, la nouvelle usine de production d'aliments bio de Moulin Beynel est à l'arrêt pour sécuriser la visite des installations. Les invités se succèdent, en groupe, dans les étages de cette ancienne meunerie fraîchement reconvertie. Plusieurs éleveurs suivent Joachim Correia, responsable industriel. Une éleveuse de poules pondeuses s'interroge : *"On ne voit jamais l'aliment, toujours emprisonné dans des tubes, des machines ?"* *"L'essentiel des transferts se fait par gravité, explique le spécialiste. Les matières premières ou l'aliment tombent d'un étage à l'autre ; quand il faut remonter, le transfert se fait par des élévateurs à godets ou des transporteurs à chaîne, toujours clos."* Si l'aliment n'est jamais à l'air libre, c'est pour des raisons de sécurité : *"pour éviter la volatilisation de poussières qui serait dangereuse pour la sécurité des opérateurs, mais aussi pour prévenir les contaminations croisées, c'est-à-dire le risque qu'une particule d'aliment se dépose sur un autre aliment"*.

Une nouvelle usine

Pour de nombreux éleveurs, visiter une usine d'aliment est une première. Joachim Correia détaille le processus de fabrication : *"Les matières premières sont pesées puis mélangées, on parle d'un site en pré-mélange ; il y a un poste spécial pour incorporer les additifs en petites quantités sous le contrôle d'un code-barres."* Elles sont ensuite broyées puis acheminées vers une presse à granuler. L'aliment retourne à l'étage pour être tamisé et éventuellement émiétté pour certains aliments volailles. L'usine produit deux tiers de granulés et un tiers de farines et miettes.

Basée dans la vallée du Maumont Blanc sur la commune de Sadroc en Corrèze, cette nouvelle usine remplace un ancien outil de production situé à Saint-Priest-de-Gimel à une quarantaine de kilomètres. *"C'était un atelier. Il nous a permis de démarrer cette production en bio mais il était devenu vétuste"*, explique Jean-Jacques Dumas, fondateur de la société DFP-Nutraliance et toujours président du conseil d'administration.

Limiter les investissements

"DFP Nutraliance avait repris le moulin de Saint-Priest-de-Gimel en 2009 pour le convertir en usine d'aliment du bétail dédié à l'alimentation biologique", retrace Jean-Claude Floquet, l'actuel directeur de Moulin Beynel. En 2012, DFP Nutraliance s'est associée avec Simbelie : *"Ma fierté, après 52 ans d'une carrière dans la nutrition animale est d'avoir bâti un petit groupe solide, constitué de nos deux entreprises familiales et de la participation du groupe Neovia"*, décrit Jean-Jacques Dumas. Mathieu Simbelie, l'actuel directeur adjoint de Moulin Beynel poursuit : *"Avec 7 000 tonnes d'aliments bio fabriqués à Saint-Priest-de-Gimel, nous avons atteint le point de saturation. Pour nous développer, il fallait disposer d'un nouveau site de production"*. L'opportunité s'est présentée sous la forme d'un moulin à farine à vendre. *"S'il avait fallu créer une usine de toutes pièces, l'investissement aurait été de 3 à 4 millions d'euros, ce qui n'aurait pas été viable économiquement"*, relate Jean-Jacques Dumas.



Moulin Beynel est la marque d'aliments bio pour le bétail du



Joachim Correia, responsable industriel, fait visiter l'usine à un arroue

Table ronde : ils ont dit

Jouanny Chatoux, éleveur de bovins viande, ovins et porcs bio, à Pigerolles dans la Creuse :

"La cohérence territoriale est essentielle dans un projet d'élevage bio. Je suis installé sur le plateau de Millevaches, nous vendons à la ferme, notre volonté est de créer un réseau local. Travailler avec les aliments de Moulin Beynel participe à cette histoire collective que nous écrivons. Je le

fais parce que j'ai des convictions profondes : il serait plus rentable pour moi d'aller vendre ma viande à Paris ; pour l'instant je préfère aller la vendre à la cantine du village voisin. Mais jusqu'à quand aurais-je les moyens de privilégier ces choix ?"

Franck Bardet, responsable de filières animales à Bio-coop : *"L'agriculture bio n'est pas seulement un cahier des charges. C'est un système que nous voulons cohérent et du-*



De gauche à droite : Franck Bardet, Philippe Lassale-Saint-Jean, Jouanny Chatoux.

grande distribution courtise les producteurs et les transformateurs bio. Nous devons collectivement être capables de nous positionner face à ces opérateurs qui raisonnent en termes de coût quand nous raisonnons en termes d'éthique. Nous ne sommes pas qu'une simple matière première : nous véhiculons une morale. Il est important de pouvoir parler ensemble, d'une même voix pour défendre nos spécificités."

nable. Nous privilégions des partenariats avec les producteurs afin de leur donner de la lisibilité avec des engagements sur des temps longs."

Philippe Lassale-Saint-Jean, président d'Interbio Nouvelle Aquitaine : *"La filière bio est encore une filière émergente avec un marché en pleine croissance, ce qui est rare dans le domaine de l'alimentation. Aujourd'hui, la*

En achetant cette meunerie qui disposait d'un bâtiment de production récent, des silos de stockage et du matériel de manutention, l'investissement s'est limité à 1,5 million d'euros. L'usine bénéficie également d'une unité d'ensachage et palettisation automatique.

Capacité de 20 000 tonnes par an

Aucun équipement n'a été réutilisé de l'ancien site de Saint-Priest-de-Gimel : *"Nous ne pouvions pas nous permettre d'arrêter la production, explique Joachim Correia. Il y a eu six mois de travaux pour rendre l'usine opérationnelle."* Le site a une capacité de 100 tonnes par jour : *"Il est dimensionné pour 20 000 tonnes par an, précise Mathieu Simbelie. Telles*

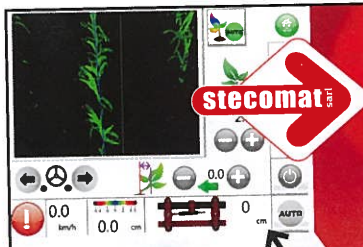
sont nos ambitions de croissance à cinq ans." **"La création d'une nouvelle usine d'alimentation animale en France est un événement rarissime, conclut Jean-Jacques Dumas. Inaugurer cette usine d'aliment bio, ici en Corrèze, est une bonne nouvelle pour l'élevage de notre territoire. C'est la seule usine bio dans un rayon de 150 km."** Stratégiquement placée à proximité du croisement des autoroutes A20 et A89, l'usine de

Moulin Beynel couvre une zone de chalandise limitée au Limousin et ses zones limitrophes : *"Dans le cadre de l'éthique bio, nous tentons de réduire le nombre de kilomètres parcourus. De la même manière, nous privilégions les partenariats d'approvisionnement avec les céréaliers et transformateurs bio de la région Nouvelle Aquitaine."* ■

Françoise Foucher

La nouvelle usine en chiffres

- Investissements : 1,5 million d'euros
- Aide de la Région : 100 000 €
- Capacité de production : 4 à 5 t/h soit 20 000 t/an
- Aliments toutes espèces : bovins, ovins, caprins, porcins, volailles, chevaux, lapins
- Stockage matières premières : 14 cellules ; capacité totale 800 m³
- Stockage produits finis : 11 cellules ; capacité totale 150 t
- Effectif : 6 salariés (3 à la fabrication ; 1 administratif ; 1 chauffeur ; 1 directeur)



LEADER DU DÉSHERBAGE MÉCANIQUE DE PRÉCISION

Connexion à distance depuis votre champ

stecomat.com
ejansingh@stecomat.com f/stecomat
47390 Layrac

Steketee



Vibromulchreur TF650 TREFFLER



Guidage de précision STEKETEE



Scalpeur TGA TREFFLER porté



Guidage de précision STEKETEE