

Aliment biologique

Moulin Beynel inaugure son nouveau site de production



DFP Nutraliance-Simbélie vient d'investir 1,5 million d'euros pour acquérir une ancienne meunerie et la transformer en usine d'aliment pour le bétail, spécialisée pour la production sous cahier des charges biologique à marque Moulin Beynel. Avec ce nouvel outil, Moulin Beynel ambitionne de tripler sa production d'ici cinq ans.

En ce 27 octobre 2017, les groupes d'invités se succèdent dans les étages de l'ancienne meunerie fraîchement reconverte en usine d'aliment par Moulin Beynel. Moulin Beynel est la marque d'aliments biologiques pour le bétail du groupe DFP Nutraliance-Simbélie. Basée dans la vallée du Maumont Blanc sur la commune de Sadroc (19), cette nouvelle usine remplace un ancien outil de production situé à Saint-Priest-de-Gimel (19) à une quarantaine de kilomètres. « C'était un atelier qui nous a permis de démarrer cette production en bio mais qui était devenu vétuste », explique Jean-Jacques Dumas, fondateur de la société DFP-Nutraliance et toujours président du conseil d'administration.

« DFP Nutraliance avait repris le moulin de Saint-Priest-de-Gimel en 2009 pour le convertir en usine d'aliment du bétail dédiée à l'alimentation biologique », retrace Jean-Claude Floquet, l'actuel directeur de Moulin Beynel. 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. En achetant cette meunerie qui disposait d'un bâtiment de production récent, des silos de stockage et du matériel de manutention, nous avons pu créer notre usine pour un investissement de 1,5 million d'euros. » L'usine bénéficie également d'une unité d'ensachage et palettisation automatique. « Ce moulin avait été entièrement recons-



Jean-Jacques Dumas (à gauche) pose avec les directeurs de Simbélie et Moulin Beynel : « 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 DFP-Nutraliance et Symbélie, et de la participation de Neovia. »

truit après un incendie en 1992. Il était donc doté des derniers équipements, dont nous bénéficions dorénavant. »

Aucun équipement n'a été déménagé de l'ancien site de Saint-Priest-de-Gimel : « Nous ne pouvions pas nous permettre d'arrêter la production, explique Joachim Correia, responsable industriel, du groupe DFP Nutraliance-Simbélie. Il y a eut six mois de travaux à Sadroc pour rendre l'usine opérationnelle. »

Visite guidée

Joachim Correia entraîne un groupe dans la visite des installations : « Nous avons eu la chance de pouvoir utiliser les silos de stockage de matières premières de la meunerie, moyennement quelques aménagements comme le lissage des parois. Nous disposons au total de quatorze cellules pour une capacité de stockage de 800 m³. L'usine



La nouvelle usine de Moulin Beynel se trouve à Sadroc (19), au carrefour des autoroutes A20 et A89.



La nouvelle usine de Moulin Beynel a été inaugurée le 27 octobre dernier.



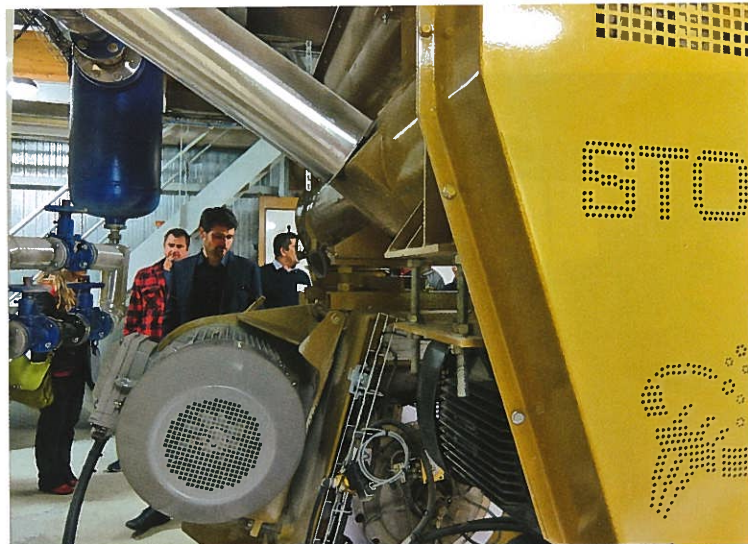
Dans un an, Mathieu Simbèlie, actuel directeur adjoint de Moulin Beynel, succédera à Jean-Claude Floquet, l'actuel directeur qui prépare son départ en retraite.

fonctionne en prémélange. Elle est équipée de deux bennes peseuses, dont l'une dédiée aux sons qui ne vont pas au broyage. »

Le broyeur est un modèle à marteaux de marque Stolz, d'une capacité de 6 t/h. L'usine est équipée d'un poste de verse-ensac contrôlée par un système de codes-à-barres. Le transfert se fait par des élévateurs à godets et des transporteurs à chaîne. La granulation se fait sur une presse de capacité de 5 t/h, principale-

ment en 2,8 et 4 mm. « Nous avons multiplié par cinq notre capacité de granulation, qui était l'un de nos principaux facteurs limitant de production dans l'ancien site, explique Joachim Correia. Les granulés sont refroidis sur un refroidisseur à contrecourant puis tamisés. » Certains sont dorénavant émiettés car l'usine dispose d'un émietteur, ce qui n'était pas le cas dans l'ancienne usine. Aujourd'hui, 1/3 du volume est fabriqué sous forme de farine, 2/3 en granulés. La première espèce est la volaille (chair et ponte), mais Moulin Beynel fabrique également des aliments pour porcs et ruminants (bovins et ovins).

L'usine compte onze cellules de stockage des produits finis pour une capacité totale de 150 tonnes. Quatre cellules sont directement positionnées au-dessus du pont de chargement. Moulin Beynel dispose d'un camion dédié, à ses couleurs, et de son chauffeur. Stéphane Girault est chargé de la logistique pour le groupe DFP Nutrialiance : « Nous disposons de notre propre flotte, au total douze camions et seize chauffeurs. Nous opérons sur une vaste zone, c'est la logistique qui détermine l'ordonnancement de la production. »



Le matériel installé dans la nouvelle usine de Sadroc a été acheté neuf ou reconditionné, ce qui a contribué à limiter l'investissement à 1,5 million d'euros.



La production est entièrement automatisée et contrôlée par un logiciel Sera.

Table ronde Ils ont dit

Jouanny Chatoux, éleveur de bovins viande, ovins et porc 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 aurai-je les moyens de privilégier ces choix ? »

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 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 rai-

sonnons 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. »



Jouanny Chatoux et Philippe Lassale-Saint-Jean.



Joachim Correia, responsable industriel, fait visiter l'usine aux personnalités officielles venues l'inaugurer.

Le site de Moulin Beynel a été entièrement automatisé par Sera. Trois personnes suffisent à en assurer la bonne marche. Le site emploie six salariés : trois en production, un administratif, un chauffeur et un directeur. L'usine a une capacité de 100 t/j et fonctionne déjà en 2x8 : « Il est dimensionné pour 20 000 t/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-Jaques 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, soit un rayon de 120 à 150 km : « Dans le cadre de l'éthique bio, nous limitons 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. »

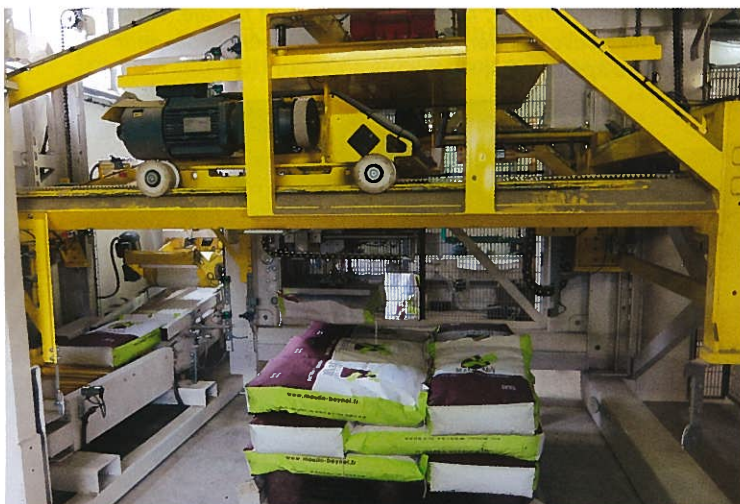
Françoise Foucher



Après refroidissement, les granulés sont tamisés.



Moulin Beynel dispose d'un camion à ses couleurs, dédié, ainsi que de son propre chauffeur, qui assure la totalité des livraisons d'aliment.



La meunerie était équipée d'un matériel d'ensachage et palettisation automatique dont bénéficie dorénavant Moulin Beynel.



Moulin Beynel produit des aliments bio depuis 2009.