

Patrick CROUENBERGER



JA
**Une année riche
en activités
pour les JA de
Beaune-la-Rolande**

p. 5



ENTREPRISE
**La Maison Allaire
écoresponsable et
citoyenne**

p. 7



YOUTUBE
**Expliquer le métier
d'agriculteur en
vidéos**

p. 9

**Dossier forêt : Le changement climatique,
les prix flambent, formations...**

p. 12-14

INDUSTRIE. Produisant des légumes cuits sous vide, l'entreprise de Saint-Aignan-des-Gués progresse en gardant ses valeurs.

La Maison Allaire écoresponsable et citoyenne

« **L**a grande distribution représente 90 % de notre clientèle et elle a soif d'innovations » déclare Benoît Gueroult, président de la Maison Allaire. La démarche de l'entreprise de Saint-Aignan-des-Gués, spécialisée dans la 5^e gamme, est la suivante : « Proposer des produits pratiques et bons. » En conventionnel, l'année 2017 a marqué la naissance de barquettes de chou-fleur de 330 g et de 380 g de ratatouille. Un dosage pour trois personnes. Des produits prêts à l'emploi. Seul un passage au micro-ondes est nécessaire pour réchauffer. « Ces produits répondaient à deux problématiques : les jeunes ne savent pas toujours faire la cuisine et manquent de temps. » L'entreprise loirétaine a été la première à faire de la betterave rouge biologique. « Nous sommes leader du bio de 5^e gamme. À ce titre, nous sommes distributeurs exclusifs auprès de plusieurs



Benoît Gueroult : « Notre politique d'achats n'est pas opportuniste mais durable. »

veau logo : « Améliorer la visibilité de la gamme dans les rayons des grandes surfaces est très important. » L'industriel consacre annuellement environ 500 000 € au renouvellement de son matériel. Les investissements réalisés en 2017 ont concerné : l'étuyeuze (conditionnement), la rénovation de la ligne pommes de terre, le blancheur-cuiseur pour les pommes de terre, les marrons, etc. « Nous prenons du matériel polyvalent. » Par

entreprise écoresponsable et citoyenne » déclare Benoît Gueroult. Sur le plan environnemental, cela se traduit par la gestion des eaux usées. Il y a vingt ans, l'industriel a racheté une station d'épuration dont le volume traité correspond à celui d'une ville de 18 300 habitants. Quelques années plus tard, 800 000 € furent investis pour agrandir la station. L'un des enjeux réside également dans le traitement des boues avec aucune

visent à améliorer les conditions de travail. Exemple : aucune charge lourde. Un système d'intéressement a également été mis en place. « Un salarié qui se sent bien travaille mieux. Nous avons gardé une taille humaine. D'où des échanges faciles. Nous avons une image de qualité (produits, logistique et livraisons) et tout le monde est impliqué dans la bonne marche de l'entreprise. Notre philosophie : progresser en gardant nos valeurs. »

Depuis plusieurs générations

La Maison Allaire est membre de l'Association régionale des entreprises alimentaires (Area) depuis la naissance de la structure, en 2008. « Nous avons senti le besoin de nous regrouper et de former un réseau explique Benoît Gueroult. Nous avons souvent les mêmes problématiques et l'Area permet d'échanger avec les dirigeants des autres entreprises. L'association nous

Ces dernières représentent 14 % du chiffre d'affaires de l'industriel loirétain. « La filière agroalimentaire ne se délocalise pas : les producteurs sont locaux. Notre politique d'achats n'est pas opportuniste mais durable : en betteraves rouges, nous travaillons avec certaines familles depuis deux ou trois générations ! De même, pour les travaux d'entretien, nous privilégions les prestataires locaux. » Pour les quatre ou cinq années qui viennent, les projets stratégiques de l'entreprise sont les suivants : développer les exportations et atteindre 25 % du chiffre d'affaires ; renforcer la note IFS (International Food Standard, certification indispensable pour exporter et approvisionner la grande distribution sous marque distributeur). Par ailleurs, l'entreprise a lancé une réflexion au niveau de ses produits. L'enjeu : « Une innovation en profondeur de la 5^e gamme. »

du bio de 5^e gamme. A ce titre, nous sommes distributeurs exclusifs auprès de plusieurs enseignes et il était important d'élargir notre gamme. » Le quinoa et l'avoine ont ainsi rejoint le maïs et les marrons. « Une réelle demande » selon Benoît Gueroult. « Le quinoa a été difficile à mettre sur le marché : la cuisson étant difficile, il nous a fallu trois années de recherches et de tests. Pour l'avoine, nous avons moins de problématiques à résoudre. » Si la Maison Allaire vend l'essentiel de ses produits sous marque distributeur, elle en vend également sous son nom propre et un nouveau conditionnement a été mis en place : des emballages recyclables avec des idées de recettes. Cela s'accompagne d'un nou-

veau pour les pommes de terre, les marrons, etc. « Nous prenons du matériel polyvalent. » Par exemple, au mois de juin, une thermoformeuse permettant de faire du conditionnement de différents volumes fera son arrivée.

Un procédé écologique d'épuration de l'eau

Depuis 2015, la Maison Allaire est certifiée Entrepreneurs engagés +. La dite certification est placée sous l'égide de la Fédération des Entreprises et des Entrepreneurs français (FEEF) et repose sur une démarche RSE (Responsabilité sociétale des entreprises) avec un audit annuel de deux jours en septembre. « Nous sommes une

entreprise qui a pour vocation de diriger la station. L'un des enjeux réside également dans le traitement des boues avec aucune odeur et un plan d'épandage pour les agriculteurs du secteur. Quant aux eaux propres, d'avril à octobre, elles vont dans le réseau d'irrigation d'un agriculteur, évitant à celui-ci de prélever dans la nappe de Beauce. Par ailleurs, depuis 2016, l'entreprise de Saint-Aignan-des-Gués dispose d'un traitement tertiaire de finition, procédé écologique d'épuration de l'eau. Par ailleurs, la quasi-totalité des salariés réside dans un rayon de dix kilomètres avec un faible taux de roulement. Le parcours d'intégration d'un néophyte est le suivant : intérim, CDD puis CDI. Les investissements matériels

permet d'échanger avec les dirigeants des autres entreprises. L'association nous aide également en termes de formation et d'exportations. »

innovation en profondeur de la 5^e gamme. »

OLIVIER JOLY

L'entreprise en bref

- ✓ Raison sociale : Daniel-Allaire S.A.S.
- ✓ Année de création : 1955.
- ✓ Localisation : Saint-Aignan-des-Gués.
- ✓ Dirigeant : Benoît Gueroult (président).
- ✓ Activité : production de légumes cuits sous vide à la vapeur et stérilisés (5^e gamme) : betteraves rouges (63 % du chiffre d'affaires dont les deux tiers en biologique), pommes de terre (28 %), maïs doux, marrons, lentilles, flageolets, chou-fleur, ratatouille, quinoa et avoine.
- ✓ Production annuelle : 13 500 t de produits finis (75 % sous marque distributeur et 25 % en nom propre).
- ✓ Chiffre d'affaires 2017 : 18,5 millions d'euros.
- ✓ Effectifs : 48 salariés.
- ✓ Débouchés : grande distribution (90 %) et industrie agroalimentaire (10 %).
- ✓ Certifications : betteraves rouges Label rouge ; betteraves rouges biologiques Label rouge ; International Food Standard (pour l'export et la grande distribution) ; Entrepreneurs engagés +.

Histoire et process

Implanté à Saint-Aignan-des-Gués, Daniel-Allaire SAS est spécialisé dans les produits de 5^e gamme. Dirigeant de l'entreprise, Benoît Gueroult raconte : « Nous avons démarré par la pomme de terre en 1970. L'enjeu : revaloriser la grenaille, qui était destinée à l'alimentation animale. Puis nous avons transposé le process sur la betterave. » Cette dernière est déterrée en bout de champ puis dégre-naillée. À sa réception, elle est placée dans une trémie et passe par un déterreur. Un premier calibreuse enlève les betteraves supérieures à 105 mm. S'en suit une série de transformations :

épierreur, tambour laveuse, élimination des betteraves présentant des défauts majeurs et pesée. Notons que c'est le poids transformable qui est payé à l'agriculteur. Un deuxième calibreuse élimine les betteraves inférieures à 45 mm. Celles comprises entre 45 et 95 mm sont stockées dans la trémie et seront conditionnées en sachets de 500 g (90 % de la production). Quant à celles mesurant de 96 à 105 mm, elles se présenteront sous forme de cubes ou de betteraves individuelles de 250 g. Les betteraves se trouvant dans la trémie alimentent le pelleur (de 350 à 400 kg) :

« On envoie la vapeur ! » explique Benoît Gueroult. Selon la qualité du lot, l'opération dure de deux à quatre minutes. Puis des brosses abrasives en nylon enlèvent la peau de la betterave et l'anneau de cuisson. Étape suivante : le cuiseur, qui est une vis continue. Durée de l'opération : de quinze à quarante-cinq minutes. Puis la peseuse associative alimente une thermoformeuse. Cette dernière met les sachets sous vide. Le process s'achève avec la détection des métaux, la stérilisation des sachets et le conditionnement.

Repère

Les produits alimentaires sont classés en six gammes. Voici la signification de chacune d'entre elles :

- ✓ 1^{ère} gamme : produits agricoles frais, en l'état, éventuellement préparés, tranchés ou parés, conservés à température ambiante ou réfrigérés.
- ✓ 2^e gamme : produits agricoles et préparations cuisinées pasteurisés ou appertisés, conservés à température ambiante.
- ✓ 3^e gamme : produits agricoles et préparations cuisinées surgelés, conservés à des températures d'au moins -18°C.
- ✓ 4^e gamme : produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi et conservés par réfrigération.
- ✓ 5^e gamme : produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi.
- ✓ 6^e gamme : produits agricoles déshydratés, de longue conservation à température ambiante.