

Le charcutier Jean Caby prépare son rebond industriel

HAUTS-DE-FRANCE

La société a été rachetée par son ancien directeur en 2015.

Aujourd'hui, elle investit 35 millions d'euros pour déménager dans une nouvelle unité à Comines.

Olivier Ducuing

@DucuingOlivier

— Correspondant à Lille

Après avoir risqué la disparition pure et simple, Jean Caby est sur la voie de la renaissance. L'entreprise de charcuterie industrielle, reprise par son dirigeant, Eric Steiner, avec un trust familial auprès du groupe Campofrio en 2015, est leader incontesté des saucisses cocktail en France (avec 40 % de part de marché) et des saucisses en marques de distributeur. Elle transforme 13.000 tonnes de produits par an, réalise un chiffre d'affaires de 43 millions d'euros—après un creux à 37 millions d'euros il y a trois ans.

Les volumes gonflent, en progression de 18 % depuis le début de l'année, tandis que le chiffre d'affaires monte de 30 % sur la même période, pour un effectif de 250 salariés. Mais l'industriel souffre d'une usine construite en 1925, désormais rattrapée par la ville, qui a atteint ses capacités maximales, et qui est devenue obsolète et impossible à moderniser. Le site ne peut pas, par exemple, produire plusieurs gammes en même temps, et la hauteur des murs est insuffisante



Leader incontesté des saucisses cocktail en France, Jean Caby transforme 13.000 tonnes de produits par an. Photo Shutterstock

pour implanter une palettisation automatique. Un camion frigorifique doit également faire la navette dans la cour intérieure plusieurs fois par jour pour garantir la chaîne du froid... Au point que, dès que les commandes montaient, elles accroissaient en parallèle les pertes. Aujourd'hui, cette situation est enrayée, notamment grâce à une remontée des prix de vente, mais aussi une meilleure maîtrise des coûts. Néanmoins, le site reste déficitaire et doit migrer vers un outil industriel performant.

Financement bancaire

C'est l'objet de la construction d'une nouvelle usine dans la ville frontalière de Comines, à 15 kilomètres du

siège actuel. L'investissement a déjà débuté, mais les travaux s'étaient arrêtés faute de financement bancaire. Un accord portant sur 20 millions d'euros a été noué il y a quelques semaines avec la Caisse d'Épargne et le Crédit Agricole, ainsi qu'un investisseur privé et le fonds Predirec Leasing. La Métropole européenne de Lille vient de consentir une avance remboursable d'un demi-million d'euros. L'effectif sera ramené à terme à quelque 200 postes en jouant sur la pyramide des âges, plutôt élevée.

Fabrication de petites séries

Malgré un retard de près d'un an, l'usine, qui s'étendra sur 10.000 m², devrait ouvrir dans les douze mois. Les gains de productivité devraient être massifs : la perte de matières sera réduite de 50 %, la consommation énergétique de 70 %, les maintenances seront limitées. Le site permettra également plusieurs productions simultanées et, surtout, facilitera la fabrication de petites séries. De quoi soutenir la politique de marque de l'entreprise. Il y a deux ans, celle-ci ne représentait que 24 % des volumes, le ratio est déjà remonté à 50 % et a vocation à croître encore. Cela passera notamment par une stratégie d'innovation produits, telle cette gamme de saucisses barbecue précuites à griller en deux minutes, le segment du barbecue étant en croissance annuelle de 5 à 8 %, ou encore le développement de saucisses végétariennes. « La saucisse était historiquement en cœur de repas et en apéritif. Aujourd'hui, il y a un nouveau moment de repas festif sur lequel on veut se positionner », annonce le dirigeant Eric Steiner. ■

« La saucisse était historiquement en cœur de repas et en apéritif. Aujourd'hui, il y a un nouveau moment de repas festif sur lequel on veut se positionner. »

ERIC STEINER

Patron de Jean Caby

