D'Aucy investit à Ploërmel pour casser des œufs

Le groupe d'Aucy investit 17 millions d'euros à Ploërmel (Morbihan), pour assurer l'avenir de sa seule casserie d'œufs en Bretagne. Le projet s'étale sur plusieurs années.

Pourquoi ? Comment ?

Pourquoi un tel investissement ?
En avril, le groupe d'Aucy, poids lourd de l'agroalimentaire (9 000 producteurs et 4 800 salariés en France), avait annoncé un programme d'investissements de 130 millions pour moderniser ses usines bretonnes, de 2016 à 2018. Parmi les projets phares : le développement de la filière œufs, notamment à Ploërmel où se trouve la casserie d'œufs la plus ancienne du groupe.

Que fait-on à la casserie d'œufs ?
« Nous recevons les œufs des élevages de la coopérative, explique Jean-Yves Hillion, directeur de projet au sein de la société PEP, du groupe d'Aucy, spécialisée dans la fabrication de produits alimentaires. Nous les cassons pour faire de l'œuf entier, du jaune ou du blanc. Les trois matières sont ensuite pasteurisées en basse température pour qu'il n'y ait ni cuisson ni destruction de leurs propriétés, puis conditionnées. » La casserie sépare 130 000 œufs par heure.

Pour quels produits ?
« Nous travaillons essentiellement avec la restauration hors domicile, les industries et les boulangers pâtissiers », précise Vincent Lecouffe, directeur de la filière œufs pour le groupe d'Aucy. Chaque année, la casserie produit 12 000 tonnes de bidons d'ovoproduits liquides. Ces produits issus de l'œuf (sans la coquille !) sont destinés à être utilisés comme ingrédients par les industries agroalimentaires. Ils sont sous forme liquide, concentrée, congelée ou en poudre. « Ça peut être une bombe à dorer de jaunes d'œufs à appliquer sur les croissants par exemple. » La casserie alimente également l'entreprise PEP qui assure le maillon de transformation, et fabrique des ovoproduits prêts à l'emploi, comme les œufs durs, les omelettes précuites ou les blancs en neige.

130 000 œufs sont séparés par heure. La nouvelle usine permettra de faire encore mieux.

Pourquoi cette nouvelle casserie ?
« La casserie, implantée en plein centre-ville, est le berceau historique de la filière œufs, rappelle Vincent Lecouffe. Nous avons fêté ses 70 ans l'année dernière. Il y a eu de gros investissements en 1992, mais le cœur du processus a aujourd'hui atteint ses limites. » L'idée est de construire une nouvelle casserie pour rassembler toutes les activités sur un seul et même site, dans la zone de Camagnon, à côté du siège de la société PEP.

Les conséquences pour l'emploi ?
La réalisation de ce projet ambitieux s'étale sur plusieurs années. « Nous allons commencer par construire l'unité de pasteurisation et de conditionnement d'ici à un an et demi, détaille Jean-Yves Hillion, directeur du projet. Puis fin 2017, ce sera au tour de la casserie. » Le démarrage de l'activité devrait avoir lieu fin 2019, avec une cessation complète sur le site du centre-ville. L'emploi ? Les 51 emplois sont préservés. D'autres travaux d'agrandissement sont prévus sur le site de la PEP courant 2019. Au total, la superficie devrait passer de 12 000 à 20 000 m².

Alix DEMAISON.