



cyranie
NOURRIR
AVEC PLAISIR

Maulévrier, mercredi. Olivier Bonaly devant les nouveaux bâtiments que sa société occupera à partir de la mi-novembre.

Cyranie portée par les seniors

L'entreprise installée à Maulévrier déménage dans des locaux plus grands, zone de la Fromentinière. Elle est spécialisée dans les aliments déshydratés notamment destinés aux maisons de retraite.

Vivien LEROUX

vivien.leroux@courrier-ouest.com

Olivier Bonaly en sourit. Dans une pièce pas franchement grand luxe, le patron partage l'espace de son bureau avec deux autres personnes. « Et encore, on est bien loti. A côté, elles sont quatre ! » Au fil du temps, dans les locaux de la Sadac (plus connue sous le nom de sa marque, Cyranie), on a appris à rationaliser l'espace. Mais pour continuer de grandir, l'entreprise experte dans la fabrication et la commercialisation de mélanges d'aliments déshydratés, a besoin de bâtiments mieux adaptés.

Alors, après y avoir réfléchi pendant plusieurs années, Olivier Bonaly a opté pour un déménagement dans un siège flambant neuf, à deux pas,

au bord de l'étang de la Fromentinière. « On va passer de 1 200 m² à 2 700, explique celui qui a racheté le site en 2004. On va aussi en profiter pour acquérir des équipements qu'on ne pouvait pas installer ici en l'état. »

Plus de 4 millions d'euros de chiffre d'affaires

En tout, l'investissement représente 2,5 millions d'euros (dont 2 millions pour le bâtiment) pour une société qui affiche un chiffre d'affaires de 4,2 millions d'euros. « On va profiter du week-end du 11 novembre pour tout déménager. L'idée est d'être pleinement opérationnels début 2016. »

Créée en 1996, Cyranie s'est développée petit à petit pour employer désormais une trentaine de personnes (dont 24 sur site). « Au

départ, mon prédécesseur pensait qu'à terme il pourrait y avoir 5 ou 6 personnes. » L'objectif est explosé. « On embauche en moyenne une personne par an. Ces derniers temps, c'est moins dans la partie productive et plus en tant que commercial ou en recherche et développement. »

La société, totalement indépendante, occupe un marché « de niche », concède le directeur. « Notre métier est de créer des recettes en mélangeant des produits secs et de les commercialiser. On reçoit des matières premières déshydratées sous formes de farine par exemple. » Ces mélanges sont vendus à des maisons de retraite notamment, qui s'en servent, dilués dans de l'eau ou du lait, pour la nutrition de personnes dénutries ou souffrant de problèmes de déglutition. « 80 % de nos clients sont des collectivités de

santé. C'est un marché très atomisé. Plus de 1 000 établissements sont livrés sur la France entière. »

La gamme de produits étant tellement large (900 articles), Cyranie peut quasiment proposer des menus à la carte. « Le créneau est porté par le vieillissement de la population », précise Olivier Bonaly, qui regrettait jusqu'alors de ne pas pouvoir « répondre à l'augmentation de l'activité ». Avec ses nouveaux bâtiments, plus spacieux et fonctionnels (deux quais de déchargement inexistant sur l'ancien site sont prévus), Cyranie devrait faire face. Et tenter d'explorer de nouvelles pistes. « On a lancé un bureau en Espagne. On souhaite développer cette partie. »

Le Courrier de l'Ouest – Vendredi 2 octobre 2015

