



Charal met les bouchées doubles

Le spécialiste du bœuf réorganise ses sites de Nozay et Derval, pour une activité 100 % snack.

L'unité Charal Derval-Nozay (Loire-Atlantique) est dédiée à la fabrication de produits frais : snack et saucisserie. Depuis 2005, elle produit toute la gamme de snack (hamburgers, hot-dogs, kebabs, etc.) distribuée en France, soit 18 millions de boîtes par an. En 2010, l'activité a connu une progression de 3,5 %, qui devrait se confirmer.

Pour répondre à la demande, l'unité doit augmenter sa capacité de production. « **Il nous faut un outil unique, performant et spécialisé,** explique David Ozenne, directeur de l'unité. **Nous allons donc regrouper les deux sites, distants de 11 km, sur celui de Nozay.** »

Cette réorganisation passe, d'ici à la fin 2011, par un transfert de l'activité saucisserie de Nozay sur d'autres sites français du groupe Bigard SA. « **Nous avons perdu un marché important, accusant une baisse de production de 40 % pour la saison 2010-2011** », explique le directeur.

Début janvier 2012, la première

ligne de snacking dervalaise sera, elle, rapatriée à Nozay. Dans le même temps, des travaux d'une durée de trois à six mois vont être engagés pour adapter l'outil de production. « **Cela passe par une meilleure ergonomie et l'automatisation des postes les plus pénibles.** » Un site de 5 000 m² de locaux, plus performant, dont les investissements se chiffreront en plusieurs millions d'euros. Une goutte d'eau pour un groupe dont le chiffre d'affaires flirte avec le milliard d'euros.

D'ici à la fin 2012, sept lignes de production seront hébergées à Nozay. Le site de Derval fermera définitivement ses portes et sa centaine de salariés rejoindra Nozay courant 2012. « **Cette réorganisation aura un impact sur les salariés intérimaires. Il n'y a aura donc pas d'embauches dans l'immédiat mais pas de licenciement non plus : nous gardons nos 183 emplois en CDI.** »

Nathalie BARIL.