



Olivier Bonaly
S.A.D.A.C. Cyranie Maulévrier



Elle prospère dans la nutrition

Installée depuis 1998 à Maulévrier. S.A.D.A.C. Cyranie prospère dans une activité peu connue : la fabrication de mélanges alimentaires et diététiques sous forme de produits déshydratés. Olivier Bonaly, qui dirige l'entreprise depuis 7 ans, a su trouver les bons ingrédients. Et pour s'ouvrir les portes de futurs développements, la société devrait prochainement intégrer un nouveau bâtiment.

« Lorsque j'ai repris l'entreprise en 2005, l'activité était la même. Nous achetions des matières déshydratées puis nous les assemblions afin de créer des aides culinaires, produits avant sous forme de sachets, boîtes... mais toujours en poudre. Au tout début, en 1998, Cyranie réalisait surtout des prestations à façon de développement, mélange et conditionnement de préparations alimentaires déshydratées pour les industriels de l'agro-alimentaire ou les distributeurs de la Restauration Hors Domicile. Le marché de la santé avec les solutions diététiques pour les personnes âgées et dépendantes et les aides culinaires pour la restauration collective ne s'est véritablement développé au sein de l'entreprise qu'en 2003. Il représente désormais 68 % de notre activité, et la demande dans ce secteur ne cesse d'augmenter », raconte Olivier Bonaly. Et c'est sur ce cœur de métier que le dirigeant continue aujourd'hui de se concentrer. « Ces dernières années, plutôt que de nous diversifier, nous avons préféré nous spécialiser et développer la force de vente. Nous créons les produits, nous les fabriquons et nous les commercialisons. Un choix qui nous rend plus compétitifs ». Cyranie, dont la démarche de progrès continu vient d'être cer-

tifiée IFS v5 par Eurofins certification, compte désormais 1 300 clients : maisons de retraites, hôpitaux, collèges, écoles... Son chiffre d'affaires en hausse atteint 3,9 M€. Dans les prochains mois, le dirigeant envisage de redynamiser les activités industrielles et les solutions sur mesure pour le secteur de l'alimentaire et à long terme de travailler à l'international. « Mais il reste encore beaucoup à faire sur le marché français. »

Un ancrage local qui se confirme

Une croissance de l'activité a incité le dirigeant à investir l'année dernière dans un terrain de 13 000 m², zone de la Fromentinière à Maulévrier. L'entreprise y prévoit la construction de nouveaux locaux de 3 000 m² qui remplaceront à terme l'usine actuelle. Le permis de construire du nouveau bâtiment devrait être déposé très prochainement. Deux fois plus grand, il permettra d'augmenter la capacité de production. « La modernisation de notre outil industriel était impossible dans notre bâtiment actuel. Sur notre nouveau site, nous gagnerons en surfaces de stockage et pourrions nous équiper en nouvelles machines : pour le conditionnement, pour le mélange des matières... Car beaucoup d'opérations sont encore réali-

sées manuellement aujourd'hui. L'achat des différentes machines sera échelonné. L'investissement total s'élève à 2,5 M€.

Un zest d'innovation

Au cœur de l'entreprise, le service R & D contribue également au succès de S.A.D.A.C. Cyranie. Il propose sans cesse de nouvelles formules de produits développés en étroite collaboration avec ses clients. « Nos gammes, régulièrement remises au goût du jour, comprennent ainsi des produits à texture adaptée pour répondre aux problèmes de la déglutition, des produits hyper protéinés afin de combattre la dénutrition et des produits spécifiques pour les régimes adaptés sans sucres ou sans sels, avec moins de corps gras... ». Autre sujet de recherche pour Cyranie : les produits sans allergènes pour les enfants. « Grâce à Nova Child qui fédère entreprises, recherche et formation, un groupe de travail a été constitué avec des rencontres, des études marché... ». Des produits spécifiques adaptés aux besoins et goûts des enfants sont en cours de développement dans le cadre de ce programme. A destination des cantines, restaurants scolaires..., ils pourront par la suite être élargis à d'autres marchés.

Isabelle Baudry ▶



S.A.D.A.C. CYRANIE
Société Angevine
Des Aides Culinaires

Zone d'activité de la gare:
49360 Maulévrier
Tél. : 02 41 65 89 65
Fax : 02 41 65 89 63
www.cyranie.fr

**RESPONSABLE
D'ÉTABLISSEMENT**
Olivier Bonaly

ACTIVITÉ
fabrication de mélanges
alimentaires et diététiques
(produits déshydratés)

EFFECTIF 30 personnes