

Les recettes façon Cyranie



Cyranie

6 rue de l'Europe, ZI la Fromentinière
49360 Maulévrier

Tél : 02 41 65 89 65 Fax : 02 41 65 89 63

www.cyranie.fr

PDG : Olivier Bonaly

Activité : fabrication de produits alimentaires déshydratés en pâtes et arômes, fabrication et négoce de tous produits notamment alimentaires

Effectif : 32 salariés

C.A. 2016 estimé : 4,2 millions d'euros

Adhérent de Nova CHILD



Découvrez l'interview vidéo sur le site
www.anjoueco.fr

Dirigée depuis 2005 par Olivier Bonaly, Cyranie fabrique et commercialise une gamme de mélanges alimentaires déshydratés. Elle poursuit le développement de ses marchés en France et s'initie à l'international.

Après une expérience de responsable export dans une entreprise leader sur la fabrication de texturants à base de gomme d'acacia, Olivier Bonaly, ingénieur agroalimentaire, reprend la direction de l'entreprise, basée à Maulévrier. « Notre entreprise bénéficie d'un savoir-faire dans les mélanges de produits alimentaires déshydratés. Ces produits économiques, faciles à doser et hygiéniques, sont distribués aux industriels et aux collectivités, collèges, lycées, maisons de retraites et hôpitaux ».

« Cyranie ne met pas tous ses œufs dans le même panier »

Olivier Bonaly s'est attaché à développer une gamme de produits de nutrition, à texture adaptée, hyper protéinés ou de régime particulier destinés aux personnes dépendantes ou hospitalisées. Elle fabrique aussi des aides culinaires plus classiques comme fonds, jus et préparations pour sauces, aromatisations, potages et desserts. À la demande, elle produit des mélanges spécifiques pour les industriels. Ces produits répondent à des exigences nutritionnelles et des qualités gustatives. Ils sont réalisés dans le respect des normes d'assu-

rance qualité actuelles. Cyranie est certifié IFS V6, un agrément qui garantit la qualité et la sécurité de ses produits et permet de gagner en visibilité. « Les normes sont certes contraignantes, mais peuvent devenir un réel avantage concurrentiel. Dans tous les cas, elles encouragent le progrès et l'innovation » précise le dirigeant.

Diversifier ses marchés

80 % de l'activité de l'entreprise est dédiée aux collectivités et établissements de santé. Les restrictions budgétaires, les réorganisations, l'évolution des marchés publics et le manque de visibilité à court et moyen terme, l'encouragent à étendre ses marchés. « De nombreuses niches offrent encore des opportunités et des possibilités de développement. »

Cyranie s'est rapprochée de la CCI pour initier une démarche à l'export et emploie un VIE (Volontaire International en Entreprise) à Barcelone depuis 2015 sur des missions de prospection. D'autres pistes seront explorées sur l'Italie et sur quelques pays européens.

S'ouvrir aux autres

Une PME ne peut plus vivre repliée sur elle-même. Côté d'autres dirigeants s'avère nécessaire pour s'enrichir mutuellement, se remettre en question. Membre de l'Association Régionale des industries alimentaires des Pays de la Loire LIGERIAA⁽¹⁾ et du Cluster Nova CHILD⁽²⁾, elle peut ainsi échanger sur ses pratiques avec des industriels agroalimentaires, mais pas seulement. Son rapprochement avec Nova CHILD lui a permis de participer au projet MANOE (Maîtrise Allergène Nutrition Enfant).

L'entreprise a collaboré avec d'autres fabricants pour développer des produits testés auprès de consommateurs allergiques. Elle a pu ainsi étendre son savoir-faire et augmenter son offre qui représente au total près de 900 recettes pour plus de 1 000 clients.

Investir sur l'humain et préparer l'avenir

Cyranie automatise et robotise sa production faisant appel à une main d'œuvre de plus en plus qualifiée et plus polyvalente. Les équipes bénéficient ainsi de formations pour s'adapter aux nouvelles machines. Des collaborateurs efficaces et opérationnels contribuent au développement et à la pérennité de l'entreprise. Le dirigeant de Cyranie l'a bien compris, il s'est entouré d'une équipe de 6 cadres responsables des principales activités de l'entreprise, un nombre important au regard des 32 salariés que compte l'entreprise. « Je suis convaincu du retour sur investissement de la formation, mais aussi de l'apprentissage. Nous accueillons trois jeunes, dont deux en contrat de professionnalisation et un en apprentissage. » La stratégie pour demain est la conquête de nouveaux marchés. Forte de ses nouveaux locaux et équipements, Cyranie poursuit donc sa prospection pour se diversifier et accroître ses activités. ●

Christelle Gourronc

(1) LIGERIAA accompagne la structuration des entreprises agroalimentaires et les représente auprès des instances régionales de l'État.

(2) Nova CHILD fédère et anime un réseau national composé d'entreprises, de centres de recherches et de formations autour de l'innovation pour le bien être de l'enfant.