

écoplus éco plus 21

20 janvier 2011 - N° 301 - Prix : 1€50

hebdomadaire d'informations économiques de Côte-d'Or

Manager de la semaine

Alexandre Prochasson

Dirigeant
du Club Oxygène



Espace
Forum
CGPME



BVS : le monde de l'audiovisuel
aux portes de Dijon

L'EUROPÉENNE DE CONDIMENTS DONNE DU PIQUANT À LA MOUTARDE



EUROPÉENNE DE CONDIMENTS : Entre tradition et révolution gustative !



MICHEL LIARDET, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE L'EUROPÉENNE DE CONDIMENTS (EDC) À COUCHEY, SITE DÉDIÉ À LA FABRICATION DE LA MOUTARDE DU GROUPE.

La moutarde de Dijon, tradition typiquement française avec sa recette très spécifique, voyage de plus en plus dans le monde et se diversifie. Bien peu savent toutefois comment elle est fabriquée. Parmi les leaders de ce marché international, on retrouve l'Européenne de condiments, qui mise dorénavant aussi sur le développement de produits aigres-doux encore méconnus des Français mais *a priori* fort appréciés. La récente campagne publicitaire a d'ores et déjà engendré une belle croissance à deux chiffres pour l'entreprise.

2010 pour ses petits croquants et 2011 pour ses cornichons en lamelle pour sandwiches. « Notre objectif est de pouvoir implanter les cornichons au rayon apéritif », ajoute Michel Liardet. Autre réussite, les produits dérivés comme les oignons frits.

Investissements et résultats

« Notre démarche marketing axée sur le développement tient compte de la répartition des risques », explique le dirigeant. La MDD reste en effet le cœur de métier d'EDC, numéro deux français de la production de moutarde. L'entreprise a donc investi massivement dans le conditionnement dès 2008, notamment en termes d'automatisation, afin d'assurer sa pérennité. Le site étant dédié à 100% à la moutarde, les autres produits sont importés au travers d'une activité de négoce (petits cornichons produits en Inde et gros en Allemagne).

Au total, l'entreprise, qui emploie 130 personnes, vend annuellement quelque 60 millions d'articles, tous produits confondus. Elle dispose d'un stock d'environ 5 000 palettes à Couchey et annonce un chiffre d'affaires de 45 millions d'euros dont 27 % à l'export. ■

QUELQUES GRANDES DATES

- 1816 : création de la maison Bornier dans la pure tradition des moutardiers à Messigny-et-Vantoux
- 1945 : dimension nationale et début de l'export
- 1971 : arrivée de l'entreprise familiale à Couchey, elle devient Européenne de condiments
- Production : de 2 500 (au début) à 27 000 tonnes aujourd'hui
- 1986 : EDC s'associe à l'Allemand Kühne
- 1992 : EDC absorbe Ducros à Beaune
- 2001 : Kühne devient majoritaire dans EDC et oriente fortement l'entreprise vers le développement et l'exportation
- 2010 : 25 % du CA à l'export vers Australie, Japon, Etats-Unis, Canada, Royaume-Uni, Allemagne, Europe de l'Est, ainsi que Corée et Chine.

Appréciée de par le monde, la moutarde forte telle que nous la connaissons en France reste un produit de niche à l'étranger. Son développement exponentiel dans l'Hexagone, l'EDC le doit majoritairement à son choix de fournir les MDD (marques de distributeurs) et le hard-discount. « Cela nous a permis de passer du stade artisanal au stade industriel en trente ans », rapporte le dirigeant.

Auparavant, l'entreprise produisait uniquement sous les marques Bornier et Téméraire. La première, relookée en 2009, étant principalement destinée à l'export aujourd'hui tandis que la seconde ne représente qu'une faible part du marché national. L'EDC se trouve donc actuellement en position de leader en fournissant 75 % du marché de la MDD. Michel Liardet précise toutefois que « depuis 2006, nous cherchons à développer nos marques afin de valoriser l'entreprise et générer de vraies marges ».

Recette simple mais précise

Les variantes existent évidemment en matière de moutarde mais globalement, la recette basique reste toujours la même quand il s'agit de moutarde de Dijon. Il ne faut pas moins d'une quinzaine d'étapes pour la produire. Sans aucune cuisson.

Fabrication réglementée, dosage précis, analyses quasi permanentes, la moutarde se décline ensuite sous diverses formes et conditionnements, y compris très grands pour la clientèle de food service (plats préparés). Si avec *La moutarde des chefs*, des sauces moutardées haut de gamme de la marque Téméraire dédiées à un usage contemporain et gastronomique, l'EDC innove, elle compte tout de même sur la croissance d'un autre marché pour lequel elle a choisi de lancer une grande campagne de communication.

L'attaque aigre-douce

Cette offensive s'appelle Kühne. Cornichons et autres produits de même acabit ne représente pour l'instant que 15 % de la production d'EDC, cependant, la marque séduit de plus en plus les Français. « Une étude de marché nous a permis de voir que les produits aigre-doux étaient méconnus en France. Grâce à notre grande campagne de publicité, Kühne a enregistré une croissance de 30 % cette année ». Un succès qui lui a par ailleurs valu l'obtention du label Saveur de l'année 2009 pour ses cornichons à la paysanne,



CONDITIONNEMENT. LA FABRICATION DE LA MOUTARDE SE FAIT EN CONTINU CAR ENTIÈREMENT AUTOMATISÉE, AFIN DE NE PAS LAISSER LES TUYAUX S'ASSÉCHER. LA PARTIE CONDITIONNEMENT, ICI LE PALETTISSEUR, NÉCESSITE QUANT À ELLE LA PRÉSENCE DE CONDUCTEURS DE LIGNE.



<<<
BROYEUSES.
CES MACHINES ÉQUIPÉES DE MEULES EN PIERRE RECONSTITUÉE BROIENT LES GRAINES MÉLANGÉES AUX AUTRES INGRÉDIENTS (EAU, SEL, VINAIGRE) APRÈS UN TREMPAGE DE 3/4 D'HEURE. C'EST DURANT CETTE ÉTAPE QUE LE PIQUANT SE LIBÈRE.

MINUSCULES.
LES FRUITS DE BRASSICA JUNCEA, LA MOUTARDE BRUNE, SONT MINUSCULES. 1 000 GRAINES NE PÈSENT QUE 2,5 G ! D'AUTRES VARIÉTÉS FOURNISSENT DES GRAINES BLANCHES MAIS CELLES-CI NE DONNENT PAS LE CÉLÈBRE PIQUANT DE LA MOUTARDE DE DIJON.



MAIS POURQUOI PIQUE-T-ELLE ?

Une graine de moutarde ne pique pas sous la dent. Elle devient piquante suite à un processus chimique : broyée puis plongée dans un liquide quelconque (eau, verjus...), les molécules de sinigrine qu'elle renferme sont attaquées par des enzymes et donne naissance à une huile essentielle piquante, incolore et très volatile : l'allylsénévol.

Quand elle « monte au nez » - d'où l'expression familière exprimant le sentiment d'irritation - c'est que concrètement, en l'avalant, elle irrite le nerf trijumeau, provoquant une sensation violente au niveau du nez et de la gorge.

A l'origine, on utilisait du vinaigre pour permettre ce processus chimique de fermentation. C'est un Dijonnais, Jean Naigeon, qui aurait substitué le verjus au vinaigre, donnant naissance à la moutarde de Dijon au 18^e siècle.



LOGISTIQUE. AVEC SA PRODUCTION AUTOMATISÉE EN CONTINU, L'ENTREPRISE BOURGUIGNONNE DISPOSE D'UNE VÉRITABLE PLATE-FORME LOGISTIQUE REGROUPANT L'ENSEMBLE DE SES PRODUITS, Y COMPRIS LES MARQUES DE DISTRIBUTEURS ET DISCOUNT.



>>>
MARQUES.
L'EUROPÉENNE DE CONDIMENTS, CE SONT PRINCIPALEMENT 3 MARQUES : KÜHNE, BORNIER ET LA MOUTARDE DES CHEFS AUXQUELLES S'AJOUTENT LE VINAIGRE BALSAMIQUE MONARI FEDERZONI.



RÉSERVE. À L'EXTÉRIEUR, TROIS SILOS CONTENANT CHACUN 300 TONNES DE GRAINES ASSURENT L'APPROVISIONNEMENT DES MACHINES. DIJON CÉRÉALES CONSERVE LE RESTE DES STOCKS.

>>>
TAMISEUSES.
SORTE DE CENTRIFUGEUSES, ELLES PERMETTENT LA SÉPARATION DE LA PÂTE ET DU SON (DESTINÉS À LA NOURRITURE ANIMALE). LES TROUS NE MESURENT QUE 180 MICRONS ! LA MOUTARDE À L'ANCIENNE N'EST PAS TAMISÉE ET ON LUI RAJOUTE DES GRAINES.

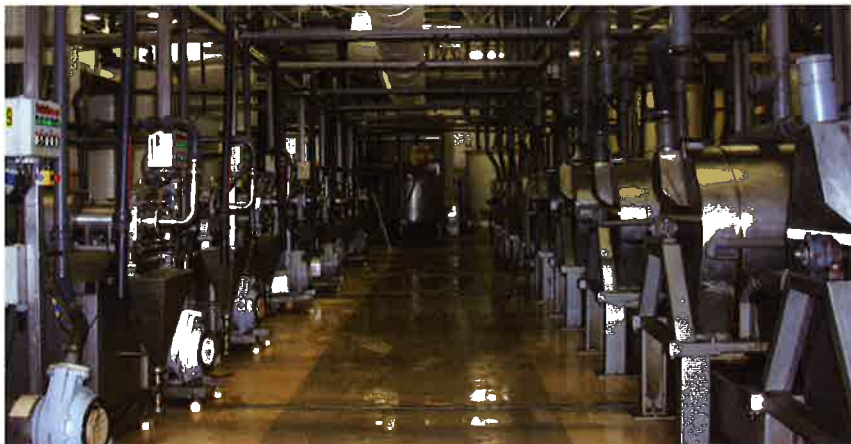


<<<
AUTOMATISMES.
DANS LE GRAND ATELIER DE FABRICATION, UN PROGICIEL PERMET DE SURVEILLER LE TRAVAIL DE L'ENSEMBLE DES MACHINES ET DES DIFFÉRENTS STOCKS DE MATIÈRES PREMIÈRES. L'EUROPÉENNE DE CONDIMENTS EMPLOIE SES PROPRES AUTOMATISMES. CE QUI LUI PERMET AINSI D'ÊTRE PARFAITEMENT AUTONOME.

La moutarde se conserve toujours au frais sous peine de perdre son piquant et de prendre une coloration brûnâtre.



>>>
FABRICATION.
C'EST ICI QUE LA PÂTE DE MOUTARDE EST FABRIQUÉE. DANS CE GRAND ATELIER, PERSONNE. LES MACHINES FONT LEUR TRAVAIL ET LA PÂTE CIRCULE DANS CET IMBROGLIO DE TUYAUTERIE JUSQU'À L'ÉTAPE DU CONDITIONNEMENT.



ANALYSES. À LEUR ARRIVÉE, LES GRAINES SONT ANALYSÉES. LE TAUX D'HUMIDITÉ QU'ELLES CONTIENNENT EST RÉGLÉMENTÉ. LA MOUTARDE FABRIQUÉE SUBIT LE MÊME SORT PERMANENT.

ASSOCIATION MOUTARDE DE BOURGOGNE



CHAMPS DE MOUTARDE. D'AUCUNS POURRAIENT S'Y MÉPRENDRE EN VOYANT CES ÉTENDUES JAUNES RESSEMBLANT FORTEMENT AU COLZA SUR LES TERRES BOURGUIGNONNES...

À compter des années 50, la moutarde commence à disparaître des champs bourguignons. D'autres cultures plus avantageuses prennent sa place, en particulier le colza qui bénéficie de subventions et ce, jusqu'à éradiquer complètement la plante crucifère en trente ans.

LE RETOUR DE LA MOUTARDE EN BOURGOGNE

Les fabricants locaux n'ont d'autre choix que de se fournir au Canada, principal producteur de cette plante. Ils décident de se réunir pour former une association - regroupant industriels et agriculteurs - présidée par Michel Liardet. « Nous étions trop dépendants du Canada qui pouvait stopper cette culture du jour au lendemain, et des fluctuations des tarifs, explique le président. Il nous fallait produire localement notre moutarde. » Aujourd'hui, la Bourgogne compte 5 000 hectares de moutarde brune (piquante pour la recette dijonnaise), principalement en Côte-d'Or.

APPELLATION PROTÉGÉE

Depuis novembre 2009, « moutarde de Bourgogne » est une appellation IGP (indication géographique protégée) officielle. « Nous essayons de promouvoir notre authenticité grâce à notre IGP. Malheureusement le Canada et les États-Unis ne la respectent pas en fabriquant des produits qui ne correspondent pas à la recette », déplore le dirigeant.

Retrouvez le dossier de la semaine chaque jeudi à 7h25 et 8h25 sur K6FM



K6 FM

VOUS SOUHAITE UNE BONNE ANNÉE