

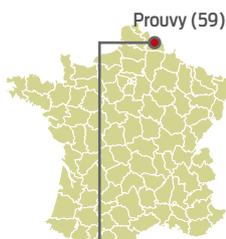
DANS L'USINE



Augustin Motte a repris la société Lucullus en 2009. Il a inauguré au printemps une nouvelle usine à Prouvy (59), qui rassemble les deux anciens sites de production.

TRAITEUR-CONFITURES Vingt ans après sa création, la société nordiste s'est installée dans une nouvelle usine flambant neuve située près de Valenciennes. Visite guidée des installations.

LUCULLUS RASSEMBLE SES FORCES À PROUVY



L'ENTREPRISE

LUCULLUS

- **Création** : 2000
- **CA 2019** : 5 M€
- **Effectif** : 18 employés
- **Production** : 150 tonnes de produits carnés et 2,5 millions de pots de confit et confiture
- **Surface** : 3100 m²
- 70 références

Spécialisée depuis vingt ans dans la production de lucullus, une recette valenciennoise qui associe foie gras et langue de bœuf, l'entreprise éponyme s'est au fil des ans diversifiée dans les confits salés pour accompagner les fromages, puis dans les confitures sucrées. Face au succès, elle avait besoin de s'agrandir et de se moderniser. Grâce à un investissement de 6,2 M€, elle a réuni en février 2020 ses deux sites dans une nouvelle usine à Prouvy (59), distante de quelques kilomètres des implantations historiques. D'une surface de 3100 m², la nouvelle unité

regroupe sur un terrain de 2 ha deux ateliers (traiteur et confits), un bâtiment technique, des bureaux, un magasin d'usine et une station d'épuration. « C'est un projet que nous avons monté en trois ans avec Idec Agro & Factory. Nous avons investi 4,8 M€ dans les bâtiments,

La nouvelle usine de 3100 m² a nécessité un investissement de 6,2 M€

0,5 M€ pour la station d'épuration et 1 M€ pour moderniser le process de la ligne confits », détaille Augustin Motte, ancien cadre de Moy-Park qui a repris la société aux fondateurs en 2009. L'investissement a permis de gagner en flexibilité et en qualité grâce à une seconde marmite (Talsa) pour la lucullus et un nouveau pasteurisateur-refroidisseur (FBL Food Machinery) qui préserve mieux le goût et la couleur des confitures. De quoi améliorer aussi la conservation des produits allégés en sucre, qui vont être lancés l'an prochain.



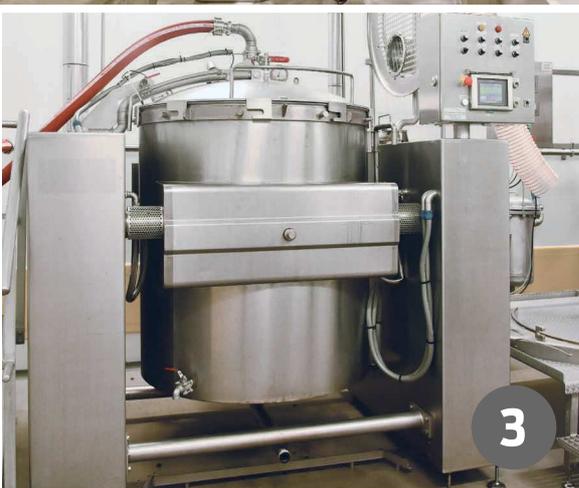
DANS L'USINE



1



2



3



4



5



6

7

1 Le chiffre d'affaires se répartit entre les lucullus (28 %), les préparations au foie-gras (15 %), les confits (40 %), les confitures (9 %) et une activité à façon (8 %).

2 3 Stocké en big-bag, le sucre approvisionne les cuiseurs double enveloppe vapeur (Brouillon Process) par une vis sans fin. Les fruits ont auparavant été décongelés.

4 Après cuisson, la confiture, stockée en cuve tampon à 85 °C, va dans une doseuse Hema. Les couvercles de pots en verre sont vissés par une capsuleuse FBL.

5 Les pots sont pasteurisés et refroidis à 30 °C sur un nouvel équipement FBL. Un système de ruissellement stoppe la cuisson et préserve la couleur des confitures.

6 Les pots sont ensuite séchés (FBL Food Machinery) avant d'être étiquetés sur une des deux lignes Langguth ou CDA.

7 La fin de ligne est manuelle : la mise en carton et la palettisation sont réalisées par des opérateurs.

DANS L'USINE



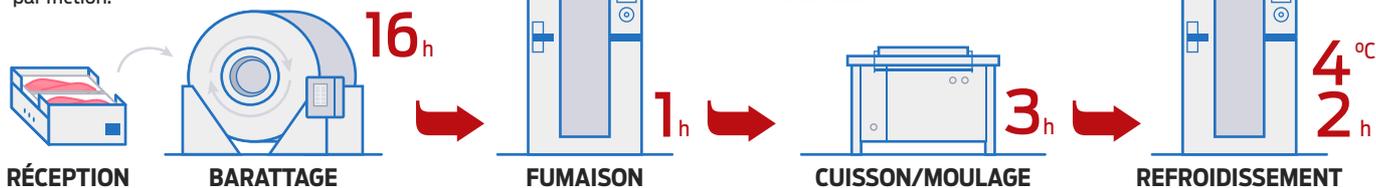
8



9

LA FABRICATION DES LUCULLUS

La langue de bœuf crue est découpée à la main puis barattée avant d'être fumée par friction.



La cuisson est réalisée au court-bouillon pour dégraisser. Les langues épluchées sont ensuite moulées en jambon sous vide.

Côté automatisation, l'usine a monté une marche. Les équipements sont désormais connectés de façon à piloter les différentes lignes, à partir d'ordinateurs ou de smartphones. « Nous pouvons facilement contrôler les températures du process et vérifier la consommation d'énergie. Ce système nous permet aussi d'avoir une traçabilité totale dans les stocks et les ateliers. En plus, nous pouvons effectuer un diagnostic sur les pannes et régler les problèmes à distance », se réjouit le dirigeant. Un vrai plus, d'autant que les fournisseurs italiens ont dû mettre

en route à distance les nouveaux équipements lors du confinement.

UNE USINE PLUS PERFORMANTE

En ce qui concerne les économies d'énergie, Lucullus récupère les calories pour chauffer l'eau de nettoyage, de dégivrage, de chauffage des stocks et des lave-mains du sas hygiène. Le froid dans les ateliers et les stockages est issu d'une production fonctionnant au CO₂, la consommation électrique d'une telle installation étant 30 à 40 % moins importante que celle au R134a.

Pour s'installer sur la commune de Prouvy, Lucullus a dû s'équiper de sa propre station d'épuration afin de traiter les graisses issues des courts-bouillons des produits traiteur. Les matières grasses sont ensuite récupérées par Oleovia qui les

La diversité des clients et des produits a permis de limiter les pertes dues au Covid-19

recycle en biocarburants. La station est équipée d'une membrane d'ultrafiltration, qui peut être doublée au besoin. « Ce traitement nous permet d'envisager une infiltration des eaux traitées dans le milieu naturel, rendant l'usine totalement autonome pour ses rejets d'eaux usées », explique Augustin Motte.

Afin d'améliorer le bien-être des salariés, l'entreprise a choisi d'utiliser de grandes fenêtres pour favoriser la lumière naturelle. Elle a travaillé sur la réduction du bruit et a climatisé les salles les plus chaudes. Pour diminuer la pénibilité, Lucullus a opté

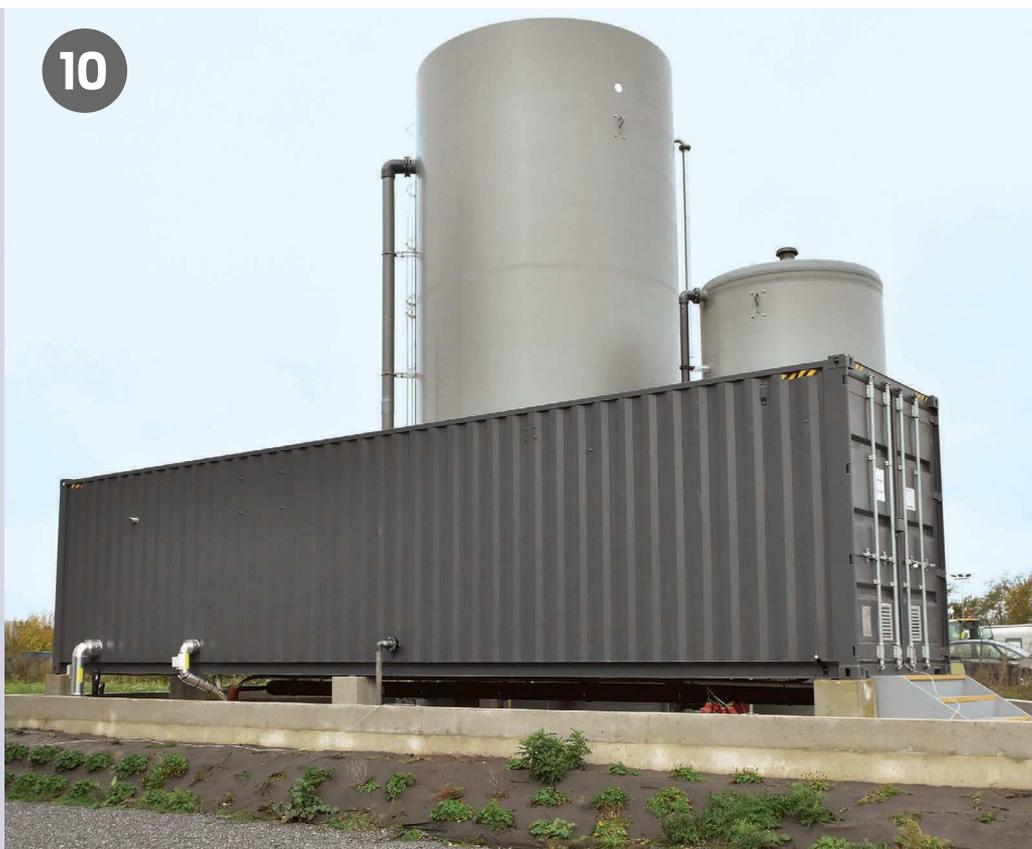
DANS L'USINE

8 Pour diminuer la pénibilité, Lucullus a installé un système pour surélever les chariots et travailler à hauteur.

9 Constituée de couches de foie gras et de langue de bœuf, la lucullus est un produit traditionnel dont la fabrication est peu automatisée. Une fois formée et cuite, elle est surgelée pour pouvoir être tranchée (Kolbe). Les formats individuels sont déposés à la main dans l'emballage, avant d'être operculés (Sealpac).

10 Pour s'installer sur la commune de Prouvy (59), Lucullus s'est équipée de sa propre station d'épuration, avec membrane d'ultrafiltration. Les matières grasses sont recyclées en biocarburant.

10

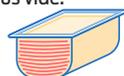


Les langues sont tranchées puis assemblées en couches de 3 mm en 10 couches avec le foie gras cru avec une poche à douille.



TRANCHAGE/ASSEMBLAGE

Les lucullus surgelées sont tranchées puis operculées dans leur emballage primaire. Elles seront ensuite cuites sous vide.



CUISSON

Cellule de refroidissement, emballage à la main

3h
75°CREFROIDISSEMENT
CONDITIONNEMENT
EXPÉDITION

© Studio Crumble

pour un système qui dose automatiquement le sucre et un dépileur de verre pour sa ligne confits/confitures.

DES ÉVOLUTIONS POSSIBLES

Enfin, l'usine a été pensée pour être agrandie jusqu'à 8 000 m² en fonction des besoins. Elle pourra s'étendre sur tous les côtés et accueillir deux nouvelles lignes confitures et un autre atelier traiteur. « L'objectif est d'atteindre 7,5 M€ de chiffre d'affaires en 2023. Nous étions sur une croissance un peu inférieure à 10 % par an mais le Covid-19 nous a rallen-

tis de 10 à 15 % sur 2020 », évoque le dirigeant. Face à la pandémie, il se félicite d'avoir diversifié ses activités et ses clients depuis dix ans. La restauration représente en moyenne 13 % de l'activité, les grandes surfaces 43 % et le B to B 19 %. Le quart restant se partage entre les ventes en jardinerie, les particuliers, les coliseurs... Soit un large panel de débouchés qui a permis de contrebalancer la chute de la restauration. En se lançant sur des confits en 2013 puis des confitures en 2014, Lucullus a aussi désaisonnalisé ses ventes, historiquement concentrées sur la

fin d'année. « Pendant le premier confinement, les ventes de confitures ont bondi de 15 % car les consommateurs ont redécouvert le petit-déjeuner. C'est aussi sur ce créneau où nous enregistrons le plus de croissance ces dernières années. A contrario, le foie gras a souffert au printemps car les grandes surfaces se sont concentrées sur l'essentiel », ajoute Augustin Motte. Pour faire face au second confinement et aux difficultés de la restauration, le dirigeant a décidé fin octobre de réorienter sa production de produits traiteur vers des formats individuels plutôt

que familiaux. La production a aussi été stoppée trois semaines à l'avance et le magasin d'usine s'est converti au click & collect.

Même si la pandémie a ralenti la dynamique de croissance, Lucullus a continué d'innover en 2020, avec un confit d'oignon à l'ail noir, un marbré canard-pastrami, ainsi qu'une gamme pour la Chine. Et dans les prochains mois, la société nordiste compte développer des produits certifiés bio, lancer des confitures aux fruits français et mettre au point des terrines végétales pour l'industrie. ● Amélie Dereuder