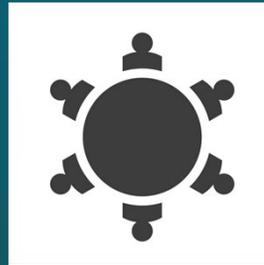




4^{ÈME} RENCONTRE DU CLUB
DES ENTREPRENEURS DU SAULNOIS
28/11/2024 A DIEUZE

TABLE RONDE
« Place, Enjeux et Perspectives des
Industries et
Productions Agroalimentaires du Saulnois »





FABIEN POUPON DIRECTEUR USINE EURIAL

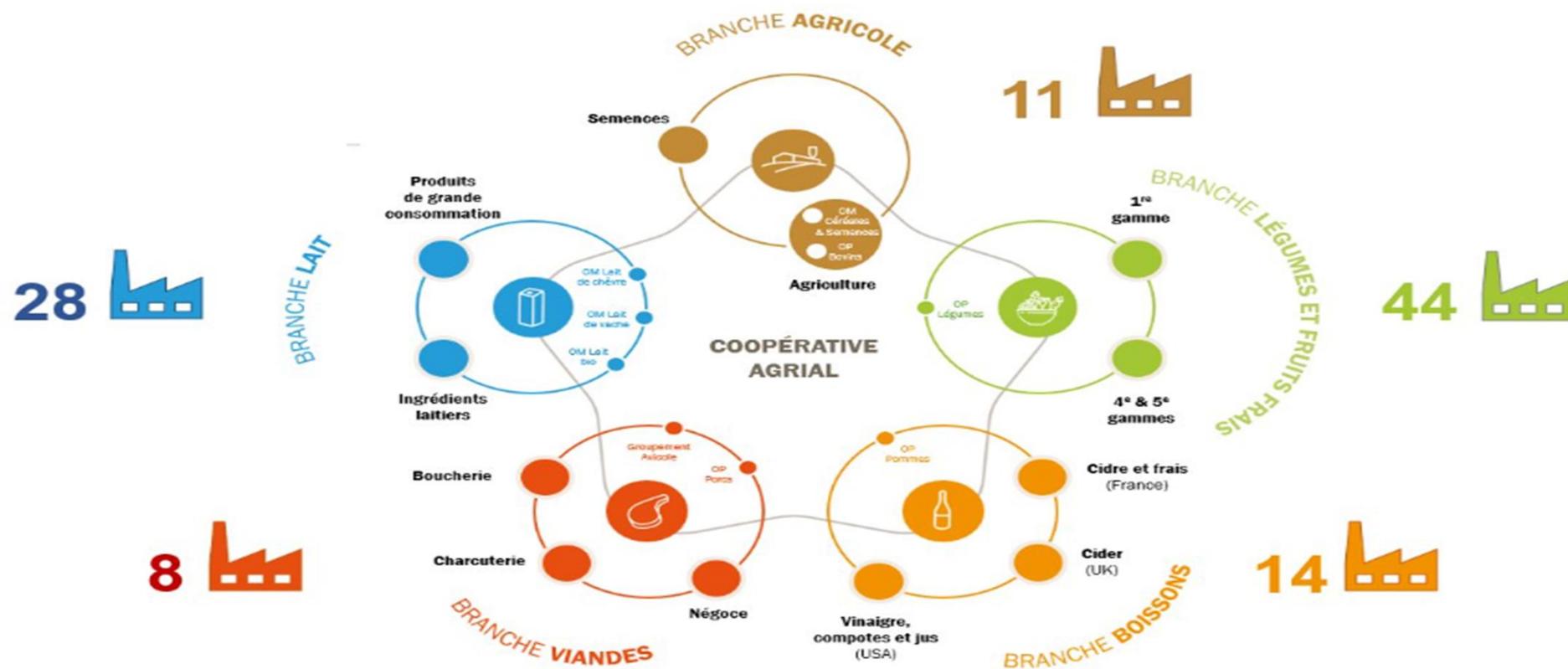




Site de Château-Salins



Branche lait de la coopérative



En résumé

4 000 adhérents laitiers

2,4 Md de litres collectés

lait de vache conventionnel : 2,1 MdL
lait de chèvre : 0,15 MdL
lait bio de vache : 0,13 MdL

présence dans plus de 130 pays à l'international

2,5 Md € de chiffre d'affaires

5 200 salariés

23 sites de transformation en France

ingrédients : 5
ultra-frais : 5
beurre, lait, fromage : 13

6 sites de transformation à l'étranger

(1 Italie, 1 Allemagne, 1 Belgique, 1 Etats-Unis, 2 Espagne)



Site de Château-Salins

Eurial

Quelques chiffres

➤ **200 - 230** ETP



➤ **20 500** m² de surfaces bâties

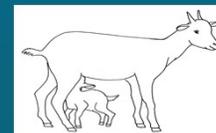
➤ **53 000** Tonnes/an



➤ **53 millions** de litres de lait collectés



dont **4,3 millions** de litres de lait bio



dont **3 millions** de litres de lait de chèvre

➤ **Plus de 70 producteurs** de l'Est de la France 54-55-57-67-68 pour une distribution européenne dont **15** sont des producteurs de chèvre



Eurial

Site de Château-Salins Les lignes et nos produits

Ligne PPC



Petits pots de crème dessert

Ligne ERCA 5

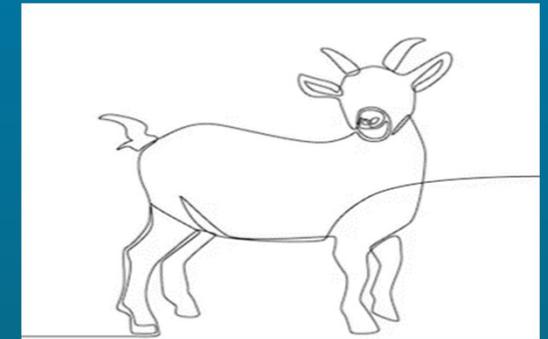


Yaourts brassés bi-compartment

Ligne SIDEL



DANAO



Ligne GASTI



Yaourts végétaux

Ligne YAB



Yaourts à boire

Ligne ERM1 1



Yaourt à boire McDo présent dans les Happy Meal

Ligne ERCA 3

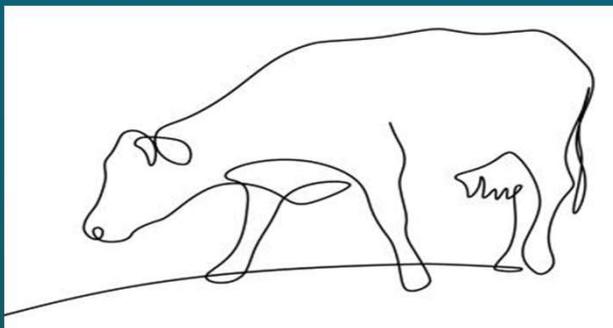


Yaourts aux fruits, yaourts brassés, yaourts étuvés

Ligne ERCA 2



Flans avec coulis caramel



Ligne ERM1 2



Yaourt pots boule

Ligne ERCA 3



Yaourts au lait de chèvre



ARTHUR RUTBI DIRECTEUR LIMONADERIE LORINA



Implantée au cœur de la Moselle à **MUNSTER**,
l'usine Lorina produit l'iconique
bouteille au **BOUCHON MÉCANIQUE**.



Avec des gestes minutieux, un savoir-faire transmis de génération en génération, quelques grammes de sucre, du citron, un dosage précis orchestrant les goûts et la qualité, les Artisans limonadiers fabriquent autant une limonade d'exception que du bonheur en capsule.

L'ÉQUIPE :

Composée de 55 personnes organisée en 4 pôles qui œuvrent chaque jour à la production :

- Industriel
- Supply Chain
- Qualité
- R&D



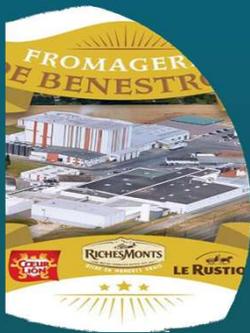
CHIFFRES CLEFS :

- Créé en 1895
- 133 salariés, dont 55 sur l'usine
- 2 lignes de production (Plastique et Verre)
- 30 millions de bouteilles produites par an
- 30% vendues à l'export
- 3 ingrédients : eau, sucre & citron





SYLVAIN DUPONT DIRECTEUR CFR – FROMAGERIE DE BENESTROFF



Nos actionnaires

CF&R est née en 2008. Notre société est issue du rapprochement entre deux sociétés historiques, aux passés prestigieux et variés et complémentaires, « La Compagnie des Fromages » (SAVENCIA) et « les Fromageries RichesMonts » (SODIAAL).

Ce mariage de raison visait ainsi à développer un pôle fromager français efficace et cohérent face aux exigences croissantes de la grande distribution.

Il consistait à doter les deux groupes d'une structure à taille critique afin notamment d'asseoir la place des marques respectives sur un marché de plus en plus concurrentiel





GROUPE SAVENCIA Saveurs & Spécialités



SAVENCIA FROMAGE & DAIRY



SAVENCIA GOURMET



CF&R NOS SITES DE PRODUCTION



CF&R EN FRANCE ET À L'INTERNATIONAL : 3 MARQUES FORTES



Marché des Camemberts
« Tradition »



Marché
des Coulommiers et des pointes de brie



Marché des fromages à
consommer chaud



L'HISTOIRE DE LA FROMAGERIE



- 1924 Naissance de la Coopérative Laitière de la Moselle et construction d'un centre de ramassage à Bénestroff
- 1952 Construction de l'usine de Bénestroff
- 14 octobre 1998 Incendie détruisant l'atelier de fabrication
- 14 avril 2000 Inauguration du nouvel atelier de fabrication
- Juillet 2005 Exploitation du nouvel atelier emballage d'une superficie de 2000m²
- Août 2015 Construction du magasin cartons d'une superficie de 1000m²
- 2016 Construction d'un nouvel hâloir
- 2022 Nouvelle chaudière

Les différentes catégories de fromage fabriquées sur le site

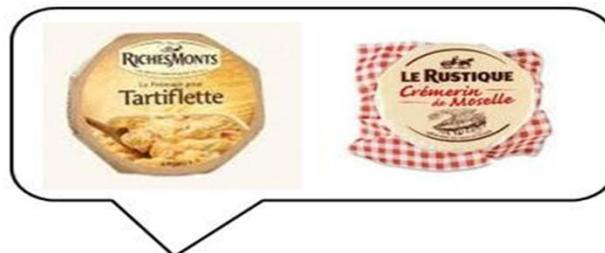


Pâte molle fleurie

Rustique



Pâte molle lavée



Pâte molle à croûte mixte



Tomme
(Pâte molle lavée à croûte mixte)

DES MOMENTS DE CONVIVIALITÉS ET DES PARTENARIATS SOLIDAIRES



JUNIOR NOUBISSI
PDG



MA PETITE CUILLERE

Ma petite
Cuillère
L'ÉVEIL AU GOÛT





Implantée à Dieuze depuis 2023

Spécialisée dans la fabrication de nourriture pour la petite enfance.

Alimentation 100% française

Produits issus à 100% de l'agriculture française. Un choix de proximité pour des raisons écologiques et éthiques évidentes, mais aussi un choix de saison avec des légumes et des fruits cuisinés uniquement lors de leur pleine saison de récolte, et disponibles ensuite toute l'année.

11 collaborateurs

<https://mapetitecuillere.com>



GRAND
Dinde trio de légumes de
saison
Ma petite
Cuillère
L'ÉVEIL AU GOÛT

Ma petite
Cuillère
L'ÉVEIL AU GOÛT



JEAN MARC LICHTLE
BRASSEUR

LA GRENOUILLE ASSOIFFEE





Rue de l'église – VAHL LES BENESTROFF

Date de création : 01/04/2013

Production annuelle 2024 : environ 480 HL

CA 2023 : 270 000 €

Effectif: 2,5 ETP + Président (non salarié)



VALERIE SIMON
PROVISEURE



LYCEE CHARLES HERMITTE DE
DIEUZE



**MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION
NATIONALE**

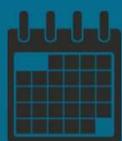
*Liberté
Égalité
Fraternité*



Production en Industries
Pharmaceutiques
Alimentaires et
Cosmétiques

BAC PROFESSIONNEL PRODUCTION EN INDUSTRIES PHARMACEUTIQUES AGROALIMENTAIRES ET COSMÉTIQUES - PIPAC

Modalités de la formation



Jeunes entre 18 et 29 ans

18 mois

Du 13 janvier 2025 au 30 juin 2026



Lycée Charles Hermite à Dieuze



Rythme : 2 sem en centre

2 sem en entreprise

Formation aux 3 spécialités :

Pharmaceutique

Agroalimentaire

Cosmétique

Points forts de la formation

- Sensibilisation des apprentis aux risques microbiologiques
- Formation co construite selon les besoins des entreprises du territoire
- Formation innovante (durée de la formation, formateurs issus des entreprises, Travaux Pratiques déplacés)
- Nouveau diplôme et premiers diplômés en juin 2026

Contenu de la formation

- **Conduite des opérations de production**
Conduite de l'installation – suivi informatisé de la production – maintenance de premier niveau
- **Contribution à la maîtrise de l'environnement de production**
Démarche QA – respect de l'environnement – risques professionnels – Nettoyage et désinfection
- **Contrôle en production et en environnement**
Prélèvement d'échantillons – autocontrôle – analyse - communication



DEBAT ET ECHANGES