



BONCOLAC TRAITEUR

« **TRAITEUR Industriel et non pas Industriel Traiteur** », c'est ainsi que **Benoit MOUQUET** aime décrire l'entreprise qu'il dirige à Aire sur la Lys. Définition qui se comprend aisément dès que l'on a l'occasion de visiter le site et de constater tout le soin apporté à la préparation et à l'assemblage des produits préparés. Retour sur le parcours de cette entreprise capable de faire du cousu main !

L'histoire

L'histoire commence en 2003 quand Mr LANDRON rachète Porlys, une entreprise de découpe de viandes d'une quinzaine de personnes. Un an après, il développe une gamme apéritive et l'entreprise est rebaptisée Terre des Lys. Elle connaît alors une croissance rapide et, en 2008, s'installe dans de nouveaux locaux, toujours à Aire sur la Lys. Ceci lui permet d'obtenir la certification **IFS** en 2009. Mais surtout, l'entreprise développe de nouveaux produits et crée même une gamme de **papillotes** pour laquelle elle dépose un **brevet**.

En 2011, le site s'agrandit et passe de 5 300 à 6 800 m² et, en 2012, Terre des Lys intègre Boncolac. Avec déjà 2 usines en pâtisseries à Rivesaltes et Bonloc et une en salé à Agen, l'arrivée de Terre des Lys permet ainsi à Boncolac de devenir un acteur majeur du surgelé traiteur. Des synergies ont également pu être mises en place avec l'usine d'Agen. Ainsi, le site d'Agen confectionne des plaques de pain que l'usine d'Aire sur la Lys utilise comme base pour ses canapés. La taille de l'entreprise permet aujourd'hui de mutualiser certains achats. De même, la R&D a également été mutualisée mais avec des chefs de projet sur chaque site.

En 2014, Boncolac est repris par le groupe SODIAAL et en 2017, Terre des Lys change de nom et devient Boncolac Traiteur.

Les moyens et produits

L'usine Boncolac Traiteur d'Aire sur la Lys est récente et a donc été bien conçue pour respecter **la marche en avant** : réception des matières premières, pesées et préparations des recettes, mise en forme / assemblage, surgélation et conditionnement sont donc des étapes qui s'enchaînent logiquement sur le site. De plus, 3 zones de préparation ont été prévues en parallèle, ce qui permet une bonne organisation de l'ordonnement.

Et, de l'organisation, il en faut pour sortir 850 tonnes de produits finis chaque année mais surtout **150 références de produits finis**. En effet, si des locaux bien pensés sont indispensables, ils ne suffisent pas. A ce titre, l'entreprise a mis en place de nombreuses actions comme des chantiers 5S qui lui permettent d'améliorer sa performance industrielle. Le passé en production dans d'autres secteurs d'activité industrielle que l'alimentaire du dirigeant actuel n'y est sans doute pas étranger ! De plus, de nombreux équipements sont également **mobiles** ce qui permet d'avoir une ligne de production en « kit » adaptée au produit à confectionner.

La découpe est une opération clé à réaliser pour une activité de traiteur. Boncolac Traiteur dispose ainsi de plusieurs équipements de découpe jet d'eau qui apportent une grande



flexibilité dans les formes proposées mais, a également développé à façon des outils de tranchage mécanique.

Les 150 références de produits se répartissent en plusieurs gammes :

- Elaborés festifs comme les mini-brochettes de légumes, millefeuilles, etc.
- Les quotidiens comme les assortiments de wrap, ...
- Les cœurs de repas mais toujours élaborés avec les gratins ou papillotes.

Les produits peuvent être vendus sous licence comme Fauchon ou Entremont. Pour Entremont, qui fait également partie du groupe Sodial, l'entreprise a d'ailleurs développé **2 références en BIO**. Les produits sont principalement distribués en RHD, GMS ou en freezer center (avec bien sûr Picard surgelés). Boncolac est ainsi le numéro 1 des circuits spécialisés traiteur.

BONCOLAC TRAITEUR emploie 130 personnes et l'effectif peut monter à 250 personnes à partir de fin aout jusque fin novembre. Il lui faut donc gérer le quasi doublement de l'effectif sur une période de l'année. Alliance Emploi, groupement d'employeurs permet de réguler une partie de cette saisonnalité. L'entreprise fait également appel à l'interim et a mis en place un partenariat avec Manpower via des CIPI (Contrat d'Insertion Professionnelle Intérimaire). Grâce à ce contrat, les intérimaires bénéficient de 3 semaines de formation dont 2 semaines de pratique et l'entreprise peut sélectionner les personnes les plus en adéquation avec ses besoins. Cette action a même conduit à des **recrutements en CDI** au sein de Boncolac Traiteur. Au-delà de la saisonnalité, le personnel de production est soumis à des contraintes physiques qui, au fil des ans, fatiguent les organismes. Des salariés ont donc été formés aux gestes et postures et l'entreprise mène une réflexion sur des actions visant à **améliorer l'ergonomie** des postes et à automatiser certaines opérations particulièrement contraignantes comme la découpe de produits surgelés.



L'avenir

40% de la gamme est renouvelée chaque année, autant dire que l'entreprise est quotidiennement tournée vers l'avenir ! Pour autant de gros chantiers se mettent en place pour rester en phase avec la demande des consommateurs : il s'agit d'une part de retravailler les recettes avec des listes d'ingrédients plus courtes et avec moins d'additifs, mais aussi de rechercher des conditionnements et autres matériaux plus « durables » (les pics à brochette sont par exemple maintenant en bambou). L'ampleur du travail s'imagine facilement quand on sait que les achats gèrent plus de 800 références.

Au final, ces actions ont pour effet de renforcer encore plus le **savoir-faire** de Boncolac Traiteur sur l'élaboration de recettes. Cela permet à l'entreprise d'envisager d'autres marchés et notamment **le BtoB**. En effet, **l'élaboration des produits traiteurs** nécessitent la confection de nombreux produits **intermédiaires** tels que chutney d'oignon, gelée de fruits rouge, coulis de figues, ou tartinable de betterave. Boncolac Traiteur peut tout à fait proposer à façon des semi-fini dans différents conditionnements pour être retravaillés par des entreprises de plats cuisinés ou autres produits transformés.

D'une quinzaine de salariés en 2003, le site emploie aujourd'hui plus de 130 salariés (et quasiment autant d'intérimaires en saison haute) et met en place des moyens pour lutter contre les maladies professionnelles et améliorer sa productivité.

De PME, l'entreprise fait aujourd'hui partie d'un groupe mais n'en oublie pas pour autant son rôle de proximité : elle a par exemple mis en place des ventes d'usine pour faire connaître ses produits localement.

L'usine Boncolac Traiteur d'Aire sur la Lys est ainsi un très joli exemple de la richesse qu'une entreprise agro-alimentaire peut apporter à son territoire.



BONCOLAC TRAITEUR
ZA Saint-Martin
62 120Aire sur la Lys
03.21.39.07.87
www.boncolac.fr
Contact : Benoit MOUQUET
benoit.mouquet@boncolac.com