



**Fondée il y a moins de 30 ans, Crusta'C construit une quatrième usine. Après Boulogne sur Mer, l'entreprise a choisi Arras, implantant ainsi 2 de ses 4 sites industriels sur notre région Hauts de France. Leader sur le marché de la crevette crue réfrigérée, Crusta'C souhaite ainsi conforter sa position et poursuivre son développement. Retour sur ce projet d'usine 4.0. issu d'une vraie vision industrielle.**

### Le Projet

A l'origine de Crusta'C, Franck Nguyen, son fondateur, développe une ligne automatisée de cuisson en continu de crevettes qu'il installe en 1993 à l'Isle-Jourdain dans le Gers (32). Le siège social se situe, aujourd'hui encore sur ce premier site industriel. Les volumes augmentent rapidement, et, 3 ans plus tard, un second site est construit à Boulogne sur Mer. En 2003, la reprise d'une unité à Vitrolles (13) complète l'outil industriel mis en place. Le site de Vitrolles est ainsi principalement dédié à la cuisson de crevettes sauvages alors que le site de Boulogne sur Mer permet de proposer des produits conditionnés en petits formats sous atmosphère protectrice. Cette offre séduit particulièrement la grande distribution et Crusta'C se développe fortement sur ce rayon **libre-service**, notamment en MDD, au point de saturer le site de Boulogne sur Mer. C'est ainsi que le projet d'une quatrième usine voit le jour et que Crusta'C décide de s'implanter à Arras.

### Les Produits et les Moyens

Cette nouvelle unité, prévue sur une surface de 4 000 m<sup>2</sup>, représente 8,5 M€ d'investissements pour une capacité de production à terme de 5 000 t/an. L'objectif est une usine 4.0 avec SMART Factory et SMART Manufacturing (gestion à distance, optimisation temps de production, maintenance prédictive, ...).

Concrètement, l'enjeu est de pouvoir gérer de façon automatisée toutes les étapes de la production : de la réception des crevettes surgelées à la décongélation, cuisson puis refroidissement jusqu'au conditionnement. Des petits formats de 250 à 500 g sont principalement prévus.

Enfin, la qualité n'est pas en reste et le site d'Arras doit suivre les mêmes objectifs que les autres usines que ce soit sur l'approvisionnement avec, par exemple, des produits certifiés ASC (**aquaculture responsable**) ou sur la sécurité sanitaire des aliments avec la certification IFS.



### L'avenir

Crusta'C fait aujourd'hui partie de JMI, un groupe 100 % familial, qui emploie 1 200 salariés. L'entreprise a développé un véritable savoir-faire sur la cuisson des produits de la mer sur lequel elle entend capitaliser. Sur le plan de l'innovation produits, tout d'abord, en proposant d'autres produits que les crevettes comme, tout récemment du thon albacore MSC, mais également sur le plan de la productivité et donc de la compétitivité.

De belles perspectives pour l'ensemble du groupe, et donc, pour le site d'Arras, dont le positionnement géographique est un atout de taille pour optimiser la logistique, enjeu crucial pour des produits à DLC et pour envisager de développer l'export.



Nous consacrons cette rubrique d'Agrojonction au développement d'une nouvelle activité et, ce sont donc généralement des porteurs de projet qui y sont mis à l'honneur. Il s'agit plus rarement de l'implantation du nouveau site industriel d'un groupe. Nous sommes d'autant plus heureux de mettre Crusta'C en avant qu'il s'agit d'une entreprise familiale qui s'appuie sur un savoir-faire industriel.

### Crusta'C

180 Rue du Fortin Zone Actiparc  
62 580 Bailleul-Sir-Berthoult

Contact : Robin Pontier – Responsable de site  
r.pontier@crustac.fr - 03 61 13 85 30

crustac.fr