

# Mecatherm Ses lignes de production de pain partent à l'assaut de l'Afrique

Les Africains apprécient le pain et Mecatherm a fait de ce continent un axe de développement commercial stratégique pour accroître son activité à l'international, qui représente déjà 92 % de son chiffre d'affaires.

## LES CHIFFRES CLÉS

- CA 2016 : 91 M euros
- CAI 2016 : 75 M euros
- Variation du CAI 2016/2015 : stable
- Part de l'international dans le CA : 83 %
- Effectif : 400 salariés



Olivier Sergent,  
président de  
Mecatherm.

Baguettes, pains de mie, pains artisans, viennoiseries, pizzas... Ses lignes de boulangerie industrielle produisent de 700 kilos à 5 tonnes de produits de panification par heure. L'entreprise alsacienne Mecatherm, fondée en 1964 à Barembach près de Strasbourg par René Voegtlin, est devenue le spécialiste mondial des équipements pour la boulangerie industrielle. Le groupe conçoit et fabrique des fours, des machines et des lignes de production automatisées de produits de boulangerie industrielle qu'il commercialise dans 63 pays. Il emploie 400 personnes sur ses trois sites industriels en

France, basés à Barembach (siège et usine), à Wisches (Seine-Maritime) et à Montilliers, au sud d'Angers (Maine-et-Loire).

Avec plus de 780 lignes automatiques en fonctionnement sur les cinq continents, le spécialiste de la boulangerie industrielle a accéléré sa croissance à l'international qui représente désormais l'essentiel de son activité. « Nous réalisons 92 % de notre CA à l'export », souligne Olivier Sergent, président de Mecatherm. « La moitié dans les pays occidentaux en Europe et en Amérique du Nord mais aussi en Australie, au Japon et en Corée du Sud », développe-t-il, « l'autre moitié, dans les pays émergents d'Asie (Chine, Inde, Vietnam), d'Afrique, d'Amérique latine, ainsi qu'en Russie et dans les pays d'Europe de l'Est ».

C'est sous l'impulsion d'Olivier Sergent qu'à partir de 2006, l'ETI alsacienne, déjà exportatrice à ses

## CRITÈRES DE SÉLECTION

Société qui a une croissance à l'export régulière depuis trois ans dans une région du monde dont elle a fait sa priorité. Exemples : l'Europe, l'Afrique, l'Asean, etc.

**Autres nommés pour ce prix :** Sunna Design et Babyzen.



« La nouvelle usine au Mozambique produira jusqu'à 1,8 million de pains par jour ».

débuts vers l'Allemagne puis dans les années 70 vers les États-Unis, le Japon et l'Australie, décide de développer son activité à l'export en ciblant les pays émergents et en développement. « Ils représentent un axe de développement stratégique pour nous », confie le dirigeant. « Dans des pays comme l'Inde, expose-t-il, le pain représente un enjeu pour nourrir la population rurale et urbaine ».

En outre, dans les pays émergents, l'augmentation du niveau de vie et l'urbanisation accroissent la demande, la population dans les villes aspirant à consommer davantage de produits agroalimentaires industriels. « Dans ces régions, on assiste à l'émergence des classes moyennes et au développement de la grande distribution », analyse Olivier Sergent. Les marchés asiatiques et africains représentent de formidables opportunités de développement.

### L'Afrique pèse 10 % du CA

L'entreprise se concentre depuis quelques années sur l'Afrique, où la consommation de pain augmente avec l'urbanisation accélérée du continent et l'essor d'une classe moyenne qui aspire à la consommation.

Le groupe est en particulier présent dans les pays francophones et lusophones, dont les populations historiquement sont friandes de la baguette et de pain frais. Mecatherm a installé ses lignes de

fabrication de baguettes et de pain croustillant en Algérie, en République démocratique du Congo (à Kinshasa), en Guinée équatoriale et en Angola. « Nous réalisons 10 % de notre CA en Afrique, c'est clairement un axe de développement stratégique pour nous », affirme Olivier Sergent. « On conçoit, ajoute-t-il, des lignes spécifiques dédiées au marché africain ».

Et pour vendre en Afrique ce type d'équipement, l'entreprise alsacienne n'hésite pas à proposer à ses clients des solutions de financement.

### Mecatherm équipe la plus grande usine de pain du Mozambique

Au Mozambique, par exemple, cette stratégie a été gagnante. Le spécialiste des équipements de boulangerie industrielle y a livré quatre lignes entièrement automatisées pour la fabrication de baguettes, de pains ronds et de pains de mie. Elles équipent une usine de fabrication de pain industriel basée dans la région de Maputo et appartenant à la boulangerie industrielle Espiga d'Ouro, en français *Epi d'Or*. Inaugurée le 21 septembre dernier, cette usine, qui est la plus grande de son secteur au Mozambique, produira, en pleine capacité, 1,8 million de pains par jour.

« Le Mozambique est l'un des pays du monde le plus pauvre avec un PIB de 1 046 dollars par tête en 2013 », rappelle le dirigeant. L'usine apportera aux Mozambicains, du pain de qualité, en quantité, à un prix abordable. En effet, le groupe industriel alsacien a obtenu un prêt pour son client, une enseigne de grande distribution qui opère des supermarchés dans le pays, afin qu'il puisse régler son investissement dans de meilleures conditions – de taux d'intérêt notamment – que ce qu'il aurait obtenu localement. « Le projet a été financé grâce à l'accord avec Bpifrance assurance export qui a accordé un crédit export », précise Olivier Sergent.

### Les marchés anglophones en ligne de mire

Après le Mozambique, Mecatherm a mis le cap sur l'Afrique australe. « On a un projet en cours en Angola où une de nos lignes est en cours d'installation à Luanda », confirme Olivier Sergent. Mais le spécialiste de la boulangerie industrielle ne compte pas se limiter à l'Afrique lusophone. « On a de très gros projets en Afrique de l'Est », dévoile encore Olivier Sergent. Les pays anglophones d'Afrique, habitués au pain de mie consommé au Royaume-Uni, sont aussi dans la ligne de mire de Mecatherm. « On se dirige maintenant vers les pays d'Afrique de l'Est anglophones comme le Kenya et la Tanzanie », confirme le dirigeant.

En moyenne, 12 mois s'écoulent entre la conception, la fabrication et la mise en route des lignes jusqu'à leur pleine production. Pour être exportées, les lignes Mecatherm assemblées dans ses trois usines sont livrées en plusieurs parties du fait de leur dimension: 100 mètres de longueur par 12 mètres de largeur. « Une fois démontées pour être expédiées à l'export, nos lignes peuvent être transportées dans 40 conteneurs », détaille le dirigeant. Elles sont ensuite installées et mises en route localement par les équipes d'ingénieurs commerciaux de l'équipementier alsacien. Le service commercial assure le suivi, depuis la prise de commande, au service après-vente jusqu'à la formation des équipes techniques locales pour assurer la maintenance des équipements. « Nous suivons la conception et l'exécution d'un projet comme un architecte », signale Olivier Sergent. Le groupe ambitionne de vendre ses lignes partout où, en Afrique, il y a de l'appétit pour du pain croustillant ou du pain de mie. « À horizon 5 ans, on espère être présent dans trois quarts des pays africains », conclut Olivier Sergent.

V. A.