

Furic Solutions a investi 1,3 million pour son site

Penmarc'h — Entité à part de Furic Marée, Furic Solutions possède désormais un site totalement rénové offrant des possibilités de développement. Avec la volonté de garder une taille humaine.

L'entreprise

Ouvert en avril

Situé sur le terre-plein du port de Saint-Guérolé, Furic Solutions attire l'œil du visiteur. Un bâtiment d'une surface de 2 800 m² complètement rénové rouvert en avril dernier, représentant un investissement d'1,3 million d'euros.

« Ce site a été acquis en octobre 2017. Auparavant, il appartenait au groupe Frial sous le nom d'Erimer », explique Valérie Cœuret, directrice Qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE) à Océalliance⁽¹⁾. Les huit salariés de l'ex-entreprise ont été repris par ce groupe.

Trois domaines d'activité

Furic Solutions assure la transformation et le conditionnement de produits de la mer à travers trois activités. Tout d'abord, la cuisson de crustacés (langoustines et tourteaux) et de coquillages (bulots et bigorneaux).

Au niveau du surgelé, l'entreprise a fait le choix de la congélation individuelle, dite en tunnel IQF. « **Individuelle et rapide** », ajoute Christophe Guibert.

Le site offre aussi une capacité de 1 100 palettes de stockage en froid négatif, à moins 20 degrés.

Enfin, troisième activité, le conditionnement de poisson frais sous atmosphère protectrice à base d'azote et de dioxyde de carbone (CO₂). « **Nous n'employons donc plus de caisses en polystyrène** », détaille Valérie Cœuret.

800 tonnes par an

Comptant désormais 12 salariés, Furic Solutions présente une capacité de production de 800 tonnes par an : 500 en produits cuits, 250 en surgelés, le reste en frais. « **Nous sommes dans un schéma de production arti-**



Valérie Cœuret, directrice Qualité, hygiène, sécurité et environnement (QHSE), basée au siège d'Océalliance à Saint-Herblain près de Nantes ; et Christophe Guibert, directeur du site Furic Solutions, à Saint-Guérolé.

sanale à taille humaine, insistent les deux cadres. Mais ce site présente des possibilités de croissance. »

Spécificité de l'activité : la période de Noël comptabilise 35 % de la production du site penmarc'hais. « **On passe en trois-huit et on embauche 30 intérimaires**, poursuit Christophe Guibert. **150 tonnes de produits cuits sortent de nos ateliers en quinze jours.** »

Pavillon France

Côté approvisionnements, le circuit local prime en poisson frais et surgelés. La production en bulot est entièrement française, les bigorneaux, par contre, viennent d'Angleterre. Quant à la langoustine, priorité au vivant en

saison. Le reste de l'année, l'entreprise est tributaire des approvisionnements locaux.

Rejet d'eau diminué

La rénovation du site a permis une remise à plat du processus de fabrication. « **Ainsi, on limite nos rejets d'eau de 100 m³** », se félicite Valérie Cœuret. Une consommation d'eau également en diminution en raison d'une baisse des ruptures en cuisson.

Des labels prochainement

Rénovation totale du site de fabrication, développement interne du système informatique pour gérer stocks et traçabilité, formation du person-

nel... « **Nous sommes en phase de développement** », se réjouissent Valérie Cœuret et Christophe Guibert. Une belle santé qui va amener prochainement Furic Solutions à porter des labels, notamment bio, pêche durable (MSC) ou encore Label rouge.

Ludovic LE SIGNOR.

(1) : 500 salariés dans toute la France, une vingtaine d'ateliers, dont un en Écosse, 220 millions d'euros de chiffre d'affaires annuel.

La vie des entreprises de l'Ouest sur ouestfrance-entreprises.fr