

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Mellac, le 02/06/2023

PEP Ploërmel, un site industriel qui concilie investissements, innovations et responsabilité sociétale

Le site PEP de Ploërmel est l'un des outils de transformation d'œufs de la branche œuf d'Eureden. Depuis la création de la nouvelle casserie sur le site de Camagnon en 2019, de nombreux investissements ont été réalisés et des innovations produits ont également vu le jour sous le signe de la responsabilité sociale et environnementale.

La branche œuf d'Eureden, une organisation en filière pour une maîtrise parfaite des produits de l'amont à l'aval

La branche œuf d'Eureden compte 450 collaborateurs et 230 éleveurs (180 de poules pondeuses et 50 de poulettes) pour 1,6 milliards d'œufs commercialisés chaque année.

Le chiffre d'affaires de la branche s'élève à 231 millions d'euros. 330 millions d'œufs sont commercialisés en boîte et 30 000 tonnes en produits transformés. 15 % des ventes sont réalisées à l'export dans plus de 25 pays.

La branche œuf d'Eureden présente la spécificité de maîtriser l'ensemble de la filière, du poussin au produit élaboré d'œuf. Cette organisation permet de proposer aux clients des produits de haute qualité et différenciants.

Elle est organisée en 3 "business unit" :

- la "BU amont" qui s'occupe de la relation avec les producteurs et de l'accompagnement technique et sanitaire des exploitations, de la gestion des flux des œufs et de la commercialisation en interne et en externe
- la "BU calibrés", il s'agit de la Ferme de Kervenac'h qui commercialise des œufs coquilles à destination de la grande distribution sous des marques de distributeurs ou sous la marque Paysan Breton depuis l'année dernière
- la "BU élaborés", qui regroupe les activités de produits élaborés d'œufs sur l'ensemble des sites de PEP.

La branche œuf est engagée pour développer la production d'œufs alternatifs (plein air, au sol, au sol mieux être animal, Label Rouge, Bio). En 2022, plus de 53 % des œufs produits par la branche œuf d'Eureden appartenaient à l'une de ces catégories.

PEP, le spécialiste des produits élaborés d'œufs à la pointe de la technologie

Les usines PEP transforment les œufs des éleveurs en ovoproduits liquides et en produits élaborés cuits sur 4 sites en France : Ploërmel (56), Carvin (62), Lamotte-Beuvron (41), Pierrefitte-sur-Sauldre (41).

Ceux-ci sont ensuite commercialisés en restauration hors domicile notamment à travers la marque Cocotine, à l'export, ou comme produits intermédiaires à destination des industriels de l'agroalimentaire.

Le site principal est situé à Ploërmel dans le Morbihan. On y trouve plusieurs activités :

- Une casserie d'œufs avec un centre de conditionnement des œufs sous forme liquide (environ 16 000 tonnes par an)
- La production de produits élaborés à base d'œufs : omelettes, blanc en neige, œufs durs... (plus de 10 000 tonnes par an)
- Une zone de préparation et d'expédition de commandes pour l'ensemble des produits des différents sites en frais
- Le siège de PEP regroupant les services commerciaux, administration des ventes, comptabilité, finance.

PEP Ploërmel, un site industriel pleinement engagé dans la RSE

Suite à la création de la nouvelle casserie sur le site de Camagnon en 2019, **plusieurs investissements** ont été réalisés :

- un nouveau laboratoire d'analyses microbiologiques pour un montant de 250 K€ repensé pour optimiser les flux (circulation, analytiques...), pour renforcer la sécurité (mise en place de nouvelles armoires pour les produits à risques), pour améliorer la qualité du travail (création de pièces en sur-pression ou en sous-pression...), pour améliorer les conditions de travail (lumière naturelle, aménagements ergonomiques...)
- la mise en place d'une nouvelle ligne de production d'omelettes, soutenue par le plan France Relance, afin d'augmenter la capacité de production.

De **nombreuses innovations produits** sortent également chaque année des usines PEP. En voici quelques-unes des deux dernières années :

- l'œuf parfait, lauréat des trophées de l'innovation Restau'Co 2022 : il s'agit d'un œuf juste cuit à cœur grâce à une cuisson basse température pendant 45 minutes, ce qui donne un œuf crémeux. Pasteurisé, il permet d'intégrer l'œuf coquille en restauration en toute sécurité
- le lancement en France des egg bites renommés "Omelettines" pour l'occasion : ce sont des bouchées gourmandes aux œufs à la texture moelleuse adaptées à tous les moments de consommation
- l'Egg wrap surgelé : il s'agit d'une base culinaire facile à travailler pour de nouvelles recettes gourmandes comme des wraps, des samoussas...

Sur la partie "environnement", plusieurs projets impactants sont mis en place :

- le programme Ecod'O : piloté en concertation avec la CCI du Morbihan, l'objectif du dispositif est d'accompagner les entreprises volontaires dans un plan d'action pour diminuer leur consommation d'eau. Dans ce cadre, le site PEP de Ploërmel a mis en place différentes mesures (chasse aux fuites, réduction de la taille des buses, pilotage par des automates du nettoyage des machines et des lignes...) qui ont été validés par "Ecod'O". A ce titre, PEP Ploërmel fait preuve d'exemple puisque les actions mises en place sur le site seront intégrées dans le prochain guide des bonnes pratiques "Ecod'O"
- la valorisation des coquilles d'œufs : grâce à la création de l'entreprise morbihannaise Terremo'logic par l'un des adhérents Eureden, les coquilles d'œufs provenant de la casserie de Ploërmel sont transformées en amendement naturel utilisé par les agriculteurs ou par les particuliers, via des jardineries, pour faire baisser l'acidité des sols

- le soufflage des bouteilles plastiques : les bidons servant au conditionnement des œufs liquides sont soufflés sur place ce qui permet de réduire le bilan carbone en limitant le transport
- la récupération de la chaleur des installations frigorifiques pour la climatisation des locaux et le lavage des ateliers

Enfn sur la partie sociale, de nombreuses actions ont été également déployées :

- pour améliorer les conditions de travail :
 - les nouveaux aménagements ont été pensés avec les collaborateurs : éclairage naturel privilégié pour les ateliers, amélioration continue de l'ergonomie des postes de travail....
 - l'organisation du travail se fait en 2*8 ou 100 % de nuit pour éviter des changements de rythme trop importants
 - un accord "qualité de vie au travail" a été signé l'année dernière. Il a débouché sur l'organisation de réunions d'expression du personnel, sur la mise en place d'une boîte à idées ou encore sur la réalisation d'une enquête "salariés" tous les 2 ans
 - un "point 5 minutes" a lieu tous les jours pour informer les salariés sur l'évolution des indicateurs sécurité, qualité, performance, sur l'arrivée de nouveaux collaborateurs ou toutes informations concernant le personnel.
- pour l'attractivité des métiers :
 - les équipes des ressources humaines développent un programme de gestion des emplois et des parcours professionnels (GEPP) afin de promouvoir la mobilité interne, fidéliser les salariés et proposer à tous des perspectives d'évolution
 - une agence d'intérim se trouve de manière permanente sur site pour faciliter l'intégration et la fidélisation des intérimaires.

Les métiers de conducteurs de ligne et de techniciens de maintenance sont particulièrement en tension.

A propos de PEP Ploërmel

Le site de PEP Ploërmel regroupe plusieurs activités : une casserie d'œufs avec un centre de conditionnement des œufs sous forme liquide (environ 16 000 tonnes par an), la production de produits élaborés à base d'œufs : omelettes, blanc en neige, œufs durs... (plus de 10 000 tonnes par an), une zone de préparation et d'expédition de commandes pour l'ensemble des produits des différents sites en frais, le siège de PEP regroupant les services commerciaux, administration des ventes, comptabilité, finance.

280 salariés y travaillent chaque jour et 80 % du chiffre d'affaires de PEP est réalisé sur le site de Ploërmel

A propos du groupe Eureden

Le groupe coopératif breton Eureden réunit 18 500 agriculteurs-coopérateurs et 8 500 collaborateurs autour d'une ambition commune : le bien-manger pour tous, avec le souci constant de répondre aux attentes des consommateurs et de la société.

Le groupe Eureden est composé de 6 branches (Agriculture, Oeuf, Viande, Frozen Food, Long Life et Distribution Verte) et dispose de 40 sites industriels, de près de 200 magasins destinés aux agriculteurs-coopérateurs et au grand public ainsi que d'un portefeuille de marques fortes telles que d'aucy,

Ils sont impliqués, formés, informés et représentatifs de nos territoires (avec 15 sections territoriales pour un accompagnement de proximité : nous comptons un élu pour 49 adhérents) et de nos métiers (avec 7 sections spécialisées : Jean Nicolas, Globus, Paysan Breton, Cocotine, Aubret, Point Vert et Magasin Vert.