

## Marlenheim / Agroalimentaire

# Heimburger porté par l'export

Les efforts déployés par la société Heimburger ont fini par payer. La croissance de l'entreprise qui fabrique les pâtes Grand'Mère est aujourd'hui tirée par l'export et par l'innovation. La PME continue néanmoins à investir dans son usine de Marlenheim pour améliorer encore sa productivité.

■ C'est d'une logique imparable: aussi longtemps que les Français se contenteront d'une consommation moyenne de 7,4 kg de pâtes par personne et par an (contre 27 kg pour les Italiens), les fabricants devront chercher ailleurs des relais de croissance.

## Après l'Europe, le Japon et le Canada, cap sur les États-Unis

C'est ce à quoi s'emploie depuis plusieurs années déjà la société Heimburger, spécialiste des «pâtes alsaciennes aux sept oeufs frais au kilo». La PME familiale de Marlenheim, qui est également soucieuse de «réduire (sa) dépendance à la grande distribution», a ainsi fait de l'export sa «priorité numéro un», indique Robert Heimburger, le directeur commercial de l'entreprise.

Aujourd'hui, la société touche les dividendes du travail de prospection qu'elle a entrepris. «En 2009, l'export a progressé de 18,5 %», se félicite le dirigeant. L'entreprise vend désormais 13 % de sa production à l'international: au Bénélux, en Allemagne, en Suède, en Suisse, en Russie, en Ukraine, dans les Pays baltes, au Japon, au Canada «et à présent, nous démarrons

les États-Unis», annonce Robert Heimburger. Cette démarche a d'ailleurs conduit Heimburger SA à développer une gamme de pâtes bio «qui nous était demandée sur les marchés étrangers».

Parallèlement, la PME qui emploie 87 personnes et qui a réalisé l'an passé un chiffre d'affaires de 24 millions d'euros (en hausse de 9 % par rapport à 2008), a entrepris de s'attaquer à de nouveaux marchés. Celui d'abord de la restauration hors foyer - «nous proposons de nouvelles solutions pour les cuisiniers», indique le directeur commercial. Celui surtout des plats cuisinés micro-ondables prêts à servir.

L'entreprise vient en effet de lancer une gamme de quatre recettes de spaetzle et de knepple. «Pour le moment, la cuisson et le conditionnement sont sous-traités à un spécialiste» des sachets souples, explique Robert Heimburger. Mais «si le marché prend, cela pourrait déboucher sur un investissement» à Marlenheim évalué à deux millions d'euros.

Pour le moment, c'est un autre chantier qui est à l'ordre du jour. Le site de production vient en effet d'automatiser sa chaîne de conditionnement. Ce sont désor-

mais des robots qui se chargent du remplissage, du convoyage et de la palettisation des cartons.

Cet investissement d'environ 1,5 million d'euros, qui a nécessité la construction d'une nouvelle extension, s'est accompagné d'une étude de gestes et postures et d'une réflexion sur l'ergonomie des postes de travail réalisées avec l'AST 67 (Alsace Santé au Travail). «Nous avons amélioré les conditions de travail et supprimé les TMS» (troubles musculo-squelettiques), explique Philippe Heimburger, le directeur général de l'entreprise.

## Écologie

Cette évolution va se traduire également par une réorganisation du travail dans l'entreprise. La quarantaine de salariés affectés jusqu'alors au conditionnement sera formé à la conduite de lignes. Et les dix postes supprimés par cet équipement, qui va être complété dans les prochains mois par l'installation d'une nouvelle série de machines (investissement: 2 millions d'euros), se verront proposer une nouvelle affectation. «Ils nous permettront d'augmenter notre production», qui est à l'heure actuel-



La société Heimburger aura consacré quelque 3,5 millions d'euros à l'automatisation de son système de conditionnement. (Photo DNA - Michel Frison)

le de 12 000 tonnes par an, souligne Philippe Heimburger.

L'entreprise ne compte pas s'arrêter là. Elle envisage déjà de se doter d'une quatrième ligne dédiée à des nouveaux produits, qui lui permettrait d'augmenter sa production de 3 à 4 000 tonnes par an

(coût estimé: 4 millions d'euros). Et songe toujours à se doter d'un système de récupération de la chaleur dégagée par le processus de fabrication qui lui permettrait de se passer d'énergie fossile. A condition de ne pas s'engager seule dans un tel effort.

Odile Weiss