

Société Campeol à Carvin

Toujours de l'avant !

Racheté par le groupe spécialisé en fruits et légumes Demex en 2002, le négoce familial Buché a fait l'objet d'un premier investissement d'importance en 2005, avec la construction d'un nouveau centre de conditionnement à Carvin (62), conçu pour travailler 40 000 tonnes de pommes de terre.

L'objectif de Christophe Desmettre, patron du groupe Demex et PDG de cette société dénommée Campeol à partir de 2008, est de se positionner comme conditionneur « multispecialiste », capable de répondre à n'importe quelle demande émanant du client : une offre « à la Hollandaise » comme se plaît à dire ce bouillant dirigeant qui a travaillé là-bas et parle cinq langues. 44 000 t en 2006-2007, 70 000 t l'année suivante (activité du centre plus négoce), les volumes ont progressé pour approvisionner quelque 500

Deuxième phase d'investissements pour cet opérateur du Pas-de-Calais qui se définit comme un multispecialiste: agrandi et réorganisé, le centre de Carvin est à même d'optimiser les flux et les coûts.



Christophe Desmettre compte sur une synergie entre pommes de terre et légumes.

clients, moitié en France, moitié à l'export. 26 pays destinataires, Allemagne en tête, une vingtaine de variétés

et de multiples possibilités de conditionnements, la gestion du centre est devenue difficile. « Je suis un commerçant, pas un industriel, reconnaît Christophe Desmettre et l'agencement du centre ne s'est pas révélé totalement adapté à la croissance de flux très diversifiés. En 2006-2007, nous avons été portés par la vague favorable des marchés mais ensuite, il a fallu reconsidérer notre logistique ».

Organisation à double détente

Un ingénieur embauché en 2007 a conçu l'organisation d'un centre largement agrandi, 14 000 m² et 120 000 t de capacité. Pour un investissement de 8 millions d'€, Les aménagements apportés en 2009 permettent d'équiper le centre de 3 chaînes de lavage triage polissage, avec un trieur optique sur l'une d'entre elles complétées de deux équipements innovants permettant un stockage tampon de qualité.

« Pour anticiper sur les commandes qui tombent vers 11 h, nous pouvons avancer considérablement l'opération de lavage calibrage, de manière à alimenter ensuite les différentes lignes de conditionnement, six au total. »

Les tubercules lavés et calibrés peuvent être placés provisoirement soit dans 8 trémies ventilées de 25 tonnes chacune, soit dans 300 palbox, caisses plastiques de 1 tonne se déplaçant sur des rails vers une tour de stockage tampon. Les petites comme les grosses séries sont ensuite dirigées automati-



Le centre : vue sur les trois lignes de lavage dont l'une est équipée d'un trieur optique.

quement vers les différentes lignes de conditionnement. Le centre peut traiter 300 tonnes/jour.

« Cet outil doit nous permettre de produire 25 % moins cher, descendre le coût à la tonne de 40 € à 30 € et nous assurer une fiabilité bien supérieure. Nous pouvons ainsi approvisionner les enseignes en marques de distributeurs » commente Christophe Desmettre.

Campeol est d'ailleurs en train de se préparer à la certification IFS, référentiel souhaité par un ensemble de distributeurs pour la fourniture de leur marque propre.

Les lignes de conditionnement permettent de réaliser tout type d'emballage, filets, cartons, sachets, barquettes, même certaines machines plus souvent rencontrées dans le secteur des légumes... barquette étirable, flow pack par exemple.

Vibio Une filiale pour le bio

Dans une logique de « multi spécialiste », Christophe Desmettre a décidé de mettre en place une structure qui propose du produit biologique. Créée en juillet 2009 avec deux salariés et basée sur le site de Campeol, la société Vi Bio a commencé par pratiquer le négoce de fruits, légumes et pommes de terre biologiques et ajoute petit à petit une activité de conditionnement.

Sacs et big bags sont reconditionnés en colis de 5, 8 kg ou barquettes, essentiellement en non lavé, commercialisés sous la marque « Beyoh ». Les clients sont des spécialistes bio sur Min, des chaînes bio ou des collectivités qui cherchent à développer cet approvisionnement.

« Nous visons à offrir des produits originaires du Nord Pas-de-Calais mais nous manquons encore de produits donc en achetons également dans les bassins belges et hollandais », précise Mathieu Duhamel, responsable commercial.

La société a commencé à travailler en direct avec un producteur de pomme de terre biologique ainsi qu'avec quelques producteurs de légumes.

Il faut dire que Christophe Desmettre n'exclut pas l'idée de travailler conjointement légumes et pommes de terre, dans cette région fortement maraîchère.

Oignons, échalote, choux de Bruxelles... pourront utiliser le système palbox et les différentes lignes du centre.

De même, l'équipe commerciale de Campeol rassemble de neuf vendeurs plus ou moins polyvalents. En effet, la filiale de Demex spécialisée sur les légumes Prymex travaille à 80 % en France, alors que Campeol a une forte expertise export.

L'équipe est divisée en deux « pool », celui piloté par Stéphane Decoene qui vend la marchandise conditionnée du centre et l'autre pool piloté par Valérie Braems qui pratique le négoce. « Vendre isolément une palette de salades en Norvège ou des choux-fleurs en Russie représente un coût considérable mais ajouter cette palette à un camion de pommes de terre est bien moins un problème. Nous avons des commerciaux qui peuvent parler onze langues, autant en profiter pour tous les produits quand c'est possible, » justifie Christophe Desmettre.

Il ne va pas s'arrêter en chemin. Une extension du bâtiment dont on voit actuellement les structures principales doit à terme agrandir l'ensemble actuel et concerner les légumes (carottes et choux notamment).

En 2007/2008, le centre de Carvin a fourni 40 000 t et l'activité de négoce 30 000 t, chiffres un peu en baisse en 2008/2009 (60 000 t).

Pour utiliser au mieux les possibilités du centre, l'objectif est de développer la vente contractualisée et stabiliser un groupe de producteurs. Venu renforcer l'équipe en tant qu'ingénieur de production début 2009, François-Xavier Broutin est notamment chargé des relations avec l'amont. Il a constitué un groupe d'une vingtaine de producteurs intéressés par la certification Globalgap



Le système de stockage en hauteur des palbox, une solution pour optimiser les flux.

et les a encadrés pour qu'ils obtiennent en juillet cette certification en tant que « groupement Campeol ».

« Nous travaillons pour l'instant avec une cinquantaine d'agriculteurs, à 80 % en Nord Pas-de-Calais et 20 % d'autres régions (Beauce, Champagne, Normandie) ».

Il s'occupe également de l'approvisionnement en plants des producteurs.

Pour rationaliser les flux dans le centre, l'entreprise qui travaillait un nombre important de variétés a décidé de limiter les variétés contractualisées à huit plus deux primeurs. Ainsi la liste s'est recentrée sur Melody, Agata, Marabel, Bintje, Franceline, Charlotte, Nicola avec Trésor et Lady Christl en précoce. Orchestra et Gala sont traitées en surplus, en fonction des demandes des clients.

En ce début d'année calme et enneigé, les derniers aménagements sont apportés au centre qui commence à fonctionner.

« Nous sommes en pleine mutation afin de mieux accéder au désir de nos clients », lance Christophe Desmettre pour conclure. *