

La tradition alsacienne aux œufs frais : l'apanage de trois industriels

Heimbürger, Thirion et Val Fleuri

Parfois considérées comme un produit basique, les pâtes sont aussi un produit festif. Les industriels innovent pour trouver des formats originaux. L'Alsace se démarque de ses consœurs par sa gamme aux œufs.

[À SAVOIR]

Place dans l'économie

Les entreprises du secteur de la fabrication de pâtes alimentaires sont majoritairement implantées dans le sud de la France, principales zones de culture de blé dur. Panzani et Lustucru sont localisées en Rhône-Alpes et PACA. Ces deux régions employaient, à elles deux, plus de 55 % des effectifs du secteur en 2002. En Alsace, trois entreprises subsistent : Heimbürger, Thirion et Val Fleuri.

La réglementation

Seuls peuvent porter la dénomination de pâtes alimentaires les produits prêts à l'emploi culinaire, préparés sans pétrissage, sans fermentation, composés de semoule de blé dur, additionnés d'eau potable, soumis à des traitements physiques appropriés (laminage, séchage) qui leur donnent l'aspect d'usage.

Le métier

L'Insee répertorie la fabrication de pâtes alimentaires et de couscous sous le code NAF 158M. Cette classe comprend l'élaboration de pâtes alimentaires, fraîches ou non, cuites ou farcies, ainsi que la fabrication de couscous, y compris garnis. Dans ce dossier, nous n'abordons que les pâtes sèches, fabriquées par trois entreprises alsaciennes.



Faciles à préparer et permettant d'arriver rapidement à satiété, les pâtes font partie des plats favoris des Français, qui en consomment 7,5kg par an, dont 1,2kg aux œufs. Selon un panel distributeurs (Points de vente n° 920), le type de dessin est le premier critère de choix pour 83 % des consommateurs, la marque n'intervenant qu'au deuxième niveau. On retrouve clairement cette dynamique nouvelle des dessins, particulièrement des dessins dits italiens sur le segment des pâtes festives, avec une progression en valeur de 9,2% alors que les pâtes de consommation courante stagnent.

Pâtes sèches :
7,5 kg par an
et par personne

Premier intervenant du marché, Panzani joue à fond le jeu de la tendance italienne avec des dessins valorisants, des pâtes premium et une influence sur un certain mode de consommation, telle la cuisson «al dente». Sa gamme de cuisson rapide progresse, dépassant même Lustucru en 2003. Mais c'est Barilla qui a connu la plus forte pro-

gression du marché, en volume (+7,1%) comme en valeur (+8,7%). Les concurrentes des pâtes sèches sont les pâtes fraîches. Les industriels travaillent à la modification du processus de fabrication et à l'optimisation quotidienne de la production et de la logistique. Objectifs : fabriquer et expédier les pâtes dans les 24 heures et faire en sorte que la fraîcheur devienne un atout par rapport à la concurrence. Qu'elles soient fraîches ou sèches, la canicule de l'été 2003 n'a pas favorisé les ventes.<

Les pâtes Grand'Mère

La famille Heimburger, depuis trois générations

À l'entrée de Marlenheim, l'emblème des pâtes Grand'Mère se voit depuis la route principale. Sur près de 20 000 m², l'entreprise Heimburger fabrique des pâtes haut de gamme selon la tradition alsacienne. Sept œufs frais par kilo de semoule supérieure de blé dur sans addition d'eau : un savoir-faire perpétué sur trois générations.

La fabrication des pâtes Heimburger remonte à 1933. Robert Heimburger, maître-boulangier, fabrique ses pâtes dans sa boulangerie de Sarreguemines. Son ambition : faire des pâtes aux œufs un flambeau de la gastronomie alsacienne. Originaire de Marlenheim, il y revient en 1940, pour se spécialiser dans la fabrication de pâtes sèches. Il installe sa machine dans une loge de concierge, puis achète sa première presse. Sa marque, La Colombe, naît en 1945 et la société Heimburger, en 1955. En 1962, il achète la licence pour la fabrication en France des «Spätzle», uniques pour leur qualité gustative. Les marques Grand'Mère et Finesse d'Alsace complètent sa gamme en 1965.

Depuis, l'entreprise se développe et innove, Robert Heimburger fils remplace le fondateur, dont les espérances sont largement dépassées puisque la renommée des pâtes aux œufs d'Alsace s'étend bien au-delà de la région. Après 44 ans de services, le pdg part à la retraite, son épouse Héléne prend les rênes de l'entreprise en 1998 et ses deux fils occupent les fonctions respectives de directeur commercial et directeurs technique.

«Il y a 30 ans, la France comptait 130 fabricants de pâtes, il en reste six, dont quatre seulement sont des entreprises familiales», observe Héléne Heimburger, qui se démarque sur un marché où les grands groupes internationaux sont aux premiers rangs. Avec ses 90 salariés, elle continue à faire vivre



[Héléne Heimburger]

«Notre outil de production est entièrement automatisé».

la tradition, la qualité et l'esprit maison.

L'entreprise agrandit ses locaux régulièrement, pour atteindre les 20 000 m². Toute l'usine est câblée en réseau de fibres optiques et représente l'outil de production le plus moderne, avec une informatique en pointe et une logistique entièrement refondue.

Dernière extension, le bâtiment de 4 000 m², stockeur automatisé sur

deux formats : nouilles et torsades. «Nous ne tenons pas particulièrement à nous développer sur ce créneau, dans la mesure où la semoule de blé dur que nous utilisons est déjà issue de l'agriculture raisonnée». Coquilles, macaronis coupés, toupies, torsades, spirales, penne, océanes, nids, pépinettes, la gamme s'enrichit chaque année. «Pour satisfaire aux attentes des consommateurs, nous avons également créé des pâtes aromatisées au basilic, aux poivrons et aux tomates», ajoute Héléne Heimburger.

Pesés, contrôlés, datés

«Notre réputation est liée à la qualité de nos produits, à notre savoir-faire en séchage». Les œufs, en coule fraîche, arrivent tous les matins dans un camion citerne de 25 tonnes et trois camions de semoules. Alors que les matières premières sont soumises à des analyses à la réception, les analyses bactériennes se font à l'extérieur-IFRA ou LBE-, les analyses chimiques se font en interne. À partir d'un sachet de pâtes, la traçabilité permet d'obtenir l'ensemble des données relatives à l'entrepôt, aux machines, au transporteur, aux matières premières et à l'emballage. Heimburger est certifiée Iso 9002 pour l'organisation du travail, CQC pour la qualité des produits et HACCP pour la maîtrise des risques.<

> suite p. 46

Val Fleuri

Une recette qui date du 17^e siècle

[CONSOMMATION ET ÉVOLUTION DES MARCHÉS]

La bonne tenue de la consommation des ménages en pâtes alimentaires et en couscous a permis de relancer la production des industriels en 2002.

Avec 7,5 kg consommés par an et par habitant, les pâtes sèches restent le féculent préféré des Français devant le riz (5,2 kg par habitant) et le blé (1,2 kg par habitant). 1,2 kg des 7,5 kg sont des pâtes aux œufs.

Leur valeur nutritionnelle, leur rapidité de préparation et leur facilité de conservation font que les pâtes occupent une place de choix dans l'alimentation des Français.

Parallèlement à la demande, les prix à la consommation ont évolué sur un rythme soutenu en 2002. Les distributeurs ont en effet répercuté la hausse de leurs coûts d'approvisionnement sur les prix de vente, restaurant ainsi leurs marges.

> Économie et Commerce extérieur

Le déficit commercial de la France s'est dégradé en 2002, malgré une bonne tenue de l'activité des industriels à l'exportation. Augmentant de plus de 7 M€, il a dépassé le cap des 159 M€ en 2002.

[HISTOIRE ET MYTHOLOGIE]

Pour en savoir plus

www.cuisine-et-terroirs.com/histoire

<http://lespates.free.fr/rubrique/historique>

<http://strass.contrast.free.fr/savoirfaire.html>

« Fondée par mon père en 1922, l'entreprise Valfleuri est la plus ancienne d'Alsace », commente Frédéric Kuentz. Depuis 53 ans, le pdg dirige les équipes (97 personnes aujourd'hui) dont la plupart ont vécu le déménagement de la vallée de Guebwiller à Wittenheim. « À l'étroit, nous avons choisi de nous installer dans une zone industrielle, portant notre superficie à 14 000 m². De 12 tonnes, nous sommes passés à 80 tonnes par jour ». Frédéric Kuentz réhabilite à partir des années 60 la fameuse recette des pâtes aux sept œufs frais, dans le respect de la traditionnelle recette alsacienne.

Les premiers à être certifiés

Avec ses deux enfants, son fils à la direction industrielle et sa fille à la communication et à la qualité, Frédéric Kuentz conduit l'entreprise à la certification Iso 9002 dès 1994. « Nous étions les premiers fabricants français à être certifiés, les 2^{es} en Europe », souligne Frédéric Kuentz. En 2003, la production de Valfleuri est de 15 000 tonnes, pour 27 M€ de chiffre d'affaires. Cela correspond à 520 000 œufs et 800 000 poules. En 1971, Valfleuri initie avec d'autres fabricants, parmi lesquels Heimbürger, la création d'un label pâtes d'Alsace. Des critères « Qualité certifiée » garantissent la qualité des ingrédients et le respect du savoir-faire traditionnel pour leur élaboration. Au sein de l'entreprise, trois laboratoires – contrôle physique pour la granulométrie et l'hydrométrie, contrôle chimique pour les lipides et acides lactiques et contrôle bactériologique pour vérifier l'absence



[Frédéric Kuentz]

« Nous avons participé à la création du label "pâtes d'Alsace" ».

de germes pathogènes comme la salmonelle – garantissent la qualité des produits. « Nos fournisseurs d'œufs sont également audités par un ingénieur qualité qui se déplace pour vérifier la traçabilité de nos œufs, depuis la nourriture des poules au stockage. Nous vérifions que les œufs une fois cassés ont été pasteurisés et refroidis à une température allant de 2 à 4° ». La collection de pâtes

Valfleuri comprend un grand choix de formes : nids, lasagnettes, coudes, toupies, bretzels, gnocchi, papillons, dinosaures, animaux, etc. Jusqu'aux pâtes bio, bénéficiant du label AB, agriculture biologique. Les plus vendues sont les nids ou nouilles d'autrefois, les spaghetti, les pâtes courtes. 90 % sont diffusés en grande distribution, sur la France entière. La part à l'export est de 7 %, à destination principalement de l'Allemagne et de l'Espagne. « Nous avons même une pâte *casher* », destinée à Israël, complète Frédéric Kuentz. <

Concurrentes des pâtes sèches

[LE BLÉ DUR]

La législation française est stricte. Les pâtes alimentaires ne sont fabriquées qu'avec du blé dur, alors qu'en Italie ou en Allemagne, il en existe au blé tendre. Le blé dur est préférable, notamment en raison d'un apport protéinique plus important. Ces protéines évitent à l'amidon de se diluer dans l'eau au moment de la cuisson et aux pâtes de devenir molles ou de se transformer en bouillie. La législation interdit l'usage de toutes substances chimiques ou de colorants, même d'origine végétale.

Les pâtes aux œufs

Un décret précise que «la dénomination pâtes alimentaires aux œufs ne peut être utilisée que pour les pâtes contenant au minimum par kilogramme de semoule 140 g d'œufs entiers ou de jaunes». Même les emballages sont réglementés : ils sont de 125 g, 250 g, 500 g ou 1 kg, voire d'un poids multiple du kg.

Les pâtes fraîches

Commercialisées au rayon traiteur libre-service ou en magasins spécialisés – d'ailleurs souvent des magasins de produits italiens – les pâtes sèches ont leurs adeptes. Plates, lisses ou torsadées, nature, aromatisées ou farcies, elles figurent parmi les aliments plébiscités par les petits et les grands, s'inscrivant en milieu de repas. Sur un rythme de progression inférieur à celui de leur rayon d'appartenance, les ventes s'essoufflent. Avec un chiffre d'affaires de 237,4 M€, la catégorie se place au quatrième rang du rayon traiteur libre-service, derrière les plats cuisinés, tartes salées et salades. À noter le plan d'action mis en œuvre par Lustucru Frais,

pour une recette de tagliatelles enrichies aux œufs, avec une nouvelle qualité de semoule. Le procédé de fabrication a été modifié pour optimiser l'organisation quotidienne de la production et de la logistique. Histoire de mettre la fraîcheur en concurrence avec les pâtes sèches. En Alsace, Stoeffler veut contribuer à la relance du marché au moyen d'une gamme de pâtes alsaciennes fraîches. Le lancement de nouilles, nids, fagotins et spätzle est accompagné de bons de réductions immédiates et d'offres croisées avec la nouvelle gamme de pâtes cuisinées à l'alsacienne et les gratins d'Alsace. D'autres comme Schneider font de même... <

-> suite p. 48

[POUR EN SAVOIR PLUS]

Le syndicat des industriels fabricants de pâtes alimentaires de France (SIFPAF)

Basée à Paris, c'est l'organisation professionnelle qui regroupe les industries de la transformation de la semoule de blé dur en pâtes alimentaires sèches et couscous non préparé. Assure une veille réglementaire, normative et scientifique concernant cette industrie. Hélène Heimbürger en est la vice-présidente.

Le SIFPAF est adhérent à l'Union des Associations de fabricants de pâtes alimentaires de l'Union Européenne (UNAFPA) à Rome : www.pasta-unafpa.org

[Contact] 01 45 63 95 44

MAGAZINE
DE LA CHAMBRE
DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE
DE STRASBOURG
ET DU BAS-RHIN

LE POINT ECO
www.point-eco.com

**Annonces
cet espace vous
est réservé !**

performance
MEDIA

Contactez Nathalie Bohl
Tél. 03 88 78 47 73
Fax. 03 88 78 87 50
n.bohl@performance-media.fr

Thirion

«Le petit Poucet des pâtes alsaciennes»

[SOURCE]

Le tissu des entreprises

L'industrie française des pâtes alimentaires comptait 28 entreprises de plus de 20 salariés en 2001. Elle est dominée par cinq entreprises employant plus de 250 salariés. Les effectifs ont diminué de 2 %, pour atteindre 3 553 salariés. Le chiffre d'affaires sectoriel a pour sa part augmenté de 7 %, synonyme d'amélioration de la productivité des entreprises et des salariés.

Les pâtes alimentaires sèches et le couscous non préparé représentent 20 usines, 1 600 salariés et une production de 346 000 tonnes, dont 270 000 pour les pâtes (15 entreprises).

Part à l'exportation : 13 % pour les pâtes (marché intérieur européen et pays tiers) et 22 % pour le couscous. La consommation totale représente 446 000 tonnes (dont 48 % de pâtes importées).

Les pâtes d'Alsace
représentent

> 10 % du marché
des pâtes en France
> 50 % des pâtes
aux œufs vendues
en France

Les origines de l'entreprise Thirion datent de 1904, où Jules Thirion, boulanger, fabriquait ses pâtes. La SARL Thirion est créée en 1933. Son petit-fils François, 63 ans, a cédé son entreprise à Patrick Aledo en août 2001. «*Notre métier est proche du savoir-faire de la boulangerie*», observe le directeur de l'entreprise qui porte toujours le nom de son créateur, Jules Thirion. La différence est la matière utilisée, la semoule de blé dur, à la place de la farine. Située au centre de Colmar, l'usine occupe près de 1 000 m² et comprend trois lignes de production. «*On peut doubler le volume avec le même outil*». 12 salariés, un chiffre d'affaires de 1,550 M€ en 2003, soit une progression de 10 % par rapport à 2001. La production est de 400 tonnes par an. «*Nous sommes le petit Poucet des fabricants de pâtes sèches alsaciennes*», plaisante Patrick Aledo. «*Mais nous le vivons très bien, au contraire, nous gardons notre âme. Thirion répond à une partie de la consommation, nous sommes complémentaires aux deux grands*». En fait, l'entreprise pendant très longtemps a souhaité conserver la distribution de ses pâtes auprès d'un seul public : les métiers de la bouche et les boulangers. C'est très tardivement qu'elle s'est inscrite sur le marché de la grande distribution. Le volume des ventes était réalisé auprès des boulangeries, boucheries et restaurants de la région. Aujourd'hui cette commercialisation a été concédée à des distributeurs spécialisés : coopératives boulangères, grossistes pour les métiers de la bouche, cash pour les épiciers. Cela correspond à 10 % de l'activité, 90 % concerne

la grande distribution. Depuis 2003, les ventes se développent en région parisienne, Lorraine et Champagne. «*Cela représente une part infime, mais j'espère que nous susciterons une demande*».

Ce qui est clair, c'est le positionnement très spécifique de Thirion :

«Nos œufs extra-frais sont cassés à l'intérieur de l'usine».

[Patrick Aledo]



«*Nous sommes la dernière entreprise à fabriquer les pâtes de manière traditionnelle en utilisant des œufs extra frais qui sont cassés à l'intérieur de l'usine. Ce sont deux variétés : poules élevées en batterie et en plein air, qui correspondent à deux gammes de produits : Le Gourmet et Seigneurie d'Alsace. Par ailleurs, notre procédé de séchage est lent, nous séchons nos pâtes à température très douce, la pâte prend donc le temps de se reposer plus longtemps, ce qui fait que les pâtes ne collent pas, et qu'elles ont une vraie tenue en bouche.*

Notre segment ne s'adresse pas à la majorité des consommateurs, nous sommes sur le segment haut de gamme en PVC et qualité. Elles sont appréciées pour leur aspect culinaire et festif. Les clients consentent à payer un prix plus élevé». Les pâtes sont classées en quatre catégories : les nids d'Alsace en plusieurs largeurs, les pâtes longues : macaroni et spaghetti, les pâtes courtes : coquilles, vis, etc. et les spätzle. Objectif à moyen terme : investir dans un nouveau site de production. <