

Comexo rallonge la sauce

Agroalimentaire

Comexo, à l'est du Loiret, ne cesse de s'étendre et de recruter. Alliée au groupe Gyma depuis 2021, l'entreprise fabrique toutes sortes de sauces, en tous formats, pour la restauration rapide, collective, les grossistes ou pour les industriels de l'agroalimentaire.

Carole Tribout
carole.tribout@centrefrance.com

L'agrandissement de 1.500 mètres carrés, qui a permis de déplacer le stock pour gagner en production, doit être inauguré le mois prochain. Et voilà que Comexo, l'entreprise qui fabrique des sauces fraîches à Château-Renard, a déjà annoncé de nouveaux projets d'extension, sur son site, à ses cent salariés !

L'usine mesure actuellement 7.000 mètres carrés. Elle devrait atteindre 9 à 10.000 mètres carrés fin 2024. Un premier permis de construire devrait être déposé prochainement pour 1.500 mètres carrés.

« Cela nous permettra de développer de nouveaux procédés de fabrication, de nouvelles recettes plus complexes, et davantage de formats », expliquent Pierre Hélias, le président, et Antoine Vieux, le directeur général adjoint.

Du sachet de 3 grammes au contenant d'une tonne
L'usine développe déjà quelque 300 références. Du petit sachet de 3 grammes, que l'on trouve dans les restaurants rapides, y compris les plus connus. Aux grands conditionnements d'une tonne pour les industriels agroalimentaires, auprès de qui le groupe affiche une place de numéro un français. En passant par le seau de 5 litres, le pot de verre de différentes tailles, le tube, la poche, le stick, le bidon, la coupelle, le squeeze, que l'on trouve aussi en magasin...

Quand elles n'ornent pas le plateau des amateurs de hamburgers, ces sauces finissent, par

exemple, en sachet de vinaigrette dans les salades que l'on achète toutes prêtes en grande distribution. Ou en distributeurs dans les cantines, les brasseries...

La mayonnaise en tête

« Notre produit phare, ici, est la mayonnaise », soulignent les deux dirigeants. Mayonnaise, ketchup, vinaigrette, marinade, sauce blanche, tartare, soja, Caesar, curry... 20.000 tonnes sortent, en moyenne, par an - 350 tonnes par semaine - de l'usine de l'est loirétain.

Confectionnées dans les cuisines et émulsionneuses de Comexo, à partir de matières premières déjà liquéfiées en France ou en Europe, elles sont envoyées via des tuyaux sur les dix lignes de conditionnement. Des lignes très automatisées, dotées de robots, cobots, machines 4.0... Dans les ateliers, la température ne dépasse pas les douze degrés pour respecter la fraîcheur des sauces.

Sur la dernière machine récemment livrée, le rouleau de plastique imprimé entre d'un côté, la vinaigrette aux herbes coule du haut et la machine transforme le tout à toute allure : mise en forme du sachet, remplissage, sertissage et voilà le produit prêt à partir !

Comexo a ses propres marques - Gyma ou Menu&Co - et travaille également à façon pour ses clients. Une équipe de douze ingénieurs groupe fabrique de nouvelles recettes. Sont ainsi très tendance, selon les trois ingénieurs en train de goûter une cuiller de mayonnaise au miel : le piment, le fumé naturel, les sauces au fromage. Ainsi que « la route de la soie », le wasabi, la truffe...

Et Pierre Hélias est fier d'indiquer qu'une mayonnaise va être conçue avec des graines de moutarde de Pithiviers ! ■



ACTIVITÉ. Comexo fabrique de la mayonnaise et toutes sortes de sauces sur ses dix lignes. PHOTOS CAROLE TRIBOUT

Le personnel doit s'étoffer, les salariés sont motivés

Comexo cherche des salariés, pour toutes sortes de postes. De nouveaux recrutements sont prévus l'an prochain.

« Nous recrutons des ingénieurs, des responsables sécurité, des conducteurs de ligne, des agents de fabrication, des caristes, pour les ressources humaines, les achats... énumère le PDG. Nous prenons des personnes qui n'ont pas forcément toutes les compétences techniques requises et nous les formons. »

Pierre Hélias met aussi en avant les conditions de travail : « dans une usine propre, dont les gens prennent soin ». Les futurs investissements permet-



SENIOR. Franck, 57 ans.



JEUNE. Davy, 26 ans.

tront de les améliorer encore, « afin de réduire la pénibilité, d'automatiser encore plus les entrées et sorties de ligne ».

Les augmentations salariales, précise-t-il, ont dépassé l'inflation et des primes ont été mises en place : pour la polyvalence, pour les actions de formation...

D'ailleurs, deux salariés en témoignent. Il s'agit de Davy, 26 ans, recruté voilà un an, et Franck, 57 ans, quinze années de maison.

« J'ai suivi une formation de neuf mois de technicien de production à l'Alfa de Chartres », explique Davy, qui habite Châtillon-Coligny. « Je suis entré en intérim chez Comexo en

avril 2022. J'ai signé un CDD le 15 juillet puis un CDI en novembre. » Il avait, à ses débuts, suivi une formation en interne de trois mois, en binôme avec un autre salarié. Et aujourd'hui c'est lui qui forme une nouvelle recrue !

Franck, quant à lui, travaille comme conducteur de la ligne de sticks. « Avoir ce titre, c'était déjà une avancée sociale. Avant, tout le monde était opérateur. » Il s'occupe, au global, de trois machines et de deux autres postes, tels que le lavage, ce qui lui permet de toucher une prime de polyvalence. « C'est une récompense, un facteur de motivation. » ■

à Château-Renard !



HISTORIQUE ET CHIFFRES CLÉS

1992

Création de Comexo par un grand chef, Didier Giroux, à Château-Renard où se trouvaient un moulin à huile et l'entreprise Les Trois gourmands.

2001

L'entreprise est cédée au groupe Heinz, jusqu'en 2007, date à laquelle le dirigeant, Philippe Guergadic, et deux cadres reprennent l'entreprise.

2012

À l'étroit, l'entreprise déménage de quelques mètres, dans la zone d'activités de Château-Renard, dans une construction neuve et moderne.

2021

Pierre Hélias, actionnaire de Comexo, est président du groupe concurrent Gyma. Il acquiert Comexo au départ à la retraite de Philippe Guergadic. Les deux entreprises gardent leur identité au sein d'une alliance.

2023

Le groupe Gyma a trois usines. À Avignon où il siège, en Allemagne et à Château-Renard. 150 millions d'euros de chiffre d'affaires et 300 salariés pour le groupe. 35 millions et 100 salariés pour Comexo.

EN IMAGES



DIRECTION

Pierre Hélias (à droite) était actionnaire de Comexo depuis 2006.

Président du groupe Gyma, il est également devenu président de Comexo, en juin 2021, depuis le rapprochement des deux groupes au sein d'une alliance stratégique.

« Nous sommes une usine étandard, souligne le directeur général adjoint, Antoine Viseux (à gauche). Nous avons reçu, ces deux derniers mois, la visite de directions d'achats américaine et hollandaise. Cela promet encore plus de business. »



TRAITEMENTS

Mélange, émulsion (photo), cuisson, conditionnement... Comexo, qui gère sa station d'épuration, doit aussi traiter ses déchets. Les graisses et les boues partent en méthanisation. Les effluents dégraissés sont clarifiés et rejetés dans le ru Charlot. Les boues servent aussi à l'épandage agricole...

R&D

Le groupe Gyma, auquel appartient Comexo, a un service R&D de douze ingénieurs, pour élaborer de nouvelles recettes.

Ici, séance dégustation d'une mayonnaise au miel, par les ingénieurs de Comexo.

Les tendances exotiques (piment, wasabi, route de la soie...) et locales (graines de moutarde de Pithiviers) plaisent particulièrement, en ce moment, aux clients (restauration et industriels de l'agroalimentaire) du groupe.

