Une relocalisation Sportive

Avec le rachat de Sirop Sport, la société Slaur a relocalisé l'usine de Baucaire au Havre, avec une remise à plat des automatismes de contrôle/commande.

Atelier de siroperie.

Dès que l'on parle de sirop, deux marques viennent en tête, d'une part Teisseire et d'autre part Sirop Sport. Ce dernier, créé en 1954 par Monsieur Berger, a fait, en quelques années, l'objet de changement de propriétaires, après que Marie-Brizart ait cédé la marque à Orangina, ce dernier l'a vendu à la Slaur en Janvier de cette année.

La société Slaur Chauvet n'est pas spécialement connue du grand public, elle est issue de la fusion de trois sociétés de production et de négoce avec notamment la Société Liqueurs des Antilles (1879) ou la Compagnie des Grands Rhums Chauvet (1886). Au fil des ans l'entreprise a élargit son offre avec la fabrication de produits sur mesure, comme des punch créole. Aujourd'hui, ce sont prés de 300 camions et plus de 120 containers qui entrent et sortent chaque mois de l'usine.

SPIRITUEUX ET SIROPS

La Slaur s'est diversifiée depuis plusieurs années dans la production de sirop pour les marques de distributeurs (MDD). Carrefour, Leclerc ou Lidl font appel à la PME, installée au Havre, pour produire leur sirop de grenadine ou de fraise, mais également des parfums exotiques comme Caramel ou Bubble Gum.

Avant le rachat, la part en volume représenté par les spiritueux était de 60 %, le solde revenant aux sirops, avec l'intégration de Sirop Sport c'est un équilibre 50/50 qui est en vue pour 2009.

Et l'objectif est bel et bien de gonfler les ventes, ces dernières se sont quelque peu endormies au point de voir des marques comme Auchan déréférencer Sirop Sport par manque de visibilité. Le nombre de sirop stagnant depuis longtemps à 11 références, et pour Damien Bihr, directeur général de la Slaur, *« il est prévu, dès cette année, de rajouter 9 nouvelles références »*. De même, le marketing devrait venir au secours d'une marque connue, mais à bout de souffle. Pourtant dans le portefeuille produit, la Slaur a trouvé l'une des pépites en matière de sirop, le Citror, un sirop de citron unique sur le marché, une sorte de Nutella dans le domaine du sirop.

En 2009, 60 millions de cols devraient sortir de l'usine, dont 40 % destinés à l'exportation. Pour l'instant, les Sirop Sport ne représentant que 4 millions de cols par an, loin de la trentaine de millions commercialisée sous ce nom il y a une quinzaine d'années. Cela dans un marché national évalué à 90 millions de bouteilles par an, la moitié commercialisée sous la marque des distributeurs. Ce sont ainsi 15 millions de verres de sirop qui sont consommés quotidiennement en France, 25 % des français en buvant tous les jours, de quoi réclamer 1.400 à 1.500 millions de litres d'eau par an. 27 % des ventes de sirop étant réservées à la Grenadine, 16 % à la Menthe et 12 % au Citron, qui précède Fraise et Pêche.

L'HÉRITAGE ORANGINA

Lors de la reprise de la marque, la firme installée au Havre a également hérité d'une unité de production quasi neuve mise en place près de Baucaire. Elle fut déménagée à partir du mois de mars 2009, et en ce début de rentrée scolaire, la nouvelle

Un bon sirop est le résultat d'une alchimie entre les ingrédients que sont le sucre, le jus de fruits ou de plantes, les arômes, l'acide citrique, les colorants et les conservateurs.

Pour les conservateurs, Sirop Sport n'en contient pas, l'acide citrique agissant comme conservateur naturel, de l'acide citrique d'origine naturelle.

Le taux minimum requis par la législation pour pouvoir utiliser l'appellation « sirop de fruit » est de 7 % d'agrumes/autres fruits = 10 %. Un sirop n'étant pas forcément composé d'un seul fruit, les autres permettant de renforcer une couleur ou d'apporter de l'acidité. Par exemple, le sirop de fraise de Sirop Sport contient 19 % de jus de fraise.

unité de siroperie est en état de marche, avec une capacité de production de 50.000 cols par heure et des temps de changement de série variant d'une demi-heure à trois-quart d'heure.

Des changements courts imposés par le nombre de variantes qui dépassent les 1.400 références et le choix entre 400 liquides. *« Dans notre ancienne siroperie nous pouvions produire 80 hectolitres en 45 minutes, avec la nouvelle unité nous atteignons 400 hectolitres en une heure et demi »* précise Emmanuel Muller, directeur de production, *« et les temps de changements sont extrêmement courts, grâce à un racleur intégré dans nos tuyauteries »*. Un système poussé d'un côté par de l'eau et qui de l'autre éjecte les derniers composants du produit précédent.

L'usine intègre quatre lignes de production, l'une dédiée à la mise en bidon, et les trois autres aux produits verre. La même ligne pouvant tout aussi bien produire du sirop de fraise, après une mise en bouteille de Rhum blanc ou de Curacao bleu.

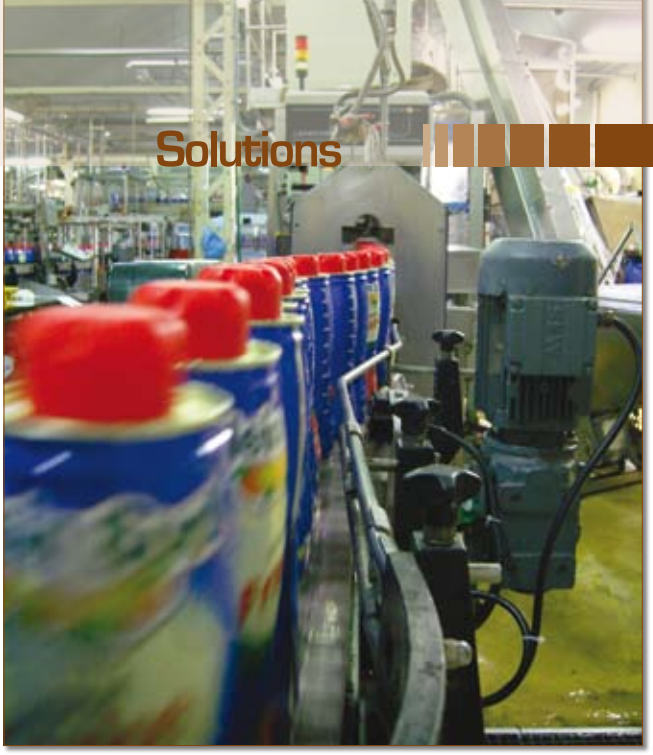
Sur le terrain, la siroperie a été découpée en cinq lots distincts (stockage du sucre, pack arôme, acide citrique ou élaboration du sirop). C'est dans une ancienne cordonnerie, datant de 1890, que l'unité a été installée. En attendant la finalisation de la ligne, c'est l'ancienne siroperie qui continuait à produire l'ensemble de la demande, une unité de production promue à l'arrêt.

Dans la nouvelle unité, le sucre est stocké dans des cuves de 440 hectolitres récupérées sur le site de Baucaire. De même, les vannes ont été rapatriées, mais l'ensemble du contrôle/ commande a été remplacé, jugé beaucoup trop propriétaire par l'utilisateur et pas suffisamment ouverte pour permettre les variantes et évolutions futures.

PROFIBUS ET AS-I

C'est ainsi que les automatismes, mis en place par APV, ont été remplacés par des automates Siemens, et un superviseur WinCC. La société Slaur ayant fait appel à l'entreprise Acerel pour la mise en œuvre de l'ensemble.

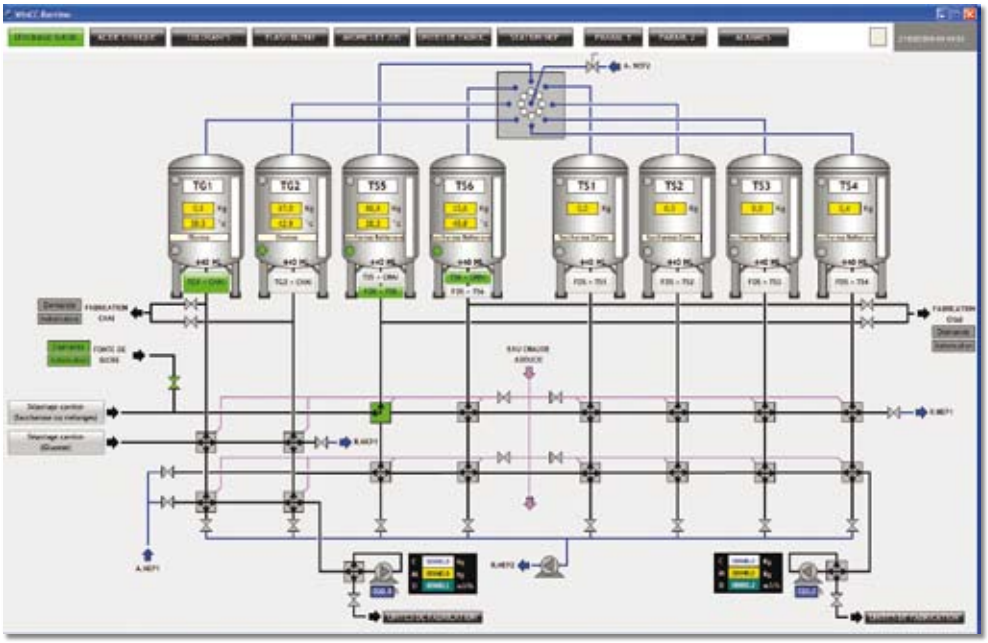
La centaine de recettes de production est stockée dans une base Access. Cette dernière par l'intermédiaire d'un dialogue OPC est reliée au superviseur. Les lots sont découpés en séquences qui sont transmises aux automatismes de terrain. L'ensemble des informations, remontant vers la base Acess, est conservé pendant une durée d'au moins trois ans. Une traçabilité qui n'existait pas auparavant sous forme numérique.



Ligne d'embouteillage sirop.

Les informations cheminent via Profibus vers les contrôleurs de chacun des cinq lots de production. Ensuite, les données passent dans une passerelle Profibus/AS-i afin de desservir les entrées-sorties. Car, si la partie contrôle/commande a été revue, une bonne partie des vannes a été conservée, or ces dernières communiquaient par le réseau AS-i. La centaine de vannes supplémentaires a été choisie avec ce même standard de communication. *« Il a néanmoins été nécessaire de changer les têtes de communication*, précise Emmanuel Muller, directeur de production, *car si nous avons pu récupérer les modules d'entrées-sorties, les têtes, développées pour APV, étaient verrouillées »*.

L'investissement de la ligne de production aura coûté 2 millions d'euros, mais le fait de récupérer une partie du matériel de la siroperie Orangina aura permis d'économiser une somme équivalente. De quoi posséder une ligne performante qui, aujourd'hui, ne fonctionne qu'en une seule équipe et pourrait tourner en plusieurs, tout autant que le marketing arrive à redonner au Sirop Sport, une nouvelle jeunesse. ■



Supervision du stockage du sucre.