

# Champ

# éco

LE MAGAZINE DE L'ÉCONOMIE EN MOUVEMENT

REIMS ET D'ÉPERNAVY

AOÛT-SEPT. 2009 N°79 - 4,00 €

## INTERVIEW

Stéphane Journaux,  
chef d'entreprise et  
président de la CGPME Marne

p.28

## ENQUÊTE

3 milliards d'euros  
à investir à Reims

p.10

## Zoom

Pascal Bailleu,  
directeur général  
de Chamtor.

## CHAMTOR

# De la transformation du blé à la chimie végétale

p.20

**Chamtor**

**UNE EXPERTISE UNIQUE au service du goût et de... la chimie verte**



Une usine dans son élément, au cœur de la plaine céréalière de Champagne. Le blé est sa matière première.

Amidonier et glucosier, Chamtor s'inscrit depuis dix-sept ans dans le paysage agro-industriel champenois en transformant du blé issu de la région et en le valorisant avec une expertise rare. En investissant fortement dans l'optimisation de son outil de production, et sans perdre sa vocation première – l'alimentation humaine et animale –, la filiale de Champagne Céréales joue aussi la carte des biocarburants et de la chimie verte.

Si je vous dis que le cœur de métier de Chamtor, c'est la production de carbohydrates fonctionnels, j'ai bien peur que vous n'avez pas envie d'aller beaucoup plus loin dans la lecture de cet article. Si je précise que cette belle entreprise marnaise fabrique aussi des ingrédients dérivés du blé (sirops de glucose, protéines, amidon, etc.) cultivé dans la région, je vais peut-être vous rassurer et vous donner le goût de continuer. Mais si je vous annonce que ce matin au petit-déjeuner, il y a de très fortes probabilités pour que vous ayez mangé divers produits dans lesquels Chamtor a apporté son savoir-faire pour rendre moelleux votre pain de mie, croustillants vos pétales de céréales, plus dorées et onctueuses vos viennoiseries ou vraiment goûteuses vos confitures et marmelades, alors ?

En oui, on parle très souvent, et à juste titre, de Chamtor comme un des fleurons de la dynamique agro-industrie régionale, à la pointe du développement durable et le moteur dans l'écologie industrielle, mais ses débouchés restent assez mal connus. Pourtant, ils ne se limitent pas au petit-déjeuner, loin de là...

« Nos produits figurent dans un nombre incalculable d'aliments de consommation courante, qu'ils soient pris au petit-déjeuner, dégustés lors du déjeuner ou du dîner, engouffrés au goûter. Vaire entre les repas avec les confiseries, les glaces, les sirops de fruits ou encore lors des pauses rafraichissantes appréciées l'été, en terrasse, quand il fait bien chaud. Le glucose que nous vendons aux maîtres brasseurs en effet la fermentation de la bière », annonce tout sourire Marie-Jo Attou, responsable de la communication de cette entreprise qui fournit Nestlé, Danone, Kraft et tous les grands noms de l'agroalimentaire français et européen.

Chamtor, ce sont quelque 500 000 tonnes de produits finis – naturels, en poudre ou sous forme liquide – injectés chaque année dans ce que nous mangeons, buvons ou grignotons. Y compris dans certaines charcuteries ou dans le surimi pour leur donner du liant ! *Une belle réussite !*

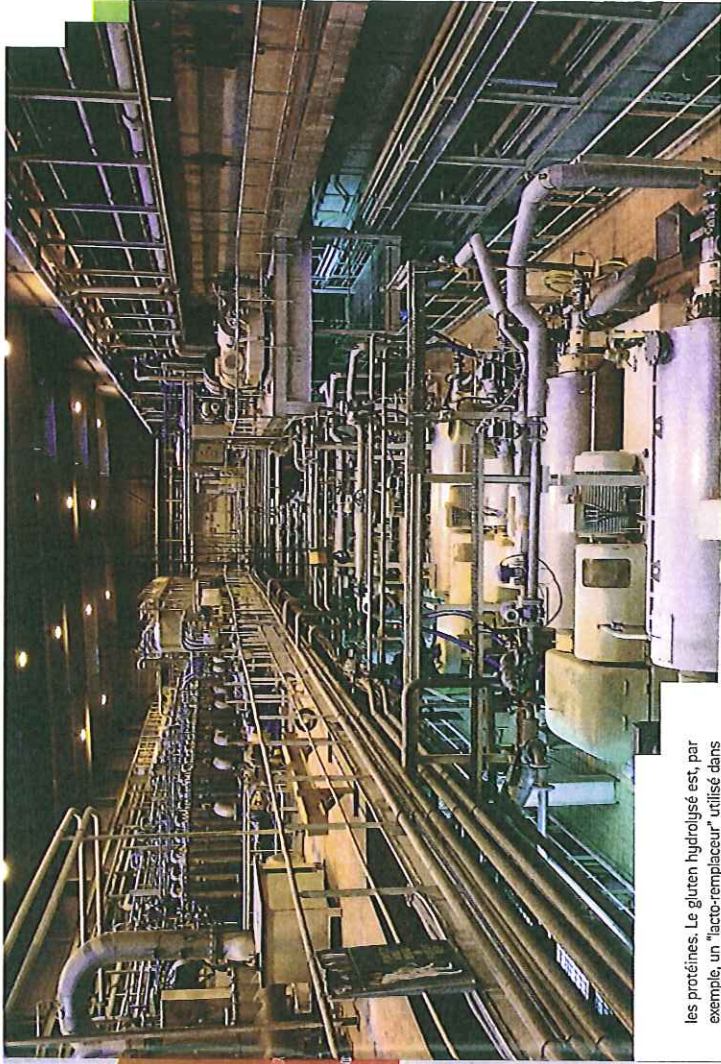
Son "corps business", comme disent les anglo-saxons, c'est très clairement la sphère alimentaire. Pour les humains, d'abord, mais également à destination des animaux, à travers le sor, les solubles de blé ou

**KRAFT, DANONE, NESTLÉ...**

« Nos produits figurent dans un nombre incalculable d'aliments de consommation courante, qu'ils soient pris au petit-déjeuner, dégustés lors du déjeuner ou du dîner, engouffrés au goûter. Vaire entre les repas avec les confiseries, les glaces, les sirops de fruits ou encore lors des pauses rafraichissantes appréciées l'été, en terrasse, quand il fait bien chaud. Le glucose que nous vendons aux maîtres brasseurs en effet la fermentation de la bière », annonce tout sourire Marie-Jo Attou, responsable de la communication de cette entreprise qui fournit Nestlé, Danone, Kraft et tous les grands noms de l'agroalimentaire français et européen.

Chamtor, ce sont quelque 500 000 tonnes de produits finis – naturels, en poudre ou sous forme liquide – injectés chaque année dans ce que nous mangeons, buvons ou grignotons. Y compris dans certaines charcuteries ou dans le surimi pour leur donner du liant ! *Une belle réussite !*

Son "corps business", comme disent les anglo-saxons, c'est très clairement la sphère alimentaire. Pour les humains, d'abord, mais également à destination des animaux, à travers le sor, les solubles de blé ou



les protéines. Le gluten hydrolysé est, par exemple, un "lacto-remplaceur" utilisé dans la nutrition du jeune bétail. Il faut toujours savoir que d'autres produits issus de Chamtor entrent dans des applications techniques. Dans la distillerie, la chimie, la papeterie-cartonnerie, etc. « D'ailleurs, quand on lit son journal en petit-déjeuner le matin, il y a des chances pour qu'il y ait, là encore, une petite contribution de Chamtor. Cette fois dans la fabrication du papier, sous forme d'amidon natif, également utilisé dans les colles... », souligne Marie-Jo Attou, un des piliers de cette entreprise fondée en 1932 sous l'impulsion du monde agricole régional pour transformer et valoriser le blé de la plaine champenoise.

**EN BREF**

**L'ACTIONNAIRE DE DÉPART DE CHAMTOR ÉTAIT MAJORITAIREMENT RÉGIONAL ET AGRICOLE, COMPOSÉ DE CHAMPAGNE CÉRÉALES ET DU MONDE SUCRIER.**

Le démarrage n'a pas été facile et les fondateurs ont été conduits à revendre l'essentiel de leurs parts à Priefer und Langen, groupe allemand, numéroté 5 européen du sucre. Ce passage de témoin a permis à Chamtor de trouver sa stabilité, reconnaît-on : « Nous avons appris à maîtriser le process, et nous avons pu alors faire monter en puissance notre usine. Quand Priefer und Langen a

manifesté le souhait de sortir du capital en 2006-2007, au moment de la réforme du régime sucre, afin de se recentrer sur son cœur de métier, nous sommes revenus dans le giron de l'actionnaire historique. C'était à la fois naturel et évident. »

Champagne Céréales, qui détenait toujours 5 % des parts en a repris 90 % à Priefer und Langen, s'assurant le contrôle d'une entreprise performante et des débouchés diversifiés pour le blé de ses adhérents, au cœur même de son territoire. ■

**Retour de l'actionnaire historique**

L'actionnaire de départ de Chamtor était majoritairement régional et agricole, composé de Champagne Céréales et du monde sucrier.

Le démarrage n'a pas été facile et les fondateurs ont été conduits à revendre l'essentiel de leurs parts à Priefer und Langen, groupe allemand, numéroté 5 européen du sucre. Ce passage de témoin a permis à Chamtor de trouver sa stabilité, reconnaît-on : « Nous avons appris à maîtriser le process, et nous avons pu alors faire monter en puissance notre usine. Quand Priefer und Langen a

manifesté le souhait de sortir du capital en 2006-2007, au moment de la réforme du régime sucre, afin de se recentrer sur son cœur de métier, nous sommes revenus dans le giron de l'actionnaire historique. C'était à la fois naturel et évident. »

Champagne Céréales, qui détenait toujours 5 % des parts en a repris 90 % à Priefer und Langen, s'assurant le contrôle d'une entreprise performante et des débouchés diversifiés pour le blé de ses adhérents, au cœur même de son territoire. ■



Pascal Bailleul, directeur général d'une société qui accroît ses capacités de production et embauche.

LES PRODUITS DE CHAMTOR FIGURENT DANS UN NOMBRE INCALCULABLE D'ALIMENTS DE CONSOMMATION COURANTE.

Un pipeline vers Cristanol, une conduite vers Biodémo

Une grosse conduite quitte le site de Chamtor, direction Cristanol à plusieurs centaines de mètres de là, franchissant palissades, route et voie de chemin de fer. Dans ce pipeline transite un produit glucosé qui permet, à l'autre bout, de fabriquer des passerelles organisationnelles et physiques avec des partenaires industriels et scientifiques : la tuyauterie mise en place cette fois vers Biodémo (lire en page 4) destinée à lui livrer du sirop de glucose. « Nous lui fournissons aussi toutes les utilités (frigories, eau, vapeur, énergie...) dont elle aura besoin pour fonctionner. »

« Le Glucar FE acheminé chez Cristanol 1 est un glucose fermentescible lui ayant permis d'accélérer la fermentation du jus de betterave et d'augmenter ainsi son rendement de production. A ce jour, le Glucar FE est majoritairement destiné à Cristanol 2 (ligne bleue) », détaille Pascal Bailleul,

Sans rognier sur ses capacités de production pour l'alimentaire — « au contraire, nos derniers investissements nous permettent de mettre davantage de gluten et de glucose dans le circuit » —, l'entreprise marseoise dirigée par Pascal Bailleul apporte sa pierre au développement des biocarburants et prend une place significative sur l'axe de la chimie verte. « Nous multiplions les synergies avec nos voisins et partenaires. Nos usines sont ainsi connectées entre elles par des réseaux d'utilités : vapeur, eau déminéralisée, eau brute... Nous pouvons nous soutenir mutuellement et sécuriser nos productions », estime le directeur général, en rappelant que le processus de Chamtor est économe (la consommation électrique d'une ville de 20 000 habitants) et gourmand en eau (800 m<sup>3</sup>/jour).

« Cette consommation d'eau est stabilisée depuis 5-6 ans, alors que notre production a doublé durant ce laps de temps », précise-t-il. Pour moins pomper dans la nappe, on travaille en circuit fermé le plus possible et on recycle l'eau, à 90 %. On s'efforce de gérer au mieux les flux d'énergie.

C'est une priorité dans cette entreprise qui a répondu aux appels à projets de cogénération à base de biomasse (paille, bois, issues de silos...) avec plusieurs partenaires réunis sous la bannière de CSD. La CRE (Commission de régulation de l'énergie) a retenu ce projet en juin 2008. Il sortira de terre à son tour. « En permanence, nous cherchons à réduire notre impact environnemental », insiste Pascal Bailleul, dont l'entreprise est certifiée Iso 14001 (environnement), Iso 22000 (denrées alimentaires) et GMPB2 (alimentation animale). L'obtention de la certification OHSAS (santé et sécurité des personnes) est quant à elle en cours.

24 H/24, 365 JOURS PAR AN

Avec l'ensemble de ses collègues sur le pont, le DG a pu faire partager cette stratégie « rentable-durable » qui guide la filiale de

Champagne Céréales auprès d'environ 2 000 adhérents du groupe coopératifs rassemblés sur trois jours, fin juin, à Bazancourt, dans le cadre des Journées de la Terre. Au cours de la visite démarant au pied d'impressionnants silos de stockage d'une capacité de 6 000 tonnes de blé, par petits groupes ininterrompus, ils ont pu découvrir les différentes étapes du processus, voir en action les outils de broyage (deux moulins fonctionnant en parallèle pour écraser le grain et produire 37 tonnes/heure de farine, et bientôt 40 t/h), de fractionnement, de décontamination, d'hydryolyses, d'ultrafiltration, de déminéralisation, d'évaporation... Il fait rudement chaud dans le ventre de cette usine pilotée depuis un PC bardé d'écrans (et climatisé !). Ils ont appris que Chamtor était aussi doté en interne de laboratoires de contrôle qui ne laissent rien passer. Ni à l'entrée, ni en sortie. Qualité et sécurité alimentaire obligent.

« Notre usine fonctionne 24 h sur 24, 365 jours par an et 80 personnes sont affectées en permanence aux opérations de maintenance. Nous réunissons un maximum de compétences en interne », indique Marie-Jo Attou. Cela, elle l'a aussi expliqué aux jeunes visiteurs

reçus en février 2009 lors du Forum MAI (Métiers des agro-industries).

34 ANS DE MOYENNE D'ÂGE

« Ici, la moyenne d'âge est de 34 ans. Nous avons pris part à ce nouveau forum pour montrer que les jeunes ont leur place chez nous. Nous espérons avoir pu sensibiliser nos visiteurs à la richesse de nos métiers, à l'intérêt de nos productions et aux possibilités de carrières offertes dans nos industries tenues vers l'avenir », commente la directrice de la communication. Elle hésite pas alors à présenter des salariés arrivés techniciens, passés agents de maîtrise ou cadres, en se formant dans l'entreprise. « On peut changer de fonction et progresser. La preuve : notre actuel responsable de la maintenance est issu de l'apprentissage. Il a décroché son diplôme d'ingénieur par l'apprentissage. Il a commencé comme opérateur en usine avant de passer à l'amélioration des procédés et il a continué de grimper. Je peux vous dire qu'on ne lui en raconte pas », conclut-elle, persuadée que beaucoup adopteront le slogan de Chamtor : Grandir ensemble.

Philippe Schilde

Le poste de pilotage de l'usine, et (ci-dessous) Marie-Jo Attou, l'incollable directrice de la communication de Chamtor.



Les ingrédients produits dans l'usine de Bazancourt sont recherchés par les grands noms de l'agroalimentaire pour leur pouvoir sucrant, leurs effets texturants, leur rôle d'exhausteur d'arômes...

