

Pour son 70^e anniversaire

Le groupe Michel met le chef d'entreprise au premier plan

En 2017, le groupe Michel fête ses 70 ans. Pour l'occasion, et avant l'ouverture des portes de l'usine d'aliment (juin) et la course nature de 10 km (septembre), le groupe a rassemblé éleveurs, techniciens et partenaires le 3 mars lors d'une journée de témoignages sur le thème « L'éleveur chef d'entreprise ». Sébastien Chesnel, aviculteur depuis 1992, a raconté son parcours et ses convictions d'éleveur.

Alimentar la réflexion autour de la dimension de chef d'entreprise qu'incarne l'éleveur, et ce dans un cadre positif... Telle était la volonté du groupe Michel en organisant une journée anniversaire à l'occasion de sa 70^e année le 3 mars à Pacé près de Rennes. Pour ce faire, les dirigeants du groupe ont donné la parole à Sébastien Chesnel, 47 ans, marié et père de trois enfants. Il a commencé en 1992, aux côtés de ses parents, en Gaec, eux-mêmes installés en 1977. « Mes parents étaient à l'origine des producteurs avicoles, puis ils ont développé la partie laitière pour arriver à 200 000 litres au moment des quotas », raconte-t-il. « Mais les perspectives d'évolution ayant toujours été difficiles dans le canton, ils ont construit un poulailler de 1 200 m² en 1981. » A son installation, Sébastien reprend un bâtiment avicole qui se libérait, accompagné de 25 hectares et 200 000 litres de lait en plus. Trois ans plus tard, en 1995, sa femme Anita, pourtant destinée à une carrière de

professeure de sport, le rejoint sur l'exploitation. Elle s'en éloignera un peu pendant quelques années, du moins tant que l'activité sur l'exploitation ne nécessitera pas sa présence...

Agriculteurs, pas pollueurs

Avec une exploitation située dans le canton le plus chargé en azote d'Ille et Vilaine, il a dû attendre 2009 que les contraintes ZES se débloquent pour faire évoluer son exploitation. C'est à cette date que les choses prennent une autre dimension. La pérennité du Gaec est alors assurée par l'association avec son épouse et son ami d'enfance Jérôme qui reprend alors une exploitation 17 kilomètres plus loin, avec 200 000 litres de lait et 35 hectares. « S'installer en Gaec nous a paru plus facile que s'installer seul », a-t-il confié.

Après quelques travaux de rénovation du bâtiment avicole construit en 1981 (passage en ventilation dynamique en 2007), l'éleveur et ses associés peuvent construire un nouveau bâtiment de 1 300 m² en rachetant les droits à produire d'une personne qui arrêta. « Nous avons profité de l'occasion pour installer des panneaux solaires sur le toit du bâtiment. C'était à la fois pour diversifier notre revenu en espérant gagner de l'argent avec la production d'énergie, mais aussi pour donner une bonne image de l'agriculture à notre société. J'ai voulu montrer par cette démarche que nous, agriculteurs, ne sommes pas que des pollueurs comme certains se plaisent à le penser ! On sait aussi produire de l'électricité propre ! »

Il a d'ailleurs récidivé puisqu'en 2014, lorsqu'il construisit un bâtiment de stockage, il y ajoute de nouveaux panneaux solaires. Aujourd'hui, son exploitation comprend 1 500 m² de panneaux photovoltaïques. Toujours dans le souci de bien faire, l'éleveur a également monté une



▲ Sébastien Chesnel, éleveur de volailles de chair à Monthault (35) : « Plus nous donnerons une bonne image de l'agriculture, moins nous aurons de mal à vendre nos produits. »

chaudière à bois. « Elle nous a permis de gagner en autonomie par rapport au gaz », explique-t-il, en ajoutant qu'un autre projet de méthanisation n'a pas encore pu aboutir faute d'un autofinancement suffisant. « Le projet était pourtant bien ficelé ! Ce n'est que partie remise. »

Aujourd'hui, son exploitation compte 850 000 litres de lait, 5 700 m² de poulaillers, 1 600 m² de panneaux photovoltaïques ainsi que 105 hectares. Et Sébastien est déterminé à valoriser l'image de l'agriculture auprès du grand public.

Le défi du bien-être

Il poursuit : « pourquoi ce métier ? C'est avant tout une passion qui concrétise pour moi une véritable liberté d'entreprendre et de faire ce que j'ai envie de faire. Je pense que notre métier est un métier de défis. Après la guerre, les agriculteurs ont eu le défi de nourrir le monde. Et ils l'ont fait. Puis nous avons eu le défi de la qualité de l'eau en Bretagne. Je crois savoir que nous sommes devenus aujourd'hui un exemple en la matière. Maintenant, notre défi est celui de bien-être animal. Nous devons poursuivre les efforts que nous avons

déjà engagés dans nos bâtiments, aller plus loin encore. » Au-delà du bien-être animal, il y a aussi, pour Sébastien, la notion d'autonomie, par rapport au prix des céréales ou du soja, notamment. « Si nous travaillons dans la seule idée de vendre nos produits par rapport à un coût, nous n'y arriverons pas, il y aura toujours moins cher que nos produits français. À nous donc de prouver que nos produits sont meilleurs que les autres. Cela passe par le fait d'être irréprochable en matière de bien-être. »

De la motivation au projet d'entreprise

Pour l'éleveur breton, à l'avenir, c'est sûr : « il faudra soit être bio, soit faire de la vente directe, soit produire plus ». Sur son exploitation, cela passe par l'automatisation maximum de ses poulaillers. Il a par exemple équipé ses bâtiments de systèmes de chaînes de relevage automatiques. « Cela paraît pas grand-chose, mais plusieurs petites choses mises bout à bout permettent au final d'éviter significativement un niveau de pénibilité trop important », explique-t-il, en alertant sur le fait que trop de pénibilité amène tôt ou tard de devoir « lâcher le morceau » comme il dit. Gain de temps, meilleure efficacité : « tout le monde y gagne ! Le bien-être de l'animal s'en trouve amélioré, autant que celui de l'éleveur, pour qui le travail est bien plus agréable. »

En matière de bien-être animal, Sébastien a équipé ses nouveaux bâtiments de systèmes de chauffage au sol. Le ringage des pipettes s'effectue automatiquement et de façon quotidienne, la pesée des volailles est elle aussi, automatique, et reliée au boîtier Avitouch (Tuffigo). Et de souligner : « Les nouvelles technologies mises à notre disposition, notamment par le biais du boîtier de gestion, nous permet bien souvent aujourd'hui de détecter le problème avant

1947-2017

Groupe Michel : 70 ans et de nouvelles perspectives

« Tout a commencé en 1947 lorsque nos grands-parents Louis et Armandine créèrent un atelier de mélange de céréales dans la cour de leur maison. La demande ne cessant d'augmenter, une usine complète fut rapidement construite à Saint-Germain en Coglès en Ille et Vilaine. En 1981, notre père Jean-Yves a repris les rênes en faisant l'acquisition progressive de PME régionales innovantes. » C'est ainsi que Matthias, Joachim et Ludovic Michel, la troisième génération Michel aux manettes de l'entreprise depuis 2010, racontent l'histoire de l'entreprise détenue à 100 % par les membres de la famille. « Petit à petit, l'entreprise s'est orientée vers l'organisation de la production, une diversification répondant à la demande des éleveurs et des abatteurs/metteurs en marche. » Aujourd'hui, en plus de fabriquer l'aliment pour nourrir les animaux, le groupe commercialise les animaux grâce à des partenariats avec des acteurs de l'aval et des abattoirs. « La démarche collective de sécurité alimentaire que nous

avons initiée, Valeurs d'Éleveurs, nous permet de nous engager dans de nouveaux modes de production en adéquation avec les nouvelles attentes du consommateur ; à savoir le 'sans antibiotique', non OGM, certifié bien-être animal, développement durable, etc. », commente Joachim Michel. Après le lancement en 2012 du poulet sans antibiotique et sans anticoccidien, la mise en place en 2014 d'une traçabilité en temps réel avec 400 éleveurs connectés à l'application Certiferme Pro, puis l'aboutissement en 2015 de la démarche de réduction de l'empreinte carbone au sein de la filière volaille, le groupe Michel annonce en 2017 le lancement de la normalisation ISO 37400 pour le bien-être animal au sein de leurs filières de production.

Des camions aux tablettes embarquées

La compétitivité de son outil de production est en ce sens primordiale. Depuis 2012, 15 millions d'euros ont été investis au sein de ses outils de production. Pour rappel, le groupe en compte quatre, tous ayant reçu la tri-



▲ De gauche à droite : Les frères Joachim, Matthias et Ludovic Michel dirigeant l'entreprise Michel depuis 2010. Ici aux côtés de leur père Jean-Yves Michel.

ple certification Qualité, Sécurité, Environnement (ISO 9001, OH SAS 18001, ISO 14001). Ils sont situés à Ancenis (44), Saint-Germain en Coglès (35), Yffiniac (22) ainsi qu'à Loudéac (22). Après la mise en place d'un système de microdosage sur l'usine d'Ancenis (Braud) en 2016, c'est au tour de l'usine de Saint-Germain en Coglès d'en être équipée cette année. Cette unité de production va également disposer prochainement d'une nouvelle ligne d'ensachage pour la gamme Magalli. « Il est aussi prévu la mise en place d'un système de comptage

énergétique au sein de nos outils de production, et l'ensemble des camions de livraison d'aliments vont être équipés de tablettes embarquées », précise Ludovic Michel, l'actuel p-dg. Objectif : faciliter les opérations de chargement et ainsi réduire les process contraignants pour l'homme. « La mise en place de ces tablettes combinées à un système de positionnement par faisceaux téléométriques permettra donc aux chauffeurs de piloter toute la phase de chargement depuis leurs véhicules. » Et d'ajouter : « Dans un futur proche, ces innova-

tions technologiques autour de la mobilité permettront également de renforcer les échanges d'informations entre l'usine et les chauffeurs, que ce soit grâce aux données de géolocalisation, aux feed-back livraison ou encore au suivi en temps réel des tournées. Et d'une manière générale d'améliorer les moyens de pilotage et de surveillance des différents sites de production et de stockage du groupe. »

En 2017, le groupe Michel compte 282 collaborateurs et réalise un chiffre d'affaires de 329 millions d'euros (4 % de parts de marché national). 750 000 tonnes d'aliments sont fabriquées (160 000 t en 1996), dont 35 % pour les volailles (55 % en porcs et 10 % en ruminants). En 2016, une augmentation de la production de +3 % a été enregistrée par rapport à 2014/2015.

En volaille, 300 000 tonnes d'aliments sont produites à l'année, avec, par semaine, une production de 500 000 poulets et 60 000 dindes dont respectivement 100 000 et 50 000 certifiés, 40 000 pintades et 60 000 canards de Barbarie.

► même que l'œil ou la sensibilité de l'éleveur puisse s'en apercevoir. » « Aujourd'hui, Sébastien a un

rêve : celui de produire bio, jusqu'à devenir un jour « bioproduit ». « Mais j'en suis convaincu, on y

sera tous un jour ! », insiste-t-il, en ne promettant pas un avenir particulièrement pérenne à l'usage

des produits phytosanitaires dans les techniques de production... S. David

Le Couillard
CONSTRUCTIONS

Concepteur et constructeur de bâtiments avicoles depuis 50 ans

22300 Lannion • ☎ 02 96 46 64 80 • le-couillard.22300@wanadoo.fr • www.lecouillard.fr



PROJETS NEUFS
& RENOVATION
sur toute la Bretagne

