

L'entreprise

Gel Manche a fêté ses 30 ans l'année dernière. En 1978, les locaux de l'entreprise se situaient à l'emplacement actuel de la société Mer et Terroirs, route de St Côme. C'est en 1991 que « le bateau » Gel Manche s'est ancré dans la zone de Blactot. Deux ans plus tard, suite à un dépôt de bilan, un nouvel actionnaire a d'abord redressé la situation puis vendu l'entreprise à un groupe belge, la Floridienne, qui devient actionnaire à 100%. Le groupe permet à Gel Manche de progresser comme jamais auparavant notamment par des croissances externes (rachat d'entreprises). Ainsi, en 2000, intervient le rachat de la SIAN, société située à Dangy et spécialisée dans la fabrication de plats préparés diététiques hospitaliers : le département « Nutrition » est créé. En 2003, Gel Manche devient l'actionnaire principal de Gourmet des Iles qui intègre la zone de Blactot en 2004 suite à un incendie qui a ravagé les locaux situés près du Port.



Gel Manche, 3 métiers

→ Gel Manche Gastronomie

- Salades préparées, prêtes à l'emploi,
- Partie traiteur : terrines de poisson, garniture de sandwich, ...



→ Gourmet des Iles

Fabrique des plats à connotation créole. Fonctionne en animation magasin.

→ Gel Manche Nutrition

Plats cuisinés à textures modifiées :
gamme complète de produits présentés sous différentes textures
(du haché gros grain ou lissé total)

Effectif

85 CDI auxquels s'ajoutent quelques CDD et des intérimaires dont le nombre varie et peut atteindre 30 personnes selon les commandes.

Les matières premières

Gel Manche travaille avec la société Servilégume (Vendée) qui transforme (épluche et découpe) des légumes frais destinés aux industries pour l'élaboration de plats cuisinés. Ces légumes proviennent, autant que faire ce peut, du GPLM (Groupement des Producteurs de Légumes de la Manche).

PRIMCO (AGRIAL) est aussi un fournisseur important pour les crudités.

Les clients

- Restauration collective (hôpitaux, économat des armées, ...) : 37%
- Grossistes distributeurs (qui achètent pour revendre par exemple à des charcuteries comme Socoboma) : 30%
- Restauration commerciale (cafétéria Casino, brioche dorée, ...) : 17%
- Industries : 13%
- Grande distribution : 3%



**Rencontre avec
Jean-Philippe LEWANDOWSKI,
Directeur Général**



AH : En septembre dernier, votre société affichait une augmentation de son chiffre d'affaires de 30% par rapport à l'année dernière. Comment expliquez-vous ces bons résultats en cette période tumultueuse ?

JPL : Nous ne connaissons effectivement pas la crise mais ce n'est pas le hasard, c'est que nous avons su nous positionner longtemps à l'avance sur certains marchés. Si Gel Manche Gastronomie se développe, Gel Manche Nutrition est en fulgurante progression avec le marché des Seniors en plein essor. Notre stratégie est d'être au plus près du client, de lui proposer exactement ce dont il a besoin, du « cousu main ». Grâce à ses outils de production, Gel Manche est capable de fournir des quantités inférieures à 500 kilos. C'est pourquoi, des groupes de grande taille font appel à nous pour des produits à fabriquer en petites séries. Par ailleurs, pour la diversité, l'originalité des recettes, nous disposons d'un service Recherche et Développement, composé de 3 personnes, qui est force de propositions ainsi que de l'appui d'un grand chef cuisinier pour la qualité de la gamme nutrition.

AH : Quels sont les soucis rencontrés par Gel Manche aujourd'hui ?

JPL : Nous sommes confrontés à un manque de surface qui nous oblige à freiner notre développement sur certains marchés. Même si l'année dernière nous avons agrandi notre usine de plus de 1 500m², aujourd'hui elle est proche de ses capacités maximum. Des dossiers sont en cours pour un nouvel agrandissement mais tout ceci prend du temps et puis il nous faut pérenniser nos marchés actuels avant de nous mettre à la conquête d'autres espaces. Dans notre métier, nous n'avons plus de visibilité à 3 ou 4 ans.

Un autre sujet pour lequel nous avons sollicité nos élus avec d'autres collègues : la taxe à l'essieu¹ que nous sommes incapables de répercuter auprès de nos clients.

AH : Selon vous Carentan est-elle attrayante pour les industriels ?

JPL : Oui, évidemment. Pas de soucis au niveau de la logistique. Pour les livraisons, nous sommes en partenariat avec Alliance Océane et Mer et Terroirs, il y a là un pôle intéressant où transite un nombre important de camions. Ici, le plus dur est de recruter des personnels qualifiés, de les faire venir. L'image de l'agroalimentaire n'arrange rien : « c'est froid et peu gratifiant ». Au sein de notre usine, nous avons des manutentionnaires, des comptables, des contrôleurs de gestion, des acheteurs, des logisticiens, des conducteurs de ligne, des ingénieurs, des laborantines, des soudeurs, ... Je pense qu'il faut revoir les orientations des étudiants en fonction des débouchés, être réalistes. A mon avis, il faut encourager les jeunes d'ici à fréquenter des écoles locales et à suivre des stages dans des entreprises locales.

AH : Vous êtes dans la société depuis 2002 et à sa direction générale depuis 2006, quelles sont vos principales satisfactions ?

JPL : Par les temps qui courent, afficher des croissances et recruter. Pouvoir signer des CDI tous les ans et ainsi satisfaire le volet social qui nous tient à cœur. Nous comptons notamment dans notre effectif des travailleurs handicapés et environ 5% de seniors recrutés, pour la moitié, depuis moins de 4 ans.

Mais aussi apporter des satisfactions à nos actionnaires et au groupe. Etre une entreprise citoyenne, respectueuse de l'environnement et bien notée.



Gel Manche SAS

ZI de Blactot
50500 CARENTAN

Tél. 02 33 71 72 72
Fax : 02 33 71 72 73

www.gmgcarentan.com



¹ plus d'informations sur <http://www.douane.gouv.fr/page.asp?id=375>