



MOULAGE Les barres de viande crue saumurée sont placées dans des moules en demi-lune, puis cuites et refroidies par immersion en moins de 12 heures, dans une ligne automatique (Thermix Armor Inox). Le moulage et le démoulage s'effectuent à un rythme de huit barres de 18 kg, chaque minute. Les bacons et les lardons sont, de leur côté, cuits dans un tunnel de cuisson et de fumage (Vemag).



← **CONTRÔLE**

À réception, chaque ingrédient est contrôlé visuellement par un contrôleur de la Grande Mosquée de Lyon, garant du respect du caractère halal de la production. À chaque étape, des scellés sont posés pour garantir l'intégrité des lots tout au long de la production.



← **GAMME**

Isla Délice revendique une part de marché de 45 % dans le marché de la charcuterie halal en GMS (160 M€ de CA en 2021, en croissance de + 3,5 %), et de plus de 50 % dans le surgelé halal (63 M€, + 2 %), grâce à son antériorité, mais également à la diversité de son assortiment riche de 350 références. La marque assure également être le premier intervenant dans les réseaux « ethniques ».



↑ **EMBOSSAGE** La viande de volaille crue saumurée est poussée vide (Handtman) dans un boyau synthétique clipé (Poly-clip) sous vide. La trémie est elle-même sous vide pour éviter la formation de bulles d'air inesthétique, notamment en bordure de tranche.

Crystal double ses jambons halal

SAINT-ANDRÉ-SUR-VIEUX-JONC (AIN) ▶ Plus connue pour sa marque de produits halal Isla Délice, l'entreprise a investi 16 M€ dans une seconde unité de production dédiée aux charcuteries cuites de volaille et au tranchage.

REPÈRES

- **CA 2021** : 107 M€ (+ 5 % vs 2020 et + 24 % vs 2019).
- **Export** : 5 % en Belgique, Pays-Bas, Espagne et Italie.
- **Effectif** : 260 salariés.
- **Activité** : plus de 350 références de charcuterie (2/3 du CA), produits surgelés et traiteur halal à la marque Isla Délice (98 %) et MDD (2 %).
- **Distribution** : 70 % GMS et 30 % boucheries halal et détaillants indépendants en France.
- **Deux sites de production** : Neulise (42) et Saint-André-sur-Vieux-Jonc (01).



↑ **CUSSION** Les blocs de cinq barres sont empilés puis plongés dans une cuve en inox remplie d'eau chaude (cuisson à 78 °C à cœur), puis d'eau froide. La ligne a une capacité de 34 tonnes par jour.



← **DÉSINFECTION**

Avant d'entrer dans la salle de tranchage, l'enveloppe extérieure des barres de charcuteries cuites, jambon et mortadelle, est désinfectée par aspersion d'eau ozonée (tunnel Alphatech). Un manipulateur à ventouses sera prochainement installé pour faciliter le déplacement des barres.

TRANCHAGE Les charcuteries cuites sont tranchées dans une salle sous atmosphère filtrée, équipée de deux lignes pour le jambon et d'une pour la mortadelle. Deux travées sont disponibles pour de futures lignes. Les barres sont découpées (Weber) et les paquets de tranches déposés dans les alvéoles des barquettes (thermoformeuses Weber pour les deux nouvelles lignes).





AIDES CULINAIRES Les lardons sont tranchés et les dés de dinde cubés (nouvelle cubeuse Emsens) dans un atelier dédié. Une doseuse associative (Ishida) est couplée à une thermoformeuse (Multivac). Le scellage de chaque barquette est inspecté par un système de vision pour s'assurer de l'absence de « miettes » de produits sur la soudure (Bizerba Luceo).



↑ SALAISONS Les saucissons et les chorizos de bœuf sont embossés et étuvés à Neuville. Ils finissent leur séchage (quatre semaines) à Saint-André. Chaque pièce sous boyau cellulosique pèse de 6 à 8 kg.



← FIN DE LIGNE

La mise en caisse des barquettes est robotisée. Les cartons remplis par les cinq encaisseuses, une par ligne de tranchage, sont palettisés dans un îlot centralisé équipé de deux bras robotisés (MGTech).

Une unité robotisée pour accompagner la croissance du marché

La société Crystal, plus connue pour sa marque de produits halal Isla Délice, est née en 1990. Agrandi sept fois en onze ans et désormais largement saturé, son site historique de Neuville, dans la Loire, vient d'être doublé par un second site, à Saint-André-sur-Vieux-Jonc, dans l'Ain, repris au charcutier suisse Bell, en 2020. « Avoir choisi de réindustrialiser un site existant nous a permis de gagner du temps lors de l'instruction du permis de construire et de l'autorisation IPCE, tout en disposant de salariés immédiatement opérationnels », se félicite Jean-Hugues Desoblin, directeur industriel du groupe. Les travaux se sont ainsi déroulés en moins d'un an, de juillet 2020 à juin 2021. Perwyn, le fonds actionnaire de Crystal depuis 2018, a investi 16 M€ à Saint-André (6,5 M€ de

bâtiment et 9,5 M€ de process) et 4 M€ à Neuville, pour la réorganisation de la production, la modernisation des installations frigorifiques et de nouvelles machines. Le projet a, en effet, été l'occasion de spécialiser chaque unité : à Neuville, les farces fines et les saucissons secs, à Saint-André, les jambons cuits et le tranchage. « Le nouveau site va absorber la progression des volumes, améliorer le niveau de qualité des productions, tout en

permettant d'avancer sur la RSE et d'améliorer les recettes », présente Éric Fauchon, P-dg. Une gamme de charcuteries cuites sans nitrite est d'ailleurs en développement, ainsi qu'une recette à base de viande de dinde française tracée par la blockchain. D'ici à 2025, la marque prévoit aussi d'améliorer d'une lettre la notation NutriScore de ses gammes, aujourd'hui à 80 % en C et D. Représentant les deux tiers des ventes de l'entreprise, la

charcuterie est entièrement élaborée en interne. À l'inverse, les gammes surgelés et traiteurs sont fabriquées par plusieurs sous-traitants. Occupant une surface de 14 000 m², dont 10 000 m² en production, le nouveau site dispose d'une capacité de production de plus de 10 000 t/an, dont 7 500 t/an pour la fabrication de jambons cuits de volaille et 2 500 t/an pour le tranchage. À Neuville, Crystal peut élaborer 6 500 t/an de saucisses à farce fine. Grâce à la place libérée par le transfert des productions à Saint-André, ce site de 4 000 m² pourra produire jusqu'à 9 000 t/an. Et ainsi accompagner le dynamisme du marché du halal en France, porté par la croissance démographique et la modernisation des habitudes de consommation.

LA PAROLE À...

ÉRIC FAUCHON, PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL

« Nous voulons doubler de taille dans les trois à quatre ans et atteindre 200 M€ de CA. Le marché du halal devrait encore croître de 8 à 9 % par an en France dans les années à venir, et nous allons développer l'export. Après la Belgique et les Pays-Bas, nous lançons cette année Isla Délice en Espagne et en Italie, deux pays où l'offre halal est quasi inexistante, puis au Royaume-Uni, un marché mature et important. L'intégration d'autres activités de transformation de volailles n'est pas exclue pour accélérer cette croissance ».



FRANÇOIS BIAGGINI
PHOTOS : JEAN-FRANÇOIS MARIN

jobalim RIA
L'EMPLOI AGROALIMENTAIRE



« Optimisez la réussite de vos recrutements »



Diffusez et gérez vos annonces en ligne



Consultez les CV de professionnels spécialisés



Développez votre marque employeur sur jobalim et sur la revue RIA

UNE QUESTION, PLUS DE RENSEIGNEMENT ?

L'équipe jobalim est à votre écoute au quotidien.

CONTACTEZ-NOUS

au 04 99 61 01 30 ou contact@jobalim.com

La plateforme de l'emploi entre professionnels de l'agroalimentaire www.jobalim.com vous accompagne

jobalim, une marque **RIA**

Gericke

TAMISAGE CENTRIFUGE DES PULVÉRULENTS

- Élimination des corps étrangers
- Contrôle qualité



- Coupe granulométrique
- Classification des particules

Tamissage de 40µm à 10 mm



- Compact et robuste
- Simple à exploiter

Débit de 20 kg/h à 100 T/h

Agroalimentaire-Chimie-Minéral

Gericke www.gerickegroup.com
+33 (0)1 39 98 29 29 gericke.fr@gerickegroup.com