

BPC Kambio, une entreprise agroalimentaire en plein essor

Après l'inauguration de la nouvelle ligne de production de pizzas bio.



BPC Kambio, une entreprise agroalimentaire en plein essor

Depuis la fermeture de l'abattoir de volailles dans la zone du Péré, le bâtiment a connu différentes utilisations avec des fortunes diverses. Repris en 2011 par le groupe Léa Nature ayant son siège social à côté de la Rochelle, il remonte régulièrement la pente, cela se traduisant notamment par de nouveaux investissements motivés non seulement par une question de rentabilité mais aussi par une réduction de la pénibilité au travail. Ce groupe, certifié ECOCERT, compte 11 sites de production en France qui proposent plus de 2500 produits dont 80% en alimentation bio, dans le Sud-Ouest et la région Rhône-Alpes. A Seissan, est installée la société BPC.Kambio qui a une annexe de moindre importance à Saint-Chamond dans la Loire et spécialisée dans la fabrication de pizzas, produits traiteur et plats cuisinés bio avec une cinquantaine d'emplois ici.

Une nouvelle ligne de production pour augmenter la rentabilité en diminuant la pénibilité

Le directeur du site, Frédéric Carrère, a invité dernièrement les dirigeants et autres partenaires du groupe, les représentants des collectivités locales, les autres entreprises de la Zone du Péré, les différents fournisseurs et les collaborateurs, pour l'inauguration de la nouvelle ligne de production de pizzas qui représente un investissement de 1,2 million d'euros. Cette unité de production comme les deux autres déjà en place, est entièrement dédiée à la fabrication de produits bio des marques Carte Nature et Jardin Bio. Elle intègre une boulangerie avec pétrin à relevage et diviseuse à contre pression, un nouveau convoyage à bande pleine, l'automatisation de la sortie four, un tunnel de refroidissement en continu et une étuyeuse. Elle va permettre de développer une nouvelle gamme de pizzas avec ingrédients crus et également d'améliorer les conditions de travail en supprimant les gestes à fort pénibilité.

Une inauguration officielle

L'inauguration a débuté par une visite de ce site de production, depuis le stockage des ingrédients de base à traçabilité certifiée et d'origine locale le plus souvent, jusqu'à la sortie des produits emballés. Après avoir coupé le ruban symbolique, l'inauguration s'est délocalisée dans la toute nouvelle salle de vidéo conférence de la communauté de communes Val de Gers. Les différents décideurs dont Charles Kloboukoff, président fondateur de Léa Nature, ont tour à tour pris la parole pour remercier leurs collaborateurs ainsi que les organismes ayant attribué des subventions et le maire de Seissan. Il était temps ensuite de goûter à toutes ces productions bio dont les six innovations qui seront prochainement commercialisées auxquelles s'ajoutaient d'autres produits bio de la région et au-delà.

Démocratiser le bio, développer de nouvelles gammes de produits bio, innover dans le domaine gustatif et nutritionnel, avancer dans les investissements, ancrer de telles entreprises en milieu rural, améliorer les conditions de travail des collaborateurs, telles sont les motivations du groupe Léa Nature, à Seissan comme ailleurs.