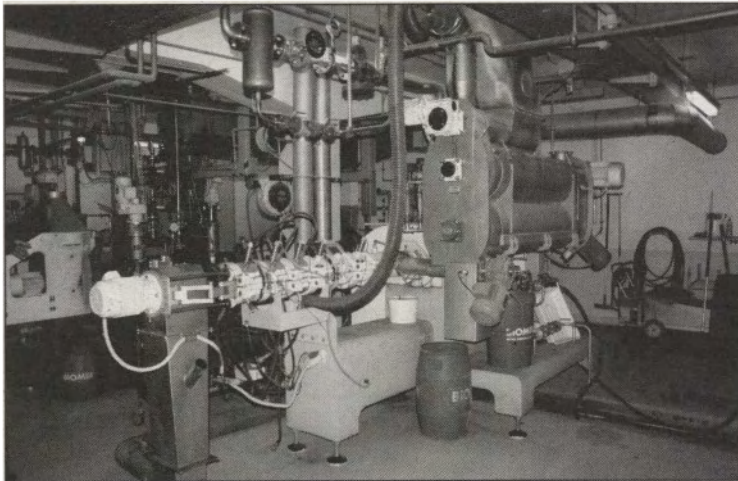


**GRANGES-MARNAND**

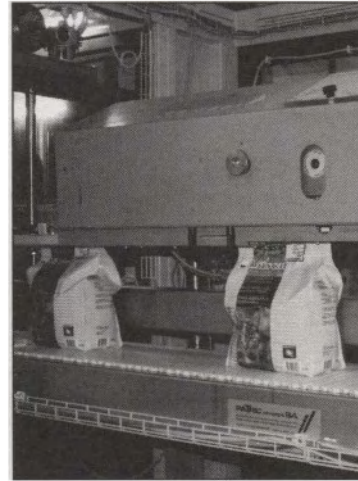
Visite d'entreprise

# Biomill a accueilli les patrons broyeurards

Une vingtaine de chefs d'entreprises a répondu à l'invitation de l'antenne broyeurarde du centre patronal vaudois.



Les machines d'extrusion



L'emballage des croquettes

• Le jeudi 15 avril dernier, l'équipe patronale de la vallée de la Broye avait mis l'entreprise grangeoise au programme de ses visites. Un rendez-vous régulier pour mieux connaître les activités de chacun.

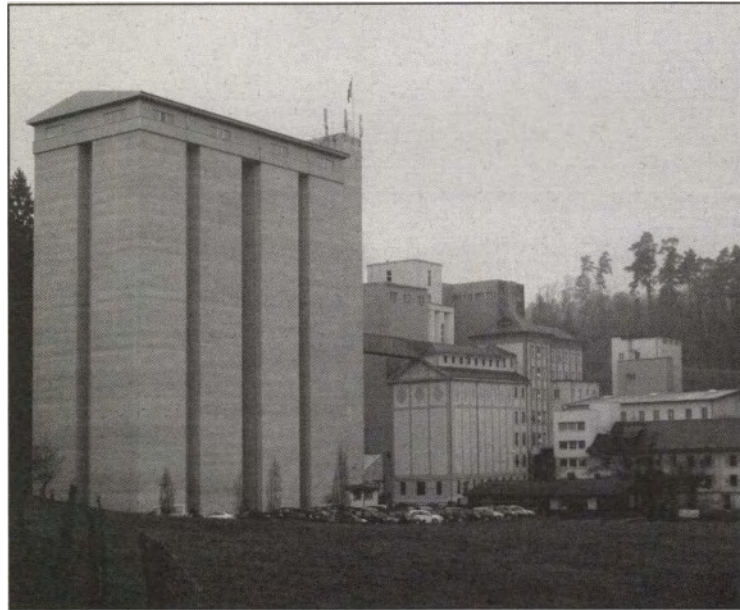
Selon l'habitude, la visite a commencé par une présentation de l'entreprise, effectuée par M. A. Betschart, responsable des achats. Minoteries SA sont le seul groupe meunier de Suisse qui soit coté en bourse. Le groupe occupe 168 collaborateurs sur 4 sites de production. Il produit annuellement 115'000 tonnes de farine, ce qui représente 25% du marché suisse. 65% de ses clients sont des industries et le solde, soit 35%, est formé d'artisans boulangers. Son chiffre d'affaires s'élève à 138,1 millions de francs.

Biomill est une filiale du groupe Minoteries SA. Depuis 1972, elle produit des aliments secs pour chiens et chats. Sa production annuelle de 10'000 tonnes est écoulee pour 75% en Suisse, mais le marché d'exportation est prometteur, dans les pays de l'Est européen en particulier. Le chiffre d'affaires de cette branche s'élève à 15 millions de francs, ce qui représente entre 5 et 10% du marché suisse. La clientèle est constituée de magasins spécialisés, Landi et éleveurs. Un problème préoccupe les fabricants, celui de la rigidité des réglementations douanières. Biomill est au bénéfice de plusieurs certifications, dont ISO 22000 (Sécurité alimentaire).

Le processus de fabrication est entièrement automatisé et infor-

maté, tout en occupant 10 personnes. Il commence par la réception en vrac des céréales, des farines de viande, de graisses de volailles et de divers ingrédients et arômes naturels. Le broyage et le mixage suivent des dosages dans lesquels aucun colorant ni OGM n'est admis, pas plus que les agents conservateurs. Lors du processus d'extrusion, lequel donne leur forme aux croquettes, le taux d'humidité est rigoureusement surveillé. Comme pour l'alimentation humaine, la traçabilité des matières premières est suivie. Au final, c'est toute une gamme d'aliments qui est mise sur le marché, parfaitement adaptée à l'âge des animaux, à leur activité et à leur état de santé.

[G. Jaquenoud]



Les Moulins de Granges

91