

Serap, du lait au refroidissement des serveurs

Gorron — Serap a été en grande difficulté à deux moments de son histoire de 60 ans. L'entreprise en a retenu qu'il fallait innover, se diversifier et s'internationaliser.

L'entreprise

Depuis mardi 9 mai, de belles et imposantes photos de la Serap rythment la promenade Saint-Laurent. « Nous fêtons cette année nos 60 ans » explique Éric Boittin, PDG du groupe.

« À l'origine, au début des années 1960, il s'agissait de concevoir des cuves, installées à la ferme, pouvant refroidir rapidement à 4 °C ce produit fragile qu'est le lait. Tout en améliorant l'hygiène et la qualité du lait, cela permettait de réduire les tournées de ramassage de deux par jour à une tous les deux jours ». C'était l'idée géniale d'un gérant de laiterie, Marcel Badiche, fondateur de l'entreprise. « Sans cette idée, pas de Serap à Gorron », constate Éric Boittin.

Des cuves de lait d'une capacité de 9 000 litres

« La cuve à lait est toujours le produit principal de Serap, représentant 60 % du chiffre d'affaires. Mais le produit a beaucoup évolué. Ainsi sa taille est passée de 230 litres à sa création à 9 000 litres actuellement, accompagnant en cela la concentration des domaines agricoles. »

« En 1984, avec la mise en place des quotas laitiers, le marché de la cuve s'est effondré », se rappelle Éric Boittin, « et la société a failli disparaître. »

De cette douloureuse expérience s'est renforcée la conviction qu'il fallait diversifier les marchés et les produits.

43 % de la production hors de France

43 % de la production est, aujourd'hui, vendue hors de France. Serap dispose d'unités de fabrications en Inde, au Brésil et au Mexique. Sur ses 530 salariés, 230 sont hors de France.

« En s'appuyant sur ses compétences principales, la fabrication de cuves inox et la génération du froid, Serap a développé trois nouvelles offres », poursuit Éric Boittin. « D'abord des cuves vinicoles pour les meilleurs vins des meilleurs châteaux. » « Puis des équipements de process industriels. » Il s'agit de solutions sur mesure, pour mélanger, chauffer, refroidir, faire circuler des produits dans les usines des industries alimentaires, pharmaceutiques ou cosmétiques.

« Enfin, des solutions de surgélation ultrarapide : les tunnels cryogéniques, qui, en utilisant des températures à -150 °C conservent la texture des aliments congelés »

Les contraintes climatiques et écologiques offrent de nouvelles opportunités d'innovation. « Nous avons réalisé avec Opticool une gamme de cuves à lait qui consomment jusqu'à



Éric Boittin, PDG du Groupe Serap, le 12 mai, dans les ateliers à Gorron, devant une cuve inox presque achevée.

PHOTO : QUEST FRANCE

70 % d'électricité en moins. » « Par ailleurs nous travaillons sur deux autres innovations. Avec la société Hyperion, nous réalisons le refroidissement de serveurs informatiques à l'huile, beaucoup plus efficaces que les climatisations actuelles. »

« Au Brésil, des sociétés agricoles

utilisent des cuves à lait pour réaliser le développement rapide de champignons ou de bactéries, substitués écologiques et économiques aux intrants chimiques ».

De nouvelles pistes donc, pour satisfaire le goût pour l'innovation de Serap, et pour garantir sa pérennité.

Repères

Chiffre d'affaires (CA) : 53 M€.

Part à l'international : 43 %.

Lignes de produits :

- Cuves à lait : 60 % du CA ; depuis 1966 ; volume : 4 000 cuves par an.

- Process industriels : 12 % du CA ;

des projets entre 100 k€ à 1 M€.

- Cuves vinicoles : 15 % du CA.

- Tunnels cryogéniques (congélation par froid intense : -150 °C) : 2 % du CA ; 15 machines par an.

Rentabilité nette : 2 %.

Capital. Famille Boittin : 59 % ; Salariés : 35 % ; Crédit Mutuel / CIC : 6 % ; 85 % des salariés sont actionnaires.

Ressources humaines. Salariés : 530, dont 260 à Gorron.

Implantations commerciales : Alle-

magne, Russie et Chili.

Usines : France (3 implantations), Inde (2009), Mexique (2015), Brésil (2016).

Surface des ateliers à Gorron : 17 000 m², soit 160 m² par salarié.