

## AGROALIMENTAIRE

# Une ligne de conditionnement "boîtes" pour la brasserie Duyck

► Marie-Annick WOZNIAK

La bière de Jenlain est connue par tous les amateurs de "bonne mousse". Elle est brassée depuis 1922 à la brasserie Duyck. Et chez les Duyck on est brasseurs de père en fils depuis quatre générations. Raymond Duyck, quatrième du nom, a repris les rênes de l'entreprise familiale en 1990. La brasserie vient de s'équiper de sa propre ligne de conditionnement "boîtes". Cet investissement de 1,5 million d'euros entre dans un programme initié en 2002.

**D**épendante jusqu'à présent de son prestataire pour conditionner ses bières en "boîtes", la brasserie Duyck a décidé de s'équiper d'une nouvelle ligne de conditionnement afin de gagner en autonomie, en temps mais également en coûts de transport et d'approche. Raymond Duyck sous-traitait les boîtes avec une entreprise des Pays-Bas jusqu'au moment où celle-ci n'a pas honoré sa commande en temps et en heure et que la belle Blonde n'a pas pu être livrée chez les clients. "Tous les brasseurs de taille moyenne rencontraient le même souci. Nous avons donc eu l'idée de créer cette nouvelle ligne pour satisfaire nos besoins mais aussi pour répondre aux besoins des petits brasseurs qui font le plus souvent appel à de gros prestataires de services installés en France et surtout à l'étranger", note Raymond Duyck. La

brasserie envisage en effet des partenariats avec des brasseurs en priorité mais pourquoi pas les autres industriels producteurs de boissons. Les avantages liés à ce nouvel équipement sont multiples : la possibilité de conditionner des petits volumes (250 hectolitres à la fois), la réactivité, la rapidité et la proximité du prestataire. "Le but est de faire fonctionner la chaîne quatre à cinq jours par semaine, des contacts ont été pris avec des brasseurs belges", ajoute le dirigeant.

**La bière en boîte se vend bien.** Sur le terrain, un nouveau bâtiment de 1 600 m<sup>2</sup> a été créé pour le stockage et l'ancien a accueilli la nouvelle ligne de conditionnement d'une capacité de 50 000 à 60 000 hectolitres par an (10 000 boîtes par heure). D'agencement traditionnel, elle comprend un dépalettiseur, une soutireuse, un pasteurisateur, une



Raymond Duyck travaille à la brasserie depuis 1976.

embarqueuse et un palettiseur. Particulièrement dynamique, le marché "boîtes" ne cesse d'attirer les convoitises et les consommateurs. Les boîtes "bières", en particulier, représentent le deuxième "contributeur" à la croissance des ventes de boissons en boîte. Depuis début juin la brasserie met sa bière en boîte – elle en produit 15 000 hectolitres par an pour une production totale de 94 000 hectolitres – elle a su prouver que l'on pouvait concilier tradition et modernité. C'est toute la fierté et la base de la réussite de la brasserie Duyck, l'une des dernières brasseries indépendantes de France qui réalise un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros et fait travailler 45 salariés.



À la sortie de la soutireuse.



Les boîtes arrivent vides.

## La brasserie Duyck en chiffres

Production 2007 : 94 000 hectolitres

CA 2007 : 15 millions d'euros

Nombre de salariés : 45

80% des ventes se font par le biais de la grande distribution, 15% dans les cafés/bars/restaurants et 2% à l'export.

La bière est vendue pour 70% en bouteilles, 15% en boîtes et 15% en fûts.