Deux Vallées
Communauté de Communes

LUSTUCRU ET LES PÂTES AUX OEUFS

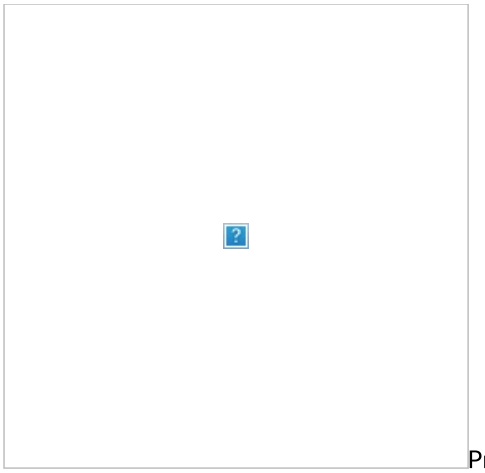
Saviez-vous que les Deux Vallées abritent l'un des rares sites industriels capable de produire des pâtes avec des œufs ? C'est l'usine Lustucru de Chiry-Ourscamp. Vous passez devant en vous rendant à l'abbaye d'Ourscamp. Equipés d'une blouse et d'une charlotte, nous avons rencontré son Directeur avant de faire une visite du site.

Pour une grande partie d'entre nous, la saga des publicités de « Germaine et les fêlés des pâtes » nous renvoie quelques années en arrière. Mais saviez-vous que c'est sur le territoire des Deux Vallées que sont produites les pâtes sèches de Lustucru ? Avec plus de 60 000 tonnes de pâtes et semoule produites, l'usine Lustucru située à Chiry-Ourscamp est un acteur majeur de l'industrie agroalimentaire de Picardie. En 2012, Lustucru était numéro trois du secteur en France avec près de 11 % des parts de marché. Cette société française a longtemps été la propriété de la famille Cartier-Million, qui a créé la marque, avant de rejoindre le groupe de la famille Skalli. Celle-ci est très attachée aux valeurs de l'entreprise, à ses salariés et à ses marques. Construite en 1969, l'usine de Chiry-Ourscamp est le second site industriel du groupe Pastacorp avec la semoulerie de Rouen.

Une nouvelle gamme de pâtes festives va bientôt entrer sur le marché

Pascal Maigné, le Directeur Industriel du groupe, nous a présenté les coulisses de la production des pâtes. La qualité et le savoir-faire de Lustucru est reconnue. L'entreprise compte un grand nombre de spécialistes pastiers qui apportent leurs connaissances dans l'élaboration des recettes. Récemment, ils ont travaillé en collaboration avec un cuisinier de renom, Thierry Marx (chef étoilé au guide Michelin), afin d'élaborer une gamme de pâtes dites festives. Car, dans ce secteur très concurrentiel, l'évolution de la demande a conduit à étoffer la gamme. Grâce à l'utilisation de pâtes plus épaisses aux dessins variés, elles accrochent mieux la sauce et répondent à la demande des consommateurs. La production de l'usine se partage entre la grande distribution, les industriels (par exemple les plats cuisinés de Bonduelle), la fourniture de la restauration collective et l'exportation (notamment les pays arabiques et les Etats-Unis). Les pâtes sont fabriquées à partir de semoule de blé, en provenance du site de Rouen, issue de blés 100% français. Cela assure leur traçabilité et leur qualité. En effet, depuis sa création, la qualité est un maître-mot chez Lustucru.

Il faut compter de 1h00 à 10h30 de temps de séchage !

 Produire des pâtes peut paraître simple. Cela consiste à mélanger de l'eau à de la semoule puis éventuellement, selon la gamme, avec des œufs. Cependant, trois grandes étapes sont nécessaires : élaborer la recette, extruder pour donner la forme et enfin sécher. A chacune de ces étapes, c'est le savoir-faire des salariés de l'usine qui fait la différence. La connaissance de la matière et des procédés de fabrication est donc essentielle. Par exemple, en matière de séchage, si l'on prend deux exemples très opposés, il faut environ une heure pour sécher de la semoule contre 10h30 pour des spaghettis ! Les maîtres pastiers garantissent ainsi une qualité conforme aux cahiers des charges, que les pâtes soient produites pour les marques de l'entreprise ou pour la grande distribution. Sur les 150 salariés que compte l'usine, plus de cent personnes sont en charge de la fabrication et de l'emballage des produits. Une importante équipe de maintenance veille au bon fonctionnement de l'usine qui tourne 7/7 jours, avec des équipes en 3/8. Pascal Maigné nous indique d'ailleurs que d'importants investissements de modernisation de l'usine vont intervenir. L'objectif est d'accroître la capacité de production dans les prochaines années, notamment pour faire face à la concurrence des pâtes à très bas prix.

Pastacorp

tél. : 03 44 75 74 00

Visite de l'usine LUSTUCRU (groupe Pastacorp) de Chiry-Ourscamp dans l'Oise. Cette usine fait partie des nombreux sites industriels du teritoire des Deux Vallées (CC2V).

Réalisée en avril 2014.