

**ALTHO**



**Chipsier français depuis 1995**

**Projet de modernisation et  
d'extension de capacité de  
production à Pontivy Communauté**

# Notre projet à Pontivy Communauté

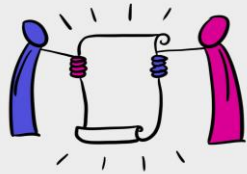
- **Modernisation et augmentation de la capacité de production pour répondre à la croissance du marché français de la chips, pour pérenniser notre filière locale pommes de terre et les emplois en Centre Bretagne**
- **Un projet qui se veut économe en eau du réseau : besoin net maximum + 111 000 m<sup>3</sup> grâce aux progrès de consommation déjà réalisés et probablement encore grâce au futur décret REUSE**
- **Notre engagement : Zéro rejet supplémentaire d'eau épurée dans le Saint Niel grâce à une extension du réseau d'irrigation**
- **Traitement responsable de nos biodéchets (boues STEP, amidon, pelures...) à proximité immédiate de nos sites de production : valorisation en méthaniseur par production de bio-méthane et digestat (utilisé en bonification des sols)**

# Présentation de l'entreprise

# Une entreprise familiale, locale et citoyenne 1995 – 2023



## VALEURS



- **Actionnariat 100% familial et français**, la famille d'Alain GLON via la holding AGH (Tiliz, Ecofeutre...)
- **Notre ADN : Valoriser la qualité de la pomme de terre bretonne et créer de la valeur en Centre Bretagne**
- **RSE :**  
*Membre de Produit en Bretagne depuis 95*  
*Bilan Carbone : -37% CO<sup>2</sup> / kg chips depuis 07*  
*Labellisée RSE<sup>®</sup> PME+ depuis 2018*

**Appro local en pommes de terre : 2110 ha**

## EMPLOYÉS



- **Création de 141 emplois en 5 ans**
- **443 employés ETP dont 336 à Saint-Gérard et 107 au Pouzin**
- **Près de 600 employés « en saison »**
- **Production en 3x8 avec annualisation du temps de travail**
- **Intéressement + participation > 1 mois de salaire**

## MARCHE VENTES



- **Marché français : +2,5% / an**  
*1,3 kg/hbt/ an – en rattrapage par rapport à la moyenne européenne 2 kg*
- **Chiffre d'affaires : 206 M€**
- **Production : 41 000 t de chips**  
*154 000 t PdeT ~ 16 000 t huile*
- **Part de marché France : 45 %**  
*Brets 16 % + MDD 29 % (UVC)*

# 3 sites de production en France

## 2 sites de frittage en continu

### 1 site de production Kettle

SITE DE SAINT GERAND DEPUIS 1995  
336 employés

**4 lignes de frittage PdT**

**2 lignes Frittage sous vide (Sarrasin & Légumes)**

Surface totale du site : **10 ha**

6 800 m<sup>2</sup> de production

3000 m<sup>2</sup> de stockage MP

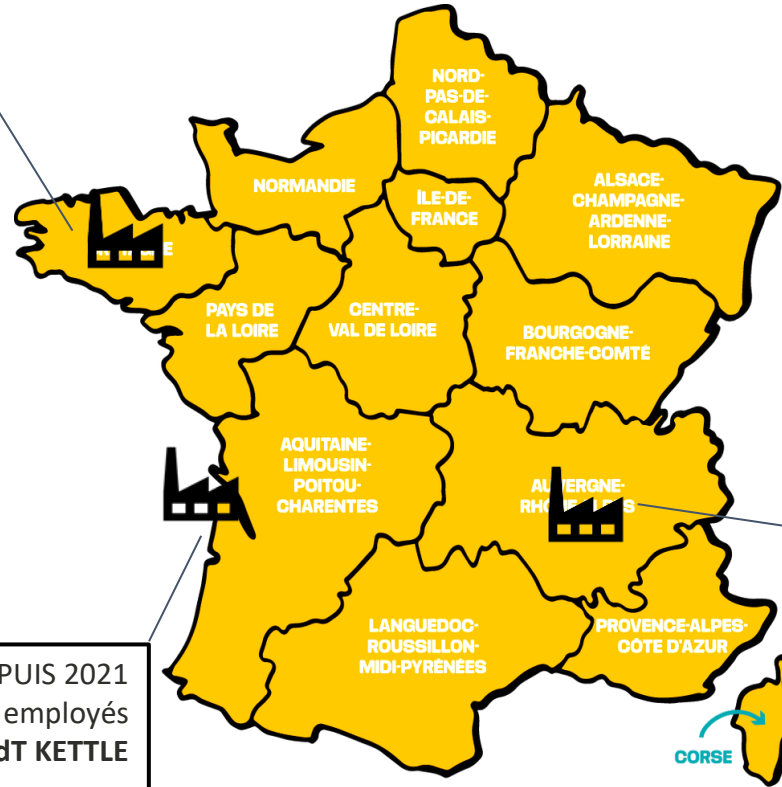
18 000 m<sup>2</sup> de stockage PF

7 500 m<sup>2</sup> de stockage PdT

Fonctionne en 3x8 – 5 jours / 7

IFS niveau supérieur depuis juin 2006

BRETS & MDD



SITE DE LE POUZIN DEPUIS 2014

107 employés

**2 lignes de frittage PDT**

**1 atelier Snacks poppés**

Surface totale du site : **11 ha**

3 200 m<sup>2</sup> de production

4 000 m<sup>2</sup> de stockage MP

12 000 m<sup>2</sup> de stockage PF

2 000 m<sup>2</sup> de stockage PdT

Fonctionne en 3x8 – 5 jours / 7

IFS niveau supérieur depuis juin 2014

MDD 100%

SITE DE HOURTIN DEPUIS 2021

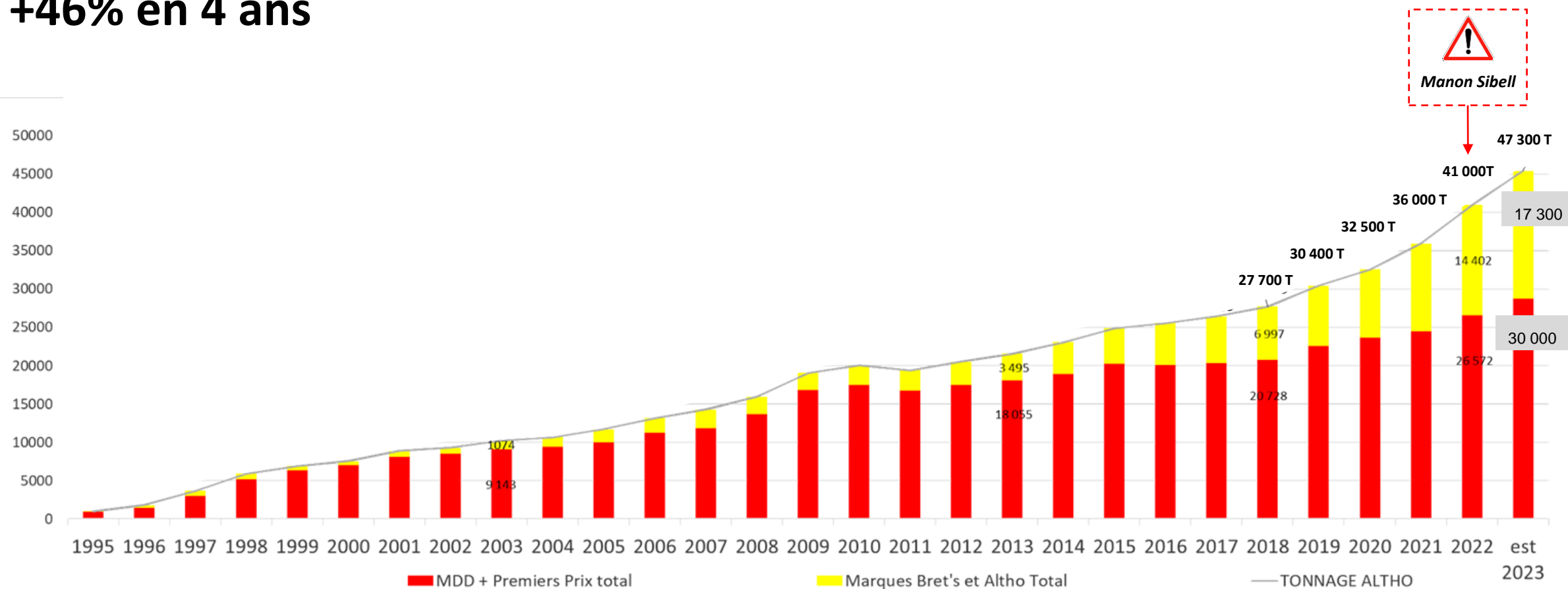
10 employés

**1 ligne de frittage PdT KETTLE**

*IFS depuis 2022*

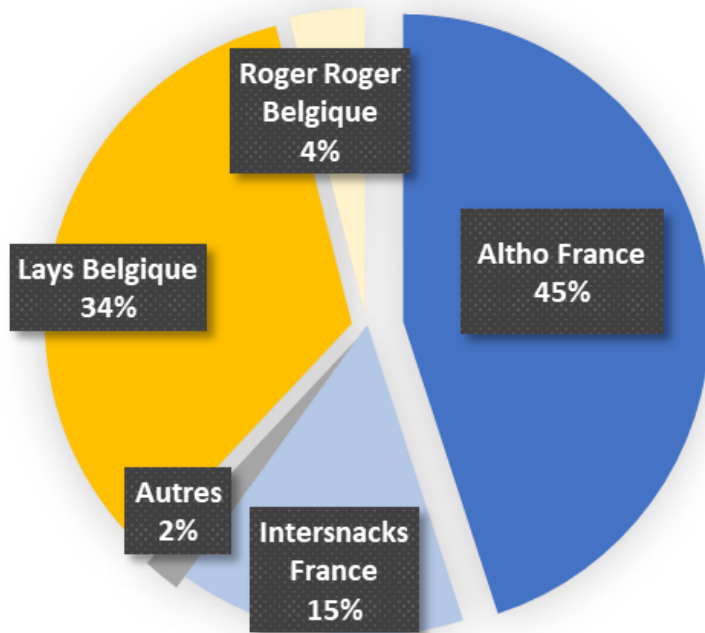
# Une croissance accélérée de nos volumes de vente depuis 2020

+46% en 4 ans



# Un marché français en croissance et à reconquérir

## Origine des chips vendues en France



- **Altho est le « chipsier français » avec 45% du marché :** usines, pommes de terre et capital familial 100% français
- **40% des chips consommées en France sont importées, essentiellement de Belgique :**
  - **Pepsi Cola 34% du marché avec sa marque Lays**
  - **Roger Roger 4% du marché MDD pour Aldi**
  - **Pata (Italie) avec de la MDD pour Intermaché**
- **Intersnack France avec 15% du marché** appartient au groupe allemand Intersnack même si sa production pour le marché français se fait à Vic-sur-Aisne et au Royaume Uni (marques Vico et Tyrrell's) / capacité saturée
- Liquidation judiciaire de Manon/Sibell en juin 2022
- **Manque de capacité de production en France**

# Présentation du projet



# Nouveau site (NP2) en face de l'existant (SG1)

**> 100 millions d'euros**



# Pourquoi construire une nouvelle usine ?

## Le principe global du projet

- **Construction d'un nouveau site NP2 :** capacité progressivement passée à 25 000 t
- **Modernisation de notre site actuel SG1 :** baisse de capacité de 25 000 t à 15 600 t
- **Equipements communs aux deux sites :**
  - Stockage produits finis (sur site NP2)
  - STEP (sur site SG1)
  - Méthaniseur de la société SOBER (sous le site SG1)



# Pourquoi construire une nouvelle usine ?



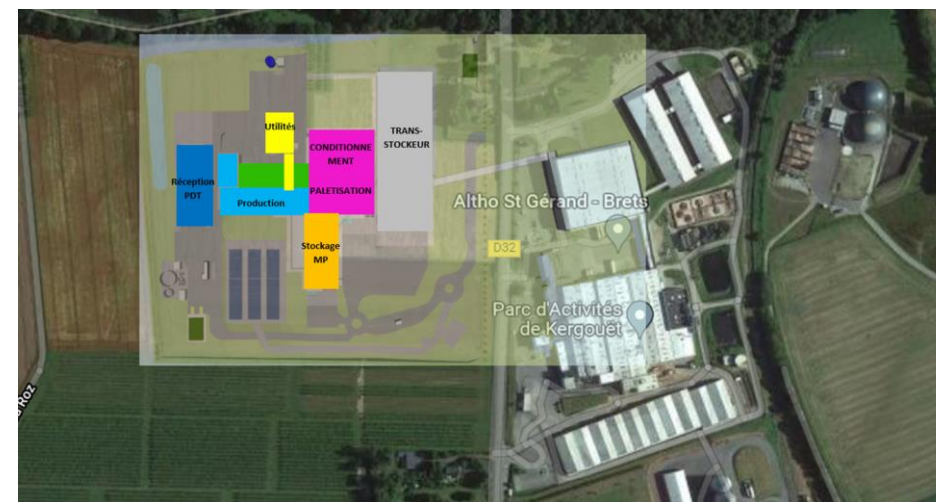
## Les principaux enjeux :

- Répondre à la demande du marché français en créant de la capacité de production en France : + 15 600 t net
- Pérenniser les emplois en Centre Bretagne
- Pérenniser et développer notre filière locale pommes de terre : +15 600 t chips = +1 400 ha de culture = + 200 agriculteurs
- Répondre aux attentes très fortes de nos employés pour moderniser notre site de Saint-Gérand et améliorer la QVCT
- Réduire l'impact foncier et les Kms parcourus en centralisant la logistique sur 1 seul endroit
- Meilleure utilisation de la ressource en pommes de terre
- Pour l'eau, REDUIRE encore plus la consommation / t de chips et REUTILISER encore plus



# Sur quel site?

- NP2 : En face de l'usine existante SG1 sur des terrains constructibles de 11 ha appartenant à Altho depuis 10 ans
- Réduction de l'impact foncier par synergie d'équipements entre les sites SG1 et NP2
  - => 1 transstockeur
  - => 1 station d'épuration
  - => 1 méthaniseur (avec sourcing : 100% co-produits de l'usine)
- Energies renouvelables :
  - => panneaux photovoltaïques
  - => étude en cours sur une chaudière à biomasse
- Minimisation des nuisances :
  - => vapeurs d'huiles brûlées
  - => boues STEP passées au méthaniseur
  - => merlons végétalisés
  - => achat de 2 maisons voisines, dont une sera affectée au logement de nos étudiants



# **La consommation d'eau de réseau : un projet qui se veut économe**

**Une baisse continue de nos ratios de consommation d'eau  
sur le site de Saint Gérard depuis 2020 :  
de 11 m<sup>3</sup> / t à moins de 8,5 m<sup>3</sup> / t de chips**



Année	m <sup>3</sup> eau de ville	Ratio m <sup>3</sup> / T chips	Ratio m <sup>3</sup> / T PdT	Evolution ratio / N-1
2020	249 945	11,10	3,00	
2021	251 890	10,93	2,95	↘ 1,5 %
2022	240 654	9,37	2,53	↘ 14,3 %
2023	< 229 500	<b>Objectif</b> < 8,5 m <sup>3</sup> /T	2,30	↘ 9,0 % minimum

***En attente du décret REUSE pour faire encore mieux***



# Projection de consommation en eau de ville 2023 – 2028 : besoin net max de + 111 000 m<sup>3</sup> en 2026/2027

Années		2022		2023 - 2024 - 2025		2026 - 2027		A terme 2028 - ...		Production AP en projet
Usines		V <sub>annuel</sub>	Q <sub>pte jour</sub>	V <sub>annuel</sub>	Q <sub>pte jour</sub>	V <sub>annuel</sub>	Q <sub>pte jour</sub>	V <sub>annuel</sub>	Q <sub>pte jour</sub>	
Actuelle SG1	LF1	240 000 m <sup>3</sup>	50 m <sup>3</sup> /h	240 000 m <sup>3</sup>	50 m <sup>3</sup> /h	238 680 m <sup>3</sup>	50 m <sup>3</sup> /h	132 600 m <sup>3</sup>	30 m <sup>3</sup> /h	15 600 T produits finis
	LF2									
	LF3									
	LF4									
Future NP2	LF1	Non opérationnelle		Non opérationnelle		112 320 m <sup>3</sup>	30 m <sup>3</sup> /h	212 160 m <sup>3</sup>	50 m <sup>3</sup> /h	25 000 T produits finis
	LF2	Non opérationnelle		Non opérationnelle		Non opérationnelle				
<b>Total</b>		<b>240 000 m<sup>3</sup></b>	<b>50 m<sup>3</sup>/h</b>	<b>240 000 m<sup>3</sup></b>	<b>50 m<sup>3</sup>/h</b>	<b>351 000 m<sup>3</sup></b>	<b>80 m<sup>3</sup>/h</b>	<b>344 760 m<sup>3</sup></b>	<b>80 m<sup>3</sup>/h</b>	<b>/</b>

LF: Ligne de frittage chips

***En attente du décret REUSE pour faire encore mieux***

# **Projection de consommation en eau de ville 2023 - 2028 : besoin net max de + 111 000 m<sup>3</sup> en 2026/2027 et gestion des pics sur le réseau**

**- Collaboration en cours avec :**

**- Eaux du Morbihan**

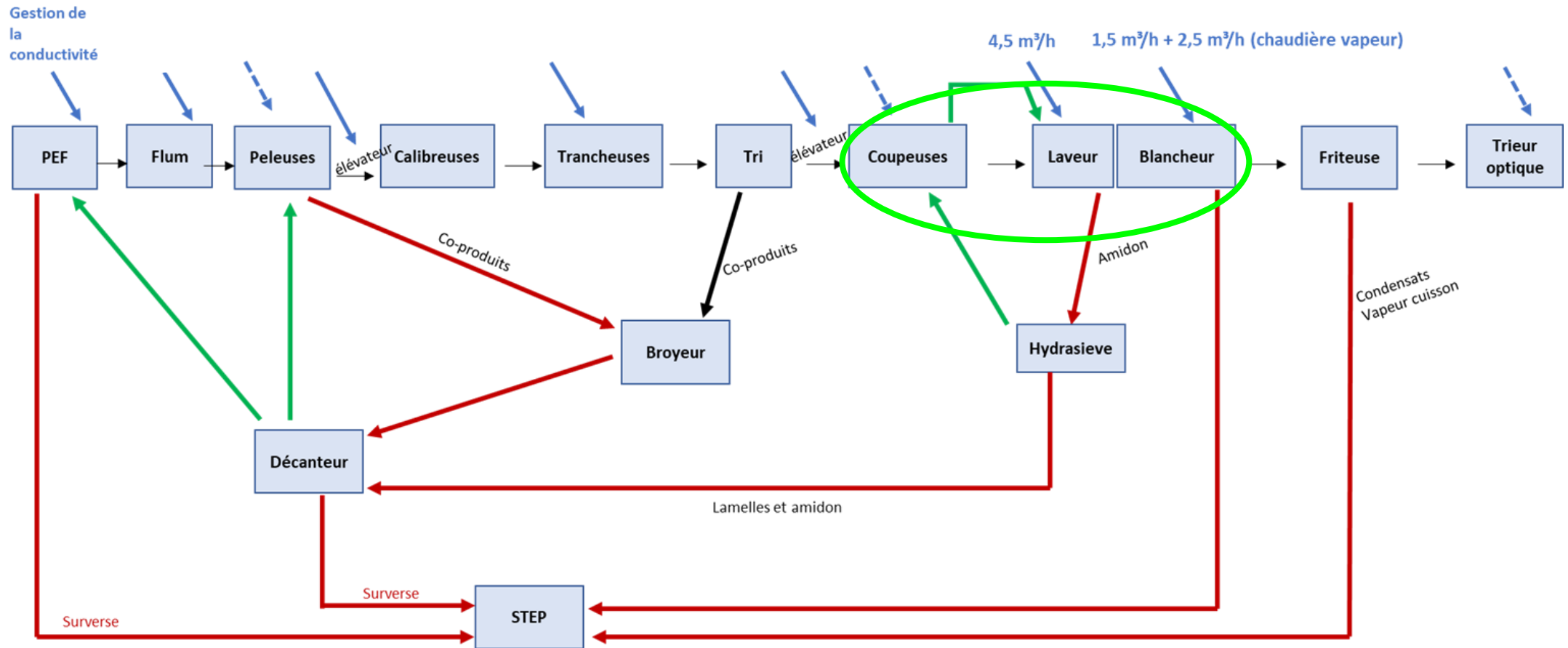
**- Communauté de communes de Pontivy**

**- Contact pris pour être capable de s'effacer / réduire sur les périodes horaires de forte sollicitation (18h / 21h)**



# Des consommations d'eau déjà optimisées dans le process

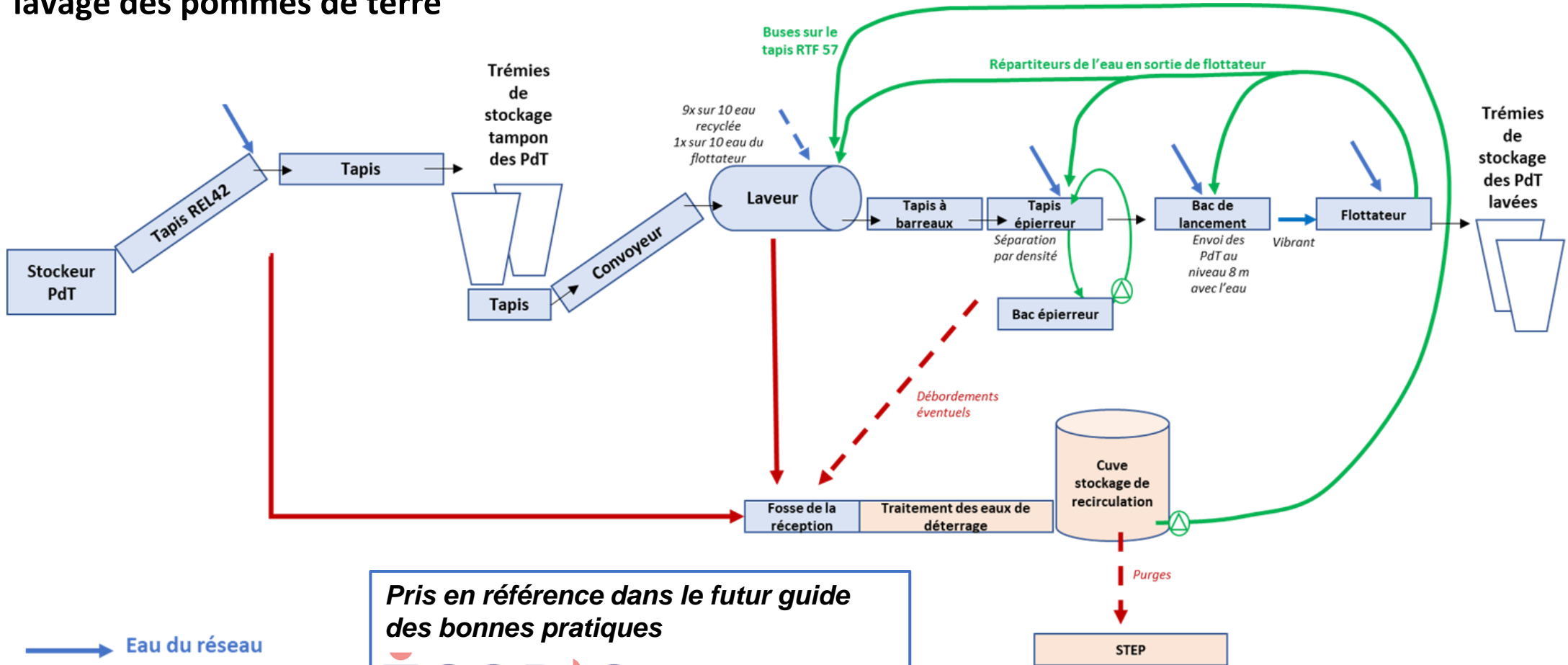
## L'eau est utilisée 4 fois sur le process avant de rejoindre la STEP



- Eau du réseau
- Eau recyclée
- Eau chargée

# Des consommations d'eau déjà optimisées à la réception PdT

- Récupération des eaux terreuses traitées de notre réception PdT pour réinjection dans le circuit de lavage des pommes de terre



Pris en référence dans le futur guide des bonnes pratiques

**ÉCOD'**

# Exemples d'actions de réduction des consommations d'eau

- Suppression de l'utilisation d'eau au tambour laveur pour le lavage de nos légumes bruts
- Poursuite de la mise en place de compteurs pour suivre les consommations en eau (prépa légumes)
- Sensibilisation des collaborateurs ALTHO et prestataires de nettoyage, relevés de compteurs, reporting et suivi d'indicateurs
- Travail sur les buses pour réduire la consommation en eau



- Au démarrage des lignes de frittage, lors du remplissage en eau, une temporisation a été mise en place pour arrêter l'approvisionnement en eau
- Gestion par débitmètre automatique de l'approvisionnement en eau des laveurs de friteuses

## Et pour aller encore plus loin ...

- **Participation au programme Ecod'O3 et à la rédaction d'une bonne pratique du prochain guide**
- **REUSE**

# **Le traitement des eaux industrielles usées et le rejet des eaux épurées**

**Notre engagement responsable :**  
**Zéro rejet supplémentaire d'eau épurée dans le St Niel grâce à une extension du réseau d'irrigation**

# Filière d'épuration des eaux industrielles usées et rejet des eaux épurées au sein du projet NP2 : STEP renforcée et doublement du réseau d'irrigation « Altho »

- **Station d'épuration renforcée :**
  - STEP SG1 actuelle ~ 85 000 eqh
  - Remise à niveau de la STEP pour suivre l'évolution des volumes rejetés
  - Ajout d'un traitement tertiaire pour réduire encore les concentrations en MES, dont phosphore
- **Volumes supplémentaires d'eau épurée orientés en irrigation :**
  - Augmentation forte des surfaces d'irrigation : + 90 ha épanchables
  - Augmentation des capacités de stockage d'eau chez les agriculteurs
  - Nouveaux volumes générés par NP2 exclusivement vers l'irrigation
- **Notre engagement : Zéro rejet supplémentaire dans le Saint-Niel :**
  - Suivi annuel du milieu récepteur (IBGN, IBD) pour démontrer la non-dégradation de la qualité du Saint-Niel

# Valorisation de 100% des bio-déchets à proximité immédiate des sites SG1/NP2 à travers le méthaniseur SOBER



# Traitement de 100% des bio-déchets d'Altho en méthaniseur aujourd'hui et demain en proximité des sites SG1 et NP2

- Bio-déchets Altho :
  - pelures de pommes de terre et amidon
  - boues biologiques de STEP
- **Traitement de 100% des bio-déchets des sites NP2 et SG1 par le méthaniseur SOBER :**
  - Capacité de traitement de SOBER augmentée (porté à connaissance)
  - Plan d'épandage étendu (en cours d'instruction)
  - **A proximité immédiate des sites de production**
- **Cahier des charges du d'épandage du digestat en lien avec les bonnes pratiques** (retournement de la terre dans les 24h pour éviter le lessivage en cas de forte pluie)
- **Les productions de SOBER :**
  - Bio-méthane : injecté dans le réseau GRDF (~ 38% de la conso SG1 actuellement)
  - Digestat : utilisé en bonification des sols (en substitut prod animale)
  - Bio-CO2 : projet en étude de récupération pour CO2 pour serriste et alimentaire

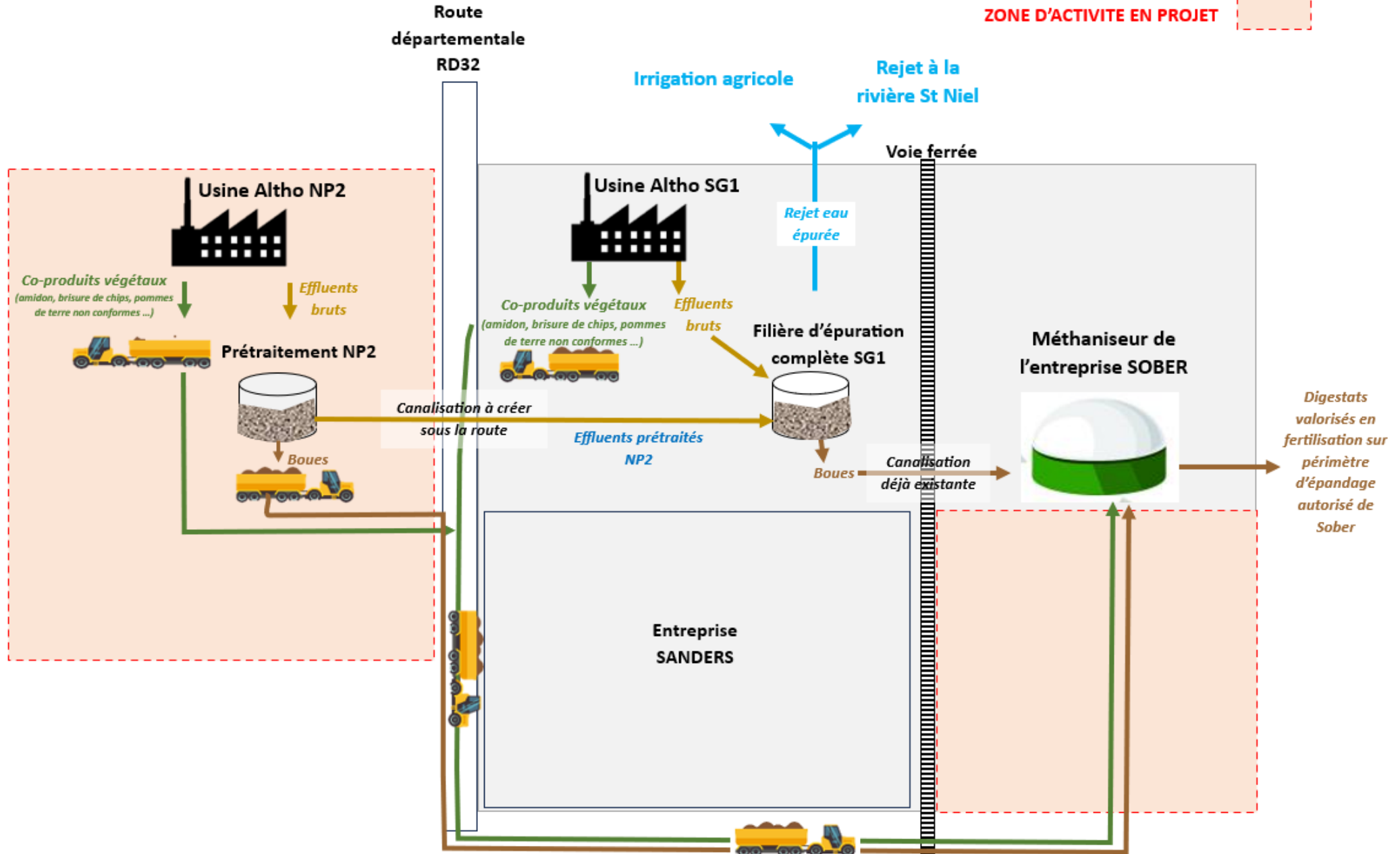


**Merci pour votre attention**

ZONE D'ACTIVITE ACTUELLE



ZONE D'ACTIVITE EN PROJET



## Le marché de la chips

***Un marché en progression constante depuis + de 15 ans (+2,5% volume en moyenne).***

Les chips aromatisées et les spécialités tirent le marché et surfent sur les tendances du snacking et de l'apéritif.

Le segment des chips natures est stable et très dépendant de la météo sensibilité, ponts, évènements sportifs ou culturels.

***Les indicateurs conso sont tous au vert***

Taux de pénétration 83,4% + 2,1pts en 2 ans

1,28Kg par habitant/an +80g en 2 ans et encore loin de la moyenne européenne (2kg)

***Perspectives à 5 ans : +2,5% par an***

Effet générationnel et progression des quantités achetées.

***Industrie de la chips intensive en capital et en logistique***

***Météo-sensible et encore saisonnier***



# Une entreprise familiale, citoyenne et... Pontivyenne

Actionnariat 100% familial : indépendance financière, vision long terme et investissements dans la durée

**Participations Altho :**  
Domaine de la Croustille  
Croustisud  
ETA Légumia  
3 SCEA

**Acquisition Altho :**  
SIA au Portugal

## Alain Glon Holding

Actionnariat 100% familial  
Véronique LE BOURGE  
Benoît GLON – Famille CAVARD



- *Un actionnariat familial et local : la famille d'Alain GLON*
- *La 3<sup>ème</sup> génération d'entrepreneurs*

**ALTHO** S.A.S.



**sober**  
bio énergie

**FEROTEC**



socofag



**tiliz**  
CRÉATEUR FRANÇAIS  
DE MOCHIS GLACÉS



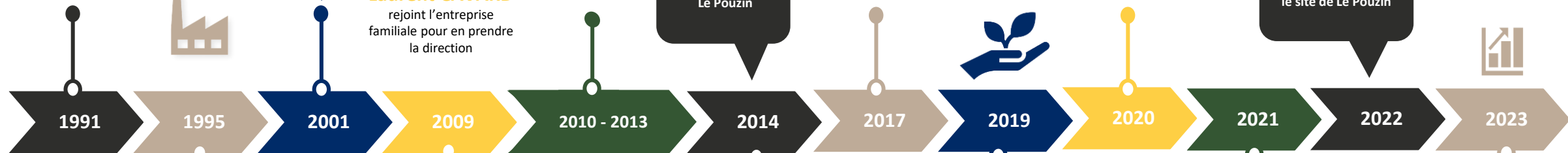
**Côte food**





## L'IDÉE

Apporter une rémunération complémentaire aux éleveurs agriculteurs bretons



## L'EXPORT

Expansion de l'export pour Brets :

Japon, Chine, Vietnam, Malte, Maldives...

Pays auxquels vont s'ajouter en 2018 Hong-Kong, Danemark, Algérie, Australie, Singapour, USA, Portugal...



## LE POUZIN

Installation d'une deuxième ligne de production

Mise en service d'un 2<sup>ème</sup> méthaniseur sur le site de Le Pouzin

## ADAPTATION

Sur cette période, nous adaptons nos recettes :

- Substitution de l'huile de palme par l'huile de tournesol
- Baisse de 25% du taux de sel
- Suppression des additifs décriés dans nos recettes aromatiques

Le siège social s'agrandit et nous commençons l'export en Belgique

## LE DÉBUT

Naissance d'Altho avec 1 ligne de production et 16 employés. Lancement des chips aromatisées saveur Poulet Braisé



Alain GLON crée une filière de pommes de terre en partenariat avec les agriculteurs bretons pour valoriser la pomme de terre bretonne



Laurent CAVARD rejoint l'entreprise familiale pour en prendre la direction

Autres dates clés : 2017 achat de parts SIA au Portugal, 2019 achat de parts Crousti Sud, 2020 création conjointe du Domaine de la Croustille



# Une entreprise familiale, locale et citoyenne 1995 – 2023



## La filière pommes de terre, clé de la qualité Altho

- Partenariat avec près de 340 agriculteurs en Bretagne et en Rhône Alpes / Auvergne sur la base d'un contrat annuel non liant
- Stockage sous la responsabilité d'Altho
- Suivi des bonnes pratiques culturelles
- En conventionnel et en bio



## Une politique soutenue d'investissements

- 109 M€ entre 2013 et 2023 dont 62 M€ dans la nouvelle usine en Ardèche
- 2019 : Une seconde ligne de production à Le Pouzin en 2019
- 2021: Usine Hourtin (33) : Ligne Kettle.
- 2023: Doublement capacité de la ligne 3 de St Gérard
- 2024: Augmentation de capacité de 50% sur la ligne 1 (Le Pouzin)
- Fin 2025 : Projet construction nouveau site à Saint Gérard.



## Filiales

- SIA au Portugal à 100% depuis 2019
- Partenariat avec Croustisud à 37% depuis 2014
- 2020 : Domaine de la Croustille à 50%

# Filiale d'approvisionnement local :

## Des pommes de terre 100% France et 100% bretonnes pour Brets

80% en « Filière Altho » - 2 462 ha (assolement 2022)

340 agriculteurs partenaires

- Origine BZH - : 2 110 ha en primeurs et tardives
- Origine Pays de La Loire: 32 ha
- Origine Vallée du Rhone : 120 ha en primeurs
- Origine Massif central : 200 ha en tardives

**Contrat à prix fixe**

**Payé à la récolte**

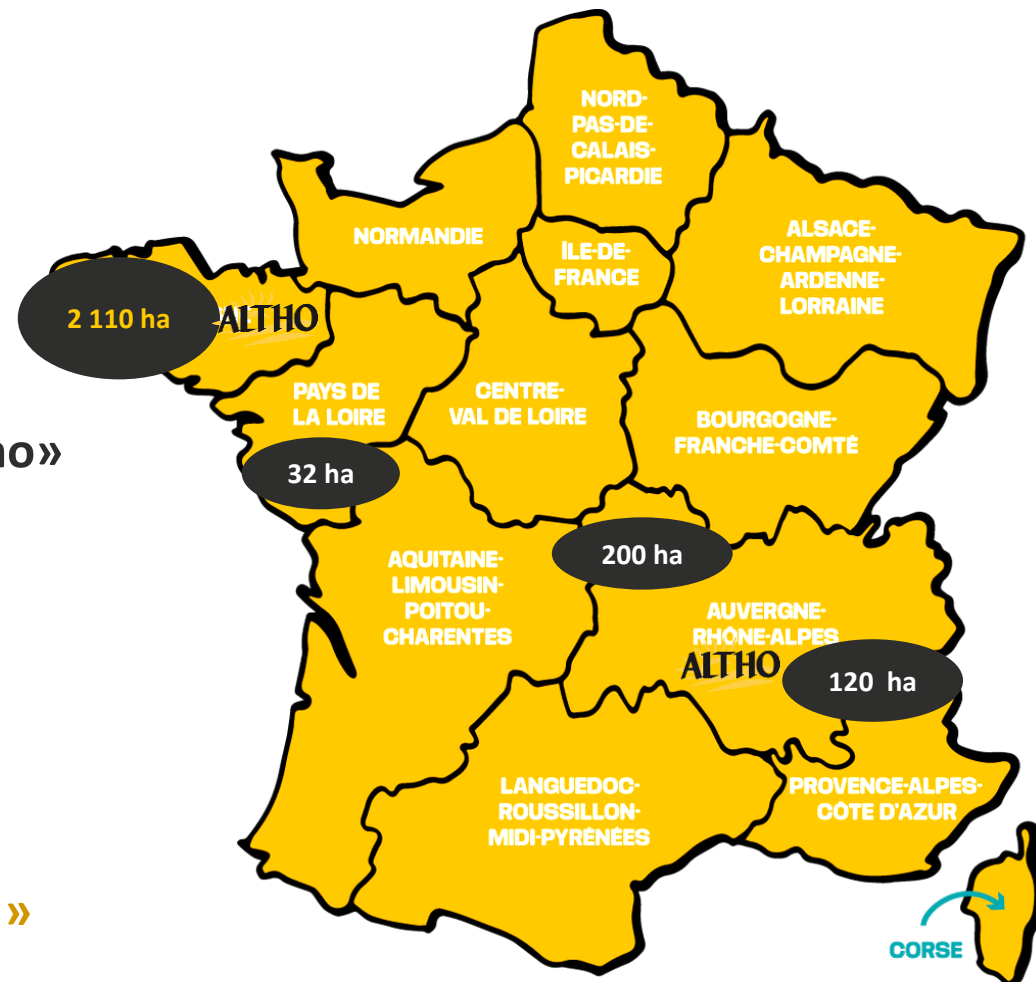
**Stockages sous la responsabilité d'Altho**

**En conventionnel et bio**

« Filière Altho »

« Externe »

- Origine LANDES / NORD via négociants pour 15 à 20% des besoins



**Une croissance de Brets tirée par les valeurs de la marque :**  
**Originalité et Innovation**  
**Origine française de la production et des pommes de terre**  
**Développement durable**  
**Confiance et authenticité**

**Le marché 2022:**

**Marché +4,4% en volume Brets +26% en volume**  
**Brets N°2 du marché**  
**Brets N°1 sur les chips aromatisées**





# Les plannings\* NP2 et de modernisation SG1

Nouvelle usine NP2

Fin 2022/début 2023

- Etudes bâtiment
- Etudes process
- Constitution dossiers ICPE et Permis de Construire (PC)

- Instruction dossiers ICPE et PC
- Poursuite des études
- Passage de marchés

2024 à fin d'été 2025

- Construction des bâtiments et Installation des process

2025 Septembre à décembre

- Phase de montée en charge du Transstockeur
- Démarrage process LF1

- Installation process LF2 puis démarrage de cette 2<sup>nd</sup>e ligne

2022

2023

2024

2025

2026

2027

2028

Volumes de production inchangés

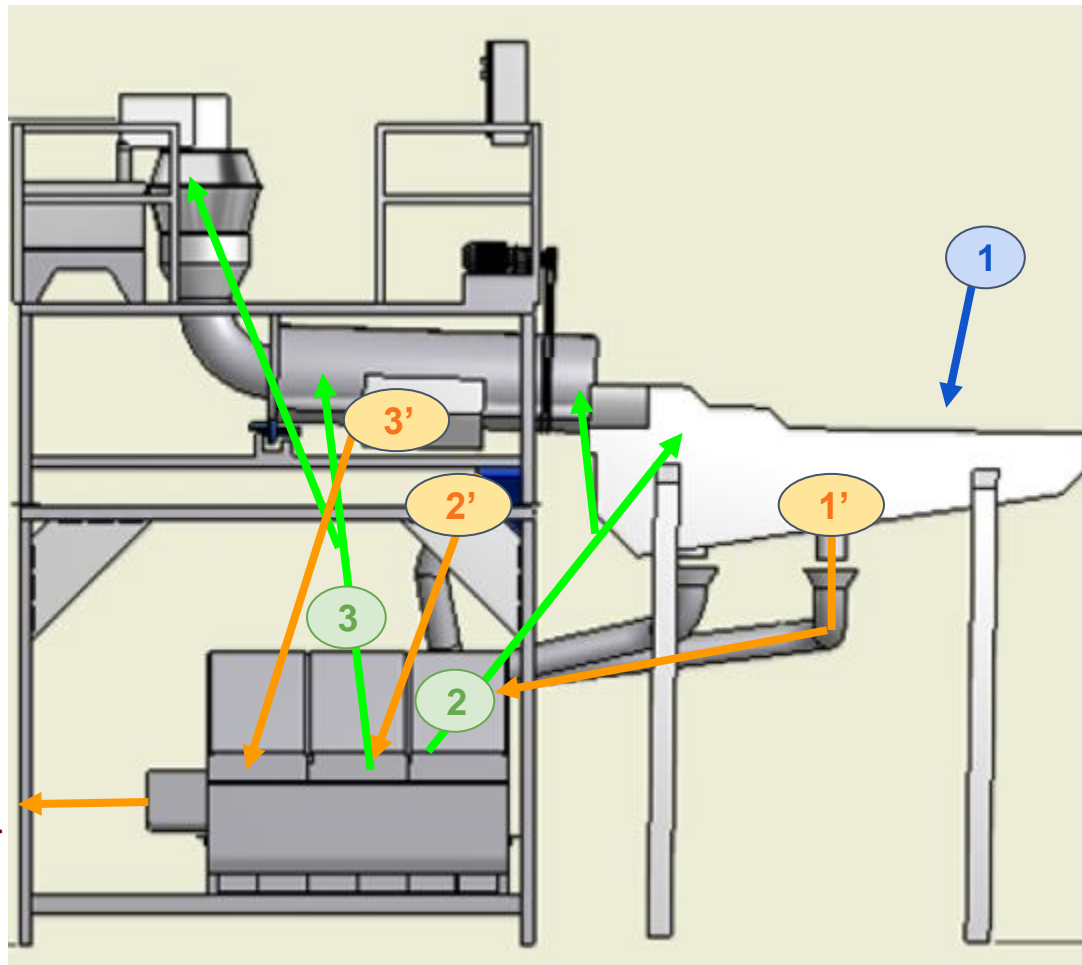
- Désarmement de la zone 2 frittage (2 lignes)
- Transfert d'une ligne de Z2 SG1 vers NP2
- Réduction de la capacité du stockage de pommes de terre
- Nouvelle réception pdt

- Rénovation, transformation, réorganisation des ateliers de SG1

\* Hors délais liés à la procédure

# Des consommations d'eau déjà optimisées dans le process

- L'eau est utilisée 3 fois sur le process de frittage



## Chronologie



Eau chargée



Eau potable



Eau réutilisée après  
épuration mécanique

Vers  
décanteur