

Dossier de PRESSE



CIZERON BIO, fabricant
français d'alimentation
animale biologique
pour l'élevage depuis
1973, implanté en
Auvergne-Rhône-Alpes

www.cizeron-bio.fr

SOMMAIRE

CIZERON BIO®...

L'entreprise	3
Ses valeurs, son ADN	4
Son expertise - R&D	5
Ses produits et services	7
Ses exigences	8
Implantation	11

CIZERON BIO, C'EST :



CIZERON BIO, l'entreprise

> Une équipe dynamique rassemblée autour d'un nom : Cizeron

Constituée d'une trentaine de collaborateurs engagés et répartis par pôles de compétences stratégiques, l'entreprise Cizeron Bio est fédérée autour de son PDG, Jean-Charles Cizeron. Ensemble, ils se retrouvent autour de valeurs d'éthique et de respect.



La minoterie est une histoire de famille chez les Cizeron : c'est actuellement la 6^e génération qui gère le moulin et les productions de CIZERON BIO.

> Un expert dans la nutrition animale biologique depuis près de 50 ans

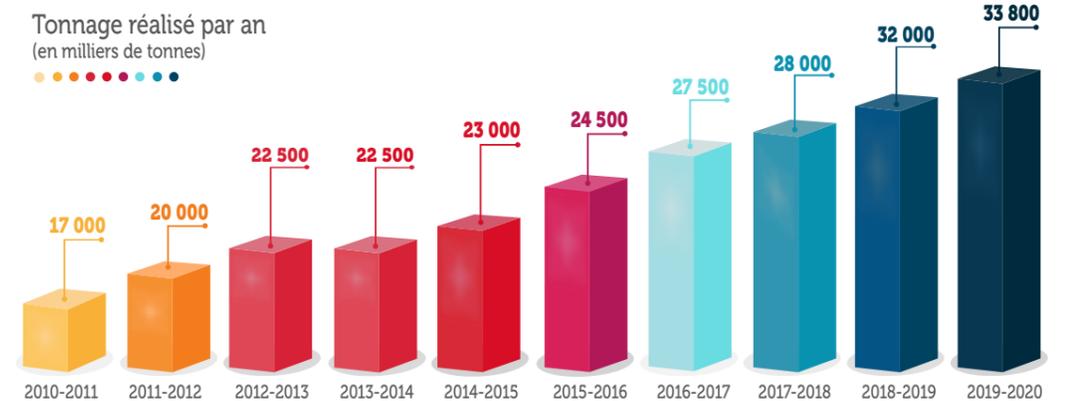
« Toujours se rappeler d'où l'on vient, savoir où l'on veut aller et y croire profondément »

Depuis la création de la meunerie en 1763 à nos jours, en passant par la diversification bio en 1973, la création d'une unité de production industrialisée entre 1998 et 2001, et son investissement dans des process de microdosage et de valorisation de la protéine entre 2013 et 2017, Cizeron Bio a toujours priorisé le respect de la nature et des codes agricoles.

Suivant les normes imposées par la Communauté européenne dans le domaine de l'alimentation animale bio, Cizeron s'engage à toujours faire avancer les conditions nutritionnelles animales de la manière la plus saine et écologique.

Le travail en R&D de Cizeron Bio est récompensé en 2016 par le programme Bio'innov Auvergne-Rhône-Alpes pour sa stratégie protéine et en 2019 avec le 1^{er} « Prix spécial Bio » des Sommets d'or au Sommet de l'élevage pour ses « noyaux techniques et protéiques ».

> Évolution des tonnages de 2010 à 2020



CIZERON BIO, ses valeurs, son ADN

CIZERON BIO connecte les acteurs des filières biologiques autour de valeurs responsables et de performances nutritionnelles. Pour l'entreprise, une alimentation animale réussie découle de produits de qualité (céréales, protéines, vitamines et oligo-éléments), de conseils adaptés aux besoins des animaux et en partenariat avec les éleveurs, afin de répondre à une même préoccupation : le bien-être animal qui concourt à améliorer la nourriture de l'homme.



> Une entreprise en cohérence avec son marché

- Première entreprise certifiée Bio dans son métier depuis 1973, l'activité de Cizeron Bio est entièrement dédiée à la nutrition et à la conduite des élevages biologiques.
- Sa position géographique est idéalement située : au cœur de la région Auvergne-Rhône-Alpes, au centre des filières agricoles bio françaises et des voies de communication.
- Ses décisions techniques et économiques sont prises en concertation avec les éleveurs et leurs exigences. Maîtriser les équilibres grâce à son expertise mais surtout grâce à sa relation privilégiée avec l'éleveur, ses animaux et son élevage, avec le suivi des performances techniques et la mise en place d'essais sur le terrain.
- Forte d'un engagement territorial actif au sein du secteur rural des monts du Lyonnais, l'entreprise a engendré une solide philosophie au fil des décennies pour concevoir un modèle agricole adapté aux générations actuelles et futures.

> Son engagement, garantir la technicité, la rentabilité et la sécurité à ses clients

- Ses procédures de traçabilité et de contrôles qualité, du champ aux aliments, sont élaborées aux côtés des filières céréalières bio françaises depuis près de 50 ans.
- Une équipe terrain composée d'experts formés et spécialisés : par l'échange quotidien avec ses éleveurs et ses partenaires, Cizeron Bio élabore une recherche constante d'amélioration de ses aliments aux besoins des animaux.
- Une équipe Recherche & Développement active chaque jour pour quantifier et adapter avec précision ses formulations. Son site de production intègre sans cesse de nouvelles technologies pour concevoir, avec des exigences de performance et de traçabilité, plus de 450 formules d'aliments.
- Un process industriel unique permet à l'entreprise de valoriser et d'assembler les productions locales de protéagineux pour aboutir à des noyaux techniques et protéiques, aux propriétés nutritionnelles adaptées aux exigences du marché de demain (1^{er} Prix spécial Bio, Sommet de l'élevage 2019).

> Une éthique incontestable dans la filière bio

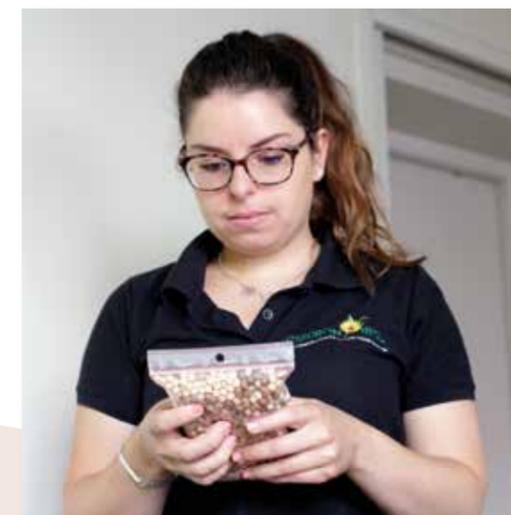
- La démarche globale de Cizeron Bio va bien au-delà de la seule utilisation d'une matière première bio. Le choix du bio relève d'une éthique, d'un engagement profond qui conduit ses orientations stratégiques, ses choix de production et sa relation client.
- Une cohérence optimale entre ses achats de MP et ses actions : ses flux logistiques sont pensés et rationalisés chaque jour pour un moindre impact environnemental. En 2019, près de 90 % de ses camions partant livrer les élevages en aliments reviennent chargés de matières premières.
- Une véritable filière de proximité avec ses partenaires et les agriculteurs céréaliers. Fruit d'un travail continu, aujourd'hui, plus de 70% des matières premières de Cizeron Bio sont issues des régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté. Sur l'ensemble, plus de 85 % de ses matières premières sont françaises ; le complément venant des pays européens frontaliers.
- LA spécialité Cizeron Bio : la ressource protéine, enjeu capital pour nos marchés. L'entreprise a diversifié ses sources protéiques afin de s'engager dans des filières locales de production d'oléo-protéagineux. Cela lui permet de se désengager du commerce international des tourteaux de soja.
- Son expertise technique et industrielle l'amène à concevoir ses aliments avec une diversité de matières premières inégalée. Cela procure aux animaux un apport nutritionnel fondamental permettant d'accéder à des niveaux de performance exigeants.

CIZERON BIO, son expertise - R&D

Son souci constant d'amélioration de la qualité et de la performance de ses aliments conduit CIZERON BIO à mener de nombreuses actions dans le domaine de la recherche et du développement. Par une connaissance et des échanges réguliers, le sens de ses travaux intéresse trois axes essentiels : ses clients, ses fournisseurs et ses partenaires.

> Les essais en élevage

En partenariat avec des groupements d'éleveurs, l'entreprise mène, chaque année, plusieurs essais sur des productions ciblées. Cette proximité et l'écoute du terrain lui permet d'analyser les problèmes rencontrés par les éleveurs et de trouver des solutions adaptées.



> Partenariat avec ses fournisseurs de matières premières (MP)

L'entreprise Cizeron Bio porte une grande attention à ses fournisseurs. Sa démarche globale et équitable prône un approvisionnement le plus régional possible. L'achat de matières premières se fait en direct avec des organismes stockeurs spécialisés, des organisations de producteurs et des coopératives. 70 % des approvisionnements de céréales sont réalisés dans les régions Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne-Franche-Comté et régions limitrophes.

Les 30 % restant concernent, essentiellement, les tourteaux de tournesol, soja, colza, sésame, lin, protéagineux, oléagineux, légumineux et sont approvisionnés par des tritrateurs français et, par exception, étrangers.

Une partie des matières premières provient du nord de l'Italie, d'Allemagne et d'Espagne en raison d'une relation commerciale historique tissée à une époque où les productions locales étaient encore déficitaires. Ces partenaires ont développé des gammes de cultures plus adaptées que l'on ne trouve pas sur le territoire français. Tout achat de matières premières est réglementé.

> La formulation

La formulation CIZERON BIO satisfait les besoins nutritionnels des animaux tout en s'adaptant aux attentes des éleveurs et aux disponibilités de matières premières biologiques.

Cizeron Bio met son expertise au service des performances de chaque élevage. Quatre de ses collaborateurs du pôle Formulation ont été formés selon les valeurs de l'entreprise. Quotidiennement, ils utilisent un logiciel, puissant calculateur de données, permettant de leur proposer des formules optimisées, respectant des valeurs nutritionnelles précises et assurant la régularité de la qualité de ses aliments, tout au long de l'année, associé à des contraintes de formulation liées à des enjeux de durabilité et d'empreinte carbone.

La maîtrise des particularités liées à la production biologique est, également, primordiale : grâce à un savoir-faire acquis depuis des générations, Cizeron Bio maîtrise les spécificités de ses matières premières biologiques ainsi que les besoins précis des animaux élevés dans le respect de la réglementation biologique.

Cizeron Bio impose la présentation de certificat pour tout fournisseur et donne lieu à la signature d'un contrat détaillant :

- l'origine de la matière première,
- la qualité des produits livrés,
- les conditions d'expédition et de transport,
- la traçabilité et les alertes,
- les contrôles et audits réalisés par Cizeron Bio,
- l'analyse des non-conformités dans l'objectif d'un plan de progression.

Dans une démarche gagnant-gagnant, l'entreprise privilégie les partenariats durables, sur le moyen et le long terme : elle signe des contrats avec ses fournisseurs courant sur 3 à 5 ans renouvelables. Sa volonté est d'offrir un débouché à l'ensemble des cultures issues des rotations agronomiques auxquelles s'astreignent les agriculteurs bio, de diversifier les zones pédoclimatiques pour retirer des matières premières plus adaptées aux besoins nutritionnels.



> Le microdosage

L'investissement de Cizeron Bio dans ce processus permet de répondre, de façon ciblée, aux besoins des animaux (nutrition, santé et bien-être) en fonction de leur âge, de leur métabolisme et des spécificités du troupeau.

Le choix des micro-ingrédients (oligo-éléments, enzymes, pigments, ...) est stratégique dans sa démarche pour la réussite des élevages. À partir de sa station de microdosage, l'entreprise sélectionne les micro-ingrédients en fonction des exigences physiologiques et nutritionnelles des animaux.

> La valorisation de la protéine

La protéine est, aujourd'hui, devenue une ressource chère et rare. Pour répondre à cette problématique, Cizeron Bio optimise la qualité et l'efficacité de cette dernière pour une solution d'avenir.

La valorisation, fruit de cinq années de recherches poussées, lui permet de fournir dans ses aliments des protéines d'excellente qualité à l'animal. Aujourd'hui, l'entreprise valorise les protéines de plus de 18 matières premières.

Les résultats sont probants : les protéines peuvent donc être fournies en quantité moindre, étant donné leur meilleure assimilation. Cela induit des économies en termes d'achat et améliore l'état sanitaire de l'animal et ses performances technico-économiques par une augmentation de ses productions (lait, viande).

Intégré à la nouvelle unité de production du site, voici les étapes du process de valorisation chez Cizeron Bio :

- **Préparation de la graine :**
 - Nettoyage, tri, épierrage, ...
 - Broyage, aplatissage des graines.
- **Séparation et travail de la protéine :**

En fonction des critères d'élevage, amélioration (par cuisson et fractionnement) de la digestibilité des protéines entrant dans la fabrication de l'aliment.
- **Préparation pour l'intégration dans l'aliment :**

Stabilisation par séchage puis refroidissement rapide de la protéine valorisée.
- **Microdosage et incorporation des liquides :**

Incorporation de nouvelles matières (matières premières, supplémentation...) en quantités très précises pour des apports spécifiques.

CIZERON BIO, ses produits et services

Les éleveurs qui distribuent l'aliment Cizeron le savent déjà, l'entreprise ne se contente pas de leur vendre un mélange de matières premières. Cizeron Bio travaille pour fournir, aux éleveurs, des aliments performants et de qualité, respectant la réglementation relative à l'agriculture biologique. De ce fait, leur fabrication se fait uniquement à la demande ; l'usine fonctionne en flux tendu. La valeur ajoutée de l'entreprise dépasse la seule qualité de ses produits : elle porte, également, sur l'accompagnement qu'elle propose à chaque éleveur. Non seulement l'entreprise étudie précisément avec l'éleveur ses besoins, mais elle le guide dans les dosages en fonction du stade de vie de l'animal, de son évolution et des facteurs extérieurs (sécheresse par exemple).



> Exemples de conseils personnalisés auprès

- d'un éleveur conventionnel qui souhaite se convertir au bio sans savoir comment faire,
- d'un acteur du marché bio qui recherche des aliments de qualité,
- d'un spécialiste de la grande distribution agricole ou de la jardinerie,
- d'un éleveur confronté à une problématique particulière d'élevage et qui ne sait comment la résoudre,
- d'un éleveur avec un cahier des charges spécifique,
- d'un acteur de l'agroalimentaire ou de la distribution qui souhaite aller plus loin dans ses démarches qualités.

L'équipe Cizeron Bio est là pour écouter, échanger, comprendre chaque demande, établir un diagnostic précis afin d'apporter son expertise au quotidien pour des résultats technico-commerciaux conformes aux attentes. Les formules des aliments sont affinées en fonction de chaque besoin spécifique et de la qualité des matières premières. L'entreprise peut, également, envisager l'enrichissement de certains aliments avec les céréales produites par l'agriculteur.

> Soutien technique

Cizeron Bio assure un appui performant avec des bases techniques fortes reposant sur un dialogue instauré non seulement avec les éleveurs mais aussi avec les céréaliers, fournisseurs de matières premières.

Cette assistance porte non seulement sur la ration journalière distribuée aux animaux de chaque élevage mais aussi sur la composition et le réajustement du programme alimentaire en fonction de différents facteurs d'influence.

Ces facteurs les plus fréquents sont :

- Stade physiologique : gestation, mise bas, etc.
- Stade de croissance : sevrage, démarrage, finition, etc.
- Conditions d'élevage : plein air, bâtiment, etc.
- Période de l'année : mise à l'herbe, entrée en bâtiment, etc.
- Stress, saison.

> Gamme de produits

Cizeron Bio propose une large gamme d'aliments adaptés aux besoins des animaux d'élevage en mettant un point d'honneur à connaître toute la vie de son produit, de la semence à l'assimilation par l'animal. Respectant l'engagement éthique et l'excellence du produit, l'entreprise dispose d'un process de production optimal et développe avec les céréaliers des matières premières de qualité afin de pouvoir proposer des aliments haut de gamme. Des méthodes de traçabilité strictes garantissent la qualité du produit tout au long du process.

Elles passent par des contrôles :

- des matières premières réceptionnées,
- des produits en cours de fabrication,
- de leur stockage,
- du transport de ces produits,
- de l'assimilation par l'animal,
- mais aussi des installations (pièces détachées, fournitures, etc.).



La gamme d'aliments bio proposée par CIZERON BIO est destinée aux espèces suivantes :

- Volailles (ponte et chair)
- Porcins
- Bovins (lait, croissance et viande)
- Ovins (viande et lait)
- Caprins
- Autres animaux (chevaux et lapins)

CIZERON BIO, ses exigences

CIZERON BIO, le bio est partout : des produits à la démarche de l'entreprise.

Respect, éthique et qualité conduisent ses actions au quotidien.

L'entreprise a, toujours, prôné l'esprit de filière et s'implique comme un véritable « maillon actif de sa branche ».



> Conseil - Réactivité

Chaque pôle de compétences de l'entreprise est à l'écoute pour répondre à chaque demande dans des délais très courts afin d'apporter son expertise et des résultats conformes aux attentes. Par l'échange quotidien avec ses éleveurs et ses partenaires, Cizeron Bio élabore une recherche constante d'amélioration de ses aliments aux besoins des animaux.



> Equité - Equitable - Régionalisation des matières premières (MP)

Fidèle à ses valeurs fondatrices, Cizeron Bio met en œuvre le principe d'équité dans ses relations commerciales pour lesquelles la réussite est partagée par le fournisseur et l'acheteur.

Sa priorité ? Le commerce équitable, à travers le développement de filières, pour une juste rémunération des matières premières, des aliments : une valeur transmissible et valorisable à travers la rémunération entre le fournisseur, Cizeron Bio et l'éleveur.

Depuis plus de deux ans, les investissements réalisés sur son outil de valorisation de la protéine, transformée exclusivement sur le site de La Gimond, garantissent, à l'entreprise et à ses clients, une quantité et une qualité de protéine produite suffisante sans avoir recours à des importations.

Aujourd'hui, après plusieurs années de travail continu, plus de 70 % de ses matières premières sont issues des régions Auvergne-Rhône-Alpes et Bourgogne-Franche-Comté. Sur l'ensemble, plus de 85 % de ses matières premières sont françaises ; le complément venant de pays européens frontaliers.

> Environnement - Technologie - Modernité

La PERFORMANCE TECHNIQUE et la FIABILITE de son outil de production permettent à Cizeron Bio d'assurer, quantitativement et qualitativement, la fourniture d'aliments propres aux habitudes d'utilisation de chaque client.

Tout cela grâce aux connaissances techniques de son équipe, du dialogue permanent portant sur les besoins finaux, de l'organisation logistique et du principe de flux tendu.

Dans une volonté de moindre impact environnemental (maîtrise du bilan carbone), ses flux logistiques sont optimisés chaque jour. En 2019, près de 90 % de ses camions partant livrer les élevages en aliments reviennent chargés de matières premières.

Toujours soucieuse de l'environnement, l'entreprise a mis en place une approche énergétique et environnementale :

- Production de chaleur et de vapeur d'eau
 - Deux sources de chaleur : chaudière fioul (80 %) et solaire (20 %),
 - Espace de cuisson calorifugé pour limiter les pertes.
- Gestion de la ressource
 - Eclairage par LED et détecteurs de présence,
 - Recyclage de l'énergie dégagée d'une machine dans la suivante,
 - Variateurs pour limiter le besoin de puissance au démarrage des moteurs.



> Qualité - Régularité - Certifications

Cizeron Bio propose uniquement des produits de qualité répondant aux besoins et aux normes bio. L'entreprise maîtrise la traçabilité de l'ensemble de ses produits, depuis l'achat des matières premières jusqu'à la livraison du produit fini chez le client, en passant par les lieux de stockage, les moyens de transport et toute manipulation intermédiaire.

La qualité des produits Cizeron Bio est reconnue par les certificats suivants :

- Le certificat de conformité relatif au mode de production biologique*. Tous ses produits sont conformes aux règlements européens 834/2007 et 889/2008. Ce certificat est délivré par Bureau Veritas Certification FR BIO 10.
- Le certificat Guide des Bonnes Pratiques de la fabrication d'aliments composés pour animaux, délivré par l'organisme de contrôle Bureau Veritas Certification en partenariat avec Oqualim*. Cizeron Bio est le deuxième fabricant d'aliments bio à être certifié selon ce référentiel.
- Cizeron Bio est certifié depuis 2010 selon le Référentiel de Certification de la Nutrition Animale. Cette certification atteste que l'organisation de l'entreprise à tous niveaux (formulation, achats, réception, production, logistique, maintenance, qualité) garantit la conformité sanitaire des aliments produits sur son site de La Gimond.
- Des mesures de Biosécurité sont mises en place sur son site et des contrôles de qualité sanitaires sont réalisés sur ses camions de livraison.
- Cizeron Bio bénéficie, également, des certifications Oqualim, FAMIQS (noyaux protéiques), GMP+ (garantie des matières premières).
- Cizeron Bio est labellisé Bioentreprise durable, un label RSE 100 % indépendant, qui certifie la progression continue, son savoir-faire et la crédibilité de sa démarche quotidienne de développement durable.

*Plusieurs contrôles sont effectués chaque année. Ils permettent de valider la qualité des produits finis et de l'organisation interne de l'entreprise.



> Noyaux techniques et protéiques

La solution apportée par Cizeron Bio, avec le développement des noyaux protéiques, impacte toute la filière, du producteur au consommateur, au niveau technique, environnemental et économique.

NOYAUX PROTÉIQUES

Ce produit participe d'une solution globale de valorisation de la protéine et crée une dynamique économique en local avec la création d'une unité industrielle. La formulation des aliments, à partir de graines cultivées à 86 % en France (cameline, chanvre, pois, féverole, lupin, lin...) évite les régimes excédentaires en protéines et les importations massives de soja.

18 mois après son lancement, 1.200 éleveurs du grand quart Sud-Est de la France sont déjà utilisateurs de ces noyaux protéiques mis au point par Cizeron Bio.

La diversité de matières premières (MP) et l'innovation technologique permettent, lors de la formulation de ces noyaux protéiques, de s'intéresser au profil global en acides aminés et, ainsi, d'impacter l'immunité des animaux, les fonctions enzymatiques... Grâce à un travail sur la complémentarité des acides aminés avec l'assemblage de différentes MP et l'amélioration de la digestibilité de la protéine, le niveau global de protéine d'un aliment est optimisé. Le bien-être nutritionnel est amélioré, d'une part car les rations ne sont pas excédentaires en protéine et énergie ce qui limite les pathologies liées à un déséquilibre nutritionnel et, d'autre part, grâce à une stimulation de l'immunité via le profil en acides aminés. L'amélioration du bien-être nutritionnel des animaux et le travail sur la digestibilité de la protéine impactent positivement les performances (et notamment l'IC), ce qui contribue à améliorer le revenu de l'éleveur.

NOYAUX TECHNIQUES ET PROTÉIQUES

Les noyaux protéiques Cizeron Bio sont utilisés au sein de l'entreprise pour la fabrication d'aliment, ou peuvent être vendus à d'autres fabricants comme une solution technique et protéique, contenant le savoir-faire Cizeron Bio. Les noyaux sont, ensuite, incorporés à hauteur de 20 % dans les aliments. Ils intéressent, en France comme à l'étranger, les acteurs de l'alimentation animale biologique.



CIZERON BIO, son implantation

La localisation de l'entreprise **CIZERON BIO**, à proximité immédiate de Saint-Étienne, est une opportunité puisqu'elle permet l'accès rapide aux axes routiers et autoroutiers desservant la vallée du Rhône, la Bourgogne, l'Auvergne et le Centre. La proximité de zones d'élevages variées (volaille, porc et ruminant) est également un atout majeur.

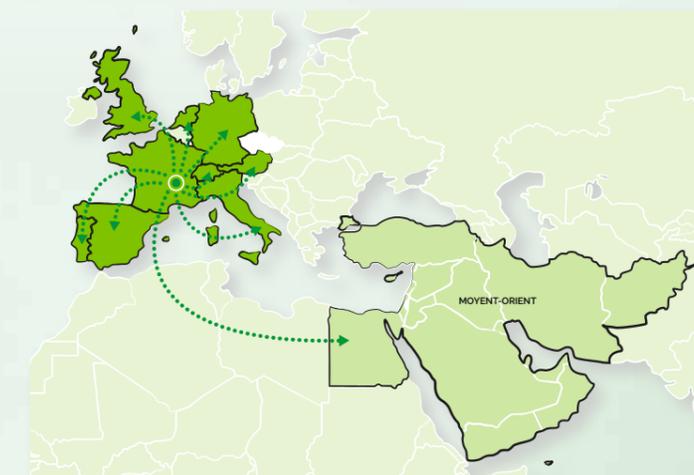
> Zone géographique d'action en France métropolitaine

L'implantation de Cizeron Bio aux abords de Saint-Étienne est stratégique. Elle est basée au cœur de plusieurs bassins de production (Vallée du Rhône, Centre France, Auvergne-Rhône-Alpes, Bourgogne). La proximité des grands axes routiers nord-sud et est-ouest permet à Cizeron Bio de s'approvisionner rapidement en limitant l'impact carbone des transports.



> Zone géographique d'action à l'export

La qualité des produits Cizeron Bio étant très recherchée, l'entreprise livre aussi à l'étranger : Espagne, Portugal, Italie, Suisse, Allemagne, Autriche, Pays-Bas, Royaume-Uni et le Moyen-Orient.





CIZERON  **BIO**^{SA}

nos exigences nourrissent votre élevage



CIZERON  **BIO**^{SA}
nos exigences nourrissent votre élevage

CIZERON BIO^{SA}
Jean-Charles Cizeron, PDG
291 Route de Chevières
42140 LA GIMOND
+33 (0)4 77 30 42 23
contact@cizeron-bio.fr

CONTACT PRESSE

- Agence Qui Plus Est - 04 73 74 62 35
Élodie Flak - 07 55 58 25 68
elodie.flak@quiplusest.com
- Anne-Marie Coutarel - 06 80 04 45 31
annemarie.coutarel@wanadoo.fr



Rédaction : Anne-Marie Coutarel et Agence Qui Plus Est.
Conception graphique : Agence Qui Plus Est, Chamalières : 04 73 74 62 35.
Crédits photos : Cizeron Bio®, Frédéric Giroudon, AdobeStock.
Illustrations animaux : Christophe Hélin.

