

Bas-Rhin

Kirn. Le charcutier traiteur investit 15 M€

● **CHARCUTERIE** Kirn Production, charcutier spécialisé et traiteur, investit 15 millions d'euros dans la construction de son nouveau site de production à Illkirch. Un investissement pour pérenniser l'activité des vingt prochaines années de cette société familiale.

Kirn Production, la société familiale de charcuterie, (CA 2015 : 15,2 M€ ; 110 salariés), construit son nouveau site de production à Illkirch-Graffenstaden, non loin de son site actuel de charcuterie salaison, implanté depuis 1978 et investit 15 millions d'euros. « Il était important pour Kirn Production de rester dans l'agglomération strasbourgeoise. La localisation du futur site, à proximité de l'actuel, ne causera pas un grand traumatisme pour le personnel. Il sera toujours possible de venir en tram au travail. De plus, ce projet, initié depuis deux ans, est créateur d'emplois. En lisant les embauches sur deux ans, la création de ce nouveau site de production permettra une cinquantaine de recrutements » détaille Patrick Kirn, directeur de Kirn Production.

15 millions investis
Il s'étendra sur 8.700 m² sur un terrain de 3,7 hectares. Sur

les 15 millions investis pour ce projet, 13 sont consacrés à la construction et 2 au matériel. La nouvelle usine poursuivra ses activités de charcuterie salaison et ses activités de pâtisserie salée, « cette dernière représentant 58 % de l'activité et monte en puissance », estime Patrick Kirn. Celui-ci poursuit en précisant que « la production fait appel à peu de machines. Nous nous considérons plutôt comme de gros artisans. Cela garantit notre succès par rapport à la qualité des produits et à nos méthodes. C'est-à-dire que si l'activité croît de 10 %, la masse salariale doit augmenter quasiment dans les mêmes proportions. Par ailleurs, nous aimons rappeler que nous sommes une entreprise familiale et qu'il est très important pour nous de conserver cet esprit ». Le nouveau site, qui devrait être livré d'ici début 2017, disposera également d'une activité traiteur en froid à la fois positif et négatif, donc d'un



La société Kirn Production, dirigée par Patrick Kirn (photo), avait réalisé un précédent investissement d'agrandissement en 2010. L'extension de l'unité de fabrication sur 500 m² et la création de 900 m² dédiés à l'activité de charcuterie pâtissière avaient nécessité deux millions d'euros.

« freeze center ». En développant cette activité, Kirn Production se dote ainsi de nouvelles capacités et d'un stockage supplémentaire pour pénétrer ce marché où la marque n'était pas présente jusqu'alors. De plus, Kirn Production exporte déjà ses produits en Allemagne principalement mais vise le développement de

cette activité vers le Benelux, le Royaume-Uni, l'Autriche ou encore la Suisse, même si les taxes douanières spécifiques concernant les produits composés de viande ou de poisson sont à prendre en compte vers ce pays.

En attendant la mise en service de l'usine, Kirn Production réfléchit à l'usage réservé au site actuel. « Celui-ci pour-

rait être conservé pour le développement d'une nouvelle activité ou pour fabriquer de petites séries haute-couture » confie Patrick Kirn, qui représente la quatrième génération à la tête de l'entreprise tricéphale. Son frère Philippe Kirn dirige en effet la branche Kirn Distribution et leur père Jean-Paul Kirn la branche Frick-Lutz composée de six bou-

tiques et d'un restaurant ainsi que du réseau de distribution Ilgo pour l'Île-de-France.

Lucie Dupin

KIRN PRODUCTION
(Illkirch-Graffenstaden)
Directeur : Patrick Kirn
110 salariés
CA 2015 : 15,2 M€
www.kirn.fr