

# Meet our Members



— AROVO —

## De l'œuf ou de la poule ?

**TEXTE** Corinne Briault **PHOTOS** Emmanuel Claude / Focalize

Installée à Niederwampach, au Nord du Luxembourg, la société Arovo s'est spécialisée dans la production d'œufs liquides pasteurisés. Blancs, jaunes et entiers, mais avec des œufs qui viennent tous... des poules !

L'histoire d'Arovo débute il y a environ vingt ans, avec la ferme familiale de poules pondeuses Arend. À la recherche d'une entreprise spécialisée dans la coloration des œufs pour les fêtes de Pâques notamment, Christophe Arend et son frère Jacques découvrent l'entreprise de Denis Baltus à Aubel. Très vite, les entrepreneurs luxembourgeois et belge se lancent ensemble dans la production d'œufs liquides. Finalement un projet d'entreprise est initié en 2015. Arovo voit le jour et la production sur le site actuel de Niederwampach débute en 2016. Si à ses prémices Arovo ne travaille qu'un jour par semaine avec 100.000 œufs traités, la production passe en 2017 à 800.000 œufs par semaine, pour atteindre 1,2 million en 2020 – la limite actuelle de sa capacité. L'usine de Niederwampach effectue tout le processus de la production des œufs liquides, de la réception des œufs de la ferme, en passant par le cassage des œufs, la récupération du blanc ou du jaune ; jusqu'à l'insertion d'une quantité prédéterminée dans un emballage, la fermeture étanche dudit emballage et la pasteurisation. Arovo peut ainsi délivrer des packs d'œufs entiers, ou uniquement de blancs ou de jaunes. Elle utilise la pasteurisation (inventée par Louis Pasteur en 1864), qui permet de détruire les agents pathogènes et les micro-organismes dangereux (les bactéries et les virus, par exemple) en appliquant une quantité de chaleur précise pendant une période de temps déterminée. La pasteurisation est un processus



01



02



03



04



05



06

01. (De g. à dr.) Georges Michels, Vice-président du Guichet Unique PME (GUPME); Christophe Arend et son frère Jacques, Arovo; Nathalie Muller, directrice GUPME; Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce et Rob Arend.

02. 03. 04. 05. 06. Arovo effectue tout le processus de production d'œufs liquides, de la réception des œufs de la ferme, en passant par le cassage des œufs, la récupération du blanc ou du jaune; jusqu'au remplissage précis des emballages, à leur fermeture étanche et à la pasteurisation. Arovo peut ainsi délivrer des packs d'œufs entiers, ou uniquement de blancs ou de jaunes.

entièrement naturel qui ne nécessite que la chaleur (aucun produit chimique et aucune irradiation). Le liquide passe dans une série de tuyaux chauffés à une température permettant la destruction des micro-organismes nocifs. Les œufs entiers, ou seulement les blancs ou les jaunes, sont chauffés à une température et à une durée très précises, permettant de les pasteuriser sans les cuire. Les œufs liquides sont ensuite rapidement refroidis, puis directement mis en packs. Ce principe de pasteurisation permet ainsi à Arovo d'être certifiés BIO et HACCP et de collaborer activement avec LuxQM (sécurité alimentaire). La société emploie actuellement huit personnes et livre ses produits en France (75% de sa production), au Luxembourg, en Belgique et en Allemagne. Ses clients sont principalement des professionnels du secteur Horeca. Entretien avec Christophe Arend, gérant.

**Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement ?**

Nous avons atteint la limite dans notre capacité de production d'œufs. Nous sommes donc en train de construire une nouvelle usine à Troisvierges. Nous allons passer de 1.000 à 10.000 m<sup>2</sup> de surface de production. Ce nouveau centre de tri et de production nous permettra de faire de la vente des œufs de ferme, de l'emballage et de l'importation dans des conditions optimales.

**Votre plus grande fierté ?**

C'est sans doute d'être partis de rien – nous ne connaissions rien à la production d'œufs liquides – et d'avoir réussi à atteindre notre capacité de production en seulement trois ans ! Evidemment cela ne s'est pas fait tout seul, et au début, les nuits ont été courtes, nous étions toujours là pour tout faire, c'était usant, tant pour nous que pour nos familles ! Mais aujourd'hui c'est une fierté !

**La dernière fois que vous avez douté ?**

Je ne doute pas. Le doute ne fait pas avancer les choses ! Mais quand je regarde en arrière, j'aurais peut-être fait certaines choses différemment. Par exemple, pour l'instant nous n'avons personne chez Arovo pour s'occuper de la maintenance technique et dès qu'il y a un problème, c'est moi qui grimpe sur les machines ! À terme, nous devons peut-être revoir notre gestion des ressources humaines !

**Avoir un esprit d'entrepreneur, c'est quoi pour vous ?**

C'est ne pas avoir peur de se retrousser les manches et de se lancer dans un nouveau projet. Même quand on a des coups de blues, c'est aller toujours de l'avant, ne pas compter ses heures et ne jamais penser que les problèmes que l'on rencontre n'ont pas de solutions. Il y en a toujours ! —