

VISITE ENTREPRISE

MOULINS DE KLEINBETTINGEN

TOUJOURS DANS LE VENT !

Meuniers de père en fils depuis trois siècles, les Muller ont su évoluer avec leur métier au fil des années pour faire des Moulins de Kleinbettingen une entreprise à la pointe de la technologie.

Texte: Corinne Briault - Photos: Pierre Guersing

En 1704, Philippe Bacchus, ancêtre de la famille Muller, acquiert une meule de pierre et des droits de mouture. Il pose ainsi le premier jalon d'une longue tradition meunière. Ce n'est qu'en 1894 que sont construits les Moulins de Kleinbettingen, qui sont rachetés (avec le moulin d'Arlon) en 1921 par les frères Joseph, Edmond et Georges. Après la Seconde Guerre mondiale, tout est à reconstruire, et le secteur de la

meunerie connaît des difficultés. La nouvelle génération de Muller aux commandes décide de diversifier ses activités et construit, en 1949, une usine pour la production d'aliments pour bétail commercialisés sous la marque Alcovit-Protector. Cette entité constitue une part importante de l'activité des Moulins de Kleinbettingen, ainsi officiellement baptisés en 1954. En 1974, les Moulins débutent la production de semoule à base de

blé dur (utilisée principalement pour la fabrication des pâtes alimentaires et des semoules). En 1999, toujours poussés par l'envie de proposer des produits de qualité, les Moulins de Kleinbettingen initient le programme «Produit du terroir - Lëtzebuurger Miel», dont l'objectif est de produire du blé, de la farine et du pain de qualité supérieure, dans le respect de l'environnement. Il rassemble aujourd'hui plus de 250 agriculteurs et produit 18.000 tonnes de blé par an. 2007 marque le début d'une nouvelle ère, avec la construction d'un moulin à farine répondant aux exigences les plus élevées tant au point de vue de la qualité que de l'hygiène, de l'esthétique et de l'environnement. Cette modernisation est suivie, en 2015, par une transformation complète du moulin blé dur, auquel est intégré un

laboratoire. Autant d'évolutions qui permettent aux Moulins d'être à la pointe de la technologie et de figurer parmi les plus modernes d'Europe.

Aujourd'hui, Les Moulins de Kleinbettingen fabriquent trois produits principaux : la farine, la semoule et les pellets destinés à l'alimentation du bétail, et emploient une soixantaine de personnes. Rencontre avec Jean Muller, CEO.

Quels sont les projets sur lesquels vous travaillez actuellement ?

« Jusqu'en 2010, notre production était tournée à 99 % vers le BtoB, principalement les industries, artisans et boulangers. Le pourcentage restant était vendu aux particuliers via les supermarchés. Depuis 2011, nous avons développé une ligne de produits de grande consomma-



01.



02.



03.

tion à travers la marque Farin'Up, en misant également sur le côté pratique de l'emballage. Le groupe Casino, en France, a été le premier à y croire, et ce n'est qu'après que nous sommes revenus au Luxembourg pour commercialiser ces produits. Nous souhaitons encore réduire la part des produits basiques sujets à une intense concurrence pour nous concentrer sur des productions à plus haute valeur ajoutée et de niche, telles que le *baby food* ou le bio, enrichir la gamme comme nous l'avons déjà fait avec des préparations de pâtes à desserts prêtes à l'emploi, ou nous diriger vers des productions très spécifiques, telles que des burgers végétaux, par exemple.

Quelle est la réalisation dont vous êtes le plus fier ?

« Au fil des générations, l'entre-

prise a su garder son identité tout en se développant. J'ai moi-même repris les rênes à la suite de mon père en 2011, et c'est une fierté personnelle de pouvoir dire que la transition s'est très bien passée. Et puis, nous ne connaîtrions pas un si beau développement sans toutes les personnes qui travaillent dans notre entreprise. Nous nous efforçons de mettre l'humain au centre de nos préoccupations, et la bonne ambiance de travail qui règne au sein de notre société est également une fierté.

Quels sont les grands défis auxquels vous devez faire face dans votre secteur d'activité ?

« Une grande surcapacité des outils de production en Europe sur les produits de base et, en conséquence, une forte pression sur les prix. La diversifica-

tion pour proposer des produits à haute valeur ajoutée est pour nous une question de survie. Et puis, la grande inconnue pour les années à venir est l'impact du réchauffement et des aléas climatiques sur les récoltes dans notre région. Sans matière première dans notre région, nous n'existons plus.

Si vous pouviez changer une chose dans votre secteur d'activité, quelle serait-elle ? Que pourrait faire la Chambre de Commerce en ce sens ?

« Si nous voulons continuer à nous diversifier, à proposer des produits de niche, il nous faudra trouver de nouveaux marchés. Dans ce sens, et pour notre développement à l'international, la Chambre de Commerce pourrait nous apporter un soutien, voire de nouveaux contacts. » ●

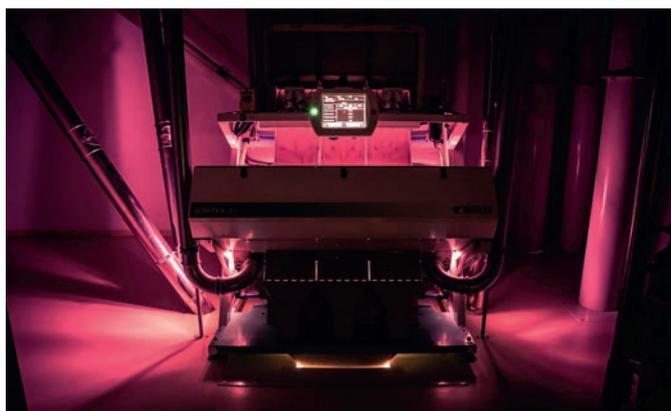
L'information continue

Retrouvez toutes les visites d'entreprises sur www.cc.lu

01. Carlo Thelen, directeur général de la Chambre de Commerce (à g.), et Jean Muller, CEO des Moulins de Kleinbettingen.

02, 03. Les Moulins de Kleinbettingen sont une entreprise familiale active dans le secteur agroalimentaire qui perpétue la tradition meunière depuis quatre générations. Avec la gamme Farin'Up, l'entreprise a souhaité revaloriser les produits céréaliers et naturels en les présentant dans un emballage moderne et pratique.

04, 05, 06, 07. Avec la construction d'un nouveau moulin blé tendre et la modernisation du moulin blé dur, les Moulins ont un outil de production à la pointe de la technologie qui garantit une sécurité alimentaire maximale et une qualité irréprochable de ses farines et semoules.



04.



06.



05.



07.