



## Dossier de Presse

### Martinique Nutrition Animale, une entreprise bo kay



#### Sommaire

*De la PROMA à MNA..... page 2*

*La politique qualité de MNA..... page 3*

*MNA, des métiers et des compétences.....page 4*

*MNA au cœur de la filière viande en Martinique..... page 6*

## De la PROMA à MNA ...

En 1980, les établissements MUSSARD créent la Provenderie Martiniquaise, PROMA. Présents sur le marché depuis 1952, ce pionnier en matière d'alimentation animale est animé par l'envie de proposer aux éleveurs, coopératives et revendeurs des produits diversifiés de qualité. Rebaptisée en 2003, la PROMA devient MNA, Martinique Nutrition Animale.

L'entreprise poursuit les mêmes objectifs : contribuer au développement de l'élevage en Martinique, aux côtés des professionnels.

Aujourd'hui, MNA, c'est 65 salariés directs au niveau de la seule usine de production d'aliments, 35 000 tonnes d'aliments produits, une capacité de production de 80 000 tonnes par an, et un budget de 70 000 euros pour la réalisation des contrôles qualité.

### Emile MUSSARD, une vie professionnelle dédiée à l'élevage



On ne peut parler de l'aliment du bétail en Martinique sans en citer l'une de ses figures emblématiques : Emile MUSSARD, à l'origine de MNA.

Né en Martinique en 1923, il fait ses débuts comme pêcheur, puis se lance dans l'accouage. Très vite, il se rend compte que l'aliment importé n'est pas adapté aux spécificités locales. « Plus de 10 marques étaient présentes sur le marché » se rappelle-t-il, « mais aucune d'elles ne répondaient à nos spécificités ». Il se lance dans l'alimentation du bétail en 1950. Il compose donc lui-même ses formules en fonction de ses observations.

A cette époque, c'est dans un petit local du centre ville de Fort-de-France que s'effectue la production, avec un broyeur rudimentaire qui produit par séquence de 100 kilos. En 1960, il se lance aussi dans l'élevage de poules pondeuses au Lamentin. Son élevage assurera à la Martinique l'autosuffisance en œufs jusqu'à la fin des années 70. En 1980, il fonde la PROMA, aujourd'hui MNA. Il passe ensuite le flambeau à son neveu, Marc Labaye, en 1993.

« M. Mussard s'est toujours battu pour que les aliments du bétail fabriqués localement soient de très grande qualité, condition sine qua non à la rentabilité des élevages et au développement de la production locale », commente Marc Labaye.

## Continuer à produire local en partenariat avec les éleveurs

Dans le droit fil de la philosophie du fondateur, l'équipe de MNA travaille continuellement à optimiser les gammes de produits.

Ainsi l'équipe de MNA s'est appuyée sur le retour d'expérience des professionnels de la production ovine et caprine pour concevoir une nouvelle gamme d'aliments. Par ailleurs, à la demande des professionnels, un aliment complémentaire à base de banane a pu voir le jour.

Et en projet, la collaboration avec les professionnels pour une nouvelle gamme d'aliment en bovins.

## La qualité, une priorité pour MNA

La recherche de la qualité a permis à MNA **d'être certifiée ISO 9002 dès 1994.**

- Une politique de contrôle drastique au sein de l'usine

En plus de satisfaire aux normes françaises et européennes, **des contrôles** sont effectués à la fois sur les matières premières et sur les produits finis. Il existe au sein de MNA une responsable qualité qui coordonne les analyses, assure le respect des procédures et gère la certification ISO de l'usine. Des échantillons sont analysés avant et en cours de déchargement des matières premières. Des tests sont effectués sur l'humidité, l'odeur, la couleur, la présence de moisissures, de fragment d'insectes, de grains abîmés, brûlés ou autre impuretés, avant d'être expédiés au laboratoire de l'usine.

- Des contrôles indépendants supplémentaires

En plus des contrôles effectués au sein de l'usine, MNA missionne des laboratoires indépendants pour contrôler la qualité de sa production. En 2012, près de 70 000 euros ont été investis dans le contrôle indépendant de la qualité pour garantir aux éleveurs martiniquais des produits de qualité.

- Des investissements en matériel pour accroître la qualité des process

En 2010, plus de trois millions d'euros ont été investis pour sécuriser encore d'avantage le process au niveau du dosage et du mélange, garantissant ainsi une qualité maximale des produits. Ces investissements permettent également de porter la capacité de production de l'usine à 100 000 T/an, et donc d'accompagner le développement de l'élevage martiniquais pour au moins les 10 prochaines années.

## Des métiers et des compétences au service de l'élevage

De la production au service commercial, en passant par les fonctions d'appui, ce sont 65 salariés qui contribuent à élaborer quotidiennement des produits de qualité. Laborantin, magasinier silo port, opérateurs de production, cariste d'ensachage, personnel de maintenance... une dizaine de métiers se côtoient au sein de l'entreprise.



Un des opérateurs de production



Au laboratoire de l'usine



Un cariste en action devant l'usine

## MNA au cœur de la filière élevage

L'élevage en Martinique constitue une filière d'avenir avec un potentiel de création d'emplois très important. En effet, actuellement, plus de 92 % de la consommation locale

est importée. Il y a donc là l'occasion de créer de la valeur ajoutée localement, dans le cadre d'un développement endogène, et de renforcer le positionnement de l'élevage local. D'autre part, l'augmentation des volumes aurait pour conséquences de faire baisser les coûts de production.

C'est pourquoi MNA s'est fortement investi, en aval, au niveau de l'abattage, de la découpe et de la transformation de volaille et de porc. Puis également en amont, dans l'accoupage ainsi que dans la modernisation de l'usine de fabrication d'aliments du bétail.

Ainsi entre 1999 et 2011, MNA est à l'origine de la création de l'Abattoir de poulet Bo Kail au François, et de l'atelier de découpe de viande de porc Kini au Robert.

**Cela représente au total près de 150 emplois créés et bien plus encore d'emplois induits.**



Chargement des camions de livraison pour les éleveurs