

Fabricant Simon Group

Synergies entre légumes et pommes de terre

Avec la reprise courant 2015 de la société Noble SA, bien connue dans le secteur de la pomme de terre pour ses conceptions et réalisations de matériels de lavage et de calibrage, le spécialiste du machinisme maraîcher Simon Group a élargi son domaine d'action et s'attache à développer les synergies entre ses trois sites de production.

Le groupe familial Simon Group est positionné autour de quatre marques qui s'imposent dans leur secteur respectif, deux d'entre elles sur les légumes de plein champ (Simon et d'Hooghe) et deux autres pour les traitements après récolte (Noble et Briand). La marque Simon propose du matériel spécifique pour la culture de légumes de plein champ, depuis la préparation de sol avec le célèbre "Cultirateur®", la désinfection de sol avec son robot Steam'R®, jusqu'à la récolte de légumes (arracheuse de carottes par le sol ou par les fanes, arracheuse d'oignons, poireaux ou de jeunes salades).

La marque D'Hooghe, reprise courant 2015, est dédiée pour sa part à l'arrachage des salsifis.

Pour l'aval des filières, la marque Noble propose des stations de réception, installations de lavage, tri et calibrage des pommes de terre et tubercules.

L'innovation la plus récente est une polisseuse de pommes de terre dernière génération de grande capacité. Noble met l'accent sur sa forte expertise dans l'analyse des installations existantes avant de proposer des installations complètes répondant aux exigences de la filière. Le constructeur peut désormais s'appuyer sur de fortes capacités au sein de Simon Group, tant au niveau R&D/Ingénierie qu'au niveau des capacités de production. La marque Briand, pour sa part est dédiée au lavage, triage calibrage des légumes feuillus (éplucheurs de poireaux, laveuses de légumes botte, carottes, oignons frais et salades...). Les matériels Briand à destination des petites structures ont été basculés dans le catalogue Noble.



Christine Mare est la nouvelle chargée de communication de Simon Group, avec Stéphane Goudy, directeur commercial de Simon Group, et Jean-Marc Noble, directeur du site Noble, devant le siège à la Chapelle Basse-Mer.

Ainsi, la gamme Noble offre aussi bien des installations industrielles pour un débit de 30-40 tonnes/heure qu'une gamme maraîchère pour des producteurs qui traitent 3 000 tonnes par an. Les coloris Noble vont d'ailleurs basculer sur une nouvelle nuance de type gris assortie à un bleu roi.

Synergie entre les sites de production

Simon Group est implanté sur trois sites, deux en région nantaise (siège et Usine Simon à la Chapelle Basse-Mer, usine Briand à proximité) tandis que l'usine Noble est à Pertuis dans le Vaucluse. L'accent a été mis ces derniers temps sur une réorganisation harmonisée des trois sites, avec une modernisation et fiabilisation des équipements. Les systèmes informatiques des bureaux d'étude ont été rapprochés (GPAO...): « Chacun des sites peut être amené à travailler sur les fabrications de toutes les marques » décrit Stéphane Goudy, directeur commercial de Simon Group.

Il précise que le groupe fabrique par exemple une gamme de laveurs de tailles pré définies mais, en tant que concepteur de lignes, est en mesure de proposer du matériel sur mesure pour des projets spécifiques. Depuis trois ans au sein de Simon Group, Jean-Marc Noble conserve la direction générale du site Noble, avec Éric Thiéfin comme représentant commercial dédié aux clients français. Les spécialistes commerciaux sont également habilités à vendre d'autres équipements du groupe. L'activité à l'export se poursuit, notamment par l'intermédiaire du groupe AVS (All Vegetables Solutions) qui rassemble les sociétés Simon Group, Dubrulle Downs, Klim'Top Controls et Barbarie. Les fortes synergies entre ces 4 constructeurs leur permettent de mutualiser leurs actions sur les cinq pays qu'ils se sont donnés comme stratégiques. ✨



La polisseuse Noble de grande capacité présentée à Potato Europe Belgique.