

Aujourd'hui **GROS PLAN SUR ...**

la SNAC

Société Normande d'Air Contrôlé

L'entreprise

La SNAC a vu le jour en 1975 à Carentan. Son activité de fourniture et d'installation de matériel de ventilation était déjà spécialisée dans le domaine des cuisines professionnelles au niveau régional.

Dans les années 80, l'entreprise a rencontré des difficultés. C'est alors qu'une société de ventilation générale qui cherchait à se développer dans les cuisines s'est présentée, la SNAC intégra alors le groupe France Air en 1989.

Le groupe et sa force de vente permet à la SNAC de travailler au plan national et même d'exporter.

Depuis 10 ans, la SNAC a diversifié son activité, elle est présente désormais dans plusieurs domaines de la ventilation (ventilation en hygiène hospitalière, ventilation en résidentiel et le tertiaire).

Effectif

37 personnes sont employées en permanence sur le site. A cet effectif s'ajoutent les contrats à durée déterminée et les contrats d'intérim.

Les clients

- Les installateurs du génie climatique et les cuisinistes. Les ventes sont réalisées par le groupe France Air;
- Les différentes filiales du groupe.



Le secteur d'activité

L'aéraulique : science et technologie du traitement et de la diffusion de l'air.

Les matières premières

Tôlerie fine : inox, acier galvanisé et aluminium.

Différents composants : ventilateurs, échangeurs de chaleur qui proviennent, pour la plupart, d'Italie.



Hottes de cuisine

Le groupe France Air

France Air est le leader français de la conception et de la distribution de matériel aéraulique pour les bâtiments tertiaires, hospitaliers, industriels, les logements individuels et collectifs ainsi que pour les cuisines professionnelles. *Source www.france-air.com*



Récupérateur d'énergie pour les cuisines professionnelles



Rencontre avec Christophe LEBREDONCHEL, Directeur



AH : Comment êtes-vous arrivé à la tête de la SNAC ?

CL : Sur le plan des études, j'ai d'abord décroché un DUT Génie Thermique et Energie à Saint-Lô puis le diplôme d'ingénieur Génie Thermique à Rouen. Après ce cursus, en 2001, j'ai intégré la SNAC où je travaillais à la conception et au développement de nouveaux produits. De 2005 à 2009, j'ai exercé au siège du groupe à Lyon, je dirigeais alors la partie support technique. En juillet 2009, le groupe m'a sollicité pour prendre la direction de l'usine de Carentan, une évolution de carrière qui m'a ramené à mes racines carentanaises.

AH : Quels sont les postes de travail rencontrés dans une entreprise comme la vôtre ?

CL : La chaudronnerie et l'assemblage. Pour cela, nous formons le personnel sur place ou embauchons des personnes déjà diplômées. Nous accueillons également en permanence deux apprentis qui nous viennent du CFA de Coutances et du CFAI de Caen. Ici, il n'y a pas de chaîne mais une personne par machine. Un service recherche et développement et deux laboratoires d'essais sont également sur place à Carentan; ils assurent une veille technologique pour le développement de nouveaux produits et leur conformité aux normes. Le catalogue sort tous les deux ans et propose à chaque édition au minimum 10 % de nouveaux produits.

AH : Qu'en est-il de votre capacité de production ?

CL : Grâce à l'arrivée de nouveaux marchés, l'activité s'est accrue et nous avons pu recruter six personnes depuis trois ans. L'an passé, nous avons agrandi et acquis une nouvelle machine. Depuis un an et demi l'organisation du travail sur les machines est passée du 2x8 en 3x8 et ce en permanence. 2013 devrait voir l'arrivée de nouveaux outils de travail qui augmenteront encore la capacité de production. Ces investissements sont bien entendu réalisés dans l'objectif de pérenniser l'activité, les emplois et même d'en créer chaque année, et de continuer à développer les activités sur plusieurs marchés à la fois.

AH : Quel est le principal atout de la SNAC ?

CL : La réactivité. Nous n'avons pas de produits en stock car nous fabriquons sur mesure, il y a beaucoup de variantes et d'options, nous agissons à la demande. Cependant, nous assurons les délais de livraison les plus courts vers le national et l'international.

AH : La SNAC est-elle amenée à collaborer avec des partenaires carentanais ?

CL : Au niveau de la sous-traitance, nous sommes l'un des principaux partenaires de l'ESAT. Nous travaillons également avec les transports DESHAYES pour le stockage des produits finis et l'expédition.



Plieuse à commande numérique nouvelle génération, acquise en 2011



Extension des ateliers de 1 000m² réalisée en 2011



ZI de Pommenauque
50 500 CARENTAN
Tél. 02 33 42 33 67
Fax. 02 33 42 27 16

AH : Audrey HASLEY
CL : Christophe LEBREDONCHEL

