

CERNAY Entreprise

# Mada continue à livrer des repas pour de nombreux hôpitaux

La « petite société discrète » Mada, basée à Cernay, tourne en ce moment à plein régime. Et pour cause : c'est elle qui fabrique les sauces, bouillons et potages servis aux patients dans de nombreux hôpitaux français, dont Mulhouse et Colmar, largement touchés par le Covid-19.

« Au-delà de faire perdurer l'activité de l'entreprise, tous les salariés de Mada (Manufacture alsacienne de denrées alimentaires) sont bien conscients d'aider à faire tourner les hôpitaux, assure Nicolas Grosjean, directeur général, non sans une once de fierté. On est un peu en sous-effectif en ce moment, mais l'entreprise fonctionne et tout le monde se donne du mal pour. » Sur les 25 salariés de la société, six sont en ce moment confinés chez eux par précaution. Les autres sont sur le pont et veillent attentivement à la bonne marche de l'entreprise qui fête cette année ses 90 ans.

Cette « PME familiale » aux 8 millions d'euros de chiffre d'affaires annuels, spécialisée dans les potages déshydratés, les bouillons et les sauces - ce qu'on



L'entreprise Mada est spécialisée dans les potages déshydratés, les aides culinaires et les bouillons. Ses produits, commercialisés sous la marque Neff, sont servis dans les hôpitaux et glissés dans les rations des militaires français. DR

nomme les « aides culinaires », commercialisées sous la marque Neff, ne connaît pour l'heure aucun problème de livraison. Mada travaille, selon son directeur, à 98 % avec des matières premières en provenance « d'Europe très proche », d'Allemagne notamment. Nicolas Grosjean reste « très attentif » aux poten-

tiels problèmes qui perturbent l'entreprise mais aussi aux coups de fil surprise...

La semaine dernière, l'hôpital de Mont-de-Marsan, dans les Landes, l'a prévenu qu'il allait manquer de 27 personnes en cuisine et qu'il allait devoir faire appel à ses services plus que d'ordinaire. « On a des clients en ce

moment qui nous passent des commandes plus importantes et plus régulières qu'avant, assure le directeur. Heureusement, on a anticipé. »

## Augmenter les stocks tampons

Pour lui, pas question d'aug-

menter la cadence à la production et de fatiguer ses équipes. La grande force de Mada, ce sont ses produits. « On a la chance de fabriquer des produits secs, avec une date limite d'utilisation optimale (DLUO) longue. » Depuis un mois, les équipes augmentent donc les stocks tampon pour continuer à pouvoir livrer les hôpitaux de Mulhouse - dont l'hôpital Émile-Muller, qui est « un vieux client » - et de Colmar, mais aussi ceux du reste de la France.

Depuis douze ans et son installation à Cernay, Mada est en effet titulaire du marché UniHA (Union des hôpitaux pour les achats) et livre ses soupes déshydratées, ses potages instantanés et ses bouillons de volaille ou de bœuf jusqu'aux cuisines des CHU de Rouen, de Nantes ou encore celles des hospices civils de Lyon. Et ce, malgré la crise sanitaire.

« En ces temps difficiles, j'ai des gens formidables qui viennent tous les jours, certains même depuis les Vosges, pour assurer la continuité de notre production, glisse Nicolas Grosjean, dans la société depuis vingt-huit ans. Ils savent qu'on ne peut pas lâcher comme ça. »

Morgane SCHERTZINGER