Création et historique entreprise

Création : 2006

Entreprise créée en auto-financement



ConceptOgram® solutions

Fiche d'identité de l'entreprise

Forme juridique : SARL unipersonnelle

Capital social : 24 000€

Effectif : 15 salariés















Activité entreprise

Notre activité :



Le DOSAGE PONDERAL

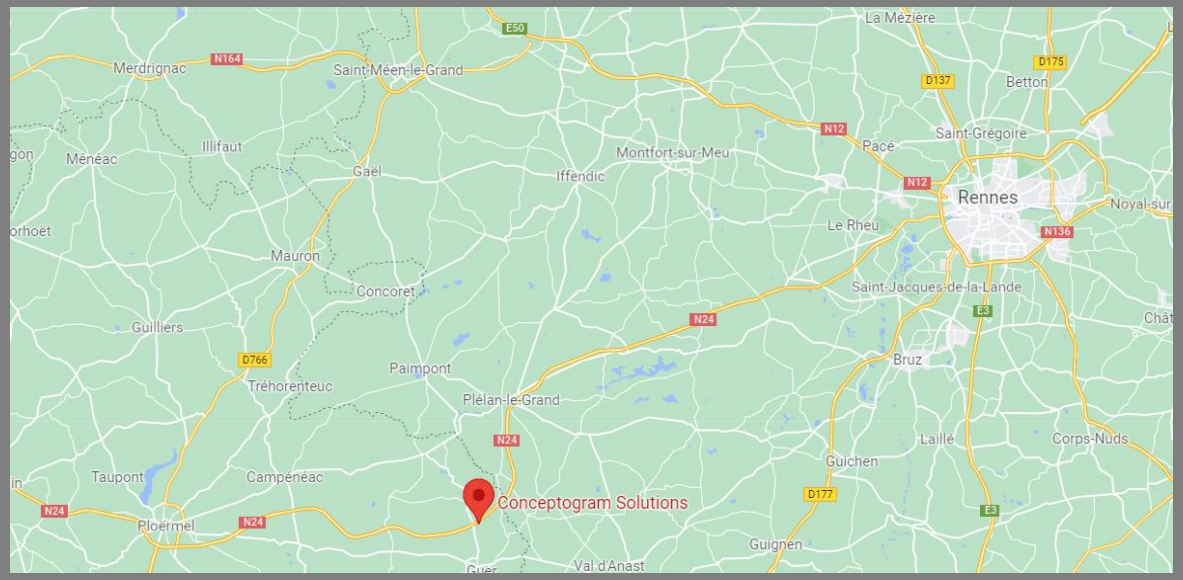
Secteur d'activité de nos clients:

- Agroalimentaire
- Pharmaceutique / Cosmétique / Chimie
- Bâtiments et autre

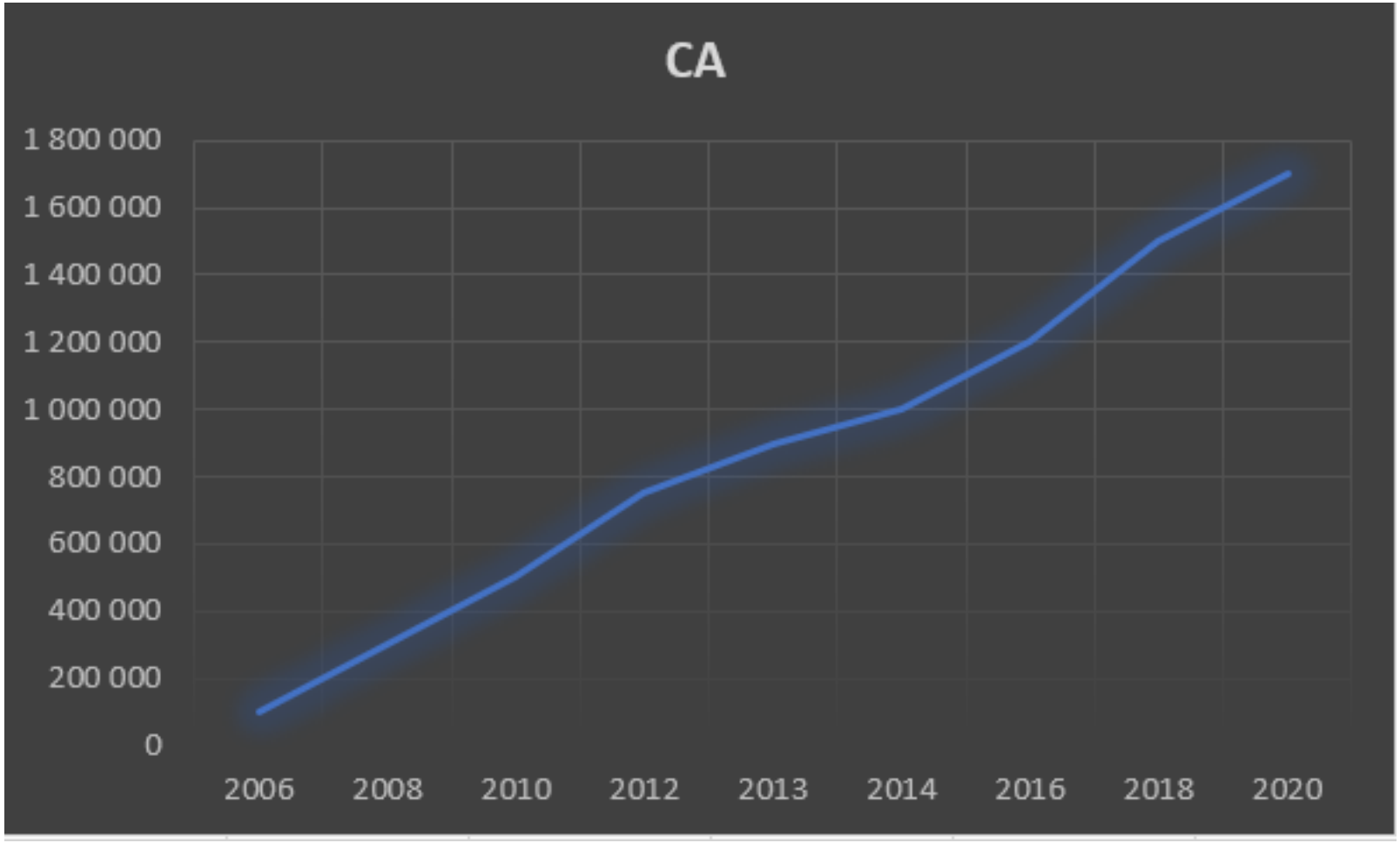
Implantation

Site : Guer, Morbihan 56380

Présence : France et export







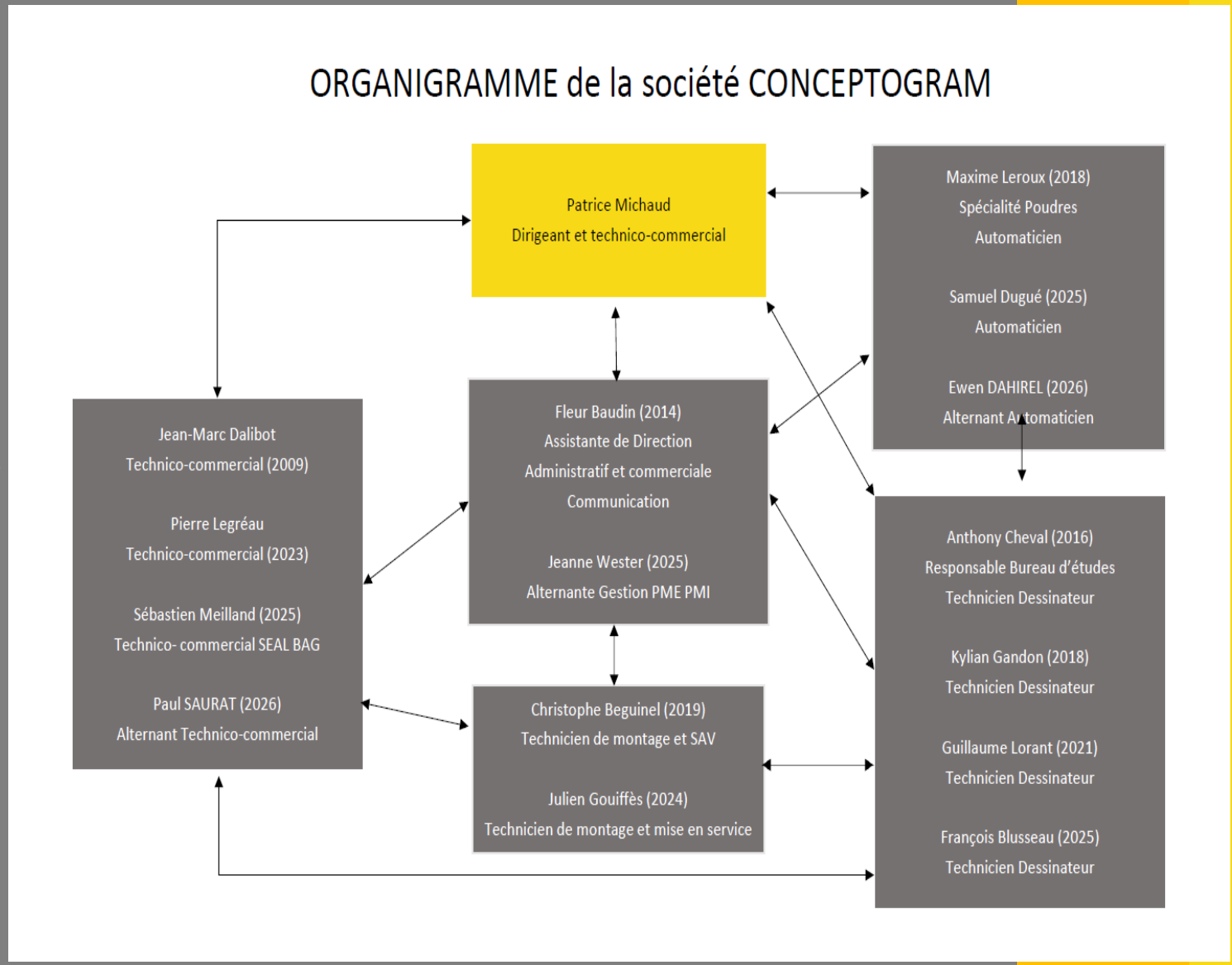
Chiffres clés

Trajectoire du CA depuis 2006

Actuellement CA>2 600 000€

Effectif de 13 salariés en 2025

Organigramme entreprise









Partenaires entreprises

FISCHBEIN (Fermeture de sac)

CDA (Etiquetage produit)

SIEMENS (Automatisme)

MINEBEA (Eléments de pesage, détecteur de métaux)

METTLER TOLEDO (Eléments de pesage, détecteur de métaux)





Distribution Officielle Fischbein

FISCHBEIN®

Depuis Juillet 2025, Conceptogram devient distributeur officiel de la marque Fischbein Saxon pour la fermeture de sac avec la volonté de développer un service technique.

Création de la marque SEAL BAG







Valeurs et forces entreprise

- Accompagnement des clients
- Bureau d’études avant tout
- Maîtrise de toute la chaîne de conception
- Circuit-courts




Pour un distributeur de fèves dans les galettes des rois

Trophée de l'innovation pour ConceptOgram

La production industrielle des galettes des rois de l'Epiphanie 2016 va bientôt démarrer et grâce à l'entreprise guéroise ConceptOgram, les fèves seront automatiquement placées à l'intérieur. A une cadence indique le chef d'entreprise Patrice Michaud, « de 4800 galettes à l'heure », alors que l'opération se faisait jusqu'à présent uniquement manuellement.

Ce distributeur automatique peut être adapté pour d'autres productions. « La standardisation des machines que nous créons » est l'un des objectifs de 2015 pour ConceptOgram, spécialisée dans la conception et la réalisation de systèmes de dosage, pesage et conditionnement sur mesure pour l'agroalimentaire, la pharmacie, la chimie, la parfumerie, la cosmétique...

La distinction à santons a valu à Patrice Michaud et son équipe de 6 personnes un trophée de l'innovation dans la catégorie "Qualité hygiène, services", au Carrefour des fournisseurs de l'industrie agroalimentaire (Cria) 2015, à Reimes. Depuis, d'autres machines innovantes s'apprêtent à partir chez des clients.

L'entreprise a créé un moulin pour peser poivre et épices « qui pourra servir pour des sels de bain aromatiques par exemple ». Une machine de conditionnement de pastilles de chlore pour piscine va partir pour Nîmes : « L'entreprise qui l'a commandée avait sollicité une société allemande qui n'a pas répondu favorablement. J'ai dit "oui" ».

Car Patrice Michaud aime bien les défis : « J'ai toujours bricolé et je démontais tout pour voir comment cela fonctionnait. » Avec une formation dans l'électricité des équipements, il a travaillé pour des bâtiments industriels et des équipements d'élevage, puis monté des usines pour une grosse société.

C'est en « autodidacte » qu'il s'est lancé dans son activité actuelle et a créé ConceptOgram : « J'ai commencé dans mon garage à Paimpont il y a 10 ans, en créant des machines de dosage de chocolat pour des Laclais, Monbana, les Crêpes Whaou ! Depuis, ce sont des clients fidèles. » L'entreprise conçoit beaucoup de machines pour l'inclusion d'ingrédients solides et liquides, et des arômes, dans des préparations culinaires (bonbons, gâteaux, chewing-gum...).

Mais rien n'arrête Patrice Michaud et son équipe composée de deux chargés d'affaires pour trouver de nouveaux marchés, d'un bureau d'études, de concepteurs et d'un service automatisme. Par exemple, il y un an, « nous avons conçu une machine de préparation du liquide pour les cigarettes électroniques ».

Il faut compter « cinq mois entre la commande et la livraison ». Les pièces usinées et la chaudronnerie sont réalisées par des entreprises locales dont Brocéliande mécanique de précision, entreprise voisine sur le parc d'activités du Val Coric Est où ConceptOgram est installée depuis 2013, dans ses propres locaux de 200 m², qui devraient s'agrandir.

Le rythme de conception et production est « de 3/4 machines par mois », pour des entreprises de toute la France, mais aussi étrangères. Ainsi, récemment, « nous avons exporté en Chine une machine de remplissage de petits sacs ». La recette ? « Nous sidons nos clients à trouver des solutions pour être plus performants, pour travailler différemment. » En étant ingénieux. « La proximité et le service », sont aussi des atouts.

Catherine Bécy

Patrice Michaud a présenté les dernières machines conçues, dont un moulin à poivre et épices. Particularité : « Toutes les machines sont sur roulettes. »

Les adhérents du Club des entreprises du Pays de Guer ont visité ConceptOgram jeudi.



Certificate of Successful Attendance

Advanced Course in Hygienic Engineering and Design

ConceptOgram

Organisé par

EHEDG France et Belgique, Nantes 19-21 Avril, 2016

Hein Timmerman
Formateur & président, EHEDG Belgique

Olivier Ronduin
Formateur, EHEDG France





Certifications Récompenses

2015 : Lauréat et trophée de l'innovation, doseuse à santons

Normes UE

Respect des normes **EHEDG**

Formations Atex de nos collaborateurs par GIE





Nous vous remercions pour votre intérêt