

Sedivol intègre Solexia Agro



Avec la reprise du volailleur Sedivol, Solexia (Hervé Kratiroff, à droite) se renforce dans l'agroalimentaire.

La reprise de Sedivol par Volailles Vey, qui fait partie du pôle agroalimentaire du fonds lyonnais Solexia depuis dix ans, va permettre aux deux entreprises de réaliser des synergies de métiers.

« Nous ne reprenons pas des entreprises qui vont mal. Ce n'est pas notre métier. Nous rachetons des sociétés familiales qui ont une histoire, sont implantées dans un territoire, répondent à un positionnement de niche et ont un potentiel de croissance », pose d'emblée Hervé Kratiroff, président de Solexia Agro et des Volailles Vey à Polignac en Haute-Loire dont le chiffre d'affaires s'établit à 7,7 millions d'euros avec 46 salariés.

Sedivol, volailleur installé à Isserteaux dans le Puy-de-Dôme est une entreprise saine (son chiffre d'affaires prévisionnel 2018 est de 5,6 millions d'euros avec 34 salariés). Pour son ex-président, Didier Vialon, fils du créateur, Lucien, il est *« indispensable de se regrouper pour faire face ensemble aux contraintes sanitaires et réglementaires actuelles »*. Et d'ajouter : *« Nous ne pesons pas lourd face aux grands groupes qui dominent le secteur de la volaille en France »*.

Similitudes et complémentarités

Le rapprochement avec Volailles Vey était pour lui une évidence. Ces deux entreprises de taille équivalente ont des points communs. Elles contractualisent avec les éleveurs qui leur fournissent les volailles qu'elles abattent et commercialisent. Toutes deux travaillent des produits sous IGP (Identification géographique protégée) : les

[Visualiser l'article](#)

volailles élevées selon le cahier des charges du Label rouge Volailles fermières d'Auvergne représentent 65 à 70 % du chiffre d'affaires de Sedivol. Volailles Vey et Sedivol sont aussi complémentaires. L'IGP auvergnate n'est pas présente chez Vey qui, en revanche, est le seul volailleur à commercialiser des volailles fermières bénéficiant de l'IGP du Velay. « *Depuis des années, ils nous arrivaient de nous dépanner réciproquement pour servir des clients* », précise Didier Vialon qui, nommé directeur de Sedivol, va s'occuper plus particulièrement de la commercialisation.

Les équipes vont échanger sur les savoir-faire

Sedivol comme Vey servent des bouchers, restaurateurs, rôtisseurs régionaux mais leurs zones de chalandise sont différentes. En outre, des GMS du Puy-de-Dôme sont clientes de Sedivol qui fournit aussi des fabricants de surgelés situés hors région. Autre différence : alors que Volailles Vey a intégré l'élevage de 30 % des volailles qu'elle traite, Sedivol n'est pas directement présente dans l'amont de sa production. « *Les équipes vont échanger sur les savoir-faire* », indique Hervé Kratiroff qui annonce avoir recruté une responsable qualité pour Sedivol dans laquelle 300.000 euros vont être rapidement investis pour rationaliser le quai de déchargement et moderniser l'outil informatique.