



Actu professionnelle

Haute-Loire Paysanne

VOLAILLES Le 14 janvier, Solexia fonds lyonnais d'investissement entrepreneurial, acquiert la société Allier Volailles, à Escurrolles (03) et structure un Pôle Volailles au cœur de son pôle agroalimentaire. Solexia atteint désormais les 86.7M€ de chiffre d'affaires.

Solexia rachète Allier Volailles

■ Créée en 1961, Allier Volailles est une société spécialisée dans l'abattage, la découpe et l'élaboration de produits à base de volailles, notamment en IGP «Volailles Fermières d'Auvergne».

Une aventure familiale qui trouve ses origines en 1894 à Escurrolles dans l'Allier (03). La société abat, découpe et élabore des plats et produits à base de volailles (quenelles, terrines, saucisses, papiettes...). Allier Volailles a adopté depuis sa création un positionnement qualité axé sur des produits régionaux dont les méthodes d'élevage respectent les normes les plus strictes : IGP «Volailles Fermières d'Auvergne», Poulet du Bourbonnais, Label Rouge, Gamme Bio... La société produit principalement de la viande de volailles (poulet, pintade, poularde, chapon, dinde), lapin et d'autres spécialités complètent la gamme en négoce (canard, canette, pigeon...).

L'activité Allier Volailles est majori-



© S. Joly

Eric Versini, directeur général de Solexia, Jean et Isabelle Simonnet et Hervé Kratiroff, président de Solexia.

tairement BtoB en Auvergne-Rhône-Alpes : grossistes (13%), circuits traditionnels/métiers de bouche traiteurs, bouchers (48%), GMS (24%), restauration collective (11%) et divers (4%). L'entreprise dispose également d'un magasin d'usine pour les particuliers ouvert

tous les vendredis matins. Allier Volailles emploie 78 personnes et a réalisé un chiffre d'affaires de 14M€ en 2018 et 14,2M€ en 2019.

126 ans d'histoire familiale

Isabelle et Jean-Louis Simonnet, les actuels descendants et dirigeants qui ont décidé de céder leur société nous détaillent ce que représente, pour eux, Allier Volailles : «L'ADN Allier Volailles, c'est avant tout l'importance que nous portons à la production, à l'agriculture et à la distribution sur notre territoire du bourbonnais avec 80% de notre activité sur les départements limitrophes. Allier Volailles est une histoire de famille et elle commence en 1894 à Escurolles avec nos arrière-grands-parents qui tenaient alors l'épicerie du village. À l'époque le troc était courant, et ils échangeaient volontiers du chocolat et du café contre des volailles vivantes, qu'ils ramassaient directement dans les fermes avec leur camion et qu'ils revendaient dans les grandes villes alentours : Clermont-Ferrand, Lyon...

C'est avec nos grands-parents que l'activité d'abattage a débuté en 1961. Puis nos parents ont développé la distribution localement en circuits traditionnels. Début des années 80, l'activité Allier Volailles a connu un réel essor avec la construction d'un abattoir répondant aux normes européennes. En 1994, lorsque mon frère Jean-Louis et moi-même avons

repris les rênes de la société, nous nous sommes d'abord concentrés sur le développement des produits transformés : on crée le Gallichon (saucisson cuit 100% volaille) et on lance des produits de charcuterie cuite (terrine, pâté croute, quenelle...). Puis rapidement, nous avons mesuré la qualité et le potentiel d'un produit propre à notre terroir et à Allier Volailles : le Poulet du Bourbonnais. Aussi, nous avons entrepris dès 1994 une demande en AOP auprès de l'INAO afin de faire reconnaître les caractéristiques organoleptiques si particulières de ce produit. Le Poulet du Bourbonnais est un trésor de notre gastronomie qu'il faut savoir préserver. Nos éleveurs et nos clients croient comme nous à l'excellence de ce poulet à chair ferme et fondante dû notamment à sa finition en laitage. Enfin, nous croyons aussi beaucoup en notre Poulet 100% Bio nourri aux céréales et soja français, sans OGM».

Ce qui a motivé le rachat

Pour Hervé Kratiroff Président d'Allier Volailles, plusieurs points ont motivé le rachat de l'entreprise : «Le premier point à soulever c'est qu'avec le rachat d'Allier Volailles, Solexia structure un véritable "pôle volailles" avec ses trois entités : Vey, Sedivol et Allier Volailles. Au sein même de son pôle agro, ce pôle est véritablement axé sur des volailles d'Auvergne de qualité, pour la plu-

part labélisées. Cette acquisition va permettre naturellement des synergies métiers : élargissements des gammes produits, cross-selling... Allier Volailles permettra d'offrir de nouveaux produits (notamment les produits élaborés, le poulet Bio et le poulet du Bourbonnais) aux clients Vey et Sedivol. Nous avons été véritablement impressionnés par la qualité et la performance de l'atelier d'élaboration des produits de base de volailles d'Allier Volailles et nous allons profiter de ce savoir-faire pour toujours améliorer et optimiser nos méthodes de production dans les autres filiales du groupe. Enfin, nous avons à cœur de reprendre une entreprise ancrée dans son terroir, forte d'un savoir-faire plus que centenaire, avec des produits de grande qualité majoritairement labélisés. C'est ce qui fait l'ADN de Solexia depuis toujours».

Les objectifs de l'acquisition

Eric Versini, Directeur Général d'Allier volailles présente les projets et les objectifs après cette acquisition «Le premier investissement qui sera entrepris est l'agrandissement de l'atelier de transformation. Il est important pour nous d'offrir les meilleures conditions de travail aux équipes, des outils ergonomiques et performants qui accroissent la productivité et la qualité de nos produits. Ensuite, dans la logique du tournant important que Solexia a pris en terme de Développement Durable, nous allons investir très rapidement dans des machines de refroidissement permettant de recycler l'énergie en chaleur. Car dans l'activité de la volaille nous consommons aussi bien du froid que du chaud (pour l'échaudage notamment). Aussi, nous avons déjà investi dans de nouvelles machines de refroidissement chez Vey (0.7M€) et Sedivol (0.8M€) et nous constatons une réelle économie d'énergie. Enfin, et comme pour toutes les entreprises de Solexia, nous souhaitons pérenniser l'activité Allier Volailles dans son terroir et cela passe notamment par une relation de confiance durable avec l'ensemble des éleveurs que nous allons apprendre à connaître».

Propos recueillis par Sébastien Joly