



événement

CONCENTRATION

L'entreprise Allier Volailles entre dans le giron de Solexia

En rachetant Allier Volailles, Solexia s'offre 126 ans d'histoire et un beau panier de marques et de labels. Le groupe d'investissement conforte ainsi son pôle volailles pour l'amener à 27,6 millions d'euros, soit près de 32 % de son chiffre d'affaires.



O.F.P.

> Hervé Kratiroff, Isabelle Simonet-Cuminge, Jean-Louis Simonet et Éric Versini ont officialisé la reprise d'Allier Volailles par Solexia, le 14 janvier 2020. Ce dernier prévoit d'agrandir l'atelier de transformation d'Allier Volailles.

Mardi 14 janvier, l'acquisition d'Allier Volailles a été actée. Cette entreprise familiale, spécialisée dans l'abattage et la découpe de volailles (4 300 tonnes par an), devient un des joyaux du pôle agroalimentaire du groupe lyonnais Solexia, désormais acteur majeur de la filière volailles d'Auvergne. Ce fonds indépendant d'investissement entrepreneurial est né en 2005 du regroupement des participations alors détenues à titre personnel par Hervé Kratiroff (Groupe Valorel et Salaisons du Val d'Allier). Deux ans plus tard, il était rejoint par Éric Versini. C'est à la suite de la crise de 2008, en constatant la capacité de résilience de l'agroalimentaire par rapport à l'immobilier, que les deux investisseurs font le choix de se développer dans ce secteur d'activité.

Esprit de famille

Solexia a ainsi acquis le volailler Vey en 2008; la Maison Chillet et l'entreprise Jodas (arts de la table) en 2014; Le Gratton lyon-

nais en 2017, puis Sedivol et Bisardon jus de fruit en 2018. Avec la Maison Chillet, le groupe s'offre une entreprise enracinée dans les monts du Lyonnais et riche de 112 ans d'expérience dans le saucisson en boyau naturel. Avec la reprise d'Allier Volailles, c'est dans une autre histoire que le groupe vient de s'inscrire. Une histoire ancrée dans une terre d'élevage. Pour Allier Volailles, tout a commencé en 1894 à Escurolles avec les arrière-grands-parents des cousins qui viennent de céder l'entreprise. Ils tenaient alors l'épicerie du village. « À l'époque, le troc était courant. 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 alentour. 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 1980, l'activité Allier Volailles a connu un réel



D.R.

> Allier Volailles abat et découpe 4 300 tonnes de volailles par an. Les produits sont vendus sous label (IGP, AB, LR) et/ou plusieurs marques (Gallichon, Le Pouletier, Je veux du bio, L'Auvergnat, Poulet des volcans...).



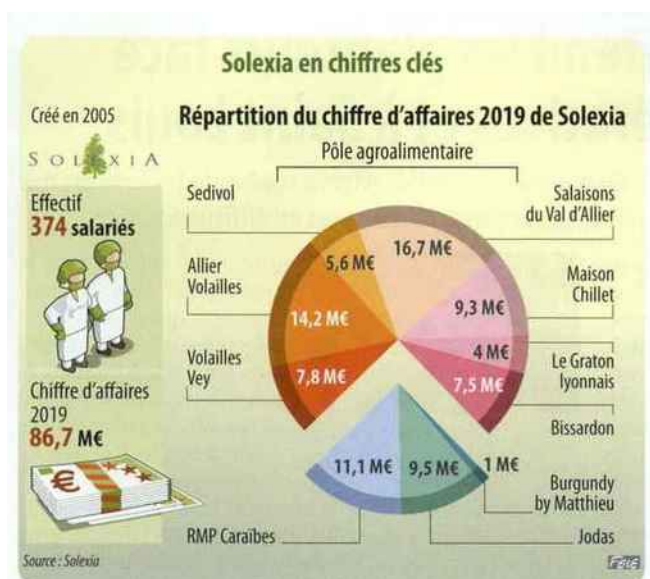
D.R.

essor avec la construction d'un abattoir répondant aux normes européennes », raconte Isabelle Simonet qui, avec son frère Jean-Louis, a repris la direction de la société en 1994 en développant une gamme de produits transformés. En 2019, le chiffre d'affaires s'est élevé à 14,2 millions d'euros. Le capital éclaté entre les cousins a conduit la famille à céder l'entreprise. Hervé Kratiroff, président-directeur général de Solexia, s'en félicite, en soulignant que cette transmission a le mérite

d'avoir été préparée (Isabelle Simonet et son frère resteront encore six mois dans l'entreprise). « Ce qui nous a séduits c'est son positionnement premium et son mode d'élevage respectueux du bien-être animal, la performance de son outil d'abattage en permanence amélioré, le savoir-faire des équipes, compétentes, motivées », indique Hervé Kratiroff. Et de préciser le très bon positionnement B2B d'Allier Volailles qui travaille pour une large clientèle de professionnels majoritaire-

À 75 % DANS L'AGROALIMENTAIRE

Le pôle agroalimentaire de Solexia se compose désormais de sept entreprises et pèse 75 % du chiffre d'affaires du groupe qui s'élève à 86,7 millions d'euros pour 374 salariés. Avec Allier Volailles, Vey (Polignac, Haute-Loire) et Sedivol (Isserteaux, Puy-de-Dôme) la volaille y représente désormais 27,6 millions d'euros. Il se compose également de la Maison Chillet, Le Gratton lyonnais, Salaisons du Val d'Allier pour le pôle charcuterie et de Bisardon jus de fruits. Le quart restant du chiffre d'affaires de Solexia provient de Jodas (arts de la table), Burgundy by Matthieu (restaurant gastronomique et négoce en vins de Bourgogne) et RMP Caraïbes (transport maritime). Entre 2018 et 2019, le chiffre d'affaires du groupe a progressé de 24,75 %.



ment en Auvergne-Rhône-Alpes avec un quart en GMS, 13 % auprès de grossistes, 48 % avec les circuits traditionnels/métiers de bouche traiteurs, bouchers et 11 % en restauration collective. Un magasin d'usine, ouvert tous les vendredis matin, vient en complément. La société produit principalement de la viande de volailles (poulet, pintade, poularde, chapon, dinde) et de lapin, avec une part de négoce (canard, cane, caille, pigeon, œuf...) qui représente 9 % de l'activité.

“ Ce qui nous a séduits, c'est son positionnement premium ”

La totalité de la production est issue d'élevages de l'Allier et du Puy-de-Dôme, et la majorité bénéficie de l'IGP Volailles fermières d'Auvergne. Les produits sont vendus sous label (IGP, AB, LR) et/ou plusieurs marques (Gallichon, Le Pouletier, Je veux du bio, L'Auvergnat, Poulet des volcans...).

Agrandissement de l'atelier prévu

« Le premier investissement qui sera entrepris est l'agrandissement de l'atelier de transformation. Ensuite, dans la logique du tournant que Solexia a pris en matière de développement durable, nous allons investir très rapidement dans des machines de

refroidissement permettant de recycler l'énergie en chaleur », précise Éric Versini, directeur général d'Allier Volailles et de Solexia. Le groupe a déjà réalisé de tels investissements à Vey (0,7 million d'euros) et Sedivol (0,8 million d'euros) avec de réelles économies d'énergie à la clé. « Enfin, et comme pour toutes les entreprises de Solexia, nous souhaitons pérenniser l'activité Allier Volailles dans son terroir. Cela passe notamment par une relation de confiance durable avec l'ensemble des éleveurs », indique-t-il.

La labellisation du poulet de la race du Bourbonnais, commercialisé par 350 distributeurs, constitue une autre perspective. « Nous avons entrepris dès 1994 une demande d'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 due notamment à sa finition en laitage. Enfin, nous croyons aussi beaucoup en notre poulet 100 % bio nourri aux céréales et soja français, sans OGM », développe Isabelle Simonet.

Les ventes de ce poulet fermier jaune ont progressé de 17 % l'an dernier.

Frédéric Pigot/Apap