



Euralis redouble d'ambitions pour son pôle alimentaire

Marquée, comme tous les opérateurs, par la crise du foie gras, la coopérative agricole affiche néanmoins ses prétentions pour son pôle alimentaire, qui renoue enfin avec la rentabilité.

Dans le Sud-Ouest de la France, la filière du foie gras, touchée par l'épizootie d'influenza aviaire depuis fin novembre 2015, vit des heures sombres. Dans les exploitations, le vide sanitaire a commencé, et bientôt l'ensemble des outils d'abattage et de transformation seront à l'arrêt. Mais ce 3 mai, à Yffiniac, dans l'agglomération de Saint-Brieuc (22), les dirigeants d'Euralis retrouvent le sourire. Ils s'apprêtent à recevoir le préfet des Côtes-d'Armor, Pierre Lambert, et le président de Saint-Brieuc Agglomération, Bruno Joncour, pour inaugurer une unité de production de charcuterie. L'estrade est montée, le

ruban prêt à être coupé, et le beau temps est de la partie. De quoi oublier les nuages qui s'accumulent dans le Sud-Ouest, où le groupe, qui élève 4,5 millions de canards, devra faire cette année avec 1,8 million d'animaux en moins, représentant une baisse de 30 % de sa production. Surtout, à l'issue du vide sanitaire en cours, de nouvelles pratiques d'élevage devront être mises en œuvre par les opérateurs pour éliminer tout risque de retour du virus. On estime que les nouvelles conditions d'élevage vont entraîner une baisse structurelle de la production de foie gras de 15 % à 20 %. « *Ce qui se passe est peut-être malgré tout une chance pour*

la filière qui, sous l'effet du poids de la promotion, était en train de se banaliser », note Alain Tapie, directeur général du pôle alimentaire d'Euralis.

Sur différents circuits

L'homme, appelé en 2012 par Christian Pèes, président de la coopérative, se montre d'autant plus confiant que le pôle alimentaire renoue enfin avec la rentabilité. L'entité pèse 501 M€ et affiche, pour son exercice clos en août 2015, un Ebitda positif de 7 M€, contre -12 M€ en 2011-2012. Aux côtés du foie gras, Euralis peut compter sur ses activités de charcuterie, de pâtisserie salée, de salades traiteur et,

UNE DIVERSIFICATION PAYANTE

- **À partir de 2006, le rachat progressif de Jean Stalaven** permet au groupe Euralis de diversifier son activité alimentaire alors dominée par le foie gras.
- **En s'appuyant sur ses différentes marques**, Euralis oriente son activité autour de différents circuits de distribution : les bouchers-

charcutiers (Jean Stalaven), les GMS (Qualité Traiteur et Montfort) et la restauration en France et à l'international (Rougié).

- **Le pôle alimentaire, organisé depuis 2011 autour de trois entités**, renoue enfin avec la rentabilité en 2015 avec un Ebitda de +7 M€, contre -12 M€ en 2011-2012.

Inaugurée le 3 mai, l'unité de production de charcuterie du site d'Yffiniac a fait l'objet d'un investissement de 7,5 M€. En trois ans, 12 M€ au total ont été investis sur le site, qui réunit une unité de production de pâtisserie salée, une de salades et une de desserts à base de fruits.



« Le développement de nos marques constitue le principal levier de croissance du pôle alimentaire. D'ici à 2020, nous avons l'ambition de multiplier par deux le chiffre d'affaires de Jean Stalaven et de Rougié. Quant à la marque Montfort, elle doit encore être consolidée. »

Alain Tapie, directeur général du pôle alimentaire d'Euralis

PHOTOS : LAURENT PASCAU/EURALIS

surtout, sur différents circuits de distribution où la guerre des prix n'est pas aussi féroce qu'en GMS. C'est à partir de 1994 qu'Euralis, dont l'activité est alors dominée par les semences et le maïs, s'intéresse au foie gras. La coopérative rachète d'abord Montfort, puis Rougié, et prend une participation minoritaire dans Jean Stalaven en 2006. L'acquisition de l'entreprise bretonne spécialisée dans la charcuterie, la pâtisserie salée et les salades traiteur est finalisée en 2011. Problème d'hommes, de cultures d'entreprise très différentes... Avec son franc-parler, Christian Pèes reconnaît que « la mayonnaise a eu du mal à prendre ».

En 2011, un pôle alimentaire est structuré autour de trois entités. La première, Jean Stalaven, pèse 130 M€. Sa production est dédiée au réseau des bouchers-charcutiers traiteurs. « Ce circuit de proximité est en pleine expansion. Jean Stalaven enregistre en 2015 des ventes en progression de 5 % », se félicite Alain Tapie. L'entité, qui possède sa propre flotte de camionnettes, s'appuie sur un réseau de 6 500 commerçants livrés chaque semaine. Sur le site d'Yffiniac, 45 000 tonnes sont produites par an. Entre les unités de pâtisserie salée, de charcuterie, de salades et de desserts à base de fruits, les synergies sont opérées. Et cela est sans compter sur la plate-forme logistique capable de traiter jusqu'à 125 000 colis par jour et qui, en 2015, a été optimisée pour améliorer le taux de service au client. « D'ici à 2019, nous voulons multiplier par deux le chiffre d'affaires de Jean Stalaven », déclare Alain Tapie. Des ambitions qui reposent en partie sur la nouvelle unité de charcuterie dont, la capacité de production est de 6 500 tonnes, et qui a fait l'objet d'un investissement de 6 M€ portant surtout sur la remise à plat des systèmes de froid et l'équipement de nouvelles lignes. Mais, au total, 12 M€ ont été investis depuis ces trois dernières années à Yffiniac, permettant en 2013 le transfert de l'acti-

tivité salades de Saint-Brieuc. La seconde entité « Grande consommation », du pôle alimentaire révèle un chiffre d'affaires de 250 M€, alimenté par les marques Montfort et Qualité Traiteur. Avec une part de marché de 9 % en 2009, contre 14 % en 2015, « Montfort doit être consolidée et poursuivre son développement dans une stratégie de valorisation plutôt que de volume », poursuit Alain Tapie. Quant à Qualité Traiteur, numéro un toutes familles de produits confondus du rayon traiteur frais emballé et coupe, en pleine expansion (+2 à 4 % en moyenne depuis ces dernières années), elle constitue, aux côtés de Jean Stalaven et de Montfort, un autre levier de développement.

Des vues à l'international

Cela est sans compter enfin sur le potentiel de Rougié en France qui, avec un chiffre d'affaires de 120 M€, constitue la troisième entité du pôle alimentaire d'Euralis. En France, la marque qui fournit les chefs de la restauration, dévoile un chiffre d'affaires en hausse de 2 %. Le développement des usages du foie gras et la désaisonnalité de la consommation sont deux sujets qui animent Rougié. Comme Stalaven, cette troisième entité a pour objectif de multiplier par deux son chiffre d'affaires d'ici à 2019. L'international doit y contribuer. Après avoir été balayée par une tempête de neige en 2008, sa ferme de canards en Chine a été entièrement reconstruite en 2014 et a été complétée par une installation d'abattage et de transformation, pour un montant de 12 M€. Aux côtés des semences (200 M€), des activités agricoles (650 M€), de son activité participations et développement (100 M€), le pôle alimentaire est bel et bien en passe de devenir l'activité dominante du groupe Euralis... ■

MARIE CADOUX, À YFFINIAC

TROIS DIVISIONS, UN OBJECTIF : LA CROISSANCE

Chiffre d'affaires, en M€, des trois entités du pôle alimentaire d'Euralis en 2015

