

Agroalimentaire

Soréal. Plus de sauces pour 3 millions d'euros

Virginie Monvoisin

À Brie, près de Janzé, Soréal fabrique des sauces et condiments pour l'industrie et la RHF. Elle va agrandir sa cuisine, dans un bâtiment de 1.500 m². Investissement : 3 millions d'euros.

L'entreprise de Gilles Bocabeille innove, et ça marche, jusqu'à séduire les Chinois.

Fondée il y a 22 ans, Soréal n'en finit pas de grandir. Le fabricant de sauces de Brie, près de Janzé, connaît une croissance à deux chiffres tous les ans (+10 à 15 points), à 21 millions d'euros cette année. Si bien qu'il est à l'étroit dans ses 6.000 m². Son fondateur et président Gilles Bocabeille va faire construire 1.500 m² de bâtiment supplémentaires pour agrandir sa cuisine. Montant de l'investissement : 3 millions d'euros. Car il va aussi gagner 1.500 m² supplémentaires dans son bâtiment actuel, en créant un étage dans sa zone actuelle de stockage de 9 mètres de hauteur. « Cela va permettre de multiplier l'outil de production, avec un process sur deux étages », explique le dirigeant, qui emploie une centaine de salariés. Le stockage, lui, devrait rejoindre, en 2016, une surface extérieure, près de l'usine de Brie.

+66 % de production dans cinq ans

Dans les cinq ans qui viennent, Soréal devrait donc ainsi passer de 9.000 tonnes de sauces produites par an à 15.000 tonnes (+66 %) ! D'autant que l'entreprise vient également d'investir 350.000 euros dans une nouvelle ligne automatique de fabrication française, destinée à remplacer le travail d'embouteillage à la main qui sert au conditionnement de petits pots et cartouches pour la fabrication de sauces à hamburgers. « Cette machine, qui entre tout juste en fonctionnement, va produire un million de bouteilles par an », précise le dirigeant, qui vise de plus en plus l'export. « Nous avons pour objectif d'atteindre 50 % de notre chiffre d'affaires à l'international d'ici à 2017 (vers le Maghreb et Dubaï notamment), contre 15 % réalisés aujourd'hui ». Pour l'instant, Soréal exporte déjà ses sauces et condiments vers toute l'Europe. « 1,5 million de consommateurs consomment nos produits tous les jours », précise Gilles Bocabeille. Ses sauces se retrouvent en effet dans les produits industriels (salades, viandes, plats préparés...) en marque blanche By Soréal, mais aussi dans de nombreuses chaînes de restauration hors foyer (Pizza Hut, Mac Donald's, Autogrill...), notamment avec sa marque Bahija (lancée en 2013). Avec sa marque Ilou, l'entreprise vise aussi la restauration indépendante (20 % de son activité).

Innovation produit et contenant

Car Soréal, qui fabrique entre 700 et 800 recettes différentes de sauces (ketchup, moutarde, mayonnaise, blanche, barbecue, huile pimentée, aigre douce...), n'en finit pas d'innover, pour accroître sa présence sur le marché. Cela passe aussi par de nouvelles présentations : après les bidons, coupelles, doses, flacons et autres sticks, Soréal a développé une toute nouvelle

coupelle dédiée à la restauration japonaise et qui permet de tremper les sushis directement dedans... Un vecteur de croissance, puisque la nourriture asiatique est en plein boom.

Une enveloppe végétale

Et comme Gilles Bocabeille dit être « un homme de R & D », il n'arrête jamais. Il vient de créer les « Soslice » (sauces en tranches !), qui fondent au contact de la chaleur de la viande (steak haché par exemple, dans un burger). Soréal a ainsi remporté le grand prix de l'innovation au dernier Sirha. Mais l'innovation sur laquelle Gilles Bocabeille mise particulièrement, c'est son concept breveté d'enveloppe végétale (à base d'algues), Sonjal, pour la saucisserie. Il en détient aujourd'hui « 50 % du marché mondial ». Pour développer cette marque, le patron breton a signé un contrat de licence aux États-Unis et vise maintenant la multiplication de ce concept vers la Chine. Cette activité, qui représente 4 % du chiffre d'affaires du groupe, a un grand potentiel d'évolution. Soréal pourrait donc très prochainement prendre pied en Chine, via un nouveau contrat de licence. « C'est en cours, avec la Chine, c'est très long, constate Gilles Bocabeille. Mais il faut y aller, car quand on achète une saucisse en Europe, il s'en vend quinze en Chine dans le même temps ! » En tout cas, il avoue « ne pas imaginer autrement la croissance que par l'innovation, chez nous 20 % de l'activité est nouvelle tous les ans. Et pour s'en sortir par le haut, dans un contexte de ralentissement de l'activité, il faut aller à l'export au maximum ».

Soréal Plus de sauces pour 3 millions

Soréal, à Brie au sud-est de Rennes, fabrique des sauces et condiments pour l'industrie et la restauration hors foyer. L'entreprise de 100 salariés va agrandir sa cuisine, dans un bâtiment de 1.500 m², moyennant un investissement de trois millions d'euros. Le groupe agroalimentaire fondé et dirigé par Gilles Bocabeille innove, et ça marche, jusqu'à séduire les Chinois.