

Des sites industriels performants et une gamme de spécialités haut de gamme

# Ronsard demeure un artisan des métiers de la volaille

*L'un des rares volaillers à afficher ces dernières années une relative bonne santé, Ronsard n'a pas été épargné par la psychose « grippe aviaire ». Néanmoins, cette filiale du groupe Coopagri fait front avec ses atouts : son professionnalisme, appuyé sur des sites industriels compétitifs, une large gamme de produits, et cependant, la volonté de rester un artisan des métiers de la volaille* ● G. Le Boucher



▲ Gilles Dréan : « Nous sommes restés des artisans des métiers de la volaille ».

► Le site historique de Ronsard à Bignan (56) a bénéficié de plusieurs tranches d'agrandissement et de modernisation de ces process. L'une des dernières en date a concerné son atelier de découpe de poulets (6 M€ d'investissements).

Entreprise de taille moyenne dont le siège et le principal outil industriel sont implantés dans le Morbihan à Bignan, la société Ronsard poursuit, sous la houlette de son directeur général Gilles Dréan, un chemin atypique dans la filière vo-

laille. Naguère entité de l'américain Purina avant d'être reprise par ses cadres en 1981, elle a fait un moment partie du volailler Bourgoïn avant d'intégrer en 1998 le groupe coopératif Coopagri. Tout au long de son parcours, Ronsard n'a jamais en effet sacrifié à la course aux volumes. Ses dirigeants ont toujours su privilégier des activités pérennes et génératrices de marges. Avec toutefois le souci de proposer, en dépit d'une taille modeste, une large gamme de produits standards et fermiers. Et des ventes équilibrées entre la grande distribution, les grossistes, l'exportation et les réseaux spécialisés en produits surgelés (home service et freezers centers).

## Un site multiproduits compétitif

Pour développer sa stratégie, l'entreprise s'est d'abord appuyée sur son site multiproduits de Bignan qu'elle a étoffé et modernisé au fil des années pour en faire un outil particulièrement compétitif. Ce site qui emploie 800 salariés, abat et découpe chaque semaine 300 000 poulets standards, 20 000 pintades, autant de poules. Il comporte également un important atelier de découpe de dindes qui traite

quelque 50 000 à 60 000 têtes par semaine, abattues au préalable par sa filiale CADF au Faouët (56). L'approvisionnement en vif de ces outils, organisé par Jean-Rémy Lejeune, directeur amont, fait appel à des volailles provenant d'éleveurs de la propre organisation de production Ronsard et d'éleveurs en contrat avec Sodiva, filiale de Coopagri. De la sorte, l'entreprise maîtrise son amont, avec une parfaite traçabilité.

Par ailleurs, pour des marchés bien spécifiques à l'export, le site de Bignan abat et conditionne des dindes de Noël vendues en congelé (4 000 à 5 000 tonnes par an) ainsi que des canards à rôtir (300 à 400 tonnes). Car c'est bien là l'une des principales particularités de Ronsard, sa capacité à performer sur des créneaux originaux, voire des niches. Ses ateliers de produits transformés crus et cuits préparent en effet des gammes de produits classiques (saucisses, brochettes, marinés), et des spécialités, parfois anciennes, pour lesquelles Ronsard est souvent un intervenant majeur. Par exemple, ce volailler n'a jamais délaissé la paupiette de dinde, un article pourtant mis à mal dans les années quatre-vingt-dix par des fabrications concurrentes peu soucieuses de qualité, réalisées à partir d'escalopes reconstituées et de farces bas de gamme. L'entreprise est restée fidèle à ses paupiettes haut de gamme, bardées avec de la véritable escalope et garnies par une farce de qualité. Bien lui en a pris, car elle a retrouvé de la croissance sur ce marché un temps délaissé par les consommateurs. Et, avec actuellement de 15 à 20 tonnes par semaine, elle en confectionne plus que dans les années 1970/1980.

## Des paupiettes aux poulets fumés...

Autre exemple de la réussite de cet artisan de la volaille, son poulet fumé. L'atelier de préparations cuites en produit plus de 100 000 par semaine en saison, soit de l'ordre de 4 000 tonnes par an, et environ 30 % de part de marché. Mais là aussi, son succès s'explique par le maintien d'une qualité irréprochable dans le process d'élabo- ▶





▲ L'un des atouts de ce volailler, la concentration sur un site principal de ses ateliers d'abattage, de découpe et d'élaboration de produits de volailles standards.



▲ Autre point fort de ce volailler, ses poulets cuits fumés ou rôtis. Un créneau sur lequel il pèse autour de 30 % de part de marché.

► L'une des spécialités de Ronsard, ses paupiettes de dindes ficelées à la main et préparées à partir d'escalopes de dinde non reconstituées.



ration. Pour leur saumurage, les poulets fumés Ronsard ne sont en effet pas injectés mais marinés pendant 48 heures. De plus, ils sont fumés exclusivement au bois de hêtre.

Ce volailler a su également adopter des modes de conditionnement attractifs en terme de praticité et d'allongement de la DLC (date limite de consommation). Ainsi, dès la fin des années quatre-vingt-dix, d'abord pour ses paupiettes, il a eu recours au conditionnement « sous at », lequel procure non seulement une DLC plus longue mais aussi évite la présence d'exsudat dans les barquettes. Devant le succès de cette technologie, il a mis en place dans ses sites de Bignan et de Losse quatre lignes d'emballage « sous at », aussi bien pour les découpes de dinde et de poulet que pour les produits élaborés. Parmi ces derniers, on notera en complément des désormais classiques manchons de poulet rôtis, la présence de pilons rôtis à la provençale ou à la mexicaine. ►

### Concernant les aides attribuées par les Pouvoirs publics

## Gilles Dréan pour plus de **transparence** et d'**équité**

Comme les autres entreprises volailles, Ronsard a vu son activité directement impactée par la chute de consommation provoquée par la psychose « grippe aviaire ». D'abord en octobre et novembre 2005, à la suite de la médiatisation des premiers cas d'oiseaux sauvages contaminés par le H5N1 en Europe, puis en janvier 2006 après l'annonce de pre-

mières victimes humaines en Turquie. Le CA de Ronsard a alors reculé de 10 %. Cette baisse des ventes s'est accélérée en février après la découverte de des premiers cas d'influenza aviaire HP dans l'Ain. Sur ce seul mois de février, la chute du chiffre d'affaires s'est établie à 20 %. Cette baisse s'est un peu ralentie en mars. Mais, encore début avril,

les ventes étaient loin d'avoir retrouvé leur niveau habituel.

Dans ce contexte, Gilles Dréan, directeur général de Ronsard, ne nie pas la nécessité de voir les Pouvoirs publics venir en aide à la filière avicole et particulièrement aux abattoirs de volailles. Mais, pour lui, il importe que « les règles d'attribution de ces aides soient transparen-



tes, sans traitement sélectif en faveur de telle ou telle entreprise ». Pour le patron de Ronsard, les critères d'attribution ne sont pas suffisamment équitables. Il regrette, entre autres, qu'en raison de l'opposition de Bruxelles, il ne soit pas fait référence aux tonnages abattus aux mêmes périodes de 2006 et 2005.

## ► Les Landes puis la Beauce

Pour étoffer son offre en produits haut de gamme, Ronsard a repris dans les années 1995 en Aquitaine à Losse (40) un établissement spécialisé dans les volailles fermières. Avec Guy Mercié aux commandes de l'outil, cet abattoir qui a bénéficié d'importants investissements, est passé de 15 000 à 60 000 têtes/semaine, dont plus de 50 000 poulets fermiers des Landes ou du Sud-Ouest et 6 000 à 7 000 pintades fermières, élevés par des éleveurs adhérents du groupe coopératif Eurallis, partenaire de Ronsard au capital de cet établissement.

Autre filiale située hors Bretagne, la société Ronsard Ile-de-France située à Jouy près de Chartres (28), et reprise en 2001. Dirigée par Bérangère Régnié, elle a l'avantage d'être proche de la région parisienne. Chaque semaine, elle abat de 15 000 à 20 000 poulets fermiers de l'Orléanais fournis par les éleveurs de la Cafo, 40 000 poulets standards et découpe 2 000 à 3 000 dindes. Environ 30 % de l'activité de ce site concerne le marché spécifique des volailles halal destiné aux consommateurs musulmans.

### Un millier d'employés dans les quatre sites

À l'instar de CADF, ses deux établissements des Landes et de la Beauce emploient chacun une soixantaine de salariés, soit au total près d'un millier d'employés pour ce groupe volailler dont le chiffre d'affaires (CA) s'est élevé l'an dernier à 121 millions d'euros. Ce CA correspond à des ven-



tes réalisées par les équipes commerciales dirigées par Philippe Virolle pour la grande distribution, par Philippe Fontaine pour les grossistes et par Yves Le Bellec pour l'exportation. Ce dernier secteur pèse le tiers du CA de Ronsard grâce à des marchés de produits frais sur le Benelux, l'Allemagne, la Grande-Bretagne, et à des ventes de produits congelés sur l'Ouest de l'UE et quelques pays de l'Est de l'Europe. Mais cette activité n'est pas une fin en soi. Elle n'est dé-

▲ En complément du conditionnement classique sur barquette sous film (cf. photo), Ronsard a par ailleurs adopté la technologie « sous air » qui permet d'allonger la durée de vie des produits en linéaires tout en évitant la présence d'exsudat.

veloppée que dans la mesure où elle assure une rentabilité certaine, explique Gilles Dréan. Ce dernier ne cache cependant pas que la chute de consommation observée aussi bien en France que dans le reste de l'Europe depuis le début de la psychose IA à l'automne 2005, est préoccupante. Elle touche en effet la plupart des produits de volaille, même ceux sur lesquels Ronsard a démontré son efficacité. Heureusement, cette entreprise qui est parvenue ces dernières années à dégager des résultats positifs, devrait avoir les moyens de passer la crise et d'attendre des jours meilleurs.

### DANS LES QUATRE OUTILS INDUSTRIELS

#### Ronsard : hommes et chiffres

- **Directeur général :** Gilles Dréan.
- **Directeur ventes GMS :** Philippe Virolle.
- **Directeur ventes grossistes :** Philippe Fontaine.
- **Directeur ventes export :** Yves Le Bellec.
- **Directeur administratif et financier :** Vincent Coquet.
- **Directeur industriel :** Laurent Poac.
- **Directeur amont :** Jean-Rémy Lejeune.
- **Directeur du site de Losse (40) :** Guy Mercié.
- **Directeur du site de Jouy (28) :** Bérangère Régnié.
- **Chiffre d'affaires 2005 :** 121 M€.
- **Tonnage de produits vendus en 2005 :** 52 142 tonnes.

Volumes hebdomadaires abattus et découpés :

- 340 000 poulets standards (à Bignan et Jouy),
- 70 000 à 75 000 poulets fermiers (à Losse et Jouy),
- 50 000 à 60 000 dindes (au Fauouët et à Bignan),
- 26 000 à 27 000 pintades standards et fermières (à Bignan et Losse),
- 20 000 poules de réforme (principalement plein air et bio).

À ces quantités, il faut ajouter les dindes et les canards entiers abattus à Bignan et vendus en congelé pour les marchés export de fin d'année (autour de 5 000 tonnes).



▼ Grâce à ses outils de Losse en Aquitaine et de Jouy près de Chartres, Ronsard complète son offre avec des pièces entières et découpes de volailles fermières des Landes et de l'Orléanais.