



EPICERIE/ACQUISITION > Avec la reprise de deux entreprises de production de produits régionaux complémentaires, Patrice Jacquelin, un industriel du Nord, veut développer un pôle régional de fabrication et de commercialisation d'une offre complète de produits provençaux haut de gamme. D'autres projets de croissance externe sont en cours.

La Conserverie du Bec Fin veut créer un pôle industriel de produits provençaux

Les fondateurs de la Conserverie au Bec Fin, Marie Franqueza, présidente de la FRIAA (ANIA Paca) et Michel Dallari, ont cédé en novembre dernier leur entreprise créée en 1991, à Patrice Jacquelin, déjà actionnaire de la société depuis cinq ans. L'entreprise de Cogolin (83), qui produit et commercialise une cinquantaine de références de produits provençaux a, dans le même temps, absorbé Le Temps des Mets, fabricant et distributeurs de sirops, moutardes et huiles aromatisées basée à Six-Fours-les-Plages, créée et dirigée par Olivier et Nathalie Manière. Patrice Jacquelin devient majoritaire et président de la SAS CBF qui regroupe les deux marques et les deux sites de production. Olivier et Nathalie Manière, actionnaires minoritaires, en assurent la direction générale et opérationnelle. Marie Franqueza et Michel Dallari accompagneront quant à eux la transition jusqu'à fin avril.

FABRIQUER TOUTES LES GAMMES

« En Paca, il existe de très nombreuses entreprises spécialisées dans les produits régionaux de qualité mais qui fabriquent des gammes étroites de produits, souligne Olivier Manière. Notre objectif est de créer un pôle industriel et commercial capable



de proposer une offre complète de produits régionaux provençaux de qualité, dont nous maîtrisons la fabrication en fusionnant tout d'abord nos deux entreprises parfaitement complémentaires. Nous travaillons déjà sur notre croissance externe pour acquérir des fabricants régionaux de produits absents de nos gammes. Nous devrions absorber deux entreprises d'ici la fin du semestre ». Avec 19 salariés, Au Bec Fin réalise 3 M€ de chiffre d'affaires auprès de la grande distribution (85 % des ventes) et des épiceries fines et 10 % à l'export. Avec 20 collaborateurs, Le Temps des Mets, atteint 2,4 M€ de chiffre d'affaires dans les réseaux spécialisés et 34 % à l'export. « Le développement international est notre deuxième ambition avec l'objectif d'y réaliser 50 % de notre offre. Enfin, nous comptons développer la vente en ligne de l'ensemble de notre production régionale provençale grâce à l'expérience des sociétés de Patrice Jacquelin », indique encore Olivier Manière.

L'APPUI D'UN GROUPE INDUSTRIEL

Patrice Jacquelin, chef d'entreprise du nord de la France, est président de SASA Industrie, un des leaders mondiaux des solutions de cuisson pour les boulangers et pâtisseries et reprenneur en 1994 de l'entreprise Guy Demarle (59), créateur des moules de cuisson souples (Flexipan). En 2007, il a créé la marque Guy Demarle Grand Public, distributeur de ses produits via un réseau de vente directe à domicile par réunion (6 000 à 7 000 vendeuses), puis du site internet goumandises-guydemarle.com, une boutique en ligne proposant une large gamme de produits culinaires. Patrice Jacquelin n'aura pas d'implication opérationnelle dans le projet provençal, se concentrant sur le développement industriel de son groupe qui réalise plus de 250 M€ de chiffre d'affaires. Guy Demarle se lance actuellement dans la commercialisation du i-Cooki'in, un robot de cuisine haut de gamme connecté diffusé en vente directe à domicile. À terme, la Provence devrait disposer d'un fleuron de l'agroalimentaire avec une offre de produits qualitatifs la plus large diffusée en grande distribution, dans les réseaux traditionnels, sur le web et à l'export.

Emmanuel Brugvin