



Hervé Kratiroff, Président du Groupe Solexia et Dirigeant de la Maison Chillet.



1902

Création par Antoine Chillet

1975

Agrandissement de l'usine

2014

Rachat de l'usine par Hervé Kratiroff, président du Groupe Solexia (au CA de 53 M€ en 2016)

8 M€

CA 2016

48

salariés

Transfert du site prévu en 2019 dans une nouvelle usine à Saint-Symphorien-sur-Coise

PRODUCTION

Saucissons et salaisons. 20 tonnes de saucissons par semaine (environ 70 000 pièces). Le stock en séchage représente près de 70 tonnes

MARQUES

Chillet, Bon saucisson, Choix du Roi et Tellic

DÉMARCHE QUALITÉ

Label rouge et IGP, HACCP

CLIENTS

Réseaux revendeurs traditionnels (notamment épicerie fines), RHD, grossistes, GMS

EXPORT

Belgique, Pays-bas, Luxembourg...

www.chillet.fr

MAISON CHILLET

Le goût du terroir et de l'innovation associé à l'expertise industrielle

L'ENGAGEMENT ET LA COMPÉTENCE D'UNE ÉQUIPE ASSOCIÉS À UN OUTIL DE PRODUCTION PERFORMANT

C'est au cœur du terroir, dans les Monts du Lyonnais à Saint-Symphorien-sur-Coise, que se situe la Maison Chillet. Reprise en 2014 par Hervé Kratiroff, le dirigeant a su préserver les traditions et les valeurs de l'entreprise familiale créée en 1902, en misant sur le terroir avec des salaisons et saucissons haut de gamme. C'est un secteur que ce chef d'entreprise connaît bien puisqu'il crée le groupe Solexia en 2005, englobant des PME dans le domaine de l'agroalimentaire, de la gastronomie et des arts de la table (les Salaisons du Val d'Allier, les Volailles Vey, Max Poulet...). Le groupe rachète des entités qui ont une histoire et dont les produits sont reconnus. C'est une vraie richesse de pouvoir confronter les expériences, mais parallèlement chaque structure conserve son autonomie. « Nous

ne souhaitons pas dénaturer l'essence même de chaque entreprise. Regrouper par exemple les commandes de matières premières serait contre-productif. S'il y a un point sur lequel on ne transige pas, c'est bien la qualité qui reste une priorité absolue ! » précise Hervé Kratiroff. Après le rachat de la Maison Chillet, une première phase d'investissements a été réalisée pour moderniser l'outil de production. « Cependant, cette démarche doit aller de pair avec l'épanouissement des équipes. Il est essentiel de recruter et pérenniser les emplois, miser sur la formation et faire monter les compétences. Voir des personnes motivées bénéficier d'un outil de fabrication performant, crée une dynamique... la clé du succès, c'est l'humain ! »

Dans un deuxième temps, pour pallier aux problèmes liés à son implantation actuelle en plein centre-ville, avec l'aide des équipes, des élus et la Communauté des Communes, l'entreprise a choisi un terrain de 1,2Ha dans la zone industrielle de



Les saucissons bridés sont en phase d'étuvage et de séchage pour être affinés durant environ trois semaines où ils vont acquérir leurs qualités organoleptiques. Le séchage s'effectue dans un environnement aéré à une température oscillant en moyenne entre 12°C et 14°C. 70 tonnes de saucissons bridés sont en phase d'étuvage et de séchage pour être affinés durant environ trois semaines où ils vont acquérir leurs qualités organoleptiques.

« Nous avons pour nos clients la capacité de créer des produits avec des saveurs correspondant à leurs terroirs. »

Saint-Symphorien-sur-Coise pour y bâtir un nouveau site de production. 3 Millions d'euros sont investis dans le projet. Le transfert est prévu pour 2019. La volonté du dirigeant est de pérenniser l'activité avec une vision à très long terme. « La façon d'organiser l'entreprise est extrêmement collégiale. Les salariés parlent du projet et se l'approprient, cela fait vraiment plaisir de les voir participer ainsi au processus. Je leur ai proposé en mars dernier d'aller au CFIA Rennes pour la modernisation de notre parc matériel, ils ont ainsi pu échanger avec quelques fabricants avant de commander les machines ». Parallèlement, l'entreprise travaille à la refonte de son site internet pour mieux valoriser ses produits, participe à des concours qu'elle remporte allègrement, et sort chaque année des nouveautés pour le plaisir des papilles.

LE DÉVELOPPEMENT PAR L'INNOVATION ET L'EXPORT

Pièces à trancher ou à grignoter, pur porc tradition, rosette, jésus, bûchettes en fagot, mignonnettes en chapelet, saucisson à la perche... Les produits se déclinent nature ou fumés, parfumés aux herbes, au poivre, aux noix, aux cèpes, au maroilles, ou encore au sanglier ou au canard... Toutes les créations sont permises ! L'entreprise aime innover en proposant des spécialités originales : bûchette de Noël à la cannelle, aux abricots secs et pruneaux, saucisson cœur enrobé au piment rouge d'Espelette, petit jésus au jambon, saucisson aux tomates et olives vertes, queue de dahu (saucisson tressé à la main très connu en pays savoyard), galet au cidre et aux pommes,... la Maison propose aussi du Label rouge. Pour répondre aux tendances de consommation elle met sur le marché un saucisson haut de gamme extra maigre (7% de gras) et innove même avec des partenaires de renom. C'est ainsi que le Chef étoilé lyonnais Clovis Khoury (Maison Clovis Lyon 6è) créé conjointement avec la Maison Chillet une gamme de saucisson nature, au Beaufort, ou encore des pavés noisettes (grands rectangles)... « Nous aimons susciter aussi l'intérêt sur les formats originaux que nous mettons sur le marché » souligne Hervé Kratiroff. Parmi les dernières nouveautés, le saucisson aux girolles, et une autre spécialité à la moutarde Alphonse Fallot. « Nous avons pour nos clients la capacité de créer des produits avec des saveurs correspondant à leurs terroirs. Par exemple, nous avons élaboré le saucisson au génépi (bien connu en Haute Savoie). Il y a quelques temps, un client nous a demandé de travailler un produit à la lavande, nous l'avons testé, comme tous nos produits, et lui avons conseillé d'y ajouter du miel ». L'entreprise a récemment proposé, à la demande d'un client Tchèque, un saucisson à la Becherovka (un alcool de prune local). « Nous travaillons à façon et sommes force de proposition, fabriquons et faisons uniquement du BtoB. Des clients sont spécialement dédiés à la vente par internet ou sur les salons, et ils le font très bien... nous n'allons pas les concurrencer. À chacun son métier ! »



Après l'égrenage (séparation du gras et de la viande), le hachage « à la grille » s'effectue pour la production de la pâte à saucissons selon le calibre désiré, avec un passage au malaxeur où les épices sont incorporées. Ensuite vient la phase d'embossage : la viande est poussée dans le boyau à l'aide du poussoir.

L'autre axe de développement important pour la Maison Chillet concerne l'export; nous sommes dans du haut de gamme, et il est impensable de ne pas mettre en valeur la French Touch auprès d'un potentiel à l'international ! « *Nous avons commencé une démarche export avec Sandra Bleuchot, notre déléguée commerciale trilingue qui s'investit pleinement sur cette mission. Nous nous positionnons aux Pays-Bas, en Belgique ou au Luxembourg, et c'est très dynamique. Nous avons, en l'espace d'un an, réalisé 3,5% du CA, ce qui est très encourageant, et espérons atteindre les 6% cette année. Nous visons les 10% du chiffre d'affaires avec, par la suite, un développement sur le Canada, les Etats-Unis...* »

SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL ET NOUVELLES TECHNOLOGIES : DES EXIGENCES DE QUALITÉ

48 salariés travaillent sur le site. La Maison recrute des personnes qui ne sont pas forcément issues de l'agroalimentaire, mais qui ont l'envie d'apprendre. Si « *l'apprentissage souffre hélas d'une mauvaise image* » comme le déplore Hervé Kratiroff, l'entreprise parvient cependant à engager de jeunes recrues motivées qui restent. On peut d'ailleurs voir dans l'usine de jeunes salariés aux côtés des plus âgés qui les ont formés. Par exemple, le bridage manuel demande une technicité et une dextérité certaine. C'est cela qui donne l'homogénéité du produit mais il ne s'agit pas seulement d'un point de vue esthétique ; pour l'aspect gustatif cela a une réelle importance. Il faut en moyenne un an pour acquérir « les ficelles du métier » ! L'usine qui produit plus de 800 tonnes de saucissons secs chaque année, a su conserver sa dimension artisanale. « *C'est la différence entre le sur-mesure et le prêt-à-porter !* » souligne le directeur du site. Les produits sont dédiés pour la majeure partie du chiffre d'affaires (90%) aux réseaux de distribution de détail dont les épiceries fines, le pourcentage restant ciblant de petites surfaces en GMS avec les produits Premium.

Pour ses produits, l'entreprise sélectionne les morceaux les plus nobles du porc (jambon, épaule...), avec une exigence accrue de qualité pour les matières premières utilisées dans ses recettes. Des contrôles rigoureux s'effectuent avant et durant tout le processus de production. Le poids des produits varient de 40 g la pièce pour les fagots, à la plus grosse pièce de 600 g pour le saucisson haut de gamme extra maigre. Indispensable, l'ajout des épices qui apportent les notes gourmandes aux produits : « *Nous faisons nous-mêmes nos assaisonnements juste avant la fabrication. Par exemple, nous torrêfions nos poivres de qualité, l'ail venant du Sud est confit... à chaque produit correspond une préparation spécifique qui est incorporée dans la mêlée.* » Qualité oblige, l'entreprise travaille uniquement avec du boyau naturel, calibré et classé selon son diamètre.

Le nouveau site flambant neuf de 4500 m² où le transfert se fera en 2019 sera à la pointe de la technologie. Avec les derniers investissements matériels, les poussoirs, comme les appareils d'étuvage et de séchage, les frigos et congélateurs, sont neufs. Les machines à attacher les saucissons par deux sont également neuves. La partie conditionnement emballage sera automatisée... dans ce projet, où chaque salarié apporte sa pierre, l'entreprise grandit et évolue sans perdre son âme et l'identité forte d'un savoir ancestral. « *Le prochain enjeu sera de bien refaire là-bas ce que nous faisons ici...!* » La Maison Chillet peut être sereine en se tournant vers l'avenir. Elle perpétue le désir de fournir des produits de qualité supérieure dans le plus pur respect des traditions, avec l'apport des nouvelles technologies. Ce sont les ingrédients d'un développement réussi ! « *Partager la passion de bien faire, telle est la philosophie de l'entreprise pour Hervé Kratiroff. Investir, c'est donner du sens, en préservant la qualité des conditions de travail, des produits et des clients.* »

N. Hennebique

« *Nous faisons nous-mêmes nos assaisonnements juste avant la fabrication... à chaque produit correspond une préparation spécifique qui est incorporée dans la mêlée.* »



Le salaisonier peut se targuer d'être l'un des rares fabricants à posséder encore son propre atelier de boyauderie. « *Nous les attachons, les dénervons, les dégraissons. Les boyaux sont ainsi parfaits pour produire, avec la garantie d'une homogénéité des produits et du calibre.* » Deux personnes sont spécialement dédiées à cette phase délicate.



Pour assurer la maîtrise d'une température ambiante le système de régulation entièrement modernisé permet d'utiliser au maximum l'air extérieur des Monts du Lyonnais (bénéficiant d'un microclimat idéal) pour atteindre la température et l'hygrométrie souhaitées, et apporter, selon, les corrections nécessaires.