

PAROLES DE DIPLÔMÉ

LAURENT JOLIVET - PROMOTION ENSBANA 1981 (JUSTUS VON LIEBIG)

Président Fondateur du Groupe POPY (Charcuteries. 65 M€ CA. 400 personnes)

Formation : Ingénieur Agro-Alimentaire (ENSBANA 1981)

École Supérieure des Sciences Économique et Sociales (ESSEC A 83)



Après un parcours salarié plutôt orienté en finance comme directeur financier (différents secteurs d'activités et tailles d'entreprises depuis la division peinture et décoration d'un grand groupe international au leader indépendant du recyclage, en passant par l'industrie pharmaceutique), puis DG d'une PME de produits diététiques, je décide de revenir en Agro en entrepreneur.

En 2000, ma première reprise d'entreprise s'appelle POPY. C'est une PME de 30 personnes pour 6 M€ de CA qui fabrique des andouillettes (Andouillettes Lyonnaises à la fraise de veau et Andouillette de Troyes pur porc) à Saint-Quentin-Fallavier (38), près de Lyon. Au dixième rang de son secteur d'activité (production de 1 700 tonnes sur un marché de 20 000 tonnes), j'ambitionne rapidement d'en faire un leader.

Après un travail marketing et commercial efficace pour réveiller la "Belle endormie", des investissements en matériels pour accroître la capacité de production et réduire les coûts, et une gestion financière rigoureuse, les bons résultats me permettent une seconde acquisition dès 2002. Les salaisons BERNAUDEAU consolident notre position en andouillette et nous initient aux bouidins et à la saucisserie. Les mêmes méthodes sont appliquées et le succès est de nouveau au rendez-vous. Puis les acquisitions s'enchaînent à un rythme rapide (La CHAMPENOISE, DUVAL de Paris, CHEDEVILLE, AMAND, BIANIC, JANNAIRE), l'objectif est atteint et nous sommes aujourd'hui le numéro 1 du marché (Andouille - Andouillettes) avec environ 40% du marché national. Nous avons profité de ce développement pour nous diversifier (toutes charcuteries cuites, terrines de la mer et salades traiteur), tout en conservant des méthodes de production traditionnelles où le savoir faire et l'expérience de nos collaborateurs demeurent la clé du succès.

Notre activité répartie sur sept sites en France (Saint-Quentin-Fallavier 38, Troyes 10, Saumur 49, Courcouronnes 91, Vire 14, Morlaix 29 et Beignon 56), dont 4 certifiés IFS, est très orientée vers les produits haut de gamme. Quatre appellations "Véritables" (Véritable Andouillette Lyonnaise, Véritable Andouillette de Troyes, Véritable Andouille de Guéméné et Véritable Andouille de Vire) et sept diplômes AAAAA (Association Amicale des Amateurs d'Andouillette Authentique) viennent couronner nos gammes. Nos produits sont distribués dans tous les circuits, principalement l'hôtellerie - restauration où nous sommes présents en cafeteria comme dans les palaces où chez les étoilés.

Je retiens de ce parcours que notre formation scientifique rigoureuse - j'adresse ici un grand merci à AgroSup Dijon et à tous nos enseignants, complétée par un diplôme en Gestion - Finance - m'a permis d'appréhender tous les aspects de l'entreprise, tant techniques que de gestion/management. J'observe qu'une expérience professionnelle riche (grand groupe et PME), variée (chimie, travaux publics, distribution, pharmacie, agro-alimentaire, recyclage) et à des postes de responsabilités toujours très proches du pouvoir dont j'ai tiré de nombreux enseignements précieux, m'a permis d'avoir une vision complète de notre profession et de mon Groupe, vision que des confrères moins bien formés et moins curieux n'ont pas forcément.



Nous remercions Laurent pour sa collaboration.

Vous souhaitez nous faire découvrir votre parcours ? Envoyez votre article au secrétariat de l'association.