

COMMUNIQUE DE PRESSE

Lundi 12 décembre 2022

Grâce à la poursuite de ses stratégies de développement, Stalaven STB maintient son niveau de rentabilité, ce qui lui permet de poursuivre ses investissements industriels et de continuer à recruter

Sur l'exercice 2021-2022, Stalaven STB affiche une croissance rentable, malgré un contexte compliqué. Cette dynamique, confirmée pour la 3^{ème} année consécutive, s'accompagne d'une vague de recrutements et permet à l'entreprise bretonne de poursuivre des investissements industriels sur le site d'Yffiniac et sur les sites de salaisons.

L'exercice 2021-2022 a été conduit dans un contexte compliqué : sur des marchés perturbés, la fréquentation des commerces de bouche indépendants a fortement chuté, l'inflation a été marquée et les tensions sur les approvisionnements importantes. Malgré tout, après deux années de forte croissance, Stalaven STB est parvenu à maintenir son niveau de rentabilité sur l'exercice : le chiffre d'affaires brut reste supérieur à 200 millions d'euros. Ainsi, les 2 Business Units (Stalaven et Atelier Traiteur) affichent des ventes nettes à la hausse, essentiellement grâce aux bonnes performances des salades (croissance de plus de 20%), des saucissons et des plats cuisinés. La marque Qualité Traiteur en particulier a performé puisqu'elle a vu son chiffre d'affaires progresser de près de 10% sur l'année.

Une croissance fruit d'une stratégie efficace confirmée

Ces performances satisfaisantes sont le fruit de la mise en place efficace des trois axes stratégiques principaux de Stalaven STB. Le premier se focalise sur la supériorité produit et veut s'assurer du caractère supérieur des produits phare de l'entreprise. Ainsi, des panels de consommateurs composés de quelque 4 000 testeurs sont régulièrement interrogés depuis plus de deux ans. Les recettes peuvent être amenées à évoluer afin que les références finissent pas se hisser sur la première marche du podium. Deuxième axe stratégique : la différenciation produits. Il s'agit là d'offrir plus de plaisir aux consommateurs et de proposer des produits plus responsables ; cela passe par un travail réalisé sur le sourcing des matières premières, la recherche de l'équilibre nutritionnel, la qualité éco responsable des packagings, le tout dans le respect des savoir-faire et des traditions des recettes. Dernier axe : l'innovation. Les équipes R & D se sont grandement impliquées pour lancer de nouvelles recettes, entre autres dans les gammes des plats cuisinés individuels (hachis Parmentier, gratin aux deux saumons...), de la pâtisserie salée (cakes, croque-monsieur...) et de la salaison (chorizo Teyssier, saucisson Teyssier fumé).

Des investissements industriels majeurs

Ces innovations produits sont notamment rendues possibles par les investissements industriels en cours. Tandis que plus de 10 millions d'euros sont consacrés à la rénovation de l'atelier pâtisserie salée du site d'Yffiniac, 3 millions d'euros ont été investis pour assurer la montée en puissance de l'atelier salaison à Perpezac. *« Avec ces investissements, nous améliorons l'efficacité de notre outil industriel : l'ergonomie est optimisée pour les opérateurs sur les postes et les conditions de travail s'en trouvent meilleures. Par ailleurs, les équipements sont moins énergivores et la qualité de nos produits encore supérieure »* précise Rémi Thomas, Directeur Général de Stalaven STB.

De forts besoins en recrutement

Pour accompagner sa dynamique, Stalaven STB continue à recruter. Une cinquantaine de postes sont à pourvoir sur l'ensemble des activités (commerciale, marketing, R&D, Supply Chain et ateliers de production Traiteur ou Salaison) et des sites. L'usine d'Yffiniac, siège social de l'entreprise et principal site d'élaboration, a de forts besoins, notamment en raison de la pyramide des âges avec des départs à la retraite dans les mois qui viennent. « *Nous recrutons pour nos quatre ateliers : Charcuterie, Plats cuisinés, Pâtisseries salées et Salades ainsi que pour nos fonctions support (marketing, maintenance, qualité, achats, logistique, et développement commercial). Les profils ciblés sont variés. Ce que nous recherchons avant tout, ce sont des candidats désireux d'évoluer dans notre secteur d'activité, impliqués, et qui souhaitent prendre part au projet de développement de l'entreprise. Bien entendu, chacun reçoit la formation nécessaire à sa prise de fonction* » précise Bérengère de Beauregard, Directrice des Ressources Humaines.

Des engagements RSE affirmés

Stalaven STB noue des partenariats avec les acteurs locaux de l'emploi et les associations nationales ou locales qui œuvrent dans ce champ d'action. L'entreprise veut notamment favoriser le retour à l'emploi des chômeurs de longue durée et des personnes en situation de handicap. Elle veille aussi à soutenir la formation et l'employabilité des jeunes. Par ailleurs, Stalaven STB poursuit son engagement au service des plus démunis. Ainsi, 200 000 repas ont été offerts sur l'exercice à des associations caritatives parmi lesquelles les Restos du cœur. « *Nous avons renoué avec cette association un partenariat avec une ambition nationale* » souligne Rémi Thomas. « *Nous accordons aussi la plus grande attention aux étudiants des campus bretons auxquels nous offrons régulièrement des repas. En parallèle de cette politique de dons alimentaires, nous prôtons le 'zéro gaspi' . Nos collaborateurs sont très sensibles à l'ensemble de ces initiatives et s'y investissent dans leur quotidien* ».

A propos de STB

Avec nos clients, les commerces de bouche indépendants et de proximité, nous partageons la même passion du bon produit. Depuis 1945, nous concevons et élaborons dans nos ateliers des charcuteries et des produits traiteur frais, qui leur sont exclusivement dédiés. Jambons, terrines, saucissons, taboulés, soufflés, feuilletés, gratins ... tous nos produits sont élaborés par des gens de métier (charcutiers, cuisiniers, pâtisseries...) dans le respect des traditions charcutières et culinaires. Afin d'assurer un service complet à nos clients, nous leur apportons un suivi commercial de grande proximité, nous assurons les livraisons chaque jour et nous leur proposons toute une palette de services leur permettant d'animer leur établissement et de développer leur chiffre d'affaires.

1 000 salariés

+ de 200 millions d'euros de chiffre d'affaires - 3 sites de production

2 marques de salaison exclusives dédiées aux commerces de bouche indépendants : TEYSSIER (Ardèche) et PERPEZAC le NOIR (Corrèze)

1 marque dédiée aux commerces de bouche indépendants avec des produits spécifiques : STALAVEN

1 marque dédiée à la GMS avec des produits spécifiques : QUALITE TRAITEUR

Contact presse : Nathalie Salmon 06 48 08 52 88 / nathalie.salmon@euralis.com