



© BRUNO CROZAT

# Rochebillard et Blein

## La salaison haut de gamme

Représentant la quatrième génération à la tête de Rochebillard et Blein, Pascal Blein a su s'associer quand il le fallait ! Il a cédé en 2006 la moitié des parts de la société ligérienne à Jérôme Condemine, précédemment directeur commercial du groupe Aoste. Un tournant qui a redonné une jeunesse commerciale et une croissance remarquable à l'entreprise familiale.

« J'ai eu l'impression d'être le vilain petit canard de la lignée des Blein, se souvient Pascal, actuel président de la société, mais en faisant entrer un nouvel acteur dans le jeu, l'entreprise familiale a pu évoluer en perpétuant les atouts qui ont participé à sa réussite. » En dix ans, Rochebillard et Blein a multiplié son chiffre d'affaires par deux, sur une production traditionnelle : la salaison et l'affinage de jambons et saucissons secs.

### Saucissons à l'ancienne

En 1900, Claude Blein rachète une boucherie à Violay, dans la Loire, et c'est ainsi que débute l'entreprise familiale : « Le premier commercial est embauché en 1920 à Paris. À l'époque, les saucissons montaient par train dans des grandes caisses en bois de 20 kg », raconte Pascal Blein. En 1960, ce commerce artisanal s'industrialise avec son fils, Raymond : celui-ci crée un premier site de production de saucissons et jambons secs à Violay. Puis en 1970 et en 1980, Claude, fils de Raymond, implante deux nouvelles extensions sur le même site, pour accroître la production.

### La 4<sup>e</sup> génération aux commandes

« J'ai passé un an à Parme et à San Daniele en Italie pour découvrir les secrets de fabrication du jambon italien, se rappelle Pascal, représentant la 4<sup>e</sup> génération de Blein. À mon retour, j'ai créé, en 1987, une unité de production spécifique pour produire des jambons secs. Cela a été ma première contribution à l'entreprise familiale. » Les saucissons et jambons de montagne Rocheblin misent avant tout sur la qualité. Les cochons de montagne proviennent de petits éleveurs installés dans les hauteurs du Massif Central et du Jura. Toute la salaison est réalisée à Violay. « Je suis davantage spécialisé dans la production et les process de fabrication. Il nous fallait une direction commerciale pour nous développer. Lorsque Jérôme Condemine est venu nous rencontrer, nous avons pensé avec mon père qu'il y avait une opportunité, et nous avons eu raison. »

Jusqu'en 1990, les boucheries françaises constituent l'essentiel des débouchés commerciaux de la société. Depuis, leur nombre a baissé : elles ne sont plus que 15 000 aujourd'hui. Le principal canal

de distribution demeure cependant aujourd'hui le réseau des boucheries et charcuteries en France. « Avec l'arrivée de Jérôme, la société a pris une nouvelle dimension : nous avons développé nos produits via la grande distribution : Carrefour, Système U, Auchan, Casino et, en 2010, nous avons racheté la société Peguet Savoie Salaisons à Taninges, en Haute-Savoie. Cette entreprise était vieillissante mais bénéficiait d'une très bonne image. En 4 ans, le chiffre d'affaires de Peguet Savoie Salaisons est passé de 3,4 M€ à 7,2 M€. » En 2005, Rochebillard et Blein réalisait un chiffre d'affaires de 12,5 M€ ; dix ans plus tard, il atteint les 27 M€. Cette belle progression est due à une diversification commerciale et une opération de croissance externe judicieuse. En juin dernier, la société a lancé, plutôt discrètement, une nouvelle marque pour vendre sa production sur Internet : Maison Lucien. « Nous souhaitons développer ce mode de commercialisation et nous voulons aller doucement mais, comme dit Jérôme, nous ne sommes pas à l'abri du succès ! » ♦

### ► DATES CLÉS

### COMMENT VOIT-IL SES EXPERTS-COMPTABLES

#### Nouvelle génération, vision nouvelle

« Pendant 30 ans, nous sommes restés fidèles au même cabinet. Puis, pour répondre à nos problématiques actuelles, nous sommes allés chercher deux jeunes experts-comptables à Lyon. Ils ont été force de proposition. »

**1900** : Claude Blein achète une boucherie à Violay (Loire), un village perché à 835 mètres d'altitude.

**1920** : Le premier représentant de commerce est embauché à Paris et écoule une partie de la production dans la capitale.

**1960** : Raymond Blein industrialise la boucherie familiale en créant la première unité de production.

**1970** : Claude Blein (le fils de Raymond) crée une seconde unité de production à Violay.

**1980** : La 3<sup>e</sup> extension de l'usine voit le jour.

**1984** : Pascal Blein passe un an à Parme et à San Daniele en Italie pour connaître les secrets du jambon italien. Il crée à son retour une unité de production de jambons secs.

**2006** : Pascal Blein s'associe à Jérôme Condemine.

**2010** : La société rachète Peguet Savoie Salaisons à Taninges en Haute-Savoie.

**2014** : Rochebillard fournit le cadeau congressiste, offert à chacun des experts-comptables présents lors du 69<sup>e</sup> Congrès de l'Ordre à Lyon.

**2015** : Lancement du site de vente en ligne : [www.maisonlucien.fr](http://www.maisonlucien.fr).