

Avec sa cup de salade, Soléane innove

À Nieul-le-Dolent, le cuisinier des salades surfe sur la vague du snacking. Il s'agrandit.



Soléane lance une nouvelle gamme de produit, la cup de salade.

L'entreprise

C'est l'histoire d'une salade composée

L'idée de départ, qui a germé dans la tête de ces deux passionnés de cuisine, Gérard Teillet et Brice Gestin, était la salade composée. Depuis 2001, le duo est à la barre Soléane qui fabrique et commercialise des salades composées, des plus traditionnelles aux plus originales.

Le tonnage des salades produites par année reflète à lui seul l'importance de l'entreprise : 1 200 tonnes.

« Une bonne vingtaine de salariés y travaillent toute l'année, renforcée par une autre vingtaine de temporaires, quand la demande est plus forte, à la belle saison », expliquent les dirigeants.

Un besoin de s'agrandir

Profitant d'un marché du snacking porteur, Soléane doit pousser les murs en 2007. En 2011, elle se lance dans la RHD, restauration hors domicile, à destination des collectivités, des restos indépendants ou des en-

treprises.

L'an dernier, Soléane ajoute une corde à son arc avec le « catéring », la restauration vers l'aérien-ferroviaire-maritime et doit à nouveau s'agrandir.

La société vient d'acquérir une parcelle voisine, dans la zone artisanale du Vivier, à Nieul-le-Dolent, où elle est installée. L'ensemble passe de 2 200 m² à 3 500 m², « un investissement d'un million d'euros, précisent les patrons, qui comprend l'acquisition du terrain et l'aménagement du bâtiment. »

50 % de sa production va vers les grandes surfaces et 50 % vers la RHD et grossistes. Elle affiche un chiffre d'affaires de 5 millions d'euros.

Une nouvelle gamme

Testée avec succès dans la Région parisienne, Soléane va lancer, au niveau national, une nouvelle gamme de produits, la Cup. Neuf recettes élaborées avec des produits frais et locaux, qui composent un repas équilibré, et présentées dans une coupelle refermable.