

## Le cuisinier des salades sert sa Cup sur le pouce

**Nieul-le-Dolent** — Soléane est installée dans la zone le Vivier. L'entreprise, qui cuisine des salades composées, investit un million d'euros et crée une nouvelle gamme de produits.

### L'entreprise

#### La gamme Cup

Le snacking est un segment du marché de la restauration en fort développement ces dernières années. Les salades-repas constituant alors une vraie solution pour un repas sur le pouce. « Testée avec succès dans la région parisienne, nous procédons au lancement national de la Cup ultra-fraîche », annoncent Gérard Teillet et Brice Gestin, les codirecteurs de Soléane.

Neuf recettes de salades composées présentées dans une coupelle, la Cup, refermable. Pratique pour le consommateur grâce à sa fourchette fournie.

#### Une histoire qui commence en 2001

Soléane a été créée en 2001 par un binôme : Gérard Teillet, le président, qui gère la partie administrative et Brice Gestin, directeur général, responsable de la fabrication.

1 200 tonnes de salades à base de fruits de mer, de légumes, ou de viande sont produites chaque année, dans ses locaux de la zone du Vivier. Pour ce faire, une bonne vingtaine de personnes y travaillent toute l'année.

À partir du printemps jusqu'en septembre, avec les beaux jours, la demande est plus forte, c'est alors que l'effectif monte à une quarantaine de personnes.

#### Une entreprise en expansion

Depuis 2001, Soléane n'a cessé de s'agrandir. En 2007, c'est un agrandissement significatif de l'usine et des bureaux. En 2011, c'est le lancement dans la RHD, restauration hors domicile, à destination des collectivités, des restos indépendants ou



Des Cup fraîchement préparées, ici dans le laboratoire de Soléane, avec deux employés sur la vingtaine que compte l'entreprise.

d'entreprises. En 2017, elle s'attaque au marché du « catéring », la restauration vers l'aérien-ferroviaire-maritime.

Pour toutes ces nouveautés synonymes de nouvelles lignes de production, Soléane doit s'agrandir. C'est ce que cette société vient de réaliser en acquérant tout récemment une parcelle voisine, l'ensemble passant de 2 200 m<sup>2</sup> à 3 500 m<sup>2</sup>. « Un investissement d'un million d'euros, terrain

et bâtiments compris », détaillent les patrons.

#### Des fournisseurs locaux

Soléane privilégie la qualité et la proximité d'approvisionnement des ingrédients, essentiellement des producteurs français : des carottes des Landes ou de Bretagne aux tomates et concombres de Vendée en passant par le céleri et la pomme de

terre de Bretagne, sans oublier les pâtes d'Alsace. « Soléane commercialise à 50 % vers les grandes surfaces et 50 % vers la RHD et grossistes. »

**Soléane**, zone d'activité du Vivier, tél. 02 51 09 51 62. À l'occasion du lancement de la Cup, un jeu-concours est organisé sur Facebook.