

DOSSIER

Quand l'industrie drômoise  
se réinvente

L'ÉCONOMIE DRÔMOISE

# L'éd

LE MAGAZINE DES ENTREPRISES DE LA DRÔME  
[ JUIN - JUILLET - AOÛT 2021 - N°219 ]

INTERVIEW

**Bruno Fleith,**

**Le Brin d'Olivier**



ACTU CCI

Les CCI d'Auvergne-Rhône-Alpes,  
actrices de la relance

Une publication



CCI DRÔME





### Bio expresse

- 1968 : naissance à Lyon
- 1996 à 2001 : carrière dans l'agroalimentaire à la Réunion et Madagascar
- 2012-2013 : tour du monde à la voile
- 2015 : reprise du Brin d'Olivier

## Bruno FLEITH

LE BRIN D'OLIVIER

### « NOUS SOUHAITONS DÉVELOPPER LE E-COMMERCE ET L'EXPORT »

Le Brin d'olivier, PME familiale nyonsaise cinquantenaire spécialisée dans la confiserie d'olive sous toutes ses formes, vient d'être labellisée PME +. Rencontre avec son dirigeant.

PHOTOS JEAN DELMARTY

#### Comment est née l'entreprise Le Brin d'Olivier ?

Il y a 50 ans, Eugène Mourier a commencé à vendre des olives dans son épicerie après avoir mis au point une méthode pour désamériser les olives. Dans un premier temps, il a vendu les olives de Nyons et des Baronnies, puis la Picholine, qui vient de la région de Nîmes. Ses enfants, Pierre et Michèle, sont entrés dans l'entreprise au moment du développement des super et hypermarchés dans les années 80. Pour être distribué au sein de ces magasins, ils créent les sachets individuels sous-vide que nous

connaissons encore aujourd'hui. Pour mettre en valeur leurs produits, ils proposent cette belle innovation : un présentoir aux couleurs provençales exposant l'intégralité de la gamme, aussi bien en sachets qu'en bocaux.

#### Comment en êtes-vous devenu le Président directeur général ?

J'avais été cadre dans des entreprises agroalimentaires pendant toute une partie de ma carrière. À 45 ans, j'ai tout lâché pour accomplir un des rêves de ma vie, effectuer le tour du monde à la voile en famille. C'est au retour que j'ai souhaité

**« IL FAUT UN PETIT PEU DE FOLIE POUR TOUT LÂCHER, QUE CE SOIT POUR UN TOUR DU MONDE À LA VOILE OU POUR SE LANCER DANS L'ENTREPRENEURIAT ».**



me lancer dans l'entrepreneuriat en reprenant une entreprise agroalimentaire. C'est comme cela que j'ai découvert Le Brin d'olivier, en 2015. L'entreprise m'a plu car l'olive est un produit noble et de terroir. Qui plus est, c'est une PME à taille humaine. Pour m'aider dans la reprise, j'ai été accompagné par deux fonds d'investissements, BPI investissement et CA Alpes développement. J'ai également été lauréat du Réseau Entreprendre Drôme Ardèche. J'y siège d'ailleurs désormais pour choisir les prochains lauréats.

### **D'où sont issues les olives que vous vendez ?**

Nous avons deux sources d'approvisionnement : en France, avec une cinquantaine de producteurs de Nyons AOP et Picholine, et à l'étranger, Espagne et Maroc, où nous fournissons chez des petits producteurs ou dans des coopératives. C'est l'une des spécificités du Brin d'Olivier : la part importante d'olive française. Nous vendons 950 tonnes d'olives chaque année, dont 200 françaises. Alors même que seuls 2% d'olives consommées en France chaque année sont françaises. Au Brin d'Olivier, ces olives françaises représentent 20% du chiffre d'affaires. 8 à 9% de notre production est en bio. La principale difficulté réside dans le fait qu'il y a peu d'oliveraies labellisées bio. Enfin nous avons souhaité conserver au maximum le façonnage en France, pour maintenir l'emploi ici en région.

### **Quelles sont les perspectives pour le Brin d'olivier dans les années à venir ?**

Nous vendons actuellement notre production à 95% dans les grandes et moyennes surfaces, mais nous souhaitons développer le e-commerce. Nous devrions être présents sur des Marketplaces à l'automne 2021. Nous souhaitons également développer l'export. Pour l'instant, quasiment 100% de notre production est vendue en France. Nous voulons atteindre les marchés de l'Europe du Nord. Mais la crise du Covid nous complique la tâche : comment démarcher les clients en ce moment ? Afin d'œuvrer pour défendre l'environnement, nous projetons de rendre

tous nos sachets entièrement recyclables en 2022. Enfin, nos locaux sont devenus trop petits. Le Brin d'Olivier est installé dans la ZA des Laurons depuis les années 80. Les locaux ont été agrandis de part et d'autre mais pas de façon adaptée. Nous avons en projet une nouvelle usine, toujours dans les Baronnie, pour harmoniser nos process.

### **Vous avez reçu le label PME + au début de l'année. Pouvez-vous nous expliquer de quoi il s'agit ?**

Quand j'ai repris l'entreprise en 2015, j'ai constaté qu'il y avait de nombreux points pas suffisamment mis en avant, comme l'histoire de l'entreprise, son ancrage local, le terroir. C'est dans cet état d'esprit que j'ai adhéré à la Fédération des entreprises et entrepreneurs de France, qui rassemble 1000 TPE et PME en région. La fédération les accompagne et les connecte avec les GMS françaises. Elle a également mis au point un label RSE en 2014, le label "PME +". Il repose sur quatre piliers : l'humain, l'emploi local, l'environnement et la filière agricole. Grâce à notre ancrage local, notre travail avec des méthodes ancestrales et provençales, ainsi que nos méthodes RH et la mise en place d'une filière oléicole qui s'attache à ce que les producteurs touchent un revenu juste pour leur travail, nous avons obtenu le label en début d'année 2021. ■

### **REPÈRES**

**Le Brin d'Olivier est installée à Nyons depuis sa création.**

Elle emploie une quinzaine de personnes dont 3 à 4 étudiants en alternance chaque année, dans tous les services.

La gamme de produits se compose d'olives, entières ou dénoyautées, noires ou vertes, fourrées ou non, mais aussi d'huiles et de tapenades. Le chiffre d'affaires pour 2020 était de 5,4M€. S'il a chuté en mars-avril, il s'est stabilisé en mai et bien rattrapé en été.

→ En savoir plus [le-brin-dolivier.fr](http://le-brin-dolivier.fr)