



Olives françaises. Chaque année, Le Brin d'Olivier réceptionne et transforme 120 tonnes d'olives fraîches de Nyons ou de Nîmes.



Confisage. Les olives sont préparées selon des recettes maison pour enlever l'amertume.

Le Brin d'Olivier veut déménager

NYONS (26) Le confiseur d'olives prévoit d'investir 3,2 M€ dans un nouveau site plus spacieux, adapté à l'accueil de visiteurs.

L'ENJEU

- Améliorer la marche en avant et le confort du site
- Rester dans la zone de l'AOP huile et olives de Nyons
- Explorer de nouveaux circuits de distribution
- Développer les ventes par Internet et l'export

LE CONTEXTE

Pour son cinquantième anniversaire, Le Brin d'Olivier veut changer de dimension. Le confiseur d'olives de Nyons, dans la Drôme, prévoit de déménager d'ici à deux ans dans un site plus moderne et plus vaste. « Au départ, l'entreprise approvisionnait les marchés régionaux ainsi que les commerces traditionnels en olives en seaux de 5 et 10 kg, pour une vente en vrac », rappelle Bruno Fleith, son président. Les olives fraîches sont toujours désamérisées et aromatisées selon des techniques mises au point par les fondateurs. Le Brin d'Olivier transforme actuellement 120 t par an d'olives noires AOP de Nyons et d'olives vertes picholines du Gard. Face à un approvisionnement français trop limité, elle traite aussi 680 t d'olives produites par des coopératives espagnoles et marocaines. Les gammes, conditionnées en sachets ou en bocaux, complétées par des huiles d'olive et des tapenades élaborées par des partenaires régionaux, sont distribuées en GMS, au rayon épicerie.

LA DÉMARCHÉ

Installé dans un site de 3 700 m², Le Brin d'Olivier est aujourd'hui à l'étroit. Le projet de déménagement prévoit la construction d'un

site de 5 000 m², doté de capacités de stockage et de production plus importantes. « Nous nous ouvrons à de nouveaux circuits comme les magasins de terroir. Parallèlement, nous venons de débiter une démarche export, notamment vers le Moyen-Orient », précise Bruno Fleith. Il veut aussi développer les ventes par Internet pour répondre aux demandes des nombreux touristes qui visitent la région. Enfin, la PME travaille avec son fournisseur d'emballages pour proposer rapidement un sachet en plastique monocouche recyclable.

LE PROJET

« Après le rachat de l'entreprise en février 2015, le premier chantier a été de moderniser l'organisation, tout en conservant le savoir-faire et l'histoire », explique le dirigeant. L'informatisation a ainsi permis de gérer les flux EDI, tant pour les prises de commandes que pour la facturation. En interne, elle a fiabilisé la traçabilité des produits et des données de suivi et de pilotage. Estimée à 3,2 M€, la construction du nouvel atelier comprendra une boutique et sera conçue pour accueillir des visiteurs, notamment scolaires. Le lieu de la future implantation n'est pas encore arrêté, mais elle restera dans la zone de l'AOP huile et olives noires de Nyons. Pour cet investissement, Bruno Fleith s'appuie sur les deux partenaires financiers qui l'accompagnent depuis la reprise, Crédit Agricole Alpes Développement et BPI France, qui détiennent chacun 10 % du capital. **FRANÇOIS BIAGGINI**

REPERES

- CA 2019 : 5,4 M€.
- Effectif : 15 salariés.
- Production : 800 t, 20 % d'olives françaises et 80 % d'Espagne et du Maroc.