



Archambaud et Cavac, partenaires pour valoriser les viandes du territoire, « en local » !

Avec la reprise par son nouveau directeur général, Maxime Vandermeiren en mars dernier, la Maison Archambaud écrit, en lien avec Cavac, une nouvelle page de son histoire. Une priorité commune : valoriser les viandes du territoire vendéen auprès des acteurs locaux.

En quelques mois, la Maison Archambaud, spécialisée dans la découpe de viande multi-espèces, a connu plusieurs évolutions : changement de directeur général, engagement de Cavac en tant qu'actionnaire minoritaire, création d'une nouvelle activité autour de préparations bouchères crues... La volonté affichée du nouveau patron est claire : **valoriser les productions locales dans la filière viande** en s'adossant à une entreprise de renom, Cavac. « *Tout est allé très vite car au final, ce partenariat avec le groupe Cavac coulait de source* », résume Maxime Vandermeiren, devenu, à 40 ans, directeur général de la Maison Archambaud et à l'initiative du projet de reprise.

Deux entreprises, des valeurs communes

Ce citoyen, promis initialement à une carrière de professeur d'histoire, est tombé par hasard dans le monde de la viande. Séduit par les valeurs humaines des professionnels rencontrés, il n'en est plus sorti. Attiré par la cuisine, il devient charcutier-traiteur puis enseignant pour les futurs bouchers dans une MFR (Maison Familiale et Rurale) à Grenoble. Après plusieurs postes dans la grande distribution, dans l'Ouest de la France, il prend la direction de « Délices de Clobert » aux Epesses (85). En janvier 2016, il rencontre Lionel Archambaud. Trois mois après, le fondateur de la Maison Archambaud lui propose de reprendre son entreprise. Le projet est lancé et, le 14 mars dernier, Maxime Vandermeiren prenait les rênes de l'entreprise.

Depuis, les projets se multiplient. « *Le partenariat avec Cavac prend forme* », précise-t-il. « *Le principe est simple : **créer des synergies** pour que nos deux entreprises mutualisent leur réseau, leurs compétences et exploitent la complémentarité des outils de travail. L'objectif est clairement assumé et partagé : valoriser au mieux toutes les viandes produites localement. En Vendée, tous les maillons de la filière sont représentés : des agriculteurs aux bouchers de renom en passant par les groupements de producteurs, les abattoirs et les entreprises de découpe. S'allier à Cavac, c'est aussi préserver et capitaliser sur cette richesse* ».

Des synergies concrètes : Terre de Viande et gamme Bio

La Maison Archambaud, implantée en Vendée, est, depuis plus de 30 ans, spécialisée dans la découpe de la viande, conditionnée sous toutes ses formes, en frais ou en surgelé. « *Les 1022 tonnes de viande travaillées chaque année proviennent avant tout d'abattoirs régionaux, voire locaux, qui eux, sont parfois déjà approvisionnés par les adhérents de Cavac via Bovineo notamment. Ayant des fournisseurs communs, il nous a semblé évident de formaliser ce partenariat* ».

Et d'aller encore plus loin... car une fois découpées ou travaillées, les viandes pourront alimenter l'activité Terre de Viande, le site de vente en ligne (*créé en juin 2011 par Cavac*) et ce, dès le mois de juin ! « *Cette proximité avec les outils de découpe nous permettra de raccourcir les délais de préparation et d'accroître la réactivité entre la prise de commande et l'expédition* », précise Christophe Ménoret, responsable de Terre de Viande. « *Pour fêter les six ans de notre site, nous visons **une livraison en 48 h, dès cet été, sur toute la France*** ». Dès lors, toute la découpe et la préparation des commandes sera effectuée chez Archambaud. De nouvelles recettes, destinées à enrichir l'offre proposée par Terre de Viande, pourront également être élaborées en commun.

Enfin, autre synergie à venir autour des viandes bio. « *L'objectif est de s'appuyer sur notre savoir-faire pour créer des nouvelles préparations bouchères crues en bio. Celles-ci pourront venir compléter l'offre de Bioporc* » confie Maxime Vendermeiren. « *Une première ! Certaines recettes de brochettes marinées sont déjà prêtes. Nous sommes en attente de certification AB* ».

Miser sur la proximité

La volonté de la nouvelle Maison Archambaud est de jouer la carte du circuit-court. Tous les canards et poulets qui entrent dans les usines Archambaud sont **nés, élevés et abattus en Vendée**. Pour le bœuf, c'est déjà près de la moitié des tonnages. En porc, Archambaud souhaite basculer un maximum de sa gamme vers le label « *Porc né et élevé en Pays-de-la-Loire* », développé depuis avril 2017 par le Groupement porc de Cavac. Valoriser le savoir-faire local, assurer la pérennité d'entreprises vendéennes, apporter une juste rémunération aux éleveurs et satisfaire les consommateurs... autant d'objectifs vertueux que les deux partenaires souhaitent atteindre, ensemble !

Contact Presse :

Sébastien AUMONT : s.aumont@cavac.fr ou au **06 21 51 51 94**

Archambaud en quelques chiffres

- Entreprise créée en 1984 par Lionel Archambaud et reprise par Maxime Vandermeiren le 14 mars 2017.
- Entreprise de **40 salariés**, spécialisée dans la RHD, restauration hors domicile : collectivité et restauration commerciale.
- 1366 tonnes de viandes sont travaillées chaque année sur 2 sites : **Saint Martin-des-Noyers (85)** : spécialisé dans la découpe de viandes et préparations bouchères crues
- **St-Florent-des-Bois (85)** : dédié à la charcuterie classique et la saucisserie.
- Un chiffre d'affaires 2016 d'environ 6,1 millions d'euros dont 30 % en bœuf, 16 % en volailles, 15 % en charcuterie et 13 % en porc.