

**Transformation laitière.** Alain Rousset est venu visiter l'entreprise Péchalou à Saint-Cyprien. Cette laiterie artisanale compte diversifier son développement en créant Laiterie du Périgord, une gamme destinée spécifiquement aux magasins bio.

# Péchalou parie sur sa nouvelle marque

**A**lain Rousset, président du Conseil régional d'Aquitaine, est venu le 3 juin visiter l'entreprise Péchalou, de Saint-Cyprien, dans le cadre de la structuration de la filière bio, pour rappeler l'engagement du Conseil régional en faveur de l'agriculture biologique. « Le bio n'est pas seulement un acte militant, c'est aussi un acte économique », avec des marchés en pleine croissance.

L'entreprise artisanale Péchalou, développée au départ avec une seule ferme et qui en compte quatre actuellement, regroupe depuis mai 2015 deux marques : Péchalou ou Péchalou Bio, destinées aux grandes et moyennes surfaces et à la restauration collective, et Laiterie du Périgord, lancée il y a un mois et destinée uniquement aux magasins bio, déjà référencée dans 400 magasins bio sur tout le territoire français et qui en espère 1 200 à terme. Biocoop et Naturalia démarrent la gamme en septembre.

L'entreprise est depuis 2011 en plan de sauvegarde avec une



Les élus régionaux ont pris le temps de goûter les fameux yaourts Péchalou. (Ph. D. Buridant)

dette importante à rembourser et elle doit développer son activité, d'où la création de cette seconde marque et les investissements en marketing.

## 10 % par an

Aujourd'hui, 900 000 litres de lait sont collectés dont un tiers en bio, 917 tonnes de yaourts et des-

serts laitiers sont produits pour un chiffre d'affaires de 2,5 millions d'€, avec 18 salariés. L'entreprise peut augmenter de 30 % ses volumes avec ses équipements actuels et peut doubler cette capacité avec une nouvelle remplisseuse. Le projet est de faire plus de 10 % de croissance par an pendant trois ans.

Péchalou développe également des yaourts à base de lait de chèvre, profitant d'une zone de production bio de lait de chèvre importante en Dordogne, et d'une demande accrue des consommateurs.

## Développer le bio

Actuellement, le bio représente 20 % de l'activité de Péchalou, 50 % du lait bio acheté est déclassé dans les produits conventionnels. Travaillant selon les méthodes traditionnelles, avec des actions mécaniques minimisées, avec un lait entier et non homogénéisé ou standardisé mais tel qu'il est à chaque saison, favorisant un approvisionnement local (100 % du lait bio provient de Dordogne, à moins de 40 km de la laiterie), Péchalou est le seul fabricant régional de "yaourts et spécialités laitières gourmands" et est le précurseur du développement de la filière lait bio en Dordogne.

C'est en 1988 que Frédéric Villefer et son ami Frédéric Pallier décident de créer une production

artisanale de produits laitiers, des yaourts "Le Tradi" très rapidement connus sous le nom de Péchalou, contraction de Péchaloufour, nom du lieu-dit de l'exploitation laitière de la famille Villefer sur les coteaux de Saint-Cyprien. En 1996, le laboratoire se déplace au cœur du bourg et les ventes s'étendent à toute la Dordogne puis au grand Sud-Ouest. Paul Richard, nouveau gérant en 2000 aux côtés de Frédéric Pallier, actuel directeur de production, prend sa retraite en 2014 et confie les rênes à Thomas Breuzet. Ce dernier cherchait à reprendre une entreprise artisanale de taille humaine reconnue pour son savoir-faire de fabricant, avec un fort ancrage régional et la capacité de se développer dans le bio. Il rachète la société via sa holding Quinoa, avec comme partenaire financier l'IRDI et le soutien du Conseil régional d'Aquitaine. Son projet, tout en conservant la gamme bleue Péchalou vendue en grandes surfaces, est de développer la seconde marque Laiterie du Périgord.

**DOMINIQUE BURIDANT**