

économie *La Nouvelle République* - Vendredi 10 novembre 2017

# Poitou Chèvre a investi 8 M€ dans son outil à Bougon

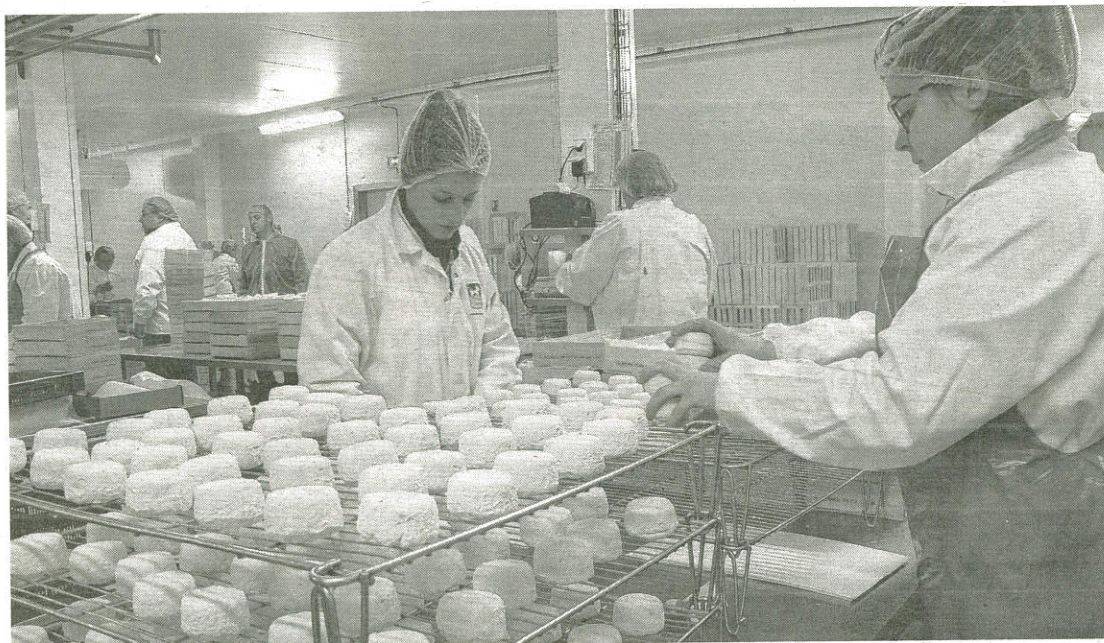
Après avoir racheté l'usine du GLAC-Terra Lacta qui fermait à Bougon, Poitou Chèvre modernise son outil et poursuit une progression exceptionnelle.

**L**a SAS Poitou Chèvre installée sur la commune de Bougon compte aujourd'hui 47 salariés et a collecté cette année 5,9 millions de litres de lait dans 33 fermes de 200 chèvres, en Deux-Sèvres principalement mais aussi en Vienne et en Charente.

## Export aux USA Canada et vers l'Australie

Ce sont 741 tonnes de fromages de chèvres (\*), sur cette même période, qui sont sorties de la fromagerie. « En 1990 la famille Rongeon (NDLR le père et ses deux fils) achetait un affineur à Vouillé dans le département de la Vienne. Cette entreprise comptait quatre salariés plus la gérante », ont expliqué les cogérants de la SAS Frédéric et Christian Rongeon au président du Département Gilbert Favreau qui venait leur rendre visite mercredi matin.

Le dernier investissement de la fromagerie (de 8 M€, pour un chiffre d'affaires annuel de 9,2 M€) a été réalisé entre 2015 et 2016 afin de moderniser l'outil. Ce sont dans des locaux flambant neufs que les frères Rongeon ont pu faire visiter leur entreprise. « Notre



Mercredi à la fromagerie de Poitou Chèvre à Bougon, visite du président du Département chez les cogérants de la SAS qui ont démarré dans la profession en 1990 en rachetant avec leur père un affineur à Vouillé (dans la Vienne) qui salariait alors 5 personnes.

ambition actuellement est de stabiliser l'entreprise tout en continuant notre progression », a expliqué Frédéric Rongeon qui assure la direction du site tandis que son frère Frédéric assure essentiellement la direction commerciale. « En ce qui concerne nos résultats, le volume de lait transformé est suffisant pour rentabiliser nos investissements », a pu répondre Christian Rongeon.

Autre réussite dont la fromagerie peut s'enorgueillir. Elle exporte une petite partie de sa production (entre 7 et 10 %) vers les USA, le Canada, l'Australie et en Europe.

Christian Rongeon a mis en

avant une production qui conserve un savoir-faire traditionnel avec un « égouttage » de la matière première, « toujours lent », un affinage et un stockage en caves, mêmes si ces dernières peuvent être qualifiées d'ultramodernes, restent « traditionnelles ».

Le dernier investissement de cette entreprise est à situer par ailleurs dans un contexte économique plus favorable pour les producteurs de lait de chèvre.

Philippe Engerbeau

(\*) Chabichous, crottins de chèvre, mothais sur feuille, et autres spécialités sous la marque Poitou Chèvre.



Christian Rongeon, cogérant de la SAS Poitou Chèvre et directeur du site.