



# Dossier de Presse

## 2017



# SOMMAIRE

- Maison Allaire, une entreprise locale..... 2
- Les chiffres clés de la société..... 3
- Les produits Allaire..... 5
- Allaire, une maison aux multiples certifications..... 6
- Les distributeurs..... 8

## Maison Allaire depuis 1955

### Une entreprise locale

Créée en 1955 par Daniel ALLAIRE, alors producteur à Saint-Aignan-des-Gués, l'entreprise Allaire avait pour activité principale la vente de légumes frais.

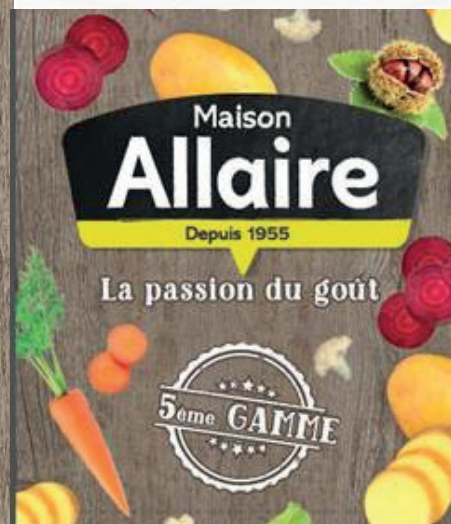
Avec une stratégie axée principalement sur la qualité et la traçabilité des légumes, la Maison Allaire a renforcé peu à peu son savoir-faire par des moyens techniques performants. Ces outils lui ont permis d'étendre sa gamme qui compte aujourd'hui plus de **80 références**.

La Maison Allaire est passée en une vingtaine d'années de 12 à 48 salariés, devenant ainsi un acteur majeur du développement économique local.



Depuis plus de 20 ans, Benoit Guérout est Président de La Maison Allaire.

## La 5<sup>ème</sup> gamme, qu'est-ce que c'est ?



Les produits de la cinquième gamme sont définis comme des fruits et légumes qui, après avoir subi une transformation préliminaire (lavage, triage, épluchage etc.), sont soumis à la cuisson vapeur, emballés sous vide et stérilisés. La cuisson vapeur permet de garder intactes les valeurs nutritives et gustatives des légumes.

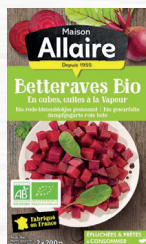


## 1980, le début des changements

C'est à partir des années 80 que le dirigeant de la société Allaire a décidé d'ouvrir sa production aux produits sous vide, pour répondre à une demande croissante pour des produits prêts à l'emploi.

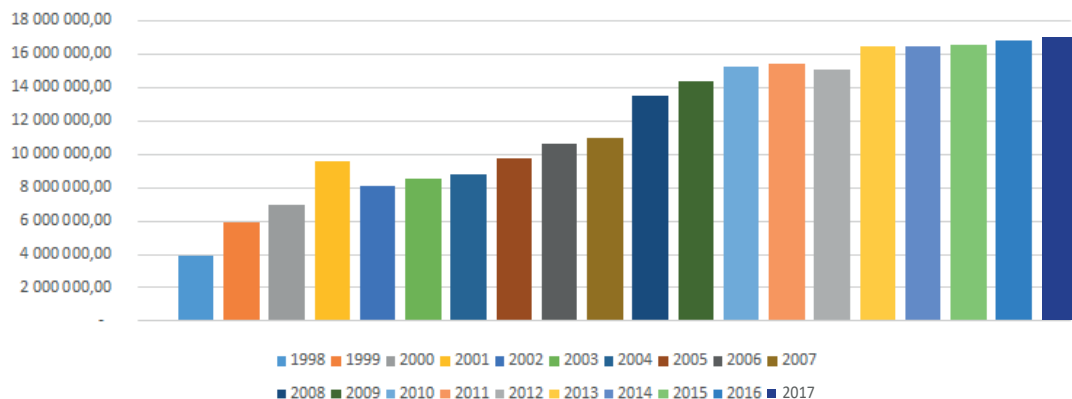
Betteraves rouges, pommes de terre et carottes ont été les premiers légumes à être commercialisés sous vide.

**Aujourd'hui, la Maison Allaire est incontournable dans les produits de 5<sup>ème</sup> gamme.**

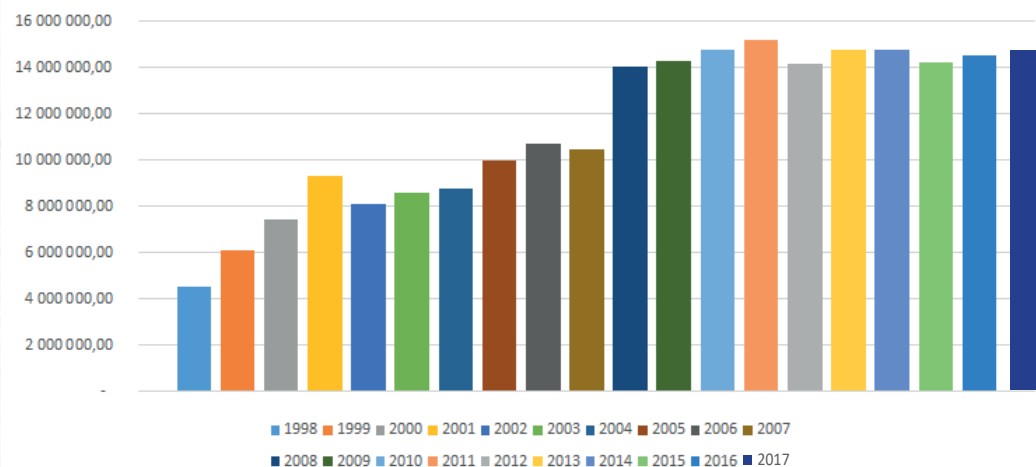


## La société Allaire en quelques chiffres

CA HT (€) DE 1998 A 2017



TONNAGE (KG) DE 1998 A 2017



## Une entreprise respectueuse de son environnement

La Maison Allaire a sa propre station d'épuration située à quelques encablures de l'entreprise.

En **2005**, la Maison Allaire réalise une première extension de la station d'épuration, permettant ainsi d'atteindre une capacité équivalente au traitement des rejets d'une ville de 18 300 habitants.

Cette extension a eu pour objectifs d'adapter la capacité de traitement de la station aux effluents produits par l'usine afin de respecter en permanence les normes de rejets.

En **2012**, les eaux traitées sont stockées et utilisées via un réseau d'irrigation pour l'agriculture. Cette démarche de développement durable en période d'étiage permet de réduire l'impact sur les nappes phréatiques.

En **2014**, la société a investi dans un traitement de finition par une filière de type « filtres plantés de roseaux ». Ce traitement vient compléter la filière biologique et vise à fiabiliser la qualité des eaux traitées avant leur rejet.

# Les produits Allaire

Depuis 1955, la société Allaire commercialise des betteraves rouges cuites à la vapeur.

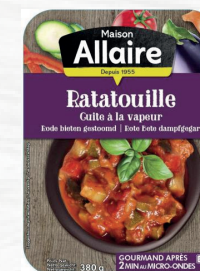


La société et les modes de vie ont tellement évolués que les consommateurs actuels cherchent à manger rapidement, « sur le pouce », en privilégiant une nourriture saine et équilibrée.

La Maison Allaire n'a cessé d'élargir sa gamme, répondant ainsi à cette demande croissante des consommateurs, tout en restant en lien avec sa passion du goût.



Tout au long de l'année, grâce à un outil de production de grande capacité, la Maison Allaire conditionne des légumes « prêts à l'emploi » qu'elle livre chaque jour dans l'Europe entière.



## Allaire, une maison aux multiples certifications



Depuis 1996, la société Allaire propose des produits certifiés « Agriculture Biologique ».

A l'écoute des tendances consommateurs et voulant ainsi répondre aux demandes croissantes de produits

bio, **la Maison Allaire proposa la betterave rouge cuite sous vide qui fût ainsi l'un des premiers produits de la société à être certifié AB.** D'autres produits « prêts à l'emploi » ont suivi tel que le **Maïs Bio dont la Maison Allaire est leader sur son marché.**

Double certification rare : c'est en 2008 que l'entreprise Allaire lance sa première betterave individuelle issue de l'**Agriculture Biologique** et certifiée **Label Rouge**.



Associé aux betteraves cuites sous vide de la société Allaire, le certificat Label Rouge a été délivré pour la première fois en 2002. Une certification rare dans le domaine de la 5<sup>ème</sup> gamme du fait que le label assure un produit de qualité supérieure constante, notamment au niveau gustatif, tout en restant tendre et cuit à cœur.



Les IFS (International Features Standards) sont des référentiels internationaux qui garantissent la sécurité et la qualité des produits alimentaires.  
La Maison Allaire obtient cette certification en 2011.



Le Label ENTREPRENEURS + ENGAGÉS témoigne de l'engagement écoresponsable et citoyen de l'entreprise en matière de :

- responsabilité sociétale
- responsabilité environnementale
- engagement développement durable



## Les distributeurs des produits Allaire

Forte de plus de 60 ans d'expériences, la société Allaire a su se doter d'un important réseau de distribution.

**70% de son chiffre d'affaires** est effectué grâce aux marques de distributeurs qui vendent sous les marques Carrefour, Système U, Intermarché, Auchan, Lidl, Aldi...

La Maison Allaire vend également auprès de grossistes et d'industries alimentaires.

**Plus de 15% de son chiffre d'affaires** est généré à l'exportation dont une grande partie sur l'Europe Centrale (Allemagne, Pays-Bas, Europe de l'Est, Belgique, Italie, Angleterre) mais aussi Amérique du Nord (Canada, USA) et Asie Centrale (Dubai, Singapour...).



# Contact Presse

Solène HUBAULT

AREA Centre - Val de Loire

s.hubault@area-centre.org

02.38.71.95.14

