



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.

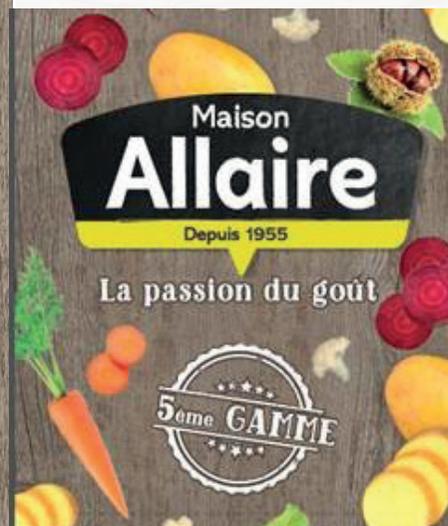
Avec une stratégie axée principalement sur la qualité et la traçabilité des légumes, la Maison Allaire a renforcé peu à peu son savoir-faire par des moyens techniques performants. Ces outils lui ont permis d'étendre sa gamme qui compte aujourd'hui plus de **80 références**.

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^{ème} 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.

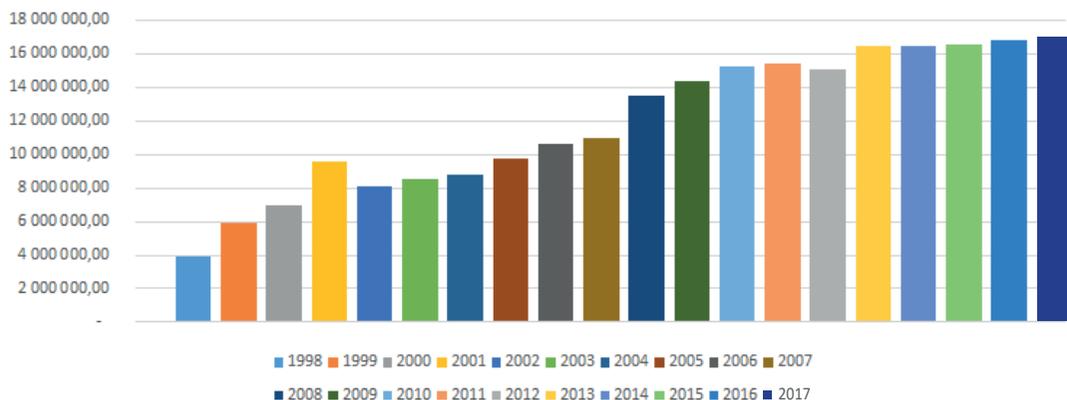
Betteraves rouges, pommes de terre et carottes ont été les premiers légumes à être commercialisés sous vide.

Aujourd'hui, la Maison Allaire est incontournable dans les produits de 5^{ème} gamme.

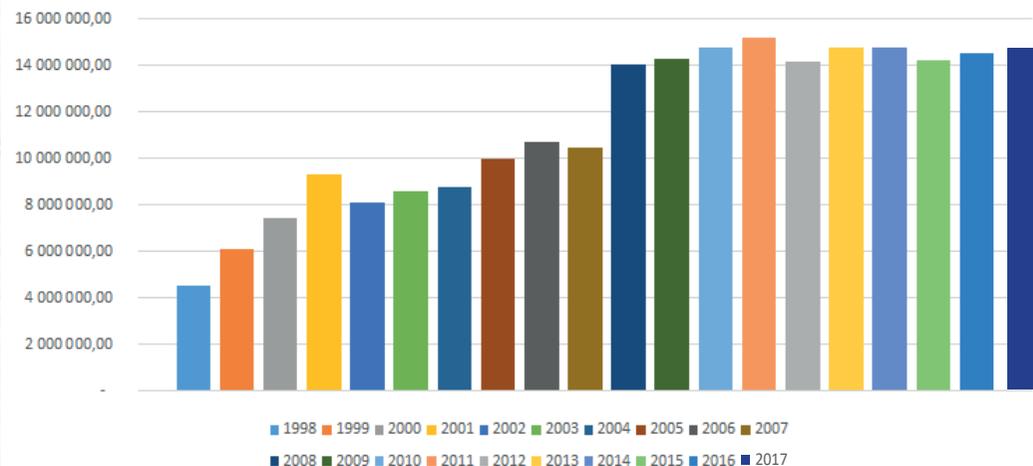


La société Allaire en quelques chiffres

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^{ème} 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

