



Gibo Vendée donne naissance à Terre de Gallie

Saint-Malo-du-Bois — Le groupe d'éleveurs de faisans et de perdrix, fort de ses 50 années d'expérience, innove en lançant des produits élaborés avec ses volailles fines aux saveurs délicates.

L'entreprise

Gibo Vendée a vu le jour sur les terres de Chambretaud il y a 50 ans. Le leader de la vente de produits vivants, comme les œufs visant à la reproduction des faisans et des perdrix, pèse 25 millions de chiffres d'affaires et exporte 70 % de sa production. « Avec ses 25 éleveurs, ce sont 80 emplois directs qui sont créés et autant chez les éleveurs associés. On accueille pas mal de jeunes éleveurs. La moyenne d'âge est actuellement de 40 ans avec 100 % de renouvellement », explique Denis Bourasseau, PDG de la SAS Gibo Vendée.

Un souffle nouveau

Laurent Soullard, directeur général de Terre de Gallie, poursuit « C'était un souhait de se diversifier vers l'alimentaire. Il y a une réelle prise de conscience, notamment rapport au manger sain ».

Pour se lancer dans l'étude, Gibo Vendée a eu l'idée de se porter candidat au programme ID4Food porté la Région, en partenariat avec l'école de Design de Nantes Atlantique, l'ESA, Audencia, Oniris et l'université. Le projet est retenu et ce sont alors les jeunes étudiants qui planchent sur le projet.

« Ils ont fait des micros-trottoirs, nous ont proposé parfois des produits très innovants. Les jeunes ont boosté le projet. »

Se professionnaliser pour lancer l'aventure

« Il y avait les locaux de l'entreprise Begein qui se libéraient ». Paul Begein est d'ailleurs partenaire et heureux de voir une nouvelle vie dans



De gauche à droite : Laurent Soullard, Karine Soullard et Denis Bourasseau

PHOTO : OUEST-FRANCE

le bâtiment historique de son entreprise. Pour avancer, le groupe lance un recrutement et trouve chez Karine Soullard, la personne compétente pour mettre son expérience au service du développement.

« Je suis née dans la marmite. J'ai une connaissance des volailles classiques. Je travaille sur la mise en place de la filière dédiée à la consommation de volailles fines. »

La directrice générale de Terre de Gallie l'assure : faisans et perdrix apportent des apports nutritionnels importants. « Nos produits n'existent pas encore sur le marché, pas même en Europe. »

Alors, en plus de la clientèle apportée par les restaurants commerciaux, Karine formule le vœu que les restaurants collectifs fassent également découvrir ses produits.

Des produits qui séduisent

Des saucisses de faisan avec zéro porc séduisent, des brochettes avec des marinades cuisinées sur place... La seconde phase prévoit des produits de cuisson. Terre de Gallie souhaite également proposer à la vente ses œufs de perdrix réputés.

Contact : Facebook Terre de Gallie. Tél. 07 87 31 13 10.