



Nouvelle étape pour le groupe familial Savel

La Société d'abattage de volailles et de lapins (Savel) a vu le jour en 1968 à Lannilis (Finistère). Son fondateur, Gabriel Léon, âgé de 79 ans, passe le témoin. L'actionnariat est réorganisé entre ses enfants. Marc Léon, son fils aîné qui assure la présidence, Caroline Léon, sa fille qui s'occupe des

achats aliments, et Julien Léon, son fils cadet qui a en charge l'export, prennent les rênes de l'entreprise qui compte 350 salariés et collabore avec 200 éleveurs de coquelets et pintades, pour un chiffre d'affaires annuel qui avoisine les 90 millions d'euros.

Ouest France – Samedi 20 juin 2020



NOUVELLE SAISON,
**NOUVEAU
REBOND!**
#CBFAMILY



SOLIDARITE

Passage de témoin familial à la Savel

Les enfants du fondateur prennent les rênes de la société d'abattage de volailles basée à Lannilis (Finistère).



Eric Lefeuvre, directeur général, avec Marc Léon, Caroline Léon et Julien Léon, actionnaires majoritaires de l'entreprise familiale Savel, implantée à Lannilis, dans le Finistère, depuis 1968.

| PHOTO : OUEST-FRANCE

La Société d'abattage de volailles et de lapins (Savel) est spécialisée dans l'abattage, la découpe et la transformation de coquelets, pintades et poulets. L'entreprise familiale a vu le jour en 1968 à Lannilis (Finistère). Début juin, son fondateur, Gabriel Léon, aujourd'hui âgé de 79 ans, a passé le témoin à ses enfants. Une transmission voulue en douceur par le patriarche, qui continue de garder un œil averti sur l'entreprise.

48 % du chiffre d'affaires à l'export

Marc Léon, son fils aîné, assure la présidence, Caroline Léon, sa fille, s'occupe des achats d'aliments et Julien Léon, son fils cadet, a en charge l'export. L'entreprise compte 350 salariés et collabore avec 200 éleveurs pour un chiffre d'affaires

annuel qui avoisine les 90 millions d'euros. Le groupe est implanté dans le Grand Ouest et y possède trois abattoirs : à Lannilis, à Carhaix et à La Séguinière (Maine-et-Loire). Chaque année, 44 millions de volailles y sont transformées, 80 % de la production est commercialisée en frais. « **En Bretagne, nous sommes distribués en grandes surfaces mais aussi chez les professionnels de la restauration collective avec notre marque Terre et plume**, détaille Marc Léon. **On nous trouve aussi en France sur le marché de l'hôtellerie et de la restauration. Près de la moitié de notre production est destinée à l'export.** »

De l'export plutôt ciblé haut de gamme, puisque l'on peut trouver des pintades estampillées Savel à Dubaï ou Hong Kong.

Philippe GUEGAN.

Ouest France – Lundi 22 juin 2020



NOUVELLE SAISON,
NOUVEAU REBOND!
#CBFAMILY



SOLIDARITE