



## Les Salaisons du Terroir : la viande locale a la cote !

**L'**entreprise Les Salaisons du Terroir à Villers-Bretonneux, 27 salariés, est spécialisée dans la transformation de viande de porc (salaisons). Elle a fondé son développement sur le travail en filière et s'appuie sur les éleveurs régionaux. « Il y a 12 ans, j'ai repris l'entreprise Guy Lagache à Friaucourt, spécialiste de la découpe des carcasses de viandes en gros », explique Didier Hue, le gérant de Salaisons du Terroir. En 2005, il crée à Liévin une entreprise de salaison pour transformer la viande de porc : Les Salaisons du Terroir. Néanmoins, dès 2009, l'outil de production ne suffit plus et en 2011 l'activité est transférée à Villers-Bretonneux. « 98 % de nos approvisionnements de porc se font auprès d'éleveurs régionaux, précise-t-il.

*Le consommateur connaît parfaitement l'origine de sa viande. Tout est marqué sur l'étiquette !* » Les clients de l'entreprise sont à 60 % des artisans bouchers-charcutiers des Hauts-de-France, 40 % sont des magasins de grande distribution et de circuit court. Les produits (jambon, poitrine, rôti de porc cuit) sans allergènes sont commercialisés par l'entreprise, qui redistribue à l'éleveur une plus-value selon le nombre de pièces vendues. Face à un taux de croissance de 20 % et un chiffre d'affaires de 12 millions d'euros, l'entrepreneur réfléchit à investir dans son outil de production de Villers-Bretonneux et passer d'ici 3 ans à 50 salariés. ■ S.D.

Les Salaisons du Terroir  
53 chaussée du Val de Somme  
80800 Villers-Bretonneux  
03 22 43 45 83

## Lever des masses volumineuses, c'est leur métier !



*Manutention, transport, levage, élévation, stockage... Sommalev propose de nombreuses solutions pour déplacer des objets volumineux : œuvres d'art, bateaux, charpentes...*

Créée à Oisemont il y a 20 ans, Sommalev a rejoint en 2014 Saint-Quentin-la-Motte-Croix-au-Bailly près de Mers-les-Bains. Une entreprise familiale qui ne cesse de croître avec 6 300 m<sup>2</sup> de bâtiments, 44 véhicules, 20 salariés, plus de 1730 clients et un chiffre d'affaires de 2,5 millions d'euros. L'année 2016 a d'ailleurs été l'occasion pour Laurent et Karine Lucas, à la tête de Sommalev, d'investir dans un nouveau bâtiment équipé d'un pont roulant de 50 tonnes et dans une grue de levage de 220 tonnes, la plus imposante des environs. Ils se sont également engagés dans la certification Mase – Manuel d'amélioration sécurité des entreprises. « Notre matériel nous permet de nous adapter dans tous les domaines des Hauts-de-France et de la Normandie (alimentaire, verrerie, fonderie...), explique Karine Lucas. Nous avons donc une équipe polyvalente et flexible. » Une PME familiale qui n'a pas fini de soulever l'économie locale ! ■ G.Y.



• sommalev.com •