



Un nouveau pôle régional breton pour les marques emblématiques Lancelot, Kerisac, Breizh Cola et plus de 3 millions d'euros investis dans la brasserie

Le Roc Saint André, le 16 mars 2022 - Depuis la cession de l'entreprise à Agrial en janvier 2021, les deux entreprises Ets Guillet Frères (cidre Kerisac) et Brasserie Lancelot (bières et gamme sodas avec Breizh Cola) se sont réunies au sein d'un pôle des marques régionales bretonnes de la branche boissons de la coopérative et ont ainsi rapproché leurs marques. Après une année 2021 de transition, l'équipe, renforcée, est en place et compte investir plus de 3 millions d'euros sur son site historique, classé au patrimoine, pour répondre à l'engouement croissant autour des boissons bretonnes, en Bretagne et sur l'hexagone.

Des recrutements, une nouvelle force de vente, une réflexion collective au service des trois marques sont le fruit de cette nouvelle organisation résolument ancrée sur son territoire.

Les 3 marques Lancelot, Kerisac, Breizh Cola, réunies sous un même « pôle BZH »

Le nouveau **pôle marques régionales bretonnes de la branche boissons de la coopérative Agrial** réunit la Brasserie Lancelot et les établissements Guillet Frères, deux entreprises autonomes. Il rapproche ainsi les marques Lancelot, Breizh Cola, Kerisac et offre aux 2 500 agriculteurs bretons adhérents de la coopérative, la possibilité de nouveaux débouchés.

Le recrutement en mars 2021 de Marc Vaitilingom, nouveau directeur du site de la brasserie et maître brasseur expérimenté, ainsi que Lucile Letort, responsable communication-marketing permettent respectivement de travailler sur l'évolution à donner au site de production pour répondre à la demande croissante et poursuivre la dynamique des partenariats et innovations, au service des marques du pôle, dans un souci d'ancrage territorial cher à l'équipe.

Dès septembre 2021, une force de vente intégrée a été mise en place. Elle permet une optimisation des moyens commerciaux avec une organisation par marchés. Deux nouveaux recrutements portent aujourd'hui l'équipe commerciale dédiée à la GMS et au CHR à 13 personnes (7 pour la GMS et 6 pour la CHR).

Ces créations de postes, couplées d'une phase d'audit interne ont permis d'optimiser le fonctionnement administratif et technique et valoriser les points forts de chacune des marques.

Pour **Laurent Guillet**, directeur des marques régionales bretonnes de la branche boisson de la coopérative agricole Agrial :

«La réunion de ces trois marques autour d'une coopérative française est une force pour nous. Le catamaran a deux flotteurs, une direction et une équipe. Cette métaphore illustre bien nos deux entreprises, les trois marques, nous et les équipes qui avançons tous ensemble avec stabilité et dynamisme vers une même direction » .



Un développement prévu en Bretagne et au-delà

La notoriété grandissante des 3 marques en Bretagne encourage le pôle à se développer sur l'hexagone.

« Le made in France est plébiscité de plus en plus par les consommateurs. Il est bu 50 demis de Lancelot par minute dans le monde ! Actuellement, en Bretagne, une bouteille de cola vendue sur trois est du Breizh Cola et la demande ne cesse d'augmenter. Nous souhaitons garantir une excellence de service à nos clients historiques en priorité, et développer ensuite le marché au national, là où la demande est forte en Ile-de-France principalement et dans les régions où il n'y a pas de cola régional. Nous allons continuer à renforcer notre force de vente pour garantir une proximité et une qualité de service identique à celle que nous offrons actuellement. Nous ne nous lancerons pas avant. »

Yoann Emery, responsable commercial GMS des marques régionales bretonnes de la branche boisson de la coopérative agricole Agrial.



L'objectif premier est **d'honorer prioritairement 100 % de la demande bretonne** et d'aller à moyen terme, sur le **marché national**. Une ambition qui nécessite **innovation et investissement**.

4 innovations produits à venir en 2022

L'innovation fait partie de l'ADN des 3 marques. La gamme Lancelot compte aujourd'hui 14 références, la gamme de Breizh Cola a déjà 17 références en 20 ans d'existence et la gamme Kerisac propose 34 références à ce jour, avec des innovations à venir pour l'ensemble des marques.



Profiter des savoir-faire cidricole et brassicole pour réfléchir à de nouveaux produits, un exemple de synergie rendu possible par la réunion de ces 3 marques : *« nous avons envie de travailler sur la notion de terroir avec les 2 500 agriculteurs bretons adhérents. Notre terre et notre climat sont si particuliers et en pleine évolution. Ils regorgent de qualités originales qui donnent au malt et au houblon une teinte et un goût particulier. Nous avons encore beaucoup à inventer »* indique **Lucile Letort**, responsable marketing et communication.

Sarah Lebreton, responsable de la R&D pour la gamme Breizh Cola, Marc Vaitilingom, maître brasseur et également responsable R&D bière, et Marion Dubarry, maître de chai à la cidrerie et responsable R&D cidre, travaillent de concert pour innover et répondre à une demande tournée vers plus de naturalité, de fruits et de local. Le Breizh Pom' par exemple est issu du travail entre et la R&D soft et la cidrerie, dont les pommes proviennent des vergers des producteurs Kerisac.

Ces innovations pourront permettre de développer des débouchés aux agriculteurs adhérents de la coopérative. *« Renforcer le lien entre l'amont et l'aval fait partie des axes de travail prioritaires pour notre pôle, cela existe déjà dans le cidre, nous le ferons demain avec la céréale l'orge maltée, pour la bière »* tient à souligner **Laurent Guillet**.

Plus de 3 millions d'investissement pour la brasserie Lancelot

La Brasserie Lancelot produisait 15 000 hectolitres en 2015, 55 000 hectolitres en 2020 et a réalisé **65 000 hectolitres en 2021** (soit 10 000 bouteilles par heure). **Elle prévoit 140 000 hectolitres de production par an dès le printemps 2024**, pour répondre à une demande croissante des consommateurs. Mais avec une capacité de production maximale de 70 000 hectolitres sur le site aujourd'hui, des travaux de modernisation et d'optimisation des performances de production sont nécessaires. Un plan d'investissement de **plus de 3 millions d'euros vient d'être engagé et, ce, pour 3 ans**. La brasserie Lancelot de 1,35 hectare ne sera pas agrandie mais plutôt repensée. Objectif : maintenir l'intégralité de la production sur le site historique de la mine d'or, et sans dénaturer le lieu classé au patrimoine.



Une nouvelle ligne d'embouteillage, une optimisation de la chaîne de production, une réorganisation de la salle à brasser sont prévues : « *le processus de brassage dure 8 heures, nous faisons 8 brassins en 24 heures. En 2022, nous allons passer de 8 à 12 cuves de brassage, ce qui va nous permettre d'augmenter de 50 % la capacité de brassage. Nous allons ajouter 6 nouvelles cuves de 600 hectolitres. Nous avons investi également dans un tout nouveau système de conditionnement avec contrôle automatique ainsi que dans un système de filtrage qui nous permet un gain de temps considérable (1h45 de gagnée par rapport à l'ancien système de filtrage)* » souligne **Marc Vaitilingom**, directeur du site de la brasserie Lancelot et maître brasseur.

90 % des travaux vont être réalisés en 2022 et commenceront dès le deuxième semestre. Pour répondre à un besoin supplémentaire de stockage, un espace de 1500 m² à Guégon, à 15 minutes de la brasserie, sera mis à disposition.

Un attachement fort au territoire

Historiquement, les trois marques ont une implication forte sur leur territoire et vont continuer à porter collectivement cet engagement de soutien aux initiatives régionales et renforcer leur ancrage territorial.

Le soutien au sport, à la culture, à la jeunesse en Bretagne est dans les valeurs du pôle breton qui accompagne ainsi plus d'une **quarantaine d'événements culturels et de pratiques sportives en 2022** au travers ses marques. Valoriser la pratique du sport auprès du public jeune et amateur est un axe en fort développement. **Une dizaine de nouveaux partenariats** ont déjà été signés en début d'année et d'autres sont à venir cette année.

« *Nous continuerons à valoriser le savoir-faire traditionnel breton en proposant les produits dans des lieux et événements qui partagent cet attachement à l'artisanat, notre ADN* », conclut **Laurent Guillet**.

Quelques chiffres clés

La Brasserie Lancelot en quelques chiffres :



Création en 1990 par Bernard Lancelot

Installation sur le site de la mine d'or en **2000**



56 salariés

14 références produits

65 000 hectolitres

produits en 2021



14 millions de chiffre d'affaires en 2021

60%

du volume en bière est consommée dans les bistros et les festivals

La success story de Breizh Cola en quelques chiffres :



Création en 2002

1 Leader des colas régionaux en France et en Bretagne

130 000 hectolitres produits en 2021



10 millions de chiffre d'affaires en 2021

17

références produits

Site de production à Domagné (35)

Le cidre Kerisac en quelques chiffres :



Création en 1920

N°1 en Sud Bretagne et du cidre bio en Bretagne



38 salariés

34 références produits

50 000 hectolitres produits en 2021



10 millions de chiffre d'affaires en 2021

38

pomiculteurs pour le cidre et le jus de pomme dont 14 en bio

Site de production à la cidrerie Kerisac