



## CROISSANCE EXTERNE, PROXIMITÉ ET CAPITAL HUMAIN

Olivier Béguier

Trentenaire, l'entreprise Erco, spécialisée dans la cuisine professionnelle, se porte bien. Le pari de son dirigeant de miser sur une croissance externe, la proximité et le capital humain, la propulse aujourd'hui dans le Top 10 des entreprises du secteur. Son chiffre d'affaires et ses effectifs ont doublé depuis 2013.

Olivier Béguier a le goût de l'entrepreneuriat, c'est le moins que l'on puisse dire. A, à peine 21 ans, il a créé en 1991 avec trois associés (partis depuis), Erco (Équipement Réfrigération Cuisson de l'Ouest), une entreprise spécialisée dans l'installation et la maintenance de cuisines professionnelles. Ce n'est que le début de l'aventure !

### UN SUCCÈS IMMÉDIAT...

Depuis sa création, l'entreprise niortaise a dû déménager deux fois en dix ans pour faire face à sa croissance. Olivier Béguier a rapidement mis en place une stratégie de développement pour s'implanter entre 2001 et 2013, en Vendée et en Charente-Maritime. Il crée trois agences à St Hermine, La Roche-sur-Yon et Rochefort. En parallèle, il rachète Sevrinox, une unité de fabrication de mobilier inox sur-mesure à Celles-sur-Belle. « A cette période, nous avons été poussés par Eurochef\*, réseau que j'ai intégré en 1998. Il a joué un rôle important en nous permettant d'être plus attractifs et de connaître une sérieuse progression. J'en suis le président depuis 2016 ».

En 2006, Erco s'associe à un spécialiste des Arts de la Table et de mobilier pour la restauration. Ensemble, ils rachètent une entreprise de négoce de produits d'hygiène pour les CHR à Niort. « Cette même année, pour structurer Erco, j'ai créé une holding ».

### DES RACHATS STRATÉGIQUES

En 2013, le dirigeant oriente l'entreprise vers une croissance externe. « J'avais une prédilection pour le travail en restauration collective (Ephad, restauration entreprise, scolaire...), mais je connaissais moins la restauration commerciale. J'ai donc recherché des entreprises à reprendre pour développer ce secteur ». Et, se sont succédés quelques rachats : BG Froid, spécialisé dans les systèmes de climatisation à Loix-en-Ré, la Maison Salbreux, une entreprise familiale de réalisation de cuisine professionnelles et, l'entreprise Alain Laurent, installation et entretien de matériel frigorifiques pour la restauration aux Sables d'Olonne. « Avec ces rachats, nous avons renforcé notre impact et notre savoir-faire en Charente-Maritime et en Vendée, notamment auprès des Cafés-Hôtels-Restaurants et des artisans des métiers de bouche (bouchers, charcutiers, traiteurs...) ».

Pour consolider la présence d'Erco en Charente-Maritime et structurer les équipes, le dirigeant a ouvert deux agences à Royan et à Saint-Martin-de-Ré, et acheté un bâtiment à Périgny pour y installer un showroom et une boutique dédiés aux professionnels. « Cette année, j'ai repris les établissements Bichon, un entrepôt frigorifique à Vaux-sur-Mer. Ce choix s'est fait suite à un chantier important que nous avons eu sur le territoire. Il nous a semblé évident d'avoir une antenne sur place. On travaillait avec les mêmes marques. Nous avons fait un mariage de raison. Les cédants sont avec moi au moins un an. Depuis, j'ai déjà embauché trois collaborateurs et un quatrième est en cours de recrutement. Grâce à ce rachat nous avons consolidé notre expertise frigorifique et pouvons répondre aux besoins de nos clients du sud-charente ».

### L'HUMAIN AU CŒUR DE LA PERFORMANCE

Olivier Béguier a tout basé sur les ressources humaines. « Nous travaillons sur l'humain depuis le début. Les collaborateurs, c'est la première force de notre société. Ils partagent les mêmes valeurs humaines d'engagement et de dynamisme pour la satisfaction client ». Des plans de formation sont mis en place chaque année pour s'adapter aux nouvelles technologies, normes et nouveaux produits. Aujourd'hui, Erco c'est : 109 collaborateurs répartis dans 6 agences en Vendée, Charente-Maritime et Niort, 15 M€ de chiffre d'affaires en 2022 (prévision 2023 : 17 M€). « Notre CA se répartit à 70 % pour les collectivités, 20 % pour les CHR et 10 % pour les métiers de bouche ». Son quotidien ? Equiper près de 9 000 professionnels de la restauration en systèmes de froid, climatisation, cuisson, préparation, distribution, fabrication d'inox, ventilation-extraction. « Un quart des salariés se trouve en Charente-Maritime, c'est la plus grosse évolution, le 17 a détrôné le siège social ! C'est une concrétisation d'aventure humaine extraordinaire. S'il y a bien une chose qui rassemble tout le monde, c'est le repas. Je suis chanceux de travailler dans ce domaine qui me passionne. C'est fantastique ! » \*

Nathalie Martinez

\*réseau d'installateurs de cuisines professionnelles en France métropolitaine, DOM TOM, Suisse, Belgique et Luxembourg

[www.ercosolution.fr](http://www.ercosolution.fr)