



Les Halles Solanid en pleine croissance sortent de la procédure de sauvegarde

Le groupe Fontalvie présidé par le Docteur Jacques Desplan avait souhaité placer le groupe et certaines filiales sous procédure de sauvegarde en janvier 2015 ; le temps d'organiser une levée de fonds dans de bonnes conditions.

Technique de gestion préventive et de protection, la procédure de sauvegarde sur Les Halles Solanid n'a aujourd'hui plus de raison d'être. Non seulement la levée de fonds annoncée au sein du groupe s'est très bien déroulée, mais surtout **les établissements Les Halles Solanid connaissent une forte croissance dans toutes les régions où ils sont implantés.**

Alors que l'Etat prône une alimentation variée et équilibrée, associée à une activité physique régulière, pour aider à rester en bonne santé ; les Halles Solanid ont transformé la parole en actes. Comme le soulignent Charles-Olivier Adde, chef cuisinier et responsable des Halles Solanid et le Docteur Dominique Bourgoïn, nutritionniste et présidente du Comité Médical et Scientifique qui oriente la politique Alimentation Santé de Les Halles Solanid : *« Contrairement aux idées reçues, il est tout à fait possible de faire de l'alimentation santé en restauration collective. Proposer des produits frais, des repas diversifiés et faire découvrir de nouvelles saveurs ne coûte pas forcément beaucoup plus cher ... C'est juste un peu d'imagination, de la créativité et surtout une vraie différence de goût ! »*

Convaincues et convaincantes, Les Halles Solanid séduisent de plus en plus les ERP par leur approche qualitative plutôt que quantitative, à des tarifs très proches des produits industriels standards. Après les collectivités en Languedoc Roussillon ou dans le Cantal, l'association Adages, la fondation Jacques Chirac, ce sont désormais des établissements scolaires tels que le lycée professionnel agricole de Gigean ou le collège privé Notre Dame à Agde qui font appel aux Halles Solanid. Une montée en charge qui s'est accompagnée de 3 recrutements (un livreur, un cuisinier, un plongeur) sur le premier trimestre.

En plein développement, le groupe est résolument tourné vers l'avenir. Pour accompagner et accentuer cette croissance, Les Halles Solanid recrutent un directeur d'exploitation et un responsable logistique.

A propos des Halles Solanid

Les Halles Solanid appartiennent au Groupe Fontalvie, qui déploie depuis 1991 une approche révolutionnaire de la santé dont l'objectif est d'améliorer la qualité de vie de chacun. Sa méthode : une approche thérapeutique globale et innovante dédiée à la prévention, qu'elle soit primaire, secondaire, ou tertiaire pour que chacun devienne acteur de sa santé. Le groupe est structuré en deux domaines : le pôle Alimentation Santé composé de 3 unités et un nouveau pôle Optimisation Santé créé en septembre 2014.

Créées en 2006, les Halles Solanid disposent de 3 unités : à Osséja (66), Riom-ès-Montagnes (15) et Lodève (34). Un tiers de personnes handicapées, et les repas sont constitués de 75 à 85 % de produits frais.

Les cuisines sont dirigées par un chef au parcours étoilé Charles-Olivier Adde.

Chiffres clés 2013:

- 471 315 repas servis à différentes typologies de clients
- CA consolidé : 3.1 millions d'euros
- effectif : 45 salariés dont 1/3 de travailleurs handicapés

Contacts presse :

Séverine Oger

severine@escalconsulting.com

01 44 94 95 71

Louis Davin

louis@escalconsulting.com

01 44 94 95 67