



Photo Vincent Constant

Côte-d'Or P.2-3

Avant la rentrée, la colère des enseignants est palpable

LE BIEN PUBLIC



ÉDITION DU SOIR Côte-d'Or - | ES21
Samedi 31 août 2024

L'ÉDITION DU SOIR

Dijon

Salaisons Sabatier : la sixième génération bientôt aux commandes



En 150 ans, les Salaisons Sabatier sont devenues un des poids lourds de la charcuterie en Côte-d'Or. Une histoire de famille qui ne devrait pas s'arrêter demain. Car Arnaud Sabatier (à droite) planche déjà sur la transmission de la société à son fils Antoine (à gauche). Photo Laurie Chaigne

Page 7

Ils reprennent le flambeau

Dijon

Salaisons Sabatier : « Reprendre l'entreprise, c'est faire honneur aux cinq générations avant moi »

Cet été, nous vous proposons de découvrir ces entreprises dijonnaises qui se transmettent de génération en génération. Aujourd'hui, allons à la rencontre d'Arnaud et Antoine Sabatier, père et fils, qui travaillent main dans la main pour préparer la reprise des Salaisons Sabatier d'ici quelques années.

« Mon fils Antoine, et son frère Alexandre, apportent de la nouveauté et un regard différent sur ce que nous faisons depuis des générations », confie Arnaud Sabatier, président des Salaisons Sabatier. Agé de 53 ans, il représente la 5^e génération de l'entreprise familiale spécialisée dans la charcuterie. Assis à côté de lui, son fils de 20 ans, Antoine Sabatier. Entre eux, l'entente est parfaite. Du costume, à la posture, en passant par la passion pour l'entreprise fondée par l'arrière-arrière-grand-père d'Arnaud Sabatier en 1874.

Pas de pression

L'un est à la tête des Salaisons Sabatier depuis plus de vingt ans. L'autre vient de finir ses deux années de prépa intégrée à Polytech, l'école d'ingénieurs à Dijon et s'oriente vers la gestion des systèmes informatiques. Plus de trois décennies les séparent et pourtant une même envie lie ces deux hommes. « On se donne les dix ans qui viennent pour faire la passation et bien tout structurer », explique Arnaud Sabatier.

Effectivement, le souhait est qu'Antoine reprenne le flambeau à la suite de son père, mais pas urgemment : « Je vais finir mes études, complète le fils. Si à ce moment-là, il y a des besoins dans l'entreprise, je viendrais. Sinon, j'irai faire un tour dans d'autres entreprises. »

Dans cette famille de huit enfants, il n'y a jamais eu de pression pour savoir qui allait reprendre la suite. Un argument auquel le père tient très particulièrement : « Ça serait bien qu'Antoine travaille dans une grosse entreprise pour voir comment ça se passe ailleurs. Travailler pour Salaisons Sabatier, c'est vraiment s'ils veulent



Antoine (à droite) et Arnaud (à gauche) Sabatier son père et fils. Depuis quelques années, ils préparent la transmission de l'entreprise Salaisons dijonnaises A. Sabatier pour une sixième génération. Photo L. C.

« On se donne les dix ans qui viennent pour faire la passation et bien tout structurer. »

Arnaud Sabatier, dirigeant des Salaisons Sabatier

mes quatre filles ont d'ailleurs des métiers différents - il n'y a aucune obligation. Sinon, on attendra les petits-enfants », dit-il en riant.

Un savoir-faire transmis depuis 150 ans

Au départ, l'affaire familiale faisait uniquement de la vente de charcuterie au détail, puis s'est lancée sur les marchés. Dans les années 80, c'est le virage de la grande distribution au niveau local et régional, puis à l'échelle nationale.

« Au fil des années, on s'est adapté au marché, on a racheté des confrères qui faisaient des produits complémentaires aux

nôtres [jambon sec, blanc et persillé, boudin blanc et noir, merguez...] », explique le gérant actuel. Des évolutions qui passent par les processus de fabrication, les sites de production mais aussi les recettes.

150 ans plus tard, c'est au tour de la 6^e génération d'insuffler sa vision à l'entreprise... Mais toujours en famille. « On regarde les points de dysfonctionnement à résoudre dans les années qui viennent. On veut préparer l'affaire pour que les enfants puissent la reprendre dans de bonnes conditions », indique Arnaud Sabatier. Venu en emploi étudiant pendant deux étés, Antoine Sabatier occupe



Au départ, l'affaire familiale se cantonnait à la vente de charcuterie au détail et a bien évolué depuis. Photo archives Christian Guillemint

un poste comme tous les autres mais « avec une réflexion plus large ». « C'est vrai qu'Antoine se pose des questions qui nous dépassent un peu, surtout du côté informatique, ajoute le père. On parle aussi du packaging ou des produits qu'on vend aujourd'hui mais qui ne sont pas forcément en phase avec la clientèle de demain. »

Si le jeune homme ne sait pas encore quel métier exercer au sein de l'entreprise - même s'il préfère le côté informatique, lo-

gistique ou communication - ce serait pour lui « un honneur de reprendre la suite des cinq générations avant lui. J'ai d'autres frères et sœurs qui sont intéressés, on a toujours été impliqué depuis tout petit. On était dans un berceau à côté de nos parents dans leur bureau et les plus anciens de l'entreprise nous ont vus bébé ici. »

Un savoir-faire qui restera, dans tous les cas, une histoire de famille.

● Laurie Chaigne

« On était dans un berceau à côté de nos parents dans leur bureau et les plus anciens de l'entreprise nous ont vus bébé ici. »

Antoine Sabatier