



Les caves à vin de Frio à la conquête du monde



La sommelière - Frio

Le Groupe Frio part à la conquête de l'Amérique. « *La démarche de certification a été longue et fastidieuse mais nous y sommes* », mentionne Richard Guillorel, patron de cette PME d'Arnage, dans la Sarthe, qui se présente comme le numéro un européen des caves à vin, avec 25 % de parts de marché et jusqu'à 49 % en France. Le Groupe Frio, détenu par Naxicap et son management, a pris de l'ampleur en fusionnant, en 2012, la marque La Sommelière, basée au Mans, et les marques marseillaises Climadiff et Avintage.

Aux Etats-Unis, où la PME travaille avec le distributeur The French Corner, Frio estime le marché à 300.000 unités, le taux d'équipement étant estimé à 3 % contre 7 % en France. Richard Guillorel table sur la légitimité française dans le domaine du vin pour aborder ce marché où ses rivaux sont Danby, Wine Enthusiast, Avanti, Vinotemp ou General Electric. Dans la foulée, Frio compte aborder le marché asiatique, dont la Chine et son potentiel de 280.000 unités par an. L'objectif est de porter à 50 % d'ici à cinq ans la part des ventes à l'export. Pour l'heure, l'entreprise exporte un tiers de ses machines dans 48 pays, ce qui a contribué à quintupler son chiffre d'affaires en dix ans. Celui-ci devrait atteindre 47 millions d'euros cette année, contre 41 millions d'euros en 2015.

Davantage de polyvalence

La force de Frio réside dans sa capacité d'innovation, la conservation du vin étant une véritable science. La PME propose des armoires de 8 à 325 bouteilles, le segment pour cuisine encastrable, sous la marque Avintage, étant celui qui connaît la plus forte croissance. L'innovation réside aussi dans la réduction de la consommation, dans les clayettes pouvant accueillir 300 formats de bouteilles différentes ou dans les

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 218



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

mécanismes permettant de servir au verre. La société propose des caves de vieillissement, de conservation ou de service et la tendance est au compartimentage des températures pour faire cohabiter bordeaux, champagnes et liquoreux.

Frio emploie 43 personnes à Arnage, où il dispose d'un entrepôt de 10.000 mètres carrés. La production est confiée à des industriels du froid professionnel, en Hongrie et au Portugal. Une production additionnelle en France est envisagée, ainsi que des acquisitions en Espagne et en Allemagne.

Les Echos