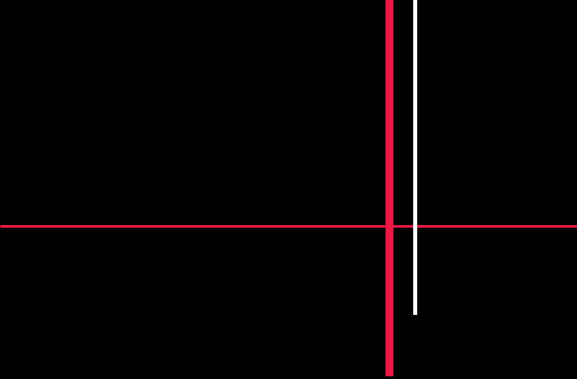




Un entrepôt pensé
pour l'avenir

12 mars 2026



Histoire de territoire et de famille.....5

Un entrepôt pensé pour l'avenir.....15

Notre métier, nos équipes.....29





Histoire de territoire
et de famille



À la fin du XIX^{ème} siècle, de nombreux habitants de la Haute-Loire quittent le territoire pour rejoindre la Loire afin d'y trouver du travail (mine, métallurgie, textile...).

Joseph GANIVET, notre arrière-grand-père originaire de Beauzac, en est la parfaite illustration lorsqu'il est descendu en 1922 à Firminy pour travailler à l'usine avant de reprendre une petite structure de fabrication de limonade et d'embouteillage de bière.

Il en va de même pour Lucien SOUCHON, son gendre originaire du col du Pertuis, qui représente la 2^{ème} génération à quitter la Haute-Loire en 1952, et a repris quelques années plus tard la petite entreprise de son beau-père.



Lucien SOUCHON et Joseph GANIVET



Au début du XXI^{ème} siècle, le mouvement s'inverse avec un retour aux sources des altiligériens vers leur territoire d'origine.

La famille SOUCHON s'inscrit pleinement dans cette dynamique avec le rachat de la société Udivel, en janvier 2018, dirigée par la famille CHARBONNIER puis, c'est le déménagement de Rémi SOUCHON avec sa famille, en 2025, au Puy-en-Velay.



Le rachat d'UDIVEL s'est imposé comme une décision naturelle, et s'est construit autour de trois évidences :

- Economique : par la complémentarité naturelle entre la région stéphanoise et la Haute-Loire.
- Culturelle : portée par une histoire commune et les mouvements de population qui ont lié ces territoires.
- Familiale : ancrée dans des origines attiligériennes profondes et une identité partagée.



Dépôt et logo historique de la société Udivel

Le développement sur le territoire atiligérien est multifacette.

Il est à la fois porté par une croissance interne, avec l'élargissement de l'offre de produits, et par une croissance externe, à travers le rachat de plusieurs distributeurs (Verdier, Crespy, Hugony) arrivant à l'âge de la retraite ou réorientant leur carrière.

Cette dynamique s'enrichit également avec le rachat d'une brasserie profondément ancrée localement, la Brasserie La Vellavia, située à Saint-Germain-Laprade, dont le nom incarne à lui seul l'attachement au territoire.



La Vellavia
BRASSÉE EN VELAY



La direction est collégiale et est représentée par la 4^{ème} génération, Rémi, Philippe, Hugo, toujours accompagnée par leur père, Daniel.

A chacun ses compétences pour assumer nos fonctions en essayant de faire les bons choix, sans égo, avec pour seul objectif le développement harmonieux de l'entreprise.



Philippe, Daniel, Hugo et Rémi SOUCHON



Un entrepôt pensé
pour l'avenir



Situé à Solignac-sur-Loire, en Haute-Loire, à près de 950 m d'altitude, notre nouveau site est plus moderne, plus responsable et bien plus fonctionnel qu'auparavant.

Finit en février 2025, nos 30 collaborateurs ont pris places dans un nouvel entrepôt de 3 200 m², dont 500 m² de quais et 415 m² de bureaux et magasin showroom.

La hauteur de ce bâtiment est également à mettre en avant : plus de 10 mètres de hauteur pour un stockage optimal.



Premier entrepôt passif de Haute-Loire, ce bâtiment incarne une démarche écologique forte et un investissement structurant pour l'avenir.

Un bâtiment passif utilise des principes de conception intelligents et des matériaux de pointe :

- Une isolation très poussée,
- Une étanchéité à l'air optimale,
- Des systèmes de ventilation avec un performant centre de traitement de l'air (VMC double flux)





Pensé pour répondre aux exigences actuelles du stockage et de la logistique, il offre une efficacité économique durable, avec un coût de construction plus élevé mais des économies réelles dans l'exploitation quotidienne.

Il améliore de manière significative les conditions de travail de nos équipes, grâce à des quais niveleurs facilitant le chargement, des équipements de manutention renouvelés et une température intérieure plutôt stable été comme hiver avec le sas de stationnement des camions.

Enfin, il représente une contribution environnementale concrète, avec un bâtiment quasiment sans chauffage, malgré une implantation à près de 950 mètres d'altitude sur un plateau venté.

La performance thermique est au cœur de ce bâtiment.

Chaque mur du dépôt est constitué de 20cm de laine de roche et tous les éléments du bardage sont jointés pour éviter tout échange d'air avec l'extérieur. L'air est traité par un imposant centre de traitement de l'air calibré en fonction du volume.

Les bureaux associent une ossature en bois de 12cm et une isolation de 30 cm de paille.

Symbole de notre volonté écologique, il est labellisé Passivhaus, un label international reconnu qui certifie les bâtiments à très faible impact environnemental.

Un bâtiment passif, c'est plus de confort pour moins de consommation énergétique.



UN DÉPÔT,
2500 références



Ce bâtiment passif est le prolongement naturel de notre engagement écologique. Il s'inscrit dans un modèle de distribution éco-responsable déjà présent au cœur de notre entreprise depuis plusieurs années.

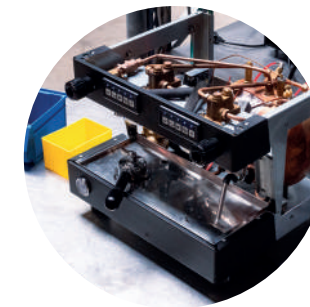
Un modèle fondé sur 7 actions concrètes et durables.



Tournées de
livraison optimisées



Zone
déchetterie



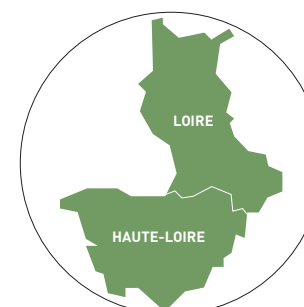
Atelier
de réparation



Le verre consigné



Récupération du verre
à usage unique



Circuits courts
& Produits locaux



Charte objectif CO₂



Notre métier,
Nos équipes



UDIVEL, VOTRE DISTRIBUTEUR DE BOISSONS

Livraison de boissons, expertise produit et accompagnement technique : la réactivité et la proximité de nos équipes sont au cœur de notre métier.





TOUTE UNE ÉQUIPE

À VOTRE SERVICE

NOTRE ÉQUIPE COMMERCIALE

Composée de 6 professionnels de la boisson, elle est le cœur de notre relation client. Elle est constituée d'un chef des ventes, trois commerciaux spécialisés CHR, un spécialiste Bières et un spécialiste Vins & Spiritueux.

Chaque membre de l'équipe contribue à un objectif commun : devenir un véritable partenaire du quotidien en apportant des conseils personnalisés à nos clients.



Chaque commercial visite régulièrement ses clients pour prendre leur commande, les conseiller et leur proposer nos animations commerciales.

En moyenne, un commercial accompagne 120 clients sur un secteur géographique défini.



Laurent, notre responsable bières, apporte des conseils sur mesure à nos clients qu'ils soient à la recherche de bières internationales, locales ou crafts.



Julien est l'interlocuteur privilégié de nos clients pour toutes demandes autour des vins et spiritueux. Il les accompagne pour la création de leur carte des vins et les guide dans la sélection de produits premium pour sublimer leur offre.

En collaboration avec les commerciaux terrain, les télévendeuses sont opérationnelles pour prendre les commandes de nos clients.

En complément de leurs missions, elles s'occupent de la cave.
Notre cave est ouverte aux particuliers, aux entreprises, aux comités d'entreprises et aux associations.

Notre cave a aussi pour fonction d'être un showroom pour présenter à nos clients CHR : nos vins, nos bières crafts et nos spiritueux premiums.





NOTRE SERVICE LOGISTIQUE

NOTRE ÉQUIPE LOGISTIQUE

Elle est composée d'une quinzaine de personnes réparties en 3 pôles :
réceptionneurs, préparateurs et livreurs.
Chacun a un rôle bien précis et pourtant si complémentaire.



Tout commence par la réception de marchandises, assurée par une équipe de réceptionneurs qui déchargent, contrôlent et rangent les produits dans l'entrepôt.

Ce sont ensuite les préparateurs qui organisent les commandes clients et les approchent aux quais de chargement.

Compte tenu du nombre important de références, nous avons équipé nos équipes de scanettes pour limiter le plus possible les erreurs de préparations et donc de livraisons.



Seuls ou à deux, nos chauffeurs livrent plusieurs clients chaque jour, que ce soit dans le centre du Puy-en-Velay ou dans les campagnes, dans des locaux faciles d'accès comme dans des caves difficiles avec des escaliers en colimaçon.

Une fois les livraisons terminées, retour au dépôt pour le déchargement et le tri des consignes en fonction des typologies d'emballage. La journée se termine avec le chargement du camion pour les livraisons du lendemain.



NOTRE SERVICE TECHNIQUE

Une des spécificités de notre métier est d'installer, d'entretenir et de réparer les équipements de comptoir de nos clients.

En effet, 4 techniciens œuvrent sur le terrain ou dans notre atelier pour répondre aux besoins techniques de nos clients.

Nos techniciens ont le souci d'être toujours disponible pour dépanner au plus vite nos clients en panne de tirage pression ou de machine à café.

Le service est au cœur des préoccupations des équipes puisque nous assurons aussi les dépannages les week-ends.



La bière pression et le café sont des produits transformés chez nos clients ;
du fût au demi pression, du grain de café à la tasse.

Les tirages pressions et les machines à cafés nécessitent un entretien et
des réglages réguliers.



NOTRE SERVICE ADMINISTRATIF

C'est un pilier essentiel de notre organisation, garantissant le bon fonctionnement quotidien de l'entreprise.

Chacun des services, en prise directe avec les clients et les fournisseurs, joue un rôle complémentaire pour soutenir les activités opérationnelles.





Fiers de notre retour aux sources.

La Famille Souchon

ZA Les Fangeas | 43 370 Solignac-sur-Loire