

REGION

Economie L'entreprise meusienne Elodys poursuit son développement. Plus de 100.000 baguettes sont déjà sorties de ses distributeurs automatiques

L'envol des distributeurs de pain frais

Bar-le-Duc. Le pain frais d'une qualité boulangère dans des distributeurs automatiques. Ça marche ! Depuis quelques mois, deux entreprises lorraines ont décidé de se saisir de ce marché et sont en pointe dans le domaine. La période estivale, et son lot de boulanger en congés, confirme la pertinence de vouloir répondre à une demande.

Le marché est en plein développement avec notamment le Compagnon du Boulanger produit en Meuse par l'entreprise Elodys, dirigée par Jean-Pierre Ferrante, un industriel nancéien (groupe Subtran : Technotol et Technolak à Pompey). Avec Bruno François, ce dernier a lancé en 2013 son concept pour produire des machines distribuant automatiquement du pain frais. « Nos clients sont les boulangers et ils veulent absolument que le pain qui sort de la machine soit le même que dans leur boulangerie. Certains en ont installé juste à côté de leur boutique et d'autres, plus loin, pour créer un deuxième point de vente. Ils mettent en avant leur savoir-faire, leur nom et leur produit. Pas question que la machine ne fournisse pas un produit de qualité. C'est pourquoi, la conception a été réalisée avec des boulangers partenaires et nous avons créé un compagnon du boulanger nomade », rappelle Jean-Pierre Ferrante.

Des machines produites et assemblées à Void-Vacon

Pour ce produit essentiel de la culture française, il a été mis sur le « Made in Fran-



■ Le Compagnon du Boulanger, produit en Meuse, propose du pain frais selon la recette du boulanger.



■ Jean-Pierre Ferrante (à droite) : « Nos clients sont les boulangers et ils veulent absolument que le pain sortant de la machine soit le même que celui de leur boulangerie ».

Photos ER

ce ». Ainsi, ses machines sont assemblées et produites en Meuse, à Void-Vacon avec, entre autres, des com-

posants fabriqués dans ses entreprises. C'est avec le prix d'entrée (moins de 40.000 € pour le premier modèle) et l'espace nécessaire

(2,3 m²), la grande différence avec l'autre concepteur de distributeurs automatiques de pain, le Mosellan Jean-Louis Hecht, lauréat du concours Lépine pour sa machine assemblée au Portugal. Elodys à Void-Vacon bénéficie d'ailleurs du coup de projecteur...

Aujourd'hui, une trentaine de Compagnon du Boulanger, le nom du distributeur de la société Elodys, ont déjà été choisies et installées par des boulangers en Lorraine. Le décollage a été immédiat. « Début juillet, le boulanger de Sarreguemines, Gilles Woïrgard, a vendu la 100.000^e baguette préparée par notre machine. C'est une vraie satisfaction. Notre système de suivi et de veille en temps réel, qui permet au boulanger de suivre la con-

sommation et de recharger son stock réfrigéré, nous a permis d'améliorer sans cesse le concept et le fonctionnement. Notamment les temps où la machine prend le pain précuit de la partie froide pour le passer au four afin qu'il soit disponible pour le client qui le commande. Nous avons aussi décidé d'améliorer la maintenance. Nous avons pu le faire en étudiant les flux de demande. Certaines machines fournissent plus de 340 baguettes par jour. Que la machine soit en agglomération ou dans des villages isolés privés de boulangerie, cela fonctionne partout ».

Créer une usine en 2015

Actuellement, l'atelier d'assemblage de Void-Vacon qui préfigure la création d'une usine en Meuse en 2015 produit dix machines par mois. « Nous montons en puissance. Nous avons déjà créé plus d'une dizaine d'emplois pour monter les machines et les équipes commerciales. Nous sommes en négociation avec un réseau pour lui fournir des Compagnons et nous avons également des pistes sérieuses à l'étranger où la boulangerie française plaît. Nous sommes ravis que cela fonctionne bien dans notre région car séduire dans sa zone de production est un argument indispensable pour convaincre les investisseurs », se félicite Jean-Pierre Ferrante qui va parcourir l'Europe et les salons pour présenter son distributeur. Il vise désormais le million de baguettes et une unité de production de 50 emplois.

Sébastien GEORGES