

Void-Vacon

La sous-préfète de Commercy découvre Elody's

22/10/14

Dans le cadre de ses visites d'arrondissements, Hélène Girardot, sous-préfète de Commercy s'est déplacée à Void-Vacon et Ourches-sur-Meuse dernièrement.

Accueillie par le conseiller général André Jannot, le maire, Sylvie Rochon et des représentants de la CC-void, elle a consacré une heure de son emploi du temps particulièrement chargé à la découverte de l'entreprise Elody's.

Bruno et Hugues François, les directeurs de l'établissement après une présentation du personnel ont rapi-

dement retracé la genèse de leur « bébé », « Le Compagnon du Boulanger », un four à distribution automatique de baguettes artisanales.

En préambule, Bruno François a tenu à souligner son attachement à privilégier les circuits courts : « en farouche défenseur de l'économie locale. Les pièces des parties mécaniques viennent de Commercy et la tôle-rie vient de Pompey. Après les premiers coups de crayon en 2012, Elody's propose aujourd'hui une solution totalement fiable », as-

sure avec enthousiasme l'entrepreneur.

Visiblement le marché est porteur et les résultats sont là. Six emplois ont été créés localement en 2 ans. Aujourd'hui, quatre équipements ont été implantés en Meuse dont le petit dernier à Sampigny : « qui fait un carton avec pas moins de 12.000 baguettes produites en 8 mois de fonctionnement », se réjouit Bruno François. Dix machines sont installées en Meurthe-et-Moselle et vingt en Moselle. La région toulousaine et la région parisienne sont également demandeuses.

Intéressée, Hélène Girardot a posé bon nombre de questions, notamment sur le fonctionnement, l'approvisionnement, la gestion à distance, la maintenance de la machine mais aussi sur la qualité du pain distribué.

« Le Compagnon du Boulanger » est un produit industriel qui propose un produit artisanal. Le pain qui est distribué 24 h sur 24 et 7 jours sur 7 est celui du boulanger qui alimente la machine. Si c'est un bon boulanger, vous aurez assurément du bon pain », a souligné en conclusion le directeur de l'établissement.



■ Le Compagnon du Boulanger, un four à distribution automatique de baguettes artisanales a été présenté lors de la visite.