

ÉCOLOGIE ET ARTISANAT, LE FUTUR DE LA BOULANGERIE

Alors que la crise environnementale remet en question les paradigmes industriels, l'entreprise SEBP fait figure de pionnier avec son audacieux projet «Arche». Mêlant responsabilité écologique et excellence opérationnelle dans le secteur des équipements CHR et Boulangerie-Pâtisserie, SEBP érige la durabilité en véritable pilier de sa stratégie.

Informations Entreprise : Pouvez-vous nous éclairer sur les effets de la pandémie et de l'inflation subséquente sur le marché de la boulangerie-pâtisserie ?

Sébastien Audras (marketing Manager chez SEBP) : Il est indéniable que la pandémie de COVID-19, survenue en 2019, a bouleversé le paysage économique, notamment dans le secteur de la restauration et de la boulangerie-pâtisserie.

Néanmoins, ce dernier a su tirer son épingle

du jeu, étant considéré comme un service essentiel, tandis que d'autres secteurs, tels que la restauration hors domicile, ont connu des fermetures dramatiques. La crise a ainsi créé des disparités ; certaines entreprises ont mieux résisté que d'autres, notamment grâce aux diverses aides étatiques octroyées.

Cependant, cette période de répit fut éphémère. La deuxième vague d'incertitudes économiques, principalement déclenchée par l'inflation galopante des matières pre-

mières et de l'énergie, a chamboulé l'écosystème tout entier, sans exception. Plusieurs d'entre eux, déjà structurellement endettés, ont dû faire face à une hausse colossale des coûts - jusqu'à 300% pour l'énergie et 70 à 100% pour des matières premières comme le blé et le sucre. Cette inflation a ébranlé le modèle économique non seulement de la boulangerie française, mais aussi européenne.

Au sein de notre entreprise, SEBP, spécialisée dans les équipements CHR et Boulangerie-Pâtisserie, nous avons également ressenti les répercussions. Après une forte activité au sortir du confinement, nous avons constaté un arrêt d'activité considérable. Ce phénomène s'explique en partie par les perturbations dans nos chaînes d'approvisionnement, notamment en acier, inox et composants électroniques, du fait des périodes de fermeture décalées en Asie.

La course aux prix et les délais d'approvisionnement rallongés en ont été les conséquences directes. Ainsi, tout comme nos clients, nous avons dû nous adapter à un marché incertain, subissant les soubresauts liés aux périodes de confinement et de déconfinement successifs.



Sébastien Audras



I.E : Comment SEBP adapte-t-elle son offre pour répondre aux besoins spécifiques des boulangeries et des chaînes spécialisées en CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants) ?

Sébastien Audras : Nous nous sommes aperçus que les boulangeries de quartier, autrefois ancrées dans la stabilité, font face à de nouveaux défis sans précédent. Cela s'illustre notamment par une crise de la main d'œuvre, déjà latente avant même le début de la pandémie de COVID-19. Les propriétaires de ces établissements me confient que leur souci premier n'est pas la compétence, mais bel et bien la simple présence du personnel. À cela s'ajoute une inflation inévitable, qui questionne la pérennité même de nos modèles économiques.

Face à cette situation, notre stratégie chez SEBP repose sur la proposition d'équipements rigoureusement indispensables : performants, sobres et compacts. La performance vise à accroître la productivité, un aspect d'autant plus crucial dans un environnement où la main d'œuvre est instable. Les dimensions compactes des équipements répondent à l'exiguïté des espaces, une problématique croissante dans les boulangeries. Quant à la sobriété, elle est au cœur de notre démarche, non seulement pour faire face à la crise énergétique mais également parce qu'elle a été une de nos priorités de

puis de longues années, notamment dans la conception de nos fours.

L'objectif ultime est d'offrir des équipements si intuitifs qu'ils nécessitent un minimum de formation, répondant ainsi à l'impératif d'efficacité dicté par le turnover élevé dans ces métiers. En résumé, nous œuvrons pour proposer des solutions toujours plus robustes, plus simples et plus adaptées, pour permettre à nos clients de relever les défis qu'impose un marché de plus en plus complexe.

I.E : Comment SEBP structure-t-elle son réseau de distribution, et quels sont les critères que vous estimez primordiaux dans le choix de vos partenaires distributeurs ?

Sébastien Audras : La distribution est une composante cruciale de notre secteur, et plus particulièrement dans le domaine de la boulangerie où le service de proximité s'avère vital.

Une panne de four est, en effet, un événement catastrophique pour un boulanger : il se trouve dans l'incapacité de cuire sa pâte, impactant ainsi de manière significative son chiffre d'affaires. De ce fait, nous avons établi un service opérationnel 7 jours sur 7, par le biais de partenaires locaux et d'entreprises privées. Il ne s'agit pas d'un simple terme, mais d'un véritable réseau de distribution qui gère non seulement la partie technique, mais également la composante commerciale.

I.E : Pouvez-vous nous donner un exemple concret où l'adoption de vos équipements a eu un impact significatif sur la qualité du travail et le bien-être du personnel ?

Sébastien Audras : Dans la Drôme, nous avons l'honneur de collaborer avec un artisan boulanger de village qui incarne avec excellence l'adage selon lequel la qualité est le gage d'une clientèle fidèle. Son pain, façonné selon des méthodes artisanales héritées des traditions ancestrales, est le résultat d'un effort continu pour améliorer chaque jour la qualité des produits, qu'il s'agisse de pain ou de viennoiseries. Ce couple d'artisans, soutenu par une équipe d'une dizaine de personnes, se distingue par leur rigueur, notamment en matière de propreté et d'ergonomie.

Face à la contrainte physique que représente le processus traditionnel de pétrissage et de découpage de grandes quantités de pâte, nous leur avons proposé une solution plus

sophistiquée : un pétrin auto-basculant. Ce dispositif, bien que coûteux, permet d'automatiser les tâches vidage de la pâte, le décuivage qui sont habituellement répétitives et laborieuses, rendant le processus non seulement plus efficace mais également plus respectueux de la santé des opérateurs.

Lorsque ce boulanger a vendu son affaire, le repreneur a choisi de conserver ces équipements, et ce choix lui a permis de retenir l'équipe existante. Il faut souligner qu'en dépit d'un fort turnover habituel dans ce métier, le personnel de cette boulangerie a choisi de rester, conscients qu'ils ne retrouveraient pas ailleurs des conditions de travail aussi optimales. Voilà une preuve éclatante que l'investissement dans des équipements de pointe ne bénéficie pas seulement à l'artisan, mais aussi à toute son équipe.

I.E : Comment votre entreprise intègre-t-elle les considérations écologiques et sociales dans sa stratégie, notamment en ce qui concerne les équipements CHR et Boulangerie-Pâtisserie ?

Sébastien Audras : Nous avons initié un projet ambitieux que nous avons baptisé «Arche», qui est notre réponse écologique et citoyenne aux défis environnementaux contemporains. Nous nous trouvons au cœur de la question écologique, notre métier étant intimement lié à la nature, notamment via la matière première qu'est le blé. Nos clients, eux-mêmes, sont extrêmement soucieux de la qualité du blé, tout comme nous le sommes quant à la qualité des équipements, prestations et conseils que nous leur fournissons. Ce projet se structure autour de trois piliers fondamentaux.

Le premier est l'Homme, incarné par nos clients et leur attachement aux gestes ancestraux de la tradition boulangère, ainsi que par notre souci de l'ergonomie dans nos équipements. Le second pilier est le Produit. À contre-courant de la logique industrielle standard, nous préférons réhabiliter les équipements existants plutôt que d'en vendre des neufs, une approche que nous considérons plus durable.

Enfin, le troisième pilier est la Planète. Nous ne pouvons attendre que la législation ou nos clients nous orientent vers des solutions plus durables ; il est de notre responsabilité de prendre l'initiative. En ce sens, nous avons entrepris de faire un bilan carbone et de mettre en place un plan d'action pour réduire notre empreinte écologique. Par ce triptyque - Homme, Produit, Planète - nous assumons pleinement notre rôle dans la préservation de notre environnement et l'optimisation de notre industrie.