

Roger produit ses biscottes par milliers

Depuis 1945, trois générations ont su faire prospérer l'entreprise familiale. 2 300 tonnes par an de biscottes et autres pains grillés sont fabriquées à Aix



Implantée dans le parc d'activité des Milles, la biscotterie aixoise est connue de tous. Sa traditionnelle boîte bleue au 1,8 million de consommateurs annuels est toujours très demandée mais l'entreprise a su se diversifier.

/PHOTOS L.G.

De la boulangerie de Roger, il ne reste rien sauf des recettes artisanales. Si les quantités se sont multipliées au fil des années, la qualité est restée inchangée. Installé dans le centre-ville à l'angle de la rue Lieutaud et de la place des Tanneurs en 1945, le commerce de Roger Sarret n'a eu de cesse de se développer. 73 ans plus tard, ses petits-fils Éric et Christophe gèrent l'entreprise familiale implantée depuis 1975 dans le parc d'activités des Milles.

Nommée simplement "Roger", la biscotterie aixoise est connue de tous. Sa traditionnelle boîte bleue au 1,8 million de consommateurs annuels est toujours très demandée mais l'entreprise a su se diversifier: mini-toasts, tartines, petits grillés, mini-croûtons, pain de mie, baguettes tranchées, chapelure... Ce sont des spécialités de la panification.

Des pétrins jusqu'aux fours, chaque jour, 8,5 tonnes de bis-

cottes et autres pains grillés sont fabriquées avec du blé français, sans colorant, ni conservateur. Telle est la valeur ajoutée de cette entreprise locale. "Et la biscotte est, de fait, végane. On l'a fait certifiée par Eve (label Expertise végane Europe) et inscrit la mention sur les paquets" sourit-il. "Il nous reste un seul produit avec de l'huile de palme mais d'ici quelques mois, nous n'utiliserons plus du tout cette huile. On travaille sur une recette pour avoir la même stabilité."

"Roger" détient ainsi 11% du marché "boulangerie". Aujourd'hui, les deux cousins Éric et Christophe souhaiteraient encore agrandir l'usine de production mais pousser les murs dans cette zone prisée et bien pleine n'est pas aisé. "Notre bâtiment fait 7200 m², heureusement le grand-père a été visionnaire! Mais il nous faut un nouveau local d'environ 2000 m² accessible aux camions pour stocker les produits finis. Ce qui nous libérerait

de l'espace à l'intérieur" souligne Éric Sarret. "Chaque année est un nouveau challenge. On a une progression de 8% par an et on a l'objectif de franchir les 11 millions d'euros de chiffre d'affaires mais un million de plus (le chiffre d'affaires 2017 était de 10M€, ndlr) c'est aussi un million d'unités à fabriquer."

Modernisation et investissements

Pour satisfaire la demande, la production a déjà été augmentée en modulant les horaires de travail par équipe sur six jours, recrutant cinq commerciaux, adaptant le conditionnement à la consommation actuelle, en modernisant aux normes IFS, en développant doucement l'export... L'entreprise est sur tous les fronts et investit des milliers d'euros chaque année dans le matériel. 600 000 € rien qu'en 2018. "On est une alternative locale aux grands groupes industriels, on est donc condamné à l'innovation. On a été les pre-

miers à créer le mini-toast grillé pour l'apéritif. Personne n'avait jamais pensé à détourner le croûton pour soupe. On doit aussi gérer une production avec des pics de saisonnalité."

Si 2% de la production s'envolent aux États-Unis, Canada, Hong Kong ou en Europe (Suisse, Italie, Belgique), 60% est vendue dans les rayons de la grande distribution en France.

De plus, "on a la volonté d'arrêter la fabrication pour les marques de distributeurs car ils ne tiennent pas compte de l'évolution des prix des matières premières et tirent tout vers le bas." Si l'entreprise grappille des parts de marché chaque année sur les géants industriels, elle compte rester familiale. "On s'est toujours battu pour ça" confie Éric Sarret. "J'ai 54 ans, j'ai une fille et mes cousins ont des enfants aussi. On espère qu'ils seront intéressés..." Pour que la quatrième génération continue l'histoire.

Laure GARETA

De toujours, un petit bon est à découper au dos des biscottes Roger. "C'est historique, mon grand-père avait fait ça pour fidéliser. Et ça fonctionne encore. L'an dernier on a envoyé 800 draps de bain." Et il faut 48 bons pour 1 drap!
→ 04 42 24 45 66
<https://boutique.biscottes-roger.fr/>



Dans les sept pétrins, sont mélangées les matières premières aux céréales. "Thym, ail ou autres sont dans la pâte. On ne pulvérise rien sur les produits pour donner plus d'odeurs" précise Christophe Iaccarino, responsable qualité. Si la pesée des ingrédients est automatique, ce qui permet aussi de gérer les stocks et la traçabilité, le moulage se fait à la main. "On fait 100 kilos par pétrin, on est loin des tonnes industrielles. Ici, c'est de l'artisanat qui a grossi. C'est la même préparation qu'en boulangerie." Après l'étuve et le four, il faut attendre 24 heures avant de trancher les pains pour en faire des biscottes. "Le pain est grillé. Il n'y a aussi friture dans notre procédé." Et aucune perte puisque les "non conformes", soit 3% de la production, sont transformées en chapelure.