



Roger et son empire en biscottes c'est du solide depuis 80 ans!

Simple boulangers dans les années 30, les Sarret sont devenus d'incontournables industriels aixois: une saga familiale de la rue Aumône-Vieille au pôle des Milles

NOTRE SÉRIE

Bastides ou vieilles familles de robe, le pays d'Aix est une terre de traditions. En économie aussi, la preuve avec quelques sociétés centenaires voire un peu plus.

Évacuons immédiatement une interrogation inévitable: mais pourquoi donc les biscottes des Sarret s'appellent Roger? "C'était le prénom de mon grand-père, le fondateur de la société", explique Éric Sarret, l'actuel patron de la PME familiale aixoise. Lorsqu'il arrive à Aix dans les années 30, Roger Sarret est un simple boulangier et à l'époque, son boulangier, on l'appelle plutôt par son prénom. D'où le patronyme des biscottes stars du petit-déj' aixois.

Mais on anticipe, parce que les dites tranches de pain de mie grillée ne prendront finalement leur nom de baptême qu'en 1953, quand Roger Sarret décide de mettre en sourdine son activité de boulangerie traditionnelle pour parier sur la biscotte. Il déménage alors de la rue Aumône-Vieille à un immeuble situé à quelques dizaines de mètres, à l'angle de la



▲ Roger, c'est "la" biscotte des petits-déjeuners aixois depuis les années 50. Et tout est parti d'une petite boulangerie en centre-ville. La deuxième boulangerie Roger ▼, sur la place des Tanneurs, dans les années 50. Aujourd'hui, l'usine est installée aux Milles avec à sa tête Eric Sarret.

/PHOTOS G.L. ET DR

"La pérennité de l'entreprise, ça reste notre marque et sa notoriété."

ÉRIC SARRET

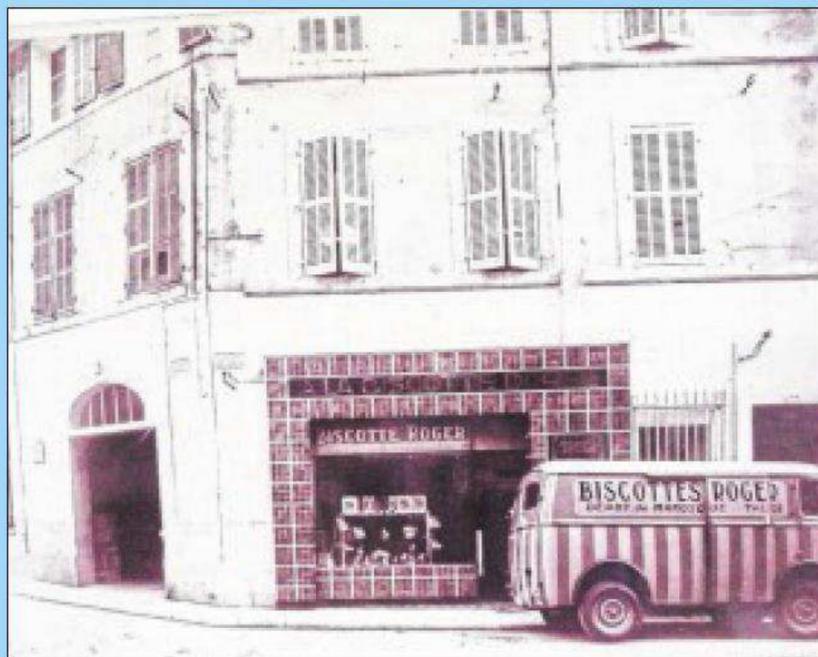
place des Tanneurs et de la rue Lieutaud. Là, Roger installe son premier fournil semi-industriel et lance sa marque. Les biscottes aixoises y resteront jusqu'en 1972 et la création de la zone d'activité des Milles, "la première du département à être alimentée en gaz naturel, ce qui correspondait parfaitement à nos besoins", raconte Éric Sarret.

Son grand-père Roger, son oncle Pierre et son père Robert, alors à la tête de la société, vont donc y faire construire une véritable usine de production. "On a tourné sur les deux sites pendant trois ans, le temps de tout déménager et, en 1975, on est passé complètement aux Milles." À l'emplacement même ou les Biscottes Roger sont toujours aujourd'hui, dans un bâtiment de près de 7 000 m².

La véritable saga de la biscotte commence. La petite tranche grillée se retrouve à égayer la table du petit-déjeuner de nombre de foyers de la région. Roger, devient "la" biscotte d'Aix, pour ne pas dire du Midi.

En 1983, Éric Sarret rentre dans la société familiale. "J'y ai fait mes armes dans à peu près tous les postes, avant de devenir directeur de la production en 1986", raconte celui qui n'a jamais songé à ne pas reprendre les rênes de la biscotte. "J'ai grandi dans cette entreprise. Gamin, je vivais au-dessus du fournil de la rue Lieutaud, en fait, j'ai toujours voulu la diriger."

C'est chose faite depuis 2008 et la retraite de Pierre, son oncle. "Quand j'ai repris la société, elle n'était pas très en forme, on s'était un peu endormi sur nos



"Il faut savoir arrêter de pleurer et crocher dedans."

LA DEVISE MAISON

lauriers", reconnaît Éric Sarret. Crise économique, concurrence sur le marché de la grande et moyenne distribution (qui représente 60 % de l'activité totale), volatilité de prix d'un blé devenu spéculatif...

Les explications sont multiples. Mais selon la devise maison - "Il faut savoir arrêter de pleurer et crocher dedans." -, Éric Sarret se met au travail. En premier lieu, il réorganise complètement ses services production (en renouvelant la gamme produits) et commercial (pour aller glaner de nouveaux clients et remotiver les anciens). Avec une idée en tête: faire passer une marque à forte

notoriété régionale en division nationale.

Deux poids lourds de la grande distribution (Auchan et Carrefour) donnent aujourd'hui cette assise nationale aux Biscottes Roger. La société aixoise travaille aussi à façon pour des clients industriels (les marques Albert Menès, Marius Bernard et Jean Martin par exemple) et, de manière plus anecdotique, sous marque distributeur (Monoprix et Leader Price). Mais chez Roger, on est bien dans une société familiale "et la pérennité de l'entreprise, ça reste notre marque et sa notoriété", estime Éric Sarret. L'an dernier, 1,8 million de paquets de biscottes "normales" sont sortis de l'usine milloise et 1,2 million de boîtes de mini-toasts Roger. Ça en aurait fait, des nuits devant pétrin, pour Roger Sarret, le petit boulangier de la rue Aumône-Vieille...

Guénaëli LEMOUÉE

glemouee@laprovence-presse.fr



LES REPÈRES

Années 30 Venu des Chutes-Lavie, à Marseille, Roger Sarret crée une boulangerie rue Aumône-Vieille.

1953 Installation rue Lieutaud et lancement des Biscottes Roger.

1975 Déménagement de la fabrique aux Milles.

2008 Éric Sarret, petit-fils du fondateur, devient PDG.

7,4 millions d'euros Le chiffre d'affaires en 2013; 8 M€ espérés pour 2014.

55 Le nombre de salariés à temps plein des Biscottes Roger, plus 6 à 10 intérimaires.

1400 tonnes de farine ont été achetées par la société pour 2014. La tonne coûtait 230 € en 2008, elle revient environ à 330 aujourd'hui...

1,8 million de paquets de biscottes normales ont été produits aux Milles en 2013.