

AUX DÉLICES DE FABRICE

Nancy

Fabrice RAGAZZINI & Alexandra MULLARTZ

Boulangers, pâtisseries
& traiteurs



Dans quelles circonstances avez-vous démarré CAPEA CUGN ?

Au départ, nous cherchions des renseignements sur des étiquettes pour développer un nouveau secteur d'activités : réaliser et commercialiser des sandwiches et viennoiserie pour distributeurs de boissons. Le diagnostic et le conseil de la démarche CAPEA allait nous aider à nous diversifier et à nous lancer dans ce nouveau défi.

Quel objectif vous étiez-vous fixé ?

Nous souhaitions nous faire connaître d'un public plus large et montrer que l'on peut faire autre chose. Mais pour cela, il a fallu investir dans de nouvelles machines plus performantes. Nous avons beaucoup misé sur ce nouveau marché.

Où en êtes-vous aujourd'hui ?

Nous avons continué à développer, car aujourd'hui nous fournissons plusieurs distributeurs de boissons avec nos sandwiches frais. Ce sont eux qui sont venus nous démarcher ! Pour faire face à la demande, nous avons créé de nouveaux emplois, avec notamment de jeunes handicapés. Et pour gagner du temps, nous avons acquis plusieurs machines.

Quel bénéfice retirez-vous de cette démarche ?

On peut surtout se dire qu'aujourd'hui, on sait faire autre chose qu'une traditionnelle boulangerie pâtisserie. Le challenge est relevé, là où d'autres ont échoué avant nous ! Et nous en sommes très fiers.

Avez-vous d'autres projets en vue ?

Il nous reste encore quelques points à améliorer, notamment l'informatisation de la traçabilité des produits utilisés, pour gagner du temps et du papier. Et surtout, nous restons ouverts sur d'éventuels nouveaux clients. Car si la quantité devient trop importante à fabriquer, nous devons y faire face ! Il faudra alors chercher des locaux adéquats afin de délocaliser la production.

Un message à faire passer aux autres artisans ?

Ne restez pas sur vos acquis et vivez votre métier à fond. Diversifiez-vous et... osez !

- Création en avril 1996
- 22 personnes
- 2 magasins et 1 point de vente



QUELQUES ACTIONS REMARQUABLES MENÉES EN TERME DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Politique d'investissement axée sur la performance économique, intégrant également des critères d'économie d'énergie et d'amélioration des conditions de travail des salariés
- Achat de farine « Label Rouge », label mentionné sur les sachets de pain
- Mise en place d'un logiciel permettant la traçabilité des produits (jusqu'ici étiquetage à la main)
- Achat d'une emballeuse automatique qui supprime l'emballage à la main des sandwiches et d'une chambre froide
- Gestion des déchets : poubelles mises en place respectant la « marche en avant »
- Optimisation des déplacements (gros volumes uniquement), tournées de livraison rationalisées (véritable circuit intelligent)

Aux Délices de Fabrice a obtenu la marque **Artisan Durable** sur les critères :

- de l'économie
- du social
- et de l'environnement

