

CHOCOLATERIE GOURMANDISES

Nancy

Sébastien FERRY
Chocolatier, confiseur



Dans quelles circonstances avez-vous démarré CAPEA CUGN ?

Depuis la création de l'entreprise en 1995, je souhaitais que l'on se remette en question avec une étude complète. Avoir un œil extérieur, grâce au diagnostic, ne pouvait nous faire que du bien ! Je pensais que le Développement Durable ne concernait que l'économie et l'environnement, j'ai découvert que le social en faisait partie également.

Quel objectif vous étiez-vous fixé ?

L'objectif était simple : se rapprocher le plus possible d'une « bonne entreprise », c'est-à-dire une entreprise « propre » et qui informe correctement ses salariés. Nous devons également faire des efforts sur les emballages. Nous devons continuer sur de bonnes bases.

Où en êtes-vous aujourd'hui ?

L'entreprise tourne beaucoup mieux, surtout avec un temps de travail modifié. La chaîne complète de fabrication a été revue permettant un gain de temps considérable. Il n'y a plus de rupture de produits et la gestion des stocks désormais informatique permet aujourd'hui une meilleure visibilité. Nous ne connaissons plus d'étranglement au niveau de la production. Les salariés sont désormais davantage responsabilisés et peuvent développer plus librement leur esprit d'initiative.

Quel bénéfice retirez-vous de cette démarche ?

Je me félicite que nous ayons fourni cet effort tous ensemble. Malgré une charge de travail conséquente, cela s'est organisé en plusieurs étapes. Aujourd'hui, nous réussissons à engranger plus de travail sans avoir recours à des heures supplémentaires.

Avez-vous d'autres projets en vue ?

Nous sommes à la recherche d'un laboratoire plus grand, nous permettant de continuer ce développement, notamment pour pouvoir créer un circuit unique des produits, davantage de stockage et une salle de repos pour les salariés.

Un message à faire passer aux autres artisans ?

La qualité des conseils permet de faire du chemin et pour un coût dérisoire, contrairement aux audits souvent très onéreux. On se demande tout simplement pourquoi on ne l'a pas fait plus tôt ! C'est pour le bien de l'entreprise et de ses collaborateurs. L'accompagnement est sincère et c'est une relation de confiance qui s'établit avec la CMA 54. Il ne faut pas hésiter à se dévoiler !

- Création en décembre 1995
- 9 personnes
- www.chocolats-gourmandises.com



QUELQUES ACTIONS REMARQUABLES MENÉES EN TERME DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

- Lancement d'un nouveau concept : les ventes à domicile, moment convivial entre amis à la maison, une présentation privée par une ambassadrice Gourmandises
- Recrutement d'un DUT commerce pour gérer ce projet de vente à domicile, ainsi que de plusieurs ambassadrices dans le 54 et le 88
- Création d'un catalogue et d'un livret explicatif sur le chocolat pour fidéliser la clientèle
- Création de fiches de fabrication de chaque produit pour le laboratoire (gain de temps)
- Modification de la production, étalée désormais du lundi au samedi
- Implication des salariés sur les projets de l'entreprise (nouveaux locaux, organisation du laboratoire...)
- Recours régulier à l'apprentissage et recherche d'autonomisation chez ses apprentis

La Chocolaterie Gourmandises a obtenu la marque **Artisan Durable** sur les critères :

- de l'économie
- et du social

