

| **BOULANGERIE** |

Poulaillon ne s'encroûte pas

Le groupe alsacien de boulangerie, qui vient de racheter six points de vente Faller, table sur une hausse de 10 % de son chiffre d'affaires. L'entreprise de Wittelsheim, qui emploie 880 salariés, comptera 60 boulangeries fin 2019.

Le 26/10/2019 20:30 par **Laurent BODIN** , actualisé le 27/10/2019 à 19:48 Vu 1640 fois



Les moulins Poulaillon – ici celui de Burnhaupt-le-Haut, ouvert en 2019 – sont au nombre de 17. Photo L'Alsace /Thierry GACHON



Les moulins Poulailon – ici celui de Burnhaupt-le-Haut, ouvert en 2019 – sont au nombre de 17.
Photo L'Alsace /Thierry GACHON

Le groupe alsacien de boulangerie, qui vient de racheter six points de vente Faller, table sur une hausse de 10 % de son chiffre d'affaires. L'entreprise de Wittelsheim, qui emploie 880 salariés, comptera 60 boulangeries fin 2019.

Une décennie, c'est le temps qu'il a fallu à Poulailon pour doubler de volume. En 2009, le groupe, dont l'usine de confection était installée à Morschwiller-le-Bas, employait 400 salariés dans 25 magasins. Un déménagement à Wittelsheim et une entrée en bourse plus tard, les employés de l'enseigne Poulailon sont aujourd'hui 880 pour un nombre de magasins de 53 à fin octobre et 60 en fin d'année. Le chiffre d'affaires, à la clôture de l'exercice comptable fin septembre, avoisine les 80 M€ (mil-lions d'euros), contre 73,3 M€ lors de l'exercice 2017-2018. « Nous sommes sur une croissance à deux chiffres, avec environ 60 % de notre chiffre d'affaires réalisé dans nos

boulangeries », se réjouit Fabien Poulailon, directeur général, avec sa sœur Magali, de l'entreprise fondée par leur père Paul, PDG.

Une nouvelle enseigne

Le rachat de six boulangeries de l'enseigne Faller est la dernière opération de croissance externe réalisée par Poulailon. « Trois magasins sont situés à Strasbourg où nous souhaitons renforcer notre présence. Dans des surfaces réduites intégrées à des galeries commerciales, ces nouveaux points de vente, proposant des sandwiches en libre-service, correspondent à de nouvelles attentes des consommateurs », assure Fabien Poulailon. Dans la galerie de la rue du Sauvage, à Mulhouse, secteur où Poulailon compte déjà deux boulangeries, l'ex-boutique Faller va devenir « Poulailon Plaisir ». L'idée est de faire de cette boutique au design spécifique un laboratoire dédié aux produits sucrés, glacés ou pas. Et plus si affinités... Si le concept fonctionne, il fera des petits.

À l'exception de quelques magasins, à Lille et à Lyon notamment, Poulailon se développe « en étoile », l'épicentre étant évidemment Wittelsheim. L'enseigne, aujourd'hui, se décline selon quatre concepts : les kiosques à Moricettes (à Lyon et Lille en particulier), les ateliers de cuisson proposant des produits de petite restauration ; les moulins, au nombre de 17, navires amiraux où la boulangerie est aussi restaurant ; enfin, l'enseigne Poulailon à la Ferme, boulangerie et restaurant au sein de la ferme du Château, à Pfastatt, propose toute une gamme de pains bio élaborés avec l'eau minérale de Velleminfroy et cuits au feu de bois, des pâtisseries pur beurre bio...

De plus en plus bio

Poulailon prévoit de fortement se développer dans le bio, dans les prochains mois, notamment avec une Moricette et une baguette bio produites avec de l'eau de Velleminfroy (Haute-Saône). « C'est une eau d'une telle qualité qu'elle est parfaite pour le bio », estime Fabien Poulailon qui ne semble pas inquiet de cette eau minérale qui, pour l'heure, coûte de l'argent au groupe. « Je ne connais pas beaucoup d'entreprises bénéficiaires au bout de trois ans. On le sera dans deux ans. Ce n'est pas simple de se faire une place dans ce monde dominé par des géants ! », note le directeur général de Poulailon.

L'eau mise à part, le groupe haut-rhinois marche sur deux jambes entre les boulangeries traditionnelles et la fabrication en grande quantité. « Le terme de boulangerie industrielle est impropre. Car derrière chaque sandwich, même vendu en grande surface, il n'y a pas des lignes automatisées comme chez nombre de nos concurrents », glisse Damien Doppler, le directeur marketing et communication, qui défend « le savoir-faire du boulanger ». « Nous sommes des artisans qui produisons en grande série », résume-t-il.

Peu présent à l'étranger, Poulailon n'exclut pas de franchir un jour les frontières du pays. « Ça viendra un jour... Peut-être la troisième génération », sourit Fabien Poulailon, qui rappelle que « les habitudes alimentaires diffèrent selon les pays. Peut-être en Belgique, un pays qui ressemble à la France. Et pourquoi pas aux Etats-Unis ? Ce qui est vrai, c'est que nous sommes très sollicités pour implanter des points de vente, même à Dubaï. Mais il y a tellement de choses à faire en France avant d'aller à l'international ! », conclut Fabien Poulailon.

Repères

■ **Quatre sites.** Poulailon est implanté à Wittelsheim (250 salariés sur 1 200 m²) mais le groupe compte aussi une usine de 1 500 m² à Saint-Loup-sur-Semouse (Haute-Saône) et un autre établissement à Saint-Vit, près de Besançon (Doubs). Des travaux d'agrandissement, d'un montant de 4,6 millions d'euros, porteront la superficie à 3 500 m² avec notamment la création d'une 2e ligne de fabrication de Moricettes (bio cette fois). Et Poulailon a construit une usine d'embouteillage pour exploiter la source d'eau minérale de Velleminfroy.

■ **Respect de la cause animale.** Comme d'autres grandes marques, Poulailon s'est engagé, cet été, auprès de l'association L214 dont Johanne Mielcarek est la porte-parole : « Après les œufs de poules en cage, les entreprises commencent à se détourner des pires pratiques concernant les poulets de chair. Elles répondent ainsi à la demande des citoyens... Poulailon prend ses responsabilités et va plus loin en garantissant pour toutes ses boulangeries un approvisionnement issu à 100 % d'élevages avec un accès au plein air et/ou à un jardin d'hiver d'ici 2025 », se félicite la porte-parole de L214.

■ **Une eau qui s'exporte.** Poulailon a signé un contrat d'exportation de 5 millions de bouteilles sur cinq ans en Arabie-Saoudite. Des pourparlers sont en cours avec le Qatar et le Koweït. Le premier container pour la Chine, avec 20 000 bouteilles, a été expédié cet été pour être distribué à Shanghai.

■ **En station-service.** Depuis le 1er avril, Poulailon fournit des sandwiches « premium » qui sont distribués dans une trentaine des stations-service Avia. « Le groupe pétrolier avait entendu parler de nous et nous a demandé de fabriquer un sandwich différent de ce qu'on trouve habituellement. On a donc créé une gamme avec du bon pain cuit sur sol, du beurre Charente-Poitou, du comté AOP... Aujourd'hui, le consommateur est prêt à payer cher pour un bon produit », assure Fabien Poulailon, persuadé que « le vrai bon produit aura toujours un avenir ».