

Biscuiterie ERTE

la *tradition* au coeur
de la distribution automatique



Alain LONGUET, Directeur Général de la Biscuiterie Erté, a su préserver les recettes de nos grands-mères et les adapter au marché de la distribution automatique. Il nous explique le secret pour lier la tradition à l'évolution des tendances de la DA.



www.erte.fr

La biscuiterie est pour vous une véritable histoire de famille...

En effet, l'aventure a débuté en 1888 dans une modeste boulangerie-pâtisserie.

Depuis lors, la passion du métier s'est léguée de père en fils.

Quand le flambeau m'a été transmis, j'ai développé, avec l'aide de mon frère, l'affaire familiale en une entreprise industrielle performante et innovante, sans perdre nos valeurs ancestrales.

Dès notre expansion en 1975, nous avons été les premiers à pénétrer le marché de la distribution automatique, persuadés de son potentiel.

Quel est le secret d'un succès vieux de presque 120 ans ?

Il n'y a pas de recette miracle. Nous essayons d'étudier et de répondre au mieux aux attentes des consommateurs. Nous pensons qu'il n'est pas nécessaire de sacrifier la qualité d'un produit pour qu'il devienne rentable. Aujourd'hui, un consommateur doit pouvoir acheter un produit sain, de qualité, à un prix raisonnable. C'est dans cet objectif, que nous avons développé un

service qualité, afin que chaque client sache que son avis est un point important de notre politique de développement. De plus, une gestion en continue de la traçabilité de nos produits, nous permet de garantir une sécurité optimale. Je ne sais pas si le terme de "succès" peut être utilisé pour ma société, mais apporter aux consommateurs des produits de qualité, nous a permis d'être parmi les leaders nationaux sur le marché.

Les changements de tendance de consommation ne sont-ils pas un frein à l'expansion d'une biscuiterie traditionnelle ?

Au contraire, c'est une motivation supplémentaire. Par exemple, pour lutter activement contre l'obésité, nous avons créé un produit spécifique aux personnes qui suivent des régimes particuliers. Nous proposons des pâtisseries aux morceaux de pomme allégés en matière grasse et également sources de fibres et d'oméga 3. Afin de conserver notre démarche qualitative, ce produit est constitué de pommes granny, ce qui apporte au gâteau un goût acidulé si

caractéristique du fruit.

De même, nous avons augmenté la transparence de nos packagings pour mettre davantage en valeur la qualité et l'esthétique de nos produits.

Vous êtes adhérent de la chambre syndicale.

Pourquoi vous engager dans cette démarche ?

Faire partie de la chambre permet d'être en collaboration avec l'ensemble de la profession. La pluralité est une force, qui facilite le suivi de l'évolution des marchés.

Navsa a adopté une charte nutrition-santé en janvier 2006, incitant les gestionnaires à diversifier l'offre dans les distributeurs. Qu'en pensez-vous ?

Ainsi que je l'ai souligné précédemment, Erté propose une gamme de produits s'intégrant parfaitement dans cette démarche de diversification. Nous pensons que cette initiative de la Navsa va dans le bon sens. Il est en effet important que la machine puisse proposer un choix de produits variés et équilibrés.



ZI du Chemin Vert
78610 Le Perray en Yvelines
tél. 01 34 57 80 80
fax 01 34 84 98 76
contact@erte.fr
www.erte.fr

de VOUS à NOUS

copyright NAVSA

Chambre syndicale de la distribution automatique
37 bis rue du Général Leclerc - 92442 Issy les Moulineaux Cedex
tél. 33 (0)1 47 36 00 09 - fax 33 (0)1 47 36 00 37
navsa@navsa.fr - www.navsa.fr

Chaque mois sur le site www.navsa.fr et dans l'Extrait, un adhérent nous parle de son expérience de la DA .

