

DANS LES COULISSES



ÉTS LEFEUVRE : LE TOP EN -12H CHRONO !

Ce fabricant de blinis, pancakes, galettes pur sarrasin et crêpes au froment est le dernier et unique crêpier d'Île-de-France. Une réussite exemplaire basée sur la qualité et l'ultra frais et un lourd investissement de départ.

« UNE LIGNE
DE PRODUCTION
HIGH-TECH »



Imprimé depuis Calameo.com

« Vous commandez par
téléphone aujourd'hui :
vous êtes livrés
gratuitement demain ». Au

mur de l'accueil des Éts Lefeuvre, l'affiche donne le tempo effréné de cette crêperie créée en 1963 et reprise par Philippe Werler, en 2002. Dans la petite unité de production, installée au cœur de la zone franche des Radars (Grigny), flotte une délicieuse odeur de cuisson de galettes de sarrasin, ce matin-là. En un instant vous êtes transporté dans une crêperie à grosses poutres du fin fond du Morbihan. « *Toutes nos farines proviennent du Moulin de Brasseuil dans les Yvelines* », souligne le dirigeant, très engagé dans le développement durable et la RSE (responsabilité sociale des entreprises) avec un cheval de bataille : le manger local (lire encadré) et surtout la qualité (sans huile de palme, ni conservateur). Sur 260 m², lumineux et bien aérés, une distribution rationnelle des espaces de travail (réception marchandises, chaînes de production, chambres froides et

expédition) permet de répondre aussi rapidement aux commandes. La clientèle est diversifiée : professionnels (commerçants, restaurateurs et traiteurs), grossistes ou entreprises, parmi lesquelles se côtoient Naturéo, le Cirque Gruss ou encore Dalloyau.

TROIS GAMMES : LABEL ROUGE, BIO ET SANS GLUTEN

L'équipement ultra moderne a été acquis au prix d'un fort investissement (1,5M€), obtenu en 2005 avec le soutien de la CCI Essonne. Ce qui permet depuis cette date clé de produire jusqu'à 25 000 unités (crêpes, blinis, pancakes ou galettes) par jour et disponibles en quelques heures. Cette exigence de qualité et cette très forte réactivité sont les ferments du succès de l'entreprise (un CA multiplié par cinq en 15 ans, 1 M€ en 2017) qui se trouve être aujourd'hui l'unique et dernier crêpier d'Île-de-France. « *Dans 60 % des cas, nous fabriquons en moins de 36 heures et dans 40 % en moins de 12 heures avant la livraison* »,

précise le chef d'entreprise qui en assure notamment la partie commerciale. Chez les Éts Lefeuvre, la fabrication se fait comme à la maison mais à une échelle industrielle. Dans le laboratoire, un mélangeur de 200 litres mixe doucement une préparation à base exclusivement de farine de sarrasin bio, d'œufs frais, de sel et d'eau. Une fois reposée, la pâte est prise en mains par des crêpières pour leur cuisson.

UNE FABRICATION ARTISANALE

Une opération réalisée à la main sur une billig, la galetière traditionnelle bretonne, et non sur l'ensemble automatisé, particulièrement efficace avec ses systèmes d'étalement de la pâte avec un diamètre parfait (de 12 à 36 cm) et de retournement de crêpes qui permet d'enchaîner la cuisson parfaitement réglée de leurs deux faces. « Pour ce produit, l'opération manuelle est indispensable pour obtenir l'excellence », commente Philippe Werler, en présentant l'étape suivant la cuisson. A la sortie des galetières, après un éventuel pliage, les produits sont empilés, selon les souhaits formulés par les clients. Toute proche, une petite ligne d'emballage de type "operculeuse", conditionne en barquettes les produits destinés à

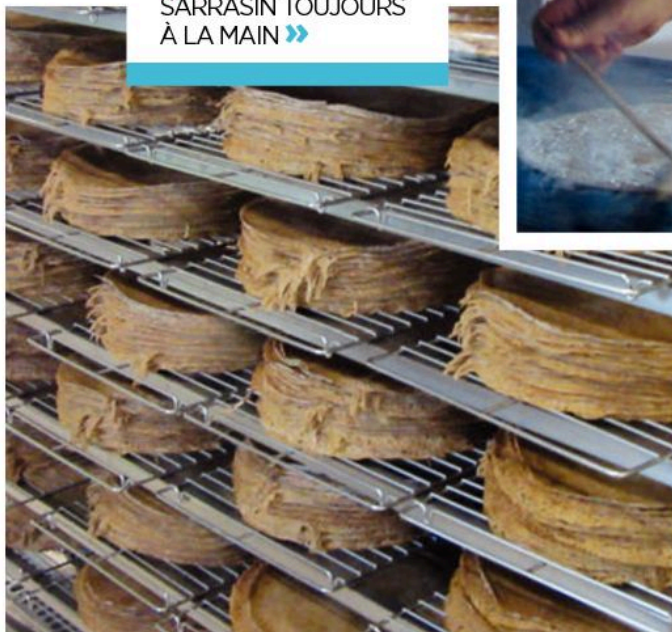
LABEL "MANGEONS LOCAL EN ÎLE-DE-FRANCE"

Depuis 2016, les Éts Lefeuvre ont reçu ce label de la Région Île-de-France et initié par CERVIA. Le Centre régional de valorisation et d'innovation agricole et alimentaire qui regroupe la grande famille des agriculteurs, artisans, restaurateurs et PME qui s'engagent à cultiver le savoir-faire local et à protéger l'environnement régional en proposant du bon, du frais, du local.

www.mangeonslocal-en-idf.com

Imprime depuis Calameo.com

« GALETTES DE SARRASIN TOUJOURS À LA MAIN »



la vente en rayons. « Un procédé de vide d'air et d'injection de gaz neutre permet d'assurer une bonne date limite de consommation (DLC) sans altérer le produit. Nous vérifions soigneusement les soudures. » Les produits destinés à la transformation sont emballés à plat dans des films alimentaires et le tout est protégé par un colisage enrichi d'information logistique. En attendant leur départ par un transport assuré par la propre flotte de l'entreprise ou confié à un partenaire, les produits patientent en chambre froide. Ultra frais oblige !

DÉMARCHE GLOBALE DE QUALITÉ

« Toutes nos barquettes plastiques sont garanties sans PVC », souligne l'entrepreneur qui a mené un bilan énergétique de son entreprise. Il a notamment abouti à l'adoption de luminaires à leds, « moins coûteux en énergie » et au tri (piles, ampoules, cartouches, etc.). Membre du Cj2E*, Philippe Werler apprécie ces rencontres qui sortent le dirigeant de sa solitude et lui ouvrent la possibilité d'échanger sur « le difficile métier de dirigeant où il faut être "un peu inconséquent" ».

Mais pas sans conscience ! Les Éts Lefeuvre se veulent également acteurs de l'économie sociale et solidaire. Ils favorisent l'insertion par l'activité avec Hercule Insertion (Viry-Châtillon), via un partenariat avec des professeurs des écoles du quartier mais aussi l'apprentissage. En 2016, l'entreprise a élargi son effectif à 9 salariés avec l'embauche d'un apprenti après un an de formation et un succès à l'examen. ▶

P. Talbot

* Cj2E : Centre des jeunes entrepreneurs de l'Essonne



« 25 000 UNITÉS PAR JOUR »