

GRAND ANGLE : 5 PORTRAITS ET RÉCITS D'EXPÉRIENCE

Une boutique comme point de rencontre

Portrait
n° 2

Éric CAGNOT & Franck PINAUD

- LES DÉLICES DE CAUSSOLS -



Eric et Franck, une association efficace pour animer un village haut-perché

COMMUNE

CAUSSOLS

- Caussols (06) : 233 habitants.
- 1100 m d'altitude.
- Accès aisé à Internet.

ENTREPRISE



- Ouverture : décembre 2010.
- Surface du magasin : 30 m².
- Surface du fournil : 25 m².
- Labo : 25 m², réserve : 20 m².
- Personnel : Éric, Franck + 1 apprenti pâtissier.

PRODUCTION

- 9 à 10 quintaux par mois.

VENTE



- Vente réalisée en magasin.
- Livraison dans des restaurants et épiceries.
- Répartition du chiffre d'affaires :
 - 30 % pour la boulangerie.
 - 30 % pour la pâtisserie.
 - 20 % pour les produits traiteur.
 - 20 % confiserie, chocolat, épicerie, salon de thé.

CONCURRENCE



- Aucune. Depuis 50 ans, il n'y avait plus de boulangerie.
- La commune la plus proche Saint-Vallier de Thieu (3300 h), à 10 km, possède 1 boulangerie pâtisserie, 1 pâtisserie et 2 terreaux de cuisson.

Ce village de l'arrière-pays grassois n'avait plus de boulangerie depuis 50 ans quand Eric Cagnot et Franck Pinaud ont créé « **Les délices de Caussols** » en décembre 2010. Tous deux issus de la ruralité (le Berry pour l'un, l'île d'Oléron pour l'autre), ils se sont associés dans cette entreprise avec la rage de réussir.

Eric Cagnot avec sa formation de boulanger-pâtissier a travaillé pendant 15 ans dans différents établissements, avant de décider, à 33 ans, de devenir son propre patron.

Franck Pinaud (36 ans) a passé son bac et étudié dans une école de commerce. Il a conservé son poste de DRH dans une entreprise de Cannes.

L'installation à Caussols, où ils habitent d'ailleurs, s'est faite grâce à un concours de circonstances.

D'une part, la municipalité souhaitait un commerce de proximité dans sa commune et d'autre part, l'ancienne mairie libérée un an auparavant présentait une opportunité d'emplacement. C'est là que les co-gérants créèrent alors leur « boutique ».



Dire que tout a été facile serait mentir. Cette création était un pari osé qui a « refroidi » plus d'un banquier, hormis le CIC. En plus de l'emprunt contracté et de l'apport personnel, les gérants ont obtenu un prêt d'honneur de l'IASA (Initiative Agglo. Sophia Antipolis) ce qui a permis d'investir dans du matériel (chambres de fermentation, enceinte réfrigérée et bien sûr, le petit four 1 voie à 4 étages) puisqu'Eric devait travailler seul.

Au démarrage, certains fournisseurs méfiants exigeaient le paiement à l'avance des produits à livrer. Quand on débute, c'est dur.

Pour l'approvisionnement en épicerie ou l'appoint de produits manquants, Franck Pinaud s'arrête 2 à 3 fois par semaine chez un grossiste en revenant de son travail. Les produits de base sont généralement livrés toutes les deux semaines. Mais en hiver, la farine n'est livrée qu'une fois par mois.

Depuis l'ouverture de la boulangerie, Eric et Franck travaillent tout le temps. Ils savaient au départ qu'il en serait ainsi et ont accepté de faire le sacrifice jusqu'à ce que l'affaire « marche » suffisamment pour permettre à Eric de vivre de son métier et à Franck de lâcher son travail à l'extérieur. Ils sont sur la bonne voie puisqu'en 8 mois ils ont atteint le chiffre d'affaires prévisionnel annuel.

Mais il faut s'assurer d'une clientèle suffisante en ouvrant 6 jours sur 7, de 6 h 30 à 19 h 30 et attirer en permanence. Le salon de thé des « Délices » est un lieu de rencontre en toute saison pour les Caussolois, les habitants des villages environnants comme pour les chasseurs, les randonneurs ou autres amoureux de la nature. D'ailleurs, cette boulangerie pâtisserie fait partie du Circuit des Saveurs initié par la Chambre de Commerce du département, certainement en raison de la qualité des produits, tous fabriqués sur place.

Les promeneurs apprécient de se restaurer à moindre frais d'un « sandwich minute » comme le Délice (à base de baguette au sésame, de jambon de pays,

mayonnaise, noix et fromage de chèvre) et de s'asseoir aux tables devant, ou dans la boutique.

La proximité de l'école primaire est aussi un atout : parents et enfants viennent chercher le goûter. Et pendant les vacances scolaires d'hiver, c'est en famille que l'on s'essaie à la luge sur les pentes enneigées avant de déguster une boisson chaude aux Délices de Caussols.

Le bouche-à-oreille, la création d'une page sur Facebook où chacun donne son avis, la participation à des salons locaux comme « Saveurs et Terroirs » sont autant de manières de se faire connaître, en plus des articles où on parle de l'entreprise (1 page entière dans Nice-Matin lors de l'ouverture).

Pour Eric et Franck, boulanger en campagne et boulanger en ville, ce n'est pas la même approche. « Sur la côte, les collègues n'attachent pas beaucoup d'importance à la fidélisation, alors que pour nous, c'est vital ». Eric et Franck connaissent, en effet, tous leurs clients, sont très proches d'eux et les appellent souvent par leur prénom. Ils ont donc envie de leur faire plaisir tout en évitant la routine.



Ainsi, tous les week-ends, les pâtisseries proposées changent. C'est la surprise à chaque fois. Les spécialités de la région ou celles du Berry font partie de l'offre ce qui n'empêche pas la création pure. Eric a inventé le Clap (« tas de pierre » en provençal) qui est un biscuit sucré avec des éclats d'amandes et de noisettes.

Si leur affaire continue de se développer, ils envisagent d'embaucher en CDI l'apprenti pâtissier dès qu'il aura terminé son contrat.



Pour le moment, les deux gérants travaillent d'arrache-pied, sans ménager leur temps et leur énergie. Puissent les deux semaines de congé programmées en mars prochain leur apporter un repos bien mérité.