



Destination
Développement Durable



Plateforme Développement Durable



Interview de Sébastien CHATELAIN par Estelle MARIN
(Conseiller technologique au CRITT Agroalimentaire PACA) -

Quel intérêt pour une TPE de se lancer dans une démarche Développement Durable ?
(Retour d'expérience suite à la réalisation du diagnostic 3D® de la CONFITURERIE JM CHATELAIN)

M. Chatelain, pourriez-vous nous présenter votre société et ses projets ?



La CONFITURERIE JM CHATELAIN a été créée en décembre 1981 par mes parents lesquels ont développé une gamme de confitures et de gelées extra en préservant la qualité artisanale. La volonté de travailler en partenariat avec des producteurs de fruits a permis de perdurer la notion de fabrication de nos grands-mères. J'ai repris l'entreprise familiale en 2008 avec l'objectif de pérenniser son activité. En 5 ans, nous avons lancé une gamme BIO, une gamme 30g pour hôtels, un praliné de noisettes, une gamme de pur jus de fruits BIO et une gamme de préparation de fruits pour diabétiques.

Aujourd'hui, l'entreprise emploie 5 salariés, produit plus de 176 tonnes de produits finis pour un chiffre d'affaires de 1.2 millions d'euros.

Des investissements et formations pour consolider la qualité et augmenter la capacité de production sont prévus en 2014. Nous travaillons sur un produit tartinable innovant et une gamme premium à production limitée.

Quelle place tient le développement durable dans ces perspectives ?

Le développement durable a toujours fait partie de l'entreprise sans que nous en ayons conscience : approvisionnements en circuit court privilégiés, forte implication sociale et sociétale, gestion fondée sur des visions à long terme, etc. En réalité, le développement durable est le bon sens structuré que mes parents autodidactes ont suivi.

Qu'est-ce qui vous a poussé à vous inscrire dans la plateforme Développement Durable (ou démarche collective 3D®) ?

Tout d'abord parce qu'il était pertinent après 5 ans de faire un point pour savoir si la culture et les pratiques de l'entreprise sont en phase avec la définition des stratégies. Ensuite, pour valoriser toutes les bonnes pratiques de l'entreprise auprès des salariés, fournisseurs et clients. Enfin, pour cibler les points sur lesquels travailler et partager les solutions. Cette démarche correspond vraiment à ce que les consommateurs demandent aujourd'hui et permet donc un avantage concurrentiel certain.



Destination
Développement Durable



Alors que cette démarche vient de démarrer dans votre entreprise, pourriez-vous dire ce que vous a apporté le diagnostic ainsi que le collectif 3D® ?

Le plus important est l'image objective de l'entreprise. Les salariés ont eu la confirmation que les orientations du gérant sont bonnes et réalistes. C'est aussi un excellent moyen de structurer tout le travail déjà fait et de le valoriser en interne. Cela renforce le lien dans l'équipe et ouvre la communication. La surprise agréable fût d'apprendre qu'un fournisseur se dirigeait vers la démarche 3D lorsque nous avons partagé nos valeurs respectives. Cela se traduit par des négociations transparentes et une collaboration avec confiance.

Quels types d'avantages concurrentiels pensez-vous que la démarche 3D® apportera à l'entreprise à court et moyen terme?

La feuille de route est plus aboutie et structurée. L'organisation de l'entreprise est plus évidente. On gagne du temps et fédère une équipe au changement culturel. La CONFITURERIE pourra apporter à ses clients une solution réelle à leurs attentes (qualité, valeurs, éthique, producteur responsable) et devient un partenaire avec qui se développer. Gagner la confiance et travailler en confiance, tels sont les ingrédients indispensables pour combattre la morosité et rester serein face aux crises économiques et sociales.



Votre interlocuteur en Région au CRITT Agroalimentaire PACA :
Estelle MARIN : estelle.marin@critt-iaa-paca.com

Cité de l'Alimentation
Rue Pierre Bayle - BP 11 548
84916 Avignon cedex 9 / France

Tél : 04 90 31 55 08

Fax : 04 90 31 55 10

Email : critt@critt-iaa-paca.com

Site : www.critt-iaa-paca.com