



► **Boulangerie Travers.** « Les débuts d'une boutique induisent plus de pertes »

La boulangerie Travers, dans le quartier des Câlines, voit passer entre 500 et 900 clients par jour. Une fourchette que le propriétaire, Sébastien Travers, estime désormais suffisamment raisonnable pour limiter les pertes. « *Quand je*



À la fin de la journée, les pâtisseries n'ayant pas trouvé preneur sont condamnées à la poubelle.

me suis installé, tout était à faire. Alors bien sûr, ça implique de prendre des risques en terme de stocks. Qu'est ce que j'ai pu jeter pendant cette période ! »

Aux aléas d'une clientèle qu'il faut stabiliser s'ajoutent les exigences de consommateurs qu'il faut fidéliser : « *Leur proposer beaucoup de choix et, surtout le pain le plus frais possible, quitte à laisser sur le carreau celui qui a été cuit pendant la première journée du matin* ».

Telle a été la recette de ce boulanger dont les poubelles ont été depuis mises au régime: « *Aujourd'hui, il ne me reste pas grand-chose au bout d'une journée. Je donne les viennoiseries aux Restos du cœur et le pain à des agriculteurs. Mes salariés peuvent se servir aussi.* » Finalement, seules les pâtisseries ne trouvant pas preneur se retrouvent dans la benne, « *pour des questions d'hygiène. Je voudrais bien les donner, mais ça n'est pas possible légalement* ».