



Entreprises



La saga Brioche Pasquier dure depuis 43 ans

Dirigé par Pascal Pasquier, le groupe des Cerqueux rassemble 3 200 salariés.

PAGE 7

# Les recettes de Brioche Pasquier

L'industrie du Maine-et-Loire compte quelques marques emblématiques à l'image de Brioche Pasquier.

Alexandre BLAISE  
alexandre.blaise@courrier-ouest.com

**1 Une entreprise familiale**

Qui ne connaît pas Brioche Pasquier ? La publicité Pitch, les beignets fourrés à la framboise ou à la pomme, les maillots Cholet Basket... Autant de coups d'éclat d'une entreprise familiale, née en 1974 aux Cerqueux, à une vingtaine de kilomètres à l'est de Cholet. Aux manettes, les frères Pasquier, dont Pascal, le dernier de la fratrie est toujours président-directeur général de ce qui est aujourd'hui une place forte de l'agroalimentaire, avec ses plus de 3 200 salariés et 658 millions d'euros de chiffre d'affaires.

Aux origines, ils n'étaient pourtant que deux : Louise et Gabriel Pasquier, deux boulangers des Cerqueux, installés en 1936. Près de quarante ans plus tard, les fils ont monté une société qui a eu le culot de s'adresser directement à la grande distribution pour vendre leurs briochettes sous sachet. Pari gagnant.

**2 Une faim de loup**

Il y a les brioches, bien sûr. Et ce, sous toutes leurs formes. Mais Brioche Pasquier, c'est aujourd'hui cinq activités : la brioche, donc, qui représente environ 51 % de son chiffre d'affaires, la pâtisserie (25 %), la biscotte (20 %) et Agri Pasquier (nutrition animale, 5 %). Le groupe possède quelque 18 sites de production, dont 14 en France (Maine-et-Loire, Loire-Atlantique, Vendée, Drôme, Pas-de-Calais...). Un impératif, dans ses sites : maximum 200 à 300 salariés, au nom de « l'équilibre », assure Pascal Pasquier.

La dernière activité est une priorité du groupe cerquois : l'international, qui représente 23 % de son chiffre d'affaires. Brioche Pasquier possède deux sites en Espagne, un en Angleterre et un aux États-Unis, avec des filiales commerciales en Allemagne, en Belgique, en Italie et en Asie. « L'international, c'est Pasquier qui



Pascal Pasquier est le président-directeur général du groupe. Photo CO - Étienne LIZAMBARD.

s'implante dans les pays, commente Pascal Pasquier. Nous voulons comprendre comment fonctionnent les Anglais, les Américains... Nous voulons devenir des locaux. » Derniers projets en date : « La construction d'une ligne de fabrication de brioches aux États-Unis, actée il y a deux mois ».

**3 Un œil sur les jeunes**

École, entreprise et sport. C'est le nom du projet de Brioche Pasquier, résolument tourné vers les jeunes, sources de recrutement. L'an dernier, le groupe a accueilli quelque 264 étudiants, dont la grande majorité en bac + 3 et bac +5. Avec l'ambition d'en conserver une partie, à l'image de l'actuel directeur général de l'activité Biscotte, Jean-François Boissinot, arrivé dans l'entreprise en tant que stagiaire. « En 2016, sur les 155 étudiants arrivant en fin de parcours, une quarantaine ont été embauchés », assure Anne-Marie Grimaud,

directrice adjointe en ressources humaines du groupe.

**4 Des secrets gardés au chaud**

Brioche Pasquier a beau ouvrir ses portes au public (10 000 personnes par an), et le groupe miser sur le tourisme industriel, afin de s'ancrer sur le territoire, l'idée n'est pas de donner tous ses secrets de fabrication.

Exemple aux Cerqueux, où s'activent près de 300 personnes. Chez Brioche Pasquier, le process est maison, et l'entreprise n'entend pas donner la recette de sa bonne santé. Il y en a, pourtant, des choses à dire. Dans une atmosphère à la bonne odeur de brioches, des milliers de produits sortent des huit lignes de production : Pitch, pains au lait, croissant, brioches tressées...

Prenez la ligne des pains au chocolat. Pour qu'une de ces gourmandises sorte, fraîche et emballée, il

faut compter sept heures, entre le feuilletage de la pâte, le repos, la pose du chocolat... Mais la cadence n'est pas un problème : des milliers de pains au chocolat sont préparés par heure. À quelque pas, le beignet est, lui, plutôt du genre rapide. Il faut quatre heures pour qu'il soit prêt à être conditionné. Le temps de former des petites boules, les aplatir, les faire frire à peine sept minutes et les fourrer.

Des exemples parmi d'autres des recettes que tient à conserver l'entreprise familiale. Logique, quand l'innovation est l'une des priorités affichées. La preuve avec le Pitch « choco barre » - brioche dans laquelle est insérée une barre de chocolat, l'un des derniers produits maison de Brioche Pasquier. Un produit garni de récompenses.

**Il fait partie du Guide du routard de la visite d'entreprises.**

# Brioche Pasquier s'agrandit de 10 000 m<sup>2</sup>

Le groupe de boulangerie et pâtisserie industrielles se tourne aussi de plus en plus vers l'international. Prochaine étape : un développement accentué en Asie.

## Un nouveau bâtiment

Le site Brioche Pasquier aux Cerqueux, où est également installé le siège social du groupe, s'agrandit de 10 000 m<sup>2</sup>. « Le site actuel fait 20 000 m<sup>2</sup>, confie son directeur, Willy Deniau. Le but de cet agrandissement est de moderniser l'outil de production. Nous allons installer une ligne plus moderne dans ce bâtiment. Et dans l'espace libéré, créer un nouveau quai d'expédition. »

Il n'y aura pas d'embauche à la clé. Coût de l'investissement ? Le PDG du groupe, Pascal Pasquier, préfère rester discret. Il n'en dira rien. Et le site peut-il encore s'agrandir ? « Franchement, ce n'est pas ce que nous souhaitons, indique le PDG du groupe, Pascal Pasquier. Nous voulons conserver des sites à taille humaine, pour garder de la proximité avec nos salariés. »

## Le groupe va bien, merci pour lui

Le chiffre d'affaires du groupe est passé de 81 millions d'euros en 1991 à 658 millions d'euros en 2016. Une progression spectaculaire, qui s'explique aussi par les rachats de l'espagnol Productos Recondo en 2001, de Sopafi, Biscotte L'Angevine et Auga en 2005...

## Un développement à l'international qui se poursuit

Attention, chez Brioche Pasquier, on ne parle pas « export », mais « international ». Pascal Pasquier explique : « L'export, c'est : je reste chez moi. L'international, c'est : nos équipes vont s'implanter dans les pays qui nous intéressent. »



Brioche Pasquier aux Cerqueux produit des Pitch (à gauche) et des milliers de beignets. Au centre, le PDG du groupe, Pascal Pasquier.

Aujourd'hui, on retrouve le groupe - issu de la boulangerie de Gabriel Pasquier, aux Cerqueux - en Grande-Bretagne, aux États-Unis, en Belgique, en Italie, en Allemagne et en Asie. « Là-bas, la culture française de l'agro-alimentaire est très présente.

On y trouve même la « Baguette de Paris ». L'international est une priorité absolue du groupe. » 23 % du chiffre d'affaires est réalisé à l'étranger.

Des chiffres qui donnent le tournis Brioche Pasquier utilise chaque

jour 45 tonnes de sucre, 324 tonnes de farine, 27 tonnes de beurre et 35 tonnes d'œufs. Le groupe embauche 3 200 salariés.

Vincent COTINAT.

## « Au départ, je voulais être sage-femme »

Le parcours d'Émilie est atypique. Et elle le revendique. Cette jeune femme de 29 ans avait rêvé être sage-femme. Elle est devenue responsable de ligne chez Brioche Pasquier, sur le site vendéen de Fontenay-le-Comte. « Après mon bac, j'ai fait deux premières années de médecine, mais je n'ai pas eu le concours. »

Émilie rebondit en s'inscrivant en IUT génie biologique, option industrie agroalimentaire. « Les professeurs m'ont redonné confiance. » Après un stage chez un grand fabricant de pain de mie, sa vocation s'affirme : « La transformation de la matière brute en produit fini me fascine. »

Les enseignants croient en elle, la pousse à aller plus loin que le DUT. La jeune femme intègre alors l'école Oniris, à Nantes, d'où elle ressortira trois ans plus tard diplômée d'ingénieur agro en poche.

En stage les six derniers mois de sa formation chez Brioche Pasquier, elle intègre l'entreprise en CDD comme assistante gestion de production. Ça durera seulement quelques mois. Émilie est définitivement embauchée en mai 2013 et responsable de ligne depuis septembre de la même année. « Je gère trente personnes en 3x8. »

Son métier consiste à gérer la production de croutons, de la matière première à la mise en carton pour l'expédition. La jeune femme dit s'épanouir dans son travail : « Ici, j'ai été très bien intégrée. On ne m'a jamais laissée seule. C'est aussi cela qui donne confiance. » Émilie semble presque surprise d'avoir « autant de responsabilités. Je pensais vraiment avoir ce type de poste à 40 ans ».

La Semaine de l'industrie a débuté lundi et se termine ce dimanche.



A un peu plus de 29 ans, Émilie est responsable de ligne chez Brioche Pasquier.