

BOULANGERIE Avec l'annonce de la reprise de l'ancien Epi d'or de Conthey, les boulangers Zenhäusern et leurs 440 collaborateurs disposent désormais de 16 points de vente répartis entre Brigue et Martigny. Le goût Zen se répand de plus en plus.

PAR PASCAL.GUEX@LENOUVELLISTE.CH
PHOTO HELOISE.MARET@LENOUVELLISTE.CH



Jörg Zenhäusern, directeur général de Zenhäusern Frères SA, dans les laboratoires du nouveau centre de Sion.

Zen grignote encore du terrain

L'entreprise Zenhäusern vient d'officialiser la reprise de l'ancien Epi d'or de Châteauneuf-Conthey. Quelques jours seulement après avoir ouvert un nouveau point de vente et restaurant dans le Technopôle de Sierre. De Brigue à Martigny, l'entreprise familiale écoule désormais sa gamme de produits dans pas moins de seize enseignes.

Deux boulangeries ferment toutes les semaines en Suisse

Un essor étonnant alors que la situation sur le marché du pain, confronté à une concurrence de plus en plus féroce, est des plus tendues. «En Suisse, deux boulangeries doivent fermer leurs portes toutes les semaines», confirme Jörg Zenhäusern qui a repris la direction de la maison en 2018. En cause notamment le pain industriel le plus souvent étranger et vendu à toute heure dans les stations-services.

Comment expliquer dès lors que le Z suit la courbe inverse et ne cesse de gagner des parts de marché. «Nous ne sommes pas une exception. Ailleurs en Suisse, l'heure est au regroupement afin d'atteindre une taille critique assurant la viabilité de notre activité. Et en Valais, Michellod à Sembrancher, Taillens à Crans ou encore Fuchs dans le Haut-Valais ont suivi le même processus», explique Jörg Zenhäusern. Le développement de l'entreprise, créée en 1982 par Gerhard et son épouse Andrea, qui a toujours voulu conserver son caractère familial et prati-

que le tutoiement à tous les échelons, est pourtant bien le plus spectaculaire.

440 collaborateurs dans tout le canton

«Quand mon frère a repris l'activité de la Boulangerie Richard où il avait pu apprendre le métier d'artisan boulanger, la maison ne comptait que cinq ou six collaborateurs. Aujourd'hui, notre entreprise occupe quelque 440 collaborateurs représentant 370 équivalents plein-temps.»

Il y a là des boulangers-pâtisseries bien sûr (une centaine) mais aussi du personnel engagé dans le secteur administratif, de la vente ainsi que celui de l'innovation, de la recherche ou des ingénieurs agroalimentaires qui s'affairent sept jours sur sept dans le nouveau centre Zen et ses 6000 mètres carrés de surface dans la zone industrielle de Sion. Un bâtiment imposant sorti de terre fin 2015 après trois ans

de planification sur un terrain de 12 000 mètres carrés et dans lequel le groupe a investi plusieurs millions de francs. «Nous ne communiquons pas sur ces montants, pas plus que sur nos chiffres d'affaires ou de ventes», explique Jörg Zenhäusern qui se contente de préciser que l'entier du capital-actions reste en mains familiales. Une vraie famille de boulangers d'ailleurs puisque c'est la quatrième génération de Zenhäusern qui fait actuellement son beurre dans le

considérer les Z comme des artisans boulangers alors que certains reprochent à leur production une certaine uniformisation du goût? «Oui sans conteste. Lors des visites d'entreprises organisées dans notre centre séduisant, de nombreux invités avouent n'avoir pas la même vision qu'avant. Car nous continuons à privilégier les produits locaux et la fabrication maison.» Jörg Zenhäusern aime mettre en avant par exemple la confection des sandwiches.



avec notamment les frères Gerhard, Marco et Jörg occupant des postes clés, soit au conseil d'administration, soit à la direction.

Les techniques d'autrefois, mais à grande échelle

Peut-on pour autant encore

«Il n'y a aucune automatisation. Tout se fait à la main, à l'ancienne, du tartinage du beurre moutarde à la pose du jambon ou des cornichons. Toutes nos opérations sont comparables à celles pratiquées autrefois par le boulanger du village. Mais à une échelle évidemment bien plus grande.»

3 QUESTIONS À...

ALBERT MICHELLOD
PRÉSIDENT DES BOULANGERS VALAISANS



«Ils marchent sur les plates-bandes de petites enseignes»

Quel regard porte l'Association valaisanne des artisans boulangers-pâtisseries sur l'essor de la marque Zenhäusern?

Nous avons beaucoup de respect pour le développement professionnel de cette enseigne qui est membre à part entière de notre groupe et qui apporte un réel plus, notamment au niveau de la formation professionnelle et de l'encadrement des apprentis.

La marque Zenhäusern doit-elle grignoter des parts de marché chez d'autres membres de l'association?

C'est vrai que tous nos membres ne voient pas d'un bon œil les velléités de développement de Zenhäu-

sern. En multipliant les offres de livraison externes, Zenhäusern marche sur les plates-bandes de plusieurs petites enseignes. Et cela n'est pas sain pour une profession qui doit déjà lutter contre la concurrence des stations-services.

L'essor de Zenhäusern peut-il menacer l'existence d'autres boulangeries valaisannes?

Notre association ne compte actuellement plus que 89 membres actifs, contre près de 250 il y a trente ans. Pour stopper l'hémorragie, il faut que les boulangeries artisanales se démarquent. Nos membres doivent miser sur les produits du terroir, la proximité et la connaissance de la clientèle locale afin de résister à l'invasion des produits importés, mais aussi à l'expansion de grands groupes comme Zenhäusern.

Et Jörg Zenhäusern de citer aussi l'exemple du seigle. «Nous nous faisons un point d'honneur à promouvoir ce produit emblématique en étant un important producteur du seigle AOP mais aussi en développant toute une gamme originale autour du seigle, produits d'apéritifs et même gâteaux.» Ce concept a d'ailleurs valu à l'entreprise Zenhäusern de décrocher la couronne boulangère 2013 décernée par l'Association suisse des boulangers.

De quoi permettre à la maison de continuer à gagner du terrain au-delà du coude du Rhône? «L'objectif n'est pas de continuer de grandir pour grandir. Nous nous engageons sur un nouveau projet que lorsque nous sommes convaincus de sa viabilité», confesse Jörg. Qui insiste sur le fait que ces reprises ont permis de maintenir des places de travail et d'assurer la survie de ces sites, par exemple au moment du départ à la retraite de l'ancien exploitant.