

## ÉCONOMIE - Brio'gel à Saint-Georges-de-Montaigu L'entreprise, c'est une histoire d'hommes...

Leader dans la fabrication et la vente de boulangerie et brioches surgelées, Brio'gel n'en finit pas de se développer...

Près de 15 tonnes de brioches et autant de pains quittent chaque jour son entreprise de Saint-Georges-de-Montaigu... destination la France entière, mais aussi l'Angleterre, la Norvège, Barcelone... Pourtant, ne faites pas remarquer à Christophe Babarit qu'il est à la tête d'un fleuron de l'économie vendéenne - probablement n° 1 en France... Sa préoccupation n'est pas là. « Ma priorité, c'est le bien-être des salariés dans l'entreprise », explique celui qui se présente comme porte-parole de cette société dont la croissance est presque insolente. « Notre projet social et sa réussite sont aussi importants à mes yeux que notre réussite économique. Une entreprise est belle parce que les employés sont

beaux tout simplement » poursuit-il dans un sourire.

L'aventure Brio'gel a vu le jour en 1997 sur une idée simple et originale. Avec le soutien de la Boulangerie, son ancien employeur, Christophe Babarit lance un projet pour le moins novateur : proposer de la brioche crue surgelée aux professionnels du secteur. À chacun de la cuire selon sa méthode et ses envies, afin d'y ajouter sa touche personnelle.

« La vocation est née d'une demande de plusieurs boulangers. Grâce à ce concept, le boulanger peut mettre en vente quotidiennement des brioches tout juste sorties du four. »

Le succès est immédiat. Très vite, boulangers et grande distribution se montrent intéressés, et la gamme de produits fabriqués dans l'entreprise vendéenne s'étend rapidement. « La Mie Georgeoise », une filiale spécialisée dans la fabrication de pains pré-

cuits surgelés est même créée. Gâches, pains au lait, boîtiers, pains aux figues, aux romains ou aux abricots noisettes... Brio'gel s'adapte aux demandes, même les plus étonnantes. « Notre force c'est notre souplesse » reconnaît Christophe Babarit. « Nous sommes capables de répondre aux demandes aussi bien d'un artisan boulanger de la côte, que d'une grande surface du Sud de la France. »

C'est là son secret : ne rien imposer, ne pas chercher à placer un produit à tout prix, mais répondre aux souhaits venant de France et d'Europe et, surtout, garder les pieds sur terre, au plus près de ses salariés.

Aujourd'hui, la réputation de Brio'gel dépasse largement le cadre de la Vendée. La société, qui réalise 40 % de son chiffre d'affaires à l'export, est capable de fournir à ses clients une centaine de produits différents. L'an dernier, il a fallu doubler sa superficie



Brio'gel doit son succès à l'implication de tous ses salariés.

de production.

De 4 salariés en 1997, Brio'gel est passé à 140 en 2008... « Cela représente la création d'un emploi par mois depuis la naissance de l'entreprise, » souligne Christophe Babarit. Selon lui, rien d'étonnant : « Il existe en Vendée un esprit particulier, un état d'esprit bien différent des autres départements... » précise-t-il.

Pour 2008, le chiffre d'affaires du groupe est en hausse de 30 %. Christophe Babarit est certes satisfait mais il tient surtout à préciser : « La meilleure nouvelle qui puisse exister c'est de sentir autour de vous une équipe d'encadrement motivée. Si le succès de Brio'gel est là, c'est grâce à tous les employés ; c'est une histoire d'Hommes tout simplement ».