

En 30 ans, Point Chaud a bien grandi

Lancée en 1993 dans le « prolongement » d'une société française, Point Chaud s'est installée durablement dans le paysage. La master franchise belge spécialisée dans la fabrication et la vente de produits de boulangerie et de pâtisserie rêve de poursuivre sa croissance.



MATHIEU COLINET

Les mange-debout ont été dressés sous quelques tonnelles du site du groupe Point Chaud dans le zoning d'Alleur (Ans). Les responsables de l'enseigne y attendent le soir même les vendeurs et les vendeuses de leurs magasins pour un événement annuel. Soit plus de 200 personnes qui pourront pour l'occasion entendre quelques bonnes nouvelles sur le groupe spécialisé dans la fabrication et la vente de produits de « boulangerie, de pâtisserie et de restauration rapide à la française » – selon le descriptif officiel – alors que celui-ci fête cette année ses 30 ans et continue de se développer.

Le site d'Alleur est le « noyau » de l'organisation du groupe. Y sont localisés différents services mais aussi les quatre ateliers de production, des espaces où le nombre de pains, baguettes, tartes et autres gâteaux fabriqués chaque jour n'a cessé de croître ces dernières années au point de nécessiter plusieurs agrandissements. Un nouvel atelier dédié à la production des baguettes doit d'ailleurs être inauguré dans les prochains mois. « Cela nous permettra de gagner un peu de place à d'autres endroits où aujourd'hui on est un peu à l'étroit », explique Laura Parlascino, responsable de production.

La jeune femme connaît Point Chaud sur le bout des doigts. Au sein du groupe, elle fut chargée pendant plusieurs années du développement avant de gérer donc la production. « Et, tout au début, j'avais fait un stage en magasin également », précise-t-elle. Un parcours qui lui permet d'avoir une vue transversale sur le groupe dont les trois entités, « posées » respectivement sur les magasins, la centrale d'achat et la centrale de production, emploient au total quelque 600 personnes. Un chemin qui l'incite également, avant d'enfiler chaussons, veste blanche et charlotte pour la visite des ateliers, à préciser les volontés directrices du groupe, dont celle de proposer une production dite « artisanale ».

« Nos produits ne sortent pas d'une chaîne industrielle telle qu'on la conçoit parfois », affirme Laura Parlascino. « On fait de l'artisanal. C'est-à-dire que ce sont vraiment des artisans qui tra-

vailent dans nos ateliers : des boulangers et des pâtisseries. Certes, ils s'appuient sur une série de machines qui permettent de tenir les volumes et de faciliter le travail des équipes. Mais c'est le cas aussi des boulangers classiques. »

Entre 6.000 et 7.000 pains par jour La responsable illustre assez rapidement son propos lors du passage dans l'atelier pâtisserie. C'est la pleine saison des fraises. Des pâtisseries sont en train d'en découper et d'en répartir sur plusieurs dizaines de tartellettes étalées sur un vaste plan de travail alors que d'autres sont occupés à garnir de crème, de fruits, de chocolat notamment des gâteaux d'anniversaire, des produits que l'enseigne a souhaités les plus personnalisables possibles. « Des fraises, on en utilise quelque 22 tonnes par an, elles proviennent d'un producteur local sauf l'hiver », précise Laura Parlascino. « Quant aux gâteaux d'anniversaire, ce sont des produits qui marchent très bien. On en fait en moyenne 50 à 80 par jour. Certains jours, cela peut même monter jusqu'à 120 ou 150. »

L'atelier boulangerie de Point Chaud paraît plus mécanisé. Y sont alignées une série de machines qui successivement pétrissent, soulèvent, mettent en boules et pèsent la pâte des futurs pains – entre 6.000 et 7.000 sortent de l'atelier chaque jour – sous les gestes et le regard appliqué de plusieurs boulangers. Dans un espace contigu, d'autres équipements permettent de préparer la pâte du « cru-surgelé ». Cette dernière, qui donnera miches et pistolets notamment, a la particularité d'être cuite non pas dans les ateliers mais dans les magasins pour des produits les plus frais et les plus croustillants possibles. Ce qui nécessite en amont d'empêcher la fermentation en pratiquant sur la pâte un « choc thermique » et en la congelant, avant expédition, dans de grands congélateurs.

Des hôpitaux et des prisons comme clients

Dans les ateliers de Point Chaud, la technologie peut aussi s'insinuer à des endroits où on ne l'attend pas forcément. Par exemple, sur les verres des lunettes que chaussent les magasiniers chargés de rassembler les commandes

Les gâteaux, des produits que Point Chaud a souhaités les plus personnalisables possibles.

© MICHEL TONNEAU

en vue des livraisons. « Ce sont des lunettes intelligentes », explique Laura Parlascino. « Grâce à elles, les magasiniers n'ont pas à manipuler des listes de produits en papier. Celles-ci défilent sur les verres de leurs lunettes. »

Tout ce qui est produit ici est destiné aux magasins de l'enseigne – 56 au total – mais aussi à une clientèle de plus en plus vaste d'hôpitaux, de prisons, de collectivités ou encore de boulangers indépendants. « C'est une clientèle qui s'est fort développée ces dernières années grâce notamment à plusieurs marchés publics remportés. Aujourd'hui, la moitié de la production est destinée à cette clientèle, l'autre à nos magasins », indique Laura Parlascino.

Point Chaud ne compte pas s'arrêter en si bon chemin. Dans les années à venir, le groupe souhaite en effet densifier son réseau de magasins en ajoutant différents points de vente en Wallonie mais aussi en Flandre.

56 points de vente

Point Chaud s'appuie aujourd'hui sur un réseau de 56 magasins. Si le groupe exploite en propre la majorité de ceux-ci, quatorze points de vente ont été développés sous la forme de franchise, dont quatre dans des formats « corners » sur plusieurs axes d'autoroute en partenariat avec EG-Group, l'entreprise de gestion de stations-services. Dans la perspective d'un développement au nord du pays, le groupe voudrait d'abord exploiter en propre un magasin en Flandre avant d'y étendre sa présence sous la forme de franchise. M.C.

Fiche d'identité

Année de création : 1993

Activités : fabrication et vente de produits de boulangerie, de pâtisserie et de restauration rapide à la française

Nombre d'emplois : quelque 600 pour l'ensemble du groupe

INFLATION

Les taux ont encore besoin de monter, dit une responsable de la BCE



© REUTERS.

La Banque centrale européenne (BCE) devra encore relever ses taux, quitte à « pêcher par excès » dans sa lutte acharnée contre l'inflation, a prôné lundi une responsable de l'institution. Même si la période est pleine d'incertitudes liées à l'impact de la guerre russe en Ukraine comme aux développements de l'économie post-pandémie de covid, il ne faut pas craindre de « pêcher par excès d'en faire trop plutôt que trop peu » pour fixer le niveau des taux qui fera baisser durablement l'inflation, a déclaré lundi Isabel Schnabel à Luxembourg lors d'une conférence européenne. L'institution gardienne de l'euro a poursuivi jeudi dernier sa lutte contre l'inflation, avec une huitième hausse en moins d'un an, d'un quart de point de pourcentage, pour porter son taux de référence sur les dépôts à 3,5 %.

Or ce cycle n'est pas terminé et il va falloir « continuer à relever les taux d'intérêt », a prévenu Mme Schnabel.

AFP

DOUBLE IMPOSITION

La Commission veut faciliter le remboursement du trop payé

La Commission européenne a présenté lundi plusieurs mesures destinées à faciliter le remboursement d'investisseurs actifs dans plusieurs Etats membres, s'ils subissent une double imposition.

Les procédures actuelles de remboursement de l'excédent d'impôt payé dans un autre Etat membre sont réglées par les traités dits de double imposition. Mais ces procédures sont disparates et largement fondées sur le papier, ce qui les rend coûteuses et lourdes. Elles étouffent les investissements dans l'ensemble du marché unique, constate la commissaire aux services financiers, Mairead McGuinness.

« Les investisseurs de détail sont les plus touchés, car 70 % d'entre eux ne réclament pas le remboursement d'impôt auquel ils ont droit », explique l'Irlandaise.

L'exécutif européen propose de créer un certificat de résidence fiscale numérique commun de l'UE. Les investisseurs disposant d'un portefeuille diversifié dans l'Union n'auront besoin que d'un seul document de ce type pour demander plusieurs remboursements au cours d'une même année civile.

Deux nouvelles procédures de remboursement seraient introduites. Pour l'une, dite de dégrèvement à la source, le taux d'imposition appliqué lors du versement de dividendes ou d'intérêts sera directement déterminé sur la base des règles applicables prévues dans les dispositions de la convention en matière de double imposition.

Pour l'autre, dite de remboursement rapide, le paiement initial est effectué en tenant compte du taux de retenue à la source de l'Etat membre dans lequel les dividendes ou les intérêts sont versés, tandis que le remboursement de l'excédent d'impôt est accordé dans un délai de 50 jours à compter de la date du paiement. AFP