

Thierry Uldry, PDG de la biscuiterie «Les Véritables Biscuits du Terroir SA»

«Authenticité et tradition: nos valeurs essentielles»

Des saveurs authentiques, servis par des produits de qualité et des standards de production dignes des plus grands groupes agro-alimentaires, voilà ce qui rend les biscuits Tante Agathe si uniques. En moins de dix ans, ses recettes exclusives, développées dans l'arc lémanique, ont pris place sur les étals de luxe d'une vingtaine de pays. **Par Stéphanie Spiess**

Monsieur Uldry: Quelles sont les particularités de votre entreprise?

Thierry Uldry: Les «Véritables Biscuits du terroir SA», c'est avant tout la rencontre d'une histoire singulière et d'un business model innovant dans le secteur de l'alimentaire haut de gamme. Lorsqu'en 2003 je reprends les rennes de l'entreprise, alors au bord de la faillite, je découvre une gamme unique de recettes, valorisée par un savoir-faire d'exception. A l'époque, la quasi-totalité de la production était écoulee sur le marché local et la marque ne bénéficiait d'aucune visibilité à l'extérieur des frontières nationales. J'ai donc pris le parti d'une «révolution» pour amener la marque à s'exporter et à grandir. Preuve de cette expansion, la production de l'entreprise est passée de 7 tonnes annuelles en 2003 à plus de 400 tonnes en 2011.

Concrètement, quelle a été l'option choisie?

Globalement, nous avons opté pour un partenariat win-win: pérenniser et valoriser les savoir-faire présents tout en apportant notre expertise en

agro-alimentaires. Nous travaillons en effet dans le respect des normes de la certification de sécurité agro-alimentaire ISO 22000, ce qui garantit à tous nos produits une traçabilité et un contrôle qualité des plus exigeants. En résumé, nous avons pris tout ce qu'il y a de meilleur chez l'artisan et chez l'industriel pour obtenir un cocktail gagnant. Grâce à ce business model innovant, Tante Agathe est devenue en quelque sorte une «manufacture de biscuits artisanaux»!

Quelle est la situation de votre branche actuellement?

Le secteur du biscuit Premium est un marché de niche en pleine expansion. Le consommateur recherche des alternatives aux biscuits industriels et s'oriente de plus en plus vers l'achat plaisir. Un luxe accessible, incarné par des produits d'exception aux saveurs authentiques: voilà ce qui fait la force des biscuits Tante Agathe.

Dans quels domaines êtes-vous encore engagé?

Outre nos biscuits, notre entreprise est également active sur le marché du Private label, à savoir le développement de recettes inédites pour de grandes marques. Ces biscuits sur-mesure représentent une part importante de notre production. Dans ce cadre, nous travaillons en partenariat étroit avec nos clients pour créer ensemble de la valeur ajoutée et leur apporter notre expertise dans ce domaine. Proposer un concept prompt à améliorer l'image d'une entreprise auprès de ses clients: voilà notre mission dans le secteur Private label. Dernier axe de développement de l'entreprise, «Les Véritables Biscuits du Terroir SA» est également propriétaire des fonds de tartelettes de la marque Brutschi, utilisées par de nombreux boulangers suisses.

Les forces de votre entreprise: plutôt innovation ou perpétuation de la tradition?

Notre force réside dans un subtil mélange d'innovation et de conservation des savoir-faire. Conju-

«Savoir conjuguer le meilleur des approches artisanales et industrielles»

termes de développement commercial et de sécurité alimentaire. Nous avons ainsi conservé l'approche artisanale héritée de 1954, en lui donnant du muscle et de hauts standards de qualité.

Qu'est-ce que cela signifie?

En effet, même si les fameux Cœur de l'Oranger sont aujourd'hui toujours glacés à la main, que chaque pâte est préparée individuellement au pétrin, que l'emballage est encore manuel, nous avons implanté dans l'entreprise des normes et certifications industrielles dignes des plus grands groupes



Thierry Uldry, amoureux des produits d'exception, a passé 14 ans à la Direction de Caviar House avant de se lancer dans les biscuits. Conscient de la demande grandissante des consommateurs pour les produits alimentaires authentiques et de haute qualité, il fonde la holding Luxury Fine Food pour étendre son business model innovant à d'autres produits tels que la viande séchée, le caviar ou encore le chocolat.

guer le meilleur des approches artisanales et industrielles, c'est là la clé de notre succès. Nous mettons un point d'honneur à sélectionner de produits de premier choix pour la fabrication de nos biscuits. Nous perpétons ainsi les valeurs de la maison, à savoir authenticité, terroir et tradition. Encore aujourd'hui, nos biscuits sont fabriqués de manière artisanale, sans produit chimique, ni colorant ou conservateur. Les arômes sont naturels et les farines sans OGM. Tous les ingrédients utilisés dans nos recettes sont produits en Suisse et sélectionnés avec soin. Notre objectif? Surprendre le consommateur avec un produit noble et naturel, véritable alternative aux biscuits industriels! Au niveau des recettes – une quinzaine au total –, elles sont pour la plupart inchangées depuis les débuts de l'entreprise. Notre team interne de recherche et développement collabore toutefois régulièrement avec des consultants externes, comme par exemple de grands chefs étoilés et un meilleur ouvrier de France, pour créer de nouvelles saveurs. Au final, un but anime toute notre équipe: donner aux biscuits Tante Aga-

the un ADN spécifique, en termes d'odeur, de consistance, d'aspect et surtout... de goût!

Quelles sont les clés de votre succès? Votre ouverture vers de nouveaux marchés?

Les biscuits Tante Agathe sont aujourd'hui présents dans plus de 20 pays. Russie, Dubaï, Etats-Unis: notre production s'exporte loin à la ronde. Notre cœur de cible reste les étals des épiceries fines, c'est pourquoi nous prêtons une attention toute particulière à notre réseau de distribution. Compagnies aériennes ou maritimes, chaînes hôtelières ou encore salons de thé constituent en outre un débouché de choix pour nos produits. Notre site Web permet quant à lui aux particuliers de passer commande en toute quiétude pour recevoir ensuite à domicile leurs biscuits ou assortiments. Notre production s'est largement développée; nous allons bientôt quitter nos locaux de Lonay pour nous établir à Nyon, sur une surface trois fois plus grande. A la clé, de meilleures conditions de travail pour nos 25 employés

et un appareil de production encore plus performant!

Quels objectifs vous mobilisent en priorité?

Nous prêtons une attention particulière à l'écologie au sein de notre entreprise. Ainsi, l'ensemble des packaging est conçu pour favoriser leur recyclage tout en garantissant au produit le meilleur conditionnement possible. Autre préoccupation, et non des moindres pour un fabricant de biscuits: le prix du beurre suisse. Avec des paysans trop peu rémunérés et des industriels pris à la gorge pour s'approvisionner sur le marché local, nous subissons tous cette situation de monopole. Affaire à suivre... ■

Stéphanie Spiess est rédactrice chez Cadence Conseils à Lausanne et à Sion.