



TROPHÉES de l'entreprise



PRÉSENTATION DU PROJET

CATÉGORIE 1 : EUREKA

ENTREPRISE : PAVAILLER

Le projet de four de boulangerie ONYX de la marque PAVAILLER est le résultat de la rencontre entre le savoir-faire historique de la marque drômoise et l'intégration des nouvelles technologies, au service d'un client, l'artisan-boulangier, dont le métier est le reflet par excellence de la valorisation de notre culture à l'international.

PROJET : ONYX

Racontez-nous !

Description de votre projet : sa genèse, vos motivations au démarrage, les éléments déclencheurs

ONYX est un four à soles électrique compact contenant tout le savoir-faire de PAVAILLER, tant au niveau de la qualité de cuisson que de l'ergonomie ou de la facilité de maintenance et de nettoyage.

Plus que cela, ONYX embarque les dernières évolutions technologiques et innovations issues d'une recherche et développement pointue et résolument tournée vers les tendances de demain.

Ainsi, la conception des chambres de cuisson comme des portes de bouches permettent une cuisson accélérée pour un résultat toujours doré et croustillant, afin de pouvoir proposer du pain chaud en un temps record. Avec seulement 2,8m² d'encombrement au sol, Onyx allie compacité et performance pour la cuisson de pains, pâtisseries ou pièces de snacking.

Expliquez-nous !

Détaillez-nous votre démarche de projet : comment avez-vous procédé pour mettre en œuvre ce projet ? Avec quels apports en compétences internes ou externes ? Comment avez-vous conduit le changement au sein de vos équipes ? Quelle a été la durée de mise en œuvre ? Quels freins avez-vous (peut-être) rencontrés ?

Le projet ONYX est né d'un constat fait auprès de nos clients: les boulangeries se transforment pour mettre en valeur le fournil au sein de l'espace d'échange avec le client. Ainsi, le processus de fabrication du pain sort de l'ombre pour être exposé aux yeux du client consommateur. Le four, pièce maîtresse de ce processus, doit donc désormais s'intégrer dans l'espace de vente: s'il doit conserver ses qualités de cuisson, d'ergonomie et de capacité, le design du four devient un atout pour l'artisan boulangier au sein de sa boutique.

Le four ONYX, au travers de son design "opera", impose un style moderne qui révolutionne le design des fours de boulangerie. Mais le four ONYX embarque également toutes les innovations amenées par le bureau d'Etudes Pavailier: intégration d'une commande électronique connectée, processus de régulation de la température et de la génération de vapeur optimisée par nos ingénieurs pour optimiser les performances du four et les économies d'énergie pour le boulangier, éleveur-enfourneur de dernière génération.

Nous avons intégré à notre bureau d'études de nouvelles compétences en électronique et en mécanique des fluides (recrutement d'ingénieurs sur 2019/2020) pour relever le challenge et apporter toujours plus de performance à nos produits.

Les freins que nous avons pu rencontrer l'ont été dans la mise à niveau de notre réseau de distribution/prestataires de maintenance de mécaniciens, leur métier a dû évoluer "malgré

eux" vers de nouvelles compétences en électronique qu'ils ont eu du mal à intégrer: nous avons alors mis en place par le truchement de notre service après vente des modules de formation à destination de ces intervenants, ainsi qu'un support hotline renforcé dans l'accompagnement à la prise en main de ces innovations.

PLUS-VALUE DU PROJET

Détaillez-nous les changements internes !

En quoi ce projet est innovant par rapport aux pratiques ou aux activités habituelles de votre entreprise : pouvez-vous nous expliquer la notion de rupture par rapport à vos pratiques antérieures? Quels sont les changements constatés au sein de l'entreprise ?

Le four ONYX est innovant de par son process de conception: il a été pensé par et pour les nouveaux utilisateurs de la boulangerie pâtisserie (la jeune génération de boulangers entrepreneurs avides de flexibilité, de contrôle à distance et de design), plus que pour la clientèle des traditionnels artisans boulangers.

PAVAILLER, qui était reconnu pour ses produits robustes et efficaces, mise désormais également sur son potentiel d'innovations et d'intégrations des nouvelles technologies au service du boulanger. Cela implique une vraie disruption dans notre image de marque, qui doit passer dans les prochains mois par un changement dans notre communication (nouveau site web, nouveau logo, nouvelle charte graphique, ect..).

Tous les services de l'entreprise, des opérateurs de production aux techniciens SAV , de l'administration des ventes aux personnels de la logistique sont impliqués depuis le début dans cette démarche de rupture.

Les premiers résultats de nos ventes des fours ONYX sont très encourageants, et un élargissement de gamme va être communiqué dans les prochaines semaines (ONYX FIT)

Détaillez-nous les changements externes !

En quoi ce projet est en rupture ou en évolution par rapport à l'environnement de votre entreprise : quel est votre nouveau positionnement marché dans votre environnement concurrentiel ? Quelles sont les évolutions induites au sein de votre marché de référence ? Comment vous positionnez-vous ou vous démarquez-vous par rapport à vos concurrents ?

Comme je l'ai expliqué précédemment, le projet ONYX est un vecteur de changement de l'image de la marque PAVAILLER auprès de la clientèle. D'une image d'un fabricant de fours "Robustes" nous évoluons vers l'image d'un fabricant de fours "de haute technologie et design".

Nos concurrents augmentent en nombre, et la concurrence de franco-française s'est élargie au niveau européen (en particulier allemands et italiens). Le marché, s'il reste porteur, est en pleine transformation en particulier sur le marché français (brandisation de la boulangerie). Répondre aux besoins de ces nouveaux acteurs, en leur proposant des solutions de services en addition à nos produits, nous permet de les fidéliser et de profiter de leur développement. Ainsi nous misons depuis plusieurs années sur notre service après-vente, qui est le meilleur du marché, tant par le maillage territorial que par notre magasin de pièces détachées dont les performances égalent les meilleures plateformes logistiques.

RÉSULTATS ATTENDUS

Quels sont les résultats constatés ou attendus (en terme qualitatif, de perspective commerciale ou stratégique, de chiffre d'affaires, d'emplois, de qualité de vie au travail, de prise en compte de l'environnement, etc) ?

SEBP Pavailier est actuellement le n°2 Français, et le n°5 mondial. Nous visons à horizon 3 ans la première place au niveau national, et de monter sur le podium au niveau international. Le nom PAVAILLER, dont l'histoire depuis 1946 est intimement lié à région valentinoise, est de plus en plus reconnu dans le milieu de la boulangerie-pâtisserie.

Depuis 10 ans, notre chiffre d'affaires est en constante augmentation, et nos effectifs s'étoffent: nous passerons très prochainement la barre des 200 salariés, dont 100 sur le site de Portes-lès-Valence, qui abrite dans ses 20 000m² à la fois l'usine PAVAILLER, le siège social et la plateforme logistique de SEBP.

Ces résultats nous permettent de nous projeter dans un futur ambitieux, et nous avons entamé l'année dernière une campagne de rénovation de nos bâtiments: construction d'un laboratoire de démonstration/formation sur nos produits, désamiantage du site, rénovation des bureaux, rénovation des vestiaires pour améliorer les conditions d'accueil de nos collaborateurs, ect.. Et de nombreux travaux sont également prévus dans cette volonté d'améliorer nos conditions d'accueil et la performance énergétique de nos bâtiments.

Faites-nous rêver !

Quelles sont vos prochaines étapes ? Peut-être avez-vous d'autres idées pour l'avenir ?

Concernant nos produits, notre équipe R&D travaille sur un projet (encore confidentiel) qui si il aboutit, sera une véritable révolution dans l'offre des fours de cuisson de boulangerie, toute marque confondue. C'est un projet de longue haleine, sur lequel nous investissons déjà depuis 2 ans, et qui mise sur un pilotage intelligent des flux d'airs chauds au sein du four pour optimiser la consommation d'énergie, premier poste de charge de l'artisan boulanger.

Concernant notre usine de Portes-lès-Valence, nous souhaitons investir sur les trois prochaines années pour désamianter totalement le site, le rendre moins énergivore et plus confortable, et intégrer de la production d'énergie solaire à moyen terme.

Pour aller plus loin :

https://api.typeform.com/responses/files/14c1a75b3f88941a6a374c75b2898938cca4c363d62f114cbe35d70a0a48ef40/PAV_DC_Onyx_FR_BD.pdf

https://api.typeform.com/responses/files/08c6856af6d893c4b133961735cd198bd82f1bfe6e9ec1294f8d632499c8d015/Plaqueette_Onyx_bd.pdf

https://api.typeform.com/responses/files/70ceb52dfd84f931871f77b408b8fbed4c75cd8865c5eb28b2bd18a2437cee0e/PAV_DC_Onyx_FR_BD.pdf

CONTACT

Nom(s) du/des dirigeant(s) : Eric SOQUET

Nom de la personne en charge du dossier : DANIEL Julien Directeur d'Etablissement

Téléphone : 04 75 57 55 00

Email générique : contact@pavailer.com

Site Internet : <http://www.pavailer.fr/>