

Boucherie Bayle investit (encore) pour l'avenir

LA BOUCHERIE BAYLE, BASÉE À LA GRAND-CROIX, INJECTE 1 M€ DANS L'EXTENSION DE SON SITE DE FABRICATION ET DE VENTE.



Pour son 45^e anniversaire, la Boucherie Bayle, entreprise familiale, marque l'événement par un investissement exceptionnel pour agrandir son site. « *On attend les devis, souligne son dirigeant, Olivier Bayle. L'objectif est d'élargir et de relooker le magasin, d'agrandir le vestiaire et de construire un local de stockage.* » Le chantier devrait débuter fin 2017. Il permettra de redynamiser une activité, stable depuis quelques années.

STRATÉGIE D'AMÉLIORATION CONTINUE

Cette démarche de progrès est coutumière pour cette entreprise, spécialisée dans la boucherie-charcuterie artisanale haut de gamme et qui, il y a vingt ans, a engagé une diversification vers la pâtisserie et une activité traiteur. En effet, elle « injecte » chaque année, en moyenne, entre 100 000 € et 150 000 € dans l'amélioration de son outil de production. Avec une volonté constante de gagner en confort et en productivité. Cette année, cette moyenne est même largement dépassée puisque l'enveloppe investissement a atteint les 250 000 € ! La Boucherie Bayle a notamment financé l'acquisition de machines

permettant la commercialisation de viande sous vide et préemballée.

CHAMPIONS DU MONDE

L'entreprise familiale, fondée en 1972, a été reprise il y a huit ans par Olivier Bayle et son frère. Le chiffre d'affaires a enregistré une progression, passant de 7 M€ à 8 M€. Et elle emploie aujourd'hui 45 salariés, dont une quinzaine dédiés à l'activité traiteur et quatre à l'activité pâtisserie.

Depuis sa création, la Boucherie Bayle a aussi formé plus de 100 apprentis ! C'est une autre constante de la PME de la vallée du Gier : investir dans la jeune génération. Elle accueille ainsi, chaque année, entre 15 et 20 apprentis.

« *Nous allons élargir et relooker le magasin* »

« *Beaucoup de bouchers se plaignent de ne trouver personne à embaucher. Mais si l'on ne forme pas les jeunes, demain, il n'y aura plus de compétences,* estime Olivier Bayle.

Comme un signe de ces valeurs préservées et du travail artisanal, deux collaborateurs de l'entreprise – dont le fils d'Olivier Bayle – ont remporté l'an dernier le World Butcher's Challenge, une compétition internationale qui se déroulait en Australie. « *Et nous sommes déjà prêts pour concourir à l'édition 2018, en Irlande* », annonce le dirigeant. ■

YANN PETITEAUX

DE GAUCHE À DROITE : OLIVIER BAYLE, L'UN DES DIRIGEANTS ACTUELS, AU CENTRE, SON FILS LUCAS, ET ANDRÉ, LE GRAND-PÈRE ET FONDATEUR DE L'ENTREPRISE.

8 M€
de chiffre d'affaires

100 à 150 K€
investis en moyenne
chaque année

15 à 20
apprentis par an