

Fruits et légumes apprivoisés

COMMERCE • 600 clients, 80 fournisseurs, 32 collaborateurs. Rolle Primeurs en gros SA s'est fait un nom sur la place de Fribourg. L'avenir passe aussi par les surgelés.

GÉRARD TINGUELY

«Un légume ou un fruit ne se traite pas comme un gobelet de yaourt. Il faut apprivoiser le produit, savoir repérer la fraise pourrie, enlever les 2-3 citrons pas frais qui peuvent gâter un carton de 15 kilos. Pourtant, il n'existe pas de formation en primeurs, je le déplore.»

Selon Jean-Paul Baechler, directeur de Rolle Primeurs en gros SA, qui fête ce lundi un quart de siècle d'existence, cet «œil du professionnel» est spécifique aux gens des métiers de bouche. Pas étonnant donc qu'on les privilégie pour choisir les collaborateurs. Ce qui n'exclut pas d'autres professions.

Couche-tard livrés tôt

Faire commerce de fruits et légumes n'est pas une activité de tout repos. Il faut travailler dans le froid, déplacer des caisses et travailler de nuit. C'est un métier d'hommes. Comme petits commerces et restaurants peuvent passer commande jusqu'à minuit, il faut les livrer dès trois heures du matin, et au plus tard à 9 heures pour l'hôtellerie-restauration. Pour certains collaborateurs, la journée commence donc à minuit.

Il s'agit d'abord de réceptionner les marchandises qui arrivent (24 h sur 24), et là le contrôle qualité est très important pour éviter les déchets, de les placer dans les frigos adaptés. Ainsi, les salades apprécieront davantage l'humidité et les bananes quelques degrés de chaleur en plus. Et dès une heure du matin, la première équipe commence à préparer les commandes. C'est alors un va-et-vient incessant vers les différents frigos pour prélever les variétés et quantités désirées,



Jean-Claude Baechler (à g.) et Laurent Cottet (au centre), les deux associés qui ont repris Rolle Primeurs en gros SA il y a dix ans. ALAIN WICHT

chaque opérateur disposant d'un ordinateur et d'une balance pour sa tâche.

Le sourire du chauffeur

Ce qui caractérise le personnel, c'est qu'il est à la fois magasinier et chauffeur, si possible agréable de contact car il est la vitrine de la société. Les quatre équipes qui se succèdent exécutent les commandes en fonction des départs de camions.

Les clients se répartissent en trois catégories. Rolle Primeurs SA réalise 1/3 du chiffre d'affaires avec des revendeurs, des demi-grossistes qui font de la distribution fine dans leur région (Gruyère, Pays-d'Enhaut,

Singine). Le commerce de détail représente 55% du chiffre et l'hôtellerie-restauration 25%. Celle-ci inclut les homes, hôpitaux, cuisines collectives. Rares sont les clients qui viennent sur place (vente à quai).

La vente de fruits et légumes surgelés a fait son apparition cette année. Mais pas de poisson ou viande dans les congélateurs. Rolle Primeurs en gros SA reste un spécialiste des fruits et légumes frais (produits à l'état brut dits de première gamme), tout en étant actif dans les quatre autres définies en fonction du mode de conservation: conserves en boîte (2^e gamme); surgelés par-

tiellement travaillés (3^e); produits frais lavés et débités en bâtonnets, cubes, tranches ou rondelles (4^e). La cinquième gamme (convenience-food) recouvre les produits cuits, emballés sous vide, prêts à l'emploi.

Rolle Primeurs achète auprès d'une huitantaine de fournisseurs. La production locale et régionale (Seeland, Nord vaudois) est favorisée. La société importe directement de grosses quantités (fraises ou légumes d'Italie quand la production suisse est au point mort) et achète ses petites quantités (par ex. fruits exotiques) chez des importateurs. I

REPÈRES

4000 articles

> **Mai 1984** Maurice Rolle fonde sa société, avec 4 employés.

> **Février 1989** La raison sociale individuelle change. Rolle Primeurs en gros SA loue des locaux à la rue des Daillettes 17, avant de les acheter en 1991.

> **Novembre 1992** Jean-Paul Baechler, chef de vente, est nommé directeur. Et en 1997, Laurent Cottet devient chef acheteur.

> **Printemps 1999** Maurice Rolle cède la totalité des actions aux associés Baechler et Cottet.

> **Personnel** 32 employés dont trois femmes et 5 cadres.

> **14 véhicules** frigorifiques dont 10 poids lourds.

> **4000 articles** référencés. GTI



L'INNOVATION C'EST *

«Conjuguer le futur au présent»

Christian Riesen (PHOTO) est directeur-administrateur de Centre Riesen (agencements de cuisine, électroménager, machines de jardin, outillage, fournitures automobiles). Fondée en 1964, la société de Granges-Paccot ouvrira prochainement une filiale à Payerne.

Quel sens le mot «innovation» a-t-il dans votre activité commerciale?

Chez nous, le mot innovation équivaut à celui de changement! Innover, c'est faire évoluer nos idées, nos processus, nos relations avec nos clients et fournisseurs. Innover c'est aussi rechercher le produit anticipant ou répondant aux demandes de notre clientèle. Cette année, c'est très clairement les produits économisant l'énergie qui sont au centre des préoccupations des clients. C'est l'occasion de leur proposer, par exemple, des tondeuses à gazon solaires ou des sècheurs à linge fonctionnant avec une pompe à chaleur intégrée.

Mais le changement se pratique également avec nos fournisseurs, sans cesse sollicités. Le partenariat qui nous unit les incite à nous fournir les produits spécifiques à nos besoins et à améliorer la disponibilité de ces produits. Des délais plus courts, des produits correspondant aux exigences régionales: ce sont là des innovations qui renforcent notre position sur le marché. En résumé, dans nos activités, innover c'est s'efforcer de conjuguer le futur au présent.

De quelle innovation êtes-vous le plus fier dans votre commerce?

Nous étions les premiers sur la place à permettre à nos clients de voir leurs futurs agencements de cuisine sur un grand écran et en couleurs au sein même de notre exposition. Ce qui avait l'avantage de pouvoir y apporter des changements en «live» (couleur, poignées).

Quelle innovation, présente ou passée, hors de votre secteur, vous a le plus marqué?

Le Smartphone, je trouve cette nouvelle génération de mobile extraordinaire. La convergence réussie entre l'appareil photo, l'agenda électronique, la messagerie, le lecteur MP3, le baladeur multimédia est sans conteste le futur de la téléphonie mobile. Pour ma vie professionnelle ou privée, c'est un outil qui m'accompagne et que j'apprécie tous les jours.

Où et comment vous viennent vos idées nouvelles?

C'est quand j'arrive à m'extraire des exigences des tâches journalières. Et c'est très souvent lors de mes sorties solitaires en course à pied dans les forêts sarinoises.

A quel produit ou service nouveau (à l'interne ou hors de votre société) décerneriez-vous un Prix à l'innovation?

Les réfrigérateurs équipés de système antibactérien qui protègent les aliments contre les bactéries. Alors que la notion de sécurité alimentaire se développe, je trouve que ces traitements des parois intérieures des nouvelles générations de frigos sont vraiment innovants.

PROPOS RECUEILLIS PAR GÉRARD TINGUELY

* 2009, Année européenne de l'innovation. Et en novembre, Fribourg, premier canton suisse à avoir introduit un Prix à l'innovation en 1991, en sera au 10^e. L'occasion pour des chefs/fes d'entreprise de partager ici leurs expériences. Lien: www.frinnovation.ch

ENTREPRISES

Santé à soigner

Les entreprises qui se dotent d'une stratégie gagnante: chaque franc investi dans la promotion/gestion de la santé (P/GES) fait économiser trois francs à court ou moyen terme. Une direction responsable, un climat d'entreprise motivant, des conditions de travail améliorées en sont les objectifs. Les avantages: des collaborateurs moins stressés et un taux d'absences réduit jusqu'à un tiers pour l'entreprise.

Le Vaudois Michel Guex vient de sortir une étude de 162 pages, consultable et téléchargeable sur: www.mavitalite.ch. Cette étude, bien documentée sur la situation actuelle, fournit nombre d'exemples d'entreprises qui ont lancé des actions de GES. Elle présente les principaux acteurs, les programmes à disposition, les formations possibles. L'étude se veut aussi un outil de réflexion sur l'avenir, proposant des solutions concrètes. Elle souligne notamment l'importance de la santé émotionnelle au travail, facteur dont les entreprises commentent seulement à prendre conscience aujourd'hui. LIB

DANSE HIP-HOP

Transmettre la passion d'abord

Ils sont trois garçons (Samuel Vorlet, Adrien Rakotondrajao, Dario Bourqui) et quatre filles (Aurélia Corboz, Lorena Salomon, Cindy Auderset, Anaïs Kauer), des collégiens, âgés de 16 à 18 ans. Ils ont ouvert à Fribourg une école de danse (Mastazz dance and Co) qui compte une cinquantaine d'élèves*.

Comme l'explique Aurélia, «notre but c'est plus le partage, de transmettre une passion, de former de nouveaux groupes pour participer à des championnats nationaux et internationaux, de faire découvrir le hip-hop, pas très connu». Style de vie apparu aux Etats-Unis dans les années 70, le hip-hop englobe l'esprit positif régnant au sein d'une communauté et l'expression de soi par la danse ou d'autres types d'art.

C'est dans cet état d'esprit de liberté que les sept ont fondé l'association Mastazz Dance & Co. Et ça marche plutôt bien pour ceux et celles qui, enfants, ont commencé la danse à Corninboeuf, où la professeure d'alors les avait inscrits pour leurs premiers championnats.

C'est avec l'envie de changer de style que l'idée d'une école est née. Et les premières recettes, ajoutées au sponsoring, ont permis un voyage à Las Vegas en juillet dernier. Le groupe, dont



La bande des sept a fait un voyage «magique» à Las Vegas au mois de juillet. DR

certain membres étaient déjà sortis champions suisses au concours Vertigo de Lausanne en novembre 2009, s'est rendu dans la ville américaine pour des championnats du monde. Il a fini à la 23^e place, devant tous les autres groupes suisses.

Sur place, la joyeuse bande en a profité pour élargir ses connaissances en fréquentant durant quelques jours les cours de la prestigieuse école de danse Culture Shock de San Diego, au-

près de grands chorégraphes. «C'était tout simplement magique!»

La location de la salle au Foyer Beau-Séjour (rue Joseph-Piller) est modeste et les jeunes professeurs s'attribuent un salaire de 25 francs l'heure. Les élèves, eux, déboursent 300 francs par semestre pour une heure et demie de cours par semaine. Ce qui laissera donc des sous dans la caisse pour préparer un spectacle prévu à la fin juin 2010. GTI

* www.mastazz.ch