

Economie | Un nouveau départ pour la Maison Deluret à Aix-sur-Vienne soutenu par la Région



Après un sinistre le privant de son outil de travail, Julien Deluret a bataillé deux ans et demi pour ouvrir sa boulangerie pâtisserie avec un espace restauration à Aix-sur-Vienne. En misant sur une gestion éco-responsable, il a bénéficié d'une aide conséquente versée par la Région dans le cadre de sa feuille de route Néo Terra.

Un vaste magasin doté d'une salle de restaurant pour partager un repas en famille ou entre amis, voilà le concept de boulangerie pâtisserie de la Maison Deluret. Accessible directement par le magasin Super U attenant, sa boutique inspire la zénitude avec une déco en bois chaleureuse agrémentée de jolies plantes vertes. Ouvert depuis le 1er décembre 2020, le magasin emploie quinze salariés dont quatre apprentis. Une belle réussite qui a nécessité de longs mois de persévérance comme nous l'explique Julien Deluret. « Je me suis donné la chance de redémarrer avec ce nouveau projet en changeant d'emplacement sur une surface de 350 m², soit deux fois et demi plus grande que mon précédent magasin qui se trouvait 200 mètres plus bas. J'ai investi 1,2 million d'euros en ajoutant ce pôle restauration. Dans cinq à dix ans, les boulangeries ressembleront davantage à des pôles alimentaires que la boulangerie de quartier que nous avons connue ». Julien a vu émerger cette tendance forte sur les salons professionnels qu'il fréquente depuis quinze ans.

Pour trouver cet emplacement, la municipalité a été d'une aide précieuse. « Les dirigeants de Coop Atlantique qui gèrent le Super U m'avaient signalé que le magasin était trop grand raconte René Arnaud, le maire d'Aixe, l'enseigne envisageait de créer des boutiques. Comme nous connaissions la détresse de ce boulanger, nous les avons mis en relation et ça a matché. » La communauté de communes du Val de Vienne qui a la compétence économique a pris le relais et suivi les travaux.

170 CV reçus pour 9 postes

Le gérant a embauché neuf salariés dès l'ouverture sans rencontrer de difficultés. « J'ai reçu 170 CV que ce soit pour la vente ou la production se souvient le gérant, les employés résident dans un rayon très proche, le plus éloigné est à vingt-cinq minutes. Il faut dire que le métier de boulanger ou de pâtissier bénéficie d'une bonne médiatisation, ces dernières années, grâce à des émissions de télévision à succès et à des chefs qui n'hésitent plus à partager leurs recettes. »

Pour aller au bout de sa démarche, le gérant a mis en place une gestion éco-responsable, circuits-courts pour se

fournir en farine à la minoterie Estager en Corrèze et produits locaux auprès d'agriculteurs notamment à La Ferme de Beauregard mais aussi des sacs en tissu réutilisables, des assiettes et des bols biodégradables. Les déchets alimentaires sont recyclés en compost et il a privilégié l'achat de matériel français peu énergivore. Julien souhaiterait valoriser également ses invendus de pain. « J'ai contacté un brasseur local car nous utilisons les même bases de ferments. » Les idées ne manquent pas à l'image de soirées à thèmes, les vendredis soirs, pour mettre à l'honneur un producteur local ou un caviste. « Je voudrais créer un lieu de convivialité où les gens pourront se rassembler même si le contexte difficile nous oblige à mettre certains projets en stand by. »



Julien Deluret (à droite) a pu ouvrir une nouvelle boulangerie pâtisserie à Aix-sur-Vienne après la destruction de son magasin

Néo Terra en ligne de mire

Pour cette installation, la Région Nouvelle-Aquitaine a débloqué une aide de 50 000 euros. Pour voir in situ les effets de cet accompagnement Philippe Nauche, le vice-président en charge de l'économie territoriale, a rencontré le 30 novembre ce dynamique chef d'entreprise. « Cette subvention représente 20 % du montant éligible pour l'acquisition de matériel soit le montant maximum précise-t-il, les critères déterminants ont été le développement durable et les circuits courts qui s'inscrivent dans le programme Néo Terra de la Région, de même que la création de neuf emplois dès le départ, ce qui n'est pas si courant. »

Philippe Nauche s'est rendu ensuite chez Kaori Constructions, basée à Isle, qui fabrique des vis à bois recyclables pour réaliser des fondations. Ce matériau lui permet d'intervenir sur des milieux sensibles tout en respectant la faune et la flore, en phase avec les objectifs de Néo Terra. La Région a accompagné l'entreprise à hauteur de 39 300 euros soit 30% de ses investissements dans une grue araignée et une nacelle araignée d'une valeur de 131 000 euros.

Corinne Mérigaud

Crédit Photo : Corinne Merigaud

Publié sur aqui.fr le 06/12/2021

[Url de cet article](#)