

AGROALIMENTAIRE

Les Salaisons Bentz ont les CHR en ligne de mire ■

LES SALAISONS BENTZ DE JARVILLE-LA-MALGRANGE SERONT PRÉSENTES FIN JANVIER AU RENDEZ-VOUS MONDIAL DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION, LE SIRHA À LYON. UNE PRÉSENCE NON PAS COMME VISITEUR MAIS POUR LA PREMIÈRE FOIS COMME EXPOSANT. LE SECTEUR DES CHR (CAFÉS, HÔTELS, RESTAURANTS) S'AFFICHE COMME UNE NOUVELLE OPPORTUNITÉ DE DÉVELOPPEMENT POUR CES PROFESSIONNELS DE LA FABRICATION DE JAMBON ARTISANAL.

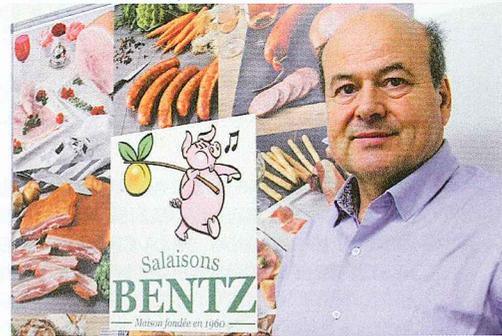


«Le Sirha est aujourd'hui un salon en pleine évolution au même titre que le marché de l'hôtellerie et de la restauration. C'est la première fois que nous serons présents en tant qu'exposant à ce rendez-vous mondial de l'hôtellerie et de la restauration à Lyon du

à l'occasion du dernier Sial (Salon international de l'alimentation) à Paris qui vient s'ajouter à d'autres déjà obtenus depuis la reprise de cette société familiale (créée en 1960 par Paul Bentz avec comme particularité la maîtrise de la transformation de jambon cuit traditionnel basée sur des recettes ancestrales) par Jean-François Antoine il y a une quinzaine d'années. Ce fils de boucher, passé par l'agroalimentaire à des postes de responsable de production et de direction a souhaité « *pérenniser cette entreprise le plus largement possible en allant chercher des techniques modernes pour améliorer nos techniques artisanales.* »

«LA DÉMARCHE QUALITÉ EST UNE NÉCESSITÉ»

Diversification de gammes avec des produits comme le jambon truffé aux truffes noires du Périgord (qui a obtenu le prix consommateur dans le cadre d'Inoval, concours de l'innovation agroalimentaire du Grand Est) ou encore son tout récent jambon à l'ail des ours, son association à la filière Lorraine Qualité Viande, sa mise en place d'une démarche en microbiologie prévisionnelle entraînant des modifications de processus et de surveillance affichant ainsi une réelle avancée dans la maîtrise de la sécurité alimentaire. « *La démarche qualité est nécessaire pour tout bon chef d'entreprise* », explique le pilote de l'entreprise au cœur de son site de production de Jarville-la-Malgrange où cette démarche qualité est confirmée depuis l'obtention de la certification FSQC 22000 (certifiant les systèmes de management afin de répondre aux besoins des fabricants de produits alimentaires). L'export est également au rendez-vous avec une attention particulière portée aux produits qui s'exportent actuelle-



«Nous serons pour la première fois exposant au Sirha, le rendez-vous mondial de l'hôtellerie et de la restauration, à Lyon fin janvier», assure Jean-François Antoine, le patron des Salaisons Bentz.

ment à Hong Kong, Taïwan, au Chili, en Amérique Latine et dans certains pays d'Europe. L'export représente aujourd'hui 5 % de son chiffre d'affaires, qui affiche les 2,2 millions d'euros (pour une quinzaine de collaborateurs). « *Une entreprise qui exporte, c'est une entreprise qui innove. Notre savoir-faire, il fallait le faire fructifier en regardant vers l'extérieur.* » Nouvelle reconnaissance en la matière en 2013 où l'entreprise reçoit le prix de Nouvel Exportateur à l'occasion du Trophée Lorraine Export décerné à l'époque par la Chambre de commerce et d'industrie internationale Lorraine et l'Institut national de la propriété industrielle. Depuis les choses ont été crescendo en la matière et l'exportation demeure un sujet de préoccupation quasi quotidienne pour le patron des lieux. « *En 2019, il va nous falloir accompagner la croissance d'aujourd'hui avec l'élaboration d'une nouvelle gamme de produits à venir.* » Pas étonnant donc d'apprendre la participation des Salaisons Bentz comme exposant au futur Sirha de Lyon fin janvier. « *J'aime dire que l'impossible est un monde de liberté car personne n'ose y aller.* » Cela semble se confirmer.

Emmanuel VARRIER



Traçabilité, qualité et innovation, les maîtres mots des Salaisons Bentz.

En 2019, les Salaisons Bentz devraient continuer le développement de nouveaux produits pour continuer à élargir leurs gammes.

26 au 30 janvier 2019.» Jean-François Antoine, le pilote des Salaisons Bentz de Jarville-la-Malgrange semble bien décidé à poursuivre sa stratégie de développement en allant toucher le secteur des CHR (cafés, hôtels, restaurants). Ses produits sont connus et reconnus dans l'univers de la charcuterie version qualité artisanale et optimale. L'entreprise vient d'ailleurs de recevoir mi-octobre un prix de l'innovation

« J'aime dire que l'impossible est un monde de liberté car personne n'ose y aller. »

Jean-François Antoine, pilote des Salaisons Bentz.