

Sarrebourg

■ ECONOMIE

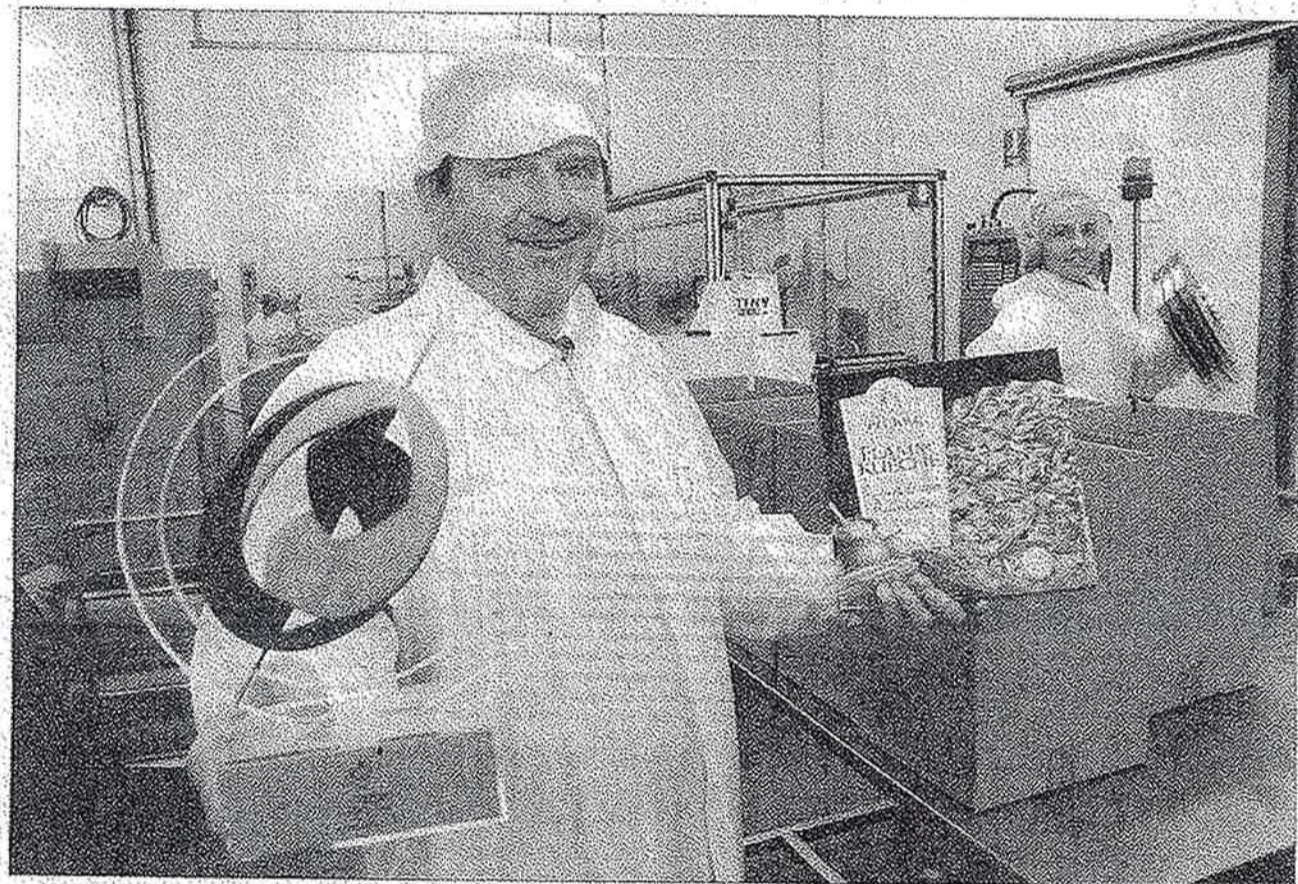
maître pierre

Les tartes qui emballent un jury et le monde

Maître Pierre s'est fait un nom dans le domaine des tartes flambées à toutes les sauces. Il vient de s'en faire un autre pour sa contribution à la protection de l'environnement. Le président de la société, Daniel Pierre, peut être fier du chemin parcouru.

Lorsqu'il se remémore l'époque où, debout devant le four à bois, il régalaient la clientèle du restaurant familial avec des tartes flambées célèbres à cent lieues à la ronde, Daniel Pierre sourit : « Si on m'avait dit qu'un jour, je serais à la tête d'une unité produisant quotidiennement 70 000 tartes... » Et pourtant, on y est. L'aventure industrielle a débuté avec l'ouverture d'un premier bâtiment inauguré en 1988, puis un second de 3 000 m² baptisé Flamm'top (1998) abritant aujourd'hui 120 salariés et quarante intérimaires. L'enseigne réalise plus de 50 % de son chiffre à l'exportation, principalement vers l'Allemagne, la Belgique, le Luxembourg, la Suisse, la Grande-Bretagne. La récente conquête du marché Américain élargit considérablement l'horizon de la société Maître Pierre : « Décrocher l'autorisation de vendre là-bas des produits avec de la viande (les lardons) ressemble à un parcours du combattant. Pour l'instant, un industriel américain fabrique notre produit avec nos fonds de tarte qu'il garnit à la mode U.S. : il ajoute du fromage et les oignons sont caramélisés, pour un résultat toujours estampillé Maître Pierre. » Le président de la société se félicite du succès de ces "tartes d'Alsace" qui se vendent comme des petits pains au pays des hamburgers et du coca-cola : « Nous faisons un score faramineux ! » Des cousines aux pommes prendront le même chemin à la mi-décembre.

Il y a un an et demi, à la demande de la direction de l'entreprise, un élève ingénieur de l'Esiec de Reims, David Ferrand,



Daniel Pierre, particulièrement fier du trophée couronnant tant d'efforts et de rigueur.

s'est penché attentivement sur tout ce qui concerne le packaging et l'emballage, avec l'objectif réaliser des économies. Ses investigations ont porté leurs fruits. Cartons et films ont été revus et corrigés, allégés en fait : « Nous allons économiser environ 120 tonnes de film plastique par an et jusqu'à quarante camions de transport de produit fini sur l'année, ce qui est énorme », se félicite Daniel Pierre.

Un trophée national

Résultat de l'opération : la société nationale éco-emballage vient d'attribuer un prix à

Maître Pierre pour ses efforts en matière de recyclage et de protection de la nature. Le trophée vient d'être remis au directeur lors d'une réception organisée à Paris. Il souligne à ce sujet : « J'en suis fier, car il illustre bien notre souci de préserver l'environnement, et couronne la réflexion que nous ne cessons de mener pour polluer le moins possible. » Cette distinction s'ajoute aux différents agréments, dont Iso 9001, le BRC (British retail consortium), l'IFS4 (international food standard), gages de mets de qualité. Pour mieux répondre à la demande,

le plus gros fabricant de Flammekueche surgelées crues en Europe s'appête à augmenter sa production qui va passer à 90 000 tartes par jour en 2 007. De ce fait, un congélateur de stockage digne de ce nom sortira bientôt de terre pour pouvoir abriter 1 600 palettes (200 actuellement). Les règles du secteur agroalimentaires étant draconiennes, l'usine n'ouvre jamais ses portes au public, tant il est vrai que manipuler 200 tonnes d'oignons et autant de lardons par an, plus de 2 tonnes de crème Unicooolait par jour, des montagnes de fa-

rine (600 t et bientôt plus du double), et 150 tonnes de pommes par an (450 demain !) exige une hygiène irréprochable. L'autre défi à relever au quotidien se nomme traçabilité : « En moins de deux heures, je dois pouvoir dire "cette tarte a été fabriquée là avec ces produits et ces lots de crème", par exemple. »

Le capital culturel et symbolique du pionnier de la flammekueche surgelée continue de faire rêver la concurrence, et c'est tant mieux.

I.F.