

Les Tartes de Françoise

soutenu par Sofinex



Outil financier spécialement dédié aux entreprises qui font le choix de s'internationaliser, et cela sous des formes les plus diverses, Sofinex s'adapte avec grande souplesse à la demande des sociétés, souvent dans des délais serrés qui permettent de répondre, à un moment précis, à des demandes spécifiques.

L'exemple de l'intervention toute récente de Sofinex aux côtés des Tartes de Françoise, illustre notre propos.

Depuis de nombreuses années, la sa Tartes de Françoise alimente en produits sucrés et salés la centaine de points de vente et de consommation de l'enseigne belge de restauration rapide Exki.

A elle seule, cette chaîne assure quelque 30 % du chiffre d'affaires des Tartes de Françoise qui atteignait, l'an dernier, près de 20 millions d'euros.

"Pour suivre au plus près un programme d'extension annoncé dans la Vallée du Rhône et le Grand Est de la France, le groupe Exki a décidé d'implanter une nouvelle centrale de production et de logistique à Carpentras dans le Vaucluse", explique Jean BAISIER, CEO des Tartes de Françoise.

A Avignon

Dans la foulée, Exki a sollicité son fournisseur de tartes pour l'accompagner dans ce plan de déploiement dans le sud et l'est de l'Hexagone.

"Voilà pourquoi nous venons d'implanter un premier atelier de fabrication à Avignon où, en phase de démarrage, nous occupons actuellement deux personnes", poursuit Jean BAISIER.

Pour concrétiser à bref délais ce 1er projet à l'étranger à la demande expresse de son client Exki, Tartes de Françoise a fait appel à Sofinex via un prêt.

"Nous avons rapidement reçu une réponse positive auprès des analystes de Sofinex, notre collaboration avec les outils financiers régionaux, comme l'invest IMBC, ayant toujours été exemplaire", tient à souligner le CEO.

Purement artisanal

Tartes de Françoise, dont les origines bruxelloises remontent à 1997, est une véritable success story.

Avec, chaque année, plus de 1,5 million de tartes salées et sucrées mises sur le marché via Exki ou ses 22 points de vente en Belgique, la société occupe, aujourd'hui, saisonniers compris, quelque 250 personnes avec l'atelier central de Seneffe (2 800 m² après de récentes extensions) qui concentre aussi, là, les services administratifs.

"Malgré les volumes produits, nous tenons à rester une entreprise purement artisanale et rien d'industriel n'est mis en œuvre dans nos process", insiste notre interlocuteur.

La tarte de chez Françoise, sur le principe de l'ultra-frais a, d'ailleurs, une durée de vie limitée à trois jours!

Nécessaire internationalisation

En ce qui concerne la croissance de l'entreprise, Jean BAISIER estime qu'en Belgique, les 22 magasins déjà ouverts ne pourraient plus être complétés que par maximum 5 nouvelles implantations.

Concernant l'internationalisation de la marque, le projet est à l'étude depuis pas mal de temps et c'est la percée de la chaîne de restaurant Exki, comme on l'a vu, qui a quelque peu forcé les Tartes de Françoise à s'implanter, pour la première fois, hors de la Belgique.

"Notre atelier du Vaucluse ne sera pas dédié exclusivement à des fabrications pour Exki, mais nous réfléchissons encore à la manière la plus efficace de nous implanter dans cette partie de la France", poursuit Jean BAISIER.

Dès lors qu'il est clair pour la société que le marché belge sera prochainement à saturation et que la croissance ne pourra, dès lors, être assurée que par l'international.



Hugo LEBLUD