

Pour lui, le chocolat est un art de vivre

Stéphane Roux, patron de "L'art chocolatier" à Pertuis, dirige une Scop. Une démarche managériale et sociale



Passé par la grande distribution, Stéphane Roux fabrique aujourd'hui une gamme de chocolats haut de gamme. Il a même investi au Costa Rica pour produire son cacao.

/ PHOTO BRUNO SOUILLARD



NOTRE SÉRIE

vous emmène en immersion dans une entreprise à l'identité forte. Aujourd'hui "L'Art Chocolatier" à Pertuis.

Nous, nous fabriquons du chocolat haut de gamme. On sait ce qu'on vend." Stéphane et Géraldine Roux sont des artisans. Et le couple entend le rester en dépit du succès de L'Art Chocolatier, leur entreprise, implantée à Pertuis depuis dix ans. Stéphane Roux (45 ans), diplômé en pâtisserie, s'est formé chez Casino. "Mais j'ai toujours eu envie de créer", confie celui qui est tombé amoureux du chocolat. Il opte pour Pertuis en 2007 quand intervient un premier tournant. "Au départ, les

banques ne croyaient pas en notre projet malgré l'étude de faisabilité positive, raconte Stéphane Roux. Sur les conseils de mon père qui faisait partie d'une Scop dans le bâtiment j'ai choisi cette voie. Je ne regrette pas."

Pour Stéphane Roux, la Scop (NDLR : Société coopérative et participative) ne compte que des vertus. C'est presque devenu un art de vivre et d'entreprendre. "C'est une structure famélique. Elle oblige à partager les bénéfices. Ça crée de la cohésion. Il y a du respect pour les gens et leur travail. Tout le monde se sent impliqué et s'y retrouve, explique Stéphane Roux. La Scop est un formidable outil de management. En dix ans, nous n'avons eu aucun arrêt maladie!

Et maintenant, les banques me courent après!" La Scop impose une répartition claire: 25% pour les actionnaires, 50% pour les employés et 25% pour l'investissement. En mai dernier, la société a doublé sa surface passant de 150 à 300 m² se dotant d'un laboratoire dernier cri ouvert sur l'ex-

térieur via des baies vitrées. Ici, on n'a rien à cacher. Tout est fait sur place. Et bientôt même le cacao sera maison! En 2014, Stéphane Roux a investi dans une plantation au Costa Rica. "Lors d'un voyage, nous avons rencontré des gens formidables. On a décidé de les financer. Sur 3,5 hectares, on a planté 3 200 pieds de cacaoyers. On finance, ils apportent leur savoir-faire, indique Stéphane Roux. Et dans 4 ans, 50% de notre cacao soit 4 tonnes proviendra de notre plantation. De la fève à la tablette!"

Cette démarche éco-responsable et équitable n'est pas dénuée d'une vision économique. "On a éliminé les intermédiaires", confirme Stéphane Roux.

L'Art Chocolatier envisage d'ouvrir des boutiques dans les grandes villes françaises. Aucune chance de retrouver la marque en supermarché. "Je sais de quoi ils sont capables. On veut conserver notre image de qualité", conclut Stéphane Roux.

REPÈRES

En dix ans, le chiffre d'affaires a bondi pour atteindre 520 000 euros. La Scop L'Art Chocolatier compte cinq salariés dont 4 actionnaires.