JEUDI 12 MARS 2020 / LESSENTIEL.LU

L'artisanat, ADN de Jos & Jean-Marie

ENTREPRISE Au sein de la boulangerie-pâtisserie Jos & Jean-Marie, l'artisanat est au cœur de tout le processus de fabrication.

On le croise souvent dans les ateliers, sur le site de production de Mertzig. Jean-Marie Neuberg, Chef Executive Officer de Jos & Jean-Marie, ne perd pas «une miette» des différents processus de fabrication. Dans les périodes de rush, il est d'ailleurs en première ligne pour réaliser les crèmes au beurre.

■ Voler de leurs propres ailes

La boulangerie-pâtisserie Jos & Jean-Marie, c'est tout d'abord l'histoire d'une passion. Celle de deux frères qui ont effectué leurs armes chez leurs oncles, eux-mêmes boulangers. «Ils nous ont transmis tout leur amour du métier et montré également les contraintes et les difficultés liées à cette profession», confie Jean-Marie, axé sur la boulangerie, tandis que son frère Jos se consacre pour sa part à la pâtisserie.

Il y a 18 ans, en 2002, les deux frères ont franchi le pas et décidé de voler de leurs propres ailes en créant leur propre structure. Au départ, l'entreprise installée sur 400 m² s'appuyait sur 18 salariés et trois magasins. Au fil des ans, en 2008, en 2013 et en 2019, le site de production s'est agrandi et a pratiquement multiplié par dix sa superficie pour passer à 3 600 m². Aujourd'hui, Jos & Jean-Marie emploie 162 personnes et compte 17 magasins! Chaque jour, 24 h sur 24, l'entreprise produit des pâtisseries, des baguettes, du pain au levain des viennoiseries... Et elle s'est également spécialisée dans les créations en chocolat ainsi que les glaces.

■ 100 % de produits locaux

«Entre 30 000 et 35 000 produits, dont 10 000 viennoiseries (du Berliner, au Böxemännchen, en passant par les bretzels ou encore le «huit», le produit phare des ateliers), sortent annuellement de notre site de production de Mertzig», souligne Jean-Marie Neuberg, qui insiste par ailleurs sur l'ADN de son entreprise, l'artisanat. «Nous travaillons avec 100 % de produits locaux. La farine de blé provient des Moulins de Kleinbettingen. Le lait, le beurre et la crème de Luxlait. En outre, nous nous approvisionnons en œufs auprès d'un fermier de Heiderscheid».

Et même si le recours à certaines machines est nécessaire et inévitable, l'artisanat se niche également au centre de la production, où le travail de l'humain est primordial et constitue aussi une des clés de la réussite de Jos & Jean-Marie. «Ce ne sont pas des lignes de production. On prend le temps de fabriquer pour donner naissance à un produit de qualité».

Zoom sur les effectifs

Aujourd'hui, avec 162 salariés, l'entreprise Jos & Jean-Marie compte neuf fois plus de personnel en 2020 qu'à sa création en 2002! Concrètement, l'entreprise emploie huit personnes dans les services administratifs, 20 chauffeurs, 60 vendeurs, treize boulangers, 20 personnes au service des viennoiseries, 20 pâtissiers, six femmes de ménage, cinq traiteurs et dix préparateurs de commandes.

Certification Fairtrade

Depuis 2007, Jos & Jean-Marie bénéficie de la certification Fairtrade Luxembourg pour ses croissants au chocolat. Un gage pour l'entreprise de valorisation du commerce équitable et de soutien des petits producteurs de façon à ce qu'ils soient correctement rémunérés selon des normes économiques, sociales et écologiques. «Nous sommes allés encore plus loin dans ce domaine à travers le Böxemännchen (un bonhomme en sucre et chocolat Fairtrade), le Saint-Nicolas et les œufs et lapins en chocolat», précise le CEO.

Jean-Marie Neuberg ne perd pas «une miette» des différents processus de fabrication dans les ateliers.