

Artisans, Un horizon fait main

Savez-vous qu'un photographe est un artisan, au même titre qu'un boucher, un pâtissier, un menuisier, un maçon ? Savez-vous que l'artisanat est le premier employeur de France, qu'il regroupe 510 activités différentes et couvre des domaines aussi variés que l'alimentaire et les métiers de bouche, les services, le bâtiment et l'artisanat de production ? Les artisans, regroupés dans quelque 1400 entreprises dans le Pays de Montbéliard, constituent une richesse indéniable du territoire : ils assurent un service de proximité autant aux particuliers qu'aux entreprises. Leurs petits « plus », c'est le produit de qualité souvent « fait-main », et le conseil au client, possible parce que leurs entreprises sont « à taille humaine ».



© FR Loris

Une apprentie, futur artisan-pâtissier, au concours Master Délices organisé au siège de Pays de Montbéliard Agglomération le 31 janvier dernier

SE FORMER
AUX MÉTIERS
D'ARTISANS

Le Pays de Montbéliard abrite deux CFA (Centres de formation d'apprentis) et un lycée professionnel qui préparent aux métiers d'artisans. Plus orienté métiers de bouche et services, le CFA de Bethoncourt propose des formations en cuisine et restauration, offertes aussi au lycée d'Audincourt, en pâtisserie, poissonnerie, en coiffure, en sellerie et maroquinerie d'art. Le lycée d'Audincourt donne accès à des métiers relevant davantage du domaine industriel ou du bâtiment puisqu'on y trouve notamment des formations en plasturgie et en électricité. Le CFA d'Exincourt est quant à lui spécialisé sur l'industrie et propose notamment des formations de chaudronnier, très prisées dans le secteur.

www.cfa-montbeliard.org
www.lycee-audincourt.fr
www.cfai-nfc.com

Soutenir l'activité artisanale, créatrice de richesses

Ils sont plus d'un millier d'artisans dans le Pays de Montbéliard. Petits mais costauds, ils savent pour beaucoup résister aux crises, grâce à la qualité de leurs produits et à la relation qu'ils entretiennent avec leurs clients. Pour autant, parce qu'une partie des consommateurs a tendance à fuir le territoire, Pays de Montbéliard Agglomération les aide à mieux se faire connaître.

L'artisanat, comme le commerce, est facteur d'attractivité d'un territoire. Et créateur d'emplois. En janvier 2011, le Nord Franche-Comté présentait le plus fort taux d'emplois artisanaux de la région (2,6 salariés/entreprise). Il devenait indispensable dans le Pays de Montbéliard d'aider ces secteurs à gagner en visibilité pour qu'ils continuent de remplir cette « mission ». Outre la réflexion menée sur une charte qui préfigure un DAC (Document d'aménagement commercial)¹, Pays de Montbéliard Agglomération accompagne actuellement deux groupements d'artisans et commerçants, un à Montbéliard et le second dans les communes voisines d'Hérimoncourt et Seloncourt, sur le



© DR

montage d'actions destinées à mieux faire connaître leur offre.

Ces actions doivent faire l'objet d'une demande de subventions auprès du FISAC (Fonds d'intervention pour les services, l'artisanat et le commerce), un programme national qui doit aussi être abondé par Pays de Montbéliard Agglomération et les communes concernées. Elles porteront notamment sur la communication : imaginer, par exemple, un nom et un logo pour une association d'artisans, des supports publicitaires, des animations pour redynamiser les cœurs de ville, telle la Médiévale organisée pour la première fois en 2011, et un indispensable travail sur la signalétique. À Montbéliard, on envisage par exemple de travailler sur les cheminements piétons pour lier deux espaces commerçants, celui de la rue piétonne, très fréquenté, et celui de la rue de Belfort qui réunit aussi beaucoup de commerces, en particulier des restaurants, mais vers

lequel les chalandes ne sont pas aiguillés. De manière plus générale est aussi envisagée l'élaboration d'une charte qualité que chaque artisan s'engagerait à respecter.

Lutter contre la « fuite » des consommateurs

Hervé Ley, boucher depuis 1988 dans la petite commune d'Hérimoncourt perçoit bien l'intérêt d'un tel programme « pour faire revenir les gens ». « Les gens ont pris l'habitude d'aller consommer ailleurs depuis 4 ou 5 ans », regrette-t-il. « Ce qui a entraîné la fermeture d'entreprises. Nous étions deux ou trois au départ, et un seul de chaque métier est resté ! ». C'est le seul boucher « survivant » sur quatre. Et certaines activités ont totalement disparu, telle la droguerie-quincaillerie. Ce constat de « fuite » des consommateurs avait déjà été fait, à l'échelle du territoire, par les services de l'Agglomération à l'occasion de l'élaboration du



Des volailles fermières, des génisses du Limousin qui ont entre 28 et 36 mois... Hervé Ley est fier de la qualité de ses produits. Et du « service en plus » qu'il donne à ses clients

Artisans : Infinis savoir-faire

La plupart d'entre eux sont « tombés dedans » étant petits. Et, à l'image de leurs parents, les artisans du Pays de Montbéliard ne se lassent pas de transmettre leur savoir-faire de génération en génération. C'est aussi ces talents qu'ils aiment partager avec leurs clients, particuliers comme professionnels.

COORDONNÉES

223 avenue Charles de Gaulle, MATHAY
03 81 35 39 48
www.julienpatisserie.fr/
www.facebook.com/
Julienpatisserie

Julien Reboloso n'hésite pas à faire goûter ses produits pour étonner ses clients



Julien Pâtisserie

Du chocolat comme vous l'aimez

Julien Reboloso et sa compagne Frédérique ne sont installés à Mathay que depuis novembre 2011, mais leur boulangerie pâtisserie n'en est pas à ses débuts. Originaire de Bavans, Julien s'oriente vers la pâtisserie, après un CAP cuisine. Une formation chez Didier Fageot à Audincourt, suivie d'une autre à Mathay chez Christophe Gros, lui imposent la confection de gâteaux comme une évidence, et le chocolat comme une passion. Après plusieurs expériences en Écosse, en Russie, mais aussi à la Pâtisserie Chocolaterie Debrie, à Montbéliard, Julien, aidé par Frédérique, décide de reprendre l'affaire Gros.

Ce qui le motive ? « *Faire découvrir ce que l'on sait faire.* » Julien apprécie beaucoup les échanges avec la clientèle. Si vous lui glissez que vous n'appréciez guère le goût du pain d'épice, ce talentueux pâtissier vous fera déguster un chocolat qui vous surprendra par sa texture, sa finesse, et vous changerez sûrement d'avis. Son univers s'exprime dans la création de nouveaux goûts, desquels il attend une véritable critique de la part de ses clients. Après l'international, où ce métier est fort apprécié, c'est vers un échange de proximité que s'est tourné ce jeune entrepreneur, sachant que « *les métiers de bouche resteront toujours des métiers d'avenir* ». Avis aux futurs apprentis. ■

Jean-Baptiste Delfosse

Pour le contact et la satisfaction du client

Comme beaucoup d'autres artisans, Jean-Baptiste Delfosse est tombé dedans étant petit. Il suit l'héritage sur les chantiers, dès 9 ans, son père qui posera, 34 ans durant, fenêtres, portes et portails. Et reprend le flambeau à 17 ans, sans diplôme mais pour « *un métier que je maîtrisais techniquement* », confie-t-il. Après sept ans au service d'une grande enseigne, à 30 ans, il se met à son compte.

Et il « *adore* » ! « *La plus-value de mon travail, c'est la proximité* », se réjouit-il. « *J'adore aller voir les clients, le contact.* » Au-delà du convivial, il vend aussi de la confiance. « *Le client n'a affaire qu'à moi, contrairement aux grandes enseignes où il y a au minimum six intermédiaires entre le vendeur et le client. Pas de loupé possible*

et l'on est obligé de prendre ses responsabilités, de faire du qualitatif. » Son principal plaisir dans le travail, c'est « *la satisfaction du client* ». Jean-Baptiste Delfosse s'enorgueillit d'ailleurs de ses « *finitions de qualité* » qui font la différence avec les autres. Son entreprise emploie aujourd'hui trois salariés.

L'héritage, d'abord de père à fils, se fera-t-il plus tard de père à fille ? « *J'aimerais bien passer le flambeau mais ma petite fille n'a que trois ans, il faudra que j'attende* », confie-t-il. Si elle ne veut pas, tant pis, celui-ci retient qu'il aura « *fait un passage dans l'histoire!* » ■

Jean-Baptiste Delfosse est poseur de fenêtres, portes, portails, comme son père avant lui



COORDONNÉES

37, rue des Chars
Montbéliard
03 81 93 14 46
ou 06 86 32 60 41

Music Service

La recherche de l'accord parfait

« J'ai voulu créer ici l'atmosphère telle que j'aurais voulu qu'elle soit dans n'importe quel magasin de musique. » Aucun doute, Thierry Kihm est un passionné, heureux d'improviser quelques notes sur le tuba dont il a confectionné l'embouchure, ravi de parler de son métier, une passion. Ancien imprimeur, il sait néanmoins accorder à ses clients musiciens une oreille attentive et mélomane. Oreille qu'il a formée à l'Institut technologique européen des métiers de la musique (Itemm), au Mans, avant de faire ses classes auprès des grandes pointures du métier, puis de reprendre l'enseigne Music Service en 2008. Car, comme le remarque le spécialiste, « quand vous n'êtes pas vous-même musicien, vous ne pouvez pas être un luthier crédible ! ». Le vrai bonheur pour lui ? Voir les yeux brillants des propriétaires retrouvant leur vieux compagnon de route après un travail minutieux : « Le temps que je passe par instrument varie énormément. De cinq minutes à trois jours parfois. Cela va du petit bobo à l'opération à cœur ouvert ! », raconte l'artisan. Le point d'orgue est atteint quand il trouve l'accord parfait entre l'instrument et son propriétaire. Même démarche pour la vente. Car Thierry Kihm se considère comme « un marchand de rêve ». Une philosophie qui lui a valu, entre autres, le titre de « coup de cœur » du trophée « Talents Franche-Comté-création d'entreprise » en 2009. ■



© FR Lorus

COORDONNÉES

Music Service
réparation d'instruments
de musique
102 route d'Audincourt
Montbéliard
03 81 98 14 23
contact@music-service.fr
www.music-service.fr

Thierry Kihm a décroché le titre "Coup de cœur" du trophée "Talents Franche-Comté-création d'entreprise"

Pheulpin Industrie

Diversification/transmission : les secrets d'une réussite

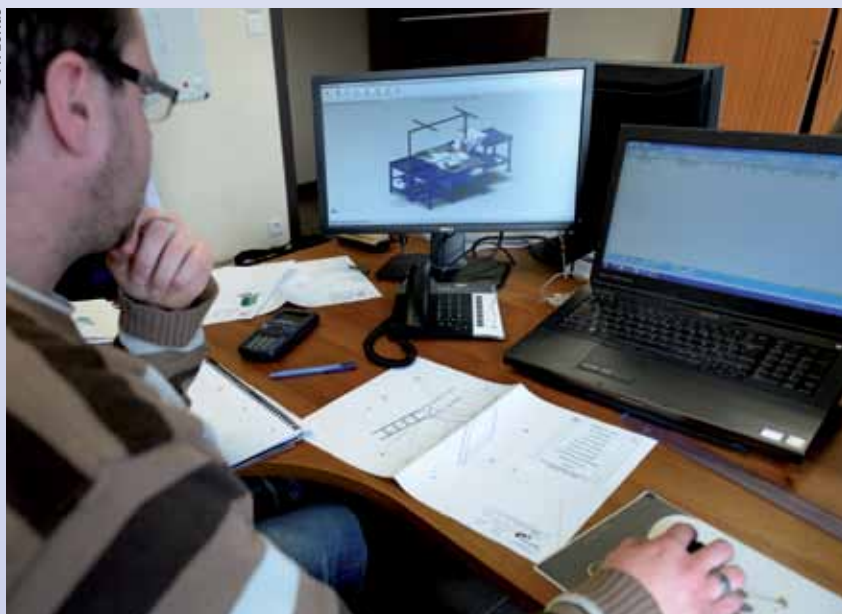
L'envie et le besoin de se diversifier ont progressivement amené Philippe Pheulpin, titulaire d'un CAP soudure, à maîtriser la serrurerie, la tuyauterie et

la maintenance industrielle. Voilà comment, grâce à l'expérience, puis à coup d'efforts et de persévérance, on crée sa propre entreprise : « 40 ans, c'était

ma date butoir », rapporte Philippe Pheulpin.

Aujourd'hui, il emploie 25 salariés spécialisés dans les activités de chaudronnerie, mécano-soudure ainsi que dans la maintenance et le transfert d'unité de production industrielle. Depuis un an et demi, Ramiro Lopes, son directeur technique, a pris en charge la globalité des projets de ses clients (étude, conception et pose sur site). Un bureau d'étude s'est installé dans le bâtiment de 1400 m² : « Le fait d'avoir un seul interlocuteur se veut rassurant pour le client, qui saura parfaitement ce qu'il achète », note le chef d'entreprise.

La diversification est donc un des secrets de sa réussite, mais le patron de Pheulpin Industrie n'oublie pas non plus d'où il vient : « Étant moi-même issu de l'apprentissage, j'attache beaucoup d'importance à donner aux jeunes les clefs du savoir ». En presque 10 ans, il a déjà formé une quinzaine d'apprentis. ■



© FR Lorus

Pheulpin industrie prend en charge les projets de l'étude et la conception à la pose sur site

COORDONNÉES

Pheulpin Industrie
ZI Technoland
03 81 31 14 93
contact@pheulpindustrie.com
www.pheulpindustrie.com