



Jun 2016 - n°06

# L'essentiel

Le mensuel qui retrace l'essentiel de l'association des Entrepreneurs de l'Auxois

Un territoire  
Une dynamique  
Une économie  
Des actions...

## L'interview du mois

**Benoît Chauvel, directeur  
de la Biscuiterie du Mistral à Semur-en-Auxois**

### Actualités

**Réunion de rentrée avec une  
visite guidée de la grande  
forge de Buffon**



Comme l'an dernier, Sylvie Perrette, guide conférencière et adhérente à l'association des Entrepreneurs de l'Auxois, nous fait le plaisir d'offrir une visite guidée d'une heure aux participants.

Après l'abbaye de Fontenay en 2015, elle a choisi d'emmener les membres du club aux Forges de Buffon où elle réalisera une visite guidée de la Grande Forge.

Cette visite qui débutera à 18 heures, restera à la charge de chacun : le prix d'entrée individuel au tarif groupe est de 10 €.

Se présenter à la billetterie de la Forge à partir de 17 h 45.

La visite sera suivie d'un apéritif offert par le club à la Grande Forge, et pour les participants à la visite qui le souhaitent, d'un dîner à la charge de chacun au restaurant « Le Marronnier » à Buffon.

Rendez-vous le 24 août 2016. Date limite d'inscription le mercredi 17 août 2016 par mail uniquement à [claudine.perrot@cci21.fr](mailto:claudine.perrot@cci21.fr).

## « Le club me permet de rencontrer des personnes qui travaillent pour développer... »

En juin, le club des Entrepreneurs de l'Auxois a tenu sa réunion plénière à la Biscuiterie du Mistral à Semur-en-Auxois. Rencontre avec son directeur Benoît Chauvel.

**P**résentez-nous l'établissement que vous dirigez.

Nous fabriquons des madeleines, des quatre-quarts, des rochers coco et autres biscuits depuis 1974 à Semur-en-Auxois. Nos points forts : la qualité Pur Beurre, l'authenticité de nos recettes, leur gourmandise, et la convivialité qui naît de nos « grosses » boîtes familiales !

Nous sommes une équipe de 43 personnes, réalisant un chiffre d'affaires de 7 millions d'euros.

Nos principaux clients sont les comités d'entreprises et toutes les personnes et associations qui se groupent pour acheter nos produits par correspondance, ainsi que les particuliers sur internet. Nous avons aussi 3 magasins qui fonctionnent bien (à Semur, à Quetigny et à Auxerre), ainsi qu'une présence en supermarchés et en épiceries.



La présidente du club Véronique Jobic accompagnée de Benoît Chauvel, directeur de la Biscuiterie du Mistral à Semur-en-Auxois

**Quels sont vos projets à court ou moyen termes ?**

Renforcer notre qualité par un travail sur nos recettes et par la recherche constante des meilleurs ingrédients.

Renforcer notre ancrage local ainsi que notre image par une communication appropriée et par un service au plus près de nos clients.

Ouvrir une boutique supplémentaire début 2016, sans doute à Dijon.

**Comment, selon vous, peut-on développer « l'attractivité » du territoire ?**

En ouvrant nos portes plus souvent et en améliorant l'accueil en général.

Du point de vue des jeunes qui souhaitent travailler dans la région, un meilleur réseau de liaisons (transports) plus intelligentes et plus cadencées qui relierait Venarey, Semur et Montbard, serait un plus considérable.

**Vous êtes un adhérent du club de l'Auxois : Quelles sont les raisons de votre adhésion ? Qu'attendez-vous du club ?**

Connaître des personnes qui comme moi travaillent pour développer, fédèrent des gens, ont des projets, etc. J'attends surtout du club des occasions pour échanger et pour me sentir de plus en plus chez moi ici en Auxois.

En effet, je suis né en Bretagne, j'ai étudié à Rennes et à Paris, travaillé à Paris, j'ai ensuite passé 20 années de ma vie au Japon, et je suis rentré en 2013 à Lyon. La région de l'Auxois est accueillante certes, mais c'est bien à travers les contacts humains que l'on s'intègre ! Donc vive le club des Entrepreneurs de l'Auxois !







## Plénière à la biscuiterie du Mistral à Semur-en-Auxois

### La visite en images

La réunion plénière de juin a accueilli une cinquantaine de personnes à la Biscuiterie du Mistral. Retour en images.



## Une intervention de Michel Balard CCI21

### La démarche Amélioration continue, source de compétitivité

La dernière réunion plénière du club a été l'occasion pour Michel Balard de la CCI 21 de présenter « La démarche Amélioration continue source de compétitivité ».

En tant que dirigeant, vous souhaitez améliorer la rentabilité de votre organisation afin de rester compétitif sur vos marchés ?

La mise en place d'une démarche d'Amélioration Continue structurée s'impose pour accroître l'efficience

de vos processus de management, industriels, administratifs avec pour objectifs d'améliorer :

- la fiabilité et la qualité de vos produits.
- la rapidité d'exécution de vos processus.
- la productivité (administrative et industrielle)

Pour tout complément d'information, les personnes intéressées

peuvent contacter Michel Balard au 06 22 33 15 78 ou [michel.balard@cci21.fr](mailto:michel.balard@cci21.fr).

Elles ont aussi la possibilité de retrouver tous les éléments de cette conférence en consultant le site internet du club, à l'adresse : <http://auxois-21.com/wp-content/uploads/2016/06/AMELIORATION-CONTINUE.pdf>.

