



GASTROMER : La qualité et la régularité d'une entreprise familiale en plein essor

Fondée en 1993 par Laurent Isoux, l'entreprise Gastromer est active dans l'importation, la transformation et la distribution des produits de la pêche de mer et d'eau douce sur le canton de Genève et l'ensemble de la Suisse Romande, via une équipe d'une cinquantaine de collaborateurs. La plupart d'entre eux font d'ailleurs partie de l'entreprise depuis ses débuts.

En 2002, soucieux de maintenir son niveau d'excellence, Gastromer a fait construire un nouveau bâtiment adapté aux besoins de son fonctionnement particulier. Puis en 2006 et 2007, les arrivées successives de Julien et Damien Isoux aux postes de directeur des ventes et de directeur des achats, ont donné un nouvel élan à l'entreprise tout en dynamisant ses objectifs.



Propos recueillis auprès de **Laurent Isoux**, directeur et fondateur

La société Gastromer...

Laurent Isoux : Notre mode de production est basé sur le principe d'une grande brigade avec un chef exécutif, plusieurs chefs de parties, des professionnels spécialisés dans la découpe ou le traitement de produits spécifiques (homard, saumon fumé, etc.) et un « aboyeur » qui annonce les produits à préparer. L'esprit d'équipe est un élément indispensable au bon fonctionnement de notre chaîne de production. La force de cette chaîne dépendant souvent de ses maillons les plus faibles, la formation interne est la pierre angulaire de notre modèle et l'élément qui maintient l'équilibre de nos réalisations. Cette activité de formation interne est impérative car, en Suisse, nous trouvons peu de professionnels spécialisés dans les métiers de la mer. Notre service « marée » et notre département des produits transformés nous permettent de maintenir un niveau de

perte de produits très restreint. Dans notre profession, l'anticipation est la qualité la plus précieuse et l'élément le plus important pour proposer des produits de très grande qualité. Nous sélectionnons ainsi les produits sauvages les plus adaptés avant de les proposer à nos clients. Pour les produits d'élevage, nous collaborons depuis 32 ans avec Gloria Maris, un éleveur basé en Corse du Sud qui n'utilise aucun OGM, ni antibiotique, et propose des produits de grande qualité. En Suisse, Gastromer est la seule entreprise autorisée à retremper ses arrivages de coquillages. Ils sont placés dans un bassin à filtre qui purifie et améliore leur qualité, ce qui nous permet de les livrer avec une date de pêche correspondant à leur sortie de notre bassin. Grâce à plusieurs analyses, nous nous assurons que ces produits placés en bassin soient totalement purifiés au moment de leur livraison. Cette solution nous permet de réduire le taux de mortalité et de conserver nos coquillages frais pendant deux semaines afin de nous adapter plus facilement à la demande. Nous pouvons ainsi proposer à nos clients des produits frais dès le lundi matin, sans attendre le moindre arrivage. Enfin, nous proposons des produits faits maison (bisques, soupes, terrines de poisson, fumets, hamburgers de homard, de crabe, de poisson blanc, etc.) qui servent principalement de bases de production pour les collectivités, les restaurants et les traiteurs.

Comment êtes-vous organisés ?

LI : Gastromer est une entreprise familiale. Nos collaborateurs nous accompagnent depuis de nombreuses années et forment des structures spécialisées, chacune dédiée à un secteur spécifique : livraison, préparation, cuisine, administration, vente téléphonique et vente sur secteur. Avec notre nouvelle succursale du Valais, nous employons aujourd'hui 52 personnes et la vingtaine de camions composant notre flotte parcourt l'ensemble de la Suisse romande, chaque jour du lundi au samedi. Sur Genève, nous disposons d'un bâtiment qui offre un espace froid d'environ 1.000m², un parking souterrain, une zone de bureaux, des congélateurs permettant le stockage de 150 tonnes de produits congelés (crabe du Kamtchatka, etc.), une cuisine de production, des locaux administratifs, un espace dédié à la comptabilité, ainsi qu'une cafétéria. Notre structure valaisanne reproduit ce fonctionnement et nous permet d'assurer une production et un service de proximité pour le canton du Valais. Auparavant limités à notre clientèle composée des chefs étoilés du canton, notre nouveau bâtiment régulièrement alimenté en produits frais nous offre une meilleure réactivité et nous permet de proposer nos services aux écoles, au réseau de santé et aux hôpitaux.

Comment fonctionnez-vous avec les établissements hospitaliers ?

LI : Nous collaborons essentiellement avec les cliniques et les hôpitaux à structure privée ou structure d'Etat. Parmi nos clients, nous retrouvons, entre autres, les Hôpitaux Universitaires de Genève, la Clinique de Beaulieu, l'Hôpital de la Tour, la Clinique La Prairie et l'Hôpital Ophtalmologique. En dehors de notre partenariat annuel avec le groupe Novae Restauration, nous fonctionnons selon des marchés négociés sur 3 mois. Notre contrat annuel avec ce groupe nous permet de fournir les structures de restauration d'enseignes prestigieuses comme Rolex, Patek Philippe, la banque Pictet, la BNP et le CERN (Organisation Européenne pour la Recherche Nucléaire).

Au regard de votre activité, quelle est la particularité du secteur de la santé ?

LI : Sur le plan national, Gastromer est la seule entreprise à respecter la norme ISO 22.000. Cette norme est bien plus rigoureuse qu'un plan HACCP et soumet l'entreprise au respect de règles particulièrement exigeantes en matière de traçabilité et d'hygiène. Elle est la norme la plus complexe à obtenir dans notre secteur. De ce

fait, le respect de cette norme représente un gage de qualité important et un argument de poids auprès de nos acheteurs. Ce témoignage de qualité est particulièrement pertinent auprès des hôpitaux qui réalisent des audits, s'orientent de plus en plus vers la pêche durable et sont très attentifs aux labels de type MSC. Enfin, dans le secteur de santé, notre offre doit respecter des régimes et des portionnements particuliers lors de chaque commande, ce qui implique un travail bien plus important lors de la préparation de nos produits.

Quelles sont les contraintes du secteur de santé auxquelles vous devez faire face ?

LI : Les contraintes majeures restent les niveaux d'hygiène et de traçabilité que nous devons respecter scrupuleusement. Nous devons également respecter les normes exigées dans tous les secteurs, comme les horaires de livraison et la régularité d'un service de qualité.

Vous venez d'intégrer un groupe de renommée mondiale. Comment s'est effectué votre rachat par le groupe POMONA ?

LI : Le groupe POMONA rachète des entreprises grandissantes et conserve une dimension humaine dans son fonctionnement en reprenant les contrats de travail de leurs employés sans imposer un quelconque mode de production ni influencer la qualité des produits proposés. Le groupe a d'abord absorbé les entreprises Dupasquier et Multi-food, il y a environ 6 ans. Etant actionnaire de ces structures, cette opération de rachat a été notre premier contact avec le groupe. La proposition de POMONA nous permet de conserver notre entité ainsi que les locaux de l'entreprise. Ainsi, Gastromer conservera son identité, sa structure familiale tout en poursuivant son développement en Suisse.

Dans quelle mesure souhaitez-vous développer Gastromer sur le plan national ?

LI : Avec le soutien du groupe POMONA, nous espérons nous développer en priorité dans les cantons de Fribourg et Neuchâtel. Enfin, nous espérons également intégrer rapidement le marché de la Suisse alémanique qui n'est pas insensible à la plus haute qualité en matière de produits frais.



CHEMIN DU CHAMP-BLANCHOD, 14 - 1228 PLAN LES OUATES

Tel: 022.794.39.10 - Fax: 022.794.39.14

