

L'entreprise Dufoux

Depuis le 1^{er} juin 2016, l'entreprise Dufoux, créée par Bernard Dufoux en 1960, a ouvert son nouveau siège social à Charolles. Le Jeudi 4 mai, le lycée Julien Wittmer a été accueilli par Pierre-Yves Dufoux pour parler de gestion d'entreprise.



Tout d'abord, nous avons été accueillis par le responsable des laboratoires qui fait aussi partie des 5 associés à la tête de l'entreprise. Il s'occupe de la production et des visites. Il nous a expliqué les trois critères qui font que le chocolat est de bonne qualité. Il faut tout d'abord regarder le pourcentage de fève de cacao, il est bon à la santé à partir de 60%. Sa provenance est aussi capitale : pour l'entreprise Dufoux les fèves de cacao viennent en majorité d'Amérique du sud ou encore d'Asie du sud. Et pour finir on peut vérifier sa qualité avec le logo pur beurre de cacao. Lorsque les fèves de cacao arrivent au sein de l'entreprise elles ont suivi les 10 étapes de transformation, dont les 4 premières dans le pays d'origine et les suivantes dans l'entreprise Valrhona. Il nous a aussi expliqué les ingrédients présents dans le chocolat noir : à partir de 60% de cacao + du sucre, le chocolat au lait : 40% de fécule de cacao + produit laitier comme le lait en poudre, la crème, le beurre,

etc... et le chocolat blanc : du beurre de cacao obtenu par le pressage des fèves de cacao + du sucre + du lait.

Lors de cette deuxième partie de visite, M. Dufoux nous a parlé de la gestion de l'entreprise. Pour travailler chez Dufoux, il faut déjà être pâtissier et en plus avoir suivi un apprentissage de chocolatier.

Quelle est l'activité de cette entreprise ?

L'entreprise a été fondée par le père de Pierre-Yves Dufoux en 1960, c'est une entreprise familiale, dont la devise est de « donner envie ». C'est une entreprise de créateurs de chocolat mais aussi de vendeurs (uniquement du chocolat depuis 30 ans). Elle est composée de parties prenantes internes : 30 salariés au service des parties prenantes externes : les clients.

Quels sont les produits ou les services proposés ?

200 références en produits de chocolats (la tablette de chocolat reste numéro 1). Les spécialités de l'entreprise Dufoux sont les bouchées de chocolat miniatures. L'entreprise propose aussi plusieurs services comme des cours ou encore la visite du site de Charolles.

Quel est leur savoir-faire ?

Leur rôle est de sublimer le cacao. C'est une fabrication artisanale qui est réalisée toute l'année. L'entreprise propose une nouvelle création tous les ans et 11 autres créations ce qui fait environ une tous les mois mais celles-ci ont une durée limitée dans le temps. Les idées pour les collections sont initiées par les 3 associés et Pierre-Yves Dufoux. Ce dernier s'occupe de toute la partie commerciale, c'est lui qui indique si les créations proposées peuvent être rentables. L'ADN de la chocolaterie depuis 40 ans est le chocolat mélangé avec des épices.

Quel est l'effectif ?

Au total l'entreprise compte 30 salariés dont 20 travaillent à Charolles, le siège social. Il faut compter environ 1 personne et demi pour faire tourner une boutique de vente. Ils embauchent aussi des saisonniers pendant les périodes de Noël notamment.

Quelles sont leurs différentes implantations ?

L'entreprise Dufoux est implantée à la Clayette, Lyon, Chalon-sur-Saône, Mâcon, Charolles et Dijon. Pour Pierre-Yves Dufoux, il faut se développer dans plusieurs villes pour être au contact du client, comme il nous le dit avec la devise « loin des yeux, loin du cœur ».

Quelles sont les données financières des 3 dernières années ?

Chiffre d'affaires hors taxes :
2 500 000 € → 2016/2017

2 064 079 € → 2015/2016

2 181 198 € → 2014/2015

Résultat net :

Information non disponible → 2016/2017

1 209 € → 2015/2016

43 469 € → 2014/2015

Comment est réparti le chiffre d'affaires ?

- 2,2% à la Clayette
- 14% à Lyon
- 18% à Chalon
- 14% à Macon
- 22% à Charolles
- 10% à Dijon

Quel est le statut juridique de l'entreprise Dufoux ?

Depuis 14 ans l'entreprise Dufoux est devenue une société, avant c'était juste une entreprise individuelle. Il s'agit d'une SARL et 25% des parts reviennent aux associés salariés car « le fruit du travail appartient à celui qui gratte la terre ».

Font-ils partie d'un groupe ?

Non c'est une société familiale, indépendante.

Qui sont les différents types de clients ?

90% de leur clientèle sont des particuliers et pour le reste, ce sont des entreprises. Ils n'ont pas de revendeurs ni de distributeurs. L'entreprise souhaite dans un avenir proche ouvrir une 7^{ème} boutique et développer la vente par internet.

Quels sont les principaux concurrents ?

Tout d'abord, ce sont les artisans chocolatiers mais aussi les grandes surfaces, les épiceries fines et pour finir internet.

Merci aux salariés de l'entreprise et plus particulièrement à Pierre-Yves Dufoux d'avoir pris de leur temps pour nous parler de la « vie » de l'entreprise Dufoux.

