

Jean-Louis Thibaud ■ P-dg de Lambert Mécanique

Lambert Mécanique continue son développement

Rayon Gourmand : Quelle est l'activité de votre entreprise et son savoir-faire ?

Jean-Louis Thibaud : Lambert Mécanique est spécialisé dans la mécanisation des pâtes pour les grandes et moyennes surfaces (GMS), depuis plus de 30 ans. Nous offrons des solutions clé-en-main qui répondent aux besoins particuliers de cette clientèle, à savoir produire de grosses quantités tout en assurant une bonne qualité de pain. Notre gamme est complète allant du pétrin au groupe automatique sans oublier la diviseuse hydraulique et les trancheuses à pain.. Nous installons nous-mêmes nos machines et formons les futurs utilisateurs. Notre savoir-faire principal réside dans le montage de la totalité des machines en atelier. Ainsi, nous pouvons localiser tout problème éventuel et le résoudre avant l'installation sur site. Nous installons en une journée. Cela signifie que la production ne s'arrête pas. Le client ne perd pas de chiffre d'affaires. De plus, nous accompagnons nos clients avec un support technique et une formation ce qui les rassure. Enfin, notre service après-vente (SAV) a une très bonne réputation. Nous effectuons des permanences, 24/24h. Nous proposons trois types d'intervention en SAV : l'expédition de pièces détachées, l'intervention technique sur site et le contrat de maintenance. Ce SAV a une grande



CRÉDIT PHOTO : ADOIMENACH / PIXEL IMAGE

Jean-Louis Thibaud est président de Lambert Mécanique depuis avril 2010, une société en pleine croissance.

force, car bien au-delà de fournir un service après-vente, il nous permet un accompagnement de nos clients dans la durée. Ainsi, nous évoluons avec les attentes de nos clients, ce qui représente aussi un service avant-vente.

Rayon Gourmand : Comment sont fabriquées vos machines ?

Jean-Louis Thibaud : Nos machines sont toujours réalisées avec des matières nobles dont la principale caractéristique est la résistance à l'utilisation. Nous ne pouvons pas tricher quand on sait que celles-ci tournent parfois 12 à 15 heures par jour ... Chaque pièce est définie selon un cahier des charges bien précis. Nous n'assemblons pas l'acier, l'inox ou la fonte, principales matières



Une gamme complète forte d'une expérience de plus de 30 ans pour votre mécanisation des pâtes.



60JACH



EBH



DIVI80S



LTA MIXTE



FLP700 et chariot F30M



CI60



MI60



45JA



DL20C



LSC60

Tél. : 04 75 25 98 30 - Fax : 04 75 83 95 23

contact@lambert-mecanique.fr

JL. Thibaud : 06 19 10 50 31 - S. Magnin : 04 75 25 98 34

4 Avenue Jean Monnet - 26000 VALENCE

utilisées dans nos machines de la même façon. Le montage et la réalisation sont faits sur notre site de Valence, dont 70% de nos fournisseurs sont régionaux ! Cela permet un échange plus facile et rapide d'informations.

Rayon Gourmand : quels sont les produits phares de Lambert Mécanique ?

Jean-Louis Thibaud : La peseuse volumétrique reste toujours un élément phare de notre entreprise, dont la réputation est connue de tous ! Son système de travail par gravité permet le travail de tous types de pâte. Nous sommes actuellement les seuls sur le marché à fabriquer une machine sans aspiration. C'est un secret de fabrication bien gardé, cela permet à nos clients de conserver la qualité du produit. Autre machine importante : la balancelle mixte permettant l'utilisation en automatique par la peseuse ou en manuelle par le boulanger afin de travailler des produits spécifiques, respectant une méthode plus traditionnelle. La surface au sol de 19m² pour un groupe complet permet une mise en place dans les fournils exigus. Puis nos trancheuses indus-



Coupeuse industrielle spéciale

trielles MI et CI rencontrent un fort succès depuis deux ans, la possibilité de les adapter aux besoins des clients, nous permet de nous développer sur de nouveaux marchés ... L'exemple d'une trancheuse industrielle double et d'une mini industrielle ont été intégrées sur des lignes automatiques de production d'un nouveau client dans le secteur de l'industrie nous ouvrant les portes d'un nouveau marché !

Rayon Gourmand : votre société consacre un pourcentage important de son chiffre d'affaires à la recherche et développement. Pouvez-vous nous en dire plus ?

Jean-Louis Thibaud : Une grande partie de nos résultats est réinvestie dans la recherche et développement. L'important n'est pas le montant, mais la façon de procéder ... Un dialogue permanent entre notre bureau d'étude composé de trois personnes et celui de nos fournisseurs permet un échange d'idées ... Le savoir-faire de chacun est un élément essentiel à la réussite. La mutualisation du savoir va dans l'intérêt de tous, tant pour Lambert Mécanique qui améliore sans cesse ses produits que pour nos fournisseurs qui augmentent leurs volumes.

Rayon Gourmand : Dans un contexte économique difficile quel bilan tirez-vous de 2014 pour Lambert Mécanique et quelles sont vos perspectives pour 2015 ?

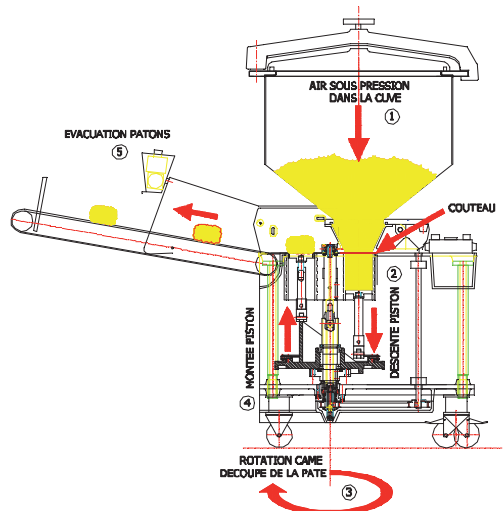
Jean-Louis Thibaud : L'année 2014 est dans la continuité de 2013 avec un premier semestre intéressant accompagné d'un développement de notre chiffre d'affaires dans de nouvelles activités, conjugué aux challenges techniques à réaliser. Le projet de développement à l'international, notamment au Maghreb, où un marché s'ouvre pour nous, est aussi une remise en cause permanente quant à l'évolution de nos machines afin de les adapter aux spécificités de chaque pays. Les perspectives pour la prochaine année restent donc identiques aux précédentes : se développer sur les nouveaux marchés, restés attentif et à l'écoute de nos clients, mais surtout ne pas rentrer dans un pessimisme, suite au contexte économique difficile de cette fin d'année. L'évolution de Lambert Mécanique passe obligatoirement par une remise en cause au quotidien, la recherche et le développement et la communication par tous les supports, sites dédiés et autres ... Une communication qui passe aussi par l'échange permanent avec nos clients sur le terrain. Le service, toujours le service.

■ **Propos recueillis par Jessica SIMOES**

■ Quelques chiffres

- 11 salariés
- Chiffre d'affaires : 2 170 000 euros
- Le SAV représente 30 % du CA :
« Nous possédons un parc important de machines en œuvre ! »
- Management : « Trois personnes sont à la production et ne font que cela. La gestion des flux est totalement organisée par le service administratif. Une réorganisation qui a permis des gains de productivité de 1,5 fois plus qu'auparavant. »

■ Fonctionnement de la peseuse volumétrique



1. L'air sous pression fait descendre par gravité la pâte à pain
2. Le piston descend, accueillant un pignon
3. Découpe de la pâte et rotation
4. Remontée du piston et sortie du pignon
5. Le pignon est poussé par un bras articulé et évacué. Une feutrine et un peu d'huile permettent au pignon de ne pas coller.