

SARL SEE B. P-J

Interview de Pierre Jean Boube qui a reçu le Prix de l'entreprise innovante.

LMA : Le Comité des banques de Midi-Pyrénées vient de vous remettre le prix de l'entreprise innovante. Expliquez-nous le caractère innovant du développement de votre entreprise ?

PJ Boube : Le désir du patient est d'avoir des prothèses fixes dans la bouche. Cette technique s'appelle l'implantologie et il s'agit d'un marché en forte évolution pour notre profession. Il y a d'importantes parts de marché à gagner. Néanmoins, pour être compétitifs, il faut investir dans des nouvelles technologies et travailler avec de nouveaux matériaux, ce qui pour nous constitue un saut technologique.

LMA : Comment vous différenciez-vous de la concurrence ?

PJ Boube : La majorité des travaux sur implants sont réalisés en chrome et cobalt ou par procédé de lasérisation. Or, ces matériaux dans le temps relarguent des molécules dans le corps. J'ai choisi la technologie du micro-usinage en travaillant des matières telles que

le zircon et le titane car ces matériaux sont neutres pour l'organisme. En Haute-Garonne, aucun laboratoire ne dispose de cette technologie.

LMA : Quels sont les moyens que vous avez mobilisés pour mener à bien votre projet ?

PJ Boube : J'ai mené une réflexion depuis 5 ans. Je me suis formé en implantologie auprès de la société Nobel et suivi des cours approfondis. J'ai également visité des salons professionnels pour me rendre compte des évolutions à l'œuvre dans notre profession et j'ai acquis la conviction qu'un investissement dans un centre d'usinage était nécessaire. J'ai donc dû former mon personnel et investir dans le matériel de production.

Le Prix de l'entreprise innovante, avec un chèque de 5000€, a été attribué à la SARL SEE B. P-J, entreprise dirigée par Pierre-Jean Boube - fabricant de prothèses dentaires à Martres-Tolosane.



SARL SEE B. P-J

- **Nom :** Pierre Jean Boube
- **Activité :** Fabrication de prothèses dentaires
- **Adresse :** Martres-Tolosane
- **Tél. :** 05 61 98 84 69
- **Mail :** laboratoire.boube@orange.fr
- **Date de création :** 2002
- **Forme juridique :** SARL
- **Nombre de salariés :** 3

LMA : Quel bilan en tirez-vous aujourd'hui ?

PJ Boube : Je prévois une augmentation de mon chiffre d'affaires, une ouverture sur le marché de la fabrication de faux moignons et d'importants gains de productivité.

SARL Tartines et Gourmandises

Interview d'Emmanuel Vrignaud qui a reçu le Prix de la dynamique entrepreneuriale.

LMA : Le Comité des banques de Midi-Pyrénées vient de vous remettre le prix de la dynamique entrepreneuriale. Expliquez-nous les démarches de performance que vous avez mises en œuvre dans votre entreprise ?

E. Vrignaud : La boulangerie-pâtisserie a été créée en 2006. Très rapidement, la clientèle a répondu présent et les résultats ont suivi. Nous avons embauché du personnel qualifié. En 6 mois d'activité, l'effectif était déjà de 11 personnes.

LMA : Vous avez connu une croissance très rapide. N'y avait-il pas un risque de tomber dans une forme de routine ?

E. Vrignaud : Nous avons fait réaliser un audit par un organisme indépendant en 2010, après quatre années d'activité. Nous voulions avoir un regard critique sur notre positionnement/clientèle et nos produits. Cet audit nous a permis de prendre du recul et de mettre en évidence les axes de développement à travailler.

LMA : Quels enseignements en avez-vous tirés ?

E. Vrignaud : Nous avons tout d'abord mis en place, avec l'appui d'un laboratoire indépendant, des auto-contrôles. Ceci a été formalisé par un plan d'hygiène, des relevés de températures, un processus de désinfection et de nettoyage et une traçabilité de toute notre chaîne de fabrication. Nous avons aussi investi massivement par

SARL Tartines et Gourmandises

- **Nom :** Emmanuel Vrignaud
- **Activité :** Boulangerie-Pâtisserie
- **Adresse :** La Salvetat Saint-Gilles
- **Tél. :** 05 61 86 13 16
- **Mail :** emmanuel.vrignaud575@orange.fr
- **Date de création :** 2006
- **Forme juridique :** SARL
- **Nombre de salariés :** 11
- **Site internet :** www.boulangerie-patisserie-vrignaud.fr

l'acquisition de nouveaux matériels de production et par l'aménagement de notre magasin afin de pouvoir développer le nouveau créneau du snacking. Plusieurs fois par an, nous proposons des opérations promotionnelles et jeux concours. Nous sponsorisons les clubs locaux et avons réalisé un site internet. La clientèle est très attentive à ces gestes commerciaux et se sent valorisée.

LMA : Et les résultats ?

E. Vrignaud : C'est une entière satisfaction. Les marques de sympathie et les retours positifs de notre clientèle fidèle sont la plus belle récompense. La formation continue nous permet de se renouveler sans cesse et de partager nos savoir-faire au sein de l'équipe.

Le Prix de la dynamique entrepreneuriale a été attribué à la SARL Tartines et Gourmandises, entreprise créée par Emmanuel Vrignaud - boulangerie-pâtisserie à la Salvetat Saint-Gilles. Les présidents Louis Besnier et Yvon Malard ont eu le plaisir de remettre un chèque de 5000€ au lauréat.

