

PORTRAIT

LE SAVOIR-FAIRE FAMILIAL BASQUE

Olivier Parra

Directeur de SEPAL
Adhérent GAFIC depuis 2016



1
magasin



15
employés



4
domaines
d'activité

L'adhésion au GAFIC nous a permis d'apporter une vraie expertise au niveau de la boucherie et de profiter de l'expérience et des connaissances des confrères adhérents dans le domaine de la restauration. L'esprit groupement c'est aussi de pouvoir partager, échanger des informations, trouver et apporter des solutions à des problèmes techniques... il y a aussi un gros intérêt pour les commerciaux de pouvoir participer aux conventions, c'est excellent pour la cohésion et l'enthousiasme au sein des équipes.



L'équipe commerciale Sepal ▲

Olivier, peux-tu nous présenter Sepal ?

Sepal a été créée en 1983, par mon père, qui a repris la société ASMO qui existait depuis 1958 dans le même domaine de l'agroalimentaire, à savoir le conseil et la fourniture de matériel professionnel pour les métiers de bouche. Nos clients sont principalement des boucheries charcuteries traiteurs, des pâtisseries, des poissonneries, des salaisons, des conserveries, des épicerie fines, des petites industries agro-alimentaires, des G.A.E.C. et des abattoirs. Nous travaillons assez peu la restauration commerciale, qui ne représente qu'un quart de notre chiffre d'affaires.

Nous avons un bâtiment de 1200 m² à Bayonne, que nous avons agrandi et entièrement rénové en mars 2022 (avec l'installation de panneaux photovoltaïques). Les travaux sont terminés depuis peu et nous avons maintenant 550 m² de magasin, 250 m² d'atelier pour le S.A.V. et 100 m² de bureaux et 300 m² espace de stockage. Le magasin est ouvert depuis toujours aux professionnels et l'offre proposée reflète en grande partie l'offre boucherie du GAFIC : hygiène, coutellerie, stockage, emballage, matériel sous-vide, cuisson, trancheurs, platerie, ... mais aussi une partie épices. Nous sommes ouverts également aux particuliers pour lesquels nous proposons du matériel professionnel et semi-professionnel adapté à leurs besoins. Nous avons aussi un showroom et nous sommes en train de finir l'installation d'une cuisine d'application pour y faire des démonstrations culinaires, notamment sur four Retigo.



▲ L'équipe technique Sepal

Avec 40 années d'expérience dans le domaine, Sepal est bien implantée dans le pays Basque, qu'est ce qui te passionne le plus dans ce métier ?

Le conseil. J'aime vraiment cet univers professionnel et c'est la partie humaine, l'écoute et le conseil qui me passionnent vraiment. Pouvoir suivre un projet dans sa globalité, écouter le client et adapter au mieux le matériel et l'environnement en fonction de ses besoins. Avec une formation de technico-commercial, j'aime pouvoir résoudre des problèmes techniques, conseiller les clients et voir leur satisfaction.

Est-ce qu'il y a une réalisation dont tu es le plus fier ?

Nous avons fait pas mal de belles réalisations ; on ne travaille pas les grands restaurants ou les grands hôtels mais on a fait de belles installations, comme la double cuisine du musée de l'océan à Biarritz.

Il y a aussi la boucherie charcuterie Duclercq à Anglet. Un agrandissement de 200 m² a été fait sur le local existant que nous avons entièrement réhabilité. Ce qui me satisfait dans cette réalisation c'est que c'est le troisième projet que le client nous confie. Nous le suivons depuis le début de sa carrière, il y a 30 ans et c'est vraiment une fierté d'avoir sa confiance depuis toutes ces années.

As-tu déjà été confronté à réaliser un gros défi lors d'un projet ?

Le restaurant de Pascal Ondarts, ancien international du rugby, au Port Vieux à Biarritz. C'était complètement fou, on a refait entièrement une cuisine en îlot central en moins de 6 jours. Nous avons commencé les travaux le lundi matin à 6h00 et le samedi à 12h00, 200 personnes étaient en salle pour manger. Le lundi la cuisine existante a été complètement démontée, le mardi matin le tracage a été fait et durant le reste de la semaine, tous les corps de métier ont travaillé en même temps pour y arriver. On alternait le jour et la nuit avec les équipes d'électriciens, plaquistes, plombiers, maçons, carreleurs.... C'était un sacré chantier, si on me propose de refaire un projet de la sorte, je ne suis pas sûre d'accepter. C'était vraiment exceptionnel.

Qu'est ce que tu envisages pour l'avenir de Sepal ?

Maintenant que les locaux ont été rénovés et modernisés, on va s'attaquer à la partie recrutement. Le S.A.V. va être restructuré, je voudrais renforcer l'effectif technique en recrutant 2 techniciens frigoristes. Je souhaite aussi à l'automne réorganiser l'effectif commercial, en lançant un jeune salarié sur le secteur de B.A.B. (Bayonne, Anglet, Biarritz). La vraie difficulté aujourd'hui c'est de rencontrer la bonne personne motivée. Il est très difficile actuellement de trouver un techniciens aguérri. Je pense que mes confrères rencontrent la même problématique.

Sepal a rejoint le GAFIC en 2016, c'est une force d'adhérer à un groupement ?

Nous sommes arrivés dans le groupement quand Equipro et GAFIC se sont rapprochés. Nous connaissons déjà un peu le fonctionnement, être dans un groupement apporte de vrais avantages. L'adhésion au GAFIC nous a permis d'apporter une vraie expertise au niveau de la boucherie et de profiter de l'expérience et des connaissances des confrères adhérents dans le domaine de la restauration. L'esprit groupement c'est aussi de pouvoir partager, échanger des informations, trouver et apporter des solutions à des problèmes techniques... il y a aussi un gros intérêt pour les commerciaux de pouvoir participer aux conventions, c'est excellent pour la cohésion et l'enthousiasme au sein des équipes. Le GAFIC est un véritable outil marketing, les catalogues sont une aide à la vente. Nous avons aussi pu, grâce au stock GAFIC, (et ce, même en plein Covid) répondre aux clients et réaliser de belles ventes, malgré des problèmes d'approvisionnement.



Charcuterie Zozaya - Sébastien Zozaya, M.O.F. charcutier - Bayonne ▲

S'il y avait des points à améliorer au GAFIC, ça serait quoi ?

Tout d'abord merci au staff, aux administrateurs et aux membres des commissions pour leur boulot. L'équipe SEPAL attend avec impatience un logiciel performant interne au groupement, avec une application S.A.V. ; pouvoir faire un suivi des maintenances, avoir une traçabilité sur les dépannages, commander les pièces détachées, etc... C'est un outil qui nous aiderait beaucoup et qui pourrait nous simplifier le quotidien.

As-tu une anecdote à nous partager sur la collaboration entre Sepal et GAFIC ?

Lors de la dernière convention de Madère, j'ai eu l'honneur d'être primé pour nos ventes en Boucherie Charcuterie Traiteur. La veille au soir, j'ai raté une marche d'escalier et je suis donc allé chercher le trophée avec une double fracture au pied !

Merci Olivier et à bientôt !

L'équipe Sepal après la remise des Trophées - convention de Madère 2022 ▼



SEPAL
18, avenue du Marechal Juin
64000 BAYONNE