

Un anniversaire qui ne manque pas de piquant

ENTRETIEN

Nom. Bister.
Prénom. Fabienne.
Age. 37 ans.
Fonction. Dirige depuis six ans l'entreprise fondée en 1926 par son grand-père.



LUS SCHARS

Les locaux de l'entreprise Bister font partie intégrante du décor jambois. Implantée rue de Franquen quasi depuis ses débuts, la firme familiale emploie 15 personnes et génère en 2000 un chiffre d'affaires de 50,6 millions. Quelque 1,5 million bœufs sortent de l'usine en un an. Bister fête ce week-end 75 ans d'existence, en ouvrant ses portes au public.

Combien de produits proposez-vous ?

Le principal reste l'impériale. En outre, nous fabriquons une vingtaine de sortes de moutarde. Celle au miel a beaucoup de succès. Une de nos spécialités est de développer des moutardes d'après cahiers de charges, entre autres pour des fabricants de plats cuisinés.

De quand date votre intérêt pour le bio ?

Nous avons reçu les premières demandes en 1996. Nous avons eu de grandes difficultés à trouver les matières premières. Ensuite, il y eut le processus de certification. L'organisme Ecocert est strict, mais c'est une

garantie pour le consommateur. Suite à la crise de la diosmine en juin 1999, le marché s'est développé. L'an dernier, le bio représentait 8 % de notre chiffre d'affaires. On est en train de mettre au point toute une gamme comprenant moutarde, piccalilli, oignons, cornichons, vinaigrettes.

Les produits Bister s'exportent-ils ?

Assez peu. Les goûts sont très différents suivant les pays, et même suivant les régions. Notre principal marché d'exportation est le Luxembourg mais pas avec les mêmes produits qu'en Belgique. Les oignons, par exemple, sont proposés dans un vinaigre moins puissant. On exporte un peu de moutarde bio aux Pays-Bas, et un peu de piccalilli en France. Notre présence au Canada est compromise. La distance et le système de taxation rendent difficile le fait d'arriver à un prix de vente raisonnable. L'ensemble des exportations représente 5 % de la production.

Ce type de marché fluctue-t-il beaucoup ?

On a la chance d'être présent en grande distribution. Les négociations sont délicates, mais cela nous assure un volume assez constant de production.

N'est-ce pas désavantageux d'être installé en ville ?

Cela a très peu d'impact, si ce n'est que les camions deviennent de plus en plus gros. Par contre, le respect des normes d'hygiène, de plus en plus rigoureuses, coûte cher dans des bâtiments anciens. Nous avons envisagé, il y a environ cinq ans, de démé-



Avec 31 ans de service chez Bister, Raymond Malcorps en connaît un bout sur la moutarde et sur l'entreprise qui la fabrique. Photo Geoffrey Libert.

nager. Mais les budgets sont énormes. Presque l'équivalent de notre chiffre d'affaires annuel pour un espace moindre. Nous avons choisi de rester à Jambes mais de créer une nouvelle unité de production en France, à Troyes. A l'exportation, la moutarde garde une image française. Cette unité devrait ouvrir au printemps 2002, et générer entre 5 et 10 emplois.

Quels projets à l'avenir ?

Continuer de développer la gamme bio, en parallèle à la mise au point de nouvelles recettes de moutarde et piccalilli. Ces deux produits sont ceux pour lesquels nous sommes les plus créatifs. Ensuite, nous avons pris conscience de l'intérêt du public pour le tourisme d'entreprise. Nous inaugurerons ce week-end notre restaurant, avec la possibilité pour une entreprise de louer une salle de séminaire. ●

Trente et un ans dans la moutarde

Balsamique, de cidre, de vin blanc ou vin rouge, le vinaigre se décline sous toutes ses formes pour personifier le goût d'une moutarde. Visiter l'entreprise Bister, c'est l'occasion d'en savoir plus sur les aliments et procédés de fabrication qui concourent au produit fini. La moutarde, tout le monde connaît. Mais ses composantes gardent un parfum de mystère. Les différentes variétés de graines en Méditerranée, les épices qui les accompagnent, jus-

qu'au réglage des meules du broyeur étaient sujets à commentaires.

Une occasion aussi de rencontrer ceux qui font l'entreprise au quotidien. Trente et un ans que je travaille ici ! Raymond Malcorps se sent à l'aise dans ces lieux. J'ai commencé comme chauffeur en 1970, à l'âge de 21 ans. Depuis six ans, je suis à l'atelier puisqu'on a confié le transport à une entreprise extérieure. En 31 ans, bien sûr, les choses ont changé. Surtout de-

puis l'arrivée de Fabienne. Aujourd'hui, c'est nettement plus diversifié. Les machines utilisées sont plus perfectionnées. Mais Bister reste une entreprise familiale.

La firme joue d'ailleurs la carte de la proximité et d'une certaine image de tradition. Dans la présentation du produit notamment, en conservant ce bocal de verre en forme de grenade caractéristique.