

Martin Guinchard est la quatrième génération de laitiers. De la Suisse aux Hautes-Alpes, de l'arrière-grand-père à l'arrière-petit-fils, le savoir-faire et la passion ont été transmis.

Une sacrée histoire de famille

Dire que la passion du lait et de sa transformation coule dans les veines des hommes de la famille Guinchard ne serait pas exagérée. L'histoire débute dans un canton suisse en 1919 avec Willy qui a monté une petite laiterie afin de vendre ses tomes dans les villages environnants, elle s'est poursuivie avec François, le grand-père de Martin qui a été le premier à rejoindre la France, et plus précisément Marseille, où il crée l'entreprise *La Fermière* à l'arrière d'un bar en 1951. Dans les années 1970, son fils Christian poursuit l'aventure et la développe en créant le fameux yaourt infusé à la vanille dans son pot de grès qui a fait la renommée de la marque. Cependant, en 2002, il se sépare de l'entreprise et de son frère avec qui il était associé.

Ayant l'esprit entrepreneurial et créatif, Christian n'en reste pas là et dès 2007 commence à travailler sur un nouveau projet qui aboutira en 2009 à la création de Sacré Willy, baptisé de la sorte en clin d'œil au grand-père et en souvenir des produits qui ont bercé son enfance. Il s'installe près d'Aix-en-Provence, à Auriol.

À l'époque, le petit Martin traîne toujours un peu dans les pattes de son paternel mais n'a pas encore de velléité à poursuivre l'aventure familiale, ni aucun de ses trois frères. « Je savais que je ferais quelque chose autour du goût et de la food (nourriture, Ndlr), raconte-t-il. Dès le collège, je savais que je voulais en faire mon métier mais je n'étais pas du tout dans une logique de reprise. Dès mon plus jeune âge, j'étais émerveillé d'assister à la formulation des recettes car mon père était un très grand metteur au point. »



Martin Guinchard a repris Sacré Willy fondé par son père dans les années 2000 mais la tradition familiale de laiterie remonte à l'arrière-grand-père suisse. Aujourd'hui, les produits de la marque se retrouvent majoritairement dans le bassin parisien où ils sont plébiscités.

En 2015, les deux acolytes décident d'étendre leur capacité de production et de monter leur atelier à Tallard en se rapprochant de leur source d'approvisionnement.

Le jeune chef d'entreprise confesse que les choses ont parfois été compliquées notamment quand ils se sont heurtés en 2017 à des capacités de production insuffisantes et ont dû rapidement s'agrandir pour actuellement disposer de 3 000 m².

« Nous avons adapté notre outil de production pour gagner du temps mais pour ne pas perdre en qualité. Aujourd'hui, je dirais que nous sommes semi-industriels ou semi-artisanaux car nous reprenons des processus artisanaux mais à taille industrielle. Mon père a toujours su adapter ces processus aux cadences. Que ce soit pour 100 kg, 500 kg ou une tonne c'est pareil », précise-t-il.

La fierté pointe souvent le bout de son nez quand Martin parle de son entreprise qu'il veut « faire grandir à l'échelle nationale, voire au-delà ». « Avec Sacré Willy, on vient de très loin, avoue-t-il. En 2012, on perdait de l'argent, nous n'avions pas de modèle pérenne, pas de rentabilité, des produits chers, etc. Nous devions mettre sur pied un projet dynamique avec une croissance permanente. Et, depuis, nous avons un rythme de 30 % de croissance annuelle car nous avons su investir. Nous avons construit un outil surdimensionné donc aujourd'hui nous avons la capacité de faire du fois quatre ou sept. Nous avons ce petit truc secret qu'a trouvé mon arrière-grand-père, que nous nous transmettons et améliorons de génération en génération, qui rend nos produits uniques. On les aime ou on ne les aime pas mais nous voulons les faire connaître au plus grand nombre », s'enthousiasme Martin.

« Nous avons ce petit truc secret qu'a trouvé mon arrière-grand-père, que nous nous transmettons et améliorons de génération en génération, qui rend nos produits uniques. »

Cependant, il concède que son objectif n'est pas d'aller trop vite car la qualité et la méthodologie sont « non-négociables ». Une éthique qu'il met aussi au cœur des relations qu'il entretient avec les producteurs et des entreprises chez qui il se fournit. « Nous sommes conscients que nos produits sont plus chers mais nous le voyons comme une garantie. Celle de ne pas transiger avec la qualité en ne mettant pas de couteau sous la gorge des producteurs. Notre but est de les faire rayonner et de mettre en avant leurs savoir-faire. Nous ne négocions pas les prix et nous travaillons avec des gens qui nous ressemblent », insiste-t-il.

Faire rayonner les filières

C'est pourquoi, Martin Guinchard s'investit aussi dans la préservation des filières, le nouveau label porté par la région Sud-Paca ainsi que dans la promotion des métiers agricoles. « On a trop tiré sur la corde et le métier ne fait plus envie car c'est un métier difficile dont l'image a été dégradée. Il faut montrer les bonnes pratiques pour faire envie aux jeunes. Depuis trois ans je m'y emploie, je

veux redorer ce blason et montrer des approches différentes et vertueuses », confie-t-il.

Dans cette optique, en 2023 il a pris part à la création d'un groupement d'achat avec la fromagerie Ebrard et la laiterie du col Bayard. « Les producteurs ne s'y retrouvaient plus avec les gros collecteurs de lait et nous voulions leur apporter des solutions et participer à un changement de culture. Ce n'est pas un outil pour attirer plus de producteurs, même si nous savons qu'il manquera du lait. Nous voulons créer une synergie de territoire en bonne intelligence. Nous nous répartissons les différents laits en fonction des besoins, nous nous arrangeons entre nous. C'est une vraie force car cela n'existait pas avant », se félicite-t-il.

Fraîchement médaillé au Concours général agricole, Martin Guinchard avoue que cela est une belle mise en lumière de toute la chaîne, des producteurs/fournisseurs aux équipes de Sacré Willy et que la liste de ses ambitions est « interminable ». Rendez-vous donc dans les prochaines années pour découvrir la suite de cette singulière saga familiale. ■

Alexandra Gelber

« Dès le collège, je savais que je voulais faire quelque chose autour du goût et de la food, mais je n'étais pas du tout dans une logique de reprise de l'entreprise. »

Cette culture familiale du goût le pousse à s'orienter vers un master de chimie aromatique qu'il effectue en alternance chez Nespresso en Suisse. « Je voulais une multinationale étrangère car j'avais toujours connu le monde des PME et je souhaitais voir autre chose et me faire ma propre idée de cet univers », explique-t-il.

Un feuille blanche à Tallard

Alors qu'il termine son master en 2012, l'aventure Sacré Willy prend de l'essor et il ose, enfin, avouer à son père que l'envie de poursuivre l'histoire familiale le titille. Ce dernier l'incite à suivre une formation spécialisée dans l'entrepreneuriat au sein d'une école de commerce, tout en effectuant son stage au sein de l'entreprise pour développer la partie commerciale à Paris. Il emboîte ensuite, encore une fois, les pas de ses aînés en faisant la même école de laitiers en Suisse pour acquérir des connaissances techniques.

« Nous sommes partis d'une feuille totalement blanche, nous avions zéro salarié. C'est moi qui me suis occupé de tous les recrutements et nous étions tous les deux dans les labos, se souvient-il. Il fallait que je me prépare à la production car il était convenu que je prenne la suite quand mon père prendrait sa retraite. Nous avons toujours été fusionnels même si nous sommes chien et chat. Toutefois, nous connaissons nos domaines de compétences et nos faiblesses respectives. J'étais très jeune quand j'ai repris finalement, et heureusement, qu'il m'a accompagné. Il a su grâce à la transmission de son savoir-faire me faire accepter l'idée d'améliorer mon raisonnement. Il a su ne pas reproduire les erreurs que son père avait faites avec lui. Nous avons pris notre temps. »

Il a fallu la crise sanitaire pour obliger Christian à laisser totalement les rênes de l'entreprise à Martin. « C'est un homme qui connaît bien ses limites. Le Covid l'a obligé à se mettre en retrait et moi à continuer ma route », ajoute-t-il.