



Entreprise du jour

Jeudi 26 avril 2012

Calvados. Surville est devenue la capitale du distributeur à pizzas

Quatre années de mise au point, dix ans d'existence, l'entreprise de Max Petit à Surville (Calvados) emploie désormais dix-sept salariés, et fabrique des distributeurs à pizzas pour toute la France.



Un bâtiment quelconque perdu à l'arrière d'une salle des fêtes toute neuve de la petite commune de Surville, tout près de Pont-l'Évêque (Calvados). Là vit une entreprise unique en France, « **probablement en Europe, voire même au monde** », Max Petit y a conçu le premier distributeur automatique de pizzas « **fraîches** ».

Ingénieur arts et métier et un appétit, à 54 ans, toujours ouvert, Max Petit a, en 2001, une idée née d'« **une mauvaise rencontre ! À l'image de distributeurs de DVD, distributeur des pizzas** ». 2002, la société est créée. Trois ans et demi de recherches, de mises au point, et un constat... l'échec, à l'image de concurrents qui ne parvenaient pas à mettre eux-mêmes une machine fiable sur le marché. « **J'ai tout repris à zéro.** »

2006, la bonne recette mécanique est trouvée. Restait à se frayer le marché. Et là, nouvelle désillusion. « **Nous, on pensait aux jeunes, à la nuit, aux sorties en boîte, aux étudiants, aux entreprises, aux grandes villes, aux plages...** » Oui mais voilà, au pays de la bonne chaire, difficile de faire confiance « **à 700 kg de technologie ! Le consommateur ne confie sa santé au distributeur de pizzas que si son propriétaire est lui-même reconnu pour la qualité de ses produits** ».

C'est la renommée du pizzaïolo qui donne confiance au distributeur. « **Le pizzaïolo fait ses pizzas, puis elles sont conservées dans une chambre froide et automatiquement mises au four.** » Précuites, elles sont servies froides ou chaudes après trois minutes d'attente.

Une centaine de machines

Métier du froid, mécanique, électrique, électronique, informatique, monétique... les 700 kg sont merveille de technologie. « **Une fois la machine remplie, le pizzaïolo peut suivre les commandes à distance via des caméras et les dates limites de consommation sont scrupuleusement suivies par le système informatique.** »

Pour acheter un distributeur, il faut compter 39 000 €, mais cela ne suffit pas. « **Nous ne voulons pas vendre nos machines à des clients qui n'auraient aucune expérience en matière de pizzas. C'est la qualité et la renommée du pizzaïolo qui fait le succès de la machine...** Sinon, au contraire, notre machine sera vite abandonnée car non rentable et nous ne le voulons pas. »

Actuellement, une centaine de machines ont été vendues à des marchands de pizzas souvent spécialistes de vente à emporter dans tout l'Ouest de la France. « **Ce n'est pas contrairement à ce qu'on pensait au départ, une clientèle de passage, mais de fidèles consommateurs ! On considère qu'il faut que la moitié de la population connaisse la pizza pour venir se servir au distributeur automatique, ce qui élimine presque d'office les très grandes villes... le marché que nous envisagions au départ !**