

COORDONNÉES

Rédaction, petites annonces, abonnements. 31, place de la République, 14100 Lisieux - Tél. 02 31 48 54 60 - Fax. 02 31 48 54 72. Email. le-pays-dauge@publihebdos.fr

URGENCES

Gendarmerie. 12, B Duchesne Fournet. Tél. 02 31 31 89 03. Lundi et vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 19 h, mercredi de 8 h à 1 h.

Police. 41, bvd Sainte-Anne. Tél. : 02 31 48 45 50.

Pharmacies de garde. Composer le 32 37.

Urgences. Urgences de nuit, s'adresser au commissariat. Tél. : 02.31.48.45.50.

Infirmier(e) de garde. Dimanche 17 mars, M. GACI, 3 Avenue du Président Coty. Tél. : 02.31.62.15.08

Pompiers. 18.

Médecins de garde. 15.

Urgences de d'un portable. 112 - Smur. 15

Hôpital. 4, rue Roger-Aini. Tél. 02 31 61 31 31.

Vétérinaires. Clinique vétérinaire, Docteurs Antonot et Del Sol, rue Alexandre Fleming. Tél. 02 31 62 00 74.

Clinique vétérinaire de l'Abbaye. Docteur Rosen, 10, avenue du 6 juin. Tél. 02 31 62 27 60.

En bref

LISIEUX

Commémorations. Journée du souvenir et de recueillement à la mémoire des victimes civiles et militaires de la guerre d'Algérie et des combats en Tunisie et au Maroc, mardi 19 mars. 16 h 45 : rassemblement au jardin public. 17 h : cérémonie au monument aux morts. 17 h 30 : inauguration du square Christian Salles, chemin d'Assemont, avant la ligne de chemin de fer.

Braderie. Le Secours catholique organise une brocante le samedi 16 mars, de 9 h à 16 h, au sous sol de l'église Saint Désir, rue du Héron.

ÉCONOMIE. Adial : 600 distributeurs de pizzas dans le monde, et ce n'est pas fini

Les distributeurs automatiques de pizzas de l'entreprise Adial à Lisieux font recette. 600 sont déjà mis en place (ou vont bientôt l'être) dans 11 pays. Un développement qui va se poursuivre en 2019.

4 millions. C'est le nombre de pizzas qui sortiront cette année des distributeurs fabriqués par Adial à Lisieux, selon les estimations de son directeur commercial, Ludovic Lorillard.

Un chiffre qui témoigne du succès de l'entreprise. Depuis 2002, elle produit des distributeurs automatiques de pizzas, nommés Pizzador. Ces machines permettent aux pizzaiolos de préparer leurs calzones, savoyardes et autres margheritas, de les précurer, et les placer dans le distributeur, réfrigéré (qui coûte entre 45 000 et 55 000 €, selon les options). Lors de la commande, Pizzador réchauffe la pâte et cuit la garniture en 2 minutes, avant de la servir dans son carton. La pizza peut aussi être servie froide. Pour le client, les produits sont accessible 24h/24, 7 jours sur 7.

30 à 70 % de croissance par an

Adial est plus que jamais le leader dans son domaine, et compte 600 distributeurs, dans 11 pays. 158 Pizzador ont été installés en 2018 (dont 30 à l'étranger), contre 91 en 2017 et 68 l'année précédente. La croissance de l'entreprise est de



Jean-Christian Portet, formateur, Vincent Le Gouic, directeur et Ludovic Lorillard, directeur commercial.

30 % à 70 % par an depuis cinq ans : « Notre chiffre d'affaires est de 8,75 millions d'euros en 2018. Il était de 1,8 million il y a quatre ans », précise Vincent Le Gouic, le directeur.

Et c'est loin d'être fini. Adial s'attaque au marché nord-américain, et plus particulièrement le Canada, où l'entreprise a la

possibilité d'installer plusieurs distributeurs. Une unité de production va être créée dans la Belle province : « Les pièces techniques seront montées en France, et les machines seront assemblées là-bas », explique Hervé Barbeau, responsable recherche et développement. Un choix qui répond à une certaine

logique : même si elle l'a déjà fait (en Australie, par exemple), c'est un vrai « défi » pour Adial d'envoyer des machines déjà prêtes à l'autre bout du monde.

Pour poursuivre sa croissance très importante, Adial compte désormais 45 employés, et cherche à recruter des techniciens et développeurs. L'entre-

prise lexovienne qui monte ne veut pas s'endormir sur ses lauriers : « Nous voulons garder notre avance par rapport à nos concurrents ». Et pour ça, il faut améliorer ce qui peut encore l'être, et innover. Il y a par exemple le lancement d'une application pour permettre aux exploitants de distributeurs de gérer plusieurs machines en même temps, connaître les ventes et les stocks en temps réel, et proposer de la vente en ligne.

Et maintenant, des paninis

Pour les gourmands, une des principales nouveautés de 2019 sera la mise en place (probablement pour le mois de juin) de distributeurs à panini. Un moyen de se diversifier, et pourquoi pas de toucher un autre public, comme la restauration en entreprise. Envie de goûter ? Il y en a déjà un sur la façade du centre de formation d'Adial, rue Alexandre Fleming.

Paul LESIGNE

Un « gang » qui grandit

C'est un peu le petit frère d'Adial : la société Piv and Co a lancé la franchise « Gang of pizza ». Ces derniers mois, ces distributeurs « ont poussé » autour de Lisieux : à Firfol, au Pré d'Auge, à Saint-Denis-de-Mailloc, à Corneilles et à Lisieux (rue Alexander Fleming et à la gare).

Quatre personnes sont employées pour préparer les pizzas, au sein même du laboratoire d'Adial, et alimenter les

six distributeurs. Deux autres personnes devaient être recrutées.

Le « Gang of pizza » va continuer de grandir en Normandie. Un laboratoire du même type que celui de Lisieux va s'installer à Fontenay-le-Marmion, près de Caen. Des distributeurs vont suivre à Bourguébus, Soliers, Bretteville-sur-Laize et à la gare de Caen.



Le distributeur installé à la gare de Lisieux.

Centre de formation

Adial dispose de son centre de formation, dans son laboratoire inauguré en 2018. Deux sessions de formation (de deux ou quatre jours) sont organisées par mois, avec à chaque fois quatre à six élèves. Avec d'un côté « des gens qui n'ont jamais fait de pizza, qui veulent entrer dans le métier et apprennent les bases », indique Jean-Christian Portet, formateur pour Adial. Et de l'autre, « des profes-

sionnels qui souhaitent se spécialiser avec les distributeurs automatiques ». Pour les pizzas destinées à aller dans les machines, « les méthodes de travail sont un peu différentes, plus traditionnelles », particulièrement au niveau du levain : « Il faut aller chercher dans les bases de la panification pour avoir une meilleure conservation dans le distributeur ».

BRICORAMA

VENDREDI • SAMEDI
15 ET 16 MARS 2019

15€

EN BON
D'ACHAT

TOUS LES 100€ D'ACHATS
SUR TOUT LE MAGASIN*

GRÂCE À VÔTRE
CARTE
FIDÉLITÉ
GRATUITE

*Sur présentation de la carte Bricoramas (carte de fidélité offerte) dans les magasins participants BRICORAMA. Hors combustibles et hors commandes. Voir conditions complètes et validité du bon en magasin et sur le bon émis. Liste des magasins participants, ouvertures le dimanche et horaires sur bricorama.fr

Rue Augustin-Fresnel - LISIEUX - 02 31 48 41 83

BRICO

DÉCO

JARDIN

BATI

Du lundi au vendredi 9h - 12h15 / 14h-19h
Samedi en continu : 9h - 19h

BRICORAMA

Entre nous, une même passion !



La semaine dernière, les élus de l'agglomération ont visité l'entreprise Adial.