

LE DOSSIER

Ces Français qui réussissent

PAR
JOSÉE
POCHAT

Entreprise Stop au pessimisme ! L'économiste Michel Godet nous montre, dans son dernier livre, des Français qui connaissent le succès. Malgré la crise, à force de détermination et de travail.

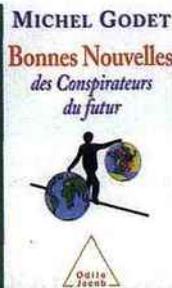
La France est mal dans sa peau, se désespère l'économiste Michel Godet dans son dernier ouvrage, *Bonnes nouvelles des conspirateurs du futur*. Et notre pessimisme remonte à plusieurs décennies. Cela fait vingt ans que, dans les enquêtes européennes, la moitié des Français déclarent avoir peur de tomber dans l'exclusion. Déjà, avant 1940, le général de Gaulle relevait : « Les Français sont des apôtres du déclin et

des nostalgiques de la décadence. » Encore plus surprenant, une enquête internationale menée fin 2010 dans 53 pays montre que les Français sont les champions de la sinistrose : ils sont 61 % à déclarer que l'année 2011 sera une année de difficultés économiques, contre 28 % en moyenne dans le monde. Les Français réussissent à être plus pessimistes que les Afghans, les Pakistanais et les Irakiens ! Et pourtant... « La croissance mondiale de la production et des échanges n'a jamais été aussi forte qu'entre 2002 et 2007, rappelle Michel Godet. Après la crise

de 2008, la croissance est revenue à l'échelle mondiale ; elle reprendra aussi en Europe, même si elle est moins dynamique, et l'optimisme vis-à-vis de l'avenir reste justifié. Les Français oublient de mesurer le chemin parcouru au cours des dernières décennies, alors que le mot "crise" est omniprésent. Le niveau de

vie par habitant a augmenté de 50 % depuis 1980 : les logements sans confort, qui représentaient plus du quart du parc total, comptent aujourd'hui pour moins de 4 % du parc ; la surface moyenne par personne a presque doublé et nous avons gagné cinq années d'espérance de vie. Si les contemporains de la guerre de 1914 revenaient parmi nous ils nous diraient : "Vous pleurez la bouche pleine !" J'invite ceux qui doutent du progrès et ne réduisent pas, à juste titre,

Les entrepreneurs dont Michel Godet dresse le portrait dans son ouvrage ont un point commun : ils n'ont jamais cessé d'innover et d'investir.





Lagarde.
La ministre
de l'Économie
ne cesse de dire
que la France
s'en sort mieux
que ses voisins.



Novelli. Le dispositif de l'ancien secrétaire d'État au Commerce a permis la création de 680 000 autoentreprises.



Parisot.
La patronne
du Medef est
toujours en
première ligne
pour défendre
les PME.



Michel Godet, qui réfute le pessimisme ambiant, rappelle qu'en vingt ans, l'espérance de vie et le taux d'alphabétisation n'ont cessé d'augmenter dans le monde.

le développement humain au seul indicateur du PIB par habitant à méditer cette bonne nouvelle : en vingt ans, la qualité de vie des populations s'est améliorée à travers le monde si l'on tient compte aussi de l'espérance de vie et du taux d'alphabétisation. »

L'économiste, qui se classe dans la catégorie des irréductibles optimistes, a choisi de raconter l'histoire de quatorze "conspirateurs du futur", des hommes et des femmes de terrain, partis de rien, qui, malgré des condi-

tions difficiles et à force de détermination et de travail, se sont lancés dans des projets ambitieux, bataillant souvent à leurs débuts pour obtenir un premier prêt, et qui sont aujourd'hui à la tête de grandes entreprises employant, pour certaines, des centaines de personnes. Malgré les crises, malgré les discours sur les faiblesses de notre économie, son manque de compétitivité... Récit.

L'histoire de Pierre Riou commence mal. Ce petit garçon né en 1953, fils d'un commis de ferme de Seine-et-Marne, souffre d'un début de tuberculose et de décalcification osseuse. Après plusieurs mois passés à l'hôpital de Rambouillet, l'enfant est envoyé trois ans à Berck-Plage. Il n'est plus scolarisé et commencera à apprendre à lire et à écrire seul à l'hôpital.

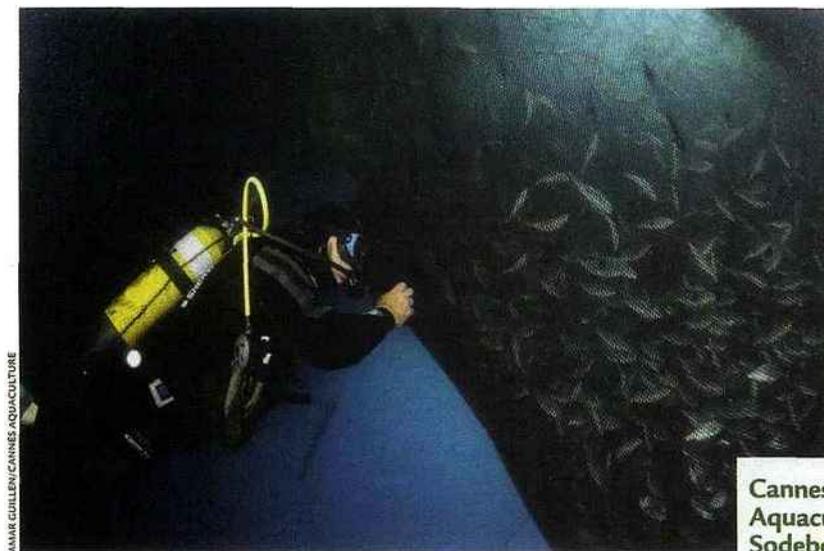
À son retour chez lui, à l'âge de 12 ans, il apprend le décès de sa mère, qui lui avait été caché pendant trois ans. Il échoue au certificat d'études, devient apprenti mécanicien, rate son CAP. Il devient finalement chauffeur routier, s'installe à Yvetot après son mariage, à l'âge de 20 ans, puis trouve une place de chef d'équipe pour construire un camping près de Honfleur.

C'est à 26 ans qu'il se lance dans l'aventure entrepreneuriale. Il s'installe comme artisan à Pont-Audemer et se lance dans la fabrication de doubles vitrages. Curieux de tout, Pierre se rend à Paris, au salon Batimat. À son retour, il investit dans une machine pour combler le vide d'air dans les murs avec de la mousse injectée. C'est un investissement important pour un artisan : l'équivalent de 10 000 euros d'aujourd'hui... sa banque lui fait confiance.

Il sillonne les marchés, trouve ses premiers clients et travaille seul pendant deux ans, posant des doubles

vitrages pour une menuiserie industrielle pour améliorer l'ordinaire. C'est là qu'il remarque que beaucoup de vitres cassent et qu'il faut attendre de longues semaines avant de se réapprovisionner avec les mêmes caractéristiques de verre chez les géants du secteur que sont Boussois ou Saint-Gobain. Il décide de mettre au point un procédé pour les fabriquer lui-même.

Pierre invente une presse à rouleaux pour calibrer les vitrages et, en 1983, crée l'usine qui deviendra par la suite le groupe Vitrages isolants de Pont-Audemer (VIP). Il perfectionne sa machine initiale, invente la presse à tapis,



**Cannes
Aquaculture,
Sodebo et
Beillevaire.
Trois réus-
sites bâties
à force de
travail et de
ténacité par
des hommes
partis de rien
et sans
diplôme.**

dépose un brevet, présente sa machine au salon international du verre à Düsseldorf. Il en vend une dizaine ! Dès qu'il en a la possibilité et quitte à se payer peu, Pierre innove et réinvestit, crée de nouvelles entreprises et en rachète d'autres en difficulté, sauve des emplois. En 2002, VIP s'étend sur 11 000 mètres carrés et les innovations s'enchaînent : découpe et fabrication automatisée des vitrages isolants, four de fabrication de verre bombé. Pierre Riou, qui s'est très longtemps rémunéré au smic, est aujourd'hui à la tête d'un groupe de 800 personnes.

Une deuxième histoire, celle de Pascal Beillevaire, né en 1959 dans une famille d'agriculteurs, nous mène dans le marais breton. Les études ne sont pas le fort de Pascal. Il passe un BEP agricole et

seconde son père dans la petite exploitation familiale. Aux côtés de sa mère, il vend la production familiale (lait, crème, œufs) sur les marchés. Il vend aussi les grenouilles pêchées dans le marais 10 francs la douzaine aux Parisiens en vacances plutôt qu'à l'acheteur en gros qui lui en offre...

3 francs les quatre douzaines. Cette expérience lui donne le goût du commerce et de la vente directe.

Pascal veut se mettre à son compte, continuer à fabriquer de la crème fraîche et ajouter quelques fromages à la production familiale. Son oncle accepte de lui libérer une place dans son frigo maraîcher pour entreposer son stock ; il obtient difficilement un prêt de

75 000 francs pour financer une écrémeuse. Pascal a 21 ans, nous sommes en 1980, il vient de se marier. Il fabrique sa crème fraîche, vend ses produits sur les marchés et assure le ramassage scolaire, le soir, pour s'en sortir. Dès 1983, il se lance dans la fabrication du beurre, fait construire un

premier bâtiment de 200 mètres carrés et commence une recherche de spécialités fromagères françaises.

Dix ans plus tard, il se lance dans la production de fromage blanc et de yaourts puis dans la fabrication d'un premier fromage, le Machecoulais. Le couple se spécialise ensuite dans les fromages et ouvre son premier magasin parisien, rue Saint-Charles, en 1998.

Expériences Quatre garçons pleins d'avenir

Ils sont quatre. Quatre jeunes actifs, de 25 à 32 ans, qui ont décidé de mettre en commun leurs expériences, leurs questionnements, leurs idées dans un ouvrage collectif consacré à la France et aux maux dont elle souffre. Une France à la fois "carrosse et citrouille", capable du meilleur comme du pire, de l'excellent comme du médiocre et qui semble condamnée à avoir les défauts de ses qualités. Une France dont ils craignent que la devise "Liberté, égalité, fraternité" ne soit définitivement travestie en "Permissivité, égalitarisme, assistanat".

En vingt-deux rubriques, toutes rédigées à la première personne, ils fustigent la pensée unique, déplorent

la perte de sens de nos sociétés modernes, la dégradation de l'éducation et la disparition de la culture de l'effort, « mots de péché et de blasphème dans la religion des tièdes ».

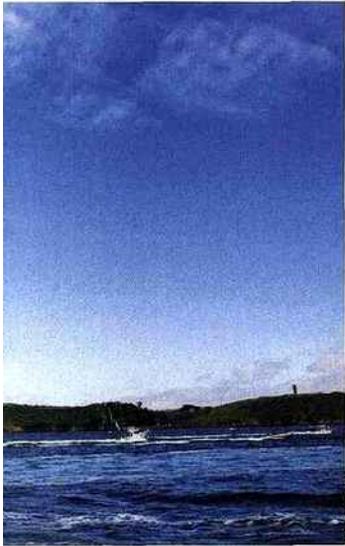
Si le constat est somme toute connu, qu'il soit dressé ici par des Français "ordinaires" en renforce l'intérêt. Le ton est franc, les propos directs et simples, l'écriture enrichie de citations (Churchill, Saint-Exupéry, Montesquieu) et émaillée de formules percutantes. Ainsi de la politique, « cette cour de récréation, ce spectacle sans cesse refait où tout sonne faux », et de l'école, « ce bassin de décantation où l'élève est nourri au plancton de la connaissance ». Si le constat est sombre, les auteurs ne doutent pas que

le plomb puisse se changer en or : « Les Français savent renverser la vapeur, [...] piquée au vif, la France est imbattable ; [...] elle peut alors non seulement le faire mais le faire mieux que n'importe quel autre peuple au monde. »

Au-delà du constat parfois sombre, mais juste rançon d'une vision lucide et assumée, l'ouvrage se veut aussi un plaidoyer pour l'action, le combat, la liberté et la responsabilité car, comme disait Bernanos : « L'avenir est quelque chose qui se surmonte. »

MICKAËL FONTON

La France ?! Regards croisés de quatre jeunes sur leur pays, de Pol et Ronan Datausse, Bertrand et Vincent Mathieu, Les Éditions Persée, 238 pages, 18,50€.



Aujourd'hui, l'entreprise Pascal Beilvaire réalise un chiffre d'affaires de 21 millions d'euros et compte 180 collaborateurs. Il a ouvert quatorze magasins à Paris, fournit des restaurants, exporte ses produits en Europe du Nord et aux États-Unis.

L'histoire professionnelle de Joseph Bougro commence en 1953, juste après qu'il a obtenu son CAP de charcutier. Il débute comme apprenti à Nantes. Tous les jours, il parcourt deux fois à vélo les 30 kilomètres qui séparent son domicile de son travail. Jeune marié, en 1960, Joseph reprend une charcuterie à Saint-Georges-de-Montaigu, en Vendée. Les débuts sont difficiles. Pourtant, Joseph n'a qu'une idée en tête : développer l'activité de traiteur. Il se lance, ses bouchées à la reine et autres préparations font le démarrage de son succès. Il embauche deux employés, une vingtaine de bouchers de la région diffusent ses produits.

En 1972, Joseph Bougro achète un terrain dans une zone industrielle. Pendant deux ans, il va passer une partie de ses week-ends à faire lui-même la maçonnerie pour construire son premier bâtiment industriel. La première unité de fabrication de charcuterie industrielle de la Sodebo (Société des établissements Bougro) voit le jour en 1974. Quatre ans plus tard, idée de génie : les tartes à la tomate vendues dans des barquettes en aluminium sont remplacées par des pizzas, sans barquette, pour réduire les coûts. Pizzas qui deviennent très vite un fleuron de l'entreprise. Oubliées les difficultés des premières années : en six ans, le chiffre d'affaires de la petite entreprise familiale est passé de 3 à 30 millions de francs. Oublié le banquier qui avait glissé a

Mme Bougro : « Vous voyez votre salle à manger ? Avec le mari que vous avez, vous n'aurez bientôt plus rien. » Oubliés les courriers comme ceux du ministère du Commerce et de l'Industrie, où on leur répondait que leur projet ne tenait pas la route et ne présentait pas d'intérêt pour la collectivité. Grâce à sa rage de vaincre, le couple a transformé la petite fabrique vendéenne en l'un des groupes les plus dynamiques de l'agroalimentaire. Leur secret ? Ne jamais se décourager, innover et investir sans relâche. En 2009, Sodebo a réalisé un chiffre d'affaires de 360 millions d'euros, et l'entreprise comptait deux mille salariés.

L'aventure de Jean-Pierre Charvoz, maître d'œuvre en bâtiment, commence... quand il prend sa retraite, à 60 ans, en 1988. L'homme, qui fut un pionnier de la plongée sous-marine en scaphandre, est également un passionné de botanique depuis l'enfance. Il décide d'entamer une seconde vie professionnelle en devenant "agriculteur de la mer", en se lançant dans l'aquaculture, l'élevage de poissons. Un nouveau domaine d'activité où les faillites sont fréquentes et qui finissent par faire croire que l'aquaculture ne fonctionne pas en France. Les débuts sont difficiles. Il va falloir quatre ans à Jean-Pierre Charvoz pour créer sa ferme aquacole, Cannes Aquaculture, dans la baie de Juan-les-Pins, sur la Côte d'Azur. La ferme : un ensemble de filets, flottant grâce à des bouées, ouverts à la surface et fixés sur le fond avec des ancres de façon à résister aux

tempêtes. Surmontées les premières difficultés, les résultats sont assez vite encourageants, les pertes dans le transport et l'élevage moins importantes que prévu. Cannes Aquaculture fait le pari de la qualité. Les poissons ne sont pas gavés de farines animales pour accélérer leur croissance, ni d'antibiotiques pour éviter les maladies dues à la concentration. « Mes poissons, je les aime et je les traite bien », disait souvent Jean-Pierre Charvoz.

À ses débuts, la production annuelle de la ferme était de 15 tonnes de poissons, des bars et des daurades. Aujourd'hui, Cannes Aquaculture réalise près de 10 % de la production française de ces deux espèces. Sa production s'élevait à 800 tonnes en 2010. Le fils de

L'apprenti charcutier est aujourd'hui à la tête de 2 000 salariés avec un chiffre d'affaires de 360 millions d'euros.

Jean-Pierre Charvoz a ouvert une seconde ferme aquacole à Mayotte. Au total, l'entreprise familiale emploie quatre-vingts salariés. Jean-Pierre Charvoz est mort en 2008, vingt ans après le lancement de son projet. Cannes Aquaculture est restée une affaire de famille : sa femme a repris les commandes.

Bonnes nouvelles des conspirateurs du futur, de Michel Godet, Odile Jacob, 336 pages, 20 €