

Historique de l'entreprise

2006 FORTE DYNAMIQUE DES MAGASINS

Afin de mieux satisfaire notre clientèle, trois magasins sont rénovés : Madeleine (en photo), Petit-Champel et Thônex. Une boutique de chocolats est également créée dans la galerie marchande de Cornavin dans le magasin de Métroshopping.

Le mois de septembre voit l'ouverture d'une nouvelle unité sur Lausanne sous le nom de « Boutique Tendance ».

Ces différents éléments permettent aux magasins d'avoir une progression significative de leur chiffre d'affaire.



Les produits de Pouly Tradition sont récompensés par deux médailles au Swiss Bakery Trophy. Les fameuses flûtes au beurre sont couronnée d'or et la couronne Wellness (nouveau Paillasse qui rencontre un grand succès), d'argent.



Laurianne Gillieron, Miss Suisse 2005 et ambassadrice du pain « Paillasse » vient fêter les rois chez Pouly Tradition. La Reine de beauté avoue son petit faible pour le Paillasse Rustick, parmi toutes les variétés proposées, et démontre que l'on peut manger du pain sans prendre du poids.



2005 REORGANISATION DE LA PRODUCTION

M. Aimé Pouly s'implique personnellement dans la réorganisation des laboratoires de production et simplifie la structure d'encadrement afin de la rendre plus efficace. M. Pouly peut en fin d'année remettre la direction de l'exploitation à M. Hubert Depierre (fidèle collaborateur de l'entreprise) qui occupait précédemment le poste de chef de vente.

Monsieur Christophe Chappuis, directeur des magasins (dès le 1^{er} février) donne un nouveau dynamisme dans les magasins. En septembre un nouveau point de vente s'ouvre à Lausanne, sous le concept des Brioches de la Lune avec la fabrication et la cuisson au four à bois sur place du fameux pain « paillasse ».

Pouly Tradition se met à la page et inaugure son site internet en juin.



2004 L'ARMEE SUISSE CONFIE A POULY TRADITION LA FABRICATION DE 160'000 SANDWICHES

L'Armée Suisse fait confiance au savoir faire de Pouly Tradition SA pour fabriquer 160'000 sandwiches en un week-end, à l'occasion du meeting aérien de Air 04 à Payerne.



Tout le personnel de l'entreprise participe à la fabrication de ceux-ci: une équipe de 60 collaborateurs le matin et une autre de 60 l'après-midi. Cet événement permet de fêter encore plus dignement les 30 ans de la société.



2002- 2003 POULY TRADITION PARTICIPE A EXPO.02

En 2002, Pouly Tradition connaît une année record.

La capacité à gérer des événements très importants est démontrée au plan Suisse. Pour l'exposition nationale, il est créé sur les sites de



«

Yverdon et Bienne des points de ventes, avec restauration, kiosque et caravane mobile. Les fameux sandwiches Paillasse » remportent un grand succès.

Un concours, avec permet de fidèles clients de



trois voitures à la clé récompenser les l'entreprise.

2000-2001 LES PREMIERS PAS DE POULY TRADITION

L'équipe de management conduit une suite logique d'opérations. Après la mise en place d'une structure opérationnelle, l'attention se porte sur un audit complet des coûts et sur la mise en place d'une comptabilité analytique.

La détermination de nouveaux prix de revient permet de réaliser que la politique de vente sur le marché de gros appliquée par Novafood S.A. débouchait sur une majorité de livraisons effectuées en dessous du prix coûtant. Les équipes de vente sont dès lors remplacées et un nouveau prix courant élaboré, entraînant une augmentation sensible de la marge brute.

Afin de regrouper les activités sur le site, la politique prévue est mise en place. De



plus, il faut établir une logistique de distribution dans le laboratoire qui puisse répondre aux besoins de la clientèle.

Les quatre fours à bois installés à Satigny fonctionnent à plein régime pour satisfaire la clientèle de l'entreprise.

2000 FUSION DE AIME POULY ET NOVAFOOD SA

A l'étroit dans ses locaux suite à son fulgurant développement, Aimé Pouly se met à la recherche d'une solution lui permettant d'exprimer à plus large échelle son savoir-faire technique et commercial.■

Il trouve en l'entreprise Novafood S.A. (anciennement Pain d'Or S.A.) le partenaire désiré. En effet, cette société, émanation de Jean-Paul Zogg, un pâtissier reconnu, bénéficie d'un site de production sous-utilisé de 6'500 m² situé à Satigny sur une parcelle de 22'000 m².



En proie à de sérieuses difficultés financières, l'amenant elle aussi à rechercher une solution, Novafood S.A. est assainie et Aimé Pouly en prend le contrôle début 2000. Les activités sont regroupées dans la nouvelle société qui s'appelle désormais Pouly Tradition S.A.

La fusion débute par le regroupement des activités de production à Satigny. Progressivement, les quatre anciens laboratoires d'Aimé Pouly sont fermés et une nouvelle organisation se met en place à Satigny.

1994 DEPOT DU BREVET « PAILLASSE »

La destinée du maître boulanger prend un tour déterminant lorsqu'il met au point, en 1994, le procédé "Paillasse" qu'il brevète et dont la marque est aujourd'hui protégée.



LES PREMIERES ANNEES...

C'est en 1974 qu'Aimé Pouly ouvre son premier magasin à Genève en reprenant la boulangerie de l'avenue du Mail. Deux ans plus tard, il passe sa maîtrise de boulanger-pâtissier, qu'il est toujours l'un des seuls à avoir obtenue sur toute la place de Genève. Un deuxième magasin est ouvert aux Acacias en 1977. Progressivement, d'autres magasins sont acquis, surtout depuis la fin des années quatre-vingt.