Venezia Ice, le glacier marocain qui n'a pas froid aux yeux

Economie

Posté par: Visiteur

Publié le : 06-08-2008 11:58:29

Envie d'une glace ? Ces dernières années, les glaciers fleurissent dans les quartiers chics des grandes villes marocaines. La marque Venezia Ice, 100% marocaine, est un succès...rafraîchissant.

Venezia Ice, le glacier marocain qui nIl est loin le temps où la production marocaine de glaces se résumait au fameux «Polo». Le petit bâtonnet hyper sucré et orange généralement a cédé le terrain face à l'industrialisation de la production. Des marques comme Oliveri d'abord, puis Stella ou encore Gelato ont investi un marché encore timide (moins de 0,5 litre de glace par habitant et par an). Mais dans les années 90, les choses changent et le Marocain devient friand de ce mets particulièrement rafraîchissant l'été. Une aubaine pour la jeune enseigne Venezia Ice qui s'installe à Casablanca en l999 et qui a percuté avec ses produits light.

Le premier point de vente y est certainement pour beaucoup dans le succès promis à la marque. Au coeur du quartier Maârif, non loin du Twin Center, le premier site est un café glacier de luxe qui attire une clientèle qui ne l'est pas moins. Bref, une success story à la marocaine. En 1982, Sghir Bougrine est un jeune Casaoui de Derb Soltane. Comme la plupart de ses amis du quartier, il est séduit par le grand voyage, la traversée de la Méditerranée. Cette année-là, Bougrine met le cap sur Paris, mais l'expérience française ne donne pas de résultats probants. Le jeune Marocain (re)fait ses valises, direction Amsterdam. Nous sommes en 1987. Bougrine cherche un boulot, mais ne s'en contente pas. Averti, le jeune homme de 24 ans étudie la langue néerlandaise et prend des cours en agroalimentaire.

Bougrine fait son petit bonhomme de chemin et trouve un job dans une entreprise agroalimentaire. Le jeune manager décide même de se spécialiser dans l'industrie des glaces. Plusieurs années plus tard, il sent monter en lui le mal du pays. L'appel du bled se fait de plus en plus pressant et Bougrine décide de rentrer au bercail en 1996. Il ouvre un premier café glacier sur le boulevard Moulay Youssef de la métropole, sans oublier ses premières amours : la glace. Il crée donc une unité d'importation et de distribution des produits de pâtisseries et de glaces (Stargel). Ensuite, il décide d'ouvrir (en collaboration avec sa femme) Venezia Ice au quartier Maârif. «Cette affaire avait nécessité un investissement de 10 millions de DH», se rappelle-t-il. L'ouverture a lieu en 2000. Le succès est immédiat et Bougrine commence déjà à récolter les fruits de son investissement : «Un concept unique de glacier salon de thé réservé à une clientèle exigeante, à la recherche d'un moment agréable, avec un service et des produits de qualité», se plaît-on à répéter du côté de Venezia Ice. L'aventure continue avec l'ouverture d'autres sites à Marrakech et Agadir. Mieux encore, la marque se fait un joli coup de pub on ouvrant un café glacier sur la corniche casablancaise à côté du prestigieux Tahiti Beach. Difficile d'y trouver une place en ces chaudes nuits d'été.

Les excellents résultats et la bonne réputation de l'enseigne poussent le directeur à revoir son mode de fonctionnement. En 2003, il décide alors de créer sa propre unité de production. Une usine de

2.000 m2 dans la zone industrielle de Nouasser. L'unité produit de la glace de pâtisserie, avec deux laboratoires sophistiqués. Coût de l'opération : 20 millions de DH. En 2006 et pour des raisons stratégiques, Venezia Ice procède au changement de sa dénomination sociale pour devenir MCDF. Celle-ci désigne la société, alors que Venezia Ice demeure la marque de commercialisation. Celle-ci prend de l'ampleur et Bougrine poursuit sa politique d'implantation. «A ce jour, nous avons ouvert 14 points de vente, dont 50% sont gérés en propre. Les 7 autres sites sont des franchises», explique le patron de MCDF. Les points de vente Venezia Ice prospèrent dans plusieurs grandes villes, telles que Rabat, Marrakech, Agadir, Fès, Tanger...

A l'horizon 2010, Bougrine compte ouvrir dans chaque grande ville marocaine un Venezia Ice, tout en approvisionnant en glace de qualité les grands hôtels et autres chaînes de distribution. Démarrant avec25 salariés, il emploie aujourd'hui 250 salariés directement. «Mais avec les franchisés nous arrivons à 450 personnes environ», rectifie Bougrine. Outre l'unité de production, MCDF prépare actuellement l'ouverture d'un nouveau site. Basée à Bouskoura, cette seconde plate-forme sera dédiée à la distribution et à la logistique. «Notre activité grandit et nous avons besoin de gérer notre distribution. Nous prévoyons plusieurs ouvertures prochainement», souligne Bougrine. En effet, la marque compte ouvrir d'autres points de vente d'ici la fin de l'année. Le plus grand sera certainement le café glacier qui élira domicile dans la nouvelle gare de la ville ocre : «Ce point de vente a coûté 10 millions de DH. Il ouvrira ses portes juste après l'inauguration de la nouvelle gare de Marrakech», poursuit-il.

Pour justifier sa réussite, Bougrine évoque le sérieux et l'appui bancaire de Bank Al Amal qui lui a prêté main forte pour le financement de ses projets. Mais un autre élément l'a également servi : une franchise bien étudiée. En effet, les franchisés Venezia Ice bénéficient d'une assistance permanente. Avant l'ouverture du point de vente, le franchisé est aidé dans la recherche de son emplacement, l'étude de faisabilité et l'élaboration du plan de financement, pour l'aménagement du point de vente et pour la sélection des gammes de produits. Les franchisés bénéficient aussi d'une formation initiale aux techniques de vente, aux bonnes pratiques d'hygiène et aux techniques de stockage. Après l'ouverture du point de vente Venezia Ice, c'est le responsable de développement des franchises qui prend le relais. Il suit et conseille tous les franchisés et leur donne des formations complémentaires sur les nouvelles technologies et les nouveaux produits. Le franchisé profite aussi de la communication de Venezia Ice et d'un appui commercial et marketing pour le suivi et l'évaluation des performances. Aujourd'hui, MCDF réalise un succès fulgurant, à la fois sur le segment des particuliers, via le réseau de ses franchises et de ses points de vente, mais aussi sur celui des professionnels, en servant un portefeuille clients considérable, constitué essentiellement de CHR (cafés hôtels restaurants), traiteurs et de gros comptes. Il s'agit par exemple du groupe hôtelier Accor, Akwa group, le club Med, Shell...La marque a également rencontré beaucoup de succès auprès des patriculiers puisque plusieurs traiteurs proposent ses glaces et ses gâteaux pour les fêtes de mariage tels que Menzeh Diafa-Rahal, El Wardi et Afrah Fès.

Le processus de production des produits Venezia Ice suit un système rigoureux de sélection et de contrôle des fournisseurs, des matières premières, ainsi qu'un système de production répondant aux exigences de la norme 2200, version 2005, relative au système de sécurité des denrées alimentaires. Mieux encore, la marque qui affirme «toujours rester à l'écoute de ses clients pour répondre au mieux à leurs exigences», a pu décrocher le label ISO 9001 version 2000. Actuellement, l'enseigne affirme figurer parmi les quatre premières sociétés dans le monde ayant obtenu la certification ISO 22000 version 2005, relative à la sécurité des denrées alimentaires. «Cette certification illustre parfaitement notre volonté d'évoluer dans une démarche de progrès afin d'être toujours à la hauteur de la confiance que nos clients et partenaires ont su nous accorder»,

indique-t-on auprès du glacier.

Rappelons qu'il n'existe pas de statistiques officielles sur la consommation de glaces. Selon les professionnels du secteur, celle-ci fluctue en fonction des saisons et des températures. «Durant les deux mois de juillet et août, nous constatons un pic de consommation qui est certainement dû à la présence massive des MRE et des touristes qui consomment beaucoup de glace», explique un glacier. Au Maroc, la consommation annuelle par habitant reste relativement faible. Elle ne dépasse guère les 2 à 3 litres par an et par habitant pour une grande ville Casablanca, Marrakech et Rabat). En campagne et dans les petites villes, le Marocain consomme en moyenne entre 0,3 et 1,4 litre de glace par année.

Source: Le Soir Echos