

[Schoeps S.A]

PLUS DE 3.000 TONNES DE FROMAGES RÂPÉS PAR AN À HOUDENG

En 2018, l'entreprise de la région du Centre a fait ses premiers pas à l'exportation avec, notamment, l'appui et les facilités offerts par l'Import & Export Club des Chambres de Commerce et d'Industrie de Wallonie*...

HUGO LEBLUD

Il n'y a que quatre à faire ce métier en Belgique : celui de « conditionneur », c'est-à-dire le râpage et la découpe en blocs de fromages.

Le plus modeste d'entre eux est localisé en province de Hainaut et plus précisément dans la région du Centre à Houdeng-Goegnies.

Il s'appelle « Schoeps », du nom de famille de son premier propriétaire qui a fondé l'entreprise en 1969 à Carnières.

Jusqu'à 5.000 tonnes!

Relocalisée à Houdeng-Goegnies en 1992, sur un zoning industriel dédié presque exclusivement à des activités logistiques, la société Schoeps emploie actuellement 13 personnes ayant une moyenne d'âge de 35 ans.

En moyenne, Schoeps passe à la râpe ou à la découpe en blocs pas moins de 3.250 tonnes de fromages pasteurisés à pâte dure par an. Une capacité qui pourrait grimper à près de 5.000 tonnes avec les outils déjà en place.

La découpe du fromage en blocs est une activité très récente (2017) qui a exigé un investissement proche du million d'EUR soutenu par une intervention de la Région Wallonne moyennant le respect de diverses conditions telles que l'obligation d'augmenter le nombre d'emplois d'ici 2020.



La force de notre entreprise, c'est sa réactivité. Nous recherchons constamment de nouveaux marchés et nous cibons toujours l'innovation »

« Avec cet investissement, nous répondons directement à la demande de la clientèle ; le marché extérieur est très demandeur de conditionnement en blocs » souligne Yannick Baudoux. Engagé chez Schoeps en 2009 comme électromécanicien, Yannick devient ensuite directeur technique et de production début

2016 avant de prendre la direction générale de l'entreprise en 2018.

L'an dernier, la société a réalisé un chiffre d'affaires de l'ordre de 12 millions EUR.

L'exportation, avec notamment un marché de niche au Moyen-Orient, représente à peine 3 à 4 % de ce chiffre. « Nous ne prospectons ces marchés extérieurs que depuis 2018 » tient à préciser Yannick. Pour ses démarches à l'export, Schoeps collabore avec les services de l'AWEX et participe activement aux formations organisées par l'Import & Export Club des Chambres de Commerce & d'Industrie de Wallonie.

A l'écoute du client

Le métier du fromage râpé est laborieux ; il exige une connaissance fine et une surveillance constante du marché pour l'achat des matières premières, directement liées aux fluctuations de prix du lait, du lait en poudre et du beurre. Les contrats d'achat se font avec une visibilité maximale de trois mois. « Le calcul de nos prix de vente au kg se fait au centime d'euro » note le directeur général.

La force de Schoeps, c'est sa réactivité, sa possibilité d'assembler des fromages râpés et de proposer des produits sur mesure.

Schoeps met un point d'honneur à rester toujours à l'écoute des demandes de ses clients et du marché. La société s'est d'ailleurs récemment lancée dans la production d'une mozzarella premium 45 % de matière grasse avec un packaging exclusif. Simplement appelé « La Mozza! » ce produit apporte davantage de moelleux et de filant à une pizza et résiste parfaitement aux fours à haute température.



* voir info à ce sujet dans la rubrique Échos des CCI de notre CCI mag' de ce mois...

SCHOEPS SA

Bd de la Technicité, 5
à 7110 Houdeng-Goegnies
Tél. 064/26.56.56 - www.schoeps.be