



Boulangerie-pâtisserie Coquerie à Mazières en Gâtine, la croissance tranquille

mercredi 18 septembre 2019, par [lpe](#)

Gaëtan et Olivia Coquerie sont à l'image de ces commerçants, artisans, qui contribuent à maintenir une activité en milieu rural. Leurs deux établissements à Mazières en Gâtine et St Pardoux-Soutiers en Deux-Sèvres, emploient 11 personnes dont 3 apprentis.

Les Coquerie sont « *Angevins d'origine, Vendéens de cœur et Gâtinais d'adoption* » comme le rappelle avec le sourire Olivia. Après une dizaine d'années à la tête d'une boulangerie - pâtisserie en Vendée, ils décident de « *passer à autre chose* » mais leur meunier - l'entreprise Béraud de St Amand sur Sèvre - leur soumet l'opportunité de reprendre le fonds de commerce d'une boulangerie-pâtisserie à Mazières en Gâtine. Séduits par le projet, ils posent leurs valises dans ce centre bourg de près de 1000 habitants en juillet 2012 avec leurs trois enfants, Victoire, Jeanne et Alexandre.

Plusieurs fermetures récentes de boulangeries alentours

Mazières en Gâtine a su conserver ses commerces : supérette, restaurant, tabac, pharmacie, banque... et la messe du dimanche qui apporte une activité supplémentaire. Le bourg bénéficie d'ailleurs de sa proximité immédiate avec l'axe Niort-Parthenay.



Ce n'est pas le cas alentours car à trois kilomètres, Verruyes, qui compte également près de 1000 habitants, vient de perdre coup sur coup son bar-tabac et sa boulangerie, laissant son centre-bourg sans vie.

À St Pardoux-Soutiers, commune également située à 3 kilomètres de Mazières en Gâtine et privée de boulangerie, la Mairie a décidé de construire un local à proximité de la D743 et de le louer à un

boulangier. Le couple Coquerie s'est logiquement positionné sur cette opportunité. « *Nous avons ouvert en mars dernier et nous sommes satisfaits de l'activité, même si les locaux sont déjà trop petits !* » explique Gaëtan Coquerie. « *Si on avait pu être associés à la construction du bâtiment, certains aménagements, notamment au niveau de l'atelier de fabrication, auraient pu être plus adaptés. On a failli ne pas pouvoir déménager notre four !* »

Les Coquerie ont donc créé une société pour séparer l'activité des deux entités et recruté 7 personnes. « *Nous avons fait ce choix de croissance car il nous paraissait dans la continuité de notre projet et puis les enfants sont grands, s'ils avaient été en bas âge, nous n'aurions pas pu faire face car la charge de travail est très importante. Il faut veiller à avoir une bonne organisation, je pense que c'est la clé !* »

En juin dernier, c'est le boulanger de Beaulieu sous Parthenay, situé à près de 10 kilomètres de là qui mettait la clé sous la porte. Les Coquerie ont donc convenu d'un dépôt de pain chez Régis, le bar-tabac du village. « *Pendant les congés d'été de Régis, une habitante de Beaulieu s'est même proposée d'assurer une vente sous les halles du bourg* » rappelle, pour l'anecdote, Olivia Coquerie.

Etant désormais **la seule boulangerie-pâtisserie sur un rayon d'une dizaine de kilomètres**, l'entreprise Coquerie va devoir s'adapter alors qu'elle fournit déjà maisons de retraite, collège et écoles alentours. D'ailleurs, elle vient d'adapter ses horaires d'ouverture : « *nous aurons au moins l'un des deux sites ouvert chaque jour* » explique Olivia ; « *Mazières sera ouvert du jeudi au mardi avec une fermeture le dimanche après-midi et le mercredi et St Pardoux-Soutiers sera ouvert du mardi au dimanche midi, sauf l'été où le dimanche midi sera aussi ouvert.* »



Un comportement des consommateurs qui évolue

Côté produits, les Coquerie, qui s'approvisionnent toujours auprès du même meunier de St Amand sur Sèvre, proposent une large gamme de pains et pâtisseries. « *On travaille avec de la **farine label rouge** et notre baguette « **Festive** » rencontre un beau succès. Récemment, j'ai amorcé un pain à l'épeautre pour palier aux intolérances au gluten* » explique Gaëtan. « *Nous avons le projet de développer une gamme bio très prochainement* » ajoute Olivia qui surveille de près la commercialisation des produits et assure la vente essentiellement sur le site de Mazières en Gâtine. « *Le snacking rencontre aussi un beau succès, vu que nous sommes sur un axe passager, quiches, pizzas et sandwiches séduisent une large clientèle.* »

Une évolution de la demande que le couple a bien remarquée : « *les gens aujourd'hui consomment moins de pain. Il y a encore quelques années, on faisait des tournées beaucoup plus longues pour servir les petits hameaux et les familles ou les retraités prenaient au moins un gros pain. Aujourd'hui, il nous faudrait faire des kilomètres pour une demi-baguette, ce n'est plus rentable.* »

La boulangerie-pâtisserie de St Pardoux-Soutiers, symbole d'une certaine dynamique de la commune, sera **officiellement inaugurée ce vendredi 20 septembre**. L'occasion peut être pour les époux Coquerie de solliciter le président du Département, Gilbert Favreau, afin qu'une signalétique soit mise en place sur la D743 pour promouvoir en amont la présence d'un tel commerce. « *Nous avons la chance d'avoir une clientèle fidèle, mais aujourd'hui nombre de personnes achètent leur pain en rentrant du travail, ou en passant lors d'un déplacement professionnel.* »

Deux recrutements à venir

La boulangerie-pâtisserie Coquerie compte donc actuellement **11 salariés, dont 3 apprentis**, essentiellement originaires des environs. Le fils Coquerie, Alexandre, âgé de 28 ans, y travaille comme pâtissier, mais ne parlez pas à ses parents d'un objectif de transmission familiale... « *Il fera ce qu'il veut, on ne veut surtout pas lui imposer une telle charge.* » Les deux filles du couple ont déjà choisi une autre voie professionnelle. Le métier de boulanger-pâtissier reste exigeant. Même si Gaëtan Coquerie semble serein, son amplitude de travail reste élevée, depuis 2 heures du matin, jusque souvent tard l'après-midi après une très courte pause le midi.

Dans les prochains jours, Esteban Blanchard, l'un des salariés, va quitter l'établissement pour rejoindre la boulangerie d'un français établi en ... Norvège ! Une formation complémentaire impulsée par un autre salarié de l'entreprise : Erwan Chevalier, compagnon boulanger, passé lui-aussi par la Norvège dans le cadre de sa formation.

La boulangerie Coquerie recrute donc un boulanger et un pâtissier, les candidats peuvent contacter Olivia et Gaëtan (coordonnées ci-dessous).

CR.

Contacts :

Boulangerie-Pâtisserie Coquerie

- Place de l'église à Mazières en Gâtine. Tel 0549639733. Ouverture tous les jours sauf le mercredi et le dimanche après-midi.

- Zone du Soutiers à St Pardoux-Soutiers. Tel 0549943860. Ouverture du mardi au dimanche midi (sauf en été où le dimanche après-midi est également ouvert).

Page Facebook : [suivez ce lien](#)

