

## MAISON BAILLON

### Le coup de cœur des repreneurs

Sur la zone artisanale de la mine d'or de Brioux-sur-Boutonne, l'odeur de cuisson des tourteaux fromagers a devancé l'accueil chaleureux de Claudie et Lionel Vardelle. Ces deux dynamiques entrepreneurs nous ont raconté l'histoire de la reprise de la maison Baillon en mêlant le récit de leur parcours professionnel et de leur vie personnelle.



**Le tourteau fromager, ce dessert cramé ?** Lionel Vardelle en avait déjà mangé et, cerise sur le gâteau, avait souvent traversé le Mellois pour rejoindre sa terre natale du Limousin, mais loin de lui l'idée, qu'un jour, il reprendrait avec son épouse vendéenne l'entreprise de Brioux-sur-Boutonne. Certes, le sud des Deux-Sèvres est idéalement placé entre leurs deux régions de cœur, il en faudra cependant davantage pour les déloger des Sables d'Olonne.

Ils cumulent à eux d'eux une longue expérience dans l'agroalimentaire, Lionel comme directeur industriel dans des secteurs comme le cochon, la volaille ou le poisson, Claudie, après une expérience comme responsable de magasins (Étam), comme associé fondateur de « La perle des Dieux », ces fameuses sardines millésimées aux boîtes peintes par une artiste nantaise.

Arrivés à la cinquantaine et après avoir accompagné un de leurs enfants dans un long parcours de soin qui changea à jamais leur



Lionel et Claudie Vardelle ont repris l'entreprise en 2019.

regard sur la vie, *désormais, plus rien n'est grave*, ils décident de se lancer ensemble dans le projet d'une reprise.

**Leur recherche démarre en 2018.** Après plusieurs visites, ils reçoivent un appel téléphonique au sujet de « Baillon » et de son fameux tourteau au fromage blanc. Leur « short list » désignera trois PME, dont celle du Mellois qui leur plaît.

« Elle correspondait à notre cahier des charges très exigeant, presque utopique : un produit local ancré dans son territoire et différenciant (quoi de mieux qu'un gâteau brûlé), un potentiel de développement, une entreprise à taille humaine dotée d'une âme vivante et, si possible, un vrai coup de cœur. On a signé le 15 juillet 2019. »

**Cette reprise est liée à un projet de vie.** Ils quittent la Vendée, s'installent à Melle et s'empressent de rassurer les salariés, notamment avec le geste symbolique d'accrocher le nom du fondateur sur le fronton de l'entrée, « Maison Baillon ».



En janvier 2020, juste avant le confinement lié à la crise sanitaire de la Covid 19, ils présentent leur **stratégie, Tempo 2022**, à leurs salariés : création d'un département « R&D » pour de nouvelles recettes à base de fromage blanc (Il n'y avait pas eu de nouveaux produits depuis 2016.), développer le secteur commercial, recruter un chef d'équipe, capitaliser sur la certification qualité engagée par l'ancien dirigeant (Bruno Herbout),

jouer au maximum la carte du local côté fournisseurs (80% des produits proviennent d'un rayon de 135 kilomètres) et assurer le développement des deux marques, « Légendes du Poitou » (circuit GMS) et « Maison Baillon » (hors GMS).



À les écouter, on comprend que le confinement donne une réalité à leur adage personnel : **ce que l'on obtient est une conséquence de ses actes.**

« Au début de la pandémie, nos produits ont été « déferencés » de certains magasins, nous avons perdu des marchés, heureusement des GMS ont joué le jeu en nous payant comptant. Tous les matins, nous faisons un point de dix minutes avec nos salariés pour partager nos informations, prendre des décisions. On a gardé tout le monde, l'entreprise n'a pas fermé malgré la baisse d'activité. Par solidarité avec les chauffeurs-livreurs, nous avons mis les douches et la cuisine à disposition, si bien que nous n'avons subi aucun retard de livraison ou d'expédition. À l'entreprise, pour maintenir la bonne humeur, nous avons mis en place un concours photo sur Facebook. Deux salariées ont gagné avec une photo titrée, *Nous travaillons à sept tourteaux de distance*, les tourteaux espacés entre elles sur une planche. Nous ne sommes pas encore sortis de cette crise sanitaire, mais je pense que nous avons tissé des liens de confiance avec nos salariés et qu'ils ont compris que **nous avons acheté cette belle entreprise pour la faire grandir et la faire vivre encore longtemps.** »

Article écrit par Cécile Girardin et  
Delphine Torres-Chollet

---

Claudie et Lionel Vardelle  
05 49 07 15 82 – 06 40 77 34 02 –  
claudie.vardelle@patisseriebaillon.fr

---

## **MAISON BAILLON**

25 salariés

CA 2019 : 4,5 M. euros

**Deux marques** : Légendes du Poitou et Maison Baillon

**Trois gammes** : tourteau – gâteau fromage blanc – bûche de Noël

**Les engagements** : Bleu-Blanc-Cœur, label AB, IFS Food, FR-Bio-10, Recette Clean Label, Produit en Nouvelle Aquitaine, PME+

**Nouvelles recettes 2020** : Gamme de gâteaux au fromage blanc (chocolat, passion et coco) et cheesecake à la française