

1^{er} avril 2009, Chefs d'entreprise magazine.

INDUSTRIE TEXTILE

Jean-Baptiste Le Bigot et Patrice Verley, dirigeants de Faber France.

Ils bâtissent une cantine pour fédérer leurs équipes

Faber France a profité d'une extension de ses locaux pour construire un espace de restauration pratique et chaleureux pour ses collaborateurs.

Par Gaëlle Jouanne

Il est midi. Sur la zone industrielle de Wavrin, au sud-ouest de Lille, l'ensemble des salariés de Faber France prend place dans la cantine de l'entreprise, un superbe espace de 100 m² dont la réalisation, en mai 2008, a coûté la bagatelle de 45.000 euros. Et pourtant, nous ne sommes pas dans une multinationale mais dans une PMI d'une petite trentaine de personnes. *"Certes, cela représente un investissement important, reconnaît Jean-Baptiste Le Bigot, directeur général de Faber France, mais le jeu en valait la chandelle."* Car, selon le dirigeant, cette démarche RH ambitieuse porte ses fruits tous les jours, tant pour les salariés que pour la direction. Côté employés, fini les déplacements pour aller acheter de la nourriture ou la cohue pour faire réchauffer son déjeuner au micro-ondes.

Désormais, grâce à un accord avec un traiteur proche, entrées, plats et desserts arrivent tout cuisinés. Pour l'occasion, un système de titres restaurant a été mis en place, l'entreprise prenant à sa charge 50 % des 5 euros de valeur fiscale. Environ la moitié des salariés se font livrer leur repas. Les autres se préparent un en-cas ou se font réchauffer un petit plat maison. Côté employeur, on vante les mérites d'un lieu qui favorise les discussions à la fois personnelles et professionnelles. *"L'idée n'est pas d'élargir l'amplitude horaire de nos collaborateurs, précise Jean-Baptiste Le Bigot, mais plutôt de bâtir une dynamique afin d'entretenir l'esprit d'équipe."*