



Nouvelle entreprise titulaire

# La confiserie-boulangerie et pâtisserie Gérard Fornerod obtient le «Label Qualité»

Coup d'œil sur cette entreprise vaudoise qui compte un commerce à Morges, à Etoy et à Payerne.

Aujourd'hui patron et artisan reconnu, Gérard Fornerod a grandi dans la friandise. Il fréquentait tout petit déjà le laboratoire du commerce morgien fondé par son père. «Je préparais quelques morceaux de pâte et des fonds tout en laissant souvent traîner mes doigts dans la crème. (...) C'est donc naturellement que je me suis orienté vers cette profession, quelques années plus tard», se souvient-il.

Sa maîtrise fédérale de pâtissier-confiseur en poche, il a officiellement repris les rênes de l'entreprise familiale, en 1996. Elle comprenait alors une pâtisserie-confiserie-tea-room à Morges (100 places + 40 en terrasse) et une boulangerie-pâtisserie tea-room à Etoy (40 + 24). Trois ans plus tard, il a ajouté un CFC de boulanger à ses diplômes et une pâtisserie-confiserie-tea-room payernoise (36 + 15) à ses succursales. Les trois commerces emploient actuellement une trentaine de collaborateurs à plein-temps.

Qu'il s'agisse de pains, de pâtisseries ou de confiseries, M. Fornerod dispose d'un seul laboratoire situé au-dessus du commerce de la Grand-Rue 58 à Morges. A ses yeux, il serait impossible de conserver une ligne de qualité en gérant et en supervisant en même temps trois sites de production. La qualité est d'ailleurs le maître-mot de l'entreprise, comme le précise son patron: «Le travail bien fait, le choix des matières premières, l'utilisation d'aucun mix, d'aucune poudre font parties de mes critères, depuis toujours!».

En toute logique, il a souhaité obtenir le «Label Qualité». D'autant plus que prôner, en tant que membre de la commission du «Label Qualité» et vice-président de la Vaudoise, une certification



Morges (ci-dessus), Etoy et Payerne... trois commerces et un maître-mot: qualité!

qu'il ne possédait pas, le dérangeait profondément.

«Le cahier des charges du label requiert au minimum ce que la loi demande», selon M. Fornerod. Par conséquent, répondre à ses exigences ne relève pas de l'impossible.

Nécessitant énormément de temps, la tâche la plus pénible a cependant été la mise à jour des étiquettes des compositions des produits. Soucieux et prévoyant, le boulanger-pâtissier-confiseur en a tout de même profité pour ajouter les allergènes: «Leur mention n'est actuellement pas

obligatoire mais elle le sera d'ici quelques années».

L'artisan compte bien entendu mettre en valeur sa certification, notamment au travers de la presse régionale. Il envisage également d'organiser une journée portes ouvertes, dans le courant de l'année. La clientèle aura alors tout loisir de découvrir ses commerces, ses spécialités et sa philosophie d'entreprise dont le «Label Qualité» n'est autre que le reflet.

Nous félicitons sincèrement Gérard Fornerod, son épouse ainsi que tout son personnel. jr



Béatrice et Gérard Fornerod.

## Entreprises titulaires du «Label Qualité»

- Boulangerie-pâtisserie Ecofey, Romont: obtention en 1998; renouvellements en 2001, 2004 et 2007.
- «Early Beck», Gstaad: 1999; 2002, 2005, 2008.
- Boulangerie-pâtisserie Michellod, Verbier: 2001; 2004, 2007.
- Boulangerie-pâtisserie Taillé, Cologny: 2001; 2004, 2007.
- Boulangerie-pâtisserie Tailens, Crans-Montana: 2002; 2005, 2008.
- Maillard Gourmandises et Traditions, Châtel-St-Denis: 2004; 2007.
- Boulangerie-pâtisserie Aebersold, Morat: 2005, 2008.
- Boulangerie-pâtisserie Conrad, Le Landeron: 2007.
- Confiserie-boulangerie et pâtisserie Gérard Fornerod, Morges: 2009.