LOCCAPI, *le service au cœur*

Aurélien François est un passionné de café et de technologie. Sa société de gestion LOCAPPI rayonne en Bretagne dans le Grand-Ouest, grâce à un modèle de croissance basé sur des valeurs de savoir-faire et de localité qui résonnent auprès des consommateurs.

En 1984, le père d'Aurélien François fonde son atelier de fabrication et de commercialisation de machines à café, lait, chocolat, à destination de tous les arsenaux, navires de guerre, bases militaires françaises et des premiers bateaux de la compagnie BRITTANY FERRIES. Quand le fils reprend les rênes il y a onze ans de cela, il insuffle à LOCCAPI sa passion de la technologie et de l'art de la torréfaction. Selon lui, machine, produit et service technique sont intrinsèquement liés. C'est pourquoi l'équipe est régulièrement formée aux techniques d'extraction et aux évolutions technologiques, afin de délivrer les meilleurs conseils à leurs clients et d'opérer une maintenance optimale. Les employés sont dotés du diplôme Barista Niveau 2, certifié par la SCA. *« En parallèle des formations courantes auprès des fabricants, je leur permets de se perfectionner auprès de torréfacteurs. Le service technique est primordial. En effet, tout comme les commerciaux, les techniciens vont au-devant des clients, ils véhiculent l'identité de ma société »*, insiste-t-il. *« Leur prestation, enrichie de ce savoir-faire technique que l'on réactualise sans cesse, se valorise : elle est devenue un atout différenciant fondamental de LOCCAPI ».*

Optimisme et transmission

L'autre atout, c'est l'implication de cette PME dans la dimension locale de son activité adossée à la recherche constante de qualité. *« Les professionnels de la restauration, assise ou à emporter, sont en train de retravailler toutes leurs offres autour de ce critère. La sublimation des cartes et des produits issus de circuits courts est un mouvement de fond qui se perpétue et prend encore plus d'épaisseur. Ces tendances sont de bons indicateurs pour l'avenir de mon activité ».* Le chef d'entreprise cultive une véritable démarche d'activation des savoir-faire locaux, et multiplie par exemple les collaborations avec les torréfacteurs proches. *« Nous sommes l'ambassadeur du torréfacteur, du fabricant et de notre entreprise. Maintenir le lien avec chaque métier et le fait de travailler en synergie crée une sorte de cercle vertueux où tout le monde est gagnant. Il nous permet d'installer en toute confiance un service de proximité premium, fiable et réactif ».* Aurélien François aime également transmettre. Il intervient ainsi auprès du lycée agricole de Saint-Ilan en menant entre autres une expérience avec les étudiants : recréer sous serre une miniproduction de café ! *« Le caféier est un arbre qui met environ cinq ans à donner une première fructification. Des archives attestent que des caféiers ont poussé à Versailles sous Louis XV, selon des méthodes qui rejoignent nos idées en termes d'écologie. Si le projet aboutit, ces microproductions de café breton ouvriront des portes intéressantes ».* Partant du principe que le café symbolise le réconfort, le gérant lui prédit de beaux jours devant lui. En attendant qu'ils reviennent pour la profession de la DA et du CHR, LOCCAPI continuera de miser sur des valeurs qui subliment le café, de la matière première à ses métiers.

MF

Le parc de LOCCAPI compte aujourd'hui 2 000 machines, réparties dans huit départements de Bretagne et du Grand-Ouest.