



Romain Canicas,
Pac Vending.

Pac Vending, du pain cuit en 1 minute chrono!

La société conçoit des distributeurs automatiques de baguettes. Avec un four intégré ultrarapide. Les grands du secteur sont intéressés.

PAR MARIANNE REY



« Des projets similaires se sont cassés la figure. Pac Vending — son originalité et sa stratégie de partenariats — j'y crois ! »

Nancy Tessier,
chargée d'affaires Oséo
Innovation Aquitaine.

PARTIR DU BUREAU À 21 HEURES... mais avec une baguette chaude sous le bras. C'est en partie pour ce type d'usage « dépannage » qu'ont été conçus les distributeurs « Côté Pain » de Pac Vending. En plus d'un stock de pâtons précuits, ils renferment un four. Un euro, soixante secondes... et l'on repart avec un pain chaud et croustillant. Derrière ces automates, une famille. Le père, Eric Canicas, Géo Trouvetou de la boulangerie industrielle, est l'inventeur de procédés de traitement des moules à pain ou filets de cuisson. Tel un cerveau américain, dans le garage familial, il met au point le fameux four pour pâtons au cœur de la machine Pac Vending. Ses fils, Romain et Mathieu, le premier fraîché-

ment diplômé en gestion, l'autre concessionnaire automobile, décident d'exploiter l'innovation brevetée. Leur père leur concède une licence. Ils créent la société en mai 2007, avec un troisième associé.

Des collaborations multiples

Aidés par la technopole Bordeaux Unitec, ils trouvent des subventions : 70 000 euros de la région Aquitaine, 20 000 euros d'EADS Développement et 100 000 euros d'Oséo. Un beau pactole indispensable aux démarches de R&D qu'il leur reste à accomplir. Si le four est au point, l'espace de stockage à -12 degrés (pour une longue conservation des pâtons et donc une gestion de stocks simple) reste à imaginer. Tout

comme le trajet des pâtons de l'armoire réfrigérée au four. « Nous avons collaboré avec un bureau d'études, un designer et un industriel, qui ont travaillé ensemble, explique Romain Canicas. Nous avons pris l'avis d'un gestionnaire de parcs et avons acheté un distributeur automatique de glace pour l'analyser et nous en inspirer. Notre objectif était vraiment de concevoir une machine collant aux standards de la distribution automatique. » Le prototype fait un carton : il obtient le trophée de l'Innovation au Salon Vending Paris 2008, où sont présents tous les grands du secteur. Les étapes s'enchaînent : homologation, préséries, séries, premiers tests consommateur concluant.

Un large déploiement

Pour entamer le développement commercial, Pac Vending crée une filiale avec la société BCS Groupe, acteur de la boulangerie industrielle qui lui fournit les pâtons précuits, afin d'exploiter un premier parc de machines. « Les gestionnaires traditionnels ne nous auraient pas fait confiance d'emblée, assure Romain Canicas. Et puis, cela nous permet de nous déployer rapidement. Les bonnes innovations donnent souvent des idées aux autres. »

Entreprises, hôpitaux, gares, aéroports, campings, cités universitaires... Les lieux d'implantation potentiels ne manquent pas. Pour l'instant, les automates « Côté Pain » ont investi la tour Egée de La Défense, de grandes entreprises comme Peugeot, Thalès, Crédit foncier, mais aussi des supermarchés comme les Monop' à Paris. 2011 sera une année charnière. Objectif : 500 machines en deux ans. En propre. Car parallèlement, Pac Vending n'exclut pas un déploiement en franchise. ●