

Interview

Cyrille Bardet, directeur de la BU logistique du groupe **STG**

« Nous sommes de plus en plus sollicités pour jouer un rôle de 4PL »

Depuis 2010, le groupe STG a progressivement développé son savoir-faire logistique, complémentaire de ses activités historiques de transport sous température dirigée. Il compte aujourd'hui de belles références en restauration hors foyer, dans l'agroalimentaire et la grande distribution.

Supply Chain Magazine : Vous avez développé ces dernières années un savoir-faire logistique tri-température dans les secteurs de la RHF et agroalimentaire. Pour quelles raisons et pour qui travaillez-vous ?

Cyrille Bardet : Alors que nous recherchions des relais de croissance, nous avons décidé en 2010 de nous développer dans la RHF en démarrant en 2011 avec deux entrepôts, à Lille et à Avignon, puis un troisième en 2016 en région parisienne (à Orly). Nous assurons désormais la logistique de plusieurs enseignes, notamment Flunch, Buffalo Grill, Yum-Topco/Pizza Hut, Apagor/Class Croute. En parallèle, nous avons assisté à une concentration du secteur de nos clients industriels (charcuterie, traiteur, volaille, produits laitiers...), avec pour conséquence des besoins accrus en termes de massification des flux et de sous-traitance. C'est dans ce contexte que nous avons commencé à assurer la logistique pour des industriels (Campofrio/Aoste...). Nous travaillons aussi avec la grande distribution. Nous sommes en effet le centre de consolidation (pour les produits frais) des petits producteurs (une cinquantaine) de Carrefour dans la région Rhône-Alpes, sur la plateforme de Villars-les-Dombes. Et nous gérons deux plateformes fruits & légumes pour le compte du groupe Auchan (Lyon et Samazan).



S.C. Mag : Quelles sont les « synergies » possibles en matière de clientèle entre vos activités de transporteur et de logisticien ?

C.B. : Nous proposons une offre globale : logistique, transport et service de portage de stock. Certains de nos clients historiquement associés à nos prestations logistiques nous sollicitent pour le transport. L'inverse est bien entendu vrai. Notre réseau est quand même le deuxième réseau de transport français. Un superbe outil logistique sans réseau de transport ne suffit pas dans nos métiers ! Certaines régions sont dépourvues de transporteurs frigorifiques. C'est la

raison pour laquelle STG est capable d'être présent en logistique et en transport dans les secteurs industriels et de la RHF. En règle générale, dans la RHF, nous répondons à des appels d'offres dont le périmètre est celui du transport et de la logistique, et nous sommes de plus en plus sollicités pour jouer le rôle de 4PL.

S.C. Mag : À ce propos, en quoi consiste votre cellule de pilotage ?

C.B. : Depuis 2017, nous gérons la totalité du périmètre des opérations de Flunch : stockage des produits surgelés, frais et aussi secs alimentaires et non alimentaires, préparation, livraison et cellule de pilotage. Celle-ci est basée à Paris, sur notre site d'Orly. Nous y suivons tous les flux physiques et informatiques de distribution pour plus de 700 restaurants, non seulement pour Flunch, mais aussi pour Pizza Hut, et Class Croute. Ce site en région parisienne (GPP) abrite également les activités de stockage et de logistique pour ces mêmes clients. Il nous a permis de faciliter la distribution et de développer nos activités de logistique urbaine. En effet, il est aussi utilisé comme centre de consolidation des flux distribués en région parisienne pour l'ensemble de notre activité RHF. ■

PROPOS RECUEILLIS PAR JULIA FUSTIER