

La poterie Hausswirth s'agrandit et investit dans un second four

Christian Hausswirth a repris à Soufflenheim la poterie de son oncle en 2017. Depuis, il a presque doublé son chiffre d'affaires. Aujourd'hui, il investit dans un second four et compte créer cinq emplois.

Pascale REMY - Hier à 18:00 - Temps de lecture : 3 min

Christian Hausswirth vient de réceptionner son nouveau four qui va lui permettre d'accroître la production de grandes pièces. Photo DNA /Pascale REMY

Un potier alsacien qui investit, c'est suffisamment rare pour le souligner. Quand Christian Hausswirth reprend la poterie de son oncle en 2017, après une carrière chez Mercedes, l'affaire se maintient. Il n'est pas question, à l'époque, de se lancer dans de grands travaux. L'entreprise, l'une des dernières à extraire l'argile de Soufflenheim, emploie sept salariés et le chiffre d'affaires s'érode progressivement. Il plonge sous les 400 000 euros l'année de la reprise.

Christian Hausswirth n'est pas du métier, mais il a des idées. Il diversifie la gamme, ajoute des coloris plus tendance, agrmente ses collections de nouvelles formes (plats à poulet, saladiers et ramequins carrés...) et de décors plus actuels. Les terrines à baeckeoffe, qui restent les best-sellers du potier, se parent ainsi de teintes marbrées destinées à séduire une clientèle plus jeune. Même si les décors traditionnels constituent toujours le gros des ventes auprès de la clientèle touristique des boutiques de souvenirs.

« J'ai continué de produire pendant le confinement, sans vendre »

Mais c'est sa gestion du Covid qui a donné un coup de fouet au business. « Contrairement à certains confrères qui travaillaient à la commande et qui se sont arrêtés pendant le confinement, j'ai continué à produire sans vendre pour constituer des stocks, explique le chef d'entreprise. Et quand les magasins ont rouvert, j'étais prêt. » Malgré l'annulation du marché de Noël, l'année 2020 n'est pas mauvaise. En 2021 et 2022, son chiffre d'affaires atteint les 700 000 euros. « Après le Covid, on a vraiment senti un regain d'intérêt pour le fabriqué local et le made in France », dit-il. Ces bons résultats sont un motif de satisfaction pour le chef d'entreprise qui n'a par ailleurs pas été impacté comme certains confrères par la hausse des coûts de l'énergie grâce à des contrats signés et prolongés au bon moment.

Aujourd'hui, ses délais de livraison sont approximativement de neuf mois. Limité par la capacité de son four de 2 m³ qui tourne à plein régime et sept jours sur sept, Christian Hausswirth a donc choisi d'investir dans un second module, un modèle de dernière génération, plus grand (3 m³), qui lui permettra de réduire de 30 % sa consommation de gaz et d'augmenter d'autant sa production. À l'aise dans ses nouveaux locaux, il vient de construire une extension de 250 m² sur deux niveaux, il entend créer « quatre à cinq emplois, en plus des remplacements des deux départs en retraite programmés pour 2024. » Dont celui du dernier tourneur, Jean-Louis, qui n'attend que de transmettre son savoir-faire à la relève. Mais trouver les bons candidats n'est pas une affaire de tout repos. « Je cherche un tourneur depuis un an », se désespère Christian Hausswirth. « Il y a encore une école à Dijon, elle forme chaque année une dizaine d'élèves. Il faut réussir à les attirer dans la région », note le chef d'entreprise.

Le potier investit l'équivalent d'une année de chiffre d'affaires

Entre la construction de son extension et l'équipement de l'atelier, Christian Hausswirth a investi 600 000 euros. Car la demande est là, bien vivante, soutenue aussi par la clientèle régionale. L'optimisme du chef d'entreprise dénote dans une activité en perte de vitesse depuis les années 2000, concurrencée aussi par les modèles d'importation, et que l'on s'est attaché à protéger – les potiers de Soufflenheim et de Betschdorf ont obtenu l'IGP en 2022. Là aussi, Christian Hausswirth prend le sujet de la copie à contre-pied. « L'histoire des copies chinoises est un faux problème », estime-t-il. « Est-ce qu'il faut vraiment s'attaquer aux Chinois pour 10 % du chiffre d'affaires ? » s'interroge-t-il. Pour Christian Hausswirth, l'avenir passe par la maîtrise des prix, de la qualité et du savoir-faire.