

## I.G.R. – ENTREPRISE – ROUTE du RHUM

## Assemblée Générale des diplômés de l'I.G.R.

Fin Février, Coralie Gourlay, Présidente des diplômés de l'I.G.R.-I.A.E. et salariée de Produit en Bretagne, avait convié Christian Guyader, dirigeant de l'entreprise éponyme à l'A.G. de l'Association I.G.R. Alumni. Au départ de la Route du Rhum, la C.C.I.T. d'Ille-et-Vilaine avait invité Jean Galfione (n° 4942 7Jours 10 Nov. 2018). Avant son départ de Saint-Malo Destination Guadeloupe, le skipper de Sérémis-Consulting, dans un exposé « De la perche au ponton », à la demande de plusieurs chefs d'entreprises, faisait un parallèle entre course-skipper et entreprise-manager. Lors de sa conférence, Christian Guyader a su, en tant que professionnel, répondre à ce même questionnement.



## Un témoin légitime

A 59 ans, le P.D.G. de Guyader-Gastronomie était légitime à plusieurs égards. Diplômé de l'I.G.R., Il reprend l'entreprise familiale en 1982, à l'âge de 30 ans. Créée en 1930 par son grand-père, cette E.T.I. réalise, aujourd'hui, 80 millions de chiffre d'affaires dans six usines avec un effectif de 450 salariés. Face aux étudiants et diplômés, il fait part de ses valeurs : innovation, qualité, ouverture au monde, stratégie. Dans cet esprit, il a diversifié son activité en 4 familles de produits : charcuterie bien sûr mais aussi, terrines de poisson, poissons fumés et gastronomie végétale. Il ne nie pas utiliser des process industriels mais veut s'approcher du « fait maison à l'instar de l'artisan ».

Pour lui, la stratégie est, avant tout, affaire d'opportunités, de rencontres et d'échanges. Il a, également, « à cœur de développer, harmonieusement, le territoire breton en implantant des usines dans les petit patelins dont la ruralité et l'éloignement des métropoles les condamneraient à disparaître ». Pour illustrer ses propos, il cite l'implantation, dans une île bretonne, de

l'activité de sa fille : « Groix et Nature ». Cette nouvelle activité économique a permis de garder voire de développer, au pays, population, écoles et animation tout au long de l'année. Cet humaniste congruent précise qu'il faut, dans un esprit de transparence, dire ce que l'on fait et faire ce que l'on dit. Homme de réseaux, il a, dès ses débuts, adhéré au C.J.D. Ainsi il a appris et donné en participant à la rédaction du « Livre blanc pour le nouveaux patrons ». Il s'est aussi engagé dans de nombreux clubs d'entreprises et syndicats professionnels régionaux et nationaux (ADAPAL, ANIA, ABEA).

## De la Terre à la Mer

Cet homme qui ne renie pas ses origines agricoles, son aïeul, père de sept enfants, élevait des cochons. Son père et lui-même ont su développer cette première activité en la diversifiant avec des produits à marque propre et M.D.D. « **Pour moi, savoir d'où l'on vient est une force et un attachement à la Bretagne. Il faut y ajouter deux mots : passion et empathie et aller jusqu'au bout de ses rêves. Tout comme pour créer ou reprendre une entreprise, participer à la Route du Rhum est un véritable défi. Il faut, aussi, avoir envie et confiance dans le bateau, dans son équipe et en soi-même pour, par exemple, ne pouvoir dormir que par tranches de 40 minutes et parcourir ainsi 3 542 miles. Pour ma part, j'avais prévu de faire la traversée en 21 jours. Face à un coup de torchon qui aurait pu mettre fin à mon rêve, j'ai fait un arrêt de huit jours ce qui a donc repoussé mon temps de parcours à 29 jours. L'objectif était de gagner sans faire fi, cependant, de la sécurité pour régater en bon marin ».**



Prendre la barre d'un Rhum-multi avec 20 autres concurrents dans cette catégorie n'est pas une première en matière de passion-voile pour ce fils de paysan. Déjà, en 1995, Guyader-Gastronomie se lançait dans le sponsoring en tant que partenaire de grands événements : Solitaire du Figaro, AG2R, Transat Jacques Vabre, Grand Prix Guyader...



Pour ce finistérien, l'esprit-voile lui a été transmis, dit-il, en regardant passer en 1982, au large du Cap Fréhel, le catamaran Elf Aquitaine skipperé par Marc Pajot lors de la deuxième édition de la Route du Rhum. Mais, Christian Guyader n'en n'était pas à sa première course : vainqueur du Trophée Atlantique, de la Coupe de France de Dragon en 2015 et 2016, de l'Armen Race, de l'ARC en 2017 et des voiles de Saint-Barth en 2018.



Quand on est, en pleine mer sur un catamaran T.S.42, que devient la gastronomie ? « **Même si j'ai embarqué dans cette aventure avec un esprit sportif, je n'ai pas renoncé au plaisir de bien manger. Je suis fier de naviguer sur un vrai bateau avec une vraie cuisine. Pour la Route du Rhum, des plats cuisinés ont été confectionnés, dans nos ateliers, en conserves souples, faciles d'utilisation par une cuisson au bain-marie... sans oublier le saucisson sec et des salades maison ».**

Diplômé, chef d'entreprise et skipper, quel pourrait-être votre prochain challenge ? « **Aider les jeunes. Transmettre et si l'on me demandait de remettre ça dans quatre ans, je ne suis pas sûr de dire non si je suis, encore, en forme à près de 64 ans ».**

Jean-Luc POULAIN