

Michèle Didden,

CEO de Didden

« Notre ancrage **séculaire, bruxellois et familial** rassure ! »



Didden est une société familiale produisant des sauces, dressings et confits depuis 1925. L'entreprise occupe aujourd'hui, selon les saisons, entre 35 et 49 personnes.

À sa tête, Michèle Didden, qui constitue la 4e génération. Derrière, la succession semble assurée avec son fils Pierre...

Didden s.a. est une société 100 % bruxelloise. Elle a été fondée par Jean-François Didden en 1925. Pompier, il décide de créer sa moutarderie. Déjà installée à Molenbeek-Saint-Jean, elle va rapidement prendre de l'expansion et enrichir sa gamme de produits avec du vinaigre, des cornichons et des oignons en bocaux, ou encore la sauce piccalilli (pickles en flamand) en 1930.

Aujourd'hui, la société occupe jusqu'à 49 personnes et propose plus de 600 produits différents (en divers conditionnements) entre confits, sauces, sauces à réchauffer et dressings.

En Belgique, elle a une position de leader pour les confits.

www.diddenfood.com

'To-do list' du matin

« Je n'ai pas d'heure fixe pour me lever. C'est entre 7h et 7h30, selon les rendez-vous et mes déplacements. Auparavant, quand mes enfants étaient en âge d'aller à l'école, c'était avant 7h du matin.

Après m'être levée, j'aime bien prendre un peu de temps pour noter les objectifs de la journée. Sans ma 'to-do list', en arrivant au bureau, je suis moins efficace et j'oublie de me concentrer sur ce que je dois faire en priorité. »

Beaucoup d'eau

« Au petit-déjeuner, c'est un bon café, deux tartines de pain aux céréales et du fromage de chèvre. Je bois aussi beaucoup d'eau : près d'1,5 litre rien que le matin. Ça permet d'éliminer et c'est bon pour la santé. J'en profite aussi pour lire les nouvelles sur mon smartphone. La radio, c'est plutôt dans la voiture. »

Téléphone ou radio en voiture

« Je me déplace en voiture car j'habite à 10 km de mes bureaux. J'écoute la radio. Mais, en règle générale, je profite de ce voyage d'une vingtaine de minutes pour passer quelques coups de téléphone. »

Un café et on y va !

« En arrivant au bureau, je prends un café et je lis mes mails. Je vais aussi voir les départements, parler aux gens. Il n'y a pas de jours spécifiques pour les réunions commerciales, de production ou de direction. Elles ne sont figées sur une date en particulier. »

Comité de direction familial

« Le mardi, de manière fixe, on a un comité de direction avec mon mari et mon fils de 26 ans qui travaille dans la société depuis deux ans.

Mon mari est administrateur, mais pas 'day to day'. Il nous aide plutôt à réfléchir à ce que sera Didden dans cinq ans, à long terme. Pierre, mon fils, est aussi ingénieur de gestion à Solvay. Mais il a eu son Master après avoir fait un Bachelor à la VUB. Il est parfaitement bilingue, et même trilingue. Il s'occupe de tout ce qui est planning, production et achats.

Moi, je suis plus sur le commercial, le marketing, les développements des produits, tout en gardant le contact avec le personnel de l'entreprise.

Cette réunion, à trois, se tient chaque mardi après-midi et dure entre deux et trois heures. »



Een dag met...

19

Didden: bijna een eeuw oud, Brussels en familiaal

Didden produceert een 600-tal sauzen, dressings en gekonfijte eetwaren. Het bedrijf heeft tussen 35 en 49 mensen in dienst. Michèle Didden vertegenwoordigt de vierde generatie aan het hoofd van het bedrijf. Haar zoon Pierre zal haar waarschijnlijk opvolgen.

Afgezien van de vergadering van het uitvoerend comité elke dinsdag en een vergadering van het managementteam één keer per maand, wordt er in het bedrijf weinig vergaderd. Wel onthaalt Didden drie of vier keer per maand een groothandelaar-inkoper en zijn vertegenwoordigers voor een rondleiding en proeverij.

Het bedrijf exporteert ongeveer 15% van zijn productie. Het merk 'Brussel' geniet een goed imago in het buitenland. Veel landen houden van Belgische producten. Didden bestaat al bijna 100 jaar, en dat is geruststellend.

Pas dans la réunionite

« Une fois par mois, généralement le jeudi ou le vendredi, qui sont des jours plus calmes pour les responsables, on a un 'Management team'. Il se tient avec les différents cadres Qualité, Technique, Production et Commercial. Je l'anime en présence de Nathalie qui est mon assistante depuis plus de vingt ans et qui connaît bien les rouages de l'entreprise. C'est pour aborder des sujets importants comme le développement des produits, de nouveaux marchés éventuels, la situation du moment dans chaque département, les investissements, la production, les actions promotionnelles, la performance... Cela dure environ deux heures mais ce temps varie en fonction des sujets abordés. Sinon, on n'est pas vraiment dans la réunionite. »

Saisonniers de septembre à décembre

« Notre entreprise occupe de 35 à 49 personnes, selon la période de l'année. De septembre à décembre, nous renforçons nos équipes avec des saisonniers pour l'élaboration de nos confits. On fait appel à des intérimaires qui, de manière générale, reviennent l'année suivante : certains depuis quatre ans déjà. Dès le début, les choses sont claires. Ils savent qu'on ne les emploiera pas pour toute l'année. On ne leur fait rien miroiter. Néanmoins, lorsqu'une opportunité se présente, on leur demande s'ils veulent évoluer dans l'entreprise et apprendre d'autres métiers. Mais on a eu le cas de personnes qui refusent l'offre car elles ne souhaitent pas apprendre d'autres métiers ou parce que les tâches proposées ne leur plaisent pas. »

De l'apéritif jusqu'au dessert

« Le midi, je mange généralement dans mon bureau, devant mon PC. C'est une salade, quelque chose de léger, car si on a l'estomac trop lourd, on a tendance à s'assoupir.

Mais certains midis, trois à quatre fois par mois, il y a aussi l'accueil d'un grossiste-acheteur et de ses représentants. Il y a une visite de l'entreprise, de nos chaînes de production, qui s'achève par une dégustation de nos différents produits. Le but est de faire découvrir nos confits qui peuvent servir d'accompagnement en apéritif, pour diverses entrées, des plats de poisson, de viande ou végétarien, mais aussi autour de desserts. Et d'ainsi les inspirer sur des idées d'associations qu'ils peuvent ensuite transmettre à leurs clients. Il s'agit d'une dégustation où l'on déjeune copieusement. »

Cuisine familiale en semaine

« Le soir, je peux rentrer à 17h comme à 19h. Cela dépend de ma journée. C'est moi qui cuisine.

En semaine, c'est en famille, avec des plats simples et faciles. Le week-end, on reçoit plutôt des amis. Les préparations sont alors un peu plus recherchées. »

Pas une grande sportive

« Je ne suis pas une grande sportive. Je fais cependant du stretching et de la gymnastique. Avant, j'allais en salle, mais depuis le Covid, j'ai pris l'habitude de faire les exercices à domicile. Sinon, ce sont des balades le week-end, à pied ou à vélo, avec mon mari et notre chien. »

Obsédée par Didden

« J'ai du mal à me détacher de mon travail, je pense tout le temps à Didden. Même en vacances. J'ai toujours tendance à lire les mails et y répondre. Cela vaut aussi pour le week-end, mais c'est toujours avec plaisir. Je reste passionnée et c'est le plus important. Par contre, je ne dérange pas mes collaborateurs le week-end. Le dimanche, je prépare déjà ma semaine avec une liste de 'To do'. »

Diplômée en optométrie

« Mon père voulait que je puisse gagner ma vie autrement que dans la société. J'ai donc un diplôme d'opticien-optométriste. J'ai travaillé chez Van Hopplynus, rue Royale, mais aussi chez d'autres. Puis, un jour, mon père m'a demandé de venir travailler chez Didden. Au début, il m'a fait laver les seaux en production, rencontrer des bouchers, chez qui je passais pour une idiote... Cela ne m'a guère plu. Et puis, petit à petit, j'ai reçu des responsabilités. Au fur et à mesure, c'est devenu une passion. Je ne voudrais rien faire d'autre. »

Bruxellois et fier de l'être

« Depuis sa création, en 1925, Didden est toujours resté à Molenbeek. On a eu l'opportunité de partir, à Nivelles, mais on y aurait également manqué de place. Puis, voici quelques années, un espace voisin à notre zone de production de la chaussée de Gand s'est libéré. Un bâtiment appartenant à Citydev qui se trouvait à 100 m de notre usine. Nous le louons avec une emphytéose de 90 ans.

En restant à Bruxelles, à Molenbeek, nous avons aussi voulu privilégier notre personnel. Si on déménageait pour Nivelles, il y avait le risque que des gens ne suivent pas. Or, nous privilégions les relations à long terme avec des collaborateurs eux-mêmes passionnés. De plus, former des opérateurs qualifiés prend du temps.

Et puis, surtout, on est Bruxellois et on aime le rester ! »

Bruxelles, charmante et abordable

« Bruxelles compte de nombreux atouts. Malgré qu'elle soit la capitale de l'Europe, Bruxelles reste une ville à taille humaine. Elle a aussi son charme avec la Grand-Place, le Manneken-Pis, le Sablon, le quartier du Châtelain... Il y a moyen d'y vivre à des prix bien plus abordables et moyennant des loyers moins déraisonnables que dans certaines autres capitales européennes. Bruxelles compte aussi de nombreux restaurants de qualité. Et puis, surtout, la mentalité belge est fort appréciée. Bref, on passe bien ! »

Un siècle d'histoire, ça rassure !

« Nous exportons environ 15 % de notre production. À l'étranger, la marque Bruxelles a une bonne image. De nombreux pays aiment les produits belges qui, globalement, ont une connotation appréciable.

Le fait que Didden existe depuis près de 100 ans, ça rassure. Tout comme notre ancrage belge, bruxellois et familial. »

■ Propos recueillis par Julien SEMNINCKX