

ECONOMIE

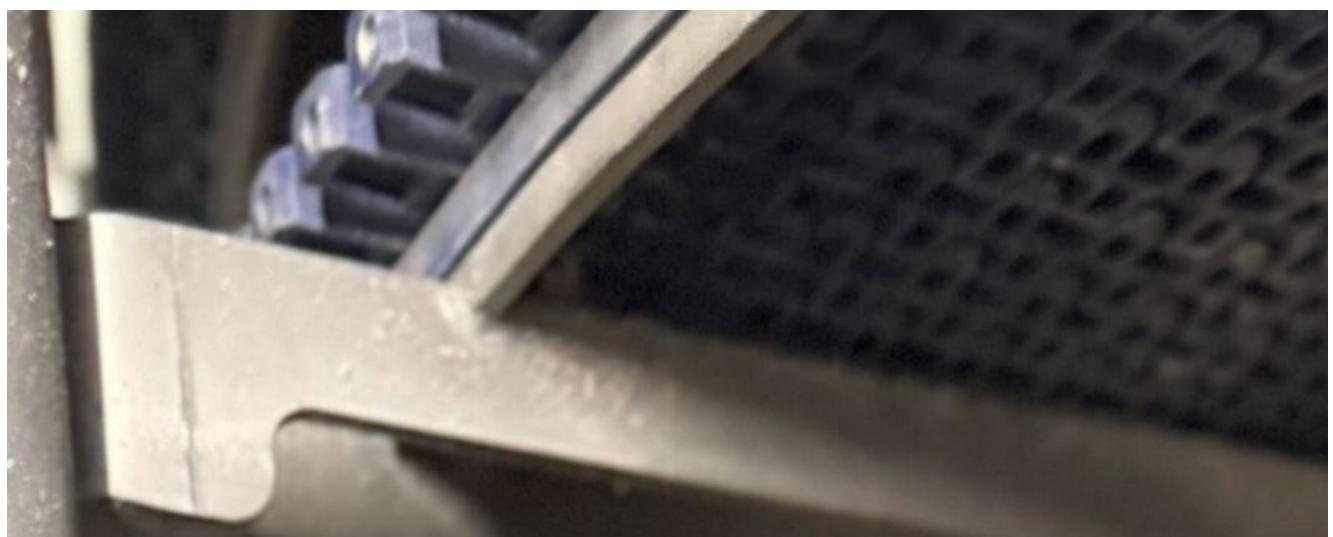
Les ateliers du Pain, moteur de croissance sur le territoire

À Montans, Vincent Caussade, co-fondateur des Atelier du Pain, nous accueille au cœur d'une entreprise où l'histoire familiale se poursuit avec ambition. Issu d'une lignée de meuniers, Vincent travaille aujourd'hui avec son frère Julien pour adapter les savoir-faire artisanaux à une production semi-industrielle, sans jamais renoncer à la qualité ni à l'ancrage local. Les Ateliers du Pain connaît une croissance remarquable : 105 employés, plus de 200 000 baguettes produites chaque jour et la création de 60 emplois supplémentaires prévue d'ici quelques années. Récit d'une success story au cœur du territoire.

Publié le 16 décembre 2025



Une histoire de famille







Si *Les Atelier du Pain* voit le jour en 2012, les savoir-faire familial s'écrivait déjà depuis des décennies. Fils et petit-fils de meuniers, Vincent Caussade a grandi dans un univers où tout commence par la farine.

Dès 1998, son père se tourne vers la boulangerie et développe un premier laboratoire pour livrer les collectivités, avant de créer en 2000 une boulangerie semi-industrielle à Couffouleux. 10 ans plus tard, le père de Vincent est à la tête d'une entreprise de 100 salariés et dont le CA dépasse les 20 millions d'euros.

Au moment de partir à la retraite, il revend... mais très vite, l'appel du métier revient. « *Au bout de trois semaines, il s'ennuyait !* », sourit Vincent. C'est alors qu'un nouveau chapitre s'ouvre pour la famille : *Les Ateliers du Pain* prend forme avec la volonté du père de réunir ses deux fils autour d'un projet commun, porté par une exigence d'hyper qualité pour se distinguer du marché : "on est dans un secteur qui est de plus en plus concentré, il a fallu savoir tirer son épingle du jeu" confie Vincent.

Une implantation facilitée par une collaboration étroite

Une fois l'idée lancée, il fallait concrétiser le projet. « *Nous voulions que ce soit rapide, nous avions besoin de place et d'un accès qui facilite les transports* », explique Vincent. Dès 2012, le choix se porte naturellement sur la Zone d'Activité Communautaire à Montans. Située aux abords de l'échangeur de l'A68, cette zone offrait une localisation stratégique et parfaitement adaptée aux besoins logistiques de l'entreprise.

La première ligne de production est installée, jusqu'à ce que le succès grandissant des Ateliers du Pain conduit ensuite, en 2017, à un premier agrandissement : l'ajout d'une seconde ligne permet alors de tripler le rendement, passant de 1 t/h à 3 t/h.

En 2023, la croissance se poursuit et l'entreprise a de nouveau besoin d'espace pour accompagner son développement. L'agglomération disposait justement d'un terrain mitoyen, une belle opportunité foncière permettant d'envisager un nouvel agrandissement.

Sollicitée par la direction des Ateliers du Pain, l'agglomération a accompagné le projet à chaque étape : échanges avec le constructeur pour adapter le terrain aux différentes phases du chantier, instruction du permis de construire et suivi administratif.

Un projet qui s'inscrit pleinement dans la démarche Territoire d'Industrie Tarn Nord, dans laquelle l'agglomération est partie prenante, et qui vise à soutenir et développer l'emploi industriel sur le territoire.

Un site qui grandit, une équipe qui s'étoffe







Aujourd'hui, deux lignes de production tournent 24h/24 et 7j/7 et assurent la fabrication. Dès mai 2026, une troisième ligne sera donc inaugurée : de quoi doubler la capacité de production, atteindre 6 tonnes par heure et passer de 6 000 à 12 000 m² d'exploitation. De plus, 3000 m² de panneaux photovoltaïques seront installés sur les toits qui permettront d'assurer l'autoproduction du site.

Cet agrandissement ouvre la voie à la création de 60 nouveaux emplois, pensés pour évoluer avec l'entreprise. Du haut de ses 35 ans, Vincent l'affirme : « *On n'a pas peur de faire confiance aux jeunes, on n'hésite pas à leur donner des responsabilités et à leur permettre de progresser* ».

Des jeunes qui pourront grimper les échelons, à l'image de l'actuel responsable de production : arrivé comme stagiaire dans la première entreprise familiale, il occupe aujourd'hui un poste clé à haute responsabilité.

Quantité industrielle, qualité artisanale







Chaque jour, 200 000 baguettes, pains torsadés et petits pains précuits et congelés sortent des deux lignes de production du site de 6 000 m². Et Vincent Caussade tient à le démontrer : quantité peut rimer avec qualité.

« *Grâce à un procédé de fabrication long, en plusieurs étapes, nous produisons un pain très hydraté, très fermenté, qui se conserve bien et présente une haute qualité nutritionnelle* », explique-t-il.

Derrière les immenses silos remplis de farine, le secret de fabrication reste bien gardé. Le levain est fait maison, et la farine vient exclusivement de moulins voisins, comme ceux de Rivières ou de Batigne à Réalmont. « *Toute notre farine provient d'Occitanie* », affirme Vincent avec fierté.

Le blé lui-même est issu de différentes filières (Label Rouge, Agriculture Biologique, agriculture raisonnée) afin de garantir la qualité du produit fini : « *De l'agriculteur jusqu'au consommateur, tout est pensé pour assurer un pain de haute qualité* ».

Grâce à une qualité qui rivalise avec celle d'un pain artisanal, ce produit est distribué partout en France : il séduit la grande distribution, mais aussi les distributeurs spécialisés et les grossistes qui l'intègrent ensuite à leurs propres réseaux de clients : hôtels, restaurants...

Un parcours qui témoigne d'une ambition simple mais exigeante : proposer partout en France un pain de qualité, issu d'un savoir-faire local et de filières maîtrisées.



**COMMUNAUTÉ
D'AGGLOMÉRATION
GAILLAC -
GRAULHET**

Técou BP 80133 -
81604 - GAILLAC
Cedex

Accueil du public :
Du lundi au jeudi :
8h45-12h15 / 13h45-
17h30
Vendredi :
8h45-12h15 / 13h45-
17h00