

→ TERROIR → AGROALIMENTAIRE → DYNAMIQUE

ENTREPRISES DE TERROIR, FLEURON ÉCONOMIQUE

→ Les départements alpins participent fortement à cette réussite ; notamment par la diversité des productions, les démarches qualités et la créativité de ceux qui transforment ce que le terroir leur offre. Ce terroir, porté, entretenu par les agriculteurs contribue à l'image des deux départements et permet aux transformateurs de s'appuyer sur une image positive d'authenticité. Voici quelques entreprises qui ont su allier modernité, dynamisme et tradition...

L'AMANDE DE PROVENCE...

... MAGNIFIÉ PAR LE CONFISEUR DOUCET

Créée en 1969, l'entreprise Doucet à Oraison, a su, au fil des années, s'imposer comme un confiseur renommé. Son secret, utiliser des matières premières de qualité tirées, dans la mesure du possible, des productions locales. Au tout premier plan, l'amande entre dans bon nombre de douceurs ; des douceurs dont la gamme s'étend tous les ans, car la créativité est forte au sein de l'équipe de direction.

François Doucet, celui qui a eu l'audace de lancer cette activité, est un passionné de ce fruit qui fit en son temps la gloire du plateau de Valensole. Après avoir mis sur le marché les pralines aux amandes de Provence, il s'est attaqué à créer un comité inter-professionnel réunissant les producteurs et les distributeurs. Il avait une longueur d'avance puisque, aujourd'hui, un plan régional amande de Provence se dessine avec notamment une mise en culture surtout dans le Vaucluse et les Bouches du Rhône.

Depuis 2004, c'est son fils, Jean-Marc Doucet et son associé Frédéric Leblanc qui mettent la main dans le chocolat et contribuent à la diversification de la gamme de douceurs. Le dernier bébé :



Jean-Marc Doucet...

« Les velours d'amande » ont fait un tabac. Grâce à un bon suivi commercial, dans une concurrence devenue vive, ils occupent le terrain dans toute la France et 20% de la production part à l'export dont 9% vers les USA, le Japon et l'Australie. L'amande est toujours présente dans la moitié de la gamme mais les potentialités de la Provence ne sont pas suffisantes à couvrir les besoins ; la Corse et le Languedoc Roussillon participent à l'approvisionnement. Cependant, fin 2007, les amandes de Provence devraient être utilisées dans 50% de la production.

Avec ses 300t de pâtes de fruits par an, ses 250t de douceurs à base de chocolat, l'entreprise Doucet occupe 72 salariés. S'appuyant sur leur intuition personnelle, à l'affût des demandes et des goûts du consommateur, Jean-Marc et Frédéric, sous l'œil de la gérante Maguy Doucet, s'emploient à asseoir la notoriété de l'entreprise.

Une entreprise qui tient à son implantation locale car, au-delà de ses qualités reconnues de confiseur, c'est toute l'image de la Provence que véhicule la maison Doucet.