François DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

Revue de presse
janvier 2022

PublicisLMA

François DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

JOURNAL Farandole.com

Janvier 2022

Les Entreprises du Patrimoine Vivant de la région Sud s'unissent pour faire rayonner leurs savoir-faire

Décerné par l'État, le Label EPV distingue les entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels jugés comme d'excellence. Dans la région Sud, 28 entreprises se sont réunies en créant l'association EPV Sud.

Terre de savoir-faire et de tradition, la région Provence-Alpes-Côte d'Azur compte nombre de créateurs, artisans, PME et PMI, dont les produits sont connus dans le monde entier. Il existe dans la région environ une centaine d'entreprises labellisées « Entreprise du Patrimoine Vivant ». Elles perpétuent un savoir-faire rare, renommé ou ancestral, reposant sur la maîtrise de techniques traditionnelles ou de haute technicité et circonscrit à un territoire.

Fabricants de calissons ou de confitures, confiseurs ou torréfacteurs de café, fabricants de voiles pour les régatiers et les plaisanciers ou de pointus sur le Vieux Port de Marseille mais aussi de sellerie et de moteurs des amoureux de Mehari et 2 CV ou des fameuses sandales de Saint Tropez, potiers, savonniers, verriers, santonniers, producteurs d'huile d'olive, fabricants d'objets d'art et de décoration, c'est autant d'entreprises aux savoir-faire variés qui ont à cœur la même préoccupation : transmettre un savoir-faire et partager la passion d'un produit, d'un métier.

L'Association Régionale des EPV a été créée afin de les fédérer, de les représenter et de porter leurs valeurs en France et à l'international. L'objectif : contribuer au rayonnement du patrimoine de sa région à travers l'histoire, la richesse des savoir-faire et les produits de ces entreprises.

Créée le 23 mars 2021 à l'initiative de 15 membres fondateurs, l'AR EPV Sud compte aujourd'hui 28 membres.

Agro' Novae Comtes de Provence ; Atelier Gilles Tournillon ; Brun de Vian-Tiran ; Château Virant ; Ciel Ascenseurs ; Confiserie du Roy René ; Conserverie Guintrand ; François Doucet ; Herboristerie du Père Blaise ; K. Jacques ; La Verrerie de Biot ; Le Garde-Temps ; Malongo ; Marius Fabre ; Mathieu lustrerie ; Méhari Club Cassis ;

françois DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

Le Zoom Infos

Nougat Boyer ; Nougats Silvain ; Poterie Barbotine ; Ragni ; Rampal-Latour ; Santons Campana ; Santons Carbonel ; Santons Fouque ; Savonnerie du Midi ; Savonnerie Fer à Cheval ; Savonnerie Le Sérail ; Voilerie Phocéenne.

Ce label vise à créer un environnement favorable pour le développement des représentants de l'excellence française. Grâce à la valorisation des savoir-faire rares, traditionnels ou très innovants, il permet de renforcer efficacement l'attractivité commerciale des entreprises.

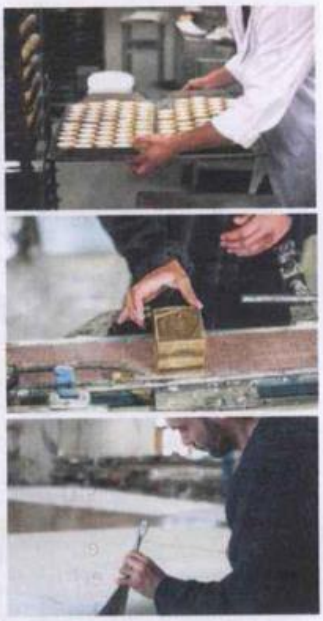
« Nos entreprises ont du talent ! Chaque jour les artisans de Provence-Alpes-Côte d'Azur participent à l'attractivité de notre territoire. Des calissons à la lavande, des santons au Savon de Marseille, notre région a des savoir-faire incontournables célèbres dans le monde entier. C'est pourquoi, nous avons à cœur de soutenir le fabriqué régional de nos talentueuses entreprises locales afin de le faire rayonner en France et à l'international » Renaud Muselier, Président de la Région Provence Alpes-Côte d'Azur, Président délégué de Régions de France.

Au programme de l'Association pour l'année à venir : communiquer sur les réseaux sociaux et auprès des médias, construire des « routes des savoir-faire » à travers la région en partenariat avec Entreprise & Découverte et le Comité Régional du Tourisme, pour mettre en valeur le tourisme industriel. Il sera également question d'organiser des événements grand public avec les chambres consulaires ou les institutions et des salons auprès des professionnels à l'international. En dernier lieu, il s'agira de représenter et de défendre les intérêts des membres au national et en région. Au-delà du soutien de la Région, l'association bénéficie de celui de la Société Marseillaise de Crédit pour l'aider dans son développement et son rayonnement.

Elle vise à réunir une soixantaine d'entreprises en 2022.

À PROPOS DU LABEL EPV - ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Le label Entreprise du Patrimoine Vivant (EPV) a été mis en place par l'État en 2005. Attribué pour une période de 5 ans renouvelable, ce label rassemble des fabricants attachés à la haute performance



de leur métier, de leurs produits, et à leur territoire. Il est le seul label d'État garantissant l'excellence des savoir-faire et décerné à une entreprise pour l'ensemble de son activité. L'État a confié la gestion de ce label à l'INMA en 2019.

www.institut-metiersdart.org/epv

Céline Juanchich

PublicisLMA

François DOUCET
CONFISEUR EN PROVENCE

La TRIBUNE des métiers.fr

Janvier 2022

SOMMAIRE n°56

Janvier / Février 2022

JOEL DEFIVES
page 16

PANEM / MATHIEU HERENGER
page 36

PANIFOUR
page 46

HORIZONS... AVEC HUBER MALIDOR
page 52

CHRISTIAN REMESY
page 66

RECHERCHE	PAGE	TITRE
ALTHOFFER	42	L'entretien et le nettoyage des poches de balancelles : les conseils d'ALTHOFFER
AWARDS	22	8 awards décernés pour le salon SIRHA EUROPAIN 2022
BCR STAF	31	BCR, STAF, IDF Fournil, des compétences au service de votre savoir-faire
BRIDOR	30	BRIDOR lance 2 nouveaux produits : le Roulé au chocolat MILKA® et le feuilleté au fromage LA VACHE QUI RIT®
BRITA	24	BRITA Filtres Professionnels, et les soucis disparaissent !
CEBP	44	Table ronde au CEBP et nouvelles tendances de la boulangerie-pâtisserie
CHOCOLATIERS	66	LE CLUB CHOCOLATIERS ENGAGES : présentation...
Christian REMESY	50	Pourquoi généraliser une panification en deux étapes ?
COMATEC	12	Wood Box de Comatec : des boîtes ludiques et responsables à usages multiples
CONVENTION	28	Convention Internationale de la Boulangerie Moderne
Coupe de France Choco	44	Inscription pour la Coupe de France des Chocolatiers/Confiseurs avant le 6 mars 2022
Coupe de France écoles	14	LA TRIBUNE DES METIERS, sponsor de la Coupe de France des Ecoles, présente les 10 équipes finalistes
Croquembouches	62	18ème Festival National des Croquembouches les 5 et 6 mars 2022, inscrivez-vous !
CSFL	26	La CSFL alerte sur la flambée des prix exceptionnelle des matières premières dans son secteur
DELAIRE	53	DELAIRE, une référence régionale auprès des artisans
DUCASSE	58	EDOLE DUCASSE et ALMA créent un diplôme des Arts Pâtissiers
EGAST	18	18ème édition du salon égast à Strasbourg du 27 février au 2 mars 2022
ENGIE	48	L'autoconsommation solaire pour les petits professionnels : ENGIE lance My Power pour les pros
EPMT	48	L'EPMT inaugure sur son campus ses locaux rénovés et fête ses meilleures apprentis
EUROPAIN	6	Coupe du Monde de la Boulangerie ! Préparez votre visite...
EXPHOTEL	18	Quand la magie d'Exp'hôtel opère...
Fédé Concours	62	Semaine de l'excellence pour de nombreux jeunes de la filière blé/farine/pain
Fédé Concours	62	2ème édition du Concours National du Meilleur Croissant au Beurre
Fédé Concours	41	Le comité féminin 49 & la Fédération des boulangers pâtissiers du Maine et Loire
FOOD IN SUD	40	FOOD'in SUD Le salon méditerranéen de la restauration & de l'hôtellerie
FRANCOIS DOUCET	32	François Doucet Confiseur : 5 décennies de sélections et transformations de matières nobles
HORIZONS	52	Voyage en Jordanie avec Hubert Malidor
JOËL DEFIVES	16	Le Meilleur Ouvrier de France Joël Defives inaugure sa première boulangerie au cœur des Batignolles
LESAFFRE	12	la bourse LESAFFRE 5ème édition et 10 jeunes primo installant récompensés
LE FESTIN DE L'ŒIL	56	Quand la Sicile s'invite en Bretagne
LIMAGRAIN	38	Pep's ball, un boost nutritionnel pour vos produits avec légumineuses !
LOISELET	38	Les savoir-faire artisanaux et la culture de la baguette de pain
LOUIS FRANCOIS	45	La Maison Louis François sera présente à EUROPAIN
MERAND	42	MERAND maîtrise la pâte et réduit les Troubles Musculo-Squelettiques (TMS)
METRO	14	METRO FRANCE obtient le niveau « exemplaire » de la Norme ISO 26000
METS CONSEILS	20	Pourquoi, Mesdames, vous devriez intégrer un réseau professionnel féminin ?
MONO France	59	MONO-France et Agrimontana International vous proposent une formation d'exception !
PANEM	36	Mathieu Herenger, déjà tout petit...
PANIFOUR	46	PANIFOUR 2022, partage destin, partage malin !
RONDO	55	RONDO répond à toutes les exigences en matière de pâte, de l'Econom au Compas 4.0
SANDWICH	10	Sandwich & Snack Show, Reinventing Food Moments
SOREMA	57	Nouveauté SOREMA présentée à EUROPAIN : Le doseur d'eau programmable multi sondes
SPIRAL France	25	SPIRAL FRANCE présent à Europain 2022 !
Stéphane Glacier	60	L'expertise au quotidien
VANDEMOORTELE	32	Vandemoortele, toujours pour le MEILLEUR !

Pour vos espaces publicitaires sur LA TRIBUNE DES METIERS : Gérard SABY au 06 08 95 62 62
• Christophe SABY au 06 61 00 54 40 • Isabelle SABY au 06 03 13 88 67 ou par mail : contact@latdm.fr

PublicisLMA

Communiqué

François Doucet Confiseur : 5 décennies de sélections et transformations de matières nobles

En 1969, François et Maggy Doucet créent la confiserie François Doucet Confiseur lorsqu'ils reprennent un ancien cassoir d'amandes à Oraison. Depuis plus de 50 ans, l'entreprise provençale pense et fabrique des confiseries d'exception qui ravissent le palais des gourmands. Le savoir-faire artisanal d'excellence et la qualité des produits est récompensée en 2017 avec l'obtention du label "Entreprise du Patrimoine Vivant" (EPV).

Le terroir, la traçabilité, la qualité des matières premières : autant de critères essentiels pour la famille Doucet pour créer des confiseries de qualité. Ainsi, 75% des fruits utilisés dans leurs pâtes de fruits viennent de Provence, le cacao et le chocolat proviennent de productions équitables et durables participant au programme Cocoa Horizons et les amandes et noisettes utilisées dans leurs produits sont rigoureusement sélectionnées parmi les meilleures variétés de France. Depuis 2019, Doucet s'est engagé dans la relance de l'amande à Oraison, et a replanté à ce jour plus de 10 hectares d'amandiers.

Tél. 04 92 78 63 61 • Mail : contact@françois-doucet.com
Site : https://www.francois-doucet-confiseur.com

Lire la suite sur : www.latdm.fr/doucet-56

L'USINE NOUVELLE

16 janvier 2022

https://bit.ly/3nxlVAh

Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel

La confiserie provençale **François Doucet** a battu son record de chiffre d'affaires en 2021. Afin de satisfaire la demande de tous ses circuits de commercialisation, elle va investir plus de 6 millions d'euros dans la transformation de son site industriel, avec l'appui de France Relance et de la Région.

© François Doucet François Doucet veut renforcer l'approvisionnement en matière première locale pour ses pâtes de fruits.

Avant l'été 2023 ou début 2024 au plus tard, la confiserie François Doucet disposera de nouvelles installations de production, de conditionnement et de stockage pour ses pâtes de fruits et produits chocolatés (bouchées et dragées au chocolat, fruits secs enrobés...). L'entreprise familiale de 73 personnes, née en 1969 et implantée à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence), prévoit un investissement de plus de 6 millions d'euros dont 4,5 millions d'euros sur un nouvel édifice de 3 700 m2, le reste en équipements industriels.

Le programme bénéficie d'une subvention du plan France Relance de 800 000 euros. « *En 2021, nous avons atteint un chiffre d'affaires de 9,7 millions d'euros, c'est un record* , explique Ronan Autret, directeur général de la société présidée par Marie-Edith Derupty-Doucet. *La croissance a bien repris sur l'export, la fabrication à façon... Sur notre outil «pâtes de fruits», nous manquons de capacité. Le nouvel édifice doublera cette capacité et améliorera notre organisation, intègrera de nouvelles machines de moulage des pâtes de fruits et d'ensachage, optimisera nos consommations d'eau et d'énergie... La partie libérée du site existant sera affectée, d'une part, à la transformation de fruits que nous sous-traitons actuellement, d'autre part, au stockage. Aujourd'hui, 75% de nos fruits proviennent de Provence-Alpes-Côte d'Azur, 85% sont d'origine française. Nous voulons monter à terme à 95%* ».

Se fournissant déjà localement en poires, abricots ou figues, la PME veut développer ses approvisionnements de proximité sur la fraise ou la cerise. Dans les amandes, elle s'est dotée de près de 10 hectares d'amandiers, non loin de son siège, et souhaite grimper à 30 hectares à l'avenir pour sécuriser au moins 30% de ses besoins. Au total, le projet doit générer une vingtaine d'emplois. « Les recrutements ont déjà commencé » indique le directeur.

Développement multi-réseaux

En 2022, d'autres investissements, estimés à 450 000 euros et abondés à hauteur de 170 000 euros par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour s'adapter aux exigences de l'industrie du futur, se concrétiseront par l'acquisition de nouveaux outils numériques, l'amélioration des conditions de travail, la mutation vers des emballages plus écologiques que le plastique... « *Sur tous nos projets, nous avons bénéficié d'un réel soutien de toutes les parties, Etat, collectivités locales, interprofession... Les dispositifs mis sur pied constituent un véritable accélérateur* ». L'international fait également partie des priorités, notamment sur l'Europe de l'Est où la demande progresse, et sur les Emirats Arabes Unis ou encore l'Amérique latine. Les produits sont déjà commercialisés dans plus de 40 pays.

A l'été 2021, l'entreprise a lancé une nouvelle marque, « Ateliers Doucet », dédiée aux réseaux spécialisés, magasins bio, jardineries... Vente en ligne, boutique d'usine seront aussi renforcées. « *Nous voulons jouer sur tous les tableaux,* affirme Ronan Autret. *Lorsque le nouvel ensemble sera opérationnel, nous serons armés pour aller chercher les 15 millions d'euros de chiffre d'affaires dans les cinq ans* ».

Crazy Bourse

16 janvier 2022

https://bit.ly/3FHOu4o

Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel

La confiserie provençale **François Doucet** a battu son record de chiffre d'affaires en 2021. Afin de satisfaire la demande de tous ses circuits de commercialisation, elle va investir plus de 6 millions d'euros dans la transformation de son site industriel, avec l'appui de France Relance et de la Région.

© François Doucet François Doucet veut renforcer l'approvisionnement en matière première locale pour ses pâtes de fruits.

Avant l'été 2023 ou début 2024 au plus tard, la confiserie François Doucet disposera de nouvelles installations de production, de conditionnement et de stockage pour ses pâtes de fruits et produits chocolatés (bouchées et dragées au chocolat, fruits secs enrobés...). L'entreprise familiale de 73 personnes, née en 1969 et implantée à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence), prévoit un investissement de plus de 6 millions d'euros dont 4,5 millions d'euros sur un nouvel édifice de 3 700 m2, le reste en équipements industriels.

Le programme bénéficie d'une subvention du plan France Relance de 800 000 euros. « *En 2021, nous avons atteint un chiffre d'affaires de 9,7 millions d'euros, c'est un record* , explique Ronan Autret, directeur général de la société présidée par Marie-Edith Derupty-Doucet. *La croissance a bien repris sur l'export, la fabrication à façon... Sur notre outil «pâtes de fruits», nous manquons de capacité. Le nouvel édifice doublera cette capacité et améliorera notre organisation, intègrera de nouvelles machines de moulage des pâtes de fruits et d'ensachage, optimisera nos consommations d'eau et d'énergie... La partie libérée du site existant sera affectée, d'une part, à la transformation de fruits que nous sous-traitons actuellement, d'autre part, au stockage. Aujourd'hui, 75% de nos fruits proviennent de Provence-Alpes-Côte d'Azur, 85% sont d'origine française. Nous voulons monter à terme à 95%* ».

Se fournissant déjà localement en poires, abricots ou figues, la PME veut développer ses approvisionnements de proximité sur la fraise ou la cerise. Dans les amandes, elle s'est dotée de près de 10 hectares d'amandiers, non loin de son siège, et souhaite grimper à 30 hectares à l'avenir pour sécuriser au moins 30% de ses besoins. Au total, le projet doit générer une vingtaine d'emplois. « Les recrutements ont déjà commencé » indique le directeur.

Développement multi-réseaux

En 2022, d'autres investissements, estimés à 450 000 euros et abondés à hauteur de 170 000 euros par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour s'adapter aux exigences de l'industrie du futur, se concrétiseront par l'acquisition de nouveaux outils numériques, l'amélioration des conditions de travail, la mutation vers des emballages plus écologiques que le plastique... « *Sur tous nos projets, nous avons bénéficié d'un réel soutien de toutes les parties, Etat, collectivités locales, interprofession... Les dispositifs mis sur pied constituent un véritable accélérateur* ». L'international fait également partie des priorités, notamment sur l'Europe de l'Est où la demande progresse, et sur les Emirats Arabes Unis ou encore l'Amérique latine. Les produits sont déjà commercialisés dans plus de 40 pays.

A l'été 2021, l'entreprise a lancé une nouvelle marque, « Ateliers Doucet », dédiée aux réseaux spécialisés, magasins bio, jardineries... Vente en ligne, boutique d'usine seront aussi renforcées. « *Nous voulons jouer sur tous les tableaux,* affirme Ronan Autret. *Lorsque le nouvel ensemble sera opérationnel, nous serons armés pour aller chercher les 15 millions d'euros de chiffre d'affaires dans les cinq ans* ».

16 janvier 2022

https://bit.ly/33Foo4w

Le confiseur François Doucet investit 6 millions d'euros dans son outil industriel

La confiserie provençale **François Doucet** a battu son record de chiffre d'affaires en 2021. Afin de satisfaire la demande de tous ses circuits de commercialisation, elle va investir plus de 6 millions d'euros dans la transformation de son site industriel, avec l'appui de France Relance et de la Région.

© François Doucet François Doucet veut renforcer l'approvisionnement en matière première locale pour ses pâtes de fruits.

Avant l'été 2023 ou début 2024 au plus tard, la confiserie François Doucet disposera de nouvelles installations de production, de conditionnement et de stockage pour ses pâtes de fruits et produits chocolatés (bouchées et dragées au chocolat, fruits secs enrobés...). L'entreprise familiale de 73 personnes, née en 1969 et implantée à Oraison (Alpes-de-Haute-Provence), prévoit un investissement de plus de 6 millions d'euros dont 4,5 millions d'euros sur un nouvel édifice de 3 700 m2, le reste en équipements industriels.

Le programme bénéficie d'une subvention du plan France Relance de 800 000 euros. « *En 2021, nous avons atteint un chiffre d'affaires de 9,7 millions d'euros, c'est un record* , explique Ronan Autret, directeur général de la société présidée par Marie-Edith Derupty-Doucet. *La croissance a bien repris sur l'export, la fabrication à façon... Sur notre outil «pâtes de fruits», nous manquons de capacité. Le nouvel édifice doublera cette capacité et améliorera notre organisation, intègrera de nouvelles machines de moulage des pâtes de fruits et d'ensachage, optimisera nos consommations d'eau et d'énergie... La partie libérée du site existant sera affectée, d'une part, à la transformation de fruits que nous sous-traitons actuellement, d'autre part, au stockage. Aujourd'hui, 75% de nos fruits proviennent de Provence-Alpes-Côte d'Azur, 85% sont d'origine française. Nous voulons monter à terme à 95%* ».

Se fournissant déjà localement en poires, abricots ou figues, la PME veut développer ses approvisionnements de proximité sur la fraise ou la cerise. Dans les amandes, elle s'est dotée de près de 10 hectares d'amandiers, non loin de son siège, et souhaite grimper à 30 hectares à l'avenir pour sécuriser au moins 30% de ses besoins. Au total, le projet doit générer une vingtaine d'emplois. « Les recrutements ont déjà commencé » indique le directeur.

Développement multi-réseaux

En 2022, d'autres investissements, estimés à 450 000 euros et abondés à hauteur de 170 000 euros par la Région Provence-Alpes-Côte d'Azur pour s'adapter aux exigences de l'industrie du futur, se concrétiseront par l'acquisition de nouveaux outils numériques, l'amélioration des conditions de travail, la mutation vers des emballages plus écologiques que le plastique... « *Sur tous nos projets, nous avons bénéficié d'un réel soutien de toutes les parties, Etat, collectivités locales, interprofession... Les dispositifs mis sur pied constituent un véritable accélérateur* ». L'international fait également partie des priorités, notamment sur l'Europe de l'Est où la demande progresse, et sur les Emirats Arabes Unis ou encore l'Amérique latine. Les produits sont déjà commercialisés dans plus de 40 pays.

A l'été 2021, l'entreprise a lancé une nouvelle marque, « Ateliers Doucet », dédiée aux réseaux spécialisés, magasins bio, jardineries... Vente en ligne, boutique d'usine seront aussi renforcées. « *Nous voulons jouer sur tous les tableaux,* affirme Ronan Autret. *Lorsque le nouvel ensemble sera opérationnel, nous serons armés pour aller chercher les 15 millions d'euros de chiffre d'affaires dans les cinq ans* ».

La Provence

27 janvier 2022

Doucet s'apprête à construire un atelier de 3 300 m²

ORAISON Grâce au Plan de relance, le confiseur historique va investir 6,5 millions d'euros

À 50 ans, le confiseur François Doucet n'a jamais été aussi en forme. Le leader français de la pâte de fruit diététique et traditionnelle a été sélectionné dans le cadre du Plan de relance pour la construction d'un nouvel atelier de 3 300 m² à Oraison.

Réduction de l'empreinte carbone, nouvelle machine pour mouler les pâtes de fruits, nouvelles lignes de conditionnement pour multiplier par deux la production, augmentation de la capacité de stockage pour faire face au gel et pour faire rentrer d'autres fruits, comme les cerises du Luberon ou les fraises des Bouches-du-Rhône, Doucet se développe et s'agrandit.

Passant, grâce à cet investissement, de 300 à 600 tonnes de pâtes de fruits produits par an, l'entreprise bas-alpine va recevoir une aide de 800 000€ de l'État dans ce cadre et une autre de 170 000€ grâce au programme Industrie du futur. Un soutien dont le but est de transformer le modèle industriel par le numérique.

Doucet va recevoir une aide de 800 000€ de l'État dans le cadre du Plan de relance

Le leader français de la pâte de fruit diététique et traditionnelle a été sélectionné dans le cadre du Plan de relance pour la construction d'un nouvel atelier de 3 300 m² à Oraison. / PHOTO L.G. ET DR

L'entreprise veut en effet investir pour digitaliser l'outil de production, améliorer la gestion des stocks, travailler sur des tablettes en temps réel, et améliorer les conditions de travail pour les employés. Un effort va être engagé sur le lavage des outils de production, pour dépenser moins d'eau et rendre la tâche moins pénible. La question de l'emballage est aussi abordée, avec l'objectif de le rendre de plus en plus vert. Au total, Doucet va investir 6,5 millions d'euros pour faire passer son site de production à 10 000 m² pour une centaine d'employés, contre 73 à l'heure actuelle. En 2020, Covid

oblige, la boîte avait perdu 12 % de chiffre d'affaires. Mais, après le confinement, les commerces de centre-ville, comme les boulangeries traditionnelles, ont vu leur activité repartir à la hausse.

En 2021, Doucet a augmenté son chiffre d'affaires de 11 % par rapport à son record historique. Même si les ventes directes ont baissé, en raison notamment du ralentissement de l'activité des thermes de Gréoux, l'entreprise s'est tournée vers les ventes en ligne. Et si ces dernières n'ont pas compensé les pertes, elles ont limité la casse. La reprise des activités dans les centres urbains a fait le reste.

Doucet travaille avec des pâtissiers comme Philippe Second ou encore la Maison Béchard à Aix-en-Provence. Mais le confiseur bas-alpin est présent sur tous les circuits de distribution. Ce qui lui permet également de profiter de la tendance du retour au premier plan des activités sportives. Quoi de mieux qu'une bonne pâte de fruit 100 % locale pour récupérer après l'effort ? Quoi de mieux pour se faire plaisir qu'un produit de qualité ? C'est en répondant à ces questions que Doucet a choisi de se développer. Une stratégie gagnante.

T.CO.

PublicisLMA

LA PHILOSOPHIE DU PROJET

Ronan Autret : "Celui qui décide, c'est le consommateur"

Cezanne peignait sur le motif. Dans un autre registre, mais avec un résultat tout aussi délicieux, Doucet achète ses fruits sur l'arbre. Et pas trop loin… Lorsqu'elle cherche à se développer, l'entreprise historique se pose une seule question : "*Qu'est-ce qu'on a envie de proposer à nos clients ?*" La réponse ne transige pas avec la qualité. "*Nous, on achète en Provence*", poursuit, comme une évidence, le directeur général Ronan Autret.

Pour se maintenir dans le cercle vertueux des circuits courts et du soutien aux producteurs, Doucet n'hésite pas à faire des choix stratégiques forts, dans un contexte où les aléas climatiques sont de plus en plus nombreux. "*L'an dernier par exemple, à cause du gel, nous avons eu 10 % de la récolte annuelle habituelle de poires. J'ai donc acheté sans négocier les prix. Et si je paye plus cher, il faut que les clients suivent. Mais j'accepte ce prix à payer parce que derrière il fait vivre quelqu'un. Acheter aujourd'hui devient un acte citoyen*", défend Ronan Autret. "*Celui qui décide, c'est le consommateur*", explique-t-il avant de rappeler : "*Nos fondateurs étaient des confiseurs parisiens venus en Provence pour s'approvisionner localement avec des produits qualitatifs et dans le but que les fournisseurs puissent mieux vivre. Tout cela a du sens. Ils étaient visionnaires*".

Aujourd'hui, Doucet s'exporte dans 40 à 45 pays, mais ce choix fondateur reste plus que jamais l'ADN de cette entreprise responsable. Une boite intégrée dans son environnement qui apporte sa pierre à l'édifice économique local. Doucet est même allé jusqu'à planter 10 hectares d'amandiers à Oraison pour pousser à la relance de la filière dans le secteur. Cela correspond à 10 % de ses besoins, mais la société envisage de monter jusqu'à 30 %. L'enjeu pour Doucet aujourd'hui, tout en restant fidèle comme toujours à ses fournisseurs provençaux, est de faire en sorte de ne pas dépendre que d'un seul bassin d'approvisionnement, pour être certain de ne jamais manquer de matière première. L'entreprise étend sa toile sans changer d'échelle, en restant fidèle à ses valeurs. L'agrandissement prévu lui permettra aussi de stocker plus et de manière plus efficace. Un modèle de développement qui fonctionne. Sept nouveaux postes sont à pourvoir. Doucet recrute un cariste, un acheteur, un technicien de maintenance et des personnes pour le conditionnement des produits. L'histoire ne fait que commencer.

contact@francoisdoucet.com

Doucet recrute. L'entreprise cherche des bras pour le conditionnement de ses produits. / PHOTOS DOUCET