

le monde de L'ÉPICERIE FINE

3 octobre 2022

<https://bit.ly/3MdeIFU>

Amandes Caramel sel

Article mis en ligne par *Marine* le 3 octobre 2022



Les amandes caramel sel sont des amandes Françaises légèrement torréfiées, enrobées de chocolat au lait au goût caramel et de poudre de caramel beurre salé, le tout sublimé d'une pointe de fleur de sel.



Christine DEFRANCE

christine.defrance@francois-doucet.com

04.92.78.76.75

Zone Artisanale – 04700 DRAISON

www.francois-doucet-confiseur.com

FB : <https://www.facebook.com/FrancoisDoucetConfiseur>

Instagram : <https://www.instagram.com/francoisdoucetconfiseur/>



04 octobre 2022

<https://bit.ly/3ygixPs>

RÉGION SUD

AGROALIMENTAIRE

François Doucet Confiseur cultive sa fibre provençale

Par Hélène Lascols, le 04 octobre 2022

La confiserie François Doucet, fondée à Oraison dans les Alpes-de-Haute-Provence en 1969, investit dans la culture de l'amande et dans son outil de production. Une manière de diversifier ses approvisionnements, d'accompagner sa croissance tout en préservant une culture provençale et un savoir-faire de renommée internationale.



▲ Une vingtaine de salariés de François Doucet Confiseurs ont récolté les premières amandes de l'entreprise en septembre 2022. — Photo : DR

Au cours du mois de septembre, une vingtaine de salariés de l'entreprise François Doucet Confiseur (70 collaborateurs au total), située à Oraison dans les Alpes-de-Haute-Provence, ont troqué leurs habits habituels pour se retrouver dans les champs et récolter les premières amandes de la société. À cause du gel du printemps 2022, la récolte est maigre (15 % d'une production normale), mais elle est tout un symbole pour cette entreprise plus que cinquantenaire, qui a décidé en 2019 de planter ses premiers amandiers pour "soutenir la culture de l'amande en Provence et se garantir un approvisionnement local", explique Ronan Autret, arrivé dans cette société familiale il y a six ans, avant d'en prendre la direction générale en 2020.

Un investissement qui fait sens

La société labellisée "Entreprise du patrimoine vivant" a notamment placé au cœur de sa raison d'être la préservation des terroirs. François Doucet Confiseur est ainsi le premier acheteur d'amandes d'origine française, soit 30 à 40 tonnes par an. "Avec les 10 hectares déjà plantés, nous couvrons 10 % de nos besoins. Nous prévoyons de planter jusqu'à 30 hectares et de générer, à terme, 800 kg par hectare pour diversifier nos approvisionnements", confie le dirigeant, qui entend ainsi ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier et prévoit de poursuivre les partenariats noués avec les agriculteurs locaux de fruits et amandes.



▲ Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur - Photo : DR

L'investissement s'élève à 20 000 euros par hectare planté. L'entreprise n'est pas propriétaire des terres, mais investit dans le matériel végétal et la culture. "Ce n'est pas neutre, mais cela a du sens, parce que nous participons ainsi à la préservation d'une culture provençale, parce que nous garantissons aussi le Made In France d'un bout à l'autre de notre chaîne. C'est un vrai choix de société, car économiquement, le coût d'approvisionnement varie du simple au double", confie Ronan Autret, ardent défenseur des circuits courts, qui pense déjà à planter d'autres arbres fruitiers dans un futur proche pour sa production de pâtes de fruits.

Un outil de production agrandi

De quoi nourrir ses ateliers, qui produisent 300 références (pâtes de fruits, amandes, noisettes, chocolats) et seront prochainement agrandis pour accompagner la croissance de l'entreprise, qui a réalisé 10,2 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021 et ne compte pas s'arrêter là. D'ici un an, une nouvelle unité de production de 3 500 m², pour un investissement total de 6 millions d'euros (bâtiment et machines) devrait entrer en service, avec à la clé, la création de 10 emplois. Depuis l'année dernière, la société propose aussi trois marques : Confiserie de Manon pour les grandes et moyennes surfaces, François Doucet Confiseur et la petite dernière, Ateliers Doucet qui cible les jardinerie, magasins de décoration et magasins bio.

Mais c'est à l'export que l'entreprise, fondée par Maggy et François Doucet, tient son plus important relais de croissance, de 5 à 10 % par an, grâce à une fabrication française et une image provençale. Aujourd'hui, l'international représente 12 à 13 % du chiffre d'affaires, soit un portefeuille de 150 clients dans une quarantaine de pays, des États-Unis au Japon, en passant par les Émirats arabes unis.

MOTS-CLÉS **AGRICULTURE** **RSE** **COMMERCE**

04 octobre 2022

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

Amandes : une première récolte symbolique à Oraison

Trois ans après la plantation de 8 hectares d'amandiers dans la commune d'Oraison, la première récolte a vu le jour pour l'entreprise François Doucet.

Une première récolte symbolique d'une centaine de kilos. L'entreprise François Doucet, confiseur à Oraison, qui élabore des pralines depuis plus de 50 ans, vient de récolter ses premiers fruits à coque dans une parcelle située dans la commune, plantée il y a tout juste trois ans.

Trois variétés adaptées au territoire méditerranéen

« La récolte est très mauvaise au niveau quantitatif. Mais, c'est la toute première ce n'est pas grave. Nous avons voulu marquer le coup en organisant le ramassage il y a quelques jours avec les salariés, avec lesquels nous avons partagé les amandes », déclare Ronan Autret, directeur général de François Doucet. La PME utilise chaque année environ 35 tonnes d'amandes d'origine française.

« Nous achetons les variétés locales à la coopérative Sud Amandes à Garon près de Nîmes. Les fruits proviennent principalement de toute la région Provence, de la Corse et du bassin occitan. Elles portent le nom de Ferragnies, Lauranne ou Ferraduelles, trois variétés adaptées au territoire méditerranéen. L'entreprise François Doucet a toujours soutenu la filière de l'amande française, ce-la fait partie de ses enga-



Chez François Doucet, les amandes sont transformées en pralines depuis plus de 50 ans.

Photos Le DL/Jean-François MUTZIG

gements sociétaux », poursuit Ronan Autret alors que le Plan de relance de la culture de l'amande a déjà permis de replanter 1 500 hectares sur l'ensemble du territoire de la Provence.

Le gel au mois de mars a détruit 90 % de la récolte

À Oraison, les huit hectares plantés il y a trois ans ont porté leurs premiers fruits. Le projet s'est construit autour d'un partenariat sous la forme d'une société d'exploitation agricole (SCEA) entre une agricultrice qui a acheté les arbres, un agriculteur chargé de l'entretien et de la taille et la société Doucet.

« Les premiers amandiers ont aujourd'hui cinq

ans. C'est l'âge où ils produisent leurs premiers fruits. Malheureusement, le gel à la fin du mois de mars a été fatal et nous avons perdu 90 % de la récolte. Lorsque les arbres arriveront à maturité, les 10 hectares que nous avons plantés fourniront 10 % des besoins de l'entreprise », conclut le directeur de la société qui a réalisé en 2021 un chiffre d'affaires de 10,2 millions d'euros.

Jean-François MUTZIG

97

97 % des amandes consommées dans l'Hexagone sont importées, la France est très largement déficitaire.



Les premières amandes ont été ramassées récemment dans le verger de 8 hectares sur le territoire d'Oraison.

Fête de l'amande le 9 octobre

Partenaire historique de la fête de l'amande qui se tient chaque année à Oraison, l'entreprise François Doucet sera présente sur un stand avec ses produits. L'entreprise prévoit d'écouler une tonne d'amandes conditionnée en paquet de 1 kg le jour de la manifestation prévue le dimanche 9 octobre.

le monde de L'ÉPICERIE FINE

4 octobre 2022

<https://bit.ly/3MI9oLB>

Les producteurs de la semaine en vidéo

Article mis en ligne par *Marine* - 4 octobre 2022



Le Monde de l'Épicerie Fine vous propose de découvrir des portraits de producteurs en vidéo.

Vous les retrouverez dans cette rubrique « Retour en images » et au fil de nos newsletters. L'occasion pour vous de découvrir des nouveautés produits et de faire la connaissance des artisans qui se réalisent les produits que vous avez dans vos boutiques.

A suivre et à partager !



Aromandise imagine, confectionne, développe et commercialise des produits santé, éthiques, innovants et bio. Spécialisée dans la création de produits d'épicerie bio et de senteurs naturelles, AROMANDISE est située dans le Sud de la France depuis 1993.

Bien-être, Bien manger et Bien vivre ! Guidés par leurs engagements, ils ont le plaisir de proposer des produits riches d'histoires et de traditions pour éveiller vos sens.



Caviar Perle Noire.

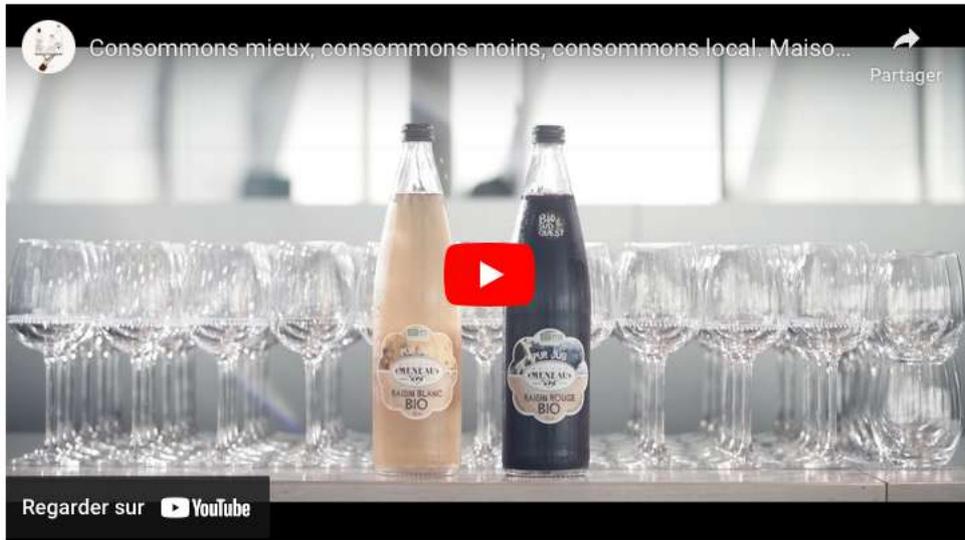
C'est en Dordogne, au cœur du Périgord Noir, que Caviar Perle Noire produit ses précieux grains, élaborés selon la méthode traditionnelle par une équipe d'experts passionnés, rassemblés autour d'un même projet celui d'offrir un caviar d'excellence.

Depuis la sélection des alevins d'esturgeons jusqu'à la dégustation de ces mets délicats, Caviar Perle Noire Artisan-éleveur, producteur et affineur de caviar Français, opère chaque étape de la production avec le plus grand soin afin d'offrir des produits d'excellence à un prix accessible.



François Doucet Confiseur.

Depuis sa création, François Doucet Confiseur a à cœur de tisser des relations privilégiées et durables avec des producteurs d'amandes, de fruits et de cacao afin de privilégier les approvisionnements en circuits courts. Les créations François Doucet Confiseur reflètent ainsi la richesse des terroirs dans lesquels elles s'enracinent et révèlent la passion des producteurs locaux.



LA MAISON MENEAU, L'Artisan des boissons Bio et Responsables

Siropier d'origine, La Maison Meneau, perpétue son savoir-faire de plus d'un siècle. Aujourd'hui, l'Artisan des boissons Bio de Bordeaux propose une carte complète bio éthique. Notre fabrique familiale collecte ses biodéchets et les revalorise en compost, est branchée aux énergies renouvelables et s'engage dans des filières Bio Equitables; réduire son impact carbone fait partie du quotidien, elle est aussi certifiée For Life niveau excellence pour sa RSE. Boire avec Sens, choisir la Bio-différence.

📁 CATÉGORIE PRODUCTEUR 📍 PRODUCTEUR 🏆 PRODUCTEUR DE LA SEMAINE

5 octobre 2022

L'ANALYSE RONAN AUTRET DIRECTEUR DOUCET

"1,2 tonne pour la fête"

"Le gel a été très local, nous n'aurons pas de problèmes d'approvisionnement en amandes". Directeur général de François Doucet confiseur, Ronan Autret évoque la situation de l'amande: "D'habitude, nous avons 50 % d'amandes de Provence, et de France. Cette année, nous ferons 55-45 %. La sécheresse a produit des amandes plus petites. D'habitude, nous avons trois calibres : 34-35, 35-36 et 36-37. On aura moins de 36-37. On aime bien ça : on met moins de chocolat, elles ont un bon goût d'amande". Si l'entreprise tiendra un stand en ville dimanche, la boutique sera également ouverte. "Nous utilisons 3,5 tonnes d'amande par an. Lors de la fête de l'amande, l'association utilise 1,2 tonne. C'est énorme!" E.F.

6 octobre 2022

ORAISON

La fête de l'amande souffle ses quinze bougies

La manifestation, qui se tient autour de l'amande, depuis 15 ans, ne perd pas de sa symbolique ni de son panache. Pour cette 15^e édition, qui se tiendra dans le cœur de la ville, tous les ingrédients seront réunis autour de ce produit, pour que la fête soit réussie. Dimanche 9 octobre, le visiteur aura le loisir de découvrir ce fruit à coque très convoité dans le département des Alpes de Haute-Provence. Les producteurs, les transformateurs auront à cœur de dresser leurs étals afin de permettre aux visiteurs de découvrir les vertus nutritives et gustatives de ce fruit allongé de couleur marron.

Le centre-ville sera rendu aux piétons et, ces derniers pourront déambuler en toute quiétude, pour découvrir les stands ainsi que les ateliers des disciples d'Escoffier. De nombreuses animations agrémenteront cette journée, avec les jeux de la Ludobrousse, le stand maquillage, le magicien, les modelages en pâte d'amande, mais aussi les fileuses dans leurs costumes traditionnels qui feront découvrir les coutumes ancestrales du cassage d'amandes.

Le cassoir d'époque, attraction incontournable, sera là aussi et attirera les gourmands qui n'auront qu'à piocher pour déguster ce fruit. L'entreprise Perlamande ouvre ses portes pour une visite guidée ; Quatre créneaux horaires à savoir 9 h 30, 11 h, 14 et 15 h 30. Il est impératif de s'inscrire auprès de l'office de tourisme (contact au ☎ 04 92 78 60 80).



Pour cette 15^e édition, qui se tiendra dans le cœur de la ville, tous les ingrédients seront réunis autour de ce produit, pour que la fête soit réussie.

/ PHOTO M.-G.T.

La confiserie Doucet propose un atelier "turbine enrobage de chocolat". De nombreuses expositions sont prévues dans les salles du château et sur le kiosque. Une exposition sur la relance de la pistache sera également disponible. Le parrain de cette quinzième édition est Renaud Muselier, président de la Région Provence Alpes Côte d'Azur, qui inaugurerà cette manifestation, place du kiosque à partir de 14 h.

M.-G.T.



6 octobre 2022

<https://bit.ly/3T87WhP>



■ AGRICULTURE-FORÊT | 06 octobre 2022

LA FÊTE DE L'AMANDE CÉLÈBRE SA 15ÈME ÉDITION À ORAISON



En présence du Président Renaud Muselier, Oraison célèbre la 15^{ème} édition de la Fête de l'amande dimanche 9 octobre. Plus que jamais, la filière sera mise à l'honneur dans un contexte de relance accompagnée par la Région Sud pour l'émergence d'une culture pérenne, rémunératrice et de haute-valeur ajoutée sur un marché porteur.

A l'occasion de la 15^{ème} édition de la Fête de l'amande[®] qui se tient dimanche 9 octobre à Oraison dans les Alpes-de-Haute-Provence, le Président Renaud Muselier est aux côtés de Benoît Gauvan, maire d'Oraison et de François Rochet, Président de l'association « Fête de l'Amande ». Cette année, la Fête de l'Amande souffle ses 15 bougies. Toute la filière est mise à l'honneur. Producteurs, transformateurs et consommateurs sont accueillis le temps d'une journée festive pour célébrer ce fruit à coque gourmand aux vertus nutritives et gustatives qui ne sont plus à prouver.

Jusqu'au 19^{ème} siècle, Oraison accueillait le plus grand centre de casse et de négoce de France qui fournissait tous les dragistes et nougatiers de l'Hexagone. A l'époque, on comptait 7 cassoirs. Les amandes étaient cassées à la main avec le fer, petite barre carrée en acier strié à l'extrémité ou avec les galets de la Durance. Aujourd'hui, les industries agroalimentaires d'Oraison font vivre une centaine de personnes. Au fil du temps, une réputation internationale s'est forgée. Les confiseries Doucet[®] et Pert'Amande[®], acteurs majeurs, contribuent à relancer la filière qui poursuit son expansion.

/ Réinvestir dans l'amande



Filière émergente en région Sud, la culture de l'amande représente un enjeu essentiel pour le développement de l'agriculture régionale. Afin de l'encourager, la Région Sud a mobilisé, dès mars 2019, 2 millions d'euros dans le cadre du " [Plan Amande](#) ". L'objectif de ce plan est de planter 1 000 nouveaux hectares. De la structuration de la filière auprès de France Amande, jusqu'aux aides à la plantation en passant par le développement d'un Signe Officiel de Qualité, l'ensemble des enjeux stratégiques de cette culture est pris en compte. Cela comprend également la relocalisation de l'approvisionnement et la garantie d'une traçabilité complète.

Un soutien qui porte ses fruits car certains industriels investissent comme [Roy René](#) ou la maison François Doucet qui a planté 2 200 amandiers sur plus de huit hectares à Oraison. Sans compter [la Compagnie des amandes](#), un nouvel acteur, qui veut impulser un élan à l'amande de Provence. Pour ses fondateurs, l'ancien ministre Arnaud Montebourg et François Moulías, c'est le moment de réinvestir dans l'amande « Made in France » avec des variétés locales et des circuits courts.

/ Une consommation mondiale en hausse continue

Depuis une vingtaine d'années, la consommation mondiale d'amandes connaît une hausse continue. Elle est passée de 0,2 million de tonnes en 1999 à 1,4 million de tonnes en 2017. Le marché français absorbe 42 000 tonnes d'amandes par an. Or, la France n'en produit actuellement que 500 tonnes. De 2020 à 2023, la plantation de verger devrait doubler et la production tripler.

Pour en savoir plus : [Amandes de Provence - Ma Région Sud \(maregionsud.fr\)](#)



07 octobre 2022

Provence-Alpes-Côte d'Azur

(04) CHOCOLATERIE, CONFISERIE / AMANDE

La société Francois Doucet (siège à Oraison, 04) est spécialisée dans la fabrication de fruits enrobés au chocolat et de pâtes de fruits. D'ici 2023, l'entreprise, qui va prochainement agrandir ses ateliers, va disposer d'une nouvelle unité de production de 3.500m², pour un investissement total de 6M€, comprenant le foncier et les machines.

FRANCOIS DOUCET CONFISEUR - 04 92 78 61 15 -
contact@francois-doucet.com - www.francois-doucet-confiseur.com  

François Doucet, dirigeant

08 octobre 2022

<https://bit.ly/3fXGQeY>

Alpes-de-Haute-Provence

Oraison fête l'amande ce dimanche

Par **Le Dauphiné Libéré** - 08 oct. 2022 à 06:03 - Temps de lecture : 2 min

🗨️ | 📌 | Vu 150 fois



L'industrie agroalimentaire autour de l'amande représente une centaine d'emplois à Oraison. Photo Le DL //Jean-François MUTZIG

Terroir et tradition, deux mots qui résonneront encore plus fort ce dimanche à Oraison où se tiendra la 15^e édition de la fête de l'amande. Comme chaque automne depuis 15 ans, le fruit à coque est mis à l'honneur à Oraison qui fut au XIX^e siècle le plus grand centre de cassage et de négoce de l'amande en France.

Aujourd'hui, les industries agroalimentaires oraisonnaises sont en expansion et font vivre une centaine de personnes, et les confiseries François Doucet et Perl'Amande, acteurs majeurs de la filière, contribuent à son expansion. La fête de l'amande est toujours un moment convivial, appréciée des consommateurs de produits de qualité. S'ajoutent également un marché artisanal, des animations pour les petits et moins petits, un spectacle musical, des menus à l'amande concoctés par les restaurateurs locaux...

À la découverte de l'artisanat

L'ouverture du marché et le démarrage des festivités sont prévus à 9 heures. À 14 h, inauguration officielle par Renaud Muselier, président de la Région, place du Kiosque ; à 15 h, concert de Sourdure, musique occitane ; à 19 h, clôture de la fête de l'amande.

Et toute la journée, un espace pour les enfants avec quad électrique, jeux anciens en bois, magicien, sculpture de ballons, maquillage, atelier autour de l'amande ; un espace "saveurs amandes" avec producteurs, dégustations, démonstrations culinaires par les Disciples d'Escoffier ; un espace artisanat avec bijoux, pierres précieuses, créations en tissus et matériaux naturels ; cassage et dégustation d'amandes (cassoir d'époque toujours en fonctionnement et cassage à l'ancienne avec outils et costumes d'époque par Les Fileuses d'Oraison).

Des expositions sur la relance de la pistache en Provence, la transhumance et les vêtements matelassés seront proposées, ainsi que des créations autour de l'amandier par les accueils de loisirs et le CMJ de la Ville d'Oraison.

Enfin, des visites de l'usine Perl'Amande, sur réservation au 04 92 78 60 80, sont prévues à 9 h 30, 11 heures, 14 heures et 15 h 30.

08 octobre 2022

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

La fête de l'amande se tient ce dimanche à Oraison



L'industrie agroalimentaire autour de l'amande représente une centaine d'emplois à Oraison.

Photo Le DL/Jean-François MUTZIG

Terroir et tradition, deux mots qui résonneront encore plus fort ce dimanche à Oraison où se tiendra la 15^e édition de la fête de l'amande. Comme chaque automne depuis 15 ans, le fruit à coque est mis à l'honneur à Oraison qui fut au XIX^e siècle le plus grand centre de cassage et de négoce de l'amande en France.

Aujourd'hui, les industries agroalimentaires oraisonnaises sont en expansion et font vivre une centaine de personnes, et les confiseries François Doucet et Perl'Amande, acteurs majeurs de la filière, contribuent à son expansion. La fête de l'amande est toujours un moment convivial, appréciée des consommateurs de produits de qualité. S'ajoutent également

un marché artisanal, des animations pour les petits et moins petits, un spectacle musical, des menus à l'amande concoctés par les restaurateurs locaux...

Le programme ce 9 octobre

L'ouverture du marché et le démarrage des festivités sont prévus à 9 heures. À 14h, inauguration officielle par Renaud Muselier, président de la Région, place du Kiosque ; à 15h, concert de Sourdure, musique occitane ; à 19h, clôture de la fête de l'amande.

Et toute la journée, un espace pour les enfants avec quad électrique, jeux anciens en bois, magicien, sculpture de ballons, maquillage, atelier autour de l'amande ; un espace "saveurs amandes" avec producteurs,

dégustations, démonstrations culinaires par les Disciples d'EscOFFIER ; un espace artisanat avec bijoux, pierres précieuses, créations en tissus et matériaux naturels ; cassage et dégustation d'amandes (cassoir d'époque toujours en fonctionnement et cassage à l'ancienne avec outils et costumes d'époque par Les Fileuses d'Oraison).

Des expositions sur la relance de la pistache en Provence, la transhumance et les vêtements matelassés seront proposées, ainsi que des créations autour de l'amandier par les accueils de loisirs et le CMJ de la Ville d'Oraison.

Enfin, des visites de l'usine Perl'Amande, sur réservation au 04 92 78 60 80, sont prévues à 9h30, 11h, 14h et 15h30.

09 octobre 2022

<https://bit.ly/3rIXSQx>

Hautes-Alpes/Alpes-de-Haute-Provence

Les six infos de la semaine dans les Alpes du Sud

Vous n'avez pas suivi l'actualité des Alpes du Sud ? On vous récapitule les principaux faits survenus dans les Hautes-Alpes et les Alpes-de-Haute-Provence ces derniers jours.

Par **Le Dauphiné Libéré** – Hier à 15:00 | mis à jour aujourd'hui à 10:46 – Temps de lecture : 3 min





L'association Nadiïa Ukraïni a préparé un nouveau convoi de matériel à destination de l'Ukraine, depuis leur hangar de L'Argentièrre-la-Bessée.
Photo Le DL /Justin MOUREZ

Lundi 3 octobre | L'Argentièrre-la-Bessée : 25 tonnes de matériel envoyées en Ukraine

L'association du Pays des Écrins et du Briançonnais Nadiïa Ukraïni poursuit sa mobilisation pour aider la population ukrainienne. Lundi 3 octobre, un poids lourd a pris la route pour Chelm, en Pologne, non loin de la frontière ukrainienne. Dans les cartons, un peu de nourriture, des vêtements, des jouets ou

des produits d'hygiène. Au total, 25 tonnes ont été triées et emballées par les bénévoles, dans leur local de L'Argentièrre-la-Bessée. Le chargement est destiné aux blessés, civils ou militaires, et réfugiés du Donbass.

Mardi 4 octobre | Une première récolte d'amandes à Oraison

Trois ans après la plantation de 8 hectares d'amandiers à Oraison, dans les Alpes-de-Haute-de-Provence, la première récolte a vu le jour pour l'entreprise François Doucet. Une première récolte symbolique d'une centaine de kilos pour le confiseur qui élabore des pralines depuis plus de 50 ans.



Les premières amandes ont été ramassées récemment dans le verger de 8 hectares sur le territoire d'Oraison.
Photo Le DL /Jean-François MUTZIG

Mercredi 5 octobre | Gap : une marche blanche après le décès d'une étudiante dans un accident

Mercredi 5 octobre, 130 étudiants et professeurs de l'IUT de Gap ont participé à une marche blanche en hommage à Kloé, l'adolescente de 17 ans tuée dans un accident de voiture la semaine dernière à Crots. En tête de cortège, ses amis tenaient des pancartes avec des portraits de la jeune fille : "Tu seras toujours dans



En hommage à Kloé, tuée dans un accident de voiture, une marche blanche a eu lieu ce mercredi 5 octobre dans les rues de Gap. Photo Le DL /Quentin HERNANDEZ

nos cœurs, nous ne t'oublierons jamais, à notre amie, pour Kloé", pouvait-on lire.

Jeudi 6 octobre | Le Noyer : une conductrice contrôlée à 145 km/h sur la RN 85

Jeudi 6 octobre, les gendarmes de l'escadron départemental de sécurité routière des Hautes-Alpes ont intercepté un véhicule contrôlé à 145 km/h sur la RN85, au niveau du Noyer.

L'axe de circulation est pourtant limité à 80 km/h. Résidant dans les Hautes-Alpes, la conductrice a fait l'objet d'une rétention immédiate de son permis de conduire et son véhicule a été placé en fourrière.



Le véhicule a été placé en fourrière.
Photo EDSR 05



Les sapeurs-pompiers ont été alertés, vendredi 7 octobre, pour un incendie dans une maison de village à Dauphin.
Photo d'illustration Le DL /Rémi CHAMPOMIER

Vendredi 7 octobre | Dauphin : un trentenaire retrouvé mort après un incendie dans une maison

Vendredi 7 octobre, dix-huit sapeurs-pompiers des centres de secours de Manosque, Volx et Forcalquier sont intervenus pour éteindre un incendie à Dauphin, dans une maison de village, avec un étage et un sous-sol, de 70 m² au sol. Dans le sinistre, **un homme âgé de 33 ans a été retrouvé mort**, tandis que le sous-sol

a été détruit à 100 %.

Samedi 8 octobre | Tétrasyre : la chasse suspendue dans les Alpes-de-Haute-Provence

Samedi 8 octobre, la Ligue pour la protection des oiseaux (LPO) Provence-Alpes-Côte d'Azur a indiqué, dans un communiqué, que **le tribunal administratif de Marseille** avait ordonné, le 5 octobre, la suspension des arrêtés permettant la chasse au tétras-lyre dans les Alpes-de-Haute-Provence. Ces arrêtés avaient été pris par le préfet du département les 5 et 12 septembre derniers, laissant possible la chasse d'un maximum de 42 tétras-lyres sur une période s'étant du 18 septembre au 10 novembre. Des arrêtés contestés par l'association environnementaliste.



La chasse au tétras-lyre dans les Alpes-de-Haute-Provence est suspendue.
Photo d'archives Le DL

le monde de L'ÉPICERIE FINE

18 octobre 2022

Des amandes de Provence, chocolat au lait au caramel et fleur de sel

Nouveauté signée **François Doucet**, ces délicieuses amandes viennent rejoindre la gamme des amandes enrobées au chocolat du confiseur provençal. Leur particularité ? Elles sont généreuses (37%), torréfiées puis enrobées de chocolat au lait au caramel 55 % (lait et crème d'Isigny) avec ajout d'une pointe de fleur de sel de Guérande. Rien que des beaux produits et aucun artifice : ces amandes au goût subtil sont très vite addictives.

PVC: 12.50€ le sachet 200g

Contact :

Tel : +33 4 92 78 78 11 www.francois-doucet-confiseur.com



20 octobre 2022

ÉCONOMIE

Se réinventer pour faire face aux aléas d'approvisionnement

Malgré les incertitudes de stocks de matières premières, François Doucet Confiseur voit l'avenir en rose

Nous avons eu pas mal d'incendies cet été". La phrase de Roman Autret, directeur général de François Doucet confiseur, n'a rien à voir avec les feux de forêt mais concerne les difficultés d'approvisionnement. "Nous utilisons cinq tonnes de frais Mara des Bois, or nous n'en avons reçu que 600 kg. On a pris ce qu'on pouvait en %Mara et on s'est orienté sur la Senga et d'autres variétés qu'on n'avait pas l'habitude de travailler".

Les difficultés d'approvisionnement continuent de concerner d'autres fruits avec une conséquence sur l'organisation. "Nous n'avons eu que 10% de la production annuelle de poire après le gel de 2021. Dernièrement, j'ai acheté des poires mais j'ai dû attendre pour les recevoir. On a commencé à être en rupture fin juillet. On a gardé notre variété mais on a dû s'approvisionner en Italie". La situation tend à s'améliorer: "On a acheté deux ans de récoltes, soit 200 tonnes de récoltes à Sisteron chez nos fournisseurs habituels".

10,2

C'est en millions le chiffre d'affaires en mars 2021. "On va frôler les 11 en 2023".

Les amandes, elles aussi impactées par des épisodes de gel très locaux, ont souffert. "Il n'y a pas pénurie mais une tension" (cf. *La Provence* du 6 octobre, NDLR). De fait, le calibre du fruit sera différent: "Les amandes sont plus petites avec la sécheresse" confie le directeur de l'entreprise qui en utilise 3,5 tonnes par an. Aujourd'hui, c'est au tour des noisettes d'être concernées. "Il nous en faut 10 tonnes, on nous en confirme cinq. On essaie de récupérer des récoltes de l'an passé". Autres fruits dont les tarifs ont augmenté: la framboise et la myrtille. "Il y a très peu de framboise en France. La cerise, ça va. On s'interdisait d'acheter des fruits rouges en Ukraine en raison de la radioactivité jusqu'à présent. On s'est toujours approvisionnés en Serbie, en Pologne et au



Le manque de certains produits conduit à la simplification de certaines recettes, indique Ronan Autret, directeur général de François Doucet Confiseur. / PHOTO STÉPHANE DUCLET

Maroc. La cerise, elle est de France. Mais la France n'est pas autosuffisante en fruits et légumes. Aujourd'hui, on est à 85 % de fruits de France dont 75 % de Provence parce qu'on consomme majoritairement de la pomme, des abricots, de la poire et des pêches qu'on trouve ici". Et les fruits ne sont pas les seuls concernés par la pénurie...

"On surfe sur les crises. On achète du sucre de betterave. La récolte a été très mauvaise en raison de la sécheresse. Le process de transformation consomme beaucoup de gaz. Par chance, on avait anticipé et signé en juin". Et la société qui consomme 300 tonnes de sucre par an voit le prix de la tonne augmenter de 40 centimes par tonnes: soit un surcoût de 120 000€.

"La conséquence inattendue, c'est

que depuis le début, on parle du conflit en Ukraine pour évoquer les tensions sur les matières premières comestibles. L'Ukraine est le plus grand producteur de blé: il y a des tensions sur le blé. La répercussion, c'est que comme il y a moins d'amidon de blé, il y a surconsommation de maïs, sachant qu'il y a eu aussi de la sécheresse..." détaille Ronan Autret. Nos pâtes de fruits sont roulées dans l'amidon de maïs. Même s'il ne se mange pas, on s'en sert tous les jours. En août, on devait être livrés: on nous a annoncé une livraison en janvier. J'ai passé dix appels infructueux. C'est la solidarité d'un confrère qui avait un peu de stock qui nous a aidés, avec dix tonnes de produit". Sachant que le confiseur en consomme près de 15 tonnes par an. "Le problème, c'est que

Un projet d'extension en réflexion

"Le projet suit son cours". Il fait face à des hausses de coût des matériaux. "On est passé de 4,5 millions à 6. On est en réflexion pour faire entrer les machines prévues dans un bâtiment plus petit. Là, on est à six millions pour un bâtiment de 3500 m², avec les machines. On a un dérapage de 1,5 million sur le bâtiment." Un projet qui devrait voir le jour à l'horizon 2024-2025.

"On utilise nos emballages recyclables en kraft, pas colorés. On a 15 parfums de produits au choix parmi nos amandes et noisettes, des pâtes de fruit, des snackies aux céréales..."

comme il y a pénurie, tout le monde stocke, ce qui aggrave la situation. Quelques-uns font de la spéculation et proposent la tonne à 3 500 € quand je le paie habituellement 1 500€".

"Nos équipes tournent actuellement à 40 heures par semaine"

La solidarité s'organise néanmoins: "On a fait appel à notre organisme les Confiseurs de France. Je peux dépanner quelqu'un en chocolat. Cette solidarité, on l'avait déjà observée sur des dérivés de chocolat, des agents d'enrobage, on avait aidé un confrère".

Un contexte tendu qui a un effet sur la production: "Ça nous amène à simplifier quelques recettes. Par exemple, le germe de blé qui est présent à moins de 1%. On est en train de simplifier la recette. Il suffit qu'il manque et l'étiquette est faussée".

La société a commencé à augmenter en production dans la perspective des fêtes de fin d'année. "Nos équipes tournent actuellement à 40 heures par semaine, on a dédoublé certaines équipes. On tiendra le rythme jusqu'à la mi-décembre" (1)

Le secteur des achats devient stratégique. L'entreprise cherche aussi les économies: "Nous menons une réflexion sur la chaleur fatale qu'aujourd'hui on ne la réutilise pas".

Dans ce contexte Ronan Autret reste optimiste. Le chiffre d'affaires affichait 10,2 millions en mars 2022. "On va frôler les 11 millions en 2023".

Emmanuelle FABRE

L'entreprise est toujours en recherche de personnel. Les CV peuvent être adressés à contact@francois-doucet.com

20 octobre 2022

shorturl.at/dgIR6

Alpes : se réinventer pour faire face aux aléas d'approvisionnement

Malgré les incertitudes de stocks de matières premières, François Doucet Confiseur voit l'avenir en rose

Par Emmanuelle Fabre



Malgré les incertitudes de stocks de matières premières, François Doucet Confiseur voit l'avenir en rose

Nous avons eu pas mal d'incendies cet été ". La phrase de Ronan Autret, directeur général de François Doucet confiseur , n'a rien à voir avec les feux de forêt mais concerne les difficultés d'approvisionnement. " Nous utilisons cinq tonnes de frais Mara des Bois, or nous n'en avons reçu que 600 kg. On a pris ce qu'on pouvait en Mara et on s'est orienté sur la Senga et d'autres variétés qu'on n'avait pas l'habitude de travailler

Les difficultés d'approvisionnement continuent de concerner d'autres fruits avec une conséquence sur l'organisation. " Nous n'avions eu que 10 % de la production annuelle de poire après le gel de 2021. Dernièrement, j'ai acheté des poires mais j'ai dû attendre pour les recevoir. On a commencé à être en rupture fin juillet. On a gardé notre variété mais on a dû s'approvisionner en Italie ". La situation tend à s'améliorer : " On a acheté deux ans de récoltes, soit 200 tonnes de récoltes à Sisteron chez nos fournisseurs habituels"

Les amandes, elles aussi impactées par des épisodes de gel très locaux, ont souffert. "Il n'y a pas pénurie mais une tension ". De fait, le calibre du fruit sera différent : " Les amandes sont plus petites avec la sécheresse " confie le directeur de l'entreprise qui en utilise 3,5 tonnes par an. Aujourd'hui, c'est au tour des noisettes d'être concernées. " Il nous en faut 10 tonnes, on nous en confirme cinq. On essaie de récupérer des récoltes de l'an passé ". Autres fruits dont les tarifs ont augmenté : la framboise et la myrtille. " Il y a très peu de framboise en France. La cerise, ça va. On s'interdisait d'acheter des fruits rouges en Ukraine en raison de la radioactivité jusqu'à présent. On s'est toujours approvisionnés en Serbie, en Pologne et au Maroc. La cerise, elle est de France. Mais la France n'est pas autosuffisante en fruits et légumes. Aujourd'hui, on est à 85 % de fruits de France dont 75 % de Provence parce qu'on consomme majoritairement de la pomme, des abricots, de la poire et des pêches qu'on trouve ici ". Et les fruits ne sont pas les seuls concernés par la pénurie...

On surfe sur les crises. On achète du sucre de betterave. La récolte a été très mauvaise en raison de la sécheresse. Le processus de transformation consomme beaucoup de gaz. Par chance, on avait anticipé et signé en juin ". Et la société qui consomme 300 tonnes de sucre par an voit le prix de la tonne augmenter de 40 centimes par tonnes : soit un surcoût de 120 000€.

La conséquence inattendue, c'est que depuis le début, on parle du conflit en Ukraine pour évoquer les tensions sur les matières premières comestibles. L'Ukraine est le plus grand producteur de blé : il y a des tensions sur le blé. La répercussion, c'est que comme il y a moins d'amidon de blé, il y a surconsommation de maïs, sachant qu'il y a eu aussi de la sécheresse... détaille Ronan Autret . Nos pâtes de fruits sont roulées dans l'amidon de maïs. Même s'il ne se mange pas, on s'en sert tous les jours. En août, on devait être livrés : on nous a annoncé une livraison en janvier. J'ai passé dix appels infructueux. C'est la solidarité d'un confrère qui avait un peu de stock qui nous a aidés, avec dix tonnes de produit ". Sachant que le confiseur en consomme près de 15 tonnes par an. "Le problème, c'est que comme il y a pénurie, tout le monde stocke, ce qui aggrave la situation. Quelques-uns font de la spéculation et proposent la tonne à 3 500 € quand je le paie habituellement 1 500

"Nos équipes tournent actuellement à 40 heures par semaine"

La solidarité s'organise néanmoins : " On a fait appel à notre organisme les Confiseurs de France. Je peux dépanner quelqu'un en chocolaterie. Cette solidarité, on l'avait déjà observée sur des dérivés de chocolat, des agents d'enrobage, on avait aidé un confrère

Un contexte tendu qui a un effet sur la production : " Ça nous amène à simplifier quelques recettes. Par exemple, le germe de blé qui est présent à moins de 1 %. On est en train de simplifier la recette. Il suffit qu'il manque et l'étiquette est fautive

La société a commencé à augmenter en production dans la perspective des fêtes de fin d'année. " Nos équipes tournent actuellement à 40 heures par semaine, on a dédoublé certaines équipes. On tiendra le rythme jusqu'à la mi-décembre

Le secteur des achats devient stratégique. L'entreprise cherche aussi les économies : " Nous menons une réflexion sur la chaleur fatale qu'aujourd'hui on ne la réutilise pas

Dans ce contexte Ronan Autret reste optimiste. Le chiffre d'affaires affichait 10,2 millions en mars 2022. " On va frôler les 11 millions en 2023

L'entreprise est toujours en recherche de personnel. Les CV peuvent être adressés à contact@francois-doucet.com

LE JOURNAL DES FEMMIES

28 octobre 2022

shorturl.at/hoKMT

Calendriers de l'Avent 2022 gourmands : 100% original !

Article mis à jour le 28/10/22 10:29

Partager sur   

Un calendrier de l'Avent rempli de nourriture gourmande, vous connaissez avec le chocolat. Mais il en existe d'autres, plus originaux ! Pour les papilles sensibles au sucré ou au salé, tout le monde s'y plaira.



Ils ringardisent presque le chocolat. Cette année encore, les marques **ont fait dans la créativité** pour proposer des calendriers de l'Avent plus que gourmands. Des traditionnels sablés de Noël, aux bouteilles de vin ou de whisky en passant par des sauces et condiments dont on ne se lasse pas, il y a de tout ! Pour l'apéro, le goûter, le repas et en cuisine, **tous les produits sont prêts à se dévoiler** au mois de décembre.

Calendrier de l'Avent Bonne Maman

Embarquez pour un voyage féerique sur le carrousel du Noël de Bonne Maman. Dans cette édition limitée, le calendrier de l'avent gourmand **déborde de gourmandises**. Des confitures aux infusions en passant par des biscuits et pâtes de fruits, le mois de **décembre sera une réussite gustative !**

- **Prix** : 29,90 euros
- **Où l'acheter** : en ligne et en circuits spécialisés
- Le site de [Bonne Maman](#)

SOMMAIRE

[Bonne Maman](#)
[Pâtisserie Cyril Lignac](#)
[KoRo](#)
[Terre Exotique](#)
[Comtesse de Barry](#)
[M&M's](#)
[Celebrations](#)
[Comptoir de Mathilde](#)
[Domaine du goût](#)
[Foodspring](#)
[Oliviers & Co](#)
[Guy Demarle](#)
[François Doucet](#)
[Poilâne](#)
[Ladurée](#)
[La Maison du Whisky](#)
[Maison Brémont 1830](#)
[Lidl](#)
[Le Roy René](#)



Calendrier de l'Avent Pâtisserie Cyril Lignac

Un Noël féérique s'illustre sur l'écrin magique du calendrier de l'Avent de la pâtisserie Cyril Lignac. Les gourmands sont invités à **découvrir chaque jour des délicieuses signatures de la maison** cachées dans un calendrier qui met en scène un marché de Noël festif. Quel jour découvrirez-vous le célèbre petit ourson guimauve ?

- Prix : 39 euros
- Où l'acheter : en boutique et en ligne dès le 3 novembre 2022
- Le site de [La pâtisserie Cyril Lignac](#)



© La pâtisserie Cyril Lignac

Calendrier de l'Avent KoRo

La marque berlinoise fait une fois de plus dans l'originalité. Parce que Noël est un moment où **tout le monde doit pouvoir se faire plaisir**, KoRo met en vente un **calendrier de l'Avent végétan**. Chocolats, surprises salées, aux noix, aux fruits... Chaque jour, une gourmandise sera découverte **accompagnée d'un mot de vocabulaire en plusieurs langues** sur le mode de vie végétan. Pour savourer tout en apprenant !

- Prix : 59,50 euros
- Où l'acheter : en ligne
- Le site de [KoRo](#)



Calendrier de l'Avent Terre Exotique

Et si chaque jour du mois de décembre était l'occasion de **découvrir de nouvelles épices** ? C'est ce que propose la marque Terre Exotique avec son calendrier de l'Avent du **Tour du monde en 24 épices**. De quoi sublimer les repas de fêtes et du quotidien !

- **Prix** : 28 euros
- **Où l'acheter** : en ligne
- Le site de [Terre Exotique](#)



Calendrier de l'Avent Comtesse de Barry

Avec la Comtesse de Barry, vous aurez de quoi **mettre les petits plats dans les grands**. Le calendrier de l'Avent salé en impose : il peut même servir de cadeau d'avant Noël. Grâce à de multiples mini-pots, les amateurs de dégustations salées seront servis. L'avant Noël sera l'occasion de **déguster de la terrine de canard au poivre vert, des rillettes de légumes aux algues ou encore de la terrine de pintade**.

- Prix : 89,90 euros
- Où l'acheter : en boutique et en ligne
- Le site de [Comtesse de Barry](#).



Calendriers de l'Avent M&M's

C'est le calendrier idéal pour **ouvrir les fenêtres et garder ses gourmandises de côté**. Des M&M's en sachet aux mini Mars et Bounty, l'attente avant Noël risque d'être très gourmande ! Joignez-vous à Jaune et Rouge pour passer un Noël joyeux et très gourmand.

- **Prix** : Calendrier M&M's : 8,50 euros
- **Où l'acheter** : en GMS
- Le site de [M&M's](#)



© Mars Wrigley

Calendriers de l'Avent Comptoir de Mathilde

Un retour en enfance tout en délice... Pour cette fin d'année 2022, le Comptoir de Mathilde vous fait **la promesse d'un voyage dans un monde de gourmandise** avec des produits qui rappellent les saveurs de la jeunesse. Que vous soyez plutôt **nougat** ou plutôt **moutarde à l'ancienne**, deux calendriers s'offrent à vous. **Place désormais au choix !**

Calendrier de l'Avent Celebrations

Pour encore plus **se plonger dans l'atmosphère des fêtes**, découvrez le calendrier Celebrations en forme de sapin : un incontournable. À offrir ou à savourer, ses petites barres de Snickers, Twix, Mars et bien d'autres **régaleront petits et grands**.

- **Prix** : Calendrier Celebrations : 4,99 euros
- **Où l'acheter** : en GMS
- Le site de [Celebrations](#)



© Mars Wrigley

Calendriers de l'Avent Comptoir de Mathilde

Un retour en enfance tout en délice... Pour cette fin d'année 2022, le Comptoir de Mathilde vous fait **la promesse d'un voyage dans un monde de gourmandise** avec des produits qui rappellent les saveurs de la jeunesse. Que vous soyez plutôt **nougat** ou plutôt **moutarde à l'ancienne**, deux calendriers s'offrent à vous. **Place désormais au choix !**

- **Prix** : Calendrier salé : 70 euros ; Calendrier sucré : 32,50 euros
- **Où l'acheter** : en ligne ou en boutique
- Le site du [Comptoir de Mathilde](#)



Calendriers de l'Avent Domaine du goût

Pour ce Noël 2022, le domaine du goût a vu les choses en grand, en très grand ! Pour patienter avant les fêtes, le "créateur de dégustations" propose un **calendrier de l'Avent en mode XXL**. Un format de **40 kilos, d'un mètre 70, contenant 24 bouteilles de vin** de 75 cl. Vous trouvez que c'est trop ? Le Domaine du goût met aussi en vente **trois calendriers dévoilant vins de prestige et de nos régions**.

- **Prix** : Calendrier de l'Avent "XXL" : à partir de 1 500 euros ; "XL" : 149 euros ; "Prestige" : 99 euros ; "Carrousel" : 69 euros ;
- **Où l'acheter** : en ligne et dans les magasins Nature & Découverte pour certains formats
- Le site du [Domaine du goût](#)



Calendriers de l'Avent Foodspring

Et si vous ajoutiez un peu de fitness au programme de Noël 2022 ? Foodspring dévoile dans ses calendriers de l'Avent **une sélection de ces produits phares**. De la **crème de cacahuètes protéinée à la préparation de pancakes riche en protéines**, toutes les meilleures ventes de la marque sont dissimulés dans ces calendriers à s'offrir ou à offrir.

- **Prix** : 69,99 euros
- **Où l'acheter** : en ligne
- Le site de [Foodspring](#)



© Foodspring

Calendrier de l'Avent Oliviers & Co

Jour après jour, partez à la découverte de nouvelles saveurs. Le calendrier de l'Avent Oliviers & Co dévoile chaque jour du mois de décembre **des petits pots de tapenade, crème de citron ou encore miel et noisette. Des huiles aromatiques se cachent aussi derrière les petites fenêtres** : huiles d'olive vierge extra, huiles aromatiques ou vinaigres et douceurs de vinaigres... De quoi **pimper vos recettes de fêtes** !

- **Prix** : "Les secrets de l'olivier" : 59,90 euros
- **Où l'acheter** : en ligne ou en boutique, édition limitée à 7 000 exemplaires
- Le site d'[Oliviers & Co](#)



Calendrier de l'Avent Guy Demarle

La marque de matériel culinaire propose pour la première fois un calendrier de l'Avent aux couleurs sobres mais **rempli de gourmandises**. 24 jours de **découvertes sucrées et salées** sont au programme du mois de décembre version Guy Demarle.

- Prix : 56.90 euros
- Où l'acheter : en ligne
- Le site de [Guy Demarle](http://GuyDemarle.com)



Calendrier de l'Avent François Doucet

Le confiseur François Doucet propose cette année une **sélection de douceurs** à retrouver chaque jour de décembre en ouvrant les petites cases. **Confiseries chocolatées et pâtes de fruits fondantes** sont à déguster du 1er décembre au réveillon de Noël.

- **Prix** : 27 euros
- **Où l'acheter** : en boutique et en ligne
- Le site de [François Doucet](http://www.francoisdoucet.com)



© François Doucet

Calendrier de l'Avent Poilâne

Cette année, le mois de décembre sera **gourmand** avec la boulangère Apollonia Poilâne. Le calendrier de l'Avent se compose d'**associations inédites entre les sablés céréales de la maison et les crus du chocolat** de la Manufacture Cluizel.

- **Prix** : 38 euros
- **Où l'acheter** : en ligne ou en boutique à partir du 27 octobre en édition limitée
- Le site de [Poilâne](#)



© Poilane