

# Lucullus : le goût et l'équilibre

**La société, productrice de la Lucullus de Valenciennes, a doublé son chiffre d'affaires depuis sa reprise en 2009 et continue diversification et investissement pour se pérenniser.**

**L**ucullus n'est plus le petit charcutier régional. Renouveler une entreprise qui travaille un produit gastronomique traditionnel, la pérenniser sans en trahir les valeurs, c'était le défi d'Augustin Motte il y a 10 ans déjà. En 2009, il reprenait la SARL Lucullus, dans le valenciennois, qui produit la fameuse Lucullus de Valenciennes, cette spécialité des fêtes de fin d'année, mélange de foie gras et de langue de bœuf fumée. Depuis, la société a doublé son chiffre d'affaires (4,9 millions d'euros en 2018, pour 18 salariés) et affiche une croissance maîtrisée de 10 % par an. Au point qu'elle rejoindra un nouveau site de production de 3000 m<sup>2</sup> à Prouvy, en janvier 2020, pour un investissement conséquent de 6,2 millions d'euros. Objectif pour 2025 : atteindre un chiffre d'affaires de 7,5 millions d'euros.

## Patrimoine gastronomique

La réinvention s'est faite en douceur dès 2009, bâtie sur les points forts de la PME. « Elle fabrique un produit authentique, exceptionnel, du patrimoine gastronomique des Hauts-de-France », raconte le dirigeant. Mais il fallait structurer. La doter d'un comité de direction, recruter un directeur industriel, développer la trésorerie pour financer la croissance, quand 70 % du chiffre d'affaires se réalise entre septembre et décembre. Il fallait solidifier les bases, en misant sur la qualité du produit et l'engouement du marché pour les produits régionaux.

## Confitures et diversification

La société part chercher la croissance dans la diversification. « Nous fabriquons aussi des confits, et nous avons une capacité d'innovation dans ce secteur », ajoute Augustin Motte. L'entreprise lance sa gamme de confitures en 2015. Aujourd'hui, le chiffre d'affaires de Lucullus s'équilibre à parts égales entre la Lucullus et les confits et confitures, qu'elle produit également à façon pour d'autres marques. Fidèle à ses racines,



Dans les ateliers de Lucullus, se fabriquent aussi des confits et confitures, commercialisés sous la marque «les recettes de Juliette».

l'entreprise privilégie les saveurs régionales et un positionnement sur la finesse gastronomique, avec des confits pour fromage notamment, aussi vendus à l'export. Trois médailles au concours général agricole obtenues en 2015, 2017, 2019 crédibilisent ce développement. « Il est très important pour nous de développer chacune de nos niches-produits car elles se complètent les unes les autres, elles équilibrent notre développement », argumente le dirigeant.

Avec l'investissement dans les nouveaux ateliers de Prouvy, Lucullus s'achemine vers une croissance sereine et entame une nouvelle étape de son développement, à la table des industries agroalimentaires de la région, tout en gardant sa part d'artisanat pour la fabrication de la Lucullus, encore très manuelle. « C'est un challenge d'adapter notre organisation à la croissance pour continuer de la maîtriser et garder notre équilibre entre nos produits festifs et non festifs » résume Augustin Motte.

## LUCULLUS EN CHIFFRES :

- 4,9 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2018
- 18 salariés
- 25 tonnes de Lucullus produites chaque année
- 2,2 millions de pots de confits et confitures produits par an
- 35 nouveaux produits proposés chaque année (soit en production directe, soit à façon)



Augustin Motte a repris Lucullus en 2009

Retrouvez d'autres histoires d'entreprises accompagnées par le Crédit Agricole Nord de France sur [entreprisesbycanorddefrance.fr](http://entreprisesbycanorddefrance.fr)