↑ **ORGANISATION** L'usine est divisée en deux : des ateliers pour les produits traiteur charcutiers et une ligne de production de confits et confitures. Celle-ci est répartie dans plusieurs salles, pour garantir la qualité sanitaire des produits, avec dans chacune d'elles un personnel dédié et un code couleur. Ici, le remplissage et le sertissage des pots en verre, à une cadence de 8 000 à 20 000 pots/heure, selon le format (remplisseuse rotative Hema-Filler). DENIS PAILLARD

Lucullus regroupe ses activité

PROUVY (NORD) ▸ Spécialiste du foie gras, Lucullus vient d'investir 6,2 M€ dans une unité de production qui réuni l'élaboration des produits traiteur, des confits d'accompagnement et des confitures.

REPÈRES

- **CA 2019 :** 5 M€ (45 % produits charcutiers ; 55 % confits et confitures)
- **Effectif :** 19.
- **Production :** 150 t/an de produits traiteur dont 25 t de Lucullus (langues fumées au foie gras) et 30 t de foie gras. 450 t de confitures et confits
- **Commercialisation :** GMS, 43 % ; IAA B to B, 119 % et RHF, 13 %.
- **Conditionnement :** 90 % des confitures sont conditionnées en pots de verre, le reste en pots plastique ou poches aluminium.

↑ **LE SITE** L'usine est implantée sur un terrain de 2 ha dans l'agglomération de Valenciennes Métropole. Les bâtiments couvrent 3 000 m². Un éventuel agrandissement a été anticipé.

és

it dans un même site

← FUMAGE Les langues crues reçues sous vide sont découpées, parées et barattées avec des arômes et du sel pendant seize heures. Elles sont ensuite fumées (fumoir Fessmann à bois par friction) avant d'être cuites dans un court-bouillon pendant trois heures puis épluchées et moulées.

↓ SOUS VIDE Une fois assemblées, les Lucullus sont stockées surgelées. Avant expédition, elles sont cuites sous vide à la vapeur dans leur emballage à 75 °C (four Fessmann), puis refroidies.

← LA GAMME L'usine produit principalement des Lucullus, foies gras, produits à base de foie gras, confits d'oignon et de figue, confitures et préparation à base de fruits, ainsi que des produits à façon en B to B. L'entreprise développe des gammes bio qui représentent moins de 10 % de la production, mais dont la part progresse.

← DÉCOUPE Les langues fumées et cuites sont découpées en tranches de 3 mm. Les Lucullus sont ensuite assemblées à la main. Elles sont composées d'une succession de tranches de langue fumée cuite de 3 mm et de foie gras cru, également de 3 mm.

↑ CUISSON Les confits et confitures sont cuits dans deux marmites double enveloppe de 600 litres Brouillon-Process à 96 °C, d'abord couvercle fermé, puis ouvert durant la phase finale d'évaporation. Ils sont ensuite maintenus dans une cuve chauffante pour permettre un remplissage à environ 80 °C.

↑ FIN DE LIGNE Les pots de confits et confitures de 40 à 600 g sont acheminés pour être séchés, étiquetés et emballés après vérification de la qualité du sertissage. À noter : en amont de la chaîne, celle-ci a déjà été vérifiée une première fois.

↑ PASTEURISATION Les pots de confits et confitures remplis et sertis sont pasteurisés en continu à 85 °C pendant dix minutes, puis refroidis rapidement à l'eau.

← STOCKAGE L'usine dispose de trois zones de stockage, à température ambiante, en froid positif (4 °C) et, ici, une zone à température négative, pour les produits surgelés.

Une usine clés en main, conçue pour grandir

Avec une croissance annuelle de plus de 10 % par an, les locaux de Lucullus à Valenciennes (59), répartis sur deux sites, étaient devenus trop étroits. « Nous avons confié à Idec Agro & Factory la conception d'une nouvelle unité qui regroupe nos deux activités, produits charcutiers à base de foie gras et confitures haut de gamme, souligne Augustin Motte, PDG de Lucullus. La société d'ingénierie nous a fourni une usine clés en main, dans laquelle nous sommes installés depuis début mars. » Lucullus a investi 6,2 M€, dont 4,8 M€ pour le terrain et le bâtiment, 1 M€ dans les équipements et 0,4 M€ dans la station d'épuration. L'usine est organisée en cinq zones, une première dédiée aux confits et confitures avec un process en ligne, une deuxième consacrée à l'élaboration des produits traiteur cuits, un bâtiment de stockage multi-températures, celui hébergeant les bureaux et locaux sociaux et enfin celui accueillant un local dédié à la gestion de l'énergie et un magasin d'usine.

Produits diversifiés

Le site élabore plusieurs produits en commençant par le fleuron de l'entreprise, qui lui a donné son nom, la Lucullus. Cette spécialité culinaire du Nord, qui associe la langue de bœuf fumée au foie gras, a été créée par un restaurateur du Valenciennois, dans les années 1930. La recette a depuis, largement dépassé les frontières du département. C'est Juliette Dendievel-Vandesien qui a eu l'idée de l'utiliser en créant la SARL Lucullus en 2000. L'activité traiteur, essentiellement basée sur le foie gras, a rapidement été complétée par la production de confits d'oignons ou de figues, produits d'accompagnement, puis progressivement par des confitures de tous types de fruits.
Augustin Motte, ancien directeur commercial de Moy-Park France, a racheté la société en 2009, et l'a fortement développée puisque son chiffre d'affaires a doublé en dix ans, pour atteindre 5 M€ en 2019. Il n'a pas l'intention d'en rester là. « Nous travaillons actuellement avec une seule équipe, de 7 à 16 heures, indique-t-il. Si nous passons à deux, nous pouvons doubler la production. De même, l'usine a été conçue de façon à pouvoir doubler les surfaces consacrées aux lignes de production, par l'agrandissement, de part et d'autre, du bâtiment principal. » De quoi anticiper une forte croissance.

BLANDINE CAILLIEZ

PHOTOS DENIS PAILLARD

LA PAROLE À...

AUGUSTIN MOTTE, PRÉSIDENT-DIRECTEUR GÉNÉRAL

« L'objectif est de poursuivre le développement de Lucullus avec des produits innovants à valeur ajoutée, prêts à être consommés. En d'autres termes, le haut de gamme destiné au plus grand nombre. Nous souhaitons aussi répondre aux attentes nouvelles des consommateurs selon trois axes : la gestion des allergènes, la conception de produits allégés comme les confitures avec 65 % de fruits, ainsi que des produits 100 % végétaux, riches en protéines. »

DENIS PAILLARD