

Même si l'inauguration officielle de la nouvelle usine Lucullus à Prouvy (59) n'a pas eu lieu à cause du confinement, son activité a bien repris début mai 2020. La production de la spécialité régionale à base de langue de bœuf et de foie gras se poursuit, et de nouveaux produits devraient satisfaire les végétariens.



L'ouverture du site à Prouvy (59) accélère la diversification des produits Lucullus comme la fabrication de produits traiteurs à base de légumineuses et de confitures labellisées bio. ©Lucullus

Le confinement n'aura freiné ni le déménagement, ni la stratégie de [diversification](#) déjà en marche chez Lucullus. Les deux anciens sites de production de l'entreprise ont été réunis en un seul, toujours dans le Valenciennois, à Prouvy (59). La [nouvelle usine](#), occupant un site de 3 000 m², accueille à la fois la production des confits d'oignons, des confitures, des charcuteries cuites, de la langue de bœuf et du foie gras.

Les six millions d'euros investis dans ce bâtiment moderne auront servi à poursuivre le développement des activités historiques de la maison, mais pas seulement. Bientôt, il y aura aussi une nouvelle gamme de produits bio et des terrines 100 % végétales.

Ces dernières seront vendues sous une autre marque, dès la rentrée prochaine, grâce à un partenariat finalisé durant le confinement. « *De plus en plus, nous allons travailler pour de grandes marques industrielles. Et répondre à leurs besoins de sous-traitance* », confie Augustin Motte, PDG de l'entreprise.

Confitures bio

Par ailleurs, la production de confitures bio va démarrer en juillet. « *La crise sanitaire, qui a ralenti notre activité de 30 à 40 %, n'a pas stoppé notre démarche de diversification*, affirme Augustin Motte. *D'autant plus que la demande est là. On a bien vu pendant le confinement que le bio était important, qu'il fallait multiplier les canaux et ne pas avoir qu'un seul réseau de distribution.* »

Comme beaucoup d'autres, l'entreprise s'est tournée vers la vente directe avec la livraison à domicile. « *Avant on en faisait très peu*, avoue-t-il. *C'était surtout à Noël, pour vendre notre spécialité régionale dans le reste de la France. Mais avec le Covid-19, nous avons dû en livrer aux clients des Hauts-de-France qui ne trouvaient pas nos produits en grande surface.* »

De nouveaux process pour les terrines végétales

Les nouvelles gammes de produits traiteurs, à base de légumineuses, impliquent de moderniser les processus de fabrication.

« Les terrines végétales sont plus complexes à produire car on utilise très peu d'ingrédients fonctionnels et l'on souhaite préserver la texture naturelle des aliments et leur saveur », explique Augustin Motte.

Il a ainsi fallu mettre au point de nouveaux paramètres de cuisson et des modes d'assemblage différents. Et justement, un nouveau poste, dédié à la recherche et au développement, permet de travailler sur ces nouvelles recettes.

Lauren Muyumba