

Le président de la CCI chez Gers Distribution

Une entreprise familiale en pleine croissance



Le président de la CCI chez Gers Distribution

Rémi Branet, président de la Chambre de commerce et d'industrie (CCI) et Laure Lacourt, directrice générale, visitent l'entreprise Gers Distribution, à Nogaro, le 4 octobre 2019. Ils sont accueillis par Jean-Jacques Farbos, président, Marie-Josée Farbos, directrice générale et Jean-Christophe Farbos, directeur commercial. Ils sont rejoints par Serge Delaure, directeur de l'usine et Carine Culin, directrice comptable.

Gers Distribution est une réussite

Jean-Jacques Farbos raconte l'histoire de cette réussite. L'entreprise est créée en 1996 avec un objet uniquement commercial. Le succès est immédiat, spécialement dans la gamme canards gras et maigres. En 2012, il est décidé de constituer une filière intégrée « allant de l'œuf au produit fini ». Pour ce faire, une alliance stratégique est conclue avec Vivadour.

À partir de là, les canards nés à Aignan, sont nourris par la coopérative de Riscle, gavés dans les vallons gersois, abattus et découpés à Samatan. Et ils sont conditionnés à Nogaro, dans un bâtiment de 4.000 m² construit par Gers Distribution, à Nogaro.

Jean-Jacques Farbos souligne que c'est toute la région qui est ainsi mise en avant. L'entreprise a à cœur « de véhiculer nationalement cette image du bien vivre, du bien-être et du bien manger par les ventes de produits d'origine Gers ».

Quelques chiffres

Le personnel est passé de 3 employés, à la création de l'entreprise, à 45 permanents et une quinzaine de saisonniers en 2019. Simultanément, le chiffre d'affaires est passé de 15 millions d'euros en 2004 à 48 millions en 2019.

7 640 t de marchandise ont été vendues en 2018, dont 6 000 t de volaille fraîche, 400 t de viande de boucherie, 240 t de surgelés et 1 000 t d'épicerie.

L'entreprise a créé diverses gammes de produits : canards gras - canards maigres - poulets, poules et coquelets – pintades – lapins, cailles – viande de boucherie - dindes – conserves.

Elle apparaît avec des marques de distributeur, mais elle a aussi ses propres marques. Parmi ces dernières : Canard du Gers (frais, mi-cuit, épicerie) – Mets des rois (Bulgarie frais, mi-cuit, épicerie) – Douce foie (gamme foie gras mi-cuit) etc.

Noter que Gourmets de France, magazine qui teste les produits grâce à des chefs étoilés, a donné la note de 4,1/5 au foie gras de canard mi-cuit de Gers Distribution en septembre 2019.

L'atelier a été refait en 2018 en automatisant certaines tâches pour améliorer les conditions de travail. La certification IFS (1) a été obtenue.

L'entreprise souhaite construire à Nogaro un nouveau bâtiment de 4.000 m².

« La richesse des gammes de nos produits », conclut Jean-Jacques Farbos, « fait de Gers Distribution un fournisseur incontournable de la grande distribution ». Et l'entreprise vend dans toute la France.

N.B. - La photo du haut de page représente Rémi Branet et Jean-jacques Farbos.

(1) La **certification IFS est un** des référentiels d'audit mis en place par la grande distribution pour permettre la délégation de leurs audits fournisseurs à des organismes tierce-parties et ce, afin d'assurer la maîtrise de la sécurité des denrées alimentaires et surveiller le niveau qualitatif des fabricants de produits à marque distributeur et/ou de produits premier prix.

Les certifications IFS ont été créées afin de fournir des produits sains au consommateur, garantir la sécurité des aliments au distributeur et répondre aux exigences de la réglementation communautaire en matière d'hygiène.



Accueil de Rémi Branet et Laure Lacourt par Jean-Christophe Farbos



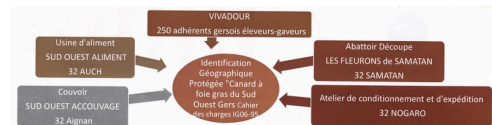
Arrivée de Jean-Jacques Farbos



Arrivée de Serge Delaure



Jean-Christophe Farbos, Julien Seris (commercial), Marie-Josée Farbos, Jean-jacques Farbos et Rémi Branet



Fonctionnement de la filière - Document Gers Distribution