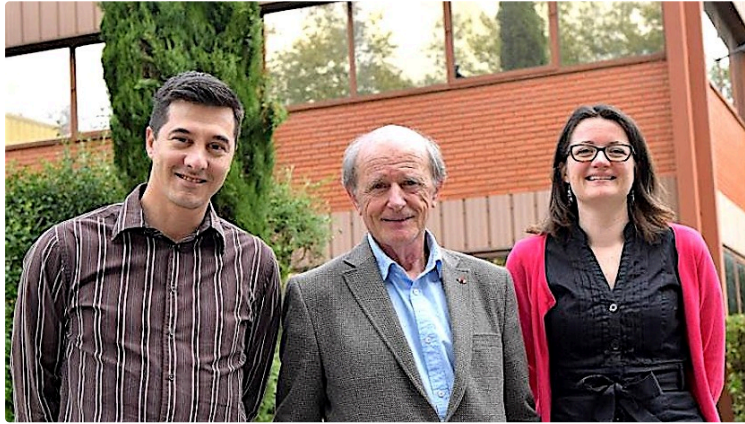


Les Ducs de Gascogne se sont mis au bio



Les Ducs de Gascogne se sont mis au bio

Les Ducs, c'est une belle histoire initiée en 1953 à Gimont par Gabriel Dubarry, l'inventeur du procédé de fabrication du bloc de foie gras. On n'a rien fait de mieux depuis.



Passée ensuite entre les mains de son fils Pierre, puis de ses petites-filles Laurence et Anne, l'entreprise a été rachetée l'an dernier par un jeune couple gersois, Cyril et Marie Jollivet, qui s'occupaient auparavant de Minercave, avec un challenge : maintenir la tradition et innover.

Pour réaliser leur acquisition, les Jollivet ont mis trois millions au pot, n'hésitant pas à placer leur maison en garantie. Un véritable acte de foi (gras) ; on ne saluera jamais assez le courage des chefs d'entreprise qui se lancent dans ce type d'aventures, sans filets, sans trop de concours bancaires, avec comme seul viatique leur talent et leur énergie, et s'endettent, s'endettent.

Ils ne sont toutefois pas partis de zéro, loin s'en faut. Les Ducs, ce sont des produits distribués dans plus de trente pays à travers le monde, et dont 500.000 colis gourmands sont vendus par correspondance chaque année. Pour un chiffre d'affaires de 11 millions d'euros.

Du lourd car Les Ducs emploient 75 personnes, transforment 3 millions de boîtes de foie gras et de terrines, vendues sur 4 boutiques dédiées et 240 magasins.

Les Jollivet sont donc arrivés avec leurs méthodes, leur connaissance du business, annonçant vouloir performer trois axes : la vente sur Internet, l'export et la personnalisation des coffrets cadeaux.



Quoique ce soit sur un autre créneau que Les Ducs font aujourd'hui parler d'eux : le bio. L'enseigne avait en effet obtenu le label il y a une dizaine d'années et ne l'avait jusque-là pas exploité.

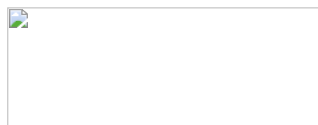
Voilà qui est fait avec la mise sur le marché de quatre produits hors foie-gras, tels que les Terrines de campagne au poivre vert (5,27 euros), et deux Délices fraise-cassis (3,10 euros).

Cela ne constitue qu'un début, puisque l'entreprise a présenté douze de ses nouveaux produits bio au 5ème Grand prix de l'Innovation PME, organisé par l'enseigne Intermarché, face à cent autres productions. Et son « tartinage au fromage » lui a permis de bénéficier de quatre mois de référencement chez les Mousquetaires.

De quoi donner un coup de bio-boost supplémentaire à la vénérable Maison !

Informations sur le site internet

Retrouvez toute l'actualité des Landes, Pays Basque, Béarn et Bigorre sur PresseLib, clic ici





produits.jpg



DUCS-de-GASCOGNE-4.jpg