



# Le Manager de l'alimentaire

N°129  
BIMENSUEL  
DU 15 JUIN  
AU 15 JUILLET  
2009

## INNOVATION

### Lucien Georgelin : légumes à tartiner pour l'apéritif

#### 12 références

Cette nouvelle gamme de légumes à tartiner (2€) destinée à l'apéritif compte 12 références mariant des légumes peu connus en tartinables (carottes, courgettes, artichaut...) à des épices (curry, cumin, muscade, coriandre...). Au menu, "Tapenade noire", "Houmous" et 10 autres baptisés "Délice de...": "courgettes aux 4 épices", "carottes au cumin", "tomates confites", "céleri à la coriandre", "artichaut au basilic", "Forestier en persillade", "olives concassées", "poireaux à la muscade", "petit pois façon guacamole", "aubergines au curry". La gamme est proposée en pot de 100g (étiquette colorée) avec une large ouverture pour faciliter l'utilisation. Qualifiée d'alternative saine aux produits salés (crackers, extrudés et graines...), la gamme affiche 200 à 300Kcal pour 100g. Le lancement (avec présentoirs) s'accompagne d'une réduction immédiate de 0,40€ par pot jusqu'au 30 septembre. 3 Français sur 10 prennent l'apéritif



chez eux au moins une fois par mois selon le Credoc, rappelle Lucien Georgelin qui précise que ses produits peuvent aussi être associés à des pâtes ou être utilisés en fond de tartes, en accompagnement de légumes crus ou en verrines.

#### L'entreprise

Basé à Virazeil (47), Lucien Georgelin affiche un taux de croissance moyen de 20% depuis 10 ans grâce à ses confitures et compotes plein fruits cuites au chaudron, ses confiseries traditionnelles et ses spécialités du sud ouest (terrines, plats



Lucien Georgelin

cuisinés, foies gras). Au total plus de 400 produits sous les marques Lucien Georgelin, Jean Ciron, Saveurs bio au chaudron et Ethikéco.

- CA 2008 : **18 M€**  
- Salariés : **115**

- Pots : **11 millions**  
- Sachets de bonbons : **1,2 million**  
- Verrines : **1 million**

#### L'histoire

La PME a été créée il y a 30 ans par l'actuel PDG Lucien Georgelin qui s'est lancé dans la transformation des fruits issus de sa ferme de 10 hectares. Aujourd'hui, ses confitures sont toujours fabriquées dans un chaudron en cuivre... En 1990, Lucien Georgelin rachète une confiserie de bonbons traditionnels à Brive Puis, l'histoire s'accélère en 1992 grâce au « Prix de la tradition » du Sial pour un « Dessert de pomme au caramel et au beurre ». Dès lors, ses confitures sont référencées chez Monoprix sous la marque Gault et Millau. L'usine s'agrandit de 2 000 m<sup>2</sup>, Auchan, Carrefour, Continent, Cora sont également convaincus. En 1998, Lucien Georgelin rachète la conserverie Jean Ciron à Eymet (24) spécialisée dans les plats cuisinés. A partir de 2001, il profite de l'essor des MDD qualitatives (« Escapades gourmandes », « Nos régions ont du talent », « Patrimoine gourmand », « Monoprix bio », « Monoprix gourmet »). A partir de 2005, Lucien Georgelin se développe dans l'ultra frais, l'équitable avec la marque Ethikéco, l'exportation, la RHD, snacking. Pour 2010, la PME cible la certification IFS.