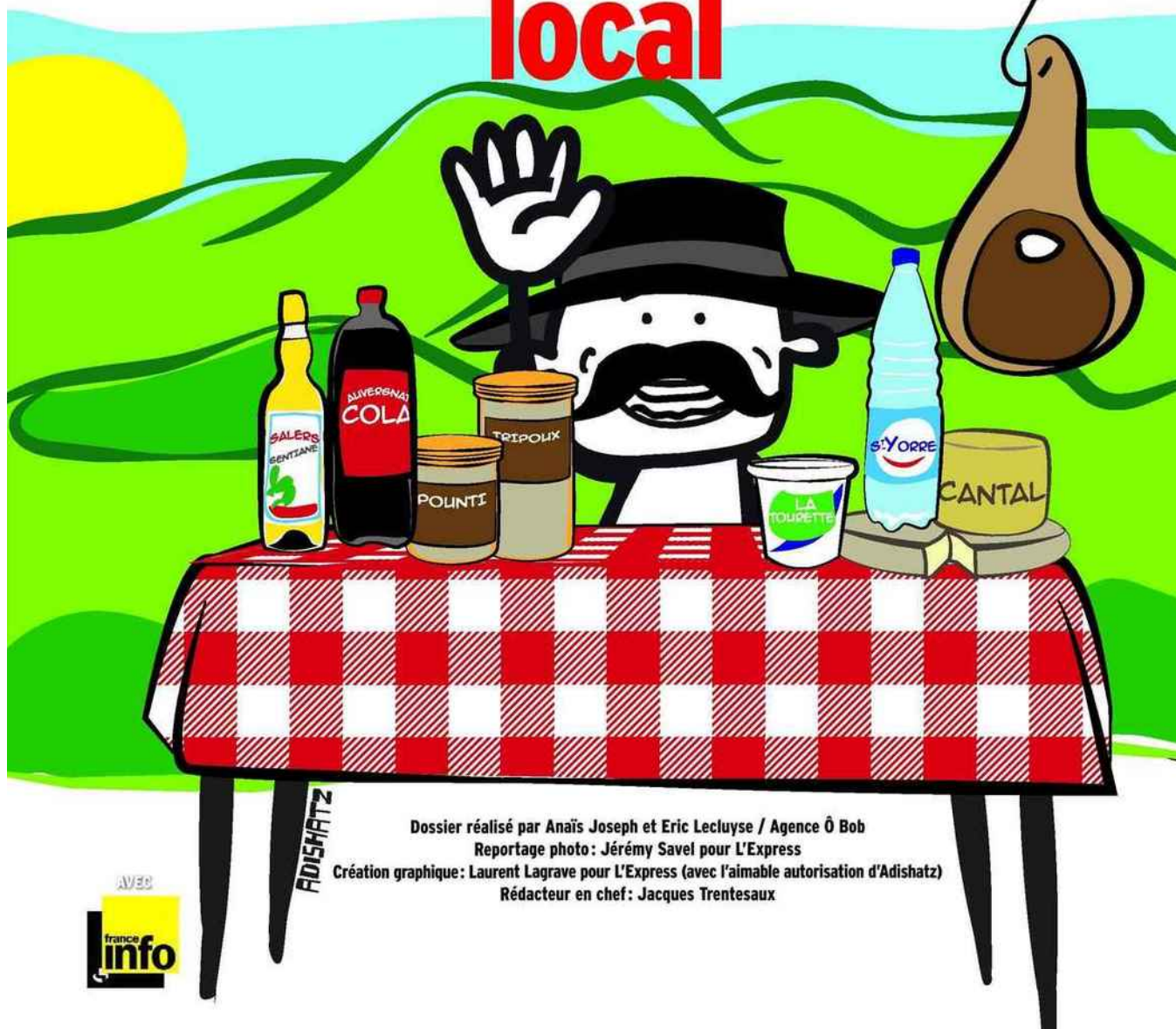




L'EXPRESS

Auvergne

Consommer local



ADISHATZ

Dossier réalisé par Anaïs Joseph et Eric Lecluyse / Agence Ô Bob
Reportage photo : Jérémy Savel pour L'Express
Création graphique : Laurent Lagrave pour L'Express (avec l'aimable autorisation d'Adishatz)
Rédacteur en chef : Jacques Trentesaux



Auvergne / Consommation

Acheter local, un acte citoyen

Oui, il est possible, en faisant ses courses, de favoriser l'emploi au pays.

Par **Eric Lecluyse**

Les Auvergnats le savent bien : la région n'est pas cette terre au climat hostile et à l'économie moribonde parfois évoquée par ceux qui la connaissent mal. Outre Michelin à Clermont-Ferrand, Dunlop à Montluçon, et quelques champions de la métallurgie et de la mécanique, le territoire abrite des pépites qui mériteraient d'être davantage connues. A lui seul, le secteur agroalimentaire compte plus de 12000 salariés, avec les eaux minérales, les produits laitiers, la viande, les produits issus de la forêt, les miels, les confitures, les fruits confits... Qu'elles soient entrées dans l'histoire locale comme Piganiol

ou plus récemment installées, telle la brasserie Gaïa, ces sociétés défendent une culture commune. Certaines tentent de relancer des filières disparues, d'autres se fournissent en matières premières dans le monde entier et transforment sur place, quelques-unes ne conservent que la conception et une partie de la fabrication dans la région... Mais toutes renforcent l'économie régionale. Consommer auvergnat, c'est aussi un geste en faveur de l'emploi !

L'Express est parti à la rencontre de ces entrepreneurs engagés, chacun à sa manière. ●

TROIS RAISONS DE CONSOMMER AUVERGNAT

1 IMPACT FORT SUR L'EMPLOI Des études démontrent qu'acheter un produit local dans un magasin détenu par un résident permet de réinjecter 80% de l'argent dans l'économie locale. C'est trois fois plus que si l'on opte pour la marque d'une multinationale dans la grande distribution. Le groupe Pagès Védrenne le reconnaît : le goût des Auvergnats pour ses liqueurs - gentiane Salers, Verveine du Velay, Birlou - soutient l'activité de ses distilleries.

2 IMPACT VARIABLE SUR L'ENVIRONNEMENT Plus un article vient de loin, plus son bilan carbone est élevé. Mais le mode de fabrication doit aussi être pris en compte. La société Audebert Boissons (limonades, Auvergnat Cola, bière Le Bougnat)

promeut l'usage des bouteilles en verre, consignées, qui sortent de son usine de Bort-les-Orgues, à la frontière du Cantal. C'est plus écologique que le plastique, même si les contenants sont importés d'Angleterre et d'Allemagne.

3 IMPACT VARIABLE SUR LA QUALITÉ L'Auvergne est réputée pour ses fromages et ses spécialités à base de viande. Mais ce n'est pas parce que les produits sont fabriqués sur place qu'ils sont forcément bons. Un cantal fermier affiné n'a rien de commun avec certains cantals de supermarché des grandes laiteries. Et, malgré les efforts d'une nouvelle génération de vignerons, les vins auvergnats ont encore beaucoup à prouver.



TERROIR L'agroalimentaire emploie plus de 12 000 personnes dans la région.

Les labels qui comptent

Quelques repères distinguent les produits auvergnats. Les voici.

AOP et IGP pour le fromage, le vin, la viande et les lentilles

L'Auvergne est la région du fromage: tous les grands classiques sont reconnus par une appellation d'origine protégée (AOP). Les productions de **saint-nectaire** et de **cantal** sont les plus importantes (plus de 13 000 tonnes chacun en 2013). Suivent la **fourme d'Ambert** et le **bleu d'Auvergne** (5 000 tonnes environ chacun) ainsi que le **salers** (1 400 tonnes). L'appellation bleu d'Auvergne va toutefois être révisée afin de limiter la zone de production (lait et transformation) à la montagne auvergnate. Aujourd'hui, elle couvre le Cantal et le Puy-de-Dôme mais aussi des communes de la Haute-Loire, de l'Aveyron, du Lot, de la Corrèze et de la Lozère. La **fourme de Montbrison** et le **laguiole** peuvent aussi être issus de certains secteurs auvergnats, même si l'essentiel de la production est réalisé hors de la région. Le vin (**saint-pourçain** et **côtes-d'auvergne**) et la fameuse **lentille du Puy** bénéficient aussi du label AOP.

Une indication géographique protégée (IGP) peut, elle, être accordée à des produits transformés sur un territoire à partir de matières premières provenant d'ailleurs. Les principales IGP auvergnates concernent la viande et les volailles: **agneau du Bourbonnais**, **bœuf charolais du Bourbonnais**, **porc d'Auvergne**, **volaille d'Auvergne** et

volaille du Velay. Le vin de pays **puy-de-dôme** a aussi son IGP (souvent attribuée à des vins ne pouvant prétendre à l'appellation côtes-d'auvergne, à cause d'un taux de sucre résiduel trop élevé par exemple). **Les jambons, saucisses sèches et saucissons secs d'Auvergne** devraient obtenir la leur dans les prochains mois.

Bravo l'Auvergne: un club de producteurs



Ce logo est affiché sur certains produits d'une vingtaine de fabricants auvergnats réunis au sein de l'association du même

nom. Cette initiative soutenue par le conseil régional a pour ambition d'aider les adhérents à se faire une place dans les grandes surfaces, les chaînes de restaurants et la restauration collective, qu'ils soient petits (ferme Lou Peyrou) ou grands (fromagerie Paul Dischamp, salaisons Philis). Cette mention ne garantit pas l'emploi de matières premières locales.

Auvergne Nouveau Monde: une marque généraliste

Cette marque territoriale lancée en 2011 est partagée librement par tous ceux qui souhaitent développer l'at-

tractivité de l'Auvergne. Elle est financée par le conseil régional, quelque 800 entreprises adhérentes, les collectivités locales et l'Union européenne. A l'étude, un label « Auvergne Nouveau Monde » pourrait venir distinguer dans les prochaines années des produits du cru.



Nattitude, le tourisme nature

Ce programme du comité régional de développement touristique d'Auvergne distingue des lieux d'hébergement « en adéquation avec l'ADN de l'Auvergne », mêlant « naturalité, ressourcement et loisirs partagés ».

Thiers, un couteau du cru

Contrairement au laguiole, qui est une forme de couteau pouvant être produite n'importe où, le modèle « thiers » est protégé: il est obligatoirement fabriqué dans le bassin coustelier thiernois.

L'Aurillac, une marque de parapluies réservée

La marque L'Aurillac est partagée par deux acteurs historiques du parapluie, Piganol et Sauvagnat. Elle est réservée à leurs modèles traditionnels produits dans le Cantal. ●

Le guide des produits vraiment locaux

Soutenir les producteurs auvergnats, d'accord, mais lesquels ? D'où viennent leurs denrées ? Sont-elles plus chères ? Enquête.



PROXIMITÉ Lauriane Vidalinc, responsable commerciale chez Butimiel, dans le magasin Carrefour de Riom.

Dans les commerces de proximité comme dans la grande distribution, qui représente 85 % du circuit alimentaire de détail, impossible de négliger l'offre locale. « Elle peut représenter 10 % des ventes dans certains rayons, et parfois plus, comme pour le fromage à la coupe », note Jean-Luc Bayrand, directeur du Carrefour de Riom, qui nous a fourni de précieuses données sur le poids des acteurs locaux dans la grande distribution.

Eaux, confitures, liqueurs... L'Express, sans prétendre être exhaustif, détaille l'offre locale. A vous de choisir, en toute connaissance de cause. • **E. Le.**

LES PLUS PRISÉS

Ce n'est pas une surprise, les Auvergnats sont fous de liqueur à la gentiane. Selon les relevés de l'institut Nielsen sur les achats alimentaires dans la grande distribution, celle-ci est fortement surconsommée dans le Cantal (+ 1 121% de ventes en valeur par rapport à la moyenne française!), mais aussi dans le Puy-de-Dôme (+ 216%), dans l'Allier (+ 133%) et en Haute-Loire (+ 106%). Pour le reste, les habitudes varient d'un département à l'autre. Les habitants de l'Allier et du Puy-de-Dôme ont un goût prononcé pour les dragées et les pralinés (respectivement + 134% et + 89%). Les Cantaliens se tournent plutôt vers les conserves de viande (+ 213%) et les pâtés et confits (+ 135%). Les Hauts-Ligériens, eux, fondent pour la crème de marrons (+ 152%) et les escargots et grenouilles surgelés (+ 109%).

Yaourts

La Tourette fait recette

Plusieurs petits producteurs proposent des yaourts et produits laitiers, mais une marque locale se distingue : La Tourette. « Sans aucune publicité, la progression sera de 10 % cette année encore », se félicite Dominique Viillard. Avec deux autres éleveurs, il a créé, en 2006, cette laiterie qui emploie aujourd'hui 10 personnes. Les vaches sont nourries au foin. « Pas question d'ensilage, c'est mieux pour l'état sanitaire des troupeaux, et le lait est meilleur. » Deux fois plus cher qu'un Danone basique (mais bio et incomparable au goût !), le yaourt nature est à base de lait cru et de ferments lactiques, c'est tout.

Principale référence locale :

yaourts nature La Tourette.
Prix : 1,95 € les 4 pots de 125 g.
Lieu de production :
Saint-Genès-la-Tourette.



Confitures

Pour tous les goûts

Connue pour ses produits diététiques, en particulier la fameuse Germalyne, l'Abbaye de Sept-Fons réalise 30 % de son chiffre d'affaires avec sa gamme de confitures lancée il y a une quinzaine d'années. Les fruits, achetés surgelés, proviennent de France, d'Espagne, d'Europe de l'Est ou du Maghreb, ce qui permet à la marque d'afficher des prix abordables, quoique deux fois plus élevés que ceux du n° 1 hexagonal, Bonne Maman. « Le côté ecclésiastique booste les ventes, qui atteignent plus de 5 % du rayon », observe Jean-Luc Bayrand, directeur du Carrefour de Riom. Dans la même gamme de prix, les confitures Le Moulin de Baudry, fabriquées à Saint-Hilaire-de-Pionsat, sont distribuées dans quelques grandes surfaces et dans les épiceries.

La Confiture de Charroux, du nom du village classé de l'Allier, est quant à elle un produit de luxe (voir page XII). Elle est vendue en épicerie fine, tout comme la confiture du spécialiste de la pâte de fruits Cruzilles (concoctée à Clermont-Ferrand).

L'une des principales références

locales : confiture de fraises de l'Abbaye de Sept-Fons.
Prix : 2,90 € le pot de 370 g.
Lieu de production :
Dompierre-sur-Besbre.



rejoint ces ténors en avril dernier : l'eau naturellement pétillante Ardesy, qui remplace l'ancienne marque Arvie. Rachetée en 2012 par un investisseur singapourien, la Société des eaux du Cézallier, qui exploite la source, emploie 8 personnes à Augnat. Grâce à une campagne publicitaire, elle espère séduire rapidement les Auvergnats.

La plus récente référence locale :

Ardesy.
Prix : 3,90 € le pack de 6 x 1,5 l.
Lieu de production : Augnat (source sur la commune voisine d'Ardesy).

Bières

Mousses en masse

Difficile de mettre en avant un brasseur local. Ils sont nombreux, mais de petite taille, et rarement présents dans les rayons des grandes surfaces. La Damoiselle (brassée à Blesle), Le Plan B (à Clermont-Ferrand), La Lubie (à Montluçon), la Gaïa, bière du Sancy (à Picherande) et La Vellavia (à Polignac) comptent toutefois parmi les mousses les plus répandues. A noter que l'Organic et la bière La Planèze, lancées par le négociant en vins Pierre Desprat, ne sont pas brassées dans la région, mais dans la Loire, par Les Brasseurs du Sornin (les céréales qui entrent dans leur composition poussent toutefois en Haute-Loire). De même, la bière Le Bognat, du limonaier et distributeur Audebert Boissons, est fabriquée en Corrèze, à Bort-les-Orgues.

L'une des principales références locales :

La Damoiselle.
Prix : 2 € les 33 cl.
Lieu de production : Blesle.



Infusions

Pagès infuse mondialement

Sa verveine à la gentiane du Cantal est très appréciée des Auvergnats. Mais Pagès n'en fait pas mystère : ses infusions comme ses thés sont le plus souvent importés. Verveine paraguayenne, hibiscus égyptien, réglisse ouzbèke... « Nous nous fournissons toutefois en Anjou pour la menthe et la camomille et tentons de relancer des filières qui ont presque disparu, comme la verveine en Poitou-Charentes », relève Olivier Thébaud, directeur général de la société, détenue depuis 1989 par un groupe familial allemand. 80 % des produits sont vendus sous une marque de distributeur. La gamme Pagès est, elle, 100 % bio.

Principale référence locale :

verveine à la gentiane Pagès.
Prix : 2,50 € la boîte de 20 sachets.
Lieu de production :
Le Puy-en-Velay.



Eaux minérales

Une nouvelle vague

L'Auvergne compte pas moins de 11 marques d'eau minérale et 10 usines d'embouteillage. Beaucoup de ces grands noms appartient aux groupes Alma (Chateldon, Vichy Célestins, Saint-Yorre, Rozana) et Danone (Volvic). Un nouveau venu tourné exclusivement vers le marché régional (pour le moment) a

N°1 historique du secteur devant la coopérative de producteurs Eurea (marque Vivien Paille, confiée au groupe Soufflet Alimentaire, à Valenciennes), Sabarot Wassner emploie 80 personnes sur deux sites en Haute-Loire. «La lentille du Puy ne représente que 5 % de notre activité, contre 15 % pour la lentille verte issue d'autres bassins français ou du Canada. Mais c'est un emblème», rappelle Antoine Wassner, son PDG. La société, qui propose aussi une gamme bio, produit à 50 % pour des marques de distributeur.



Lactalis, les fromageries Paul Dischamp, à Sayat, et Terres d'Auvergne, à Besse-et-Saint-Anastaise, comptent parmi les principaux acteurs régionaux.

L'une des références locales : saint-nectaire Dischamp.

Prix : 14 € (laitier)
ou 17 € le kg (fermier).

Lieu de production : Sayat.

Miel

L'authenticité d'abord

A la tête de Butimiel, Christelle et Régis Baujard défendent un «miel de qualité», bien meilleur que les mélanges importés que l'on trouve le plus souvent dans les rayons. Apiculteur lui-même, Régis déplace ses quelque 600 ruches dans des secteurs de l'Auvergne riches en plantes mellifères. Et c'est dans l'atelier de Cournon, qui emploie 12 personnes, que sont confectionnés gâteaux et gourmandises au miel. Apiflor, installé à Madic, propose aussi des produits transformés au miel local. De nombreux apiculteurs vendent également leur miel sur les marchés ou dans des boutiques.



L'une des références locales :

Miel de Montagne Butimiel.

Prix : 5 € le pot de 250 g.

Lieu de production :

Cournon-d'Auvergne.

Tripoux

Pour initiés

Les tripoux – petits rouleaux d'abats blancs de veau, agneau et porc, mijotés avec du vin blanc et des tomates – ont



toujours des adeptes en Auvergne. «Ils plaisent à une clientèle d'initiés qui achètent souvent plusieurs pots», remarque Jean-Luc Bayrand, directeur de l'hypermarché Carrefour de Riom. Julhes reste la marque de référence dans les rayons. La société est installée à Saint-Flour, comme Ardélis, qui fabrique les Tripoux du Père Jean, l'autre marque incontournable.

La référence locale : Julhes.

Prix : 7 € le pot de 4 petits tripoux (400 g).

Lieu de production :
Saint-Flour.

Liqueurs

Des spécialités prisées

Pas question pour un magasin auvergnat d'être en rupture de gentiane Salers 16° (vendue nationalement), 18° et 20° (la plus alcoolisée, que disent préférer beaucoup d'Auvergnats... même si ce n'est pas la meilleure vente locale).

Presque deux fois plus chère que la Suze, cette liqueur demeure une valeur sûre, même si elle n'est pas produite dans la région, mais en Corrèze, à Turenne (c'est encore le Massif central). La gentiane Salers fait aujourd'hui partie du groupe bourguignon Pagès Védrenne (détenu par la famille Renaud-Cointreau), tout comme la Verveine du Velay Pagès, très prisée également (distillée à Saint-Germain-Laprade près du Puy-en-Velay). Il faut le savoir : les liqueurs Pagès et les infusions Pagès n'ont plus rien de commun depuis la scission de la société d'origine en 1989. Née dans les années 2000 à Veinazès, dans le Cantal, Le Birlou, liqueur apéritive à base de pommes et de châtaigne, fait lui aussi partie, depuis 2010, du groupe Pagès Védrenne.



La référence locale : Gentiane Salers.

Prix : 11,90 € la bouteille de 1 l.

Lieu de production :

Turenne (Corrèze).

L'une des principales références locales : Sabarot.

Prix : 2,60 € le paquet de 500 g.

Lieu de production : Chaspuzac.

Cola

Loin derrière Coca

Vendu au même prix que le Coca, voire quelques centimes plus cher, l'Auvergnat Cola dépasserait les 5 % de part de marché dans certains magasins (elle est de 2 % au Carrefour de Riom). Les bouteilles en verre d'Auvergnat Cola que l'on trouve dans les bars et restaurants sont produites à Bort-les-Orgues, en Corrèze, à quelques kilomètres du Cantal. Les formats en plastique sont confiés à un sous-traitant perpignanais.



La référence locale : Auvergnat Cola.

Prix : 1,50 €.

Lieu de production : Bort-les-Orgues,
par Audebert Boissons.

Fromages

Champions régionaux

A la coupe, le poids des producteurs locaux est impressionnant. «Chez nous, le saint-nectaire et le bleu d'Auvergne se vendent très bien, devant le cantal et le salers», note Jean-Luc Bayrand, directeur de l'hypermarché Carrefour de Riom. Outre les géants Sodiaal et

Des entreprises qui s'engagent

Héritières d'un savoir-faire local, ces sociétés souvent familiales s'adaptent aux nouveaux marchés.

Par Anaïs Joseph



QUALITÉ Sylvie Combelle et sa famille misent sur le bois local et la traçabilité.

COMBELLE

Du bois d'Auvergne pour bébé

Emploi : 40 personnes à Marmanhac et plusieurs sylviculteurs (250 emplois localement).

Matières premières : essentiellement d'origine française (bois acheté dans un rayon de 150 kilomètres et parties en plastique à Montluçon).

→ Dès 1935, Marcel Combelle a mis sur le marché une chaise haute transformable en bois. Aujourd'hui, son petit-fils Gérard, qui détient l'entreprise Combelle avec ses deux sœurs, est à la tête du dernier fabricant français de cet article de puériculture. L'essentiel du chiffre d'affaires annuel, 2,7 millions d'euros, repose toujours sur ce produit phare, mais le lit pliable en bois, la table à langer ou le parc font désormais partie du catalogue.

Dans l'usine de Marmanhac, on construit de A à Z : les troncs de hêtre achetés dans un rayon de 150 kilomètres sont sciés sur place. Derrière l'usine, 200 piles de planches hautes de 7 mètres sèchent à l'air libre.

« Chez nous, rien n'est sous-traité, s'enorgueillit Gérard Combelle. Notre plus-value, c'est aussi la traçabilité : les vernis allemands ne contiennent aucun composé organique volatil, les parties en plastique proviennent de Montluçon et les panneaux de fibres roumains sont garantis sans formaldéhyde. »

Malgré ces nombreux atouts, Combelle a perdu 1 million d'euros de chiffre d'affaires en 2010, ce qui a provoqué le licenciement de 6 personnes. Coincée entre le marché asiatique et celui du meuble d'occasion, la société a réagi

en élargissant sa gamme. Son premier transat devrait sortir de l'usine en fin d'année 2014.

JOUBERT PRODUCTIONS

Des tresses qui tiennent la route

Emploi : 95 salariés à Ambert et 900 dans le monde.

Matières premières :

d'origine étrangère pour l'essentiel (coton et caoutchouc d'Asie).

→ Vous ne connaissez pas le sandow ? Pourtant, vous avez dû en tendre un sur le porte-bagages d'un vélo au moins une fois dans votre vie. Son principal fabricant dans le monde, Joubert Productions, se trouve à Ambert. L'entreprise tisse, tresse et tricote des lacets et cordons depuis 1928. Elle a aussi développé une large gamme de filets, sangles, cordons d'accrochage, clôtures



CRÉATIVITÉ Thomas Paillard et ses associés ont délocalisé la production et développé la R & D à Ambert.

électriques, câbles élastiques... L'essentiel est fabriqué en Malaisie ou en Tunisie, dans ses deux sites de production délocalisée. Au cœur des forêts du Livradois, dans un paysage propice à la créativité, Joubert conserve son activité marketing et R&D (recherche et développement).

Produit phare de l'industriel, la chaîne à neige pour voiture est tressée par une machine unique : « Nous la conservons ici parce qu'elle ne supporterait pas les climats tropicaux et qu'elle nécessite une maintenance particulière », précise Thomas Paillard, l'un des cinq associés à la tête du groupe. Les chaînes sont ensuite envoyées à Monastir, en Tunisie, pour l'assemblage. Au troisième et dernier étage des locaux ambertois, les métiers à tisser alimentent le marché haut de gamme des lacets, cordons et élastiques, toujours vivace même si – on le regrette chez Joubert – il y a bien longtemps que les femmes ne portent plus de corsets...

PIGANIOL

Parapluies haute couture

Emploi : 38 personnes à Aurillac.

Matières premières :

d'origine étrangère pour l'essentiel (tissus, bois et armatures).

↳ Cliquetis des machines, froufrou des étoffes... En moins d'une heure vingt, des mains de fées assemblent, coupent, brodent et cousent une ombrelle. « Pour certains produits de

lux, nous leur demandons de mettre des gants blancs », affirme Martine Piganiol, unique créatrice de la maison, qui produit 50 000 pièces par an. Elle détient l'entreprise avec son mari, Jean, et son fils, Matthieu, l'actuel président. Rigueur du modèle Marinière, raffinement d'une forme pagode, fantaisie du plastique... Une trentaine de modèles sont déposés chaque année.

Si Piganiol est un partenaire apprécié par les maisons de luxe, les clients défilent aussi pour acheter le véritable Aurillac en toile de coton uni et mât en bois, dans la tradition du parapluie de berger. La famille Piganiol, installée depuis 1884, partage avec l'entreprise Sauvagnat le privilège d'utiliser cette mention, qui garantit une fabrication dans la ville où l'industrie française du parapluie a eu son heure de gloire. Mais toute la production n'est pas réalisée sur place : depuis une vingtaine d'années, l'entreprise tire la moitié de son chiffre d'affaires annuel (4,3 millions d'euros) en important de Chine 500 000 exemplaires qu'elle a dessinés. Ils sont vendus en grande distribution sous la marque Cityone ou celle de l'enseigne. Ceux-là ne portent pas l'écusson « L'Aurillac »...

MODERNE Jérôme Celle (à gauche) et son frère Matthieu (à droite) avec un employé de la nouvelle usine Celnat.



CELNAT

Un champion bio qui s'exporte

Emploi : 66 personnes à Ambert, une trentaine d'agriculteurs en Haute-Loire (et 70 autres en France).

Matières premières : d'origine régionale (seigle, blé, lentilles vertes...), française (avoine, orge, sarrasin...) ou d'importation (riz, millet, amarante...).

↳ Bio rime avec écolo, mais certainement pas avec vieillot. Transformateur de céréales et légumineuses bio, Celnat vient d'inaugurer une seconde usine à côté d'Ambert, un bâtiment de sept étages équipé de machines dernier cri.

La famille Celle, propriétaire des moulins depuis 1834, a souvent fait des choix avant-gardistes. A commencer par son engagement dans le bio à l'échelle industrielle dès 1979. Résultat : Jérôme, Marie et Matthieu Celle (les enfants), Robert (leur père) et Jean (leur oncle) sont à la tête d'une société qui, chaque année, transforme 9 000 tonnes de matières premières et génère 20 millions d'euros de chiffre d'affaires.

Lorsque le directeur, Jérôme Celle, reçoit, il ferme toutes les portes entrebâillées, rabat le dossier des chaises mal rangées sur les tables et ramasse les moutons égarés au sol. Cette exigence de tous les instants se manifeste dans l'usine par un contrôle interne strict : chaque lot est analysé pour déceler d'éventuels résidus de pesticides et d'OGM. Cette



MODE Martine Piganiol (à droite) imagine des dizaines de nouveaux modèles chaque année.

démarche rigoureuse vaut à l'entreprise d'exporter jusqu'au Japon.

En 2015, elle compte remettre au goût du jour d'anciennes variétés de blé avec le concours de six producteurs de Haute-Loire.

AUDEBERT BOISSONS

Le limonadier futé

Emploi: 48 personnes.

Production de boissons à Bort-les-Orgues (Corrèze, à la frontière du Cantal), entrepôt et torréfaction à Clermont-Ferrand, entrepôt à Aurillac.

Matières premières: régionales et françaises pour le cola et les limonades (sucrerie de Bourdon à Clermont-Ferrand, eau de la source du Marilhou dans le Cantal, arômes de Grasse). Bouteilles en verre importées d'Angleterre et d'Allemagne.

→ Il est encore jeune – 5 ans à peine –, mais son histoire est déjà mouvementée. L'Auvergnat Cola naît en 2009, et son créateur, Jean-Philippe Nicolaux, confie sa production à L'Abeille, une entreprise choletaise sous-traitante de beaucoup de sodas régionaux dans l'Hexagone. Quelques mois plus tard, Audebert Boissons crée le Bournat Cola ! La guerre est déclarée... Elle se termine en 2011 quand Audebert rachète la marque Auvergnat Cola. Le groupe installe la production des formats en verre consignés à Bort-les-Orgues, à 11 kilomètres du Cantal (les formats en PET étant fabriqués

à Perpignan), et abandonne la marque Bournat Cola.

Mais ce n'est que l'une des activités de la société. Distributeur local de grandes marques de boissons (Heineken, Orangina, Schweppes...), Audebert a conservé sa propre production de sodas, sous la bannière L'Auvergnat. « Dans la région, j'écoule davantage ma limonade que les grandes marques internationales », assure Philippe Audebert, le PDG. La société tire 10 % de son chiffre d'affaires (qui est de 15 millions d'euros au total) des sodas (Auvergnat Cola compris), 7 % de sa bière Le Bournat, 18 % en tant que torréfacteur pour professionnels (Café Téo) et le reste comme distributeur d'autres marques. Dans la grande tradition des limonadiers auvergnats, Philippe Audebert lorgne désormais vers la capitale : il espère produire bientôt le Paris Cola...

CLAUDE DOZORME

La drôle de dame des fines lames

Emploi: 18 personnes à Thiers.

Matières premières:

origine étrangère pour l'essentiel (acier suédois et matériaux d'ornement de tous les continents).

→ Elue Auvergnate de l'année par le conseil régional, Claudine Dozorme détonne dans le monde très masculin de la coutellerie. Lorsqu'elle entre, en 1991, dans l'usine paternelle, le savoir-faire est là, mais tout reste à bâtir dans les domaines des ventes et de la logis-



JODIE WAY / SDP

TRANSMISSION Fille du fondateur, Claudine Dozorme a su renouveler la gamme.

tique. Un défi que relèvera la jeune commerciale.

Une nouvelle usine, un catalogue renouvelé, une créativité ravivée..., l'entreprise Claude Dozorme qu'elle dirige depuis 2000, a été l'une des premières à découper les plaques d'acier au laser plutôt qu'à l'emporte-pièce, un atout pour les petites séries. Toutes les formes (le thiers, le laguiole, le capucin...) sont réalisées puis assemblées dans l'atelier.

Comptez environ 35 opérations pour un couteau de table haut de gamme. Certains ont un manche en (vraie) dent de mammoth, d'autres en galuchat argenté ou en peau de crocodile bleu électrique... En fin de chaîne, près de 3 couteaux sur 20 sont recalés à l'examen. Ils sont démontés afin de récupérer ce qui peut l'être. Même la petite abeille soudée à la base de la lame a de la valeur !

MOINET SANTÉ VICHY

L'autre pastille de Vichy

Emploi: 30 personnes à Vichy.

Matières premières: françaises, parfois auvergnates (sucre de betterave de Picardie, arômes de Grasse, eau d'Hauterive, dans l'Allier).

→ A l'origine, la pastille de Vichy était un médicament qui n'avait pas la saveur mentholée et sucrée d'aujourd'hui. Elle permettait aux curistes de



VINTAGE Noël Auzary, directeur commercial d'Audebert Boissons.

poursuivre leur traitement à domicile sans avoir à s'encombrer de litres d'eau minérale.

La maison Moinet, créée en 1852, est désormais la dernière confiserie indépendante à produire des pastilles dites « du bassin de Vichy ». De fait, Moinet utilise les sels minéraux extraits d'une source d'Hauterive, et non ceux de l'eau de Vichy.

L'entreprise aurait pu vaciller en 1990, lorsque la Société nouvelle des pastilles de Vichy (SNPV, aujourd'hui propriété du groupe Mondelez, ex-Kraft Foods) engage une procédure pour empêcher son concurrent d'employer l'appellation « pastille de Vichy ». C'est un jeune couple, arrivé depuis seulement un an à la tête de la confiserie, qui doit alors gérer la crise. Avec son mari, Elisabeth Moinet-Michaille, unique héritière, fait face à de puissants adversaires, qui seront finalement déboutés au bout de sept ans. Cette affaire les conforte dans l'idée que ces bonbons valent... bonbon. En 1998, ils inaugurent une nouvelle usine et quadruplent leur production !

Les 800 tonnes produites chaque année se vendent majoritairement sous des marques de distributeur. Un

sixième de ce volume est écoulé dans les deux boutiques de la maison à Vichy. Une troisième devrait ouvrir dans un an à Paris, sur l'île Saint-Louis.

COSMÉTIQUE ACTIVE PRODUCTION (LABORATOIRES VICHY)

La crème de l'Auvergne

Emploi : 450 personnes en Auvergne (400 à Creuzier-le-Vieux et 50 à Creuzier-le-Neuf), 100 personnes à La Roche-Posay (Vienne).

Matières premières : eau de Vichy et composés d'origine étrangère.

↳ En 1955, L'Oréal achète la marque Vichy créée vingt ans plus tôt par un industriel et un dermatologue et décide de la vendre uniquement en pharmacie. Elle y réalise toujours d'excellentes ventes, avec 1,6 milliard de chiffre d'affaires annuel.

Toutes les gammes sont produites à Creuzier-le-Vieux, et 80 % des soins sont ensuite exportés dans 40 pays. La société ne souhaite pas communiquer sur l'origine de ses matières premières. Elle fait appel à plusieurs sous-traitants pour le conditionnement, parmi lesquels des auvergnats comme CTL (groupe

Tuboplast) pour des tubes en plastique ou Zeller (groupe GCS), qui a développé la nouvelle capsule du flacon Vichy.

ET AUSSI

↳ Outre Michelin et Dunlop, l'Auvergne compte des poids lourds tels que Limagrain (semences, marque Jacquet-Brossard) ainsi que les eaux minérales Volvic (groupe Danone) et Saint-Yorre (groupe Alma). Certaines maisons sont connues dans le monde entier, comme Thérias & l'Econome à Thiers (couteaux Rossignol), Wichard (équipements pour bateaux) ou Sofama (maroquinier de luxe). L'agroalimentaire compte des pointures comme le salaisonnier Philis, Paul Dischamp (fromages), Cruzilles (pâtes de fruits) ou Vieillard (chocolats). La cosmétique est bien représentée avec De Saint Hilaire (huiles essentielles), le Laboratoire des Sources, Limotech ou Parfumerie générale. On note aussi des entreprises plus inattendues comme Laguelle (cintres), Picture Organic Clothing (vêtements écologiques), Yaka'y (vêtements évoquant l'identité auvergnate) ou Gombag (sacs recyclés). ● A. J.

LE RENOUVEAU DE LA BIÈRE AUVERGNATE

Trois questions à Elisabeth Pierre, auteur du Guide Hachette des bières.

L'Auvergne compte une vingtaine de brasseries, souvent récentes. Qu'ont-elles de particulier ?

↳ Qu'elles soient en ville ou à la campagne, elles produisent seulement quelques centaines d'hectolitres de bière par an chacune. Dans cette région réputée pour la qualité de son eau – qui est la principale matière première –, ces nouvelles venues font renaître une tradition brassicole ancienne.

Quelles maisons se distinguent, selon vous ?

↳ Toutes les bières que j'ai pu goûter sont plutôt bonnes et équilibrées. Je retiens en particulier les bières du Sancy de la brasserie Gaïa, installée depuis 2011 dans un cadre magnifique, à Piche-

rande. La Mienguette, à la gentiane, est incontournable, et, dans L'Estive, Xavier Condroyer ajoute du miel de pissenlit à la cuisson. La Lubie d'Adrien Blondel, à Montluçon, et Les bières Le Plan B d'Anne-Lise Amiot, à Clermont-Ferrand, sont aussi bien connues, et il ne faudrait pas oublier le pionnier Chris Wallace et sa brasserie La Motte Juillet, créée en 2001 à Treban, dans l'Allier.

Hormis l'eau, les matières premières sont rarement locales...

↳ C'est vrai, mais quelques producteurs recréent les filières. Charles Leroux, de la Brasserie de l'Alagnon, fondée en 2009 à Blesle, fait appel à des agriculteurs du voisinage pour ses orges, qui sont maltées dans la Drôme



par Malteurs Echos. Labellisé Nature et Progrès, une référence en agriculture bio, il a décidé de planter sa propre houblonnière et travaille avec des fournisseurs locaux pour ses plantes aromatiques. ●

Propos recueillis par Eric Lecluyse

Des pistes pour s'approvisionner

Tour d'horizon des principales filières qui proposent des spécialités locales.

LA GRANDE DISTRIBUTION

Leclerc, Super U, Intermarché, Carrefour, Géant Casino et Auchan proposent une belle palette de spécialités locales. « Nous travaillons en direct avec une centaine de fournisseurs dans beaucoup de rayons : fromages, vins, miel, volailles, pommes, pommes de terre, condiments, fruits... », témoigne Jean-Luc Bayrand, directeur du Carrefour de Riom.

VENTE DIRECTE

► **La Route des fromages d'Auvergne** fait étape chez une quarantaine de producteurs (fermiers, fromageries-laiteries, affineurs) qui pratiquent la vente directe. www.fromages-aop-auvergne.com

► Deux « drive fermiers » ont récemment ouvert à Aurillac. Il suffit de commander en ligne

(légumes, fromage, œufs, viande, etc.) et de venir récupérer ses produits frais quelques jours plus tard. Contrairement à Ferm'drive 15, Un Coin de Campagne dispose également d'une boutique.

www.drive-fermier.fr/15
www.produitsfermierscantal.com

► L'Auvergne compte une trentaine d'associations pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). Les adhérents viennent retirer leur panier une fois par semaine. www.reseau-amap.org

BOUTIQUES DE MARQUES ET INTERNET

► **Contrairement à la moutarde dite « de Charroux »**, fabriquée à quelques kilomètres de là, la Confiture de Charroux est vraiment concoctée dans ce petit village classé

de l'Allier depuis 2010. Barrou Diallo et Julien Séchaud, les fondateurs, utilisent des fruits frais (non surgelés) et locaux quand c'est possible. Ils n'hésitent pas à sélectionner des épices dans le monde entier pour leurs créations, comme l'étonnante gelée de vin de saint-pourçain, disponible dans leur boutique et sur Internet. www.moutarde-charroux.com
www.confiture-charroux.com

► D'autres producteurs locaux tels que Butimiel (miel et biscuits), Fournet-Fayard (charcuteries et conserves), Julhes (tripoux et plats cuisinés) et Védrenne (qui produit certaines liqueurs en Auvergne) ont développé leur propre site de commerce en ligne et disposent pour certains de boutiques.

www.butimiel.com
www.saucisson-auvergne.com
www.tripoux.com
www.premiumliqueur.com • E. Le.

DEMAIN LA DOUME ?



Où en est votre projet de monnaie locale dans le Puy-de-Dôme ?

► Son nom est définitivement adopté : ce sera la « doume », du patois francisé et féminisé qui fait référence au Puy-de-Dôme. Nous comptons distribuer les premiers billets en 2015, au plus tard pour le 3^e Festival de la transition, que nous organisons en juin à Clermont-Ferrand.

Trois questions à Danièle Nadal, porte-parole de l'association ADML 63.

Quel en est le principe ?

► Nous nous inspirons notamment de la monnaie alternative basque, l'eusko, qui connaît un grand succès, avec une approche très pragmatique. Une doume vaut un euro. Ces doumes pourront être utilisées chez les artisans et commerçants partenaires : boulangeries, boucheries, cafés, restaurants... Nous songeons à intégrer des supérettes indépendantes, mais pas question de travailler avec la grande distribution, dont nous n'apprécions pas les méthodes. Nous voulons favoriser l'économie locale : lorsqu'il circule bien, l'argent est utile. Les euros échangés sont stockés sur un compte

dont les intérêts pourront être affectés à des actions sociales. Tout cela est réglementé, la Banque de France nous surveille.

Qui porte ce projet ?

► L'idée est partie de quelques personnes d'Attac 63 qui voulaient s'engager concrètement. L'association compte aujourd'hui 120 adhérents aux profils variés, qui vont animer le réseau dans plusieurs bassins de vie : Clermont-Ferrand, Issoire, Thiers, Billom... On compte se faire connaître rapidement grâce aux médias et avec des animations sur les marchés. ●

Propos recueillis par **Eric Lecluyse**