

[ CONFISERIE DU ROY RENÉ ]

# Le calisson mise sur la traçabilité



Maurice Farine apprécie la qualité de l'amande française et se montre favorable à la plantation d'amanderaies en France.

Née en 1920, la Confiserie du Roy René est brillamment passée de l'état de fabrique familiale traditionnelle à celui d'une véritable entreprise capable de s'adapter à la conjoncture. Son prochain enjeu ? Améliorer ses approvisionnements d'amandes, principaux ingrédients entrant dans la recette du calisson.

La Confiserie du Roy René surfe sur deux tendances en vogue : la première, celle des produits du terroir, la seconde, celle de la Provence. « Une chance », estime Maurice Farine, président directeur général de cette entreprise familiale, basée à Aix-en-Provence (Bouches-du-Rhône) et spécialisée dans la fabrication de calissons, confiserie traditionnelle élaborée à partir d'amandes, de melons confits et de sucre. « A partir de ces trois ingrédients de base, chaque entreprise a développé sa propre recette, poursuit Maurice Farine, la nôtre y ajoute un peu d'écorces d'orange confite, d'autres mêlent à leur préparation de la fleur d'oranger, du miel, du citron... ». Cette spécialité aixoise – elle fait partie du paysage local depuis le XV<sup>e</sup> siècle – a contribué à la renommée de l'entreprise et l'a propulsée parmi celles qui sont prospères dans la région. En dix ans, son chiffre d'affaires est passé de 1,5 M€ (10 MF) à près de 8 M€ (52 MF). Elle se trouverait en position de leadership (aucune statistique officielle n'existe sur ce secteur). Sur les 850 tonnes (estimation) de calissons produits en France chaque année, la Confiserie du Roy René représente la moitié des volumes. « Nous récoltons les fruits du travail entrepris par les générations précédentes, ce sont

elles qui ont misé sur cette recette et en ont initié la diffusion, commente Maurice Farine. Aujourd'hui, nous bénéficions en plus de cet engouement pour la Provence et les produits de terroir ». Belle leçon de modestie pour cet homme qui a su donner à la fabrique familiale un nouvel élan à la fin des années 80 en lui faisant prendre un virage capital, celui des rayons de la grande distribution. Le

succès actuel repose en grande partie sur ce choix. « Nous avons été les premiers à faire le grand saut, relate l'intéressé, à l'époque, une analyse de notre clientèle a fait apparaître que de plus en plus de magasins de centre ville fermaient. Il fallait inévitablement parier sur le secteur de la distribution moderne ». Aujourd'hui, les deux tiers de l'activité de la Confiserie sont réalisés avec les grandes

## Surface d'amandiers et tonnages de production réalisés en 1999

Départements	Ha	Amandes fraîches (tonnes)	Amandes en sec (tonnes)
Ardèche	100	130	-
Aude	150	10	30
Bouches-du-Rhône	180	40	207
Corse du Sud	70	35	100
Haute Corse	-	-	770
Drôme	65	5	-
Gard	270	50	100
Hérault	209	65	120
Pyrénées Orientales	190	50	230
Vaucluse	100	270	-
Autres départements	1 046	325	144
<b>Total</b>	<b>2 380</b>	<b>980</b>	<b>1 701</b>

Données Scees



Photos D.R.

En 1995, l'entreprise a investi dans une usine avec un nouvel outil de production.

surfaces. Elle y commercialise ses calissons sous sa marque phare Roy René et élabore également des MDD (marque de distributeurs) pour le compte de certaines enseignes. La marque Reine Jeanne est réservée au commerce de détail, elle signe des calissons exclusivement élaborés avec de l'amande française dite amande de Provence.

Cette évolution s'est accompagnée d'une modernisation de l'outil et d'une

diversification de la gamme. En 1995, l'entreprise a investi près de 2,3 M€ (15 MF) dans la construction d'une usine et d'un nouvel outil de production. Trois ans auparavant, elle avait lancé « Choco d'Aix », une version chocolatée du calisson, très vite suivie de la création des « DomiChoco ». En 1996, les « Calinous », gamme de mini-calissons, font leur apparition. L'année suivante, l'entreprise élargit sa production à d'autres

## Départements français producteurs d'amandes (5 000 tonnes en 2000)



Source Interfel

## Fiche d'identité

- Chiffre d'affaires 2000/2001 : 7,9 M€ (51 820 603 F) (dont les 2/3 réalisés en GMS)
- Production annuelle : calissons : 430 tonnes nougats : 50 tonnes
- Effectifs : 46 permanents – 16 saisonniers
- Exportations : USA, Sud-Est asiatique, Grande-Bretagne, Suisse

## Le point de vue du producteur

Francis Crouau, 56 ans, produit des amandes, des olives et du foin de Crau, à Mouries dans les Bouches-du-Rhône.

« L'idée de replantation d'amandiers avait commencé en 1970, lors de la restructuration des vignobles du Languedoc. Comme ces plantations ont été effectuées dans des zones non adaptées, les récoltes n'ont guère produit de fruits et dix ans après, il y a donc eu des demandes d'arrachage.

« Depuis plus de quinze ans, la récolte s'effectue mécaniquement en Provence. Chez moi, en huit heures de travail, nous récoltons les fruits de 250 arbres et les mettons en sacs, réduisant ainsi les coûts. Mais il ne faut pas se voiler la face, nos salaires et charges, les plus élevés de l'Europe méridionale, nous contraignent à une pratique de prix non prohibitifs, compte tenu de la qualité de notre amande de Provence. Quand elle se négocie dans la fourchette de 4,5-5,37 €, celle de Californie débarque à Marseille à 2,59 € / 3,05 €, le prix de celle d'Espagne la dépassant légèrement.

« Notre clientèle reste donc celle des artisans (nougatiers, pâtisseries installés depuis plus de vingt ans...) qui travaillent des bons produits et recherchent la qualité »

spécialités provençales : pâtes de fruits, marrons et fruits glacés, berlingots. Plus rien ne l'arrête, en 2000, elle met au point les « Lou Grandet ». Aujourd'hui, les efforts portent plus particulièrement sur la gestion qualitative de l'amont. « Nous sommes audités, chaque année, par nos clients, la traçabilité est devenue un enjeu majeur », indique Maurice Farine. Les approvisionnements sont centrés sur deux filières : amande et melon confit. L'Espagne constitue le principal

fournisseur d'amandes de la Confiserie. Avec une production qui avoisine les 50 000 tonnes les bonnes années, ce pays représente le premier producteur européen de ce fruit sec. Au plan mondial, elle est devancée par la Californie avec 450 000 tonnes en moyenne par an. À ce jeu, la France ne pèse pas lourd avec 700 tonnes récoltées annuellement. « Nous consommons plus de 150 tonnes d'amandes par an, note Maurice Farine. Sur ce total, les approvisionnements via la structure Sud Amandes représentent entre 20 et 25 tonnes. Hélas, le cours de l'amande française dépasse de 50 % celui de ses concurrents, ce qui nous contraint à l'économie, en dépit de sa qualité », regrette-t-il. Les coûts de production, plus particulièrement de main-d'œuvre (la récolte est essentiellement manuelle), expliquent en grande partie ce différentiel. Les pays voisins ont développé des plantations irriguées conduites de façon intensive où la récolte est effectuée à la machine. « Sud Amandes propose un produit haut de gamme, propre, calibré, trié... avec lequel nous n'avons aucun souci, ce n'est pas toujours le cas de l'offre espa-

## Volumes français d'export/import d'amandes en 2000

Produits	Exportations	Importations
Amandes amères en coque	2,8 t	75,0 t
Amandes amères sans coque	9,2 t	195,0 t
Autres amandes en coque	118,0 t	2 572,8 t
Autres amandes sans coque	4 013,8 t	48 396,8 t
<b>Total</b>	<b>4 143,8 t</b>	<b>51 239,6 t</b>

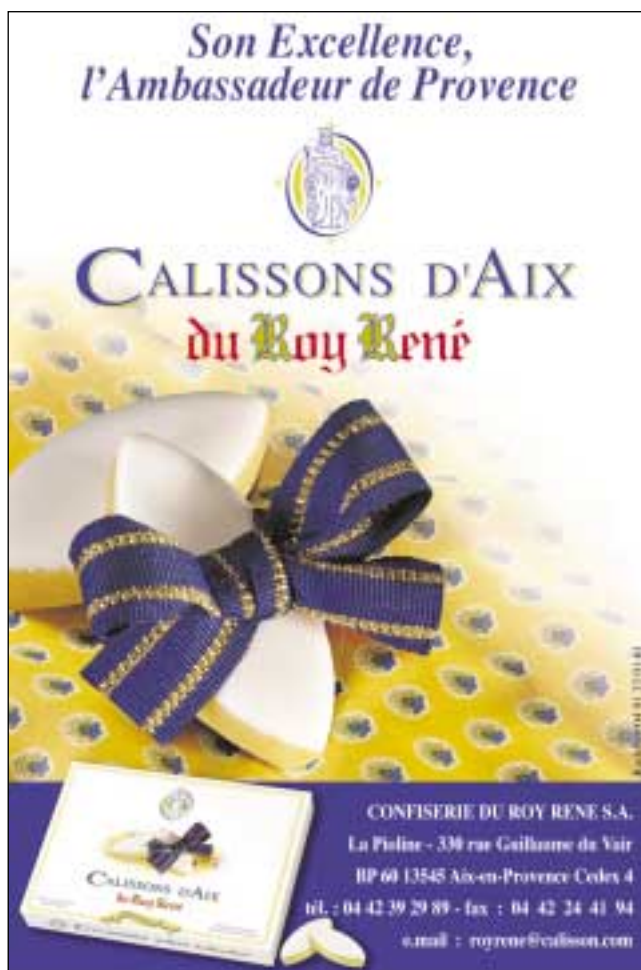
Source : Interfel

gnole, reconnaît Maurice Farine. Il y a donc une place pour l'amande française de qualité, mais il faudrait que son cours se rapproche des tarifs mondiaux, le différentiel ne devrait pas dépasser 20 %. Pour cela, il faudrait s'atteler à la mise en place d'un programme de modernisation des plantations. Nous pouvons rêver : la crise viticole frappe certaines régions du Sud de la France, pourquoi ne pas étudier leur reconversion vers des plantations d'amanderaies ? Il en va de la survie du secteur, avec les cours actuels nous sommes en train de tuer le marché ». Les approvisionnements en melons confits se font sous de meilleurs

auspices. L'entreprise de confiserie *Kerry* (anciennement *Aptunions*), basée à Apt (Vaucluse), assure les débouchés. « Elle fournit des melons conformes à nos attentes, c'est-à-dire, sans colorant ajouté ni additif et joue le jeu de la traçabilité », poursuit Maurice Farine. Les melons confits respectent des spécifications qui portent notamment sur le type de découpe du produit, la couleur, l'origine non OGM des ingrédients utilisés et des critères physico-chimiques. Un travail plus abouti sur la traçabilité des produits est en cours.

Mettre en place un cahier des charges sur les approvisionnements d'amandes ? C'est aujourd'hui un défi. « À ce jour, il n'existe aucune norme reconnue par les clients et les fournisseurs en matière de critères d'acceptation des amandes », indique Christian Di Falco, responsable qualité, achat, approvisionnement au sein de la Confiserie du Roy René. D'où la difficulté d'élaborer un cahier des charges avec nos fournisseurs espagnols. Nous travaillons cependant à la mise en place d'un outil allant dans ce sens ». Pour s'assurer au maximum de la qualité des produits, l'entreprise effectue des contrôles systématiques à réception des produits. Les premiers contrôles sont visuels. « Nous recevons les amandes en sac d'une tonne, à leur arrivée nous ouvrons trois sacs sur dix pour vérifier l'absence d'insecte, mesurer l'humidité du produit et effectuer des prélèvements », indique Christian Di Falco. Par la suite, les sacs sont contrôlés un par un afin de calculer le taux de déchet (corps étrangers, coque, pourriture...). Si le taux est inacceptable, l'entreprise effectue une réclamation auprès du fournisseur. Les lots sont refusés si certains critères (comme le taux d'aflatoxine<sup>1</sup>) se trouvent au-delà des limites fixées par la réglementation ou contractuellement.

CHANTAL SARRAZIN



<sup>1</sup> Toxine produite par un champignon microscopique, *Aspergillus flavus*.