Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 juin 2026

McCormick-Ducros renforce son titre de géant mondial des saveurs



McCormick renforce son titre de géant mondial des saveurs avec l'arrivée dans son giron d'Amora, Knorr, Maille et Maïzena. Tout cela grâce à une 'combinaison' avec le britannique Unilever qui se sépare de son pôle alimentaire pour se concentrer sur l'hygiène, le bien-être, le soin (Dove, Signal, Rexona, Monsavon) et les lessives (Skip, Omo, Persil, Coral, Cif, Lux).

« Ce sont des jolies marques, connues depuis longtemps. En plus, cela nous permettrait d'étendre notre présence sur d'autres catégories et d'autres géographies, comme l'Allemagne, l'Europe du Nord et l'Asie » commente Arnaud Ronssin, le directeur général du groupe McCormick, présent dans le Vaucluse avec 600 salariés sur les 3 sites d'Avignon, Carpentras et Monteux.

Success-story familiale en Vaucluse

Ducros en Vaucluse c'est l'histoire d'une success-story familiale qui remonte à 1963 avec les frères Gilbert et Marc Ducros. Ils vendent leur entreprise spécialisée dans les herbes de Provence et épices à Eridiana-Beghin-Say en 1992. Puis le groupe américain McCormick l'acquiert en 2 000, au moment où est

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 juin 2026

lancée la construction du siège sur le site d'Agroparc, entre oliviers, romarins et lavandes.
Aujourd'hui, avec ce nouveau 'big-deal', McCormick versera 15,7 milliards de dollars à Unilever. « Les discussions sont en cours et nous attendons que l'autorité de la concurrence statue d'ici 2027″ précise le jeune patron de McCormick France et Angleterre.



Les nouveaux modèles de grands moulins de 18 centimètres. Crédit : AB

Développement de la R&D
Moutarde Amora, mayonnaise Maille, soupes Knorr, fleur de maïs de Maïzena pourraient donc élargir la gamme de Ducros dont l'innovation est l'ADN. « Chaque année nous proposons des nouveautés, une trentaine en 2025 grâce à notre service Recherche et Développement dont le budget est passé de 2,5% à 3,6%, ajoute Arnaud Ronssin. Par exemple, nous avons lancé des grands moulins élégants de 18 centimètres, à poivre, à sel de l'Himalaya, à 'sel fou' (piment, thym, paprika), à sel de Guérande. On peut les mettre sur la table alors que les anciens restaient dans les placards ou sur les étagères de la cuisine. »

Marques préférées des Français : Ducros et Vahiné poursuivent leur ascension
Ducros et Vahiné ont encore progressé dans le classement 2026 de l'observatoire des marques préférées des Français. Ducros passe ainsi de la 33e place en 2025 à la 28e cette année. Du côté de Vahiné, la progression est encore plus importante en passant du 37e rangs en 2025 au 29e rang en 2026.

Ducros à la mode Air fryer

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 juin 2026

En phase avec l'air du temps, Ducros a sorti des préparations pour accommoder à toutes les sauces viandes, légumes et poissons panés cuits à l'Air fryer ou autre Croustifryer. La truffe aussi à sa gamme avec des mélanges au sel, à l'ail, comme pour le risotto. Des sachets d'oignons frits sans huile de palme aussi proposés aux consommateurs. La sauce pimentée 'Cholula' est vendue en bocaux avec des propositions pour le guacamole et la fajita.
Avec ces parfums, ces saveurs, ces épices, en restant dans sa cuisine on voyage au Maroc, en Thaïlande, en Inde, au Mexique, en Italie, avec des effluves de couscous, de curry, de colombo, de massalé, de marjolaine…



Vahiné : un peu de douceur dans un monde de brute
La seconde branche de McCormick, toute en douceur, Vahiné, elle aussi innove dans le secteur pâtisserie. Avec un nouvel emballage sous vide pour la vanille bourbon de Madagascar grâce à un zip refermable pour qu'elle conserve sa fraîcheur, longtemps après son ouverture. « Nous parlons aujourd'hui de desserts au sens large, de préparations pour tous types de desserts, crumbles, crèmes brûlées, brownies, génoises, cakes, financiers aux amandes, panna cota coco et mangue passion, avec des recettes-maison, comme pour la crème glacée à la fraise, qu'on peut réaliser même sans sorbetière », précise Arnaud Ronssin.

Le Covid a relancé la cuisine à la maison
Lui qui a pris ses fonctions fin janvier 2023 à Avignon, a connu d'abord une progression du chiffre d'affaires de McCormick à l'époque du Covid, quand chacun s'est mis à cuisiner à la maison, confinement oblige. Puis, ralentissement avec la guerre en Ukraine, inflation, problèmes de livraison des matières premières, augmentation du coût de l'énergie et des transports. Le groupe a repris des couleurs en France en passant de 370M€ en 2022 à 404M€ en 2023 et des volumes en progression de +5,5%.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 juin 2026



« En 2025, nous avons affiché un chiffre d'affaires de +5,7% et pour 2026 on estime qu'il va être de +3,3%, une progression de + 10M€ par an. » Ce qui n'est pas si mal quand on constate que le coût des emballages, du gas-oil, de la main d'œuvre flambe. « Certes notre CA est en hausse, mais l'inflation aussi, la production aussi, par conséquence notre marge se resserre. »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 juin 2026



Arnaud Ronssin, le directeur général du groupe McCormick. Crédit : Andrée Brunetti/L'Echo du mardi

> « Il faut circonscrire la production à une aire précise en Provence pour éviter de retrouver sur le marché des pseudo-herbes de Provence qui viennent en fait d'Afrique du Nord, d'Asie ou de Pologne. »
>
> *Arnaud Ronssin, le directeur général du groupe McCormick*

Ecrit par Andrée Brunetti le 17 juin 2026

Arnaud d'accord avec Arnaud

Un nouveau cheval de bataille se dessine pour Arnaud Ronssin, avec un autre Arnaud, Montebourg. L'ancien ministre devenu entrepreneur en créant la marque de miel Bleu, blanc, ruche, puis La Compagnie des amandes. De passage récemment à Avignon, il a évoqué le cas des « Herbes de Provences » qu'il faut absolument protéger.

« On est d'accord tous les deux. Il faut circonscrire la production à une aire précise en Provence pour éviter de retrouver sur le marché des pseudo-herbes de Provence qui viennent en fait d'Afrique du Nord, d'Asie ou de Pologne et dont la qualité est loin d'être garantie. »

Ensemble, ils se sont rendus au Ministère de l'Agriculture pour défendre ce dossier. Mais la procédure risque d'être longue, très longue avec toutes ces normes, ces règlements français qui se superposent aux injonctions européennes. Un mille-feuilles de paperasses qui aura du mal à freiner nos fringants entrepreneurs.

Comment McCormick-Ducros se décarcasse pour l'économie vauclusienne