Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 14 juin 2021

Monteux : un nouvel atelier de production pour Charles & Alice



Historiquement implantée à Monteux, où l'entreprise a vu le jour en 1935 sous le nom de Charles Faraud, la société Charles & Alice vient de mettre en service son nouvel atelier de production de préparation de fruits en gourdes. Une implantation qui confirme l'enracinement du leader des desserts aux fruits sans sucrés ajoutés en grande distribution ainsi que dans le secteur de la RHF (Restauration hors foyer) dans le tissu économique vauclusien.

Charles & Alice vient de se doter d'un nouvel atelier de production de préparations de fruits (essentiellement de la pomme) conditionnées en gourdes. Il est situé dans un nouveau bâtiment de 6 500m2 se trouvant à 500 mètres environ de l'atelier de production N°1 de 10 000m2 qui a vu le jour en 1992 dans la zone d'activité de la Tapy à Monteux et qui fabrique des desserts aux fruits et des légumes cuisinés en gourdes, en pot, en bocal ou en conserve.

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 !

Ecrit par Laurent Garcia le 14 juin 2021

Opérationnel depuis mars dernier, le nouveau site dispose d'une première unité de fabrication, qui sera renforcée par une seconde ligne, transférée du site historique, avant la fin de l'année. De quoi disposer à terme d'une capacité totale de production de 8 500 tonnes de gourdes destinées au marché de la GMS (Grande et moyennes surfaces), où l'entreprise est leader des desserts aux fruits sans sucrés ajoutés (57,9% du marché), ainsi que celui de la Restauration hors foyer (RHF) comme les écoles, les hôpitaux, les crèches, la restauration d'entreprise, la restauration collective… où Charles & Alice est là aussi N°1 en France.

Création d'une vingtaine d'emplois

« Pour nous, il s'agit d'un investissement de plus de 20M€ permettant de nous doter d'un atelier moderne en termes de technologies et d'engagements humains et environnementaux », explique Thierry Goubault PDG de la société depuis 2007. Le projet, qui a reçu des aides l'Union européenne, de la Région Sud, du Conseil départemental de Vaucluse ainsi que de l'Etat dans le cadre du Plan de relance pour un montant total de 1M€, a aussi permis la création de 20 emplois directs, en plus des 200 salariés déjà basés à Monteux.
« Ce bâtiment construit sur un terrain de 32 500m2 bénéficie du savoir-faire des sites précédents, précise Fabien Ployon, directeur industriel de ce groupe de 450 salariés comprenant également un autre site de production à Allex dans la Drôme, un site logistique à Sorgues (une vingtaine d'employés) ainsi que son siège administratif à côté de la gare TGV de Valence. Il a pour vocation de limiter l'impact environnemental et de favoriser le bien être des salariés en termes d'ergonomie sur les postes de production. »

> **« Nous voulons faire de ce nouvel atelier de Monteux, le site référent pour notre production de gourdes. »**
>
> *Thierry Goubault, PDG de Charles & Alice*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Laurent Garcia le 14 juin 2021



De gauche à droite : Fabien Ployon, directeur industriel du groupe, Thierry Goubault, PDG, et

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 Laurent Garcia le 14 juin 2021

Laurence Martin, directrice des deux usines Charles & Alice de Monteux.

Dans ce cadre, le groupe a donc collaboré avec la médecine du travail dans la conception des locaux. Par exemple, le bâtiment dispose de fenêtre afin que le regard des salariés puisse 's'échapper' vers l'extérieur. « Cela peut paraître anecdotique, mais cela est vraiment apaisant en termes de conditions de travail », constate Laurence Martin, directrice des deux usines de Monteux.
« Nous voulons faire de ce nouvel atelier de Monteux, le site référent pour notre production de gourdes », annonce Thierry Goubault. Un nouveau site qui dispose de nombreuses innovations permettant notamment de faciliter les mélanges (fraise, banane, poire) avec la base 'pomme' représentant 60% à 70% selon les recettes.

Des engagements environnementaux forts
« Chez Charles & Alice, nous n'avons pas découvert la transition écologique aujourd'hui », insiste Thierry Goubault. « Mais désormais, nous avons décidé d'accélérer », prévient le PDG qui compte sur cette nouvelle installation afin de poursuivre sur cette voie 'verte'.
« En 10 ans, nous avons diminué de 50% notre consommation d'eau à la tonne fabriqué », se félicite Fabien Ployon. Mais pour le groupe qui souhaite encore davantage réduire son impact environnemental, il faut faire mieux : « D'ici 5 ans nous voulons diminuer notre consommation de 80% avec notamment des systèmes de recyclage des eaux de lavage des fruits », annonce le directeur industriel dont les sites de Monteux utilisent 150 000m3 d'eau par an.
Même ambition en ce qui concerne le photovoltaïque où, à l'image du site d'Allex, des panneaux solaires vont être posés sur le nouveau site montilien courant 2021 (ombrières sur le parking et en toiture sur les hangars). Une installation qui n'est cependant pas encore possible sur le bâtiment historique de Monteux car la toiture n'a pas été prévue à cet effet.
« Comme sur les autres sites du groupe, complète le PDG, les déchets organiques sont recyclés pour la méthanisation et l'alimentation animale. » De quoi valoriser actuellement 94% des déchets et bientôt 98%. « D'ici 2022, 100% de nos contenants seront également recyclés », complète pour sa part Fabien Ployon.

Nouvel outil de production pour nouvelles ambitions
En faisant de ce nouvel atelier de production flambant neuf de Monteux son site référent pour les gourdes, Charles & Alice dispose désormais d'un nouvel outil destiné à assurer sa stratégie de développement. Le groupe, qui a réalisé un chiffre d'affaires 2020 de 161M€ (ndlr : il en faisait 27M€ lors de l'arrivée de son PDG en 2007), ambitionne d'atteindre 250M€ à l'horizon 2025.
Que de chemin parcouru pour cette société créée en 1935 par Charles Faraud. A l'époque, le premier atelier de fabrication se situait dans le cœur du village avant de déménager dans la zone de la Tapy en 1992. Sous l'impulsion de son PDG actuel, la marque prend le nom de Charles & Alice (le prénom de l'épouse de Charles Faraud) en 2011. L'année précédente, la société provençale avait déjà repris les activités françaises du groupe suisse Hero.
Actuellement, le groupe réalise la moitié de ses ventes sous sa propre marque et l'autre moitié sous marque distributeur.
Le renforcement de la capacité de production doit aussi permettre de se développer à l'international qui représente aujourd'hui 15% de l'activité. A ce jour, le groupe produit plus de pot (sur son site d'Allex)

Ecrit par Laurent Garcia le 14 juin 2021

que de gourde, mais ce marché est en forte hausse surtout en Europe où Charles & Alice est déjà présent en Scandinavie, en Allemagne, au Royaume-Uni, en Espagne et dans les pays de l'Est.

Le choix d'un approvisionnement local

« Un autre axe de notre philosophie est de travailler au maximum avec des filières françaises, complète le PDG de Charles & Alice. Notre approvisionnement provient à 80% de l'Hexagone. »

Pour la pomme qui constitue la principale matière première, le groupe se fournit à 75% dans le Sud-Est dont essentiellement le Vaucluse (50%). Il travaille avec plus d'une soixantaine de producteurs locaux. Plus gros transformateur de fruits de la région Sud-Est avec 60 000 tonnes de pommes par an dont 40 000 proviennent de vergers de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence, pas une pomme utilisée dans l'usine de Monteux ne provient d'un verger éloigné de plus de 110 km.

« Nous travaillons la pomme fraîche, nous avons donc tout intérêt à nous approvisionner le plus près possible en privilégiant les circuits les plus courts, insiste Thierry Goubault.

Des circuits-courts s'orientant également de plus en plus vers le bio, un secteur qui représente un quart de l'activité de Charles & Alice et qui se développe fortement dans le domaine de la RHF tout particulièrement. En 2019, la marque a ainsi vu les ventes de ses produits bio augmenter de 34% en volume. De quoi satisfaire les 500 000 consommateurs qui, chaque jour, sont 'au contact' d'un produit Charles & Alice.

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 Laurent Garcia le 14 juin 2021



A terme, quand les 2 lignes de production seront opérationnelles, le nouveau site de Monteux disposera d'une
capacité totale de production de 8 500 tonnes de gourdes par an.

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 !