L'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Olivier Muselet le 28 février 2025

Conserverie Guintrand : la plus vieille conserverie de Carpentras



La conserverie Guintrand a commencé son activité en 1898 à Caromb. Sur Carpentras depuis 1910, elle a perpétué son savoir-faire dans la conserve de fruits et de légumes. Elle a reçu un prix à l'Élysée en 2023. L'entreprise qui est classée EPV, a une démarche RSE depuis toujours.

L'histoire commence en 1898. Paul Guintrand lance sa conserverie sur le village de Caromb. Il transforme des abricots et des tomates que les agriculteurs situés à proximité lui livrent. En 1910, la société Guintrand déménage sur Carpentras, près du cimetière. Pierre prend la succession de l'affaire et la développe. La voie ferrée et un fournisseur de boîtes de conserve vides sont des atouts pour

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 Olivier Muselet le 28 février 2025

l'entreprise.

Une usine en pleine ville
Yves Reynier, le gendre de Pierre Guintrand reprend l'affaire en 1961. À l'époque Carpentras est surnommée la ville aux 40 clochers, symbolisé par les cheminées des 40 conserveries qui existaient à l'époque. Il n'en reste aujourd'hui plus qu'une.

Cinq générations
Yves Reynier reste dans l'entreprise jusqu'à son décès en 2020. Ses enfants sont dans l'entreprise. Cécile, sa fille, est devenue la Présidente de l'entreprise. La cinquième génération a aujourd'hui intégré l'entreprise avec Jean-Christophe, 26 ans, son fils. Ce dernier a une solide formation dans les métiers de la conserve avec un BTS en conserveries passé au CTCPA d'Avignon. L'avenir de l'entreprise sera ainsi perpétué par ce jeune homme qui travaille à ce jour au niveau de la production et de la technique. Loïc Lagarde a rejoint l'entreprise en tant que directeur commercial France et export en janvier 2024.



Loïc Lagarde est le nouveau directeur commercial.

Approvisionnement 100% local
La gamme de produits mis en conserves ou en bocaux concerne les légumes et les fruits comme les poires. En cuisinés, en sauces ou en sirop. « Elle a bien évolué depuis 50 ans. Nous faisions ainsi des asperges, des bigarreaux ou encore des abricots. Aujourd'hui, nous travaillons la tomate en coulis notamment, le cardon de Lyon. La nouveauté récente est le lancement de la gamme cuisinée petit

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 Olivier Muselet le 28 février 2025

épeautre avec trois déclinaisons (tomates de Provence, pistou, à l'olive noire de Nyons) » explique Loïc Lagarde.
La société Guintrand a obtenu en avril 2024 un prix du Conseil régional Paca, '100 % Valeurs du Sud' avec le produit épeautre tomate. Pour assurer toute cette gamme de produits en conserve ou en bocal en verre, la société Guintrand assure ses approvisionnements à 100 % aux alentours de Carpentras, en Provence, dans les Alpes et dans la Vallée du Rhône. A titre d'exemple, les tomates viennent du Nord Vaucluse à 100%.
« Se fournir matières premières devient de plus en plus compliqué, avec des producteurs de moins en moins nombreux qui subissent la hausse des coûts de l'énergie et l'inflation en général », précise Loïc Lagarde.

Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Elysée

Une clientèle de grossistes
La clientèle est composée de grossistes à 65%, d'industriels de l'agro-alimentaire à 30% et d'épiceries fines à 5 %. Les grossistes travaillent avec les boulangeries- pâtisserie grâce aux produits à base de fruits de Guintrand. « Nous avons ainsi un très bon courant d'affaires avec un grossiste en Belgique qui fournit une chaîne de boulangerie-pâtisserie. Nous ne travaillons pas avec les GM S, sauf avec quelques supermarchés et hypermarchés locaux. Nous avons d'ailleurs obtenu le Grand prix de l'Export de la Chambre des métiers en 2022 pour cette activité hors de France. »

Guintrand en chiffres
– Chiffre d'affaire : 1,45M€ 2024
– Salariés : 10 CDI et 20 saisonniers

EPV et RSE
Pour prouver à sa clientèle son savoir-faire et son histoire, la société est depuis 2020 en statut EPV, Entreprise du patrimoine vivant. « Ce label dure cinq ans. Nous avons repassé l'audit en 2024. Nous aurons la réponse cet été », poursuit Loïc Lagarde. « Nous avons aussi le statut RSE. Cela nous semblait évident car c'est vraiment dans les gènes de l'entreprise. Depuis sa création, en 1898, la société pratique de la responsabilité sociétale, avec des produits locaux et une fabrication très artisanale. »

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 Olivier Muselet le 28 février 2025



Le nouveau lieu de stockage a permis meilleure organisation pour l'entreprise.

De nouveaux locaux en 2021

Pour continuer son développement, Yves Reynier a pu faire l'acquisition d'un terrain situé juste à côté du site actuel de l'usine. Cela a permis l'extension de la surface actuelle, autour de 700 m² de stockage. Le local a été fini 2021 et cela a permis un meilleur confort de travail à la fabrication et au stockage.

Réception à l'Élysée en 2023

Pour mettre en avant le savoir-faire français, le gouvernement français a décidé de lancer un prix pour les entreprises allant dans ce sens. La société Guintrand a ainsi été reçue à l'Élysée en juin 2023 pour son nouveau produit, le petit épeautre au pistou. « Cela été une fierté pour nous et c'est dans l'ADN de l'entreprise qui tourne autour du savoir-faire avec des produits locaux » se félicite Cécile Reina, la présidente de l'entreprise.

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 !