

Ecrit par le 22 janvier 2026

Comment McCormick-Ducros se décarcasse pour l'économie vaclusienne



Grâce à ses marques [Ducros](#) et [Vahiné](#), le groupe américain McCormick implanté à Avignon, Carpentras et Monteux, constitue l'une des principales locomotives du secteur agro-alimentaire en Vaucluse.

Après avoir racheté l'entreprise créée en 1963 par Gilbert Ducros à Buis-les-Baronnies en Drôme provençale, le groupe américain basé depuis 1889 à Baltimore a investi dans un nouveau siège McCormick France à Avignon-Agroparc et rénové les deux sites de Monteux (où sont fabriqués notamment ses moulins à poivre) et Carpentras où, au milieu de 8 hectares, est installée sa haute tour de broyage. Un équipement high-tech de tri, de désinfection, de désinsectisation, de calibrage, d'élimination de brindilles, pierres et insectes, de stérilisation à la vapeur d'eau, d'ensachage et de lyophilisation qui traite des tonnes d'herbes et aromates arrivés par bateau à Marseille pour la fabrication, le conditionnement et la livraison de ses épices Ducros et d'amandes, écorces de cannelle, noisettes et noix de coco pour les aides aux desserts Vahiné.

Ecrit par le 22 janvier 2026

[Arnaud Ronssin](#), directeur général du leader européen [McCormick](#) depuis 2022 à Avignon, résume la situation récente : « 2020-2021 ont été de belles années pour nous. Avec le Covid, le confinement, les restaurants fermés, les consommateurs assignés à résidence ont eu le temps de cuisiner des petits plats, de se mettre à la pâtisserie, du coup les ventes de nos produits ont bondi. Mais en 2022, on a connu des problèmes de livraisons face à la demande, le marché s'est rétracté. Avec l'invasion de l'Ukraine et l'inflation, le coût des matières premières a grimpé et on a subi une baisse de -30% de la production. Quand je suis arrivé aux commandes, j'ai dû adapter les tarifs et réduire les coûts notamment par la robotisation pour recréer la croissance. »



600 salariés sur les 3 sites vauclusiens

Et il y est arrivé : « Les volumes ont été redressés (+5,5%), nous avons vendu 10 millions d'unités (flacons, packs, sachets), nous sommes passés d'un chiffre d'affaires de 370M€ en 2022 à 404M€ en 2023. Les effectifs restent stables, ils tournent autour de 600 salariés sur les 3 sites vauclusiens et un millier d'emplois en France entre les magasins et les commerciaux qui quadrillent l'hexagone pour vendre « nos Herbes de Provence - Label Rouge-, notre piment, curcuma, paprika, curry, ras el-hanout. »

Ecrit par le 22 janvier 2026



Ecrit par le 22 janvier 2026

« Notre département R&D va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. »

Arnaud Ronssin, directeur général France de McCormick

Augmentation du budget R&D

Arnaud Ronssin poursuit : « Notre premier levier, c'est la croissance et elle est boostée par l'innovation. Notre département R&D (Recherche et développement) va voir en 2026 son budget d'investissement passer de 2,5% à 3,6%. Nous avons déjà lancé la sauce piquante Cholula et nous allons proposer des moulins de 18 cm pour poivre mais aussi Sel de Camargue, d'Himalaya et de Guérande. On innove avec un kit Fajita et ses saveurs typiques mexicaines. Côté Vahiné, des ferments lactiques pour yaourts-maison, nature, citron et vanille, des brisures de chocolats pour cookies et des sachets '3 en 1' pour muffins, crêpes et gaufres. »

Encore 1 200 points de vente à conquérir

Le DG de McCormick France continue : « Notre deuxième levier est de vendre davantage. Il y a 1 200 magasins qui n'ont pas encore de Ducros et de Vahiné en rayons. Donc, nous devons convaincre les consommateurs de nous choisir en nous adossant par exemple à l'enseigne 'Grand Frais'. Troisième axe de notre force de frappe, la croissance. Et on revient à nos fondamentaux, aux slogans qui ont marqué, qui sont notre ADN, 'Ducros, c'est pour vous qu'il se décarcasse' et 'Vahiné, c'est gonflé' avec des campagnes de pub. Notre souci en ce moment, c'est l'explosion du prix du chocolat qui a été multiplié par deux, or on ne peut pas répercuter une telle hausse sur nos produits. Nous allons faire le dos rond pour préserver nos équilibres. »



Ecrit par le 22 janvier 2026

10 000 échantillons analysés chaque année à Carpentras

Les atouts de McCormick sont nombreux. Une qualité des produits (grains, racines, feuilles), de leur origine, de leur traçabilité, quel que soit le pays où on les achète, avec des contrats signés avec les producteurs en Asie, en Amérique du Sud ou en Afrique qui leur assurent des débouchés réguliers. Un laboratoire organoleptique, installé à Carpentras, qui analyse 10 000 échantillons par an et garantit la sécurité alimentaire. 40% des poivres et aromates sont exportés, 15% des aides à la pâtisserie.

« Les préparateurs de livraisons, des services de logistiques sont hyper-rapides, ils sont une force majeure de vente pour McCormick » insiste le patron, qui salue le travail de ses équipes à tous les niveaux de production.

Recettes exotiques, thaï, indienne, marocaine, orientale, créole, chinoise, pour BBQ, aides à la pâtisserie avec fruits secs, vermicelles, caramel, crème de coco, nappages, tout est fait pour apporter un supplément de saveurs et provoquer une 'explosion' de goûts.



Crédit : DR/Ducros

Quelle compétitivité pour les sites français ?

Mais Arnaud Ronssin, qui fait partie d'un groupe implanté dans le monde entier, s'inquiète du coût horaire de la main d'œuvre en France : 42€ avec toutes les charges sociales, alors qu'il n'est que de 13€ en Pologne et 7€ en Bulgarie, donc au sein de la même Communauté Européenne. Et il passe en revue le montant de la dette qui a explosé depuis les années 1980. Quant aux taux de prélèvements, « Ils sont passés de 782 milliards d'euros en 2018 à 928Md€ en 2024, alors que les services publics s'effilochent et que les tensions sociales s'exacerbent ». A priori, cela ne favorise pas la consommation et la croissance. Mais malgré tout, McCormick France réussit le tour de force d'avoir un chiffre d'affaires qui progresse d'année en année, 353M€ en 2019, 389M€ en 2021. Et le résultat net s'affiche à 14,8M€ en 2023.

[McCormick a accueilli une cinquantaine d'enfants pour les goûters du cœur Vahiné](#)

Ecrit par le 22 janvier 2026

McCormick a accueilli une cinquantaine d'enfants pour les goûters du cœur Vahiné



Pour ses 135 ans, le groupe McCormick-Ducros a organisé un goûter solidaire dans son siège d'Avignon. L'occasion d'accueillir de nombreux enfants et leurs familles notamment bénéficiaires des Restos du Cœur.

A l'occasion de ses 135 ans, [le groupe américain McCormick](#) a lancé cette année l'opération '135 jours pour donner'. Dans ce cadre, le leader mondial dans le secteur des épices qui a racheté Ducros et Vahiné en 2000, a accueilli 50 enfants et parents, bénéficiaires [des Restos du Cœur](#) et de l'aide du supermarché solidaire IciPASS.

Cet événement festif baptisait 'Les goûters du cœur Vahiné' s'est déroulé au siège de McCormick France, dans la zone d'activité d'Agroparc à Avignon. Il a ainsi permis aux enfants et leurs familles d'assister à plusieurs ateliers : un atelier de décoration de gâteaux avec les décors Vahiné, un atelier de découverte olfactive des épices Ducros, un atelier de jeux en bois et un atelier photo. La journée s'est achevée avec un goûter où ils ont pu déguster des gâteaux préparés par les salariés avec différents produits Vahiné.

Ecrit par le 22 janvier 2026



Crédit : McCormick-France/DR

« Chez McCormick France, nous avons à cœur de soutenir les communautés dans lesquelles nous vivons, travaillons et opérons, explique [Arnaud Ronssin](#), Directeur général, Europe de l'Ouest chez McCormick. Ce goûter offert aux enfants des Restos du Cœur et d'IciPASS est une belle opportunité pour nous de contribuer à une cause qui nous tient à cœur, tout en renforçant notre engagement envers le développement local et solidaire. Nous espérons que ce moment leur aura apporté un peu de douceur et de bonheur aux enfants. »

De son côté, Jean Vienne, président des Restaurants du Cœur de Vaucluse a tenu à saluer l'initiative : « Les équipes des 19 Centres du Vaucluse se joignent à moi pour remercier chaleureusement McCormick, partenaire fidèle de nos actions, pour cette après-midi extraordinaire que vous avez offerte à 100 enfants et leurs parents, ainsi qu'aux bénévoles qui les accompagnaient. Ils sont tous repartis avec des étoiles pleins les yeux après avoir vécu un moment inoubliable. »

Même satisfaction pour Nabil Ait Tahar, directeur de l'association IciPASS : « Grâce aux entreprises comme McCormick et à la grande distribution qui nous fournissent gratuitement les produits qui ont dépassé la date d'utilisation optimale mais restent consommables, cela nous permet de les vendre à un

Ecrit par le 22 janvier 2026

prix très compétitif aux personnes démunies. Surtout, à la différence d'autres organismes comme les banques alimentaires qui remettent des colis de produits de première nécessité, nous ce qu'on souhaite, c'est de permettre aux gens de venir faire leurs courses et trouver des produits de qualité, des produits de marque, des produits plaisir, ce qui est très important pour ceux qui viennent chez nous. »



Crédit : McCormick-France/DR

Un engagement local

Pour rappel, McCormick France, qui emploie 750 salariés dans l'Hexagone dont 610 sur ses sites vauclusiens d'Avignon, Carpentras et Montoux, est partenaire des Restos du Cœur depuis 2015 et de l'association IciPASS depuis 2020. Dans ce cadre, le groupe donne des produits Ducros et Vahiné pour les cuisines d'insertion, les paniers familles et des distributions, offre des ordinateurs et du matériel de bureau d'occasion pour leurs ateliers support au développement professionnel ou scolaire, organise pour Noël une collecte de jouets en interne pour les enfants des bénéficiaires, communique chaque année pour la grande collecte alimentaire de mars et verse régulièrement une contribution financière. Par exemple en 2022, un don de 4 300€ avait permis d'aménager une salle de formation et de réunion dans les locaux du siège départemental de l'association sur Avignon, permettant ainsi aux équipes de formateurs de transmettre à tous les nouveaux bénévoles les valeurs des Restos du Cœur.



Ecrit par le 22 janvier 2026

[Grâce à McCormick, 'Ducros' pimente notre cuisine et 'Vahiné' parfume nos desserts](#)