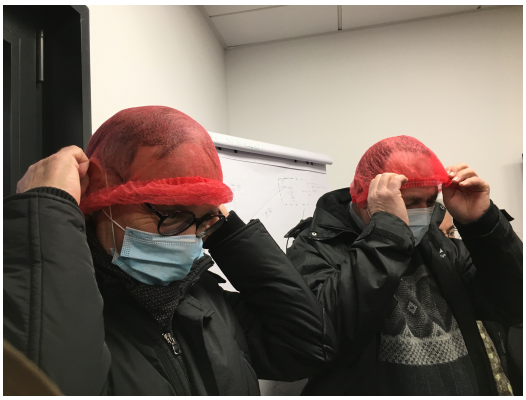
Compte-rendu de la visite de l'usine LUCULLUS
Le Mercredi 26 Janvier 2022

(par Jean-Marc HANNEBIQUE, membre de la commission sorties et voyages)

Nous étions 25 à nous retrouver ce mercredi matin sur le parking de la nouvelle usine Lucullus à Prouvy pour découvrir (en partie !) les secrets de fabrication.

Après avoir reçu et enfilé l'équipement nécessaire à ce genre de visite (charlottes et sur-chaussures), et avoir reçu quelques premières explications, l'ensemble des participants est parti à la découverte de cette usine toute neuve et à la pointe du progrès.



Spécialisée depuis vingt ans dans la production de lucullus, une recette valenciennoise qui associe foie gras et langue de bœuf fumée, l'entreprise éponyme s'est au fil des ans diversifiée dans les confits salés pour accompagner les fromages, puis dans les confitures sucrées.
Face au succès, elle avait besoin de s'agrandir et de se moderniser. Grâce à un investissement de 6,2 M€, elle a réuni en février 2020 ses deux sites dans une nouvelle usine à Prouvy, distante de quelques kilomètres des implantations historiques.
D'une surface de 3100 m^2, la nouvelle unité regroupe sur un terrain de 2 hectares deux ateliers (traiteur et confits), un bâtiment technique, des bureaux, un magasin d'usine et une station d'épuration.
L'investissement a permis de gagner en flexibilité et en qualité grâce à une seconde marmite pour la lucullus, et un nouveau pasteurisateur-refroidisseur qui préserve mieux le goût et la couleur des confitures. De quoi améliorer aussi la conservation des produits allégés en sucre qui vont être lancés l'an prochain.

Quelques chiffres pour caractériser la société :

- Chiffre d'affaire 2019 : 5 M€
- Effectif : 18 employés
- Production : 150 tonnes de produits carnés et 2,5 millions de pots de confit et confiture
- 70 références

Une partie du groupe devant un approvisionnement d'oignons qui servira à la réalisation du confit

Acheminement des petits pots pour remplissage

Préparation de barquettes de lucullus en portions individuelles

Chaîne d'emballage de produits finis

Cette visite « gourmande » a été fortement appréciée par tous.
Malheureusement, nous n'avons pas eu le droit à la séance de dégustation car notre groupe était trop important. Dommage !
Mais chacun a pu profiter de la boutique pour se faire plaisir avec un tarif préférentiel.

Après cette visite, 17 participants avaient choisi de se retrouver pour un moment très convivial autour d'un repas au restaurant « Le Pilote » sur le Yellow Parc de Prouvy.