



L'invité
Gwénaél Hillion,
 coach
 et formateur
 à Carpentras
 P 5



«Gilets jaunes»
 Le mouvement
 est un coup
 dur pour
 l'économie
 locale
 P 9

**Gagnez
 des places**
 Pour vos sorties
 en Vaucluse
 Voir en Page 11

Le magazine de l'économie

N° 3880 du 27 décembre 2018 - 0,65€

Vaucluse Hebdo

Augier & Fils

Le «nectar plus ultra» des miels de Provence

Philippe Roche,
 dirigeant de
 l'entreprise

VAISON-LA-ROMAINE

Fondée en 1929, l'entreprise commercialise une gamme de miels qui bénéficie de labels qualitatifs ou de la certification Ecocert pour la gamme bio



Augier & Fils Le miel

La petite entreprise conditionne chaque année quelque 150 000 pots de miel



el haut de gamme



Spécialisée dans le conditionnement et la commercialisation de miels, l'entreprise familiale, sise à Vaison-la-Romaine, enregistre une croissance maîtrisée depuis plusieurs années. Elle s'oriente sensiblement vers le marché bio pour répondre à une demande à la hausse.

En chiffres

• **Chiffre d'affaires (non précisé)**

Un peu plus d'un million d'euros

• **Effectifs**

5

• **Date de création**

1929

Un chiffre d'affaires de 800 000 euros il y a trois ans. Et «on vient de dépasser le million d'euros, confie Philippe Roche qui a pris les commandes de l'entreprise familiale en 2015. Chaque année, quelque 150 000 pots de miel sont conditionnés par les cinq salariés de la structure. Ce qui représente un volume de 60 tonnes. Le miel de lavande constitue 40% de la production. Le reste est réparti entre les miels de fleurs de Provence, de châtaigniers, garrigue,

tilleul. «Notre production est à la fois beaucoup et peu. Certains apiculteurs qui sont en groupement parviennent à produire le même tonnage», souligne Philippe Roche, qui s'appuie sur un réseau d'une quinzaine d'apiculteurs locaux. Répartis de la Drôme au pays d'Aix (Sainte-Victoire), ils récoltent le précieux nectar de mai à fin août.

Cela dit, avoir sous le coude un catalogue de producteurs déployés sur une zone aussi étendue comporte un avantage. «Lorsque la météo n'est pas favorable à un endroit, elle est meilleure à un autre. Ce qui fait que nous pouvons commercialiser du miel même durant les mauvaises années, confie Philippe Roche, qui se dit «fier de vendre du miel de qualité en grande surface». Carrefour, Super U, Leclerc, Intermarché, Auchan... Une brochette denseignes, situées principalement dans le sud-est de la France où sont mis en rayon les Miels Augier. Conséquence ? La majorité du CA de l'entreprise vaucloisienne est réalisé par la grande distribution. Par ailleurs, «on essaie de se développer en région parisienne. Comme on peut le deviner l'Île-de-France est un important bassin de consommation. Quant à l'exportation, «nous sommes présents en Angleterre, au Japon, en Allemagne, aux USA. L'export représente environ 10% de notre chiffre d'affaires»,



ENTREPRISES D'ICI

indique Philippe Roche. Le dirigeant ajoutant au passage que «la vente aux particuliers se développe peu à peu avec notre site marchand sur internet.»

Prioriser le bio à tout prix

Plusieurs des miels Augier bénéficient de labels qualitatifs (Label rouge) et IGP (Indication géographique protégée). Il s'agit là d'une garantie soulignant l'origine géographique et florale typiquement provençale du miel. A propos du bio ? «Nous sommes audités chaque année par un organisme indépendant (Eco-cert), souligne M. Roche. Nous devons suivre un cahier des charges plus strict que les miels traditionnels.»

A savoir que l'implantation des ruchers doit être faite dans une zone en majorité composée de «plantes sauvages ou de cultures bio». La charte de l'apiculteur bio exige en effet que les ruchers soient positionnés dans des zones exemptes de pollution (grandes cultures conventionnelles, autoroutes...), dans un rayon d'au moins 3 km (distance que peuvent parcourir les abeilles pour collecter des ressources). Une autre source de pollution à éviter en bio ? Les traitements chimiques utilisés dans les ruches en apiculture conventionnelle. Ces molécules se fixent dans les cires et finissent par imprégner les miels et pollens stockés dans les alvéoles. On les retrouve également dans le miel de consommation.

En apiculture bio, seuls des principes actifs d'origine naturelle peuvent être utilisés. Les miels



La plupart des miels sont français et provençaux en particulier. Ils sont commercialisés sous la marque «Les ruchers du Mont Ventoux». «Nous complétons notre gamme sous la marque «Le Rucher des Abeilles bleues» en important chez nos voisins européens des miels plus rares en France comme le thym, l'oranger ou le citronnier», communique l'entreprise

de consommation en sont indemnes. C'est là une batterie de précautions qu'appliquent les apiculteurs bio qui fournissent le miel de la petite entreprise.

«En l'espace de trois ans, notre chiffre d'affaires du bio est passé de 5 à 20%», se félicite Philippe Roche. Qui ne craint pas de repousser une clientèle qui

pourrait râler face à un miel bio plus cher que le traditionnel. Environ «20 à 25%».

Des squeezeurs pour 2019

L'année prochaine, dans le courant du 1^{er} trimestre, «on va être les premiers à lancer un squeezeur (contenants en plastique) de qualité avec des miels français», confie M. Roche. Il s'agit d'un type de format souvent attaché à des miels d'import (UE) pas chers. «On va proposer une gamme de trois squeezeurs souples : châtaigner, lavande et acacia», confie le dirigeant de l'entreprise, en l'occurrence, une véritable ruche à idées.

1,2,3... 4 générations

C'est en 1929 que Louis Augier apiculteur créera l'entreprise. Très vite, son savoir-faire sera reconnu : il décrochera le 1^{er} prix à Paris en 1935 pour notre miel de lavande surfin.

Quant au fiston, André, il augmentera sensiblement le nombre de ruches jusqu'à 1 000 colonies. Il saura trouver de nouveaux débouchés en développant l'activité commerciale.

Dans les années soixante-dix, ce sera au tour de Bernard d'optimiser la diffusion dans le sud-est de la France auprès des consommateurs de plus

en plus nombreux qui «apprécient le goût et le caractère authentique de nos miels».

Ingénieur agronome de formation, après une carrière dans plusieurs sociétés agro-alimentaires, Philippe Roche prend les manettes de la société en 2015 qui a bénéficié du soutien des réseaux «Initiative Ventoux» et «Entreprendre Rhône Durance». Le boss des lieux partage ainsi sa passion du miel avec la famille Augier. Notamment Pierrick qui est le «maître-miel» des lieux. En tant que responsable de production, «il vous assure des miels mis en pot dans les meilleures conditions et aux textures fines et régulières.»