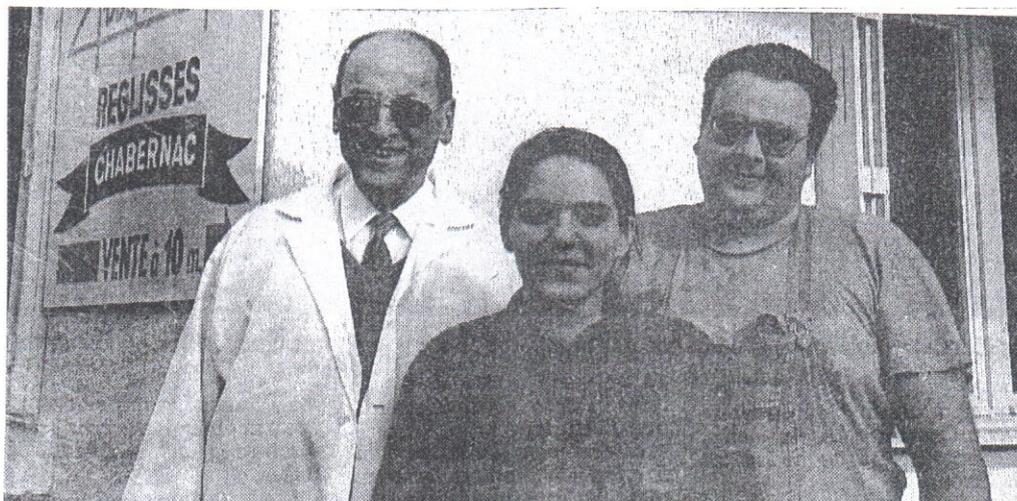


Respect de la tradition et de la qualité pour gomme, réglisse et dragées

La maison Auzier s'exporte

Dans la commune depuis 20 ans après s'être installée à Montpellier au début du siècle, la société emploie 30 personnes pour 17 MF de chiffre



Guy Auzier et ses deux enfants, Magalie et Jean, qui auront la lourde charge de pérenniser l'entreprise familiale.

■ Depuis quelques temps, Guy Auzier, responsable de la Maison Auzier, lâche les rênes de son entreprise installée dans la commune depuis 1976, au profit de ses deux enfants Magalie (29 ans) et Jean (31 ans).

Il explique : « La société a été créée en 1923 par Léon Auzier, mon père. A cette époque, la fabrication de la gomme et la réglisse se faisait à Montpellier, rue de l'École de droit. L'exiguïté des locaux vu l'accroissement de la production ainsi qu'un incendie ont entraîné notre déménagement ».

Dans le courant de l'année 1951, pour pallier une morte saison (de mars à juillet), la société avait décidé de se diversifier en se lançant dans la production de dragées. En 1971, la maison Auzier a fusionné avec la réglisserie Chabernac, créée en 1890, pour ne faire aujourd'hui qu'une seule entité.

La production du temps de Léon Auzier en 1938 avoisinait les 80 tonnes. Actuellement, elle dépasse les 750 tonnes réparties par moitié entre la fabrication des dragées et celle des gommes et réglisses dans les 2.000 m² de locaux saint-gillois.

De produits africains et locaux

« A Saint-Gély, nous fabriquons de A à Z l'ensemble de notre gamme de confiserie avec certaines références comme les réglisses au miel, les pâtes de réglisse et les pâtes vanillées que nous sommes seuls à fabriquer en France, commente Guy Auzier qui poursuit, c'est à partir de matières premières comme la vanille de Madagascar et la gomme, récoltée sur l'acacia du Sénégal, que nous réalisons nos produits.



Vérification de la qualité à la sortie de la chaîne de fabrication des réglisses, avant la mise en sachet.

Mais nous utilisons dès que nous le pouvons les produits d'ici comme le miel, la réglisse et maintenant une partie des amandes.

« Aujourd'hui, la fabrication est semi-automatique avec une surveillance constante. Pour la qualité des produits, les machines ne pourront jamais remplacer les yeux et les mains expertes de l'homme. Toute la partie technique est à la charge de mon fils Jean. Nos efforts se tournent actuellement vers le matériel de production comme la restructuration cette année de la chaîne des guimauves. L'objectif de tous ces aménagements est de nous ouvrir les portes de l'ex-

portation dans les années à venir ».

10 tonnes à Taïwan

La gamme est distribuée dans toute la France chez des petits commerçants et dans la grande distribution. L'entreprise a réalisé un chiffre d'affaires de 17 millions de francs au cours du précédent exercice et emploie une trentaine de personnes.

Magalie Auzier, responsable de la partie administrative et commerciale, précise : « nos objectifs seront d'atteindre d'ici l'an 2000, 30 % de la production et du chiffre d'affaires à l'exportation ».

« En 1995, nous avons fait

un premier essai en envoyant plus de 10 tonnes de marchandises à Taïwan, explique Guy Auzier. « Aujourd'hui, nous sommes en bonne relation avec des clients potentiels sur le territoire américain », ajoute Magalie et au cours de cet exercice, nous allons préparer notre participation à la Foire de Cologne qui se déroulera au début de l'année prochaine. Cette manifestation est un passage obligé pour des entreprises comme la nôtre car elle est l'une des plaques tournantes du marché européen. »