

La recette gagnante des « Délices de la Durance »

Quatre ans après avoir commercialisé ses premiers bocaux, la conserverie de Tallard atteint déjà une production de 70 000 unités par an. Et peut se targuer d'avoir décroché une médaille de bronze au Concours général agricole.

Ils se connaissent comme deux professionnels des métiers de bouche de la vallée de la Durance : Christophe Guidone était restaurateur depuis près de 30 ans à Tallard (« La Cigale ») et Patrick Peyrot, charcutier-traiteur de formation, exploitait une épicerie à Espinasses. Ce dernier avait déjà évoqué avec le restaurateur l'idée de créer une conserverie quelques années plus tôt. Et tout s'est emballé lorsqu'il a vendu son épicerie. « 48h après, je lui disais banco ! » se rappelle l'ancien restaurateur. « J'avais besoin de voir autre chose. »

C'est ainsi qu'est né le projet de conserverie « Les Délices de la Durance ». Avant de le concrétiser, il a fallu que Christophe Guidone passe un diplôme de conducteur d'autoclave, sésame indispensable à cette activité, et trouver un local adapté, accessible aux camions et nécessitant peu de travaux, sachant que les machines représentaient un investissement déjà conséquent. Parallèlement, les deux associés ont dû imaginer les recettes, trouver des producteurs...

« Notre leitmotiv, c'était de travailler en ultralocal », souligne Christophe Guidone. « Nous avons pu mettre en place un plan de maîtrise sanitaire avec la direction des services vétérinaires, notamment pour avoir le droit de travailler avec des œufs frais. »



La commercialisation débute en janvier 2020, deux mois avant le premier confinement... « Ça a été très difficile », avoue Christophe Guidone. « On a décidé de prendre contact avec les chambres d'agriculture des Hautes-Alpes et des Alpes-de-Haute-Provence pour dire que nous étions capables de prendre en charge les bêtes des agriculteurs pour les transformer et leur éviter de perdre leur production. On s'est rendu compte qu'il y avait un marché. » Un mal pour un bien serait-on tenté de dire, puisque le travail à façon pour le compte d'éleveurs, mis en place pendant le Covid, représente aujourd'hui environ 40% de l'activité de l'entreprise. Y compris avec des chevriers qui, plutôt qu'avoiron recours à l'équarrissage, font aujourd'hui transformer leurs bêtes et peuvent compléter la vente directe de leurs fromages par celle de terrines...



La terrine de campagne des « Délices de la Durance » a obtenu la médaille de bronze à Paris.

Des produits vendus jusqu'aux Antilles

Parallèlement, l'offre des « Délices de la Durance » s'est étoffée, avec 13 variétés de terrines et 8 plats préparés, réalisés à partir de trois viandes (bœuf, porc du Montagnard des Alpes, abats d'Oraison) et des œufs provenant d'Alpœuf. La production est commercialisée dans les Alpes du Sud principalement (une centaine de points de vente), mais les conserves commencent à apparaître sur des étals du Var, des Bouches-du-Rhône et du Vaucluse. « Nous sommes désormais référencés sur une plateforme professionnelle nationale, et on se rend compte par les demandes qu'on reçoit que notre département est très touristique », remarque Christophe Guidone. Qui n'est pas peu fier de signaler que ses produits sont référencés par une boutique spécialisée de Saint-Martin-des-Antilles !

Comme il se félicite de la médaille de bronze décrochée au Concours général agricole. « C'est la cerise sur le gâteau », glisse l'artisan producteur.

Aujourd'hui, « Les Délices de la Durance » produisent 70 000 bocaux par an. « Nous avons la capacité de produire davantage et de garder cette qualité de production », assure-t-il. « Mais nous ne voulons pas griller les étapes. »