

VERNOSC-LÈS-ANNONAY

Concept fruits voit toujours plus grand

Des locaux en train d'être agrandis et des employés toujours plus nombreux font l'actualité de Concept fruits en ce moment.

Pedro Quintana, directeur général de Concept fruits (marque Roger Descours), a exceptionnellement ouvert les portes de l'usine vernoscoise au *Dauphiné Libéré*. L'occasion de découvrir une entreprise moderne et même presque trop en avance dans sa progression...

Les murs sont, aujourd'hui, trop petits pour contenir le développement de l'entreprise spécialisée dans la transformation de la châtaigne (crème, pâte, purée...). Ainsi, la production va être boostée (l'objectif est de la tripler !) grâce à un investissement de 3 millions d'euros devant, d'un côté, déplacer les locaux sociaux dans une extension de 350 m² et de l'autre créer une nouvelle unité de production de 1 500 m². « De nouveaux quais pour maîtriser les flux d'emballage et un parking pour les opérateurs », sont aussi annoncés par Pedro Quintana.

■ 10 embauches en cours

Même si la mécanisation fait une partie du travail, davantage de production nécessite davantage de travailleurs. Un programme de 10 embauches est en cours. L'accent est mis sur la formation des employés (l'usine ferme 15 jours par an pour elle) comme le précise Pedro Quintana : « Nous voulons fidéliser nos collaborateurs

par le salaire, la formation et le cadre de travail. Quelqu'un qui n'est pas heureux au travail ne travaille pas bien. » Ce ne sont pas 30 mais aujourd'hui 60 emplois créés sur le bassin annonnéen dont peuvent se targuer Roger Descours du groupe éponyme et Pedro Quintana, le boss de l'usine.

■ L'Ardèche, encore et toujours

Roger Descours, tout Ardéchois de cœur qu'il est, essaye, par ailleurs, d'aider les producteurs de châtaignes du 07 à gonfler leur production en payant la cotisation pour passer au bio et en envoyant des camions chez eux pour les aider à la collecte.

Il a aussi l'oreille des consommateurs ardéchois (mais aussi des autres de 54 pays) en proposant « de la crème de marrons qui a le goût de la crème de marrons », dit simplement Pedro Quintana, « sans glucose, avec, éventuellement, un peu de vanille



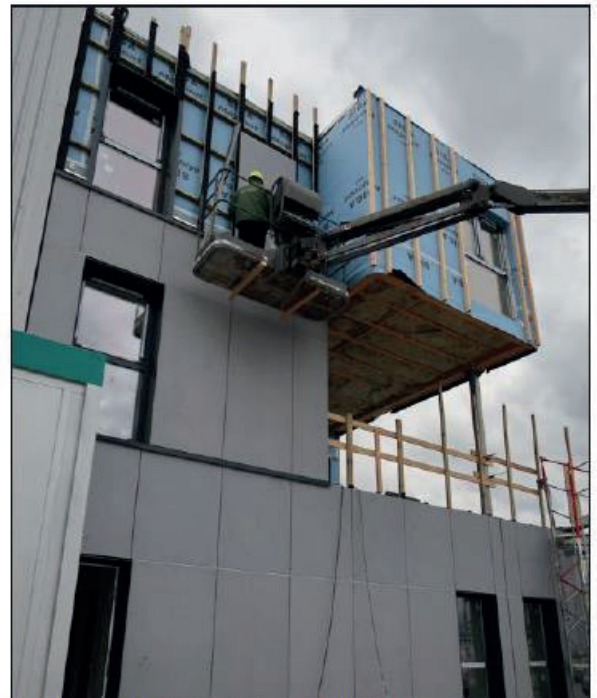
Une équipe (de plus en plus grande) et des produits (toujours aussi) prisés. Le DL/Etienne GENTIL

et de sucre ». La marque Roger Descours a été élue saveur de l'année 2019 et bientôt, sans doute, de 2020. Quand on vous dit que l'entreprise est en avance sur son temps.

Etienne GENTIL



Les employés sont formés pour rester dans l'entreprise.



Les locaux sociaux déménagent dans une extension.