



ZOOM SUR



Parmi les produits phares de notre patrimoine gastronomique régional, la chicorée est un incontournable. Or, comment évoquer la chicorée sans penser à l'entreprise Leroux et pour cause, en 1899, Leroux lançait son paquet de chicorée en grains avec la célèbre « bretonne ». C'est dire si cette entreprise fait partie de notre histoire ! À tel point que nous ne lui avons jamais consacré notre ZOOM ! Oubli que nous nous efforçons de réparer en vous présentant donc cette entreprise emblématique de notre région, qui emploie 142 personnes à Orchies et qui a été créée il y a bientôt 160 ans.

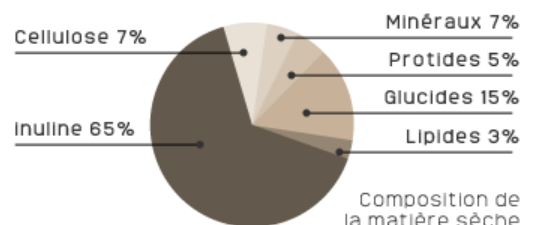
Un peu d'histoire

Résumer plus d'1,5 siècle d'histoire en quelques lignes n'est pas une tâche aisée. L'histoire de LEROUX est liée au développement de son savoir-faire dans la transformation de la racine de chicorée. En effet, à partir de cette plante (**Cichorium intybus**), cultivée principalement sur la côte (entre Calais, Dunkerque et Saint-Omer mais aussi dans la Somme près d'Abbeville) et à proximité d'Orchies, l'entreprise Leroux transforme les racines (séchage, torréfaction) pour en faire la fameuse chicorée en grains. Son histoire est également jalonnée d'innovations : depuis les années 1950/1960 où l'entreprise lance successivement les formes soluble et liquide, aux années 90 où c'est une gamme aromatisée qui est développée. Beaucoup plus récemment (en 2015), pour répondre aux évolutions des habitudes de consommation, Leroux lance des mélanges de café-chicorée en dosettes.

Les produits



A côté de cette large gamme de produits destinés au consommateur final, LEROUX a également développé des produits pour les professionnels. Clientèle pour laquelle l'entreprise réalise d'ailleurs 50% de son chiffre d'affaires. Certains produits grand-public sont adaptés à l'usage professionnel. C'est le cas du flacon PET 250ml de chicorée liquide concentrée utilisé en restauration. D'autres références ont été développées spécifiquement pour les industriels (du big bag de 600kg de chicorée torréfiée, à la chicorée soluble en sac de 20kg en passant par les **extraits concentrés** en cubitainer ou en futs). Parmi celles-ci, Leroux propose aux industriels de la BVP, de la farine de chicorée obtenue à partir de racines séchées. Cette farine, conditionnée en sacs de 25 kg, présente des **atouts nutritionnels** inhérents à la composition de la chicorée (richesse en fibres solubles (inuline) et insolubles notamment) mais également technologiques, puisque dans les produits céréaliers (pains de mie, gâteaux, etc.), elle permet de conserver le moelleux, d'améliorer la tenue à la surgélation, ... tout en permettant un étiquetage « propre » tant recherché.



Les moyens

Le procédé de production comprend 2 opérations clé : le séchage et la torréfaction.

La chicorée est un produit très hygroscopique qui nécessite une réelle **expertise** en matière de **séchage**. D'ailleurs, conséquence de cette expertise : LEROUX sèche en sous-traitance des édulcorants de table qui sont également des composés difficiles à sécher (sous-traitance pour laquelle l'entreprise est certifiée BRC).



Racines de chicorée coupées et séchées



Racines de chicorée torréfiées concassées

Quant à la **torréfaction**, l'entreprise s'est dotée d'un **pilote** qui lui permet d'optimiser son procédé mais également de tester des développements avant d'effectuer des essais en grandeur réelle.



Cette maîtrise technique permet une recherche de qualité organoleptique et ainsi de proposer une gamme de chicorée avec différents degrés de torréfaction. Bien entendu, la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments n'est pas en reste et le système qualité en place permet à l'entreprise d'être certifiée ISO 22000. De plus, une partie de sa gamme est certifiée Bio AB par ECOCERT.



Et l'avenir

L'avenir passera, comme pour toute entreprise, par l'innovation et LEROUX continuera à proposer de nouvelles offres. Comme levier majeur, l'entreprise avec l'ensemble de la **filière** régionale est mobilisée autour du développement de leur ressource végétale clef. A ce titre, LEROUX est engagée avec Florimond Desprez dans un GIS (**Groupement d'Intérêt Scientifique**) pour mener des travaux de recherche avec l'Institut de Recherche Charles VIOLLETTE (ICV). L'objectif de ce partenariat est de **trouver les variétés** qui demain répondront aux exigences culturelles des producteurs et aux attentes des consommateurs

C'est bel et bien avec de tels projets alliant monde de la recherche et monde économique mais aussi allant de l'amont agricole à la transformation industrielle que se construit l'avenir. Preuve s'il en est qu'une entreprise plus que centenaire peut être innovante dans ses produits et dans ses processus.

CONTACT : Danuta LEVEQUE (dleveque@leroux.fr)

LEROUX

84, rue François Herbo - 59310 ORCHIES

Tél : 03 20 64 48 46 - Site internet : www.leroux.com

