

L'ÉCO DES VILLES

Carcassonne

Du traditionnel au high-tech

Les métiers du textile ont été supplantés par des savoir-faire issus de la vigne et de l'artisanat. Plusieurs entreprises carcassonnaises sont parvenues à s'imposer sur des marchés novateurs dont elles sont devenues des acteurs phares en France et à l'étranger.

UCCOAR : un des leaders du vin en France



Le négociant et embouteilleur de vin depuis 1977 est l'un des dix premiers acteurs français de la filière viti-vinicole, grâce à un chiffre d'affaires estimé à 75 M€ et à la vente d'un million d'hectolitres (dont 25 % à l'export). Si cette entreprise s'est hissée à un tel niveau, c'est parce qu'elle a une longue tradition d'innovation. Nicolas Sinoquet, président du directoire, explique : « Le

marché du vin est en train d'évoluer, surtout à l'export, avec une diversification des produits issus du vin et le développement de nouveaux emballages. Nous étions les premiers à lancer en 1988 un vin désalcoolisé français, qui se vend à 2 millions de bouteilles par an sous la marque "Bonne Nouvelle". Cette année, nous avons sorti une gamme de cocktails aromatisés à base de vin rosé à 9°. » Uccoar pilote un projet novateur, baptisé NOVINPAK®, pour développer des bouteilles PET allégées qui permettent de conserver le vin dans les mêmes conditions que le verre avec de grands avantages écologiques. Ce type d'emballage est recherché sur les marchés export. Sans négliger son cœur de métier – les vins d'un rapport qualité-prix imbattable et une gamme de cépages, Brise de France –, Uccoar s'efforce de s'adapter et de devancer cette évolution qui arrivera tôt ou tard sur le marché français.



COMATEC : la vaisselle de luxe à usage unique

Il raconte avoir eu « la bonne idée lors d'un déjeuner entre chefs d'entreprise en 1994 ». Un vilain plateau-repas avait égratigné la fibre artistique de Jean-Marc Fau, passionné de dessin et de design. « J'ai senti qu'il y avait un coup à jouer sur le créneau de la vaisselle à usage unique haut de gamme », raconte ce Carcassonnais à la tête d'une entreprise de 17 salariés, qui a dégagé 15,8 M€ de chiffre d'affaires en 2010 (18 M€ prévus en 2011) pour 2,7 M€ de résultat net. Avec 450 références à son catalogue, 10 000 petits et gros clients en France et à l'étranger (40 % des ventes à l'export), Comatec est le partenaire privilégié de l'hôtellerie, des traiteurs et de la restauration de luxe tels Lenôtre, Fauchon, Dalloyau. Chaque année, Jean-Marc Fau lance une trentaine de produits. La fabrication de cette vaisselle jetable est exclusivement sous-traitée en France pour une meilleure qualité produit et des délais de livraison très courts. Comatec a lancé, il y a trois ans, une gamme de contenants bio à base de palmier, de fibre végétale, de bois et de carton. « Ces nouveautés biodégradables et écoresponsables séduisent de plus en plus nos clients écologiquement corrects. »

Christian Anriot

BEURON : n°1 chez les poissonniers

En l'espace de 22 ans, il a réussi un joli tour de force : Thierry Beuron pousse les vagues de l'Atlantique et de la Méditerranée jusqu'aux fortifications de la Cité de Carcassonne. Le groupe Beuron, divisé en six sociétés comptant 160 salariés, est le leader sur le marché des produits frais de la mer dans le sud de la France. Avec un peu plus de 700 références à son catalogue, Beuron est un modèle d'adaptation à la commercialisation des poissons, des coquillages et autres fruits de mer. « Nous le devons à un travail acharné qui nous vaut d'être présents sur les principales places de mareyages que sont Boulogne-sur-Mer, la Bretagne, les Sables-d'Olonne ; sur les criées incontournables à Port-la-Nouvelle, Port-Vendres et le Grau d'Agde », souligne Thierry Beuron. En 2011, le groupe prévoit un chiffre d'affaires de 42 M€ auprès de 1 500 clients. Ce chiffre est soutenu par Galicéa,



filiale dernière-née du groupe en 2005 avec 36 emplois, qui réalise 9 M€ de chiffre d'affaires. Cette unité de transformation est spécialisée dans la cuisson des crevettes et des poissons frais, conditionnés en barquettes sous atmosphère modifiée.