



## Léguomat à Trémuson

En 2010, Isabelle et Dominique ont investi dans une usine de conditionnement employant 15 salariés, d'où sortent 200 tonnes d'herbes aromatiques par an.

**Il y a huit ans, Isabelle et Dominique Le Saux, jeunes maraîchers, décident de dire "non" à un modèle économique qui les asphyxiait. Avec courage et ténacité, ils rebondissent, en misant sur une production à forte valeur ajoutée. Ainsi est née Léguomat, aujourd'hui en plein essor.**

# Le grand saut des Le Saux

**E**n 1994, Dominique Le Saux reprend, avec son épouse Isabelle, l'exploitation de maraîchage de son père à Trémuson. "Sur 27 ha, nous produisions toutes sortes de légumes et, regroupés avec d'autres maraîchers, nous vendions au même grossiste, ce qui nous assurait une certaine stabilité de revenus, explique Dominique. Mais, en quelques années, les grosses centrales d'achat sont venues bouleverser le marché, en tirant impitoyablement les prix vers le bas. Il fallait se soumettre, mais notre exploitation n'était plus viable. En 2003, j'ai dit "stop, on arrête tout!".

Décision soudaine, mais nourrie par une idée qui germe déjà dans l'esprit du couple : se spécialiser dans la culture et le conditionnement, sous leur propre marque, d'herbes aromatiques fraîches, destinées aux rayons fruits et légumes des grandes et moyennes surfaces (GMS) et aux restaurateurs. "Car à l'époque, quand je voyais la qualité et l'état de fraîcheur de ce qu'on trouvait sur le marché, c'était pitoyable, poursuit Dominique, alors on a fait le grand saut, sans formation spécifique, en apprenant tout sur le tas. On a marché au feeling, je sentais qu'il y avait un marché de niche à conquérir".

Dès 2004, Isabelle et Dominique ne sèment que des plantes et des herbes aromatiques : thym, romarin, persil, fenouil, ciboulette, basilic, cerfeuil, sauge... et le métier des 11 salariés de l'ancienne exploitation, dont ils ont préservé l'emploi, évolue : ils tra-

vailent toujours aux champs, mais aussi dans un hangar, au conditionnement des herbes. C'est la naissance de l'entreprise Léguomat, qui se distingue de surcroît par une démarche environnementale : forte limitation du recours aux traitements phytosanitaires, en privilégiant la désinfection à la vapeur, et cueillette manuelle, pour éliminer tout risque de souillure des plantes et faciliter leur reprise.

"Déjà, avant 2003, nous cultivions un peu d'herbes aromatiques que nous achetaient les frères Le Saint, des grossistes brestois, se souvient Isabelle. Quand nous nous sommes lancés, ils sont devenus nos premiers clients et nous ont permis d'être présents dans tout le grand Ouest avec deux marques : Léguomat, pour les restaurateurs, et Lucie, pour la GMS".

### Une remise en question permanente

Le couple démarche également la plateforme de Super U, à Plaintel, qui finit, après quelques tergiversations, par lui ouvrir son carnet de commandes. Très vite, nos entrepreneurs investissent dans des machines et des chaînes de conditionnement (\*), recrutent, et voient l'activité progresser de 10 % par an. Intermarché et Auchan, parmi d'autres "géants", sont séduits à leur tour. Les produits sont désormais distribués jusqu'en région parisienne et dans le Sud de la France.

Portés par cette croissance, les Le Saux peaufinent les produits de la marque Lucie : packaging original pour les barquettes, bouquets thématiques – Trio salade (cerfeuil, coriandre, ciboulette), Trio barbecue (thym, romarin, sauge), etc. - recettes de grands chefs jointes aux produits, présentoirs...

En 2010, nouvelle étape. Ils construisent, sur leurs terres de Trémuson, une usine de conditionnement de 1600 m<sup>2</sup>. Et, pour ne plus dépendre de la saisonnalité des plantes – 26 variétés disponibles – ils se fournissent à certaines périodes de l'année dans le Sud de la France, en Espagne, en Israël et au Maroc. "Cela représente désormais la moitié des 200 tonnes que nous conditionnons chaque année. L'autre moitié est cultivée ici, indique Dominique. Et, pour la part que nous importons, nous allons sur place sélectionner nos fournisseurs selon des critères de qualité très stricts".

Aujourd'hui, Isabelle, 43 ans et Dominique, 42 ans, sont déterminés à continuer de grandir en innovant, en anticipant, à l'heure où certains commencent à les copier. "Des produits nobles à forte valeur ajoutée, c'est là toute la clé de notre développement ; c'est aussi une remise en question permanente", conclut Isabelle. ■

Bernard Bossard



### LÉGUOMAT

Rue de la Morandais  
22440 Trémuson  
> 02 96 94 87 11  
leguomat.fr

**Activité :** production de plantes et d'herbes aromatiques fraîches préemballées pour les grandes et moyennes surfaces (marque Lucie) et les restaurateurs (marque léguomat).

**Effectifs :**  
15 salariés (+ 10 temporaires en haute saison)

**Chiffre d'affaires**  
1,6 M€

(\*) En 2011, Léguomat a bénéficié d'une subvention de 13 000 € pour l'achat d'une ensacheuse automatique, dans le cadre de la politique du Département pour l'amélioration des conditions de travail.

