

**L'entreprise**

C'est en 1889 que Messieurs Dupont et Roussel créent une société en nom collectif pour l'exploitation d'un fond de commerce de beurre à Isigny. A la disparition de Monsieur Roussel en 1919, la société prend le nom de Dupont Frères mais c'est en 1932 que naît Dupont d'Isigny.

A ses débuts, la société ne fabriquait que des produits laitiers. C'est dans les années 30, avec le surplus de lait, que d'autres produits sont apparus, 1937 pour les caramels.

Dans les années 50, signe de bonne santé de l'entreprise, Dupont d'Isigny fait sa publicité dans les salles obscures. En 1983, la société connaît un dépôt de bilan. Dès l'année suivante, les produits sont vendus également par des marques distributeurs. Dupont d'Isigny élargit sa gamme de produits en 1990 en rachetant la fabrique de dragées Jacquin.

En 1995, la société quitte son site historique de la Cambe pour s'implanter à Carentan.

2006 marque l'arrêt de la fabrication des dragées à Carentan, elles sortent désormais de l'usine de Chambéry. Cette même année, Dupont d'Isigny intègre le groupe Sucralliance (regroupement de 4 sociétés de confiserie de sucre). En décembre dernier, l'usine a reçu la certification IFS (International Food Standard) reconnue par les marques distributeurs.

A ce jour, 100 personnes, dont 85 en contrat à durée indéterminée, sont employées par la société Dupont d'Isigny.



*L'usine — Route américaine*



**Les produits**

- Caramels,
- Bonbons tendres aux fruits,
- Bonbons acidulés.

98% des produits se vendent en sachets.  
7 500 tonnes de produits finis sont sorties de l'usine en 2007.



**Les clients**

- La grande distribution et le hard discount pour la France,
- En Europe : La Suède, le Portugal, l'Allemagne et l'Espagne,
- Ailleurs dans le monde : la Chine, l'Australie, le Japon et Israël



*Annie-France FOSSARD et Didier BOURGEOIS dans le magasin*

**Les matières premières**

- A la base du produit : sucre et sirop de glucose (dérivé de l'amidon de maïs ou de blé),
- Lait frais et crème fraîche. Notons ici que, pour les caramels durs à la crème, ces deux ingrédients sont travaillés et proviennent de la coopérative d'Isigny Sainte Mère. Dupont d'Isigny est la seule usine à les transformer et en être livrée chaque matin à 3h,
- Arômes naturels ou artificiels.
- Jus de fruits, acide citrique (extrait de citron ou de pomme),
- Gélatine et matières grasses végétales pour la pâte à mâcher pour un effet onctueux et tendre.



**Le magasin d'usine**

L'usine vous propose de découvrir son magasin ouvert du lundi au vendredi de 9h à 17h30. Vous y trouverez des préparations et mélanges pour vos cadeaux.

## Rencontre avec Didier BOURGEOIS, Directeur d'usine



**A.H :** Vous avez intégré la société Dupont d'Isigny en 2006, quelles sont vos principales satisfactions ?

**D.B :** Au bout de 2 ans, dans un contexte difficile, nous avons su remettre en état l'outil industriel et remobiliser l'ensemble du personnel autour des objectifs de l'usine. Nous avons favorisé le développement de l'esprit d'équipe et de la communication avec différents moyens comme la boîte à idées. Ainsi, le personnel est impliqué, chacun peut faire évoluer son poste de travail et son environnement.

**A.H :** Quels sont les sujets qui vous préoccupent ?

**D.B :** Sur le plan professionnel : le marché de plus en plus concurrentiel et la maîtrise des coûts de production (achat des matières premières, coûts de transformation). Nous menons un travail de réduction des pertes et donc d'augmentation de la productivité. Sur le plan personnel, je pense qu'il y a beaucoup à faire pour changer les habitudes et les abus alimentaires. Et croyez-en mon expérience, ce ne sont pas quelques bonbons pour le plaisir qui en sont la cause.

**A.H :** Quelles sont vos projections quant au développement de votre société ?

**D.B :** Du point de vue de l'innovation, nous devons rester force de proposition auprès des marques distributeurs. L'équipe « Recherche et Développement » travaille en permanence sur l'innovation pour conquérir de nouveaux marchés. Nous ne recherchons pas forcément de gros volumes mais des spécialités.

**A.H :** Côté environnement, avez-vous entamé des démarches pour favoriser son respect ?

**D.B :** Oui, bien sûr. Nous sommes attentifs à ce que nous rejetons dans les eaux usées. Nous menons un travail sur le bassin de prétraitement de ces eaux. Des choses sont engagées également pour faire des économies d'énergie : grâce à de la maintenance appropriée, en 2008, nous avons réduit notre consommation de gaz de 20 à 25%. Pour la partie électricité, nous projetons, cette année, une économie de l'ordre de 20% sur l'éclairage.

**A.H :** Vous travaillez et habitez à Carentan, que pensez-vous de la Ville et de l'intégration des nouveaux arrivants ?

**D.B :** Pour la logistique de notre entreprise, il est vrai que Carentan est éloigné de l'axe Paris-Lyon mais nous ne sommes tout de même qu'à 48h de Nice pour les livraisons.

J'ai fait le choix d'habiter Carentan pour des raisons pratiques. Je constate que depuis deux ans que je suis là, le visage de la Ville change (rénovation des places, de la gare, ...). Ce virage rend l'environnement beaucoup plus agréable et ce n'est apparemment pas terminé. Concernant les relations humaines, je constate que des barrières sociales existent, je proposerais donc aux autorités municipales d'être attentives à l'accueil des nouveaux arrivants et leur intégration.



Dupont D'Isigny  
Confiseur en Normandie  
L'EXCELLENCE MADE IN FRANCE  
99 Route Américaine

TÉL. : +33 (0)2 33 71 66 66

FAX : +33 (0)2 33 42 30 54

E-Mail : [info@dupontdisigny.com](mailto:info@dupontdisigny.com)

Web : [www.dupontdisigny.com](http://www.dupontdisigny.com)

