

FLAVIGNY-SUR-OZERAIN. La fabrique attend le feu vert du Préfet pour lancer son projet

# Bientôt une nouvelle ère pour les Anis ?

De 16 à 27. L'entreprise familiale emploie en tout 27 salariés et travaille à l'international.

Bonjour l'Afrique. Les Anis seront vendus d'ici un mois dans les Duty Free des aéroports d'Afrique du Sud.

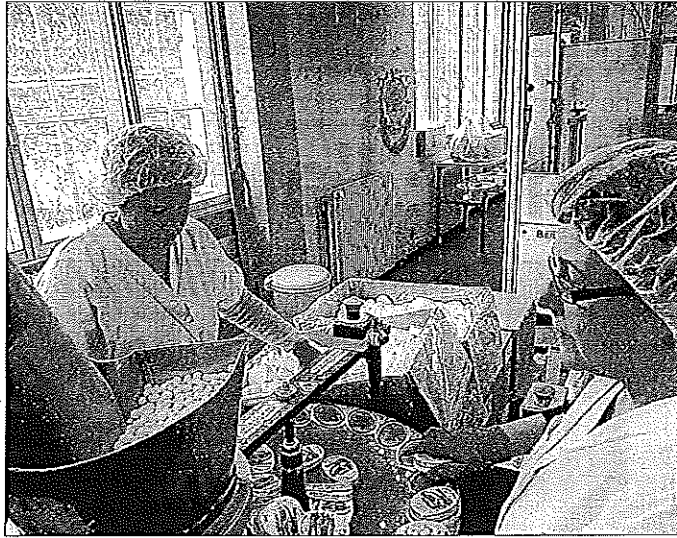
La fabrique des Anis de Flavigny attend la décision du Préfet pour lancer son projet de construction d'un nouveau bâtiment.

Sept ans que la demande a été déposée. Sept ans qu'à la fabrique d'Anis de Flavigny, on attend des conditions de travail mieux adaptées à l'activité qui ne cesse de se développer. Et peut-être bientôt le bout du tunnel ? La réponse sera donnée par le Préfet de région qui statuera sur la création d'une zone artisanale à Flavigny-sur-Ozerain. La gérante et ses salariés espèrent, bien sûr, que le représentant de l'État entérinera l'avis favorable émis par la CRPS (Commission régionale du patrimoine et des sites) en décembre 2009.

## Problème de place

Sans crievictoire, Catherine Troubat espère ainsi voir aboutir son projet de construction d'une nouvelle unité de production.

« On m'a demandé pourquoi je ne délocalisais pas... explique-t-elle avec une légère pointe d'agacement. Mais je tiens à rester à Flavigny. Parce que nous nous appelons Anis de Flavigny, et parce que mon



Des locaux devenus trop exigus pour travailler dans de bonnes conditions. Photo LBP

équipe est originaire et attachée affectivement à son village. Notre force, c'est la tradition, le côté naturel, et le maillage entre le patrimoine, notre bonbon et les hommes... C'est pour ça que je suis là. »

Son but, elle le dit avec conviction, « n'est pas de devenir une grande industrie, mais de se renouveler pour pérenniser

l'activité. Ce qui paraît difficile dans les locaux actuels de l'ancienne abbaye bénédictine du village.

« Notre objectif est tout simplement d'avoir plus de place pour avoir des ateliers de plain-pied et des stockages à proximité, de l'espace autour des postes de travail pour améliorer les conditions de travail et la maintenance, et aussi

## En projet, la construction d'un bâtiment respectant le développement durable

pour mieux accueillir les visiteurs... », rappelle la chef d'entreprise.

### Bâtiment écologique

Si l'autorisation lui est donnée, elle engagera la construction d'un bâtiment répondant aux exigences de développement durable, discret, qui s'inscrit dans le paysage et offrira des conditions de travail optimales, et sera ouvert aux visiteurs et aux scolaires.

Les anciens ateliers deviendront alors un lieu de mémoire du bonbon, ouvert à la visite.

Une nouvelle page se tourne, symbolisant une nouvelle ère avec pour toile de fond, la tradition ancestrale demeurée intacte.

JOCELYNE JACQUET

## REPÈRE

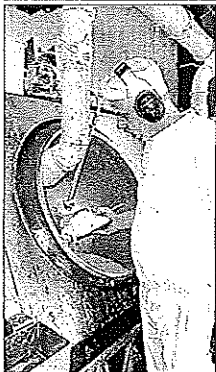


CATHERINE TROUBAT  
Gérante de la fabrique  
des Anis de Flavigny

## Un bel essor

Catherine Troubat, qui travaillait au côté de son père depuis 1990, a créé la SARL en 1993, en est devenue la gérante en 1999. En 2002, elle élargit sa production en lançant la gamme bio au sucre de canne. En 2003, son entreprise passe aux 35 heures, et c'est en 2004, qu'elle fait réaliser un audit stratégique et embauche un ingénieur agroalimentaire. Deux ans plus tard, elle lance la boîte ovale, agrandit son personnel en engageant une commerciale export. L'étui de poche pour distributeur automatique suit en 2007, puis c'est le site Internet en 5 langues, consulté par 180 pays. Son petit dernier, le petit sachet dégustation qui intéresse les restaurateurs, est né en 2009, et trois nouveaux commerciaux ont fait leur apparition depuis. La suite ? Elle pourrait se dessiner favorablement à l'horizon 2012, avec le lancement de la construction d'une nouvelle unité de production. En attendant, et sans vouloir vendre la peau de l'ours, Catherine continue son bonhomme de chemin. D'ici un mois, son si bon bonbon fera son entrée en Afrique du Sud à l'occasion de la Coupe du monde de football. Et il sera présent sur le Pavillon France de l'exposition universelle de Shanghai.

## Les temps forts de la fabrique



1923. - Jean Troubat reprend la fabrique d'Anis, succédant à la famille Galimard. Il a l'idée de vendre Les Anis® dans les premiers distributeurs automatiques des gares et des métros. Il les vend aussi dans les premiers « grands magasins » de Paris, dans les fêtes foraines et les cinémas. En 1928, il fabrique 80 tonnes d'anis, et les distribue déjà aux États-Unis, au Canada, en Algérie et un peu partout en Europe.

1965. - Nicolas Troubat prend la relève de son père Jean. Il fait passer la production d'anis de 80 à 250 tonnes par an, suivant la même méthode de fabrication, toujours au sein de l'ancienne abbaye.

1993. - Catherine Troubat succède à son père, entourée de ses trois frères et sœurs, tous associés à la tête de l'entreprise. Les « bien bons bonbons » sont vendus partout dans les jardinerias, les magasins bio, les aéroports et les gares, et dans de très nombreux pays étrangers.