

Souprosse (40) : la conserverie Dupérier renaît de ses cendres

Lecture 2 min

[Accueil](#) [Landes](#) [Dax](#)



Robert Dupérier fait visiter la nouvelle conserverie à quelques personnalités, au premier rang desquelles Boris Vallaud. © Crédit photo : Guy Bop

La conserverie des Établissements Dupérier et fils avait été détruite dans un violent incendie en 2019. Une usine entièrement neuve est depuis sortie de terre

Lundi 18 novembre 2019 à la mi-journée, un violent incendie détruit la conserverie des Établissements Dupérier et fils, à Souprosse. À un mois de Noël, l'entreprise, fleuron de la gastronomie landaise dans le domaine des palmipèdes à foie gras, voit également une partie de son stock partir en fumée.

>>> En images : dans les Landes, l'entreprise Dupérier partiellement détruite par un incendie

À peine plus d'un an après, c'est une usine flambant neuve qui a été remise en activité le 23 novembre dernier. Et, samedi 5 décembre, c'est avec une légitime fierté que Robert Dupérier, le président de la société, qui était accompagné de son neveu, Ian Dupérier, a fait visiter ses nouvelles installations au député Boris Vallaud, à la vice-présidente du Conseil départemental en charge de l'agriculture, Dominique Degos, à Christian

Ducos, maire de Souprosse, et à Bernard Saphy, directeur de l'action économique du Département.

L'ancien préfet décisif

"Le 4 août, après la déconstruction, il y avait un trou béant et quatre mois plus tard, nous avons repris notre activité dans cette nouvelle unité de 1 300 mètres carrés", s'est félicité le chef d'entreprise. L'occasion de dire sa gratitude à tous ceux qui se sont mobilisés pour tenir les délais dans une période compliquée.

"Je tiens à remercier plus particulièrement Laurent Bourdères, du groupe Bernadet, de Grenade-sur-l'Adour, Christophe Douet, de l'entreprise CIAA, panneaux isolants, à Saint-Paul-lès-Dax, et Gaël Davidou, de TP Froid et services, à Laglorieuse." Pour Boris Vallaud, qui s'était préoccupé du sort de l'entreprise dès sa connaissance du sinistre, il était important de rendre visite à un acteur important de la filière gras du territoire, après le coup dur qui l'a frappé.



📍 La conserverie des Etablissements Dupérier et fils a désormais fière allure.
Guy Bop

Passé le sentiment d'anéantissement, c'est une belle chaîne de solidarité qui s'était mise en place afin de pouvoir conserver la plus grande partie de l'activité sur Souprosse. Robert Dupérier pense notamment à Frédéric Veaux, l'ancien préfet des Landes, actuel directeur général de la police nationale, dont l'intervention auprès de la Direction des services vétérinaires (DSV) a été décisive : "Je l'inviterai à l'inauguration officielle."

Il est aussi reconnaissant envers la municipalité souprossaise d'avoir mis les cuisines de la salle des fêtes à sa disposition, ainsi qu'un bureau à la mairie, alors que la Communauté de communes du Pays tarusate (CCPT) finançait le transport des salariés sur d'autres sites landais, qui avaient offert l'hospitalité à l'entreprise, le temps de réhabiliter, pour du provisoire, l'ancienne conserverie de l'avenue du 19-mars-1962, là où tout avait commencé, il y a une soixantaine d'années.

Bonne année malgré tout

"Nos boutiques de Souprosse et Soustons ont bien tourné cet été et, au final, le chiffre d'affaires global sera satisfaisant."

Aujourd'hui, entre le bâtiment et le matériel, ce sont 2 millions d'euros qui ont été investis pour obtenir ce bel outil de travail. Le Conseil départemental a apporté son aide à hauteur de 150 000 euros tandis que la Région Nouvelle-Aquitaine a octroyé 90 000 euros. Ainsi, les 24 emplois ont pu être conservés, auxquels s'ajoutent les 20 emplois de LB du Gourmet, l'autre société familiale de découpe, miraculeusement épargnée par le sinistre et dirigée par Ian Dupérier.

Autre satisfaction, malgré l'arrêt des restaurants, l'année 2020 s'annonce bonne. "Nos boutiques de Souprosse et Soustons ont bien tourné cet été et, au final, le chiffre d'affaires global sera satisfaisant", pronostique Robert Dupérier à la veille des fêtes de fin d'année. Lui qui s'apprête à livrer 360 bœufs de foie gras au Crion, à Paris, alors que des étoilés comme Christophe Coutanceau (La Rochelle) ou les brasseries Paul-Bocuse et Hélène Darroze ont aussi passé de belles commandes. En attendant l'inauguration officielle, on met les bouchées doubles pour que l'incendie de 2019 ne soit plus qu'un mauvais souvenir.