



*Groupe Delhommeau  
Le fuchsia sous  
toutes les boutures*

*Le groupe Delhommeau, ce sont deux sites de production horticole d'où sortent chaque année deux millions de plantes à massif, plants de légumes et plantes de collection – dont 500 variétés de fuchsias. Rencontre haute en couleurs avec les Delhommeau, deux générations de passionnés.*





**Chaque année, les serres Delhommeau ouvrent leurs portes le dernier week-end d'avril. Marcel, vous semblez intarissable pour partager votre passion et votre savoir-faire !**


Simone et moi avons créé l'entreprise en 1971. Nous sommes en retraite « active », toujours salariés sur la partie animation et vente de détail. Je fais de la pédagogie, j'apprends aux gens à s'agenouiller et à toucher... Je n'ai plus de responsabilités. Cela permet de faire de la production décontractée, sans pression ! Je me passionne pour les pommes de terre d'Amérique du Sud depuis quelques années. On ne peut pas savoir si un semis sera fidèle : si je récolte 200 graines, je peux obtenir 200 variétés. Alors on s'amuse, mais c'est long, il faut tout noter... et manger de la pomme de terre tous les soirs !

**Des pommes de terre rares que vous êtes allé chercher en Amérique du Sud, d'où sont également originaires les fuchsias...**

L'Amérique du Sud, c'est notre grenier ! Les fuchsias, ce sont mes « petites danseuses », ou les « demoiselles en jupon ». Tenez, voilà une rangée d'une nouvelle variété à grosses fleurs et port retombant. Ici, le fuchsia « Anne de Bretagne » et là « Catherine Deneuve », qui est une cliente. Aujourd'hui, nous avons 12 000 plants et 500 variétés. On renouvelle les pieds mères par bouture chaque année pour conserver les qualités des variétés et éviter les maladies. C'est long, coûteux et difficile. On fait la guerre aux insectes avec des méthodes naturelles. J'ai été le premier à produire en bio, pour la santé du personnel.

### Cinq choses à savoir sur le fuchsia

- se cultive en pot ou en pleine terre, après les dernières gelées
- ne supporte pas les coups de chaleur : plantez-le à l'est ou à mi-ombre, et à l'abri du vent
- se reproduit très bien par bouturage : essayez !
- se mange : par exemple, on peut cuire ses baies en confiture
- et enfin : s'écrit avec ch-s, d'après le nom du botaniste allemand Fuchs. Ne vous y trompez plus !

Découvrez de nombreux tutos sur la chaîne Youtube :  FUCHSIA DELHOMMEAU

**Michaël, en 2008, vous voilà avec votre sœur à la tête d'une entreprise de renommée internationale, reposant sur 4 structures juridiques et 35 salariés. Reprendre l'entreprise familiale, c'était une évidence ?**

Quand j'avais 15 ans, mon père se demandait s'il devait continuer à investir ou préparer la cession. Il m'a demandé si j'étais intéressé pour reprendre l'entreprise. Je voulais qu'il soit fier de moi et j'ai accepté, mais j'ai ensuite regretté cette décision qui traçait ma voie. Et puis, en BTS horticulture, j'ai mesuré ma chance : je connaissais un nombre incroyable de choses par rapport à certains de mes camarades qui devaient tout apprendre. Je suis parti au Danemark et en Australie où j'ai travaillé dans une entreprise familiale de fleurs coupées. J'étais enthousiaste et motivé ; on m'a proposé de créer une filiale. Mais finalement, c'est ici que je voulais être entrepreneur.

**Comment s'est passé la reprise ?**

Du modèle anglo-saxon, j'ai retenu l'approche de l'échec/erreur, le goût du challenge, une façon de manager. Mais à 25 ans, je n'avais pas l'expérience et la maturité nécessaires pour diriger : le costume était un peu trop grand. J'ai cherché du soutien auprès d'autres entrepreneurs, hors du réseau horticole. Au Centre des jeunes dirigeants de Nantes, j'ai trouvé une aide précieuse, un cadre de travail et de réflexion sur des cas concrets de l'entreprise, en toute bienveillance et transparence. Mon père m'a fait confiance et laissé expérimenter sans intervenir. Cela nous a évité les frictions que l'on retrouve souvent dans les entreprises familiales. Après avoir cogéré l'entreprise pendant 7 ans avec moi, ma sœur Sonia fait maintenant tout autre chose.



**À quoi ressemble le Groupe Delhommeau aujourd'hui ?**

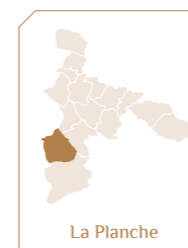
Les temps ont changé : les centrales d'achat négocient âprement les prix, il est difficile de faire reconnaître la qualité du produit... Nous avons fait un virage à 90° en 2013, lorsque nous avons confié la commercialisation en jardinerie au groupement de producteurs Vivaplante. Aujourd'hui, le groupe est en ordre de marche. Nous employons 30 salariés en CDI, dont la plupart sont ici depuis longtemps, et une vingtaine de saisonniers. Je leur fais confiance : ils connaissent leur métier.

**Depuis quelques mois, l'entreprise a ouvert une chaîne Youtube. Qu'y faites-vous ?**

Il faut conquérir de nouveaux marchés et renouveler la clientèle, notamment la tranche 30-50 ans. Cette clientèle plus jeune est moins experte et a besoin d'apprendre les gestes du jardinage. Depuis bientôt deux ans, nous développons une stratégie sur les réseaux sociaux. Nous avons déjà plusieurs tutoriels en ligne sur notre chaîne Youtube. Dans 10 ans, je fais le pari que le web sera le principal canal de vente des fleurs Delhommeau.

### 6 premières fois des établissements Delhommeau

- 1971** Premiers plants de légumes
- 1975** Début de la collection de fuchsias
- 1989** Premières Florales internationales de Nantes : trois premiers prix
- 1996** Lancement du site fuchsia-delhommeau.com
- 2006** Modernisation des serres de Saint-Julien-de-Concelles : ordinateur climatique, robot de repiquage...
- 2011** Dîner gastronomique dans les serres avec les Toqués du goût nantais



**Fuchsia Delhommeau**  
L'étang du Bois Joly, La Planche  
Tél. : 02 40 31 93 05  
[www.fuchsia-delhommeau.com](http://www.fuchsia-delhommeau.com)  
Les serres sont ouvertes jusqu'à fin juillet, puis de septembre à fin novembre (mardi au samedi)

