



Le site de La Gacilly (Morbihan) comprend à la fois la fabrication des produits cosmétiques de la marque et des installations consacrées au bien-être. E.FLEPAGE/PIPA, YVES ROCHER

# Yves Rocher cultive la réussite

**ÉCONOMIE.** C'est dans le petit village breton de La Gacilly qu'Yves Rocher, dans son grenier, a fondé en 1959 le leader français de la cosmétique végétale.

**ÉCOLOGIE.** Le site regroupe désormais les cultures, les ateliers de fabrication et même un éco-hôtel spa... Avec pour mot d'ordre le développement durable.

**PAULINE GARAUDE**

« **J**e crois en mon amour de la nature et à un certain esprit d'entreprise. » En 1959, Yves Rocher, dans le grenier qui lui servait de laboratoire, lançait la première crème à base de plantes, la ficaire, contre les hémorroïdes. Un succès immédiat. Alors que La Gacilly se dépeuplait, Yves Rocher créait son entreprise. Aujourd'hui, elle est le premier employeur du Morbihan, avec 10 000 personnes, et le leader de la cosmétique végétale en France, avec 300 millions de produits sortis chaque année des usines.

Fidèle à ses racines, la marque a concentré

toutes ses activités à La Gacilly et maîtrise tous les métiers de son développement : agriculture, recherche botanique et scientifique sur le végétal, élaboration de principes actifs innovants, approvisionnement en matières premières, conditionnement, diffusion dans le monde entier. Avec ce souci constant de s'inscrire dans le développement durable. « Le développement durable, c'est un principe familial. Il coule dans nos veines, comme une sève. Pour nous, la nature n'est pas un concept. C'est notre façon de vivre et de voir la vie », lance fièrement Jacques Rocher, PDG de la marque depuis le décès de son père en 2009.

### **Le bien-être autrement**

La Gacilly, ce sont 55 hectares de plantes et de fleurs en agriculture biologique. Camomille (25 tonnes/an), bleuet (4 tonnes/an), arnica, sauge... « Ces variétés sont toujours cultivées. Mais, comme les produits sont régulièrement renouvelés, il y a des variétés que

**« Pour nous, la nature n'est pas un concept. C'est notre façon de vivre et de voir la vie. »**

**JACQUES ROCHER, PDG d'Yves Rocher.**

l'on arrête et d'autres que l'on met en place après expérimentation », explique Axelle de Joussineau, agronome et spécialiste en biotechnologie végétale. Elle est, avec Flore Josse, à la tête du pôle agronomie d'Yves Rocher.

Jacques Rocher a également développé un « éco-lodge » qu'il définit ainsi : « C'est un nouvel art de vivre au naturel dont la vocation est de montrer que l'on peut développer un lieu de bien-être autrement, de manière durable pour la nature. Il y a là toutes les valeurs de la marque. » Il a été conçu par un géobiologue et un architecte spécialiste du feng shui et les matériaux sont certifiés bio et « haute qualité environnementale ». Le bilan carbone est proche de zéro.

Le restaurant Les Jardins sauvages (qui a rejoint le mouvement Slow Food) est bio et locavore : aucun produit ne provient de plus de 35 km autour du domaine. Ce sont plus d'une vingtaine d'agriculteurs qui, grâce à un volume garanti, retrouvent des débouchés, se convertissent au bio et cultivent des légumes oubliés. ●

Jusqu'au 28 septembre, une exposition photo a lieu en pleine nature à La Gacilly. Yann Arthus-Bertrand et Niels Udo, entre autres, exposent leurs clichés sur les liens entre la nature et les hommes. Détails sur [www.festivalphoto-lagacilly.com](http://www.festivalphoto-lagacilly.com)