

**Il donne à l'huile alimentaire ses lettres de noblesse.**

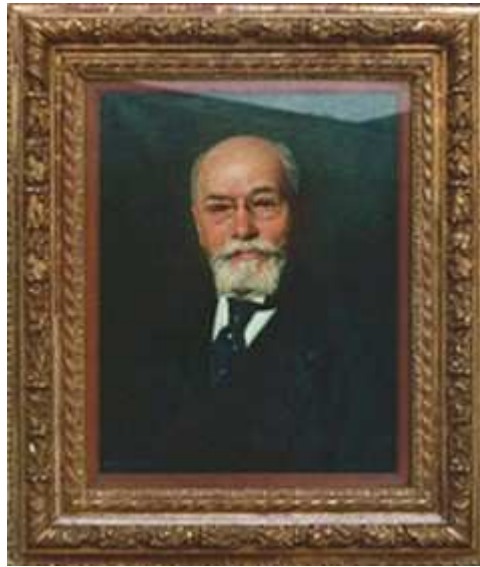
**En 1923, il crée la 1<sup>ère</sup> huile de table, vendue non plus en vrac mais en bouteille consignée, avec son célèbre logo aux 4 losanges rouges, symbole de son union avec ses 3 fils.**

## **Georges LESIEUR**

**Né à Paris le 30 septembre 1848**

selon acte reconstitué sans heure de naissance

**Décédé en 1931 à Paris**



**Quand il construit sa première huilerie en 1910, Georges Lesieur ne se doute guère qu'il vient de faire entrer son nom dans l'histoire de l'huile alimentaire. Et un siècle plus tard, il est encore synonyme de leader du marché des huiles alimentaires en France.**

### **Dans l'huile, dès l'adolescence**

Ses ascendants sont cultivateurs, originaires de Septeuil en Seine-et-Oise (auj. Les Yvelines), où les « Le Sieur » sont installés depuis le début du 18<sup>e</sup> siècle mais un siècle plus tard - révolution oblige - le patronyme devient « Lesieur ».

A quinze ans, il travaille en tant qu'employé de commerce pour *Desmarais Frères*, société industrielle qui épure et distribue d'abord de l'huile végétale, puis du pétrole, combustibles alors nécessaires pour l'éclairage.

Là, Georges Lesieur progresse dans la hiérarchie et accède rapidement aux plus hautes fonctions en devenant cogérant de la firme, pour le raffinage et la distribution.

### **De simple employé à l'équipe de direction, puis fondateur à 60 ans de sa propre huilerie**

Ainsi Georges, autodidacte talentueux, n'a pas encore la trentaine quand il parvient à la tête de l'entreprise. Et pendant plus de quarante ans, il va contribuer activement au développement de la Maison Desmarais.

Marié à Esther Dupuis, il a cinq enfants.

Si son talent fait merveille au sein de l'entreprise, il est aussi une référence dans le milieu patronal de l'époque, qui l'accueille à la Chambre de Commerce de Paris en 1895. C'est ainsi qu'il en devient trésorier, puis vice-président et

enfin président. Ce dirigeant qui s'est fait tout seul s'intéresse aussi à la formation, c'est ainsi qu'il préside la commission administrative de l'Ecole des Hautes Etudes Commerciales de Paris (HEC).

Arrivée à la soixantaine, Georges Lesieur tombé en désaccord avec ses employeurs, pour des raisons apparemment familiales, démissionne de l'entreprise. En effet, les frères Desmarais refusent d'intégrer les fils de Georges dans leur société.

Alors, cet habile gestionnaire décide de fonder sa firme avec ses propres capitaux. Il peut s'appuyer sur sa longue expérience industrielle, sa connaissance parfaite du monde des affaires, son important réseau relationnel, une solide équipe de collaborateurs aux compétences scientifiques et techniques et une forte cohésion familiale. C'est ainsi qu'il est aidé de ses trois fils hautement diplômés, Maurice, Paul et Henri. De plus, trois anciens collaborateurs de la société Desmarais le suivent : un directeur commercial, un juriste et un ingénieur.



**En 1909, naît son fameux logo aux 4 losanges rouges figurant son union avec ses trois fils.**

Et c'est à Coudekerque, en 1910, qu'est mise en service sa première huilerie sous le nom de « Huileries Georges Lesieur ». Inaugurée en 1911, elle emploie près de 700 personnes.

Ce choix géographique s'impose à Lesieur qui ne peut s'implanter au Havre, siège de l'huilerie Desmarais, quant au sud de la France, il y a déjà l'huilerie marseillaise. Il choisit la banlieue de Dunkerque, 3<sup>e</sup> port français notamment pour l'importation des arachides derrière Marseille et Bordeaux.

En outre, il se trouve proche de zones commerciales en essor, d'infrastructures portuaires performantes, de bassins de main d'œuvre ouvrière abondante et de grands centres de consommation du Nord et de la région Parisienne.

L'huilerie Lesieur triture une grande variété de graines : colza, pavot, lin, œillette, coprah et surtout arachides importées d'Afrique, d'Asie et d'Amérique du Nord. Sa capacité de production est de 80 000 kilos d'huiles par jour dont la moitié d'huiles alimentaires commercialisées en fûts de 200 litres. C'est l'époque où le client se rend avec son bidon ou son litre pour s'approvisionner, en lait et en huile, à l'épicier du coin.

En 1944, l'usine est détruite par les bombardements et sa reconstruction s'achève en 1950. Et huit ans plus tard, les ventes d'huile Lesieur ont quadruplé.

En 1958, Lesieur devient le 1<sup>er</sup> huilier du marché français.

Un nouveau slogan apparaît en 1960 *Avec Lesieur c'est trois fois meilleur, pour votre santé, au goût, pour votre budget* et le lancement d'une mayonnaise « toute prête » conditionnée en tube de 75 g.

En 1963, la bouteille en verre cède la place à une bouteille non consignée en matière plastique à base de PVC.

En 1972, Lesieur est la première société française à se doter d'un service consommateurs.



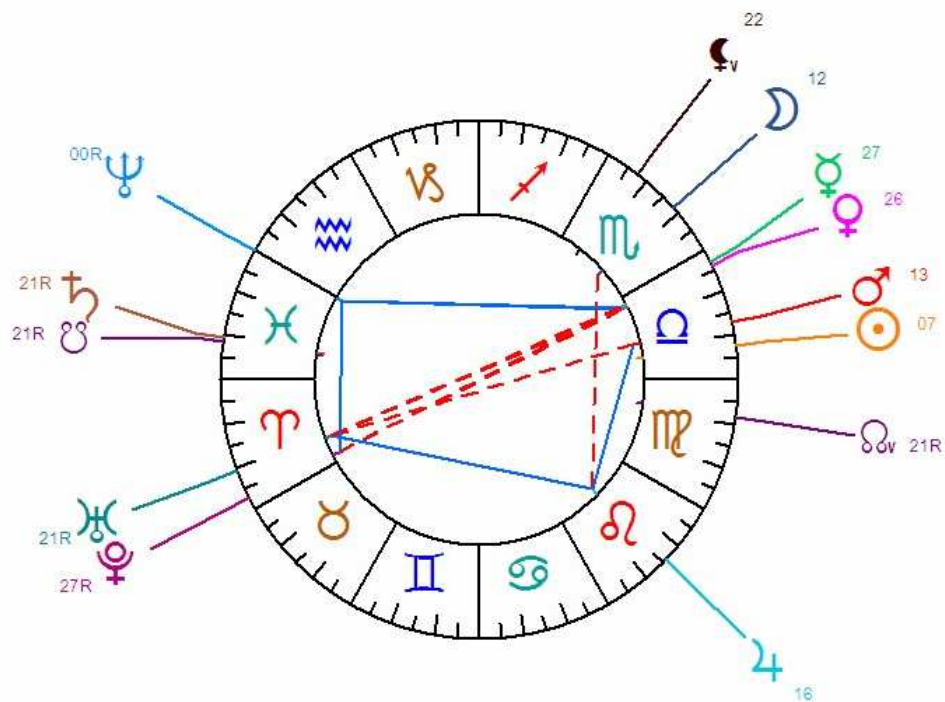
### **Novateur Lesieur fait de sa marque une référence mondiale pour l'huile de table**

Jusqu'alors, l'huile, comme le lait, est livrée en vrac au tonneau et versée par l'épicier dans le récipient qu'apporte le client. Georges Lesieur, en précurseur, crée un nouveau marché, en 1924, celui de l'huile embouteillée, consignée, garantie par sa pureté, son origine et son mode de fabrication.

Ainsi, il est le 1<sup>er</sup> à vendre de l'huile alimentaire en bouteilles consignées sous sa propre marque dont il dépose le brevet en 1923 dans le Tribunal de Commerce de Paris.

Il accompagne cette révolution commerciale d'une vaste réclame : c'est la 1<sup>ère</sup> campagne de publicité nationale de cette nouvelle marque.

Un siècle plus tard, la société Lesieur demeure un des leaders du marché des huiles et sauces en France.



Sites :

<http://www.janinetissot.com/>  
<http://www.janinetissot.fdaf.org/>

Mail :

[info@janinetissot.com](mailto:info@janinetissot.com)