

#DÉCOUVERTE

Entreprise artisanale installée depuis 1992 à Gilly-sur-Isère, La Source du Verger transforme aujourd'hui les produits du terroir savoyard pour le plaisir de nos papilles, avec la volonté de respecter les traditions et l'environnement. Et ça porte ses fruits !

La Source du Verger : le local en bocal

L'ADN de La Source du Verger ? Proposer des fruits et des légumes régionaux transformés en soupes, compotes et jus de fruits. « Le tout avec des procédés artisanaux et traditionnels, et des produits exclusivement issus de circuits courts », indiquent Aurélie et Philippe Bernot, propriétaires de l'entreprise depuis 2009 et initiateurs de cette nouvelle philosophie. « Nos fournisseurs, comme nos clients, sont pour la plupart situés en Savoie, en Haute-Savoie ou en Isère », précisent-ils. Un changement marquant pour l'établissement, qui diversifie son offre. Pour sublimer les productions locales, Aurélie et Philippe ont le savoir-faire... La gamme proposée est en effet particulièrement large.

À boire et à manger...

Envie de découvrir un jus de fruits et de boire local ? La pomme, ingrédient de base, est alors à l'honneur. Déclinée en jus nature, agrémentée de bulles, aromatisée..., vous pouvez déguster jus de fruits, nectars et jus pétillants. En fonction des saisons et des productions, l'abricot ou encore la pêche, toujours issus de circuits courts, viennent enrichir la palette.

Si vous aimez les boissons effervescentes, l'églantier, le serpolet, le gingembre, la mélisse et la verveine sont les vedettes d'une gamme de breuvages dynamiques, frais et décalés. Incorporées sous forme de tisane ou de purée à du jus de pomme pétillant, les plantes deviennent d'excellentes ambassadrices de nos traditions et de notre terroir. Une pomme qui est encore mise en avant avec le cidre*, dont Philippe rêvait d'assurer la production et qui a enrichi la gamme avec le rachat de « La Cidrerie de Savoie » en 2009.

En cas de petit creux à combler avec une spécialité artisanale, les compotes, confitures, soupes et conserves sauront satisfaire votre appétit. L'occasion de (re)découvrir, par exemple, le cardon, légume ancien cousin de l'artichaut, qui est proposé coupé et mis en conserve. Une production qui mobilise toutes les ressources de l'entreprise durant six semaines consécutives et voit le renfort de l'équipe (quatorze salariés) par quatre ou cinq saisonniers.

CARTE D'IDENTITÉ

1992

Création de La Source du Verger

2009

Reprise de l'entreprise par Aurélie et Philippe Bernot et rachat de la Cidrerie de Savoie

14 salariés

5 marques et **200** produits

3,5 millions d'euros de chiffres d'affaires



197 chemin des Marais Gilly
73200 Gilly-sur-Isère
04 79 31 40 94
contact@lasourceduverger.fr
lasourceduverger.fr



« La Source du Verger », « Tante Léa », « Le Savoyard gourmand », « La Cidrerie de Savoie », « Fr'iszon des Alpes » : cinq marques à destination du grand public ou des réseaux spécialisés qui jouent la carte du local et du terroir.

Ce choix revendiqué de proposer du local s'est naturellement doublé de la volonté de proposer du bio. Aurélie et Philippe l'ont développé depuis quelques années. Ils proposent aujourd'hui environ 25 % de leurs deux cents produits sous le label « AB ». L'entreprise souhaite continuer à privilégier la qualité à la quantité et « l'objectif est d'accompagner le développement, mais en aucun cas de perdre le côté artisanal de notre métier », assure Philippe Bernot.

Accompagner le développement

Cette stratégie de développement et de diversification fait le succès de l'entreprise depuis maintenant plus de dix ans. Un choix pas toujours facile à gérer au quotidien quand il faut jongler entre les différentes machines et les multiples étiquettes ! Une démarche cependant payante puisque l'entreprise a vu son chiffre d'affaires passer de 1,5 à 3,5 millions d'euros entre 2009 et 2019.

Devant le succès commercial rencontré, la place commence à manquer dans les deux ateliers actuels... « Selon les périodes, explique Philippe Bernot, il nous arrive de devoir déplacer des machines d'un atelier à l'autre, ou de travailler en décalé, faute de place. » L'entreprise, soutenue entre autres par le Département, vient donc d'investir près de 4 millions d'euros dans la construction d'un bâtiment, à Tournon. En passant de 800 à 2 000 m², les deux ateliers dans lesquels est transformée la totalité de la production pourront enfin fonctionner en parallèle, avec une capacité de stockage plus importante.

Grâce à ce nouveau bâtiment, Aurélie et Philippe iront encore plus loin dans leur volonté de respect de l'environnement. En plus d'une politique de réduction des déchets déjà menée au sein de l'entreprise, il devrait permettre de diviser par deux la consommation des énergies fossiles et de diminuer les dépenses d'eau de 40 %. La Source du Verger devrait emménager dans ses nouveaux locaux en juin 2020 et continuer de développer ce qui fait d'elle « une entreprise non standard, mais non fragile ».

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération.



lasourceduverger.fr

Bon et bio !



Aurélie et Philippe, attachés à la mise en avant des produits de qualité, proposent aujourd'hui sous le label « AB » environ 50 de leurs références sur les 200 que comptent leurs différentes gammes.

