

La Source du Verger

La stratégie du local et le bio en belle place

Située à Gilly-sur-Isère, tout près d'Albertville, l'entreprise *La Source du Verger* a connu en vingt-trois ans un bel essor. Pour les fruits et légumes qu'elle transforme, l'objectif reste de s'approvisionner localement, prioritairement en Savoie. Et dans sa large gamme, le bio tient depuis toujours une place de choix.

Pour comprendre les origines de *La Source du Verger*, il faut remonter... à sa source et à la conviction portée par les fondateurs de cette entreprise, Roger et Chantal Richard. En 1992, ce couple d'arboriculteurs de Gilly-sur-Isère, commune limitrophe d'Albertville, décide de se lancer dans la fabrication de jus de pomme et poire en mettant en avant la production locale. Les pommes et poires de Savoie sont de grande qualité et les variétés sont nombreuses. Du côté des producteurs, très implantés sur tout ce territoire de la Savoie comme jusqu'aux premières marches de l'Isère et en Haute-Savoie, une donnée apparaît importante : pouvoir valoriser les écarts de triage, les petits calibres et les fruits déformés au niveau local est économiquement souhaitable et cohérent. Très vite, l'activité de *La Source du Verger* se développe.

Des trésors gustatifs au naturel

Dès les années 2000, la transformation concerne non seulement les fruits mais aussi les légumes. La stratégie de l'entreprise réside dans l'élaboration de recettes traditionnelles et gourmandes à partir de ces fruits et légumes frais révélant, par un savoir-faire simple et efficace, tous leurs trésors gustatifs naturels. Au Concours général agricole à Paris comme lors d'autres manifestations réunissant les artisans transformateurs français, *La Source du Verger* est très souvent distinguée. L'ensemble de ses recettes

ne contient ni arôme, ni colorant, ni conservateur, afin de préserver le goût originel des fruits et des légumes. Les médailles récompensent cette entreprise d'une dizaine de salariés demeurée constamment exigeante sur la qualité.



Un esprit et un positionnement bio

Le bio fait aussi originellement partie de son ADN. Dès 1998, l'atelier de l'entreprise a obtenu sa certification en AB (Ecocert), ce qui lui a permis de lancer une gamme de jus de fruits bio. En 2003, un nouvel atelier de 1 700 m² est inauguré pour fabriquer les jus et les recettes cuisinées. La marque *Le Savoyard Gourmand* pour le commerce traditionnel et celle de *Tante Léa* pour la grande distribution sont créées, permettant une reconnaissance efficace selon le circuit de commercialisation. La marque *La Source du Verger*, qui reprend le nom de l'entreprise, rassemble quant à elle toute sa production fruitée mise en bouteilles, avec les purs jus (jus de pomme et jus de fruits), les cocktails, les nectars, les cidres, le poiré et les pétillants.

Philippe Bernot et son épouse Aurélie ont repris l'entreprise en 2010. « *Nous avons poursuivi le travail réalisé par Roger et Chantal Richard avec lesquels nous partageons les mêmes convictions, il s'agit donc d'une continuité* », souligne Philippe Bernot. Au cœur de ces convictions et de cette continuité, le bio et la Savoie et, le plus possible le bio de Savoie, tiennent une place très importante. Le jus de pomme bio de Savoie est ainsi un des produits phares de *La Source du Verger*. Quant aux cidres de pomme (doux et brut) et au poiré, ils sont exclusivement élaborés à partir de fruits bio de Savoie. Idem pour le pétillant de pomme. Afin d'être bien identifiés en tant que produits bio régionaux, cinq produits de *La Source du Verger* bénéficient depuis 2011 du label Marque Savoie : le jus de pomme, le cidre, doux et brut, le pétillant de pomme et le poiré. Le bio est aussi délibérément très présent dans la marque *Le Savoyard Gourmand* dédiée au circuit hors enseigne. Il l'est également chez Tante Léa via sa



Pour les fruits comme pour les légumes, chaque étape de leur transformation obéit à des exigences précises et à un grand savoir-faire assuré par un personnel qualifié.

déclinaison de soupes et veloutés (soupe d'ortie, veloutés de potimarron, de cresson ou de cardon), ses bocaux de cardons au naturel, ses confitures (fruits des bois, myrtille, framboise, mûre et griottes) et compotes (pomme, pomme cannelle, pomme framboise, pomme rhubarbe).

Le travail à façon au service des producteurs

L'activité de l'entreprise de Gilly-sur-Isère ne recouvre pas seulement la transformation de fruits et légumes commercialisés sous ses propres marques. Le travail à façon représente entre 30 et 40 % de son chiffre d'affaires annuel qui s'élève à 2 millions d'euros. Les producteurs, et en particulier les producteurs en bio, trouvent là le moyen de valoriser leur surplus et, in fine, d'améliorer leur rentabilité de production. Les installations performantes de l'entreprise savoyarde (ligne de pressage, pasteurisation et mise en bouteilles dédiée à la fabrication des jus de fruits ; atelier de préparation, cuisson et mise en bocaux pour les produits cuisinés ; étiquetage) s'y prêtent complètement. Qu'il s'agisse de purs jus, nectars ou pétillants, de potages ou coulis, de compotes ou confitures, la prise en charge des fabrications est assurée en répondant aux exigences individuelles de manière parfaitement adaptée. ●

Pour aller plus loin

► Allez sur le site : www.lasourceduverger.fr

“ La stratégie de l'entreprise réside dans l'élaboration de recettes traditionnelles et gourmandes. ”