

L'entreprise corrézienne Ponthier participe depuis 34 ans au SIAL

Par [Philippe Graziani](#), [France Bleu Limousin](#) Mardi 18 octobre 2016 à 16:52



Thibault Ponthier, à droite, a reçu le ministre de l'Agriculture Stéphane Le Foll sur le stand de l'entreprise - ©Ponthier SAS

L'entreprise Ponthier d'Objat est spécialiste des coulis et purées de fruits frais et des châtaignes sous vide. Elle est encore cette année présente au Salon International de l'Agro-Alimentaire de Paris-Villepinte qui dure jusqu'à ce jeudi. Comme chaque fois depuis 34 ans.

Ponthier n'a raté aucune édition depuis 1982 du salon. Thibault Ponthier, directeur général, précise que c'est son grand-père, André Ponthier, fondateur de l'entreprise en 1946, qui est venu le premier. **"Il était parti présenter nos marrons cuits sous vide qui est notre produit pionnier et qui nous a permis de nous développer pas mal sur le marché**

à l'export". Il avait à l'époque un stand de 9 mètres carrés, "**qu'il avait monté lui-même**". Depuis l'entreprise a bien grandi. Avec une centaine d'emplois et environ 120 références, elle est devenue le numéro 1 français de la châtaigne sous vide et exporte dans 70 pays. Son stand au SIAL aussi a bien grandi. Il fait 75 mètres carrés cette année

Une gamme en exclusivité pour son 70ème anniversaire

Le SIAL permet à Ponthier de recevoir ses clients français et étrangers. "**Une cinquantaine en 5 jours**" précise Thibault Ponthier. Mais cette année le salon est surtout l'occasion de fêter le 70ème anniversaire de l'entreprise avec la présentation en particulier, en exclusivité au SIAL, d'une gamme destinée surtout aux chefs étoilés et grands pâtisseries. Elle est baptisée "Signature". Il s'agit de 7 purées de fruits d'exception. "**Tous origine France**" souligne le directeur général. Comme le melon du Quercy IGP, la mirabelle de Lorraine, l'ananas Victoria de l'île de la Réunion. Les professionnels pourront sur le stand en découvrir les applications grâce à un chef pâtissier Meilleur Ouvrier de France, conseiller culinaire de Ponthier.