



## Macron continue de poser des jalons

**ÉLYSÉE 2017.** L'ancien ministre était hier soir à Montpellier.

PAGES FRANCE



■ ALEP

La Syrie et la Russie suspendent temporairement leur pilonnage

PAGES MONDE

lamontagne.fr

# LA MONTAGNE

Centre France

BRIVE

MERCREDI 19 OCTOBRE 2016 - 1,10 €

■ RÉGION

### La Nouvelle-Aquitaine investit dans le cinéma et l'audiovisuel

PAGE 3

■ BRIVE

### Les commerces en vrac une autre façon de consommer

PAGE 9

■ CORRÈZE

### Des idées de sorties pour des vacances en famille

PAGE 7



■ FOOTBALL

### Saïd Ennjimi candidat à la tête de la Ligue Nouvelle-Aquitaine

PAGES SPORTS

## Ponthier ou 70 ans d'excellence à Objat



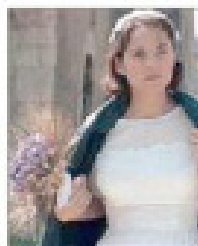
■ ÉCONOMIE. Spécialiste des pastes de fruits, l'entreprise Ponthier fête en ce moment ses 70 ans. Trois générations ont travaillé jusqu'ici pour développer cette maison.

■ INTERNATIONAL. Elle exporte désormais dans 60 pays et retrouve ses produits sur les plus prestigieuses tables du monde. Une belle saga familiale. *non nota nonna*

PAGE 6

■ PROPOS D'UN MONTAGNARD

**Blouses blanches.** Urgences, Grey's anatomy, Dr House ou Nina, production made in France, la télévision séduit les séries médicales. À l'hôpital, ces fillettes surgissent à la fois exaspérées et adorées. Les infirmières pointent dans Nina les signes de rappel de clichés éculés : la recherche d'un cœur à prendre chez les malades, la longue attention à quelques patients, alors qu'elles sont débordées, ou la participation à la pose de diagnostics pour confirmer qu'elles sont bien des médecins frustrés. Les médecins ? Les vrais ? Dès lors que ces séries très bien documentées leur donnent souvent le bon rôle, ils y voient une bonne opération.



### Mal de pierres, la passion à la folie vue par la réalisatrice Nicole Garcia

**CINÉMA.** Adapté du roman de l'Italienne Milena Agus, le film offre à Marion Cotillard un rôle de femme à la recherche de l'amour absolu. PAGES MAGAZINE



### Après cinq mois d'absence Namy de retour sur les terrains avec le CABCL

**CHALLENGE CUP.** L'ailier devrait être du déplacement à Worcester pour la deuxième journée programmée samedi, à 16 heures. PAGES SPORTS

# L'économie en Limousin

## LE CREDO

« Le fil conducteur de l'histoire de Ponthier, c'est « toujours plus de valeur ajoutée ». C'est l'ADN de l'entreprise pour nous différencier de la concurrence ».

Thibault Ponthier, 28 ans.

## Un chiffre

**1,5** million d'euros hors taxe. C'est le montant de l'investissement que va réaliser l'entreprise Ponthier afin d'agrandir son espace de stockage. Un espace qui sera construit tout près de l'usine actuelle à Objat en Corrèze.

**CLIENTÈLE. Large spectre.** L'entreprise Ponthier a un large spectre de clients travaillant dans différents domaines : la pâtisserie, le bar, le glacier... « À Paris, nous sommes présents dans les palaces, au Georges V, au Péninsulin, au Plaza Athénée, mais aussi au Buffalo Grill et dans les bars. Ce ne sont pas les mêmes produits bien sûr. Nous avons encore beaucoup de marchés à conquérir », note Thibault Ponthier. ■

**CORRÈZE** ■ Leader des purées de fruits, la maison objatoise fête ses 70 ans et travaille partout dans le monde

# Ponthier, une belle histoire de famille

Une première génération visionnaire, une seconde tenace et imaginative, une troisième, douée et dans l'air du temps, le tout bercé de belles ambitions : la maison Ponthier fête 70 ans de réussite.

Émilie Auffret

Les premiers vergers en Limousin ont été plantés par son père, André. Yves Ponthier l'a appris très tard. « Mes parents ont énormément travaillé pour faire leur place. Ils étaient expéditeurs à l'époque. Ils collectaient les fruits et les légumes de la région d'Objat et ils les vendaient sur les marchés. Après-guerre, il y avait plus de 100 expéditeurs à Objat ». Puis le couple se met à vendre les premiers fruits surgelés aux grandes surfaces. « Ça n'existait pas. Avec l'idée de valeur ajoutée en tête, mon père a fait entrer les fruits surgelés dans tous les supermarchés de France », poursuit-il. Puis la concurrence s'est faite rude dans ce secteur.

## Un socle familial fort et riche

Thibault Ponthier, lui aussi, connaît bien l'histoire : « Mon grand-père a fait des petites expérimentations dans son garage pendant très longtemps pour parvenir à mettre du marron cuit sous vide. Il a créé un process adapté ».



**DIRECTION.** Yves, Cathy et Thibault Ponthier dirigent l'entreprise en collaboration étroite avec un comité de direction composé de Marc Clément (directeur général), Christine Leclerc (directrice qualité) et Frédéric Betoale (directeur technique). PHOTO PASCAL PERROUIN

Nous sommes dans les années 1980. Ainsi est né l'un des premiers produits phares de la maison Ponthier qui célèbre cette année ses 70 ans.

Impossible pour Yves, Cathy Ponthier et leur fils Thibault d'oublier la genèse de toute cette histoire. « Un jour mon père s'est brûlé avec un autoclave et a été grièvement blessé. Mon épouse et moi avions 25 ans et on savait produire mais pas gérer. Et bien sûr, c'était au mois d'août. Les frigos pleins de pommes... ».

Les trois premiers mois, les jeunes patrons « en bavent ». « On a tout découvert. Je n'ai pas eu le choix. Dans ces moments-là, soit tu t'écroules, soit tu te

mets un coup de pied ! Et notre vie, ça a toujours été comme ça ».

Voilà le socle de cette maison. « Mes parents ont même forgé un état d'esprit ». Un état d'esprit que l'on sent bien lorsqu'Yves et Thibault Ponthier par-

courent l'usine d'Objat. Toujours un mot pour l'un, un sourire pour l'autre... « Sans tous ceux qui travaillent ici, nous n'en serions pas là », souligne le père. Son premier succès : les disques de pommes surgelées dédiés à l'indus-

trie de la pâtisserie. « C'est ce qui nous a relancés et permis d'investir. Ainsi, nous avons lancé les purées de fruits. Toujours avec cette idée : "qu'est-ce qu'on va faire demain ?". Nous voici au milieu des années 1990.

Puis la troisième génération a apporté sa couleur à l'histoire. Thibault Ponthier entre dans l'entreprise en 2012, très intéressé par l'ambition internationale de la maison familiale. « Chaque génération a compris que l'ouverture à l'international était essentielle », souligne le jeune homme qui a fait des études de finance. Se dire que ces produits fabriqués ici, à Objat, vont se retrouver ensuite sur des tables à To-

kjo, à Moscou, à New York... C'est bluffant ». Car aujourd'hui, c'est ce qu'il se passe. L'entreprise exporte dans 60 pays et a installé sept bureaux de représentation dans le monde entier (Paris, Londres, Barcelone, Cologne, Tokyo, Séoul et New York depuis peu). « Être sur place, c'est fondamental pour prendre le pouls du marché, comprendre que l'Asie du sud est n'est pas l'Asie pacifique. Cela nous permet aussi de développer des logiques de réseau avec des leaders d'opinion ».

Selon Thibault Ponthier, « c'est l'image de marque qui a le plus évolué. Pour les 70 ans de l'entreprise, des chefs, champion du monde de pâtisserie vont nous faire des recettes. Nous venons de nouer un partenariat mondial avec le chef Joël Robuchon. Il y a cinq ans, on en rêvait mais on ne l'aurait jamais fait ». Ponthier n'a pas fini d'étonner. ■

## EN CHIFFRES

**6.000**

Le nombre de palettes de produits surgelés et réfrigérés que pouvait contenir l'ancienne usine. L'actuelle, ouverte en 2001, peut en contenir le double. Mais l'entreprise est à nouveau à l'étroit.

**15 et 20 %**

Cette année, l'entreprise réalise une croissance entre 15 et 20 % de son chiffre d'affaires qui doit dépasser les 30 millions d'euros en 2016.



**SALON.** L'entreprise Ponthier est présente en ce moment au Salon International de l'Alimentation (Sial). Ici, Thibault Ponthier et Stéphane Le Foll, ministre de l'Agriculture.

ÉDITION 2016

ESTER

Innovation Day

NOUVELLE-AQUITAINE  
TERRITOIRE D'INNOVATION

27 octobre 2016 - 17h  
LIMOGES ESTER TECHNOPOLE  
[www.limousin.cci.fr/innovation-day.html](http://www.limousin.cci.fr/innovation-day.html)

Événement inscrit dans le cadre des étapes de l'Innovation en Nouvelle-Aquitaine