

Ponthier met le fruit en valeur pour les pros

LES ECHOS | Le 23/01 à 06:00 | Mis à jour à 11:09

Créé en 1946 par les grands-parents de l'actuel dirigeant, le transformateur de fruits Ponthier, à Objat (Corrèze), est passé au fil des ans de l'atelier artisanal à l'usine spécialisée employant une centaine de salariés. Au point d'investir actuellement 1,5 million d'euros pour se doter du nouvel espace de stockage que nécessite son développement.

Novateurs, les Ponthier ont été les premiers à commercialiser des fruits surgelés vers les grandes surfaces (1986), des fruits prédécoupés pour l'industrie pâtisnière et, en 1993, des purées de fruits et légumes surgelés, puis réfrigérés (1998).

Chaque génération a apporté sa pierre à l'édifice, tout en développant une stratégie commerciale fondée sur la valeur ajoutée et orientée très tôt vers l'export. Japon, Etats-Unis, Russie..., près de soixante pays sont couverts par sept bureaux extérieurs. A l'écoute d'un réseau de clients, chefs cuisiniers et industriels de l'agroalimentaire, ces bureaux réalisent, sur des marchés en pleine expansion, 70 % des 30 millions de chiffre d'affaires réalisés en 2016 par l'entreprise. « *Nous avons, depuis cinq ans, mis en place une structure et une équipe ayant vocation à développer nos activités hors de France, confie le directeur général, Thibault Ponthier. Notre progression de 15 à 20 % l'an dernier semble nous donner raison, et nous allons poursuivre nos efforts dans cette direction.* »

Agrumes pour Robuchon

Ancrée en Corrèze, l'entreprise ne se fournit plus aujourd'hui dans les vergers locaux, comme elle le faisait à sa création, mais auprès de producteurs internationaux implantés en Asie, Afrique, Europe de l'Est, en rapport avec ses besoins. Quelque 6.000 tonnes de produits finis sortent annuellement de ses chaînes, à base de framboise, de pomme mais aussi de mangue ou de fruit de la passion.

Elle présente actuellement au Sirha de Lyon des purées à base d'agrumes, comme le Citrus sudachi japonais, ou des baies amazoniennes. Objectif : répondre aux envies de créativité et de diversification de ses clients, dont le chef Joël Robuchon, avec lequel elle vient de signer un partenariat. Les pâtisseries de ses grands restaurants, comme celui de Tokyo, proposeront des nouveautés exclusives, composées des trouvailles du transformateur limousin.

Jean-Pierre Gourvest, Les Echos
Correspondant à Limoges