



L'USINE PONTHER

## PONTHER UN ARTISAN DU FRUIT DEVENU GRAND

*L'entreprise familiale est au service du fruit depuis plus de 50 ans. À sa tête, Yves Ponthier a fait le choix d'une qualité exemplaire pour la transformation du fruit. Une confiance s'est établie avec les grands chefs, pâtisseries et glacières à la recherche d'excellence.*

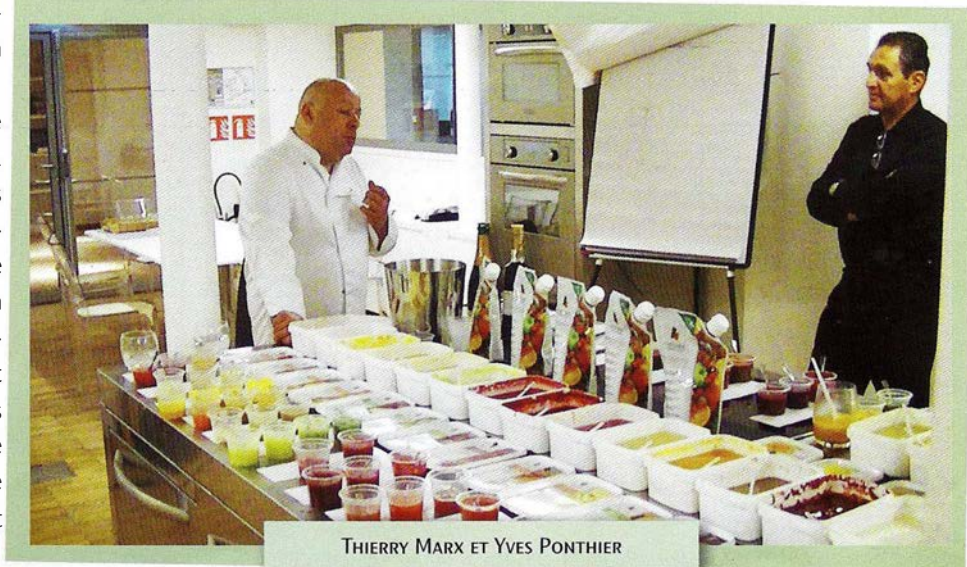
**A**ux Portes du Midi, à l'extrémité du village d'Objat dans le bassin corrézien, l'usine Ponthier de 10 000 m<sup>2</sup> installée sur 5 hectares de verdure, affiche une image de modernité. Yves Ponthier est fier d'en faire le tour chaque jour. Dans les quatre ateliers, 70 personnes travaillent les fruits de leurs mains avec passion et rigueur. Pour la plupart, ils ont suivi l'évolution de la maison Ponthier.

Une histoire de génération fait la force de l'entreprise. En 1946, André Ponthier et sa femme sont négociants en fruits et légumes frais et créent leur entreprise. Ils conditionnent leurs produits qu'ils vendent ensuite sur tout le territoire. Dans leurs vergers, on trouve des châtaigniers, un produit du terroir dont ils feront leur spécialité en créant la première gamme de marrons cuits sous vide. Petite révolution à l'époque, cette technique de conservation séduit encore aujourd'hui les restaurateurs français et

étrangers. Le marron, qu'ils sont les seuls à décortiquer, est un produit phare de leur production. Yves Ponthier rejoint l'entreprise de ses parents dans les années 80 pour en prendre la tête en 1989. La maison se lance alors dans la surgélation. En

s'appuyant sur la production de pommes, Yves Ponthier innove. Il crée des disques de pommes surgelés que le pâtissier n'a plus qu'à disposer sur sa pâte. La production de ces pommes ainsi prêtes à l'emploi atteint une moyenne de 20 000 tonnes par jour.

Dans les années 90, Yves Ponthier, épaulé par sa femme Catherine à la direction, se tourne vers la fabrication de purées surgelées et de coulis de fruits. En 2001, l'usine Ponthier s'offre de nouveaux locaux dans le respect de l'environnement. La modernité dont l'entreprise se dote se prolonge en 2004 par un travail sur les emballages ainsi que sur l'identité même de la maison. Le logo de l'entreprise, affirme son positionnement : la pomme, pour le fruit, est coupée d'une ligne symbolisant la rigueur, et la porte ouverte exprime l'ouverture sur la créativité des chefs. La purée de fruits crus devient une matière première pour



THIERRY MARX ET YVES PONTHER





ces professionnels. Comme pour les coulis, les fruits sont broyés après avoir subi différentes préparations (nettoyage, épluchage, dénoyautage), puis flash pasteurisés afin de garantir une hygiène optimale. Ponthier se consacre désormais à cette activité. Le défi quotidien réside dans la sélection et la qualité de la transformation.

## SÉLECTION DRASTIQUE

Ponthier fournit désormais les grands chefs en produits surgelés et frais. L'entreprise se détache petit à petit de la vente au grand public pour se consacrer au marché des professionnels. Face à la tendance du frais, ils ont développé une gamme complète de 22 parfums pour une qualité équivalente au surgelé. Ici, c'est la sélection qui prime. Yves Ponthier le revendique. Il achète à la

récolte, la totalité nécessaire des fruits pour sa production de l'année. Ponthier transforme ainsi des fruits à maturité parfaite en provenance des meilleures régions. La sélection est elle aussi drastique. Chaque lot reçu est goûté avant d'être accepté. Yves Ponthier a parfois renvoyé des camions entiers faute de satisfaction sur la qualité. Le cahier des charges qu'il s'impose mérite d'être souligné. Tous les lots reçus sont soumis à des analyses de résidus de pesticides. L'entreprise va bien au dessus des normes IFS et BRC qui imposent une analyse par an à chacun des parfums. Yves Ponthier fait analyser par ses équipes tous les lots. « *Nous procédons annuellement à plus de 22 000 contrôles à différentes phases de transformation* », affirme-t-il. Si 80 % des producteurs fuient devant ce cahier des charges méticuleux, ceux qui y répondent en sont fiers. « *Des producteurs nous remercient sur les salons de donner cette image à leurs fruits* », explique Yves Ponthier. C'est ainsi que l'entreprise peut se vanter d'avoir moins de 1 % de réclamations. Mais Ponthier est aussi une histoire de valeurs familiales que les équipes se transmettent. L'im-

plication des employés est mise en avant. Tous les deux jours, Yves Ponthier invite ses équipes à tester et noter chaque lot transformé.

## FAIRE GOÛTER LES PRODUITS

L'entreprise familiale a développé un véritable réseau de distribution à l'étranger. 60 % de son activité concerne aujourd'hui l'export. L'Allemagne, en premier lieu, et plus largement l'Union Européenne sont

## « NOUS PROCÉDONS ANNUELLEMENT À PLUS DE 22 000 CONTRÔLES À DIFFÉRENTES PHASES DE TRANSFORMATION »

adeptes des produits de restauration de l'entreprise. Ponthier est aussi distribué aux Etats-Unis, en Asie et au Moyen-Orient. Les chefs qui ont pu comparer la qualité des produits avec ceux de la concurrence prêtent volontiers leur image à la marque. La communication passe par le goût et devient un travail de terrain comme le souligne Émilie Martinez, responsable commerciale, qui n'hésite pas à transporter ses produits à l'autre bout du monde. Dans un objectif de collaboration avec les professionnels de la gastronomie, l'entreprise a créé la première école de pâtisserie virtuelle. Conseils, techniques, recettes y sont divulgués. Les produits sont utilisés à travers des jus de fruits, tartes aux agrumes, couvertures et nappages, soupes froides ou encore pâtes de fruits.

Thierry Marx, le chef deux étoiles de Cordeillan-Bages, adepte des produits Ponthier pour ses desserts, a réalisé cette année un tableau d'associations des produits (voir ci-contre). Véritable outil pour les chefs, ce document propose des mariages de saveurs suite à des tests effectués avec les produits Ponthier. Enfin, cette année, des nouveaux parfums ont fait leur apparition dans les ateliers de l'usine. Pamplemousse, pastèque, pêche de vigne et cactus ont rejoint la gamme des purées. Depuis un an, l'entreprise choisit aussi des framboises et des fraises bio pour ses produits.

Avec un chiffre d'affaires de 15 millions d'euros, la petite entreprise Ponthier a réussi à prendre des allures de grand, tout en plaçant très haut la barre de la qualité. ■

**Hélène Luzin Bouthillier  
et Miri Paturel**

### Produits à associer avec (plusieurs propositions possibles)

Purée	Brix	pH	un autre fruit entier ou une purée	une épice ou une fleur	un alcool	autres...
Fruits du verger			50%	Épice : 2-5% Herbe : 5-10%	5%	
Abricot	19		Pomme Figue Framboise Pêche de vigne Poire	Cannelle Lavande Cumin Vanille		Miel
Poire	18		Banane Pomme Cassis Kiwi Marron	Vanille Romarin		Miel Chocolat
Pomme verte	18		Framboise	Aneth Shiso Amande amère Coriandre Gingembre Cannelle Poivre	Calvados Manzana	Miel
Pastèque			Grenade Melon	Citronnelle Coriandre	Poivre / Lavande Poivre de Jamaïque	Vieux Balsamique
Pêche de vigne			Banane Pomme Melon Figue Abricot	Vanille Poivre long Poivre de Sechuan	Porto Champagne	Oignon Rouge

Le tableau en entier est disponible en faisant la demande à [info@ponthiersa.com](mailto:info@ponthiersa.com)