

@MasterChef

22

RECETTES
INÉDITES

RENCONTRES

Avec des chefs d'exception

VISITES

Moulins Paschetta,
Arizzi, Salvator,
L'olivette...

FOCUS

Les produits emblématiques
des Alpes de Haute-Provence

UN JOUR AVEC

Comtes de Provence
Perl'Amande, terre d'Oc
Fromagerie de Banon
Territoire de Provence
François Doucet
Distilleries et Domaines
de Provence, Maison Telme
La Boîte à Biscuits
Brasserie Cordoeil

VIGNOBLES

Visites des Domaines
et Coteaux de Pierrevert

ITINÉRAIRES

Les plus beaux itinéraires
de la route de la lavande
aux villages de caractère...

EXPOSITION

« L'Olivier, notre arbre »
au Musée Salagon

ALPES DE HAUTE-PROVENCE







LES COMTES DE PROVENCE DES CONFITURES AU SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

Installée depuis 1986 au cœur des Alpes de Haute-Provence près de Manosque, la manufacture familiale agroalimentaire Agro'Novae est devenue une référence en termes de Confitures Biologiques. Depuis plus de 30 ans, l'entreprise d'Yves Faure propose des produits aux qualités gustatives reconnues en France et à l'international.

Propos recueillis par Philippe Heullant - Texte : Camille Sanchez - Photos : Rémy Cortin



Yves Faure

La Provence est une région riche en saveurs qui propose des produits plus délicieux les uns que les autres. C'est le cas notamment des confitures « Comtes de Provence ». Avec plus de 6 millions de pots vendus chaque année, cette marque de confitures bio s'est fait une place dans les épicerie fines et les supermarchés français dont elle est devenue le leader national. Elle exporte en outre près de 30%

de ses fabrications : confitures mais aussi compotes pâtisseries, miels de Provence et condiments culinaires provençaux. La marque propose plus d'une centaine de recettes. Elle est ainsi devenue au fil du temps et du travail, un emblème de la Provence et de sa gastronomie : une référence qui existe depuis maintenant 36 ans.

UNE HISTOIRE QUI PERDURE DEPUIS 1986

L'histoire commence à Manosque par le rachat d'un petit fonds artisanal de fabrication de confitures suite au départ à la retraite de son propriétaire. Quelques années plus tard, en 1992, la municipalité du petit village de Peyruis souhaite créer sa propre zone d'activités de l'espace Saint-Pierre. L'entreprise y voit l'occasion de s'y développer dans de meilleures conditions techniques et logistiques, dans un beau bâtiment proche d'une des sorties de l'autoroute des Alpes. « On a fait partie des toutes premières entreprises à avoir une usine construite par la commune dans le cadre d'un atelier relais. Cette dernière nous a ainsi mis le pied à l'étrier avec l'aide des subventions européennes liées à la classification en zone de montagne. Nous avons ensemble pris les risques de cet investissement important et en avons été récompensés » raconte Yves Faure. À ses débuts, l'entreprise a un positionnement de conserverie plutôt généraliste. « Nous faisons non seulement des confitures, mais aussi des plats typiquement provençaux salés tels que des tapenades ou du taboulé ». Un mélange de produits d'épicerie différents qui obligera plus tard l'entreprise à faire des choix et à se consacrer uniquement sur sa partie sucrée. « Aujourd'hui, nous avons une double offre, d'une part une gamme de recettes Provence dans laquelle on trouve des confitures, compotes, miels et confits ; d'autre part une gamme de confitures bio très riche en fruits (65 à 75%) et allégées en sucre développée à la demande de la grande distribution qui cherchait une marque nationale de confitures à proposer à ses consommateurs à côté de ses marques distributeurs dans ses espaces Bio. Nous sommes ainsi rentrés chez Auchan, Système U, Intermarché, Leclerc... ». Ce tournant vers le BIO pris au début des années 2000 a donc porté ses fruits puisqu'aujourd'hui cette gamme représente près de 80% des ventes totales.



*« Comme La Provence, les confitures
Comtes de Provence sont riches
en fruits et en goûts... »*

Depuis sa création, la Manufacture n'a cessé de grandir. Son dirigeant, Yves Faure, a pour objectif de continuer cette belle histoire tout en préservant son indépendance et son caractère familial : son fils Lydéric est actuellement en quatrième année d'école d'ingénieurs et va continuer à se former pendant une dizaine d'année à l'étranger afin de reprendre à terme la direction de l'entreprise.



Lydéric et Yves Faure

UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL D'EXCELLENCE

La fabrication des confitures est faite de manière traditionnelle grâce à des « Maîtres Confituriers » qui sont derrière chaque chaudron de cuisson. « Ce sont eux qui déterminent le temps et la température de cuisson, la quantité de pectine de fruits à mettre

pour faire prendre la confiture et celle de jus de citron. C'est une façon de travailler traditionnelle qui va assez bien avec l'idée que se fait le consommateur de la confiture », explique le dirigeant. Pour le cœur de ses recettes, l'entreprise a choisi de n'utiliser que des fruits préalablement préparés et surgelés de manière individuelle sur leurs différents lieux de production, en France et en Europe : ce pour avoir le choix le plus large possible en termes de qualité gustative. Un choix « gagnant pour le consommateur » si l'on en croit Yves Faure qui précise que la décongélation des fruits se fait de manière lente, en froid positif, afin que cette dernière soit progressive et ne fasse pas éclater avant cuisson les cellules renfermant les arômes. « La qualité de nos fruits est excellente, la fabrication des confitures se fait le plus tard possible par rapport à la mise en marché et sans saisonnalité : et notre contrôle qualité est bien meilleur que si on achetait des fruits frais. En plus, on a cet avantage écologique de ne transporter que ce qui nous est utile pour la préparation de nos recettes ».

DES CONFITURES UNIQUES

Si ces confitures sont très riches en fruits, elles sont également allégées en sucre (-30%) « Nous n'utilisons en plus que du sucre de canne de très grande qualité. De manière générale, il a une naturalité qu'on ne trouve pas dans le sirop de glucose ou le sirop de betterave utilisés de manière générale par les autres confituriers : c'est un choix fort de l'entreprise qui parfois pose des problèmes d'approvisionnement » détaille Yves Faure. Aujourd'hui, la gamme bio est l'une des ventes les plus importantes des « Comtes de Provence ». Elle a su évoluer gustativement avec les changements d'attentes des consommateurs. « Nous avons essayé de suivre cette tendance de consommation vers plus de naturalité et cela s'est avéré un succès en France et à l'étranger. Aux États-Unis, par exemple, nous exportons des recettes Light 50% moins sucrées que les produits traditionnels », confie son créateur.



UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE LABELLISÉ PAR L'ÉTAT

Sur l'ensemble de sa chaîne de fabrication, la manufacture a su mélanger des activités artisanales pour la cuisson des recettes et d'autres plus industrielles comme le remplissage des pots, le capsulage, le refroidissement ou l'étiquetage. Un mode opératoire qui lui a permis d'obtenir le label d'Entreprise du Patrimoine Vivant décerné par l'État. « C'est un label d'excellence du savoir-faire français. Actuellement, 1 400 entreprises, tous métiers confondus, l'ont obtenu, principalement des métiers d'art ». Au vu de son succès, la Manufacture ne compte pas s'arrêter là. « Nous sommes déjà leader en grande distribution française avec 25% de parts de marché hors marques distributeurs sur les confitures bio. Mais il faut continuer car nos produits ne sont pas encore disponibles dans tous les magasins. »

Pour étoffer sa présence, l'entreprise travaille sur le développement de la vente directe : « Actuellement, nous avons notre boutique d'usine et un site internet qui marche très bien. On s'est fixé l'objectif d'atteindre 20 à 30% de nos ventes par ce canal. Une envie de se tourner davantage vers le numérique qui est important pour Yves Faure. « Je le vois déjà comme un service pour nos consommateurs. Avoir une offre de vente directe très large leur permet de disposer de la totalité des produits fabriqués et pas uniquement d'un petit nombre de recettes référencées par nos distributeurs vers lesquels bien sûr nous les renvoyons. Cela nous permet aussi de créer une communication directe avec eux en leur expliquant les problèmes auxquels nous pouvons être confrontés ou en mettant en avant nos atouts et spécificités ».

Si les ventes sur le marché français sont conséquentes et tendent à le devenir davantage, elles le sont aussi au niveau international. Les « Comtes de Provence » sont vendus sur trois grandes zones géographiques : Amérique du Nord (États-Unis, Canada et Mexique), Asie-Pacifique (Corée, Japon, Thaïlande, Malaisie, Singapour, Taiwan, Australie) et Europe (sur une dizaine de pays).

UN RÉFÉRENTIEL RSE PME+ RECONNU

En plus du label d'Entreprise du Patrimoine Vivant, la manufacture a choisi de mettre en œuvre le référentiel de Responsabilité Sociétale des Entreprises PME+. Un moyen d'exprimer ses engagements en faveur de l'emploi local, de l'environnement et de ses valeurs humaines. « Notre référentiel est de plus apprécié par certains distributeurs. Ces derniers vont organiser des mises en avant de nos produits labellisés PME+, des opérations promotionnelles spécifiques, des catalogues publicitaires, des têtes de gondole en magasins ou des salons. » De plus, la manufacture est visitable sur rendez-vous et a ouvert une boutique d'usine, développant ainsi un véritable tourisme industriel. « Un référentiel RSE qui débouche directement sur une activité économique, c'est assez rare », ajoute Yves Faure. Avec ses 40 000 pots fabriqués par jour, Comtes de Provence n'a pas fini de régaler ses consommateurs et de faire rayonner le savoir-faire français à l'international.

Visite guidée de nos ateliers

Venez découvrir nos secrets de fabrication traditionnelle en visitant nos ateliers le mardi à 9h30 (de mai à octobre sauf août). Réservation par téléphone au 04 92 33 23 10 ou par mail à comtesdeprovence@agronovae.com - Durée : 1 h - Prix 2 € 10 ans minimum - 8 pers maximum.

Notre Boutique d'Usine

Au cœur de la Provence, notre boutique de Peyruis vous propose de découvrir nos confitures, compotes, confits et autres spécialités de fruits en vous faisant bénéficier de prix avantageux. La boutique est ouverte du lundi au vendredi de 9 h à 17 h.

Les Comtes de Provence - Agro'Novae

11 espace Saint-Pierre, 04310 Peyruis
Tél. : 04 92 33 23 10
www.comtes-de-provence.fr