

## Interviews Newsletter RL72



**Amélie Corvaisier**

**La Ferme de la Métairie (Le Mans)**

**Comment vous est venue l'idée de la filière compote ?**

*« Je faisais déjà des compotes pour quelques hôtels et j'avais rencontré Arnaud Lanoë au Conseil d'Administration du GAB72. On a parlé des produits de chacun et je lui ai dit que je faisais aussi de la compote. Il a tout de suite accroché parce qu'il veut travailler encore plus avec des produits locaux pour fournir les collèges et les écoles ».*

©Département de la Sarthe

**Quelles ont été les étapes pour concrétiser votre projet ?**

*« Il a fallu être sûr d'avoir assez de pommes déjà, voir avec qui je peux me fournir, mise à part les miennes puisque je suis aussi productrice de pommes. Ensuite, il a fallu trouver le bon conditionnement donc j'ai contacté mon fournisseur en pots et on a réussi à trouver un pot de 3 litres ».*

**Quelles ont été les contraintes ?**

*« Il n'y a pas eu de contraintes. Au tout départ quand on a commencé, ce n'était pas la période des pommes. Du coup, j'ai trouvé des pommes du Loir-et-Cher. C'est pour cela que mes premières compotes se sont appelées « Compotes du Centre Val de Loir », sachant que l'objectif c'est d'avoir de la pomme sarthoise ».*

**Comment garantissez-vous la provenance des pommes ?**

*« Elle est garantie par la facture des pommes que j'achète : les miennes, par la récolte que l'on fait, et dès qu'on reçoit les pommes, on les transforme en pulpe, on les congèle, et tous les seaux sont étiquetés avec l'origine de la pomme. On a un suivi au niveau des numéros de lots. Et en plus, je marque origine Sarthe ou Chenu ou La Chapelle-Saint-Aubin ».*

**Est-ce une activité rentable pour vous ?**

*« Tous mes prix de revient sont calculés par rapport au temps qu'on y passe, à partir du moment où on commence à cuire les pommes jusqu'au temps de pressage. Mon prix de vente est fait en fonction de la marge que je dois faire pour faire tourner mon entreprise. Je suis donc sûre de la rentabilité de mon produit ».*

**Avez-vous d'autres projets dédiés à la restauration collective ?**

*« Oui, par rapport aux autres produits que je fais. Des collègues sont venus visiter parce qu'ils aimeraient mettre la confiture dans les yaourts naturels. Je lance aussi un nouveau produit : des petites crêpes. On fonctionnera de la même façon avec le P'tit Potager pour la distribution. L'école d'Allonnes est déjà preneuse. A voir par la suite avec les collègues et Emmanuel Posson. C'est d'ailleurs lui qui m'a donné cette super idée ! ».*

**La Ferme de la Métairie**

**ferme.metairie@wanadoo.fr**

[www.lafermedelametairie.fr](http://www.lafermedelametairie.fr)

[SARL La Ferme de la Métairie \(page Facebook\)](#)

©Département de la Sarthe

**Arnaud Lanoë**

**P'tit Potager (Le Mans)**

**Pourquoi avoir choisi de participer au développement de la filière compote bio sarthoise ?**

*« Suite à une rencontre avec Amélie lors du Conseil d'Administration du GAB72 il y a 1 an, on a échangé pour voir si on pouvait faire des choses ensemble. Je lui ai dit que j'étais à la recherche de compotes, que c'est quelque chose qui me plairait bien. Amélie elle sait fabriquer, moi je sais distribuer. Donc finalement, on a fait un test c'est-à-dire qu'elle a fait une production et on a fait goûter à nos chefs lors des Rencontres du Réseau LOCAL Sarthe en avril 2017. Ils ont adhéré au produit. La commercialisation a débuté comme ça ».*

**Quels sont les facteurs de succès de cette filière ?**

*« Le fait déjà que le produit soit local initialement, qu'il soit transformé localement et distribué par un local. Et d'un point de vue gustatif, c'est bon ! C'est surtout ça qui fait la différence du produit : c'est le côté gustatif. Il faut allier local et qualité, c'est important ».*

**Avec quels acteurs locaux travaillez-vous pour développer cette filière ?**

*« On a des mairies, des collèges. On a également des lycées qui s'en servent en fond de tarte pour faire leurs desserts. En termes de cuisson, il y a un super retour des chefs derrière ! ».*

**Quel bilan faites-vous aujourd'hui de cette expérience ?**

*« Très positif. C'est pour ça qu'on continue : on vient de faire une deuxième production. On a vendu l'équivalent d'un peu plus de 250 pots en 6 mois l'année dernière. Pour un début, c'est plutôt encourageant ! On a que des bons retours. Ça permet aussi de mettre du bio dans les collectivités et du bio local. Enfin, ça permet aussi d'avoir un complément de gamme l'hiver. Lors de la création de l'entreprise en 2009, nous étions 2. Aujourd'hui, nous sommes 9 salariés ».*

**P'tit Potager**

**ptitpotager@orange.fr**

[P'tit Potager \(page Facebook\)](#)



©Collège Les Sources

**Nicole Chancel**

**Chef cuisinière au Collège Les Sources (Le Mans)**

**Pourquoi avoir choisi de travailler avec la compote de pommes bio de la Sarthe de la Ferme de la Métairie ?**

*« C'est local et puis on a fait un essai qui a été concluant. On a donc continué puisque les enfants ont apprécié. Et comme on nous demande*

*de travailler local, c'est formidable ! On travaille avec cette compote depuis début 2017 et nous avons même eu la chance de pouvoir visiter le site de transformation de la Ferme de la Métairie et d'assister à la fabrication de la confiture de fraises dans son atelier ».*

**Avez-vous élaboré une recette avec cette compote ?**

*« On a servi la compote aux enfants en ramequin. On a fait aussi des tartes aux pommes avec la compote de la Ferme de la Métairie. La prochaine fois, on va la travailler avec du fromage blanc pour varier les recettes ».*

**Qu'en pensent les enfants ?**

*« Au début, les enfants n'apprécient pas tout de suite parce qu'il faut un temps d'adaptation. Et au fil du temps, ils ont apprécié ! On a mis des affiches pour montrer que la compote vient de la Ferme de la Métairie et que c'est une compote bio. On leur fait goûter. C'est de la communication et de la sensibilisation auprès des enfants ».*

**Quelle plus-value apporte ce produit ?**

*« On trouve que c'est meilleur de faire goûter aux enfants les produits locaux. Là, c'est un produit naturel. On a la chance d'avoir les producteurs près de nous et qui ont de bons produits ».*

**Collège Les Sources**

**30 Rue Edgar Degas**

**72100 Le Mans**

[www.collegesources.fr](http://www.collegesources.fr)