Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Hervé Tusseau le 29 janvier 2020

Aptunion sort du rouge et valorise la cerise



Le confiseur regagne de l'argent depuis 2 ans et finalisera cette année un investissement de 12M€ pour la mise en service d'une nouvelle unité de production (4 000 m2) et la transformation de ses effluents de production en biogaz.

Aptunion a débuté cette année la valorisation des effluents de production. Jusqu'à présent, ils étaient traités en station d'épuration pour un coût annuel de 1,5 M€. Désormais, leur transformation en biogaz grâce à la mise en place d'un procédé de méthanisation (4M€) va créer une énergie renouvelable. Le méthane, obtenu après filtration, est injecté dans le réseau de GRDF depuis janvier 2020. Il pourvoira à la consommation de l'équivalent de 1 000 foyers aptésiens à l'année.

■ Eliminer les colorants alimentaires, les conservateurs et les sulfites

« C'est un projet que nous avions depuis longtemps en tête, car il correspond à notre modèle économique valorisant depuis toujours son environnement », explique Olivier Charles, président directeur général d'Aptunion. « Il y a 4 ans, nous avons fait un effort important de recherche et développement pour éliminer les colorants alimentaires, les conservateurs et les sulfites. C'est fait sur les pépites de fruits et à 90% sur le reste de notre gamme. » De quoi séduire les 500 clients industriels de 50 nationalités d'Aptunion (CA : 35 M€) qui suivent le pari de

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Hervé Tusseau le 29 janvier 2020

la ‘naturalité’ des produits. «Depuis deux ans, on regagne de l’argent et nous avons pu investir 5M€ en 2019 et 7M€ en 2020, essentiellement consacré à ce projet de méthanisation et à la mise en service d’une nouvelle unité de production (4 000m2) permettant de doubler la production de pépites de fruits.

■ Un modèle rentable de proximité pour les agriculteurs

« Environ 80% de nos achats sont locaux et se font à une centaine de kilomètres autour d’Apt », se réjouit Olivier Charles. Dès les années 1980, le fabricant de fruits confits et de produits gourmands a instauré des contrats d’approvisionnement de 5 ans fixant à l’avance les prix. Avec des revenus prévisibles, les producteurs ont pu investir pour planter dans les vergers, mécaniser les récoltes et travailler en ‘culture raisonnée’, limitant les apports d’engrais. Aujourd’hui, Coop- fruit rassemble 160 producteurs locaux fournissant bon an mal an 6 500 tonnes de fruits par an à Aptunion et à la Maison Marliargues.

Ce modèle rentable de proximité, on en découvre les vertus puisqu’il sécurise l’activité locale, assure une ‘traçabilité’ et repose sur l’idée d’un intérêt bien compris mis en avant dans le commerce équitable. Nathalie Nevoltris, la nouvelle directrice de Coopfruit fait le tour du propriétaire. « Le plan de modernisation des vergers en est l’exemple : 500€/ha/an pendant

5 ans sont ainsi accordés pour toute nouvelle plantation de cerises d’in- dustrie. Aujourd’hui ce sont près de 100 ha qui ont ainsi été aidés ». Et depuis 2014, un autre industriel a fait confiance à Coopfruit : Andros, transformateur de fruits frais, augmentant ainsi la production locale organisée autour de filières capables d’intégrer les nouveaux enjeux sociaux et environnementaux.

■ Et maintenant, l’amande et la pistache provençale

A l’époque, un aliment parcourait en moyenne 3 000 km avant d’être à portée de notre cuillère (Assemblée nationale, rapport Allain, 2015). Avec des contrats couvrant la durée de vie des vergers, les coopérateurs ont une visibilité sur du long terme. « C’est un engagement fort et rassurant qui permet aux producteurs de s’investir » souligne Nathalie Nevoltris. Les premières cerises destinées à l’expert du fruit cuisiné, seront récoltées dès 2020, sur une surface de 70 ha.

Malgré des pertes importantes, liées aux attaques de drosophiles (plus de 1000 tonnes en 2018), Coopfruit va de l’avant. Grâce à une ‘Production fruitière intégrée’ donnant la priorité aux méthodes écologique- ment plus sûres, minimisant l’utilisation de produits agrochimiques ; un accès à l’eau qui s’améliore et une production mécanisée, la coopérative fait aussi le choix de se diversifier. En effet, « les machines de récolte pour la cerise d’industrie peuvent être adaptées pour celle des fruits à coque. Cette

Ecrit par Hervé Tusseau le 29 janvier 2020

diversification valorise et rentabilise un matériel onéreux sur une période de travail différée de celle de la cerise. Certains adhérents ont d'ores et déjà commencé à planter des amandiers et 5 hectares de pistachiers viennent d'être plantés cet hiver ».

Chiffres clés d'Aptunion

25 hectares

250 postes, équivalent "temps plein"

35 M€ de chiffre d'affaires dont 75% à l'exportation

30 000 visiteurs pour sa boutique-musée du fruit confit

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !