Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 octobre 2020

‘Charles & Alice’ à Monteux : « Nous sommes le plus gros transformateur de fruits de la région. »

Tout le monde connaît Roméo & Juliette. Mais depuis 2010, existent aussi ‘Charles et Alice’, des desserts et jus de fruits 100% nature, du nom du couple Faraud, fondateur de l’entreprise créée en 1935 dans le quartier de La Tapy à Monteux.

« Malgré la crise sanitaire, l’entreprise (ndlr : qui a un autre site à Allex, dans la Drôme) continue à se maintenir dans l’agro-alimentaire, explique Thierry Goubault, président directeur général de Charles et Alice/Charles Faraud. Avec 500 000 doses consommées chaque jour en France, nous sommes leaders des desserts non sucrés (57% du marché) en grandes surfaces mais aussi dans les cantines des collectivités locales. Or, avec la fermeture des écoles pendant des mois, nos chiffres ont reculé, mais comme les consommateurs étaient confinés, ils ont continué à s’approvisionner dans les hypermarchés en jus de pommes-abricots ou poires et en compotes, ce qui a équilibré notre bilan. »

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 !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 octobre 2020

« Pas de vergers à plus de 110 km de l’usine de Monteux. »

Le PDG veut mettre en lumière l’ADN de la société : « La qualité ! Avec des engagements forts : promouvoir le bon goût des fruits, défendre le local (pas de vergers à plus de 110 km de l’usine de Monteux), le bio et l’environnement et accompagner les arboriculteurs dans cette évolution vers une agriculture raisonnée ».

Pour Anne-Laure Jardin, directrice du marketing, « Il faut faire plaisir au consommateur avec un goût authentique, une sélection et un contrôle des bons produits codifié dans un cahier des charges strict, un broyage à froid comme pour l’huile d’olive en enlevant peau et pépins des pommes. Il nous faut aussi innover, avec une trentaine de recettes nouvelles mises au point par le service recherche et développement chaque année. On vient de sortir un pot familial ‘Pommes & Bio’ avec des poires Williams ou des bananes, une gamme ‘Pommes & Super Fruits’, un vrai cocktail santé d’antioxydants avec des cranberries, des framboises, des kiwis, des oranges et de la spiruline. Et enfin des desserts à base végétale de lait de coco accompagné de chocolat, de vanille ou de marrons. »

« 40 000 tonnes de pommes proviennent chaque année des vergers de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence. »

Côté environnemental, avec cette Charte HVE (*Haute valeur environnementale*) 94% des déchets sont recyclés sous forme, soit de méthanisation soit d’aliments pour animaux, deux fois moins d’eau est utilisée grâce au goutte à goutte et à l’eau de pluie. ‘Charles et Alice’ bénéficient aussi de deux certifications Iso 14001 (environnement) et Iso 50 001 (énergie). Pour favoriser la bio-diversité les 7 arboriculteurs qui ont signé un premier partenariat se sont aussi engagés à installer au milieu des pommiers et abricotiers, des haies fleuries, des nichoirs à mésanges et chauves-souris, des insectes comme des coccinelles qui avalent les pucerons ou encore des couleuvres qui ingurgitent des campagnols.

Thierry Goubault ne compte pas s’arrêter là. « Nous sommes le plus gros transformateur de fruits de la région Sud-Est avec 60 000 tonnes de pommes par an dont 40 000 proviennent de vergers de Vaucluse et des Alpes-de-Haute-Provence. Avec cet accord, les paysans ont une garantie de revenus, de volumes, de débouchés, une vraie visibilité à long terme. C’est du gagnant-gagnant. Pour l’instant on a signé avec eux des contrats d’un an, mais nous avons une clause de revoyure pour, j’espère, les pérenniser sur 10 ou 20 ans. »

En attendant, le PDG qui annonce un chiffre d’affaires de 165M€ pour les 420 collaborateurs (190 en Vaucluse, le reste dans la Drôme) compte bien développer ces fruits ‘100% HTV et Français’, non seulement pour les pommes mais aussi à l’avenir pour les abricots et les poires. « Cela prendra du temps, mais on y arrivera ! »

Et pour accompagner ce développement, il va investir dans un nouvel outil industriel, comme l’a voté le

l'écho du mardi
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par Andrée Brunetti le 16 octobre 2020

Conseil Municipal de Monteux en décembre 2019. Un site de production, stockage et expédition avec toiture photovoltaïque, espaces verts et station d’épuration de 33 926m2 qui devrait voir le jour en 2021 sur la Zone des Mourgues.