

Le verger de la cerise du terroir de Bessenay est composé de 12 à 15 % de Burlat associée à Reverchon, Stark, Van, Summit pour la pleine saison, Sweet Heart, Duroni, Régina, Noire de Méched pour les tardives.



Reportage photos - André Fier - Patrick Chambe

Chambe Agri Fruits: le savoir-faire d'un spécialiste

La tradition a encore du poids mais producteurs et expéditeurs de cerises ont su négocier l'indispensable passage à la modernité. Chambe Agri Fruits, 2 000 t de cerises commercialisées, en fait la démonstration.



Patrick Chambe, dirigeant de Chambe Agri Fruits : « Nous travaillons en partenariat étroit avec la production pour déterminer son orientation la plus favorable. »

A une trentaine de kilomètres à l'Ouest de Lyon, dans le berceau de la Burlat et au cœur des Coteaux du Lyonnais, la cerise du terroir de Bessenay s'affirme comme le cœur d'une importante activité de production de cerises et s'exprime à une altitude située entre 300 et 700 m. Ce différentiel, associé aux expositions variables et à la gamme variétale façonne un calendrier de commercialisation de 60 à 65 jours. « Nous avons des terrains et une climatologie très favorables à la production de cerises de bonne qualité gustative et d'excellente tenue, explique Patrick Chambe qui dirige l'entreprise. De plus, le verger est jeune, 50 % des arbres ont moins de douze ans et nous travaillons en partenariat étroit avec la production pour déterminer son orientation la plus favorable. » Aujourd'hui le verger est composé de 12 à 15 % de Burlat associée à Reverchon, Stark, Van, Summit pour la pleine saison, Sweet Heart, Duroni, Régina, Noire de Méched pour les tardives. Mais une nouvelle variété Staccato, qui devrait fonc-

tionner sur le principe d'un club, est à l'observation. « Cependant, ajoute Patrick Chambe, notre objectif n'est pas d'allonger la campagne interminablement, mais d'avoir assez de potentiel pour intéresser nos clients tout au long de la saison. » A l'origine, l'entreprise d'expédition effectuait ses achats sur les marchés.

Depuis, Chambe Agri Fruits s'est entouré de près de 200 apporteurs pour atteindre un volume de 2 000 t. « Ce fonctionnement nous permet d'homogénéiser les conditions de production. Tous les volumes sont produits selon le guide de bonnes pratiques agricoles de l'association Califrui qui inclut également la traçabilité. Les cerises sont triées – nous avons été précurseurs dans l'utilisation des tables de tri –, calibrées au champ puis livrées à la station fruitière dans les meilleurs délais. »

A l'arrivée, les lots subissent un agrèage "sévère", sont classés par variétés et calibre puis reprises manuellement pour être conditionnées en fonc-

tion des commandes. « C'est l'avantage d'un gros potentiel car il permet de répartir la marchandise et la qualité en fonction des clients. Mais c'est aussi un des rôles de l'expéditeur d'affecter exactement la marchandise afin d'éviter les litiges. D'ailleurs, plutôt que raisonner en termes de potentiel de marchandise, nous préférons raisonner en termes de potentiel de clients ce qui permet d'anticiper. »

Croissance exponentielle de la barquette

Il faut dire aussi, que la tâche s'est compliquée avec la croissance exponentielle de la barquette. « En dix ans, nous sommes passés de quasiment rien, un peu de préemballé pour certaines enseignes, à 240t de barquettes. C'est un travail complexe que nous réalisons en station car ce serait une tâche trop importante pour les producteurs. Mais à l'inverse, la barquette apporte une segmentation efficace. » L'entreprise conditionne dans différents types de barquettes de 500, 600, 750 g et 1 kg. « Cela correspond à un calibre 22, premier prix, un 24 cœur de gamme et un 26/28 haut de gamme. Ceci étant, il serait absurde de sacrifier le beau vrac, qui tire son épingle du jeu. L'équilibre doit être réalisé entre les barquettes et le vrac qui permet de dégager des volumes. »

A l'étape suivante, l'expédition, la rapidité est

maître-mot. « Nous avons choisi d'être réactifs pour conserver la fraîcheur naturelle du fruit. 95 % des volumes – réfrigérés mais pas hydrocoolés car la cerise n'aime pas les basses températures – sont expédiés le jour même. Un transporteur s'installe à demeure à la station durant la haute saison. »

Chambe Agri Fruits commercialise principalement en GMS (65 %), sur les circuits grossistes mais très peu à l'exportation. Par ailleurs, elle est membre de l'association interprofessionnelle Califruits qui pilote la marque "Sublim de Bessera". C'est une sélection par le calibre (+24, +28) des critères physiques (brillance, couleur, fermeté) et sanitaires. Patrick Chambe est plutôt confiant dans l'avenir de ce terroir. « Il y a ici une véritable dynamique et des producteurs désireux de travailler avec les expéditeurs locaux pour la défense du terroir de nos savoir-faire. »



Chambe Agri Fruits commercialise principalement en GMS (65 %), sur les circuits grossistes mais très peu à l'exportation.

Catherine Brunner