



L'USINE PONTHER

PONTHER UN ARTISAN DU FRUIT DEVENU GRAND

L'entreprise familiale est au service du fruit depuis plus de 50 ans. À sa tête, Yves Ponthier a fait le choix d'une qualité exemplaire pour la transformation du fruit. Une confiance s'est établie avec les grands chefs, pâtisseries et glacières à la recherche d'excellence.

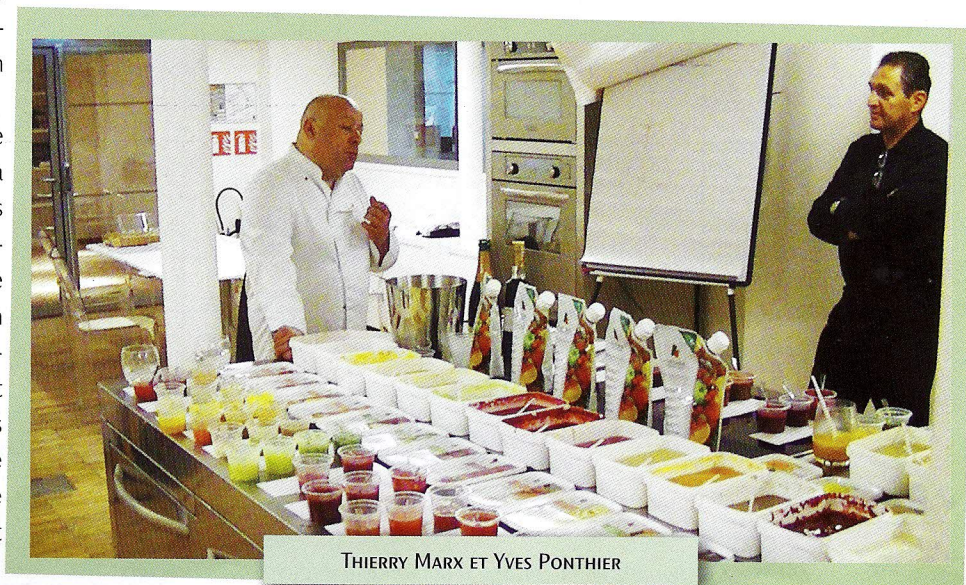
Aux Portes du Midi, à l'extrémité du village d'Objat dans le bassin corrézien, l'usine Ponthier de 10 000 m² installée sur 5 hectares de verdure, affiche une image de modernité. Yves Ponthier est fier d'en faire le tour chaque jour. Dans les quatre ateliers, 70 personnes travaillent les fruits de leurs mains avec passion et rigueur. Pour la plupart, ils ont suivi l'évolution de la maison Ponthier.

Une histoire de génération fait la force de l'entreprise. En 1946, André Ponthier et sa femme sont négociants en fruits et légumes frais et créent leur entreprise. Ils conditionnent leurs produits qu'ils vendent ensuite sur tout le territoire. Dans leurs vergers, on trouve des châtaigniers, un produit du terroir dont ils feront leur spécialité en créant la première gamme de marrons cuits sous vide. Petite révolution à l'époque, cette technique de conservation séduit encore aujourd'hui les restaurateurs français et

étrangers. Le marron, qu'ils sont les seuls à décortiquer, est un produit phare de leur production. Yves Ponthier rejoint l'entreprise de ses parents dans les années 80 pour en prendre la tête en 1989. La maison se lance alors dans la surgélation. En

s'appuyant sur la production de pommes, Yves Ponthier innove. Il crée des disques de pommes surgelés que le pâtissier n'a plus qu'à disposer sur sa pâte. La production de ces pommes ainsi prêtes à l'emploi atteint une moyenne de 20 000 tonnes par jour.

Dans les années 90, Yves Ponthier, épaulé par sa femme Catherine à la direction, se tourne vers la fabrication de purées surgelées et de coulis de fruits. En 2001, l'usine Ponthier s'offre de nouveaux locaux dans le respect de l'environnement. La modernité dont l'entreprise se dote se prolonge en 2004 par un travail sur les emballages ainsi que sur l'identité même de la maison. Le logo de l'entreprise, affirme son positionnement : la pomme, pour le fruit, est coupée d'une ligne symbolisant la rigueur, et la porte ouverte exprime l'ouverture sur la créativité des chefs. La purée de fruits crus devient une matière première pour



THIERRY MARX ET YVES PONTHER

