

# Une Sarthoise, prix international de confiture Marie-Claude veut tartiner l'Europe

Le chignon blanc soigneusement tiré en arrière, grand-mère surveille les rangées de son jardin qui, mélangées au sucre, mûrissent doucement dans le chaudron, en cuire... Souvenirs d'enfance. Image qui tombe en désuétude. Ce week-end au festival international de la confiture à Gesvres

Comment obtenir un prix international de confiture lorsqu'on n'est pas un industriel de l'alimentaire ? « Il faut faire du haut de gamme, et nous n'utilisons que les fruits de nos champs, affirme Marie-Claude. Nous utilisons que

17 fruits différents pour nos confitures : brugnons, fraises, poires, rhubarbe. On espérait gagner avec la gelée de coings mais c'est la gelée de cassis qui l'a emporté. » Une surprise qui ne trouble pas vraiment les époux Corvaisier. Et ce prix international pourrait bien les servir pour leurs projets internationaux.

## Déjà vers l'Angleterre et l'Allemagne

En effet, les produits de la SARL la Ferme de la Métairie commencent à être connus et appréciés outre-Manche et outre-Rhin. Les Corvaisier vendent déjà à des distributeurs biologiques en Angleterre et en Allemagne. Et ils souhaitent accroître leur percée européenne. « Nous pouvons vendre en Europe des fruits frais ou congelés, de culture biologique. Et bien sûr, des confitures et même des sorbets », souligne Gérard qui se montre plein d'optimisme pour l'avenir. « Nous avons aussi une spécialité rare : le vinaigre de fraise ou de cassis et non pas simplement parfumé à

(Mayenne), c'est une Sarthoise qui a reçu le prix spécial de la confiture. Marie-Claude Corvaisier, jeune mère de famille, dirige avec son mari Gérard une entreprise artisanale de confiture « bio » à Chenu, particulièrement performante.

ces fruits. » Des ambitions internationales que n'inquiète pas le grand marché de 1992. D'autant plus qu'en France, ça marche pas mal.

## Image de marque

Actuellement, le couple s'occupe à Château-la-Vallière, en Indre-et-Loire, d'une association biologique appelée les Producteurs de la castelvalérie, avec crêperie et vente de produits. Mais de leur base de Chenu, les Corvaisier expédient leurs spécialités à 100 km à la ronde dans les grandes surfaces. « Seulement dans les rayons biologiques et diététiques », précise Marie-Claude. D'ailleurs, aujourd'hui c'est eux qui réclament ce genre de produits pour améliorer leur image de marque. » Ils fournissent également les coopératives biologiques jusqu'en Bretagne. Une seule aurait refusé la confiture primée, considérée comme trop sucrée, la coopé du Mans. Peut-être changera-t-elle d'avis après le prix reçu.



Marie-Claude et Gérard Corvaisier avec leur fils, dans la crêperie point de vente à Château-la-Vallière.