

Déménagement et ketchup bio pour la Ferme de la Métairie

Depuis le 1^{er} septembre, confitures, sorbets et un nouveau ketchup bio de la Ferme de la Métairie, sont produits au 39, boulevard Pierre-Lefauchaux au Mans.

Entreprise familiale, la Ferme de la Métairie, qui transforme des fruits en confiture et en sorbet, créée en 1981 à Chenu par Marie-Claude et Gérard Corvaisier, a su grandir avec son temps. Assurant désormais seule la gérance, leur fille Amélie Corvaisier confirme : « *Chaque difficulté, nous a permis de réussir de nouveaux challenges.* »

Déménagement boulevard Pierre-Lefauchaux

Le dernier en date n'a pas été une mince affaire. Arrivée au Mans en 2009 sur le site de la Foucaudière, l'entreprise a été contrainte de quitter les lieux « *les bâtiments vont être rasés* ». Fin août, toute l'équipe a rejoint le 39, boulevard Pierre-Lefauchaux, pour une première production lancée le 1^{er} septembre. « *Un bien pour un mal* », confirme la cheffe d'entreprise. « *Même si ces locaux ne sont pas plus grands (400 m²), tout a été mieux pensé. C'est plus pratique et plus fonctionnel pour l'équipe. Nous sommes cinq permanents à travailler toute l'année et des saisonniers viennent en renfort pour la production, l'épluchage, la découpe, quand il y a besoin. Cela correspond à huit équivalents temps plein en tout.* »

Le ketchup bio voit le jour

Amélie Corvaisier est comme ça. C'est dans sa nature de toujours voir le verre à moitié plein. « *Cela vient de mon éducation. Il faut toujours positiver.* » Comme la naissance du petit dernier, le ketchup bio made in Sarthe. « *À l'origine, ces tomates étaient*



Le Mans, mardi 13 septembre 2022. Amélie Corvaisier entourée de Maéva et Alessandro, dans le labo des nouveaux locaux de La Ferme de la Métairie au 39, bd Lefauchaux.

Photo : Le Mans Live

destinées à la fabrication de sorbet à

la tomate pour l'été, mais les gens n'ont pas adhéré. Alors nous avons réfléchi. Le coulis, c'est trop commun. J'ai finalement trouvé une recette de ketchup maison sur internet... et voilà. » Testé et validé par ses quatre enfants un soir cet été à la Guinguette d'Arnage, « *avec des frites maison* », le lancement de la production a été acté. « *Les retours sur ce produit sont bons, j'espère que les clients aussi seront satisfaits,* » espère tout sourire Amélie Corvaisier. « *Les tomates et les oignons viennent de Sarthe, le vinaigre de cidre d'Indre-et-Loire avec du sucre de canne, du sel, de l'ail et poivre en grains.* » Le ketchup est proposé en pot de 160 gr (3,54 €) ou en bouteille de 540 gr (10,64 €).

Pour pouvoir fournir toute l'année, les tomates sont précuites avant d'être congelées. « *Nous fonctionnons aussi comme ça pour les fruits,* » précise Amélie Corvaisier, qui n'a pas les deux pieds dans le même sabot. La preuve avec cette nouvelle gamme de confiture bio 100 % française. « *Pour trois parfums, nous avons remplacé le sucre de canne par du sucre de betterave bio français.* »

Katy PARIS

La Ferme de la Métairie organise des portes ouvertes dans ses locaux, au 39, bd Pierre-Lefauchaux, le lundi 26 septembre, de 15 à 18 heures avec visite, aperçu de la production et dégustation des produits.

À SAVOIR

Une production variée

Confitures et sorbets

La Ferme de la Métairie propose 34 parfums de confitures, de la marmelade, des gelées et des jus de fruits bios.

L'entreprise familiale est connue également pour ses sorbets (25 parfums). Cet été, au plus fort de la saison, 340 kg par semaine sortaient des ateliers de fabrication.

90 points de vente

La Ferme de la Métairie est présente dans plus de 80 points de vente en Sarthe et une dizaine en Ile-de-France, dont des grands sites touristiques comme le Château de Versailles ou les parcs Montsouris et André-Citroën. La Ferme de la Métairie fournit également des restaurants, des cantines scolaires.