



# Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009



## Des hommes

En 1961, Ferdinand SOCHELEAU, enracine ses premiers pommiers à la Blottière, son sol natal à St Georges des Gardes, près de Cholet, dans le Maine et Loire. C'est sur les coteaux de cette commune que vont s'étendre 5 hectares de pommiers, donnant ainsi naissance au Verger de la Blottière.

Fort de cette passion, Joseph SOCHELEAU, fils du fondateur, reprend le flambeau, transférant ainsi les savoir-faire acquis en production, en conditionnement et en commercialisation, d'une génération à l'autre.

## Un patrimoine

Au fil du temps vont croître, avec les arbres fruitiers, les valeurs laissées en héritage, ainsi que la surface de production couvrant aujourd'hui plus de 120 hectares. Une culture d'entreprise va s'instaurer dès la création de ce jardin extraordinaire et se transmettre de père en fils, motivant et fidélisant, par la même, ses salariés.



## Des valeurs

Le Verger accueille, forme et accompagne, tout au long de leur carrière, les femmes et les hommes qui y travaillent. Respectant et encourageant les initiatives, la philosophie familiale fidélise cette main d'œuvre, écoutée, portée et impliquée dans les projets.

Par ailleurs, l'attention du Verger ne s'appose pas qu'à l'homme, mais aussi à la faune et à la flore qui l'entoure. Le Verger de la Blottière considère son environnement comme sa mère nature, dont la préservation dépend en majeure partie des actions de ceux qui l'exploitent.

## Une volonté de croissance et d'esprit d'entreprise

Le Verger de la Blottière, entreprise familiale depuis sa création en 1961, fait aujourd'hui partie des **acteurs incontournables du marché national des producteurs de pommes**. En 1997, David SOCHELEAU découvre les rouages de l'entreprise. Après avoir acquis une expérience dans le commerce international, il prend la direction du Verger, au côté de son père Joseph SOCHELEAU.

En 2001, David SOCHELEAU passe un cap en nouant un partenariat avec l'hémisphère sud. Ainsi, empreint d'une énergie nouvelle, le Verger de la Blottière fait vent des saisons creuses. Pour satisfaire et servir ses clients toute l'année, l'entreprise a sélectionné, pour leur conformité avec ses normes et ses méthodes de travail, les productions de fruits brésiliennes. Ainsi, en contre-saison, le Verger de la Blottière approvisionne les rayons des grands magasins d'avril à juillet sur certaines variétés complémentaires de l'offre française, pour le plus grand plaisir des consommateurs.



Le Verger de la Blottière  
49120 ST GEORGES DES GARDES  
Tél. : 02 41 29 22 22  
Fax : 02 41 29 22 59  
Contact presse : 02 41 70 92 72  
E-mail : L.raffo@strategide.com



# Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009

## Une volonté de croissance et d'esprit d'entreprise



A ce jour, la distribution, orientée vers les GMS et les grossistes, est à 80% nationale. Toujours à l'écoute des tendances du marché et des désirs du consommateur, le Verger évolue également en fonction des demandes de ses clients. Ainsi, les nouveaux plants, renouvelés tous les 15 ans, sont choisis en fonction des futurs besoins. La production du verger se diversifie et innove, alors, en produisant 16 variétés de pommes et 6 variétés de poires.



En 2004, avec la volonté d'améliorer les conditions de travail, d'encourager les initiatives et de protéger la nature, l'entreprise crée, avec sept autres producteurs nationaux, l'association « Demain la terre ». Grâce à cet engagement, ces producteurs agissent plus efficacement pour le développement durable, la préservation et la transmission des valeurs et des devoirs.

La pomme Antarès® a pour berceau le Val de Loire. Quant à sa commercialisation, elle dépend exclusivement du Verger de la Blottière. Pointue en production et fer de lance des produits du Verger, la pomme Antarès® est naturellement savoureuse, belle à croquer et juteuse à souhait.



Récemment, en 2006, l'entreprise renforce sa connotation familiale avec l'entrée d'un troisième membre de la famille, Quentin, frère de David, au poste de Responsable du Bureau d'Etudes & Développement. Une structure plus forte et plus familiale pour soutenir l'activité des 140 salariés. Ils commercialisent une production de près de 20 mille tonnes de pommes et 2 mille tonnes de poires par an. Le Verger de la Blottière garantit la qualité des produits et des services au travers desquels les mots souplesse, écoute, réactivité, fiabilité, ne sont pas de piètres mots.

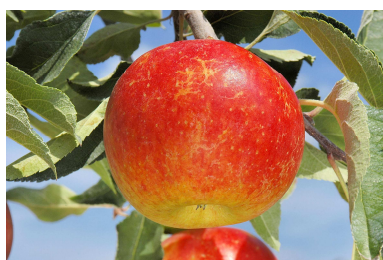
Le Verger de la Blottière  
49120 ST GEORGES DES GARDES  
Tél. : 02 41 29 22 22  
Fax : 02 41 29 22 59  
Contact presse : 02 41 70 92 72  
E-mail : L.raffo@strategie.com



# Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009

## Les chiffres



Le Verger de la Blottière, associé à son organisation de producteurs, s'étend sur une surface totale de 340 hectares, avec les bâtiments abritant la station de conditionnement, le stockage et les locaux administratifs.

Le chiffre d'affaires réalisé en 2008 est de 20 millions € pour une production de 22 000 tonnes de fruits. 80 % de la production alimentent les GMS et 20 % les grossistes.

- 16 variétés de pommes,
- 5 variétés de poires.

Le Verger de la Blottière est une exploitation familiale fortement implantée sur le marché français. Le verger est totalement certifié 'Global GAP', respecte la Charte Nationale P.F.I. et le suivi des normes HACCP et la certification BRC.

La capacité de stockage est de 12 000 T. en atmosphère contrôlée dont 90% en U.L.O (Ultra Light Oxygen).



## Exclusivité

Pour garantir une qualité optimale, seuls 18 producteurs du Val de Loire, dont le Verger de la Blottière, sont habilités à cultiver la pomme Antarès®. **La commercialisation de cette pomme unique est exclusivement assurée par le Verger de la Blottière.**

Le Verger de la Blottière emploie 140 salariés répartis sur 3 pôles d'activité :

Production :	50 personnes
Conditionnement :	78 personnes en Station
Commercialisation :	12 personnes -commerciaux et administratifs -
Saisonniers – cueillette :	250 salariés

Le Verger de la Blottière  
49120 ST GEORGES DES GARDES  
Tél. : 02 41 29 22 22  
Fax : 02 41 29 22 59  
Contact presse : 02 41 70 92 72  
E-mail : L.raffo@strategie.com

## L'activité du Verger de la Blottière



### Une production suivie et contrôlée

Au Verger de la Blottière, les plantations de pommiers sont renouvelées tous les 12 à 15 ans. La première année, la récolte est inexistante, la deuxième année, elle est restreinte, et c'est à partir de la troisième année qu'elle devient ascendante.



En hiver, le verger se met en sommeil. C'est alors que les jardiniers du verger, avec le plus grand soin, opèrent la première taille. Cette intervention délicate, appelée taille de formation, va bâtir l'arbre et l'équilibrer en rameaux, en réduisant le volume de ses branches. Cette intervention est nécessaire pour assurer une vigueur et une longévité aux arbres, favorisant ainsi, **une production de qualité**. Le Verger de la Blottière utilise **une irrigation au goutte à goutte** pour minimiser les apports en eau de 40%. Ainsi protégé, le verger se repose jusqu'au printemps. Les filets anti-grêles, dressés au-dessus de la tête des arbres, préservent leur floraison et leurs fruits d'un assaut de grêle meurtrier.

Dès le début d'avril, avec le beau temps, arrive la floraison. Mais cette période haute en couleur craint le gel et les intempéries. Une dizaine de jours est nécessaire à la pollinisation des fleurs ; **les abeilles étant mises à contribution durant cette période**. Pour favoriser la fécondation, des ruches sont disposées près des vergers. Elles ont fort à faire car un pommier porte environ 2 000 fleurs, pour produire seulement 200 pommes.

Ensuite, la nouaison, grossissement de la fleur en fruit, amène à l'éclaircissage au mois de juin. **Pour produire des fruits résistants et généreux en goût**, les jardiniers du Verger de la Blottière vont éclaircir les rameaux et les fruits qui s'y pendent. En juin, sous l'œil expert de deux chefs de culture, le nombre de pommes va être réduit, en fonction de leur grosseur et de leur positionnement. **Un arbre bien équilibré en charge et en répartition va produire d'excellents fruits**. Les pommes mûrissent en se gorgeant de soleil et restent saines avec une répartition optimale.



# Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009



Dès la fin août jusqu'au début du mois de novembre, les jardiniers cueillent **une à une les pommes** ayant atteint la maturité requise. 250 cueilleurs arrivent, sur cette période, porter main forte. En réponse à la considération et aux conditions de travail dont ils font l'objet, ces saisonniers reviennent d'une année sur l'autre. **Cette main d'œuvre locale, fidèle, considérée et formée**, s'intègre dans la vie du Verger de la Blottière. Les équipes sont composées de 15 à 20 cueilleurs, sous l'autorité d'un responsable de site et du contrôle qualité. Finalement, durant ces mois d'intense activité, les palox se remplissent de fruits mûrs et gourmands à souhait.

## La Station de tri et de conditionnement innovante



Comme son nom l'indique, la station est une véritable gare de tri. Les palox, remplis de pommes justes cueillies, arrivent sur les quais. Les palox portent une étiquette permettant de tracer, de la parcelle jusqu'à la commercialisation, tous les lots (date, cueillette...).

Les palox sont immergés au bout de la chaîne. Grâce à un flux d'eau constant, les fruits flottent dans un canal et s'acheminent sans choc vers une cabine de contrôle. Ce premier contrôle visuel permet d'écarter les pommes abîmées. Puis une cellule optique trie les pommes suivant leur calibre et leur couleur, tout en écartant celles présentant des défauts. C'est ainsi qu'apparaissent, sur différents rails pour un même calibre, des goldens allant du jaune clair au jaune émeraude, et ainsi de suite pour chaque calibre.

Faisant chemin inverse, les pommes retournent vers un palox, identifié par les caractéristiques de ses fruits, calibre et coloris. Une fois rempli, celui-ci est émergé, les pommes sortent de leur bain. **L'eau utilisée pour cette opération est filtrée et purifiée pour une reprise en circuit fermé** ; un élément de transport naturel, hygiénique et économique. Les pommes ainsi lavées et véhiculées sans heurt, seront ensuite conditionnées dans leur emballage.



## Contrôles et analyses en laboratoire

Le laboratoire prélève une centaine de pommes par lot. Pour chaque lot, le panel détermine la coloration, la fermeté, l'aspect et les caractéristiques gustatives, taux de sucre et d'acidité, avant leur stockage. Avant leur commercialisation, elles subiront les mêmes tests. **Ces derniers permettent de classer les pommes en fonction des exigences des clients.** Le temps de stockage est déterminé en fonction de la maturité du fruit. La fiche signalétique visible sur le palox assure, par ailleurs, **une totale traçabilité du produit.**

Le Verger de la Blottière  
49120 ST GEORGES DES GARDES  
Tél. : 02 41 29 22 22  
Fax : 02 41 29 22 59  
Contact presse : 02 41 70 92 72  
E-mail : L.raffo@strategie.com



# Le Verger de la Blottière

Dossier de Presse - septembre 2009

## Fraîcheur, Qualité et Hygiène



Ainsi, une partie de la cueillette sommeille à une température de 2° C. Le Verger a une capacité de stockage de 12 000 T, dont 90% se fait en U.L.O. (Ultra Light Oxygen). De ce fait, elles maintiennent **leurs caractéristiques et leur fraîcheur d'origine**.

Par la respiration naturelle des fruits qui abaisse le taux d'oxygène et accroît celui du gaz carbonique, les pommes sont ainsi stockées dans de très bonnes conditions avant d'être acheminées sur leurs lieux de vente. Les procédures HACCP, certification BRC, garantissent **une démarche qualité-hygiène**. Les consommateurs croquent des pommes **toute l'année, dans les mêmes conditions sanitaires et gustatives qu'au moment de leur cueillette**.

Pour la commercialisation, les pommes sont conditionnées dans différents emballages : sachet, colis ou barquette. Durant cette phase, les fruits sont manipulés et contrôlés par **un personnel formé et averti**. Pour le Verger de la Blottière **'rien ne vaut la main et l'œil de l'homme'** comme label de garantie avec le départ du produit vers le client et les consommateurs.

Cette qualité et ces performances, à tous les niveaux de l'entreprise, s'appuient sur un ensemble de contrôles de la production à la distribution.



- Un respect des cahiers des charges des clients, Charte Nationale P.F.I (production fruitière intégrée) et Global GAP (certificat de bonnes pratiques).
- Une cueillette déclenchée au seuil de maturité optimal
- Le suivi des normes HACCP et la certification BRC
- Une traçabilité complète, de la parcelle au colis
- Un service orienté vers la satisfaction du client, à tous les niveaux de l'entreprise

Le Verger de la Blottière  
49120 ST GEORGES DES GARDES  
Tél. : 02 41 29 22 22  
Fax : 02 41 29 22 59  
Contact presse : 02 41 70 92 72  
E-mail : L.raffo@strategie.com

[www.mapommeantares.fr](http://www.mapommeantares.fr)