

dans un local de 1 500 m². « Il s'agissait des anciennes cuisines de France Telecom, décrit la co-gérante, tout était donc prêts pour installer notre laboratoire ».

Des fruits de Sarthe et d'ailleurs

Si l'exploitation n'existe plus aujourd'hui – il reste un hectare de verger à Chenu –, le nom a été conservé ainsi que les filières d'approvisionnement. La ferme de la Métairie achète une partie de son volume de fraises et les framboises auprès du maraîcher de Laigné-en-Belin, Jean-Marc Coulon, les pommes et

Différents contenants pour différentes demandes des clients de la Ferme de la Métairie.



poires viennent également de la Sarthe. Abricots, pêches, melon, rhubarbe, figues et carottes viennent de France. Les fruits exotiques sont importés d'Inde, du Burkina-Faso et du Togo où leur père produit des ananas.

« Bien placée », près des locaux de centrales d'achat fréquentées par ses clients restauranteurs, la société a continué à se développer. C'est tous les jours le sorbet, avec 25 000 litres fabriqués par an, qui repré-

sente la plus grande part de l'activité, devant les confitures (10 000 pots de 340 g par an) et les compotes. Une répartition que la chef d'entreprise voudrait rééquilibrer à la faveur des compotes et des crêpes.

« Nous avons besoin d'autres produits, moins saisonniers que les sorbets, pour apporter une stabilité financière à la société », déclare Amélie Corvaisier qui emploie 4 salariés permanents – dont 2 à la fabrication – et 6 salariés temporaires, pour

la vente pendant la période estivale.

Fabrication sur mesure

Outre les sorbets, d'avril à octobre, les crêpes et galettes sont vendues toute l'année sur les sites touristiques parisiens (château de Versailles, Champs-Élysées) dans des chariots et remorques vintage customisés. « Nous nous déplaçons également pour les événements, comme récemment les 24h du Mans camion ou encore la fête des plantes Saint-Jean-de-Beauregard (91), ajoute-t-elle, et nous réalisons des prestations pour les particu-

structure qui approvisionne notamment les restaurants scolaires de la Sarthe, Amélie Corvaisier fabrique de la compote en pots de 3 kg. Pour cet hiver, la Sarthoise se lance dans le nappage de bûchettes glacées, sur les conseils d'un ami cuisinier. « J'aime bien échanger avec d'autres, avoue-t-elle, c'est souvent comme ça que notre entreprise a évolué ». Aujourd'hui, Amélie Corvaisier se trouve un peu à l'étroit dans son labo : si elle avait plus de place, elle investirait sans doute dans un stérilisateur grand format.

DELPHINE GROSBOIS





MÉTÉO

FRANCE

MÉTÉO

ETP : évapotranspiration.
DJC : degré jour cumulé,
(du jeudi au mercredi précédent)

	Cumul pluie (en mm)	Cumul ETP (en mm)	Le DJC > à 0° (en °C)	DJC > 6° (en °C)
Alençon	5.4	10.5	105	63
Rouessé-Vassé	10.6	9.8	105	63
Le Luart	8.4	10.1	109	67
Le Mans	10.6	10.7	114	72
Luché-Pringé	12.4	10.4	110	68
Sablé-sur-Sarthe	11.7	11.3	113	71

Prévisions réalisées le Jeudi 05 octobre 2017