

## Cette ferme lance son ketchup bio

La ferme de la Métairie a lancé son ketchup bio en juillet. Depuis, elle est dans ses nouveaux locaux, boulevard Pierre-Lefauchaux.



Amélie Corvaisier, gérante de la ferme de la Métairie, a lancé son ketchup bio depuis cet été.

PHOTO : OUEST-FRANCE

Depuis le 1<sup>er</sup> septembre, la ferme de la Métairie a déménagé dans de nouveaux locaux d'une surface de 390 m<sup>2</sup> au 39, boulevard Pierre-Lefauchaux. Jusqu'à présent, elle était située rue de la Foucaudière.

« C'est une vaste pièce que j'ai compartimentée en différentes parties : nettoyage de la vaisselle, pressage des fruits, sorbets avec deux turbines à glace et la partie chaude avec cinq feux. À l'avenir, il y aura trois feux supplémentaires. C'est plus fonctionnel, explique Amélie Corvaisier, gérante de la structure. On a également investi dans une cellule de surgélation. On peut ainsi augmenter la production journalière des bâtonnets de sorbets. »

### Du ketchup, de la compote, de la conserve de légumes

Pour cette rentrée, de nouveaux produits sont apparus. Amélie Corvaisier a choisi de développer la confiture bio et 100 % française. Mais elle s'est également lancée dans la production de ketchup bio depuis le mois de juillet. Il peut être acheté à So.bio, Saveurs et découvertes et devrait bientôt être disponible dans les Bio-coop. « À l'intérieur, il y a 95 % de

produits locaux, assure-t-elle. Au départ, l'entreprise n'était pas destinée à faire du légume, mais le sorbet à la tomate que nous avons lancé n'a pas trouvé sa clientèle. On a trouvé cette alternative pour ne pas perdre les tomates. »

Le ketchup pourrait être la première étape du développement d'une gamme de légumes. « Et dans douze mois, je pourrai faire de la conserve de légumes », imagine-t-elle.

La ferme de la Métairie, c'est huit équivalents temps plein, saisonniers inclus.

Quid de la suite ? « J'aimerais quelques points de vente à proximité de Paris. Mais aussi qu'on se développe en Sarthe et dans les départements limitrophes. Concernant les sorbets, j'aimerais qu'on s'implante dans les grandes villes. »

Lydia REYNAUD.

La ferme de la Métairie, 39, boulevard Pierre-Lefauchaux. Renseignements sur le site [www.lafermedelametairie.fr](http://www.lafermedelametairie.fr) ou sur la page Facebook : [www.facebook.com/lafermedelametairie](http://www.facebook.com/lafermedelametairie)