De l'arbuste à la bouteille

Ajou. Le Domaine du framboisier a inauguré son atelier de transformation, samedi matin. C'est là où sont conditionnés et fabriqués tous les produits faits maison de l'exploitation.

Le Domaine du framboisier, à **Ajou**, a déjà une longue histoire derrière lui. Il a encore franchi un cap, samedi matin, en inaugurant son atelier de transformation à l'occasion de la 10e édition de la Fête de la framboise. Son aménagement avait démarré en 2014.

Tout a commencé par un modeste champ en 1993, dans le cadre d'un projet pilote mené par **Jean-Jacques Prévost** et deux autres agriculteurs du pays d'Ouche, Vincent Vivien, de **Gisay-la-Coudre**, et Pascal Rocher, des **Jonquerets-de-Livet**. Pour arriver aux 23 ha de framboisiers aujourd'hui exploités, un long chemin, semé d'obstacles, a été parcouru...

Tout au même endroit

Le domaine centralise désormais toutes les étapes de la production, de la récolte au conditionnement et à l'export. L'ancienne bergerie de la petite exploitation où Jean-Jacques Prévost a fait ses premières armes aux côtés de son père, Jacques, abrite désormais un espace de stockage et surtout un vaste atelier réparti en trois pôles : le coin cuisine, où sont confectionnés les confitures, coulis et confiseries, l'espace de conditionnement et la zone de mise en bouteille, avec successivement une embouteilleuse, une boucheuse et une étiqueteuse.

« Les fruits récoltés sont surgelés à - 40 °C, puis congelés à - 20 °C et placés dans des cageots de 2 kg, vidés dans une machine qui les dirige vers des cartons. Ces derniers sont pesés sur des balances situées de part et d'autre, et enfin mis en palette », décrit **Jean-Baptiste Prévost**, le fils de Jean-Jacques.

C'est dans ces locaux multifonctionnels, beaucoup plus vastes que les structures précédentes, où les professionnels se sentaient à l'étroit, que s'active toute l'équipe, riche de sept permanents et renforcée par des saisonniers en période de récolte (juillet) et pour la taille en hiver. *« Le domaine est d'abord et avant tout une entreprise familiale. Jean-Baptiste est arrivé dans l'exploitation en 2003. Il s'active aujourd'hui aux côtés de ma belle-fille et de mes gendres »*, illustre Jean-Jacques Prévost.

Maîtriser toute la production

Avant l'aménagement de l'atelier, le conditionnement était confié à un professionnel de Gacé (61) et les confitures à des villageois. Une sous-traitance coûteuse, particulièrement en transport. La nouvelle organisation permet de réaliser des économies substantielles. Surtout, *« nous pouvons ainsi maîtriser l'ensemble de la production. Cette gestion de A à Z est un gage de qualité pour nos clients »*, estime Jean-Baptiste Prévost.

Le Domaine du framboisier comprend aujourd'hui 23 ha de plants

Des clients fidèles ou occasionnels venus nombreux pour la Fête de la framboise, où l'on pouvait déambuler à pied ou en calèche au milieu des stands et, bien sûr, des rangs de framboisiers où l'imposante machine à ramasser les fruits rouges était à l'œuvre. Outre les baptêmes en hélicoptère, la confection d'une tarte géante (2,53 m de diamètre pour 50 000 framboises environ) avec le concours d'une boulangerie de **La Ferrière-sur Risle**, a marqué cette 10e édition.

INFOS PRATIQUES

www.domaine-du-framboisier.com

Les élus ont dégusté la tarte géante confectionnée pour l'occasion

QUELQUES CHIFFRES

- Le Domaine du framboisier produit 35 tonnes de fruits par an. Trente sont stockées et transformées sur place. Les cinq autres sont livrées à des industriels de la France entière.
- L'exploitation réalise un chiffre d'affaires de 800 000 € par an. Cinq cent mille euros ont été investis pour aménager l'atelier.
- Avec un nouveau produit chaque année, lancé à Noël, la gamme de friandises et de boissons du domaine s'élève maintenant à près de 20 produits. La vedette reste le pétillant.
- Plus de 4 000 visiteurs ont participé à cette 10e édition de la Fête de la framboise, pendant les deux jours et sous le soleil.