

**Pour contacter la rédaction**

Virginie Montlouis-Privat. 0596 58 14 20 - v.montlouisprivat@media-antilles.fr  
Hugues Sébastien. 0596 58 14 18 - h.sebastien@media-antilles.fr

**NORD-ATLANTIQUE****Coup de main au pitt Casérus**

Félix Casérus organise un grand coup de main ce samedi 12 avril au pitt Casérus situé quartier Union à Sainte-Marie. Il s'agira d'effectuer des travaux de rénovation de la toiture en vue de la soirée traditionnelle du samedi gloria. Le rendez-vous est fixé à 6h30 sur le site.

**GROS-MORNE****Fruits et saveurs locaux**

Installée depuis plus d'un siècle au Gros-Morne, l'usine Denel spécialisée dans la production de jus et confitures, s'agrandit. En une dizaine d'années, son volume de production a considérablement augmenté. De belles perspectives pour la valorisation des fruits locaux.

« **N**otre ambition est de travailler uniquement avec des produits locaux, tout en essayant de garder un bon rapport qualité prix pour le bien des consommateurs », souligne Philippe Vourch, directeur de l'usine. Ces dix dernières années, l'usine a pu en effet diminuer ses importations en purées de fruits, en renforçant ses approvisionnements auprès des agriculteurs locaux. Aujourd'hui, le groupe Denel possède également, environ 60 hectares de vergers autour du site comprenant de la goyave, des abricots pays, des caramboles, des prunes de cythère, des kumquats, des citrons et des papayes. « Nous avons une grande diversité de fruits à la Martinique », poursuit Philippe Vourch.

« Nous commençons des plantations d'ananas pour avoir notre matière première à proximité. Mon prédécesseur avait initié une démarche de mise en plantation de plusieurs vergers pour la production de la goyave. Mais nous ne pouvions pas faire évoluer l'usine sur un seul fruit. L'idée était donc de construire une usine polyvalente pour que l'on soit capable de transformer d'autres fruits et de faire ainsi fonctionner le matériel toute l'année. Nous avons deux lignes de transformation, en fonction des fruits que l'on utilise ».

**UN VÉRITABLE TREMPLIN ÉCONOMIQUE**

En 2012, l'usine est certifiée en agriculture biologique pour la production de nectar et de confiture de goyave. La société poursuit son

développement dans la transformation des fruits tropicaux en faisant l'acquisition de matériels permettant de produire à court terme de la pulpe de mangue, du pur jus de fruits de passion, d'orange, de citron et de pamplemousse.

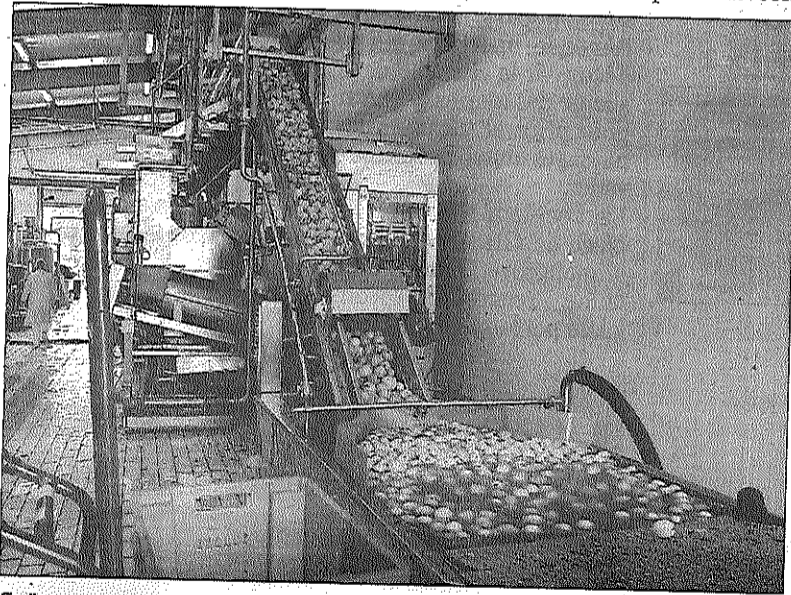
« Nous nous positionnons dans un système environnemental, précise le directeur de l'usine. Notre station d'épuration est aux normes européennes et les rejets sont utilisés pour irriguer les plantations. Tous les déchets de fruits sont transformés en compost ». Et de poursuivre : « Nos

produits subissent des tests en laboratoire pendant quatre jours avant la mise sur le marché. Nous gardons des échantillons de chaque production pendant un an ». La production de jus de fruits est d'une capacité d'environ 30 000 litres par jour. L'usine fournit également de la pulpe de fruits à d'autres fabricants de jus de la Martinique. « Une unité de stockage de 2 500 m<sup>3</sup> est en phase de réalisation, ce qui nous permettra d'anticiper notre croissance », conclut Philippe Vourch.

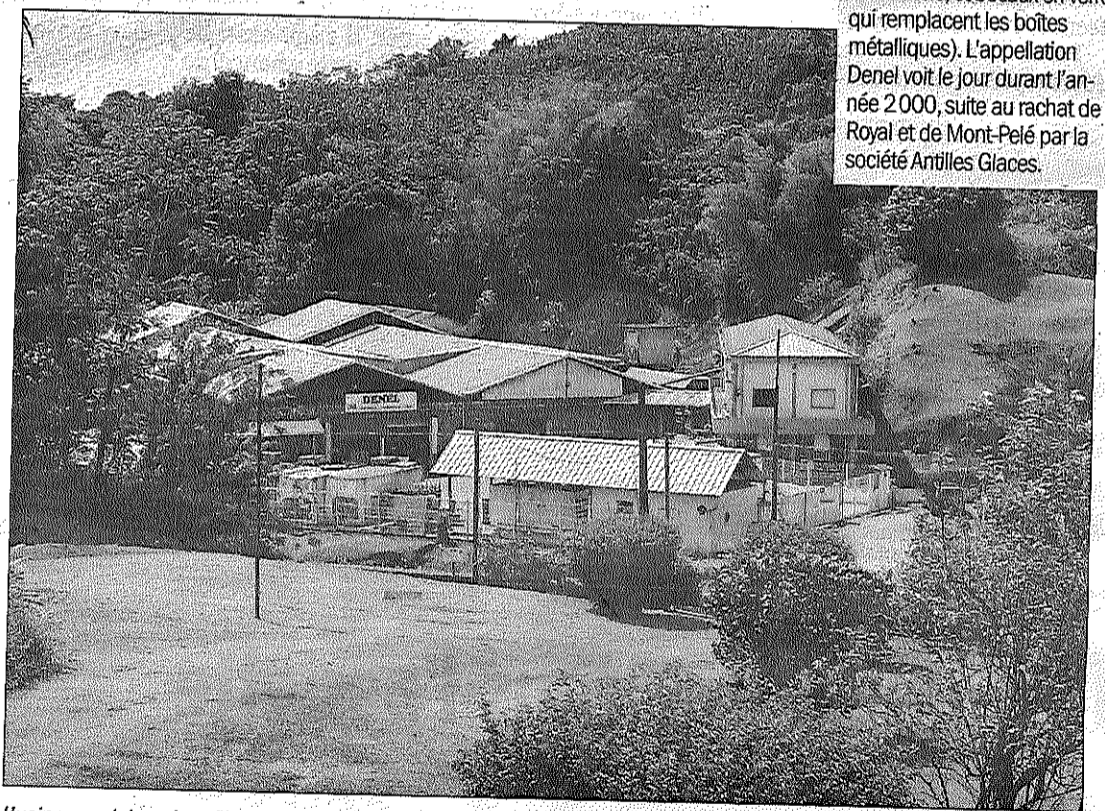
A.C.

**REPÈRES****► Mettons nous au jus**

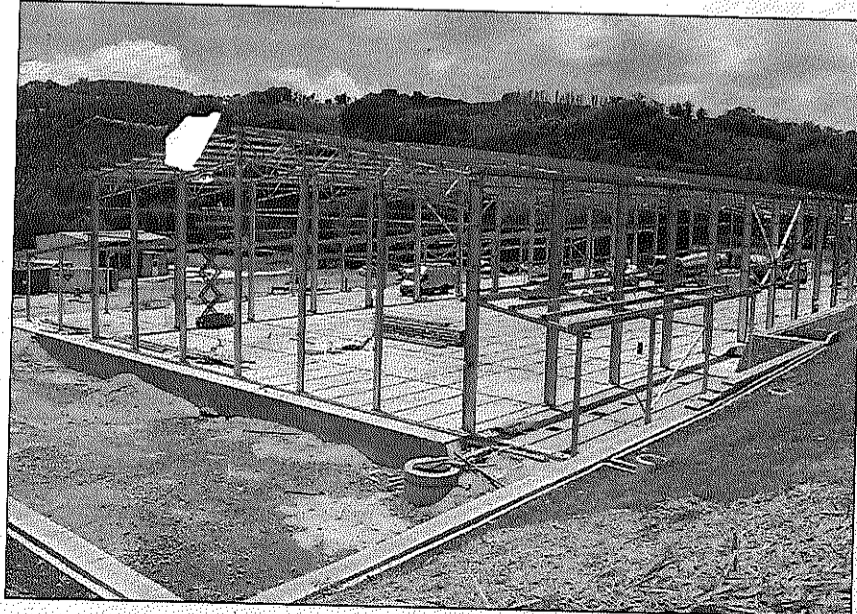
C'est en 1908 que le baron Daniel de Sommersy décide d'exploiter l'ananas et installe une conserverie au Gros-Morne, quartier Dénéel. En 1932, est créée l'Ancienne Compagnie Antillaise, qui deviendra Royal SA (Royal qui tire son nom du feuillage de l'ananas en forme de couronne) puis Denel (nom du quartier). L'ananas en tranche a connu son apogée dans les années 1960, ce qui fit la croissance de la société Royal. L'importation des produits à prix fortement concurrentiel oblige l'entreprise Royal à abandonner l'ananas et à diversifier sa production. La voie est ouverte à la fabrication de jus de fruits et de confitures avec des conditionnements modernes (briques en carton, cubitainers, et bocaux en verre qui remplacent les boîtes métalliques). L'appellation Denel voit le jour durant l'année 2000, suite au rachat de Royal et de Mont-Pelé par la société Antilles Glaces.



En l'espace de quinze ans, l'approvisionnement en goyave est passé à 100 % de produits locaux, environ 1 000 tonnes de goyaves par an.



L'usine emploie aujourd'hui 48 personnes.



L'usine s'agrandit avec la création d'une unité de stockage de 2 500 m<sup>3</sup>.

Comme précise Philippe Vourch, l'entreprise qui a diminué ses importations de purées de fruits, se tourne davantage vers la production locale.

