**Interview Romain Tessier**

À L’ORIGINE DES/ DERRIÈRE LES

POMMES METRO CHEF,

SE CACHE/IL Y A ROMAIN TESSIER

Arboriculteur hors pair, Romain Tessier porte haut les couleurs

de l’exploitation familiale depuis 15 ans. Cultivées avec passion

et en harmonie avec la nature sur 255 hectares, ses pommes

sont un véritable trésor pour les professionnels et les gourmands.

**Quelques mots sur votre exploitation pour commencer ?**

Bien sûr ! En deux mots, notre exploitation a été créée en 1917, et elle est située à Chenu, dans la Sarthe.

**Est-ce que le terroir y est particulier ?**

Tout à fait. Et il est idéal pour la production de pommes ! On a vraiment de la chance de ce côté-là. C’est comme pour le climat d’ailleurs. Les conditions climatiques dans la Sarthe sont parfaites pour obtenir des fruits à bonne maturité, avec un bon équilibre entre la qualité du produit et sa conservabilité.

**Quelles variétés de pommes cultivez-vous ?**

On cultive une dizaine de variétés, dont la Gala, la Golden, la Granny Smith ou encore la Pink Lady. La récolte a lieu de septembre à octobre, et la commercialisation s’étend jusqu’au mois de juin ou de juillet selon les variétés.

**Vous avez une approche très responsable je crois…**

Effectivement. Nous sommes notamment un acteur majeur du label verger écoresponsable. Et nous avons une certification HVE niveau 3 ! Nous travaillons également avec une entreprise appelée Bee Garde dans une logique Bee Friendly. Ca, c’est pour la défense des insectes pollinisateurs. Et nous sommes aussi engagés dans une démarche d’agroécologie, pour implanter les bonnes espèces végétales.

**C’est pour cet engagement que METRO vous a approché au départ ?**

C’est sûr que c’était quelque chose d’important pour eux, qui répondait à leurs valeurs. Notre partenariat a commencé en 1996 et je dirais que toutes ces bonnes pratiques se sont mises en place au fur et à mesure. Et puis nous partageons aussi une certaine exigence qualité.

**Qu’est-ce qui vous plaît dans votre collaboration avec METRO ?**

On est dans une vraie relation de partenariat, où chacun fait progresser l’autre. Ensemble, nous avons par exemple reconstruit notre gamme dans l’objectif de valoriser toute notre production. Chaque partie de chaque pomme est utilisée, et en plus d’être responsable, cette démarche nous permet d’avoir un résultat économique cohérent, durable et stable.

**Chaque partie de chaque pomme ? C’est-à-dire ?**

Avec METRO, on a par exemple créé la gamme Pel Pom, avec des fruits qui ont des défauts visuels mais dont les qualités gustatives sont intactes. Cette gamme est destinée aux boulangers-pâtissiers qui n’ont pas toujours besoin de fruits parfaits pour leurs créations. Ca évite de jeter des fruits qui sont par ailleurs délicieux. Ca n’aurait aucun sens !

**Et vous faites d’autres choses avec METRO ?**

Oui, on a aussi participé à la construction de la gamme filière en collaboration avec un laboratoire du côté de Clermont-Ferrand et avec l’école d’ingénieur EINTA pour déterminer les propriétés de chaque pomme, c’est à dire la tenue et le temps de la cuisson. Nous avons aussi fait des expérimentations pour savoir quelle pomme conviendrait le mieux pour faire de la compotée, de la salade, de la tarte…

**Et en ce moment ?**

Là, on travaille sur la blockchain. L’idée, c’est de pouvoir afficher un QR code sur l’emballage de nos produits pour que les clients puissent obtenir des informations concrètes sur le produit en quelques secondes. Mais je ne vous en dirai pas plus, le projet est en cours de validation…