

10 ans à Fontaine-Baron pour Saveurs de Champagne

La pomme de terre nogentaise

Elles s'appellent Monalisa, Agata, Charlotte, Aman-dine ou encore Chérie...

Elles sont belles et elles donnent envie... Elles, ce sont les pommes de terre que bichonnent les salariés de Saveurs de Champagne, rue Fontaine-Baron, à Nogent-sur-Seine depuis bientôt 10 ans.

Pour être plus précis, il faut plutôt parler de la Société Nouvelle Saveurs de Champagne (SNSC). Depuis mai 2002, elle est en effet passée sous le contrôle de trois associés, Pierre-Henri Coo, Hervé Leconte et Benoît Bateman, très impliqués au sein du groupe Negonor, dont

essentiellement au-dessus de la Loire, le petit dernier se situant toutefois dans le Sud, à Saint-Rémy-de-Provence.

20 000 tonnes/an à Nogent

«Au total, Negonor conditionne entre 80 000 et 100 000 tonnes de pommes de terre par an. Ici, à Nogent, nous traitons environ 20 000 t sur l'année. Nous les calibrons, lavons, conditionnons et stockons. Pour ce faire, nous disposons sur Fontaine-Baron d'une superficie de 7 000 m² de bâtiments équipés de frigos pour la conservation de cette marchandise haut de gamme appréciée des consommateurs», explique le directeur du site, Marc-Antoine Bau-



Marc-Antoine Bauden. A 24 ans seulement, ce diplômé de l'ESCIPI School of International Business (Longuenesse - 62) pilote l'activité de Saveurs de Champagne avec une vingtaine de salariés



«Nous disposons sur Fontaine-Baron d'une superficie de 7 000 m² de bâtiments équipés de frigos pour la conservation»

dépend SNSC. Au départ, en 1968, Negonor était un GIE (Groupement d'Intérêt Economique) regroupant des négociants de pommes de terre de la région Nord-Pas-de-Calais. C'est devenu une SARL (en 1998) et ensuite une SAS (en 2008), qui est sortie de son territoire d'origine pour se développer. La reprise du site de Nogent-sur-Seine et son installation ZI Fontaine-Baron en 2005 ont été une étape de la stratégie ayant conduit ce groupe spécialisé dans la pomme de terre et les oignons à disposer de neuf sites de conditionnement en France,

den. A 24 ans seulement, ce diplômé de l'ESCIPI School of International Business (Longuenesse - 62) pilote l'activité de Saveurs de Champagne avec une vingtaine de salariés permanents auxquels s'ajoutent des saisonniers au moment de la récolte. Celle-ci vient de se terminer début octobre dans la région, après avoir commencé en juillet du côté de Villenauxe-la-Grande. Les approvisionnements de proximité se font dans le Nogentais et en Champagne, mais SNSC va aussi acheter dans la Beauce et dans le Nord de la France, afin de

pouvoir alimenter ses lignes tout au long de l'année.

Une marque propre, Clair de terre

«Nous pouvons stocker 8 000 t de marchandise sur notre site, soit presque la moitié du volume annuel traité. Aussi, nous continuons d'acheter au fil des mois à des producteurs eux-mêmes équipés de frigo», précise Marc-Antoine Bauden. Ce dernier procède aux expéditions des sachets (du 750 g micro-ondable au D-Pack de 2,5 kg) et fi-

lets (de 5 à 25 kg) vers les grossistes et la grande distribution. La plupart des variétés de consommation courante (Monalisa, Agata, Charlotte) mises en valeur à Nogent sont d'ailleurs vendues sous MDD (Marques De Distributeurs). «Nous avons toutefois une marque propre à notre site, Clair de terre, qui part chez les grossistes et peut quelquefois faire son apparition dans la grande distribution, lors d'opérations ponctuelles», note le directeur, en soulignant que Negonor possède

une marque plus connue des consommateurs, Vitalis. Avec un chiffre d'affaires de 10 millions d'euros par an, Saveurs de Champagne a trouvé son rythme de croisière et continue d'investir dans du renouvellement de matériels pour rester à ce niveau. «L'objectif est de continuer au même niveau et de bien faire ce que l'on fait», assure le jeune dirigeant. Emballé par son métier, il goûte à la vie nogentaise depuis un an et demi.

Philippe Schilde



«Ici, à Nogent, nous traitons environ 20 000 t sur l'année. Nous les calibrons, lavons, conditionnons et stockons»