

# APT « CAPITALE MONDIALE DU FRUIT CONFIT »

Par Michel Roure

## Seconde partie

Un premier article a traité du processus de fabrication des fruits confits, de la création des fabriques à Apt au XIX<sup>e</sup> siècle et de leur développement jusqu'en 1964. Après l'émergence des fabricants de fruits confits de la première et de la seconde génération, il y avait au début des années 1960 une douzaine de fabriques. La majorité des usines se situaient encore dans le centre-ville d'Apt. Cependant en 1949 l'entreprise Grossi-Rastouil et Michel s'était installée au quartier Salignan en dehors d'Apt. Leurs sirènes, 2 fois par jour, rythmaient l'activité de la ville appelant les ouvriers à venir prendre leur service. Ce processus de croissance avait conduit Apt, en un siècle, au rang de « capitale mondiale du fruit confit » bien devant ses concurrents. En 1965 Grossi-Rastouil et Michel vendirent leur entreprise à Aptunion qui s'installa dans leurs locaux au Quartier Salignan.

Au cours de cette période, les fabricants de fruits confits se sont attachés à soigner la présentation de leurs produits dans des coffrets aux étiquettes commerciales personnalisées. Une collection de ces étiquettes existe au musée d'Apt dont sont extraits les exemples suivants. Ces étiquettes jouent à la fois un rôle de carte d'identité du fabricant et du produit mais elles sont aussi destinées à séduire le client par leur esthétique.

## COLLECTION D'ETIQUETTES

Ets Antonin GAY  
Boîtes de conserve



Ets Barrielle Jeune & Cie  
Etiquette commerciale



Ets Bardouin & Heiriès  
Pour coffret



Ets Hyppolite Barrielle Ainé  
Pour coffret



Ets Hyppolite Barrielle Ainé  
Pour boîtes de conserve



Ets Hyppolite Barrielle Ainé  
Pour boîtes de conserve



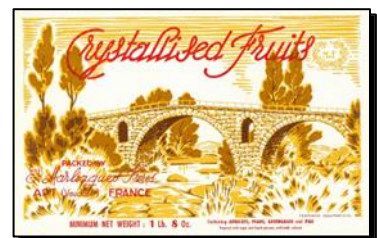
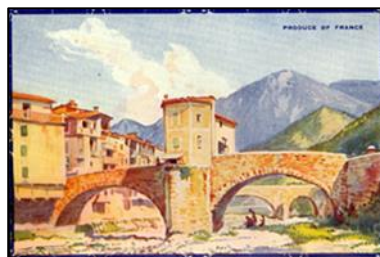
Ets Jaumard Frères  
L'Aptésienne



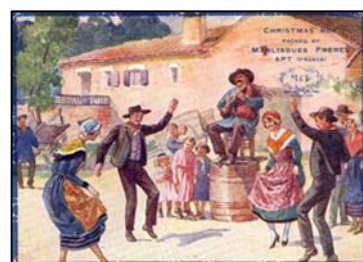
Ets Jullien-Ouvrier,  
marque Mon Régal  
pour coffret



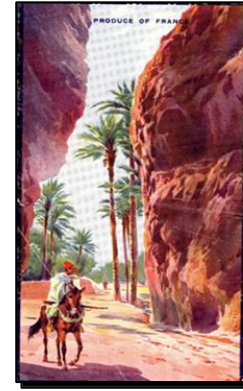
Ets Marliagues Frères  
Pour boîtes de conserve



Ets Marliagues Frères  
Pour boîtes de conserve



Ets Marliagues Frères  
Pour boîtes de conserve



Ets L. Rambaud  
Pour coffret



## ***Le regroupement des fabricants de fruits confits***

### **▪ Le groupe Aptunion**

Mais au début des années 1960, le contexte économique a changé et avec l'ouverture des frontières, le libre échange des marchandises et la mondialisation de la production, la concurrence devient internationale. Aussi, plusieurs fabricants de fruits confits fédèrent leurs activités en 1962 et créent une SARL nommée Aptunion. Une nouvelle usine fonctionnelle est construite dans les alentours d'Apt sur un site adapté à son extension. Progressivement, le capitalisme familial de cette industrie va s'ouvrir vers de nouveaux actionnaires et les productions vont s'industrialiser et se diversifier. Aptunion est racheté en 1981 par les laboratoires pharmaceutiques Midy puis vendu au groupe irlandais Kerry en 1997. En 2009, l'activité de préparation spéciale de fruits (ingrédients à base de fruits dans les yaourts) est transférée au groupe Fruprep, devenu aujourd'hui Frulact France une multinationale du groupe portugais Frulact, qui rachète une partie de l'appareil de production de la société Kerry Aptunion. L'entreprise redevient Aptunion en 2012 et passe entre les mains du groupe Verdosso jusqu'à son rachat en 2015 par Mireolian qui en est le propriétaire actuel. Cette suite de transferts illustre la diversité du capitalisme finançant Aptunion au cours de ses cinquante années d'existence.



En 2015 selon Olivier Charles, son directeur actuel, Aptunion, était « une belle endormie » qu'il a fallu réveiller, consolider, moderniser et redynamiser en spécialisant sa production sur trois types de produits :

- la cerise confite avec une production annuelle de 5 500 tonnes sur le site du quartier Salignan,
- les autres fruits confits traditionnels, abricots, melons, clémentines, prunes, figes, avec une production annuelle de 3 500 tonnes également sur le site du quartier Salignan,

- les ingrédients à base de fruits confits sous la forme de petits cubes ou pépites de fruits séchés pour la biscuiterie, la boulangerie, la pâtisserie, la confiserie, la chocolaterie et les glaces avec une production annuelle de 1 000 tonnes sur le site secondaire de Gargas.

Environ 75% de la production est exportée soit vers les pays de l'Union Européenne soit vers de nouveaux marchés en croissance comme l'Australie, la Corée, l'Indonésie et les pays de l'Est. Alors que dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle une partie importante de la production était exportée aux États Unis, le marché américain ne représente plus à ce jour qu'un débouché très minoritaire.

Le chiffre d'affaires annuel s'établit à ce jour à 35 millions d'euros et les actions menées depuis 2015 par les nouveaux dirigeants ont permis de revenir à une situation financière équilibrée en 2018. Aptunion emploie 250 personnes dont 200 emplois en CDI et 50 en CDD, ces derniers pour faire face aux pointes d'activités saisonnières avant les fêtes de fin d'année et des galettes des rois.

Aptunion s'attache à s'approvisionner en fruits locaux auprès des agriculteurs situés de préférence dans un rayon de 50 kilomètres autour d'Apt. Cette politique permet d'assurer la traçabilité de la production depuis l'arbre fruitier jusqu'au produit alimentaire consommable. Les contrats d'achat passés auprès de 200 agriculteurs de la région leur assure la vente de leurs produits à Aptunion en contrepartie du respect d'un cahier des charges précis. Les vergers de cerisiers souffrent aujourd'hui de la décision du gouvernement français d'interdire l'utilisation du diméthoate pour lutter contre la mouche *Drosophila suzukii* sans qu'aucun produit de remplacement ne soit pour l'instant disponible. Les dégâts provoqués par cet insecte, apparu dès 2009, et leur impact sur la rentabilité des exploitations agricoles ont amené la réduction volontaire des vergers de cerisiers par les agriculteurs français et font craindre à Aptunion de devoir recourir de nouveau dans le futur à l'importation pour avoir des cerises de qualité venant d'Italie ou d'Espagne où le diméthoate n'a pas été encore interdit.

Aptunion est vigilant pour maîtriser l'impact de son activité sur l'environnement aptésien. La production de fruits confits génère en effet environ 3 000 tonnes d'eau polluée comme effluent. Dès 2013, une station d'épuration des eaux industrielles usées a été construite sur le site de Salignan pour effectuer un premier traitement. Une deuxième phase est en cours avec la mise en place d'un méthaniseur qui récupérera 80% du sucre des eaux d'effluents et le transformera en biogaz produisant de l'énergie électrique qui sera revendu à un opérateur de réseau électrique. Ce projet d'un coût de 4 millions d'euros alliera un gain économique au bénéfice environnemental de l'opération.

Sur le site de Salignan, Aptunion a agrandi sa boutique de vente directe aux particuliers, rebaptisée *La Maison du Fruit Confit*, en la complétant d'un espace musée pédagogique expliquant le détail de ses activités et disposant d'un salon de thé où peuvent être achetés et dégustés les différentes variétés de fruits confits ou produits dérivés fabriqués sur le site.

Maison du Fruit Confit sur le site d'Aptunion à Salignan



## ▪ L'usine Marliagues

Seule la maison Marliagues perdure comme modèle de fabrique familiale. Elle se décrit comme « la seule usine familiale alliant la fabrication de fruits confits nobles et de produits pour l'industrie<sup>1</sup> ».

En 1962, l'entreprise Marliagues ne rejoint pas le groupement Aptunion qui vient d'être créé. Après une tentative d'intégration dans Aptunion, l'usine de la place du Postel, créée en 1873, est remise en activité en 1975. Puis en 1985, l'usine quitte ce site historique pour s'installer dans la zone industrielle à l'ouest de la ville d'Apt. L'activité s'étend sur 3 hectares dont 3 000 mètres carrés de bâti qui seront étendus à 5000 mètres carrés en 2002. En 2003, l'entreprise est une société anonyme. La production annuelle est de 1500 tonnes dont 1200 tonnes de bigarreaux. Il y a une vingtaine d'employés permanents et également des saisonniers.

## ▪ Les artisans pâtisseries

A côté des groupes industriels, Aptunion et Marliagues, opèrent quelques artisans dans Apt ou ses alentours. Ce sont les confiseurs Pierre Richaud, Denis Ceccon, Denis Rastouil et Christophe Fernandez (Maison Octave).

## **L'inscription au Patrimoine Culturel Immatériel National**

Au total à ce jour, plus de 300 personnes contribuent directement à la fabrication des fruits confits en Pays d'Apt qu'ils soient cultivateurs, récoltants ou fabricants. La production annuelle dépasse les 10 000 tonnes de fruits confits (cerises bigarreaux, prunes et abricots notamment).

En 1992, une Confrérie du fruit confit du Pays d'Apt a été créée puis la ville d'Apt obtient le label « Site remarquable du goût ». Enfin Apt est entré en 2018 au Patrimoine Culturel Immatériel National pour son savoir-faire en matière de fruits confits justifiant son rang de « Capitale mondiale du fruit confit » comme l'indique la notice suivante extraite de l'inventaire de ce patrimoine :



*« Au cœur du Parc du Luberon et d'un paysage de collines, de villages perchés, de champs de lavande et d'oliviers, la ville d'Apt (Vaucluse) recèle, outre des moulins d'huile d'olive et des fabriques d'ocre ou de céramique, des fabriques de fruits confits présentes depuis le Moyen-Âge. Cette tradition séculaire provient de la situation géographique exceptionnelle du territoire, bénéficiant de la vallée du Calavon, où prospèrent les arbres fruitiers, favorisant ainsi l'expansion de l'industrie du fruit confit. Apt, renommée « capitale mondiale du Fruit confit », perpétue l'art du confisage, pratique de conservation des fruits par le sucre,*

*avérée en Italie puis en Provence, alternative à la technique de la conservation, attestée dès l'Antiquité, des fruits immergés dans du miel. Les savoir-faire du confisage sont toujours scrupuleusement respectés dans les chaudrons en cuivre ou en étuves pour produire des fruits confits, translucides ou glacés : cerises, abricots, figues, melons et autres fruits des vergers, mais aussi des fruits exotiques tels que les ananas, les oranges et les citrons. Quelques artisans confiseurs et deux usines de confiserie du Pays d'Apt perpétuent ce savoir-faire rare et raffiné ».*

<sup>1</sup>- cf. « Le pays d'Apt » numéro 156 de Pâques 2003, pages 12-13