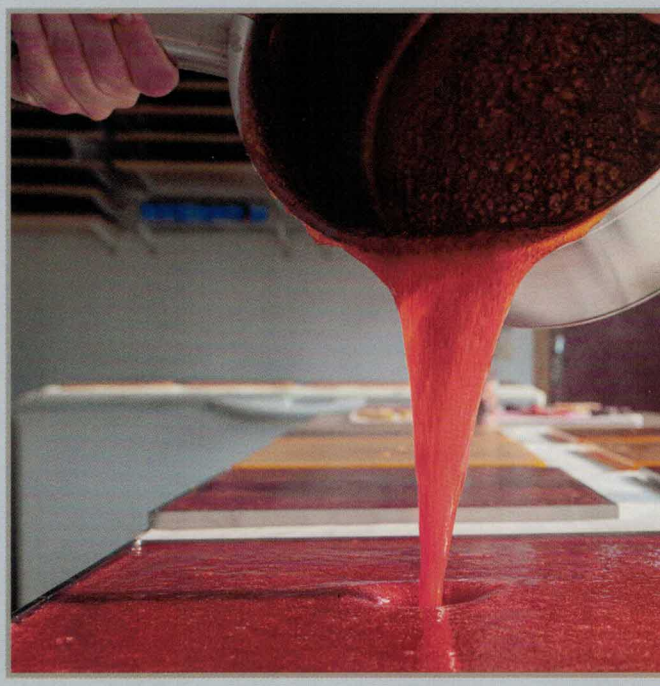
# Frambiola, les coulisses du délice

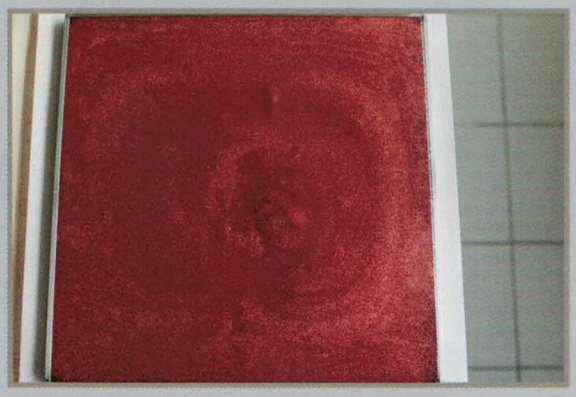
Avec près de 20 000 pots de confiture et tout autant de plaques de pâte de fruits vendus par an dans les différentes enseignes alimentaires de la région et sur le marché, Frambiola fait partie des incontestables délices des bords du lac. Découverte de cette petite entreprise qui magnifie les fruits.

TEXTE MÉRYLL BOULANGEAT / PHOTOS LAURENT COUSIN

*À Frambiola, le savoir-faire se transmet depuis 1999, date de création de l'entreprise artisanale locale.*



*Dans l'atelier de Doussard, on alterne la confection de confitures et de pâtes de fruits, exclusivement réalisées à base de fruits frais 100% bio.*



*Dans l'équipe de Frambiola, il y a Dominique Bourges, qui a repris l'entreprise en 2005 et Raphaël Godefroid, arrivé en 2015.*

*Avec quinze fruits travaillés sur l'année, les assortiments de pâtes de fruits sont très colorés. Frambiola propose aussi des papillotes gourmandes à déguster pendant les fêtes.*

*De la livraison des fruits à la vente, en passant par la conception, les deux associés polyvalents de Frambiola font tout !*

***Un stand Frambiola est dressé tous les samedis matin sur le marché du boulevard Taine d'Annecy.***

C'est un atelier, presque caché, rempli de gourmandises insoupçonnées. Sur la façade du bâtiment de 300 m², qui donne sur la Tournette, les lettres vertes de Frambiola et de La Tartine cohabitent. Comme dans le hangar, où l'entreprise de confection de confitures et de pâtes de fruits 100 % bio et la boulangerie se partagent l'espace. Dans l'équipe Frambiola, créée en 1999, il y a Dominique Bourges, qui a repris l'entreprise en 2005, et Raphaël Godefroid, arrivé en 2015. « Entre nous, il n'y a pas de niveau de hiérarchie, confie Raphaël. Nous effectuons les mêmes tâches, nous nous partageons le travail. »

Un travail et un rythme cadencés par les récoltes de fruits. « Nos vrais patrons, ce sont les saisons, les fruits et les producteurs », s'amuse Dominique. Et Raphaël d'ajouter : « Sans les producteurs, qui font un travail de dingue, nous ne pourrions rien faire. Ils font tous les ans le même boulot sans être sûrs de leurs récoltes. Pour certains les dernières années ont été difficiles. »

Si les "Frambiolos", comme certains les appellent, apportent autant d'attention à leurs fournisseurs, une dizaine, tous basés en région Rhône-Alpes, c'est parce que cela fait partie de leur ADN et de leur histoire. « Depuis que je suis arrivée, il y a dix-sept ans, nous travaillons quasiment avec les mêmes producteurs et les mêmes clients, explique Dominique qui refuse de nouveaux clients tous les ans. Nous nous respectons les uns les autres, c'est une petite filière vertueuse que nous avons construite et dans laquelle nous nous sentons à notre place. Notre objectif n'est pas de grossir mais de subvenir à nos besoins en gardant nos valeurs. »

Parmi ces valeurs, « la volonté de travailler des bons produits, avec une bonne recette et des bons fruits. Je préfère que nos confitures aient le vrai goût du fruit plutôt que de faire des mélanges ou ajouter d'autres ingrédients. » Tout en simplicité. Mais pour en arriver là, les étapes sont nombreuses… Et pas si simples ! Le duo passe un tiers de son temps à gérer les commandes et les livraisons des six à sept tonnes de fruits travaillés par an, un autre tiers à la production et un dernier à la préparation des commandes. « Si notre créativité ne s'exprime pas dans la confection de nouvelles recettes, elle se trouve dans notre organisation », plaisante la doyenne de l'entreprise. « Chez nous, il n'y a pas de routine, il faut savoir réagir à la dernière minute, charger et décharger des palettes, passer des heures à dénoyauter, épépiner… C'est aussi ce qui nous plaît », complète Raphaël qui a découvert avec ce mode de vie le statut d'indépendant. « Notre grand luxe se trouve dans notre liberté. Nous pouvons passer des semaines de soixante heures, car il y a vraiment beaucoup de travail, mais cela se fait toujours dans le plaisir. Et puis nous pouvons rester au plus près de nos valeurs. »

Les circuits de livraison, pour la plupart dans les magasins bio du coin, sont optimisés pour réduire l'impact carbone. De manière plus anecdotique, Raphaël fait aussi les livraisons avec son bi-porteur, un genre de vélo cargo à deux roues, son moyen de déplacement privilégié. Une fois par semaine, un stand Frambiola est monté sur le marché des nouvelles galeries. « Ce lien direct avec les gens est important, il nous permet d'avoir des retours et des échanges qui nous aident et nous motivent quand nous sommes enfermés dans notre atelier. On se nourrit des compliments », apprécient les associés. À leur petite échelle, Dominique et Raphaël espèrent montrer que « nous pouvons réapprendre à vivre avec la nature, repenser nos modes de production et de consommation. Même nos épluchures bio sont données aux poules de la voisine. Nous sommes fiers de montrer qu'il est possible de faire différemment. » Définitivement différent mais assurément gourmand ! ■