

undefined - lundi 8 janvier 2018

SOCIÉTÉ / FAITS DIVERS / JUSTICE

BUCEY-LÈS-GY

Des fruits et légumes en jus naturels

CÉCILIA CHERRIER



Dans son laboratoire de Bucey-lès-Gy, Pierre-Alexandre Ovigne prépare ses jus quatre jours par semaine et s'occupe également de leur commercialisation. Photo Bruno GRANDJEAN

Pierre-Alexandre Ovigne a créé sa société de fabrication de jus de fruits et légumes bio. Il les fabrique lui-même dans son atelier de Bucey-lès-Gy et les commercialise via les magasins bios dans un rayon de 100 km.

Il a installé un laboratoire à l'arrière de sa maison de Bucey-lès-Gy. Pierre-Alexandre Ovigne y passe de longues journées à fabriquer jus de fruits et de légumes bios qu'il écoule dans les magasins de la région.

Le père de famille n'a pas toujours été artisan. Auparavant, il exerçait le métier d'ingénieur dans le BTP. Affecté à l'agence de Besançon, on lui a proposé une mutation. Pas du goût de Pierre-Alexandre Ovigne qui souhaitait rester dans la maison qu'il n'avait pas fini de rénover.

En outre, deux ans auparavant, il avait eu « une révélation » avec ses filles en découvrant les jus de légumes. « Un soir, j'étais devant l'ordinateur avec une bière et elles m'ont préparé un jus de pommes et carottes. C'était délicieux. On a essayé plein d'autres recettes », raconte-t-il. Lors d'un déplacement professionnel, Pierre-Alexandre Ovigne cherche à retrouver ce genre de jus de fruits en magasin bio. En vain. « Je me suis dit qu'il y avait un truc à faire », livre-t-il.

• Fruits et légumes bios

Il quitte alors son poste en janvier 2015. Lance une étude de marché, cherche des produits bios locaux, un nom pour sa future société... et des magasins pour distribuer ses jus de fruits et légumes à Dole, Besançon, Gray, Vesoul... « J'y fais des animations et dégustations. Il faut faire connaître le produit et ça prend du temps », reconnaît-il.

Concrètement, il a créé sa société en novembre 2016 et a débuté la commercialisation en septembre 2017. Pour l'instant, la gamme des Jus d'abondance compte cinq références qui tournent toute l'année. « Les volumes augmentent mais je ne suis pas encore à l'équilibre », dit-il. En cette nouvelle année, il compte également trouver un nouveau débouché via l'hôtellerie-restauration.

Dans son laboratoire entièrement équipé, un extracteur de jus professionnel (made in Corée du Sud) se charge d'extraire les minéraux des fruits et légumes au rythme de 40 litres à l'heure. « Il n'y a pas de pasteurisation pour ne pas dégrader les principes actifs. Les jus se conservent cinq semaines et les probiotiques continuent de s'y développer. Au fur et à mesure, le jus perd son sucre », décrit Pierre-Alexandre Ovigne. Qui cite les bienfaits pour l'organisme des fruits et légumes utilisés dans ses recettes. Ceux-ci viennent, dès que possible, de maraîchers bios de Gy, de producteurs de fruits bio locaux ou sont importés pour les fruits exotiques.

Après les excès des fêtes, les Jus d'abondance sont certainement un bon moyen de se réconcilier avec son corps en cette nouvelle année.





undefined - lundi 8 janvier 2018