

life & farms AgriLife

Un regard positif sur l'agriculture www.farms.life

PUBLICITÉ

🏠 / Industrie / France

OK

Mercredi 26 juillet 2017

Vertessens valorise les raisins verts

Condiments > La start-up rhônalpine Vertessens lance une aide culinaire innovante issue de la vigne, utilisable en cuisine et en cocktails. Ce produit représente une diversification d'activité pour les vignerons du Massif central.

« Tout est parti de l'idée d'un viticulteur de Saint-Pourçain (Allier) qui souhaitait trouver un débouché aux raisins verts retirés avant les vendanges », raconte Franck Tarantola, animateur du projet Vertessens. Les raisins verts sont vinifiés chez le viticulteur, puis mis en flacons de 50 cl et proposés sous la marque Vertessens. Le produit, très original, est surtout recommandé comme condiment et comme ingrédient de cocktail. « Nous avons noué un partenariat avec le chef Emmanuel Hébrard, de l'Hostal à Clermont-Ferrand, qui a élaboré tout un menu en utilisant Vertessens pour chaque plat », explique Franck Tarantola.

Ce produit innovant, qui puise son origine dans le verjus fabriqué traditionnellement dans certaines régions, mais tombé en désuétude, revendique son attachement à son terroir. « La démarche est née de la volonté des vignerons des coteaux du Gier dans la Loire, des coteaux du Saillant-Vézère en Corrèze, de Saint-Pourçain, de l'Aveyron et de l'Ardèche, tous situés dans le Massif central », explique France Tarantola. Mais dans un premier temps, seul le terroir de Saint-Pourçain a commencé une première production.

55 000 bouteilles pour être rentable

Le lancement officiel a eu lieu début juillet, et la vente effective débute en septembre pour ce produit, fruit de trois ans de développement. Plusieurs organismes se sont mobilisés pour faire aboutir le projet, qui est financé par le Commissariat général à l'égalité des territoires (CGET) à hauteur de 70 %, pour un budget total de 300 000 euros. Une association (Terroirs viticoles du Massif central) a été lancée pour faire vivre le produit, qui devrait se muer en Scic (société coopérative d'intérêt collectif) et commercialisera les bouteilles.

Franck Tarantola estime qu'il existe un potentiel important pour son produit, représenté par les 2 000 hectares des terroirs viticoles du Massif central permettant un rendement d'environ 150 litres à l'hectare. Le seuil de rentabilité se situe à environ 55 000 bouteilles, estime l'animateur du projet, et chaque bouteille est vendue à un PMC de 8,90 euros. Reste à trouver les débouchés : épiceries fines et professionnels de la gastronomie sont les premiers visés par Vertessens.

Cyril Bonnel

Retour

[in Partager](#)

[Tweeter](#)

TÉLÉCHARGEMENTS

- ▶ Votre Journal
- ▶ Rapports / études



Découvrir le journal

ÉDITOS

- Rêve
- Paradoxe
- Restauration livrée : vers la surchauffe ?
- Objectif santé
- Avis de tempête

TOUS LES ÉDITOS

Commander le Panorama des restructurations



LES BRÈVES

- Real Good Food investit 15,5 M £ dans deux sites de production
- La Biscuiterie Traou Mad à l'heure de la réalité virtuelle
- Star Feast Food investit 200 K£ à Londres
- Le gouvernement écossais lance un fonds d'investissement pour les IAA
- Nouvel abattoir à Saragosse
- Manor Farms dans le giron de Scandi Standard
- Nouvelle fumaison sur l'île de Groix
- VEP met la main sur Euredon

CHRONIQUES JURIDIQUES

- La bataille des logos nutritionnels simplifiés
- La fin du « lait » de soja
- Alimentation animale : Une évolution en stand-by
- Contractualisation : de la complexité à l'efficacité ?
- Nouvelle condamnation de la France pour entrave à la libre circulation des marchandises