

HAUTS DE VILLIERS

/ La famille Garcia a su élargir son champ d'activités

Raphaël Garcia et sa sœur Nathalie Cobeno ont, avec leur associé Grégoire Subtil, pris la suite d'Angel Garcia à la tête des Hauts de Villiers, une active SARL qui produit et transforme des légumes vendus frais, prêts à l'emploi. Ces jeunes dirigeants ont la frite...



Leurs clients s'appellent Bonduelle, Mix Buffet, Stavalen, Martinet, Intermarché, etc. Ce sont des industriels traiteurs renommés qui vendent notamment des salades préparées, appréciées des consommateurs habitués à manger sur le pouce. L'époque est au snacking, il est vrai. A longueur d'année, ces enseignes de l'agroalimentaire s'approvisionnent sur le site de Villers-Herbisse, au cœur de la plaine champenoise, où la société Les Hauts de Villiers est établie depuis bientôt un quart de siècle. Fondée par Angel Garcia et d'autres agriculteurs du secteur, elle est dirigée aujourd'hui par ses enfants Raphaël et Nathalie, et leur associé Grégoire Subtil, lesquels disposent d'un bel

outil pour stocker (en froid et à saturation d'humidité) et transformer les productions de leur propre exploitation agricole, mais aussi des légumes provenant d'autres producteurs du secteur. « À 80%, les légumes que nous transformons poussent dans la plaine d'Arcis-sur-Aube, sur environ 800 hectares, dont 500 rien que chez nous. Soit 250 ha de carottes, 150 ha de pommes de terre, 100 ha de céleris, sans oublier des choux, des betteraves, des concombres. Le reste remonte du Sud car il s'agit de primeurs que nous ne pouvons pas cultiver ici », expliquent les gérants de cette PME qui emploie une cinquantaine de salariés et réalise un chiffre d'affaires de 9 M€, en progression.

Toute l'année

Au total, des lignes de production sortent des sachets ou des big bag de carottes ayant été éboulées, pelées, tronçonnées et débactérisées en salle blanche (18000 tonnes). De la même manière sont transformés les céleris (10000 tonnes), les choux rouges et blancs (700 tonnes) et des produits de niche comme les carottes jaunes ou violettes, de plus en

plus recherchées. Dans l'alimentaire, on parle ici de produits de 4^e gamme. Ils sont difficiles à exporter car la DLC est courte. Frais et crus, ils ont fait l'objet d'une traçabilité rigoureuse et de conditions d'hygiène très strictes. Dans le froid et la vapeur d'eau des process, les personnels travaillent emmitoufflés dans des combinaisons qui leur donnent des allures de cosmonautes. Mais ils sont d'une incroyable habileté et gardent bel et bien les pieds sur terre dans cette usine au top, plantée au milieu des champs. ■ **Philippe Schilde**

www.hauts-villiers.com



Nathalie Cobeno et Raphaël Garcia.

■ Un partenariat avec Saveurs Frites ■

Depuis deux ans, en complément de son activité de pommes de terre pelées, destinées essentiellement à la restauration collective (gratins, pommes vapeur...), l'entreprise auboise produit des bâtonnets de frite en partenariat avec un jeune entrepreneur des environs, Mathieu Guillaume. Celui-ci a fondé Saveurs Frites, un concept de frites fraîches préparées le matin dans les locaux des Hauts de Villiers et vendues le midi dans les restaurants de la région et de l'Île-de-France (jusque sur les Champs-Élysées). Rien à voir sur le plan gustatif avec

les frites précuites généralement utilisées... « Pour accompagner cette jeune TPE dans son projet, nous avons investi dans une ligne dédiée (pelage, bain, calibrage, coupeuse frites et ensachage) qui diversifie notre activité et ouvre des postes nouveaux. Certes, les volumes restent faibles (500 à 600 t/an), mais nous avons bon espoir de les doubler très vite », expose Raphaël, ex-président du Club I3A et toujours très impliqué dans le développement de la filière agroalimentaire champardennaise. **Ph. S.**