

La plaque tournante des fruits exotiques

GLAND L'entreprise Georges Helfer a installé des panneaux solaires pour mûrir ses avocats et verdifier son image. Visite.

PAR LAURA LOSE@LACOTE.CH



DES MANGUES ROUGIES PAR LE SOLEIL

Ces belles mangues colorées sont celles qui se trouvaient à l'extérieur de l'arbre, davantage exposées au soleil. Plus loin, leurs sœurs de la même plantation sont emballées séparément. Elles ont grand à l'intérieur du manguiier. Elles sont donc beaucoup plus vertes, mais tout aussi mûres.



L'AVOCAT STAR

Ce fruit est la plus grande part de marché de Georges Helfer. Chaque jour, ce sont environ 70 000 avocats qui partent de Gland pour les rayons des magasins de Suisse romande. Et encore, la période est actuellement basse. Juste avant les fêtes, ce chiffre peut doubler, voire tripler.



À LA RECHERCHE DE NOUVEAUX PRODUITS

Les patates douces ne seront bientôt plus considérées comme un produit exotique, tant leur culture se développe en Suisse. Mais le réchauffement climatique amène de nouvelles perspectives, comme des papayes expérimentales venues des Açores, alors qu'elles arrivent habituellement du Brésil.



TOUT À LA MAIN

Presque rien n'est automatisé, avec les fruits exotiques. Trop fragiles, formes trop différentes, l'étiqueteuse aurait bien du mal à s'y retrouver. La trentaine d'employés que compte le centre vérifie donc, pièce par pièce, la qualité, le poids, la couleur et la forme de ce qu'elle emballe. Ici, le gingembre est séparé en morceaux plus petits, pour faire des caisses calibrées à deux kilos. Un vrai travail d'orfèvre.

Pour l'ambiance tropicale, on repassera. Il fait frais dans l'immense entrepôt de l'entreprise Georges Helfer SA à Gland, où arrivent des fruits exotiques des quatre coins du monde. Ils finiront dans les étals des supermarchés de notre région, mais aussi dans ceux d'une partie de la Suisse alémanique.

A peine plus de dix degrés s'affichent au thermomètre dans la grande halle. «Ce n'est pas froid par rapport à d'autres produits. Nous sommes les aristocrates du fruit», sourit Bruno Delouche, responsable communication chez Georges Helfer SA, entouré d'immenses palettes arrivées par avion ou camion, qui ont parfois transité par bateau. Dans tous les coins, les ouvriers s'activent. De ce côté, on

étiquette des mangues juste après les avoir pesées. Selon le cahier des charges de la grande distribution, elles doivent être rouges à plus de 50% et avoir un certain diamètre. Là, on enlève à des patates douces leurs racines disgracieuses. Plus loin, des fruits de la passion font l'objet d'un tri extrêmement méticuleux. «Ça, les Suisses n'en veulent pas», note Bruno Delouche en montrant l'un d'eux, à peine marqué.

Gingembre par bateau

Des cartons abîmés s'entassent en piles à l'équilibre instable. «Ce gingembre a voyagé par bateau. Alors forcément, le séjour en mer fait des dégâts», explique le responsable. L'un des ouvriers les recalibre dans de nouvelles caisses, afin d'avoir une présentation propre. Ici, on reçoit les fruits, on les af-

fine, on les mûrit. Une fois prêts, ils sont envoyés dans les magasins de grande distribution, principalement Coop mais aussi Migros. Ces gros ananas, par exemple, ont décollé du Cameroun dimanche et sont arrivés lundi en Suisse. A Gland, ce mardi, ils sont étiquetés et contrôlés. Mercredi matin, ils seront en magasin. «Une astuce pour savoir s'ils sont mûrs: ne regardez pas la couronne ni le bas de l'ananas, mais soupesez-le. Plus il est lourd, plus il sera dense en sucre et donc goûteux», glisse Bruno Delouche en soulevant l'un des fruits.

Luxe du luxe, certains produits ont droit à un traitement encore plus spécial. Les très prisés avocats sont en chambre de mûrissement, entre 24 et 48 heures. Il fait humide, avec une agréable température de 21 degrés, afin de reproduire

« Nous devons anticiper les besoins des grands distributeurs en Suisse, avec tous les risques que cela comprend. »

BRUNO DELOUCHE
RESPONSABLE COMMUNICATION
CHEZ GEORGES HELFER SA

l'ambiance tropicale qui leur plaît tant.

Mais tout cela consomme beaucoup d'énergie. Et l'entreprise en est bien consciente. «Nous tentons de trouver des solutions durables», note Bruno Delouche. L'année passée, le toit de la halle a été couvert de panneaux solaires. Les frigos et les chambres de mûrissement, qui tournent 24 heures sur 24, utilisent la totalité de la production de cette énergie verte.

Fausse polémique?

D'ailleurs, alors que la tendance est plutôt à la consommation locale, pourquoi continuer de commercialiser des fruits exotiques? Pour Bruno Delouche, la demande est là. Et le fait qu'ils viennent par avion du Brésil ou d'Indonésie est pour lui une fausse polémique. «Il faut savoir que c'est le fret

aérien, soit le transport de marchandises, qui paie les déplacements des avions, à 60% contre 40% pour les passagers...»

Lui-même se déplace régulièrement dans les pays avec lesquels il commerce. Mais ces voyages ont subi un grand coup d'arrêt avec la pandémie. «Nous devons anticiper les besoins des grands distributeurs en Suisse, avec tous les risques que cela comprend», relève Bruno Delouche. Notamment les cyclones et les mouvements politiques.

Certains fruits arrivent aussi abîmés par le voyage. Le «deuxième choix» est vendu à un prix minime dans un petit marché sur place, les lundis, mercredis et vendredis de 15 à 17h. Quant à ceux qui sont immanquables, ils seront transformés en biogaz.