

Sa tomate bio se déguste même l'hiver

Près de Cholet, les tomates anciennes en sachet de Marc Pajotin, pasteurisées à froid, conservent leur saveur six mois. Il travaille avec quinze producteurs.

La saison de la tomate est courte. Très courte. Si l'on écarte la production sous serre et hors sol, les maraîchers ne récoltent la tomate pleine terre, au goût savoureux, que de juin à septembre. Pas assez pour Marc Pajotin, 38 ans, ingénieur passé par l'École supérieure d'agriculture d'Angers et, depuis août, jeune patron de la start-up HP Fruits (avec son frère Guillaume), à Beaupréau, près de Cholet (Maine-et-Loire). « **Lors des repas de famille, on se battait pour finir la salade, pas le rôti** », raconte ce cuisinier amateur dont la femme, comme de bien entendu, est originaire de Marmande (Lot-et-Garonne)... « **le pays de la tomate** » !

Pour combler cet appétit, Marc Pajotin, au fil de ses expériences professionnelles, affine ses connaissances sur les tomates anciennes (600 variétés existantes) et se renseigne sur la pasteurisation à froid par hautes pressions. Cette technique, innovante, détruit les bactéries et permet à la tomate de conserver sa richesse aromatique, sa couleur et sa durée de vie, jusqu'à six mois. Le tout sans additif ni conservateur.



Marc Pajotin vient de lancer des sachets de tomates pasteurisées à froid.

Contrairement à la concurrence qui travaille dans une logique industrielle, Marc Pajotin privilégie l'approvisionnement en circuit court. Les quinze producteurs bio qui le fournissent en tomates cœur de bœuf, cornue des Andes, rose de Berne, noire de Crimée ou autre jaune ananas sont installés à une heure de route. « **On veut rester dans le semi-artisanal** », précise-t-il.

Les tomates sont épépinées et égouttées, puis découpées en dés, avant d'être conditionnées en sachets dans une usine de Pontchâteau (Loire-Atlantique). En un mois, 5 000 sachets « P & P Fruits », vendus au rayon frais entre 3,50 à 4 € les 300 grammes, ont déjà été écoulés dans 400 magasins Système U et dans les Monoprix parisiens.

Christian MEAS.