



Edito :

AndréSy Confitures a bâti sa réputation sur la qualité de ses productions.

Nous détenons un savoir-faire inestimable sur la sélection des fruits. Mais savoir choisir les meilleurs fruits et savoir les cuire n'est pas le seul signe de compétences de notre métier.

Pour vendre de la confiture dans toute la gamme, il faut être le meilleur dans bien des domaines. Par exemple, connaître et savoir utiliser le meilleur contenant possible est très important. A quoi bon avoir la meilleure confiture du marché si c'est pour la gâcher ensuite ?

C'est pourquoi nous avons développé une expertise sur la façon de gérer le verre. De la réception des bocaux, en passant par leur stockage, pour finir par leur remplissage... Que d'étapes avant de retrouver nos confitures sur vos tables !

Dans cette « Lettre », vous trouverez des informations intéressantes sur notre métier de confiturier. Pourquoi les bocaux de confiture sont-ils en verre ? Comment les remplir ? Est-ce que cela a toujours été comme ça ?

Bonne lecture.

Dans ce numéro :

- La confiterie collectionne... les pots ! **p 1**
- C'était mieux avant ! **p 1**
- Interview : les doseuses d'AndréSy Confitures **p 2**
- Recette : verrines rouges et roses **p 2**

Les bocaux en verre d'AndréSy Confitures



Aujourd'hui vous trouvez vos confitures dans des contenants en verre.



Ça n'a pas toujours été le cas.

Avant on mettait ses confitures dans des pots en grès ou en faïence. Dans les tous premiers supermarchés on trouvait la confiture dans des boîtes de conserves métalliques de 5 kg - les 5/1 - ou dans des boîtes de 1kg - les 4/4.

Puis les consommateurs ont voulu voir « ce qu'il y avait dans le bocal ». Alors le verre transparent s'est imposé sur le marché « haut de gamme ». D'autant que le verre est le meilleur isolant qui soit : il ne donne pas de goût parasite.



Et le plastique ? Il ne supporte pas la chaleur de la confiture fraîchement cuite. On ne peut y mettre aucun morceau. Le plastique. De plus le plastique n'est pas aussi étanche que le verre : il laisse passer l'oxygène de l'air. De ce fait le produit est altéré

(moisissures, goût). Alors pas de confiture de qualité en contenant plastique !



Chez AndréSy Confitures, nous avons été les premiers à utiliser le bocal verre en petit format pour les petits déjeuners hôteliers.

Aujourd'hui nos bocaux de verre vont du format « restauration » de 1kg au format « hôtellerie » de 28g. Mais la plupart des consommateurs veulent des formats moyens : de 325g à 200g. Ils ont raison : mieux vaut moins mais meilleur !

En général la forme du bocal est arrondie. C'est plus pratique que les angles pour bien récupérer toute la confiture !

Certains de nos clients aiment les pots à facettes, les verrines carrées, les formes hautes et fines ou au contraire larges et basses. Il en faut pour tous les goûts. Et pour nous, les désirs des clients sont sacrés.

De ce fait notre collection de bocaux en verre est riche et variée. Alors chez AndréSy Confitures, tous les personnels ont été spécialement formés pour traiter nos verres avec les précautions qu'il convient.

Nous savons les réceptionner et les stocker dans les meilleures conditions.

Nous savons comment les utiliser dans des conditions de propreté et d'hygiène optimum.

Nous savons les habiller afin de les mettre en valeur : coiffes, étiquettes, pastilles.

Et enfin nous savons les emballer afin que vous les découvriez chez vous - intacts.

Parce que nos bocaux conservent et protègent nos confitures de la sortie de nos bassines jusqu'à vos tartines, nous nous devons d'en prendre soin.



C'était mieux avant ! Ah bon ?

Avant, on remplissait les pots à la main.

C'était chaud, ça coulait partout, on s'en mettait plein les mains.

Certains confituriers font encore de la publicité sur leur travail « comme avant », à la main.



Alors est-ce que c'était vraiment mieux ?

Sans hésitation, non !

D'abord c'est une catastrophe au niveau de l'hygiène. La louche qui plonge et replonge dans la bassine et la conta-

mine en apportant bactéries et microbes... les mains, les ongles en contact direct avec la confiture... Et pourquoi pas lécher la goutte qui dégouline aussi ?

Ensuite c'est dangereux pour la personne qui dose. La confiture en fin de cuisson est aux alentours de 100°. Pour la conservation du produit, il faut la mettre en bocaux brûlants. Attention aux brûlures au 2^e degré !

Et puis pour le consommateur : aucune garantie d'avoir un poids égal d'un bocal à l'autre.

Alors pas de sentimentalisme mal placé : le remplissage à la main, ça fait joli sur les photos mais c'était moins bien !



Le dosage, un métier de précision

Interview des doseuses d'Andrésy Confitures



Depuis sa création en 1951, la confiterie a évolué. Aujourd'hui nous ne remplissons plus nos bocaux à la main. Pourquoi ? Hygiène, sécurité alimentaire, amélioration des conditions de travail, demandes des consommateurs, ... Les raisons sont diverses.

Sylvie L., Sylvie P., Martine ou Linda sont « doseuses » et pilotent des outils de production que l'on appelle aussi « doseuses » ! Nos deux Sylvie remplissent les pots de petits formats destinés à l'hôtellerie. Martine et Linda travaillent avec tous les formats de pots de type « épicerie fine ».

Elles vous parlent de leur métier.

Quel métier exercez-vous ?

Linda : Je suis doseuse. Je mets de la confiture dans des pots en verre.

Sylvie P. : J'ai commencé aux grands formats puis je suis passée sur la chaîne hôtellerie.

Sylvie L. : Moi j'ai toujours travaillé pour l'hôtellerie. Mais aujourd'hui le travail est plus facile que quand j'ai démarré en 1986-87.

En quoi consiste votre travail ?

Linda : Mon rythme de travail dépend essentiellement de la fin de chaîne. Si les pots s'accumulent, s'il y a un problème à l'étiquetage, je dois ralentir ma machine. Il faut faire attention à l'équilibre de la

chaîne.

Qu'est-ce qui vous plaît le plus dans votre métier ?

Sylvie L. : Quand tout fonctionne, tout me plaît !

Martine : Depuis que nous nous sommes modernisés, tout est bien. Je me sens bien quand je travaille tôt le matin.

Sylvie P. : J'aime doser toutes les confitures. Doser les 50g, c'est difficile car c'est un format spécial.



Avec les formats « épicerie », qu'est-ce qui est le plus difficile ?

Martine : C'est quand on change sans cesse de parfum : 1 bassine d'abricot, puis 1 de fraise, puis 1 d'autre chose ... car il faut sans cesse régler et modifier le poids. Je suis sans arrêt en train de vérifier que j'ai le poids correct. Et bien sûr quand je suis près de la balance, c'est à ce moment que le reste ne fonctionne plus ! De plus il faut laver et nettoyer entre chaque parfum. Cela prend beaucoup de temps mais bon ... l'hygiène, c'est très important.



La machine dédiée à l'hôtellerie va vite car remplir 28g dans un pot prend

peu de temps. Cela fait peur aux autres doseuses. Et à vous ?

Sylvie P. : La cadence fait peur mais moi j'adore.

Quelle est la principale qualité d'une doseuse ?

Linda et Martine : Avoir les yeux partout !

Le mot de la fin ?

Sylvie P. : J'adore ma chaîne !



Sylvie L.



Sylvie P.



Martine



Linda

Photos recueillies par Laure Dreyer, fin août 2008

Une recette simple et chic pour épater vos invités :

les verrines au confit de roses.



Pour réaliser cette recette :

- 4 jolis verres transparents
- 4 yaourts aux fruits rouges
- des framboises ou des petits fruits rouges
- 1 pot de confit de roses

Mettez de côté quelques fruits pour la décoration finale. Ecrasez légèrement les autres à la fourchette.

Disposez une couche de yaourt dans chaque verre (environ à 1/3 du verre)

Par-dessus, mettez une couche de fruits écrasés (1/3 du verre)

Terminez par une fine couche de confit de roses.

Pour décorer, disposez sur le dessus des framboises entières.



Conseil : préparez ce dessert à l'avance et placez-le au réfrigérateur pour que les parfums se développent.

Idée gourmande : achetez 8 petits macarons aux fruits rouges, au chocolat ou à la pistache. Embrochez 2 macarons sur un joli support en bois et piquez cette brochette sur votre verrine.

Bon appétit !

CONFITURERIE
CONFISERIE D'ANDRESY

24, rue Maurice Bertaux
73 780 MAURECOURT

Standard : 01 39 74 68 94
télécom commercial : 01 39 75 14 55
télécopie : 01 39 74 40 00
Messagerie :

travailant@andresy-confitures.fr



Tradition et savoir-faire

Entreprise familiale, Andrésy confitures débute ses activités vers 1950. Depuis 1961, elle a été restructurée et développée par les dirigeants actuels, Monsieur et Madame WALTHER et par leur gendre M. CASSAN.

C'est en Ile de France, en pleine région de culture fruitière et maraichère, que la Confiturerie débute ses activités. Les Yvelines, et plus particulièrement Achères, accueille cette entreprise familiale. En 1968, l'entreprise s'installe à Andrésy, augmentant la surface de ses locaux, puis ne cesse de s'étendre avant d'être domiciliée à Maurecourt, au bord de l'Oise.

Tournée d'abord vers le commerce de détail, Andrésy confitures met ensuite son savoir-faire au service de l'hôtellerie puis des épiceries de base pour leurs confitures haut de gamme.

Sa réactivité et son pouvoir de création permettent à la Confiturerie d'Andrésy de satisfaire au mieux les désirs de ses clients.

La maison Andrésy vous propose une infinité de variétés plus une ... la vôtre !



Retrouvez nous sur le web !
www.andresy-confitures.com