

# Les confitures de l'Esat en quête de médailles

Sud-Ouest du  
Mercredi 28  
FÉVRIER 2024

Comme chaque année depuis 2018, l'atelier confiture de l'Esat Saint-Joseph de l'Institut Don Bosco de Gradignan présentera plusieurs de ses créations au Concours général agricole. En espérant... de l'or

Ici, on reste modestes, mais on a de quoi être fiers : champions du monde 2017 aux Confituriades de Beaupuy avec la fameuse confiture cerise, fraise, rhubarbe, tonka et récompensés par moult médailles au Concours général agricole à Paris depuis 2018. « Ici », ce sont les Ateliers de l'Esat (Établissement ou service d'aide par le travail) Saint-Joseph de l'institut Don Bosco de Gradignan et plus particulièrement l'atelier confiture.

## Le coup de main

Cloé est à la découpe des trois agrumes qui vont composer la spécialité éponyme : les oranges, les citrons et les pomélos. « Pour les pomélos, on enlève l'écorce, pour les citrons et l'orange, on les garde, souligne la salariée. On va peser et laisser macérer. Puis, on ajoutera du sucre et on passera à la seconde cuisson. » Pour cette étape, Alexia et Koubinaka sont à la manœuvre. On touille avec énergie. « Il faut avoir le coup de main »... et garder le rythme pendant la durée de cuisson qui, selon les fruits dans la marmite, peut osciller de quarante-cinq minutes à plus de deux heures. Un peu plus loin, Vanessa met en pots. Et dans une autre salle, Jean-Claude et Philippe gèrent l'étiquetage. Ils sont 14 salariés à la fabrication du produit et neuf à son conditionnement et à l'expédition. Vingt-cinq travailleurs handicapés des Ateliers Saint-Joseph de l'Institut Don Bosco, mobilisés pour la confiture.

Une confiture traditionnelle vendue sous la marque Comme autrefois, en grandes et moyennes surfaces, chez des revendeurs et sur le site Internet ou même dans la boutique de l'ate-

lier à Mérignac et une confiture bio, Madeleine et Saint-Joseph, commercialisée dans des boutiques spécialisées dans le bio. Chaque année depuis 2018, galvanisés par le titre de champion du monde aux Confituriades, les Ateliers Saint-Joseph soumettent leurs confitures au palais des jurés du Concours général agricole à Paris.

« On a tenté et dès la première année, on a remporté des médailles pour plusieurs de nos spécialités », souligne Jérôme Regueme, directeur des ateliers. Une reconnaissance de la confiture extra avec 65 % de fruits et du sucre. Et le petit plus de Saint-Joseph : le savoir-faire résidant dans la cuisson et aussi les compétences des salariés. Ce que récompensent les médailles du Concours général, « tout en faisant la démonstration de notre capacité à faire aussi bien et

même mieux que les autres... », ajoute le responsable.

## Près de 200 000 pots par an

Sans compter que le Concours général est également un bon levier pour être reconnu dans les rayons et pour multiplier par deux ou trois les ventes du produit. D'ailleurs, ce n'est pas un hasard, en 2017, 100 000 pots sortaient annuellement de l'Esat, aujourd'hui c'est le double. Cette année, on recommence avec des nouveautés 2023 comme les confitures allégées et la « framboise bio » et puis les reines de l'épreuve, la fraise, l'abricot et les trois agrumes. Saint-Joseph devrait de nouveau récolter son lot de médailles et prendre connaissance, comme chaque fois, des retours des jurés, en grande majorité des consommateurs.

**Valérie Deymes**



On étiquette les pots du jour, dont un lot va être prélevé pour le Concours.

STÉPHANE LARTIGUE / SO