

l'industrie du Grand Ouest. Pourtant, la transmission familiale offre de nombreux avantages

affaire de famille



La Fraiserie, transmission en douceur

Relais. À Pornic, la Fraiserie est une institution. L'entreprise créée par la famille Mailard va fêter son demi-siècle d'existence dans deux ans. En 2015, l'annonce du rachat par la famille Têtedoie a suscité quelques interrogations. « L'aspect familial de notre projet a certes rassuré, mais on a vite compris que La Fraiserie, ici, c'est plus qu'une entreprise », se souvient Alain qui gère dorénavant la société avec ses deux enfants, Typhaine et Pierre. « Nous avons des idées pour développer la marque. Nous avons préféré prendre notre temps pour ne froisser personne ». Aujourd'hui, la société produit 150 tonnes de fraises et de framboises, éléments de base pour tous les sorbets vendus dans les treize boutiques.

Archives PO-Romain Boulanger

Depuis cinq ans, des enfants de vignerons reviennent

Après des parcours sous d'autres cieux pour exercer d'autres métiers, ils retournent dans le Vignoble.

Au domaine des Til-leuls, à La Regrippière, presque toute la vendange est en cuve. « C'est généreux et les moûts sont de très bonne qualité », observe le vigneron Jérôme Houssin, 34 ans. Belle année dont il profite pour lancer un cru communal Vallet, le premier de l'exploitation. Jérôme Houssin est un revenant. Qui a grandi ici et s'est émancipé à Londres avant de poser ses valises en terres nantaises.

Atypique ? « J'ai fait un BTS hôtellerie-restauration au lycée Sainte-Anne à Saint-Nazaire. Je suis ensuite parti travailler à Londres pendant huit ans. Là-bas je me suis découvert une passion pour



Après huit ans à Londres, Jérôme Houssin est revenu. Photo PO-FT

le vin et les trois dernières années, je revenais au domaine pour les vendanges.

En septembre 2012, j'y suis resté. » Son anglais a fait décoller les exportations

« dans une dizaine de pays, surtout en Europe du nord et Amérique du nord ». Il s'est impliqué dans la vinification et les nouvelles cuvées. Et le guide Hachette 2019 a sélectionné un muscadet 2017 élaboré avec son père Daniel. Comme en 2017.

Après l'Angleterre... La Regrippière

Début 2019, Jérôme Houssin devrait reprendre l'exploitation de 35 hectares. Reste à obtenir un brevet professionnel responsable d'exploitation agricole (BPREA) et justifier pour cela d'une validation des acquis de l'expérience (VAE). Cette année, la famille a planté des vignes et continué d'acquiescer des fûts de chêne pour le chardonnay.

Jérôme Houssin n'est pas un cas unique. « Depuis cinq ans, il y a une recrudescence

d'installations d'enfants de vignerons, plus ou moins jeunes, affirme la Fédération des vins de Nantes. Pas intéressés au départ, ils reviennent au domaine à 30 ans après une expérience à l'étranger. » Parmi eux, Pierre-Henri Gadais à Saint-Fiacre, François Lieubeau à Châteauneuf-Thébaud, Louise Chéreau-Carré à Saint-Fiacre, après des études de marketing à Bordeaux et un poste chez un importateur de vin aux États-Unis. « Il n'y a pas encore assez de reprises, précise la Fédération, mais ces transmissions ont lieu principalement sur des domaines liés à l'export et à la vente directe, quasiment pas sur des domaines liés au négoce. Ces nouveaux venus peuvent accompagner une transition du négoce à la vente directe. »

Frédéric Testu