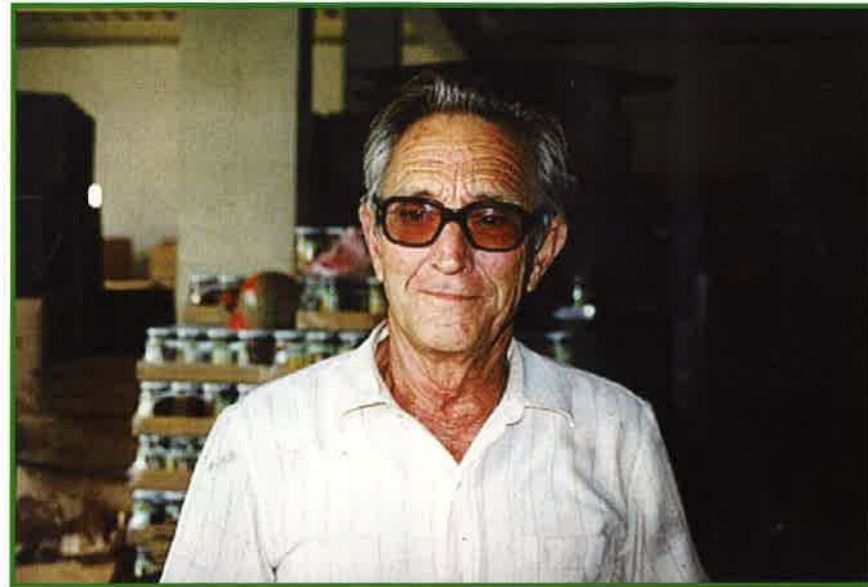


Pointe-Noire, capitale de la confiture ?

M. Guy Lesueur "J'ai commencé par planter huit hectares de Goyaviers".



A la fin des années 50, Guy Lesueur déjà planteur de bananes, diversifie sa production et se lance dans la culture du café. A cette époque, le café "made in Guadeloupe" est une réalité. Un peu partout sur la Côte sous le vent, et particulièrement à Pointe-Noire, le café est cultivé, sans doute de façon trop artisanale. Guy Lesueur, qui se souvient de cette époque déjà lointaine donne un chiffre : "Je faisais 15 tonnes de café". Vers 1956, il se lance dans la torréfaction, mais le mode trop familial des exploitations ne permet pas une pérennisation de la culture du café. La Guadeloupe commence alors à importer du café, et M. Lesueur d'ajouter : "Depuis 1968, je ne fais plus de

Dix-huit parfums sont aujourd'hui proposés à la vente



café car ce n'est pas rentable", fin donc, de l'épisode café. Guy Lesueur, ne se laisse pas prendre au dépourvu, il se reconverit dans la confiture, d'autant que la banane pointe-noirienne, vit des jours difficiles. La mécanisation est rendue difficile par la nature montagneuse des terrains, et puis le port de Basse-Terre commence lui aussi à battre de l'aile. La banane s'exporte désormais à Jarry. Du jour au lendemain, c'est-à-dire dès 1969, les Lesueur se positionnent sur le marché encore naissant des confitures. "J'ai commencé par planter huit hectares de Goyaviers". Ce qui devrait être une aubaine pour un producteur de confitures, tourne presque au cauchemar, pourquoi ? Parce que, explique M. Lesueur, "Les pouvoirs publics n'ont pas compris que le revenu à l'hectare pour des goyaves n'est pas le même que pour de la banane". Avec une production de 300 tonnes par an de confitures, Lesueur a pu s'imposer sur le marché intérieur, mais pour l'exportation la question reste posée ; les prix de revient pratiqués dans la Caraïbe sont de très loin inférieurs à ceux qui se font ici. La pénétration est très lente, sinon presque impossible. Pourtant ce ne sont pas les atouts qui manquent aux produits Lesueur. L'entreprise s'est modernisée, la fabrication

est rationalisée. D'immenses cuves en inox, bouillonnent, des employés suivent de près le processus de fabrication. Dix huit parfums sont aujourd'hui proposés à la clientèle. Des bocaux et des alveolettes pour la vente en supermarché. Pour les collectivités (cantines, hôpitaux, pâtisseries) depuis peu, les produits Lesueur ont changé de conditionnement. Tout se fait sur place et la chaîne de production tourne sans arrêt. Mais l'entreprise n'a pourtant pas perdu son

D'immenses cuves en inox, bouillonnent,



La mise en pot de la confiture



des employés suivent de près le processus de fabrication



l'entreprise n'a pourtant pas perdu son caractère familial, près des immenses cuves, deux femmes s'activent

caractère familial, près des immenses cuves, deux femmes s'activent et c'est le contraste saisissant de cette petite entreprise dont la réputation n'est plus à faire. Encore un atout pour Pointe-Noire, qui se positionne avec cette entreprise, comme une commune de pointe dans le secteur de l'agro alimentaire. ▲

