

Écrit par Laurent Garcia le 28 juin 2023

Conserves Guintrand : de Carpentras au palais de l'Élysée



L'Entreprise du patrimoine vivant (EPV) basée à Carpentras va participer l'exposition 'Fabriqué en France' qui se tiendra à l'Élysée les 1^{er} et 2 juillet 2023.

Après deux entreprises de Pertuis, Pellenc en 2020, puis Watt & Well en 2021 ce sont [les Conserves Guintrand](#) qui ont été sélectionné parmi 2 452 dossiers pour participer à la 3^e édition de '[La grande exposition du fabriqué en France](#)' qui se déroulera ce week-end au palais de l'Élysée.

A cette occasion, plus d'une centaine d'entreprises verront leurs produits exposés avec, cette année, une attention plus spécifique pour celles « qui s'engagent en faveur d'une production plus vertueuse en matière environnementale et sociale, ainsi que pour le partage de compétence et d'expérience », explique Emmanuel Macron, le président de la République.


Écrit par Laurent Garcia le 28 juin 2023

« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire. »

Emmanuel Macron

[Un jury national d'une quinzaine de membres présidé par l'animatrice Sophie Davant](#) où figure notamment les ministres Roland Lescure et Olivia Grégoire, a donc sélectionné la société vauclusienne pour qu'elle présente son 'Petit épeautre du Mont Ventoux au pistou'.

Conditionné dans des bocaux en verre, ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. La recette est agrémentée d'huile d'olive, de basilic et d'ail. A noter que la conserverie propose deux variantes de cette recette : l'une incorporant de l'huile d'olive et des morceaux d'olives de Nyons et l'autre contenant une sauce à base de tomate de Provence.



**PETIT ÉPEAUTRE
DU MONT VENTOUX
AU PISTOU**

Définition : Ces conserves sont préparées à partir de petit épeautre du Mont Ventoux lavé, trempé puis cuit le plus naturellement possible, à l'eau. Il est agrémenté d'huile d'olive, de basilic et d'ail.

Variété mise en œuvre : Triticum monococcum.

Origine : Provence.

Epoque de fabrication : Avril, mai, juin, juillet, décembre.

Valeurs nut./100g : Énergie KJ/Kcal : 874,1/209,6 Graisses : 13,31g Dont AGS : 2,1g Glucides : 18,6g Dont sucres : 2,12g Protéines : 3,89g Sel : 1,17g

bocal	314	240	-	340x255x74	12	6	1728	144	16	9	137	864	4	3443543478207
-------	-----	-----	---	------------	----	---	------	-----	----	---	-----	-----	---	---------------

Aspect du produit : Les grains sont entiers, certains éclatant toutefois à la cuisson.


- Couleur = beige/vert.
- Tenue = souple.
- Saveur : caractéristique du petit épeautre et du pistou.

Ingédients : Petit épeautre (57%), huile d'olive (13%), oignons, basilic (11%), ail (8%), sel, jus de citron concentré, poivre.

Allergènes : Petit épeautre.

pH : Entre 4,2 +/- 0,2.

Stabilité : produit pasteurisé.



« Nous devons chérir l'innovation comme la transmission de nos savoir-faire, insiste le Président de la République qui inaugurerà l'exposition ce vendredi. Nous devons faire du 'Fabriqué en France' une évidence, une source de fierté et de rayonnement. Vous mettre à l'honneur les 1^{er} et 2 juillet prochain permettra à chacun de constater que ce choix que vous avez fait était et demeure un choix d'avenir. »

Plus de 120 ans de savoir-faire dans le Comtat pour cette entreprise du patrimoine vivant

Créée à Caromb en 1898, la Conserverie Paul Guintrand s'installe à Carpentras en 1910 afin notamment de se rapprocher du chemin de fer et de la fabrique de boîtes métalliques qui s'y trouve. Aujourd'hui, c'est la 4^e génération de la famille qui est aux commandes.

La société qui s'est vue attribuée le label Entreprise du patrimoine vivant (EPV) en 2020 ne travaille que des fruits et légumes frais d'origine de Provence ou de la Vallée du Rhône. Elle offre une large gamme de conserves en boîtes métal ou en bocaux verre pour une clientèle allant de l'industriel au grossiste agroalimentaire sans oublier le consommateur final.

Les Conserves Guintrand peuvent donc autant produire des marques distributeur ou concevoir des recettes spéciales pour ses clients que ce soit en conventionnel ou en BIO. L'entreprise distribue ses produits sous les marques suivantes : 'P. Guintrand', 'Y. Reynier', 'Estella', 'Les comtadins'.



Ecrit par Laurent Garcia le 28 juin 2023

« Nous transformons les produits suivants pendant les campagnes annuelles qui s'échelonnent de juin à décembre : Bigarreau, cerise noire, abricot, reine Claude, tomate, poire Williams, coing, oignon, cardon », explique l'entreprise vaclusienne qui propose également des recettes de 'cuisinés du sud' comprenant de la courgette, des poivrons ou de l'aubergine.