

ÉCONOMIE. Avec une nouvelle unité de torréfaction du café

La Tivoliennne reprend ses marques

■ L'entreprise familiale devenue société anonyme depuis une dizaine d'années s'offre un grain de modernisme.

■ Grâce à son nouvel équipement, elle crée deux nouvelles gammes de café : le décaféiné et l'expresso.

Lorsque modernisation rime avec expansion, un quartier périphérique voit bouger son patrimoine économique. Plantée sur les hauteurs de Fort-de-France, La Tivoliennne s'adapte aux mutations technologiques. Devant une centaine d'invités représentants de banques, collectivité régionale, municipalité et autres personnels, Hervé Toussay, gérant de la société, a inauguré vendredi une nouvelle usine de torréfaction de café. Deux cent cinquante mètres carrés et 1,3 million d'euros d'investissements pour moderniser le traitement du café. Soutenue financièrement par des emprunts, un peu d'autofinancement, des aides du conseil régional, de l'État et des fonds européens, la société a mécanisé plusieurs phases du travail : le déchargement des conteneurs, le remplissage du torréfacteur où les grains circulent par ventilation avant d'être grillés, puis moulus, conditionnés, ainsi que la mise en sachets calibrés, etc.

Optimiser les chiffres de l'entreprise

Forte de 18 employés, La Tivoliennne enregistrait un chiffre de 1,5 million et demi d'euros pour le café et de 500 000 euros pour les confitures, l'an dernier. Avec sa nouvelle usine, Hervé Toussay espère désormais aboutir à une croissance de 15 % par an pour le café (avec une production pré-estimée à 380 tonnes pour cette année).



Opérationnelle depuis le mois de janvier, la nouvelle unité de torréfaction a été inaugurée en présence de tous les employés et partenaires qui ont contribué à la mettre en place.

Pour y parvenir, en plus du rendement optimal des machines, il met en œuvre une équipe renforcée. Les anciens employés ont bénéficié d'un bilan de compétences et d'un plan de formation, tandis que les plus jeunes ont apporté leur énergie. Lors de la soirée inaugurale, tous, retraités ou non, âgés ou plus jeunes se sont vus honorés, les uns par un cadeau, les autres par la remise de leur nouvel uniforme de travail.

Une image mieux marquée pour de nouveaux produits

Elaboré à partir d'un mélange de plusieurs cafés, arabica et robusta, importés d'Afrique, le café La Tivoliennne s'appuie fort peu sur la culture caféière martiniquaise quasiment inexistante (50 kg dans l'année). Désormais, pour mieux répondre à la demande, l'entreprise varie les goûts et les gammes. Depuis vendredi, en plus du café traditionnel, elle produit du décaféiné et de l'expresso. Hervé Toussay prévoit même la sortie d'un 100 % arabica en fin d'année. Pour mieux diffuser et distribuer ces produits, un nouvel habillage a été élaboré. Toujours sur la dominance de la couleur rouge, un logo favorisera l'image de l'entreprise, dans les boutiques martiniquaises comme ailleurs puisqu'un site internet est également en voie de construction.

M.A.



Dirigée par Hervé Toussay, ingénieur agro-économiste, la société prend un second souffle.

Photos L.B./
France-Antilles

■ Petite histoire du couple Levert

Fondée par Édouard Levert, officier de l'armée française et par son épouse Marthe Nathalie, La Tivoliennne a vu le jour en 1940, dans un quartier foyalais qui n'était que boue et dénuement. Grâce aux assainissements et aux divers aménagements apportés par la mairie, l'entreprise individuelle a réussi à survivre tant bien que mal. Elle a rythmé l'enfance de bons nombres de « Tivoiliens », avec des réveils odorants aux

effluves du café et les crépuscules sirupeux ou des senteurs de confitures de banane et les gelées de goyave. La production de sirops a été interrompue en 1950, puis celle des confitures diminuée.

À la mort de Marthe Nathalie Levert, en 1992, ses enfants, Max et Josette, ont laissé la gestion de l'entreprise à Hervé Toussay, ancien directeur des affaires économiques au conseil régional.