



## A Vallet, ces anciennes camarades de collègue font fructifier leur entreprise



Magali Beck et Estelle Sauvion-Durand à l'origine de cette aventure. (©Hebdo de Sèvre et Maine)

Rien à avoir avec le vieil entrepôt viticole, sombre et humide, de la Hersonnière à Vallet. Dans le nouvel atelier, la déco est tendance, les couleurs douces et l'atelier fonctionnel. C'est désormais ici, dans la zone industrielle des Dorices, à Vallet, que sont conçues les confitures **Muroise** et compagnie. Un bâtiment de 800 m<sup>2</sup> pour lequel les deux gérantes, Magali Beck et Estelle Sauvion-Durand, ont investi 1,2 million d'euros, soutenus par le conseil régional et l'Europe (270 000 euros). « Où se mêlent l'innovation et l'authenticité », se plaisent à dire les deux femmes. « Nous avons aussi bien un système de pointe comme « le cooling » qui permet de refroidir tranquillement les confitures, qu'une organisation artisanale : nous dénoyautons et nous épluchons tous les fruits à la main tout comme nous remplissons les pots à la louche ».

### Le respect du fruit

C'est même la marque de fabrique de l'enseigne. « Une doseuse industrielle ne pourrait pas nous permettre d'avoir ces morceaux de fruits généreux voire entiers, ni leur saveur. La qualité des produits, on y tient : la mirabelle vient de Lorraine, la fraise de Plougastel, la figue de Provence, la clémentine de Corse... », justifient celles qui ne veulent pas trahir leur philosophie. Quitte à ne pas honorer certains marchés. « Beaucoup de grands et luxueux hôtels nous interrogent sur la possibilité de concevoir de petits pots (45 grammes). De si petites quantités signifieraient une autre méthode, et donc un autre goût. Impensable », stoppent celles qui reviennent du salon du gourmet à Paris. Leurs modèles de récipients vont de 220 grammes à 1 kg, avec un standard à 350 grammes.

Lire aussi : À Neuchâtel-en-Bray, la fête de la confiture et du sucre recherche des confituriers

### Une quarantaine de parfums

Leur nouvel outil peut leur permettre de sortir quelque 1 200 pots par jour au minimum. Avec 60 % de fruits, « comme nous l'autorisent les règlements ». De la pêche de vigne à la myrtille en passant par les traditionnels abricots, fraises ou encore griottes. Mais aussi des recettes plus élaborées comme ananas-caramel et framboise-chocolat. « Au total, on doit avoir une quarantaine

de parfums, dont 14 en bio », lancent-elles. Dont la fameuse **muroise**, marque emblématique de la maison déposée par le papa d'Estelle, puisqu'issue de la production de la variété hybride murs-framboises récoltés sur une parcelle de 2,2 hectares.

Le duo féminin élabore aussi des chutneys (figue-olive, mangue-oignon...). Mais surtout, ces communicantes savent surfer sur les événements : leurs Helljam (cassis-rhum, orange-whisky et fraise-tequila) connaissent le succès pendant le Hellfest, de même que leur partition thématique durant les Folles journées. Elles ont aussi frappé à la porte de l'office de tourisme de la Baule et ont conçu la confiture de fraises de la Baule, à l'habillage très « marinière ».

### Deux tiers commercialisés hors grande surface

Un peu plus d'un tiers des pots de confiture de **Muroise** se retrouvent en grande surface sous l'étiquette Marie du Cléray. Principalement en Loire-Atlantique, Vendée et Maine-et-Loire. Le reste sous la marque Ma confiture, avec les couvercles roses, partent pour les épiceries fines dont Lafayette gourmet ou Printemps Haussman, la restauration et l'hôtellerie, les magasins bios (Biocoop et Bio c' bon...). Quelques cuillerées s'envolent au-delà des frontières (Suisse, Italie...). « L'export sera un pourcentage à augmenter », concèdent les deux femmes. « Comme la vente en ligne, maintenant que nous avons un nouveau logo et un site internet neuf ».

Magali Beck et Estelle Sauvion-Durand ont encore faim. Dans un secteur fortement concurrentiel, c'est utile. – « Il existe quasiment autant de confituriers que de clochers en France », indiquent-elles. Depuis le début, la trajectoire a toujours été sucrée. « Notre chiffre d'affaires 2018 a augmenté de 20 % pour atteindre 600 000 euros. Avec notre nouveau site, on espère parvenir à un million d'euros d'ici 3 ans ». De quoi faire gonfler l'effectif (6 aujourd'hui en comptant les deux gérantes).

### Le hasard fait bien les choses

Leur aventure a démarré en 2012. Avec déjà une histoire de fruits. « J'étais au supermarché du coin pour acheter des melons, se souvient Magali, originaire de Vallet. Un hasard total puisqu'à l'époque je vivais à Jersey où j'avais suivi mon mari et je travaillais pour un cabinet d'avocats. J'étais revenue dans la région car j'avais une fille gravement malade. C'est là que je suis tombée sur Estelle. On ne s'était pas vu depuis plusieurs années. Bien avant on était même au collège saint-Joseph ensemble. C'est alors qu'elle m'a parlé de son projet de reprise de l'activité confiture de son papa qu'il avait lancée en 1989. Elle cherchait un(e) associé(e). J'étais à un tournant de ma vie. Ça a fait tilt. Les chakras se sont alignés. Dans l'après-midi, je la rappelais ». Depuis, elles ne se sont plus quittées. Et elles n'ont fait que fructifier leur société.

**Muroise** et compagnie lance des ventes éphémères avec découverte du site de production les vendredi 7 et samedi 8 décembre. Inscriptions : contact@[muroise.com](mailto:contact@muroise.com)