

LOIRE-ATLANTIQUE LE JOURNAL DES ENTREPRISES  
AGROALIMENTAIRE

# Muroise & Compagnie investit dans un nouvel atelier de production de confiture

Par Caroline Scribe, le 25 novembre 2019

La muroise est un fruit hybride entre mûre et framboise qui poussait dans le potager familial d'Estelle Sauvion-Durand, cofondatrice avec Magali Beck, de la société Muroise & Compagnie qui produit des confitures artisanales en Loire-Atlantique, à Vallet. Les deux associées ont investi 1,2 million d'euros dans un nouvel outil de production qui doit doper leur croissance.



▲ Estelle Sauvion-Durand (à gauche), une opératrice et Magali Beck (à droite) autour de la nouvelle chaîne de production automatisée de confitures. —

Photo : Caroline Scribe - Le Journal des Entreprises

La recette qui a fait le succès des confitures Muroise & Compagnie ne change pas : une teneur en fruits supérieure à 60 %, du sucre roux, pas de conservateurs, ni d'additifs, des morceaux de fruits entiers. En revanche, les 35 références de confitures et chutneys, dont une quinzaine en bio, sont désormais produites dans un atelier flambant neuf. L'entreprise, fondée en 2012 à Vallet, en Loire-Atlantique, par Estelle Sauvion-Durand et Magali Beck, a en effet investi 1,22 M€ (dont 300 000 € de subventions de l'Europe et de la Région Pays de la Loire) pour construire une usine de 800 m<sup>2</sup> sur un terrain de 5 800 m<sup>2</sup>, laissant la possibilité d'une extension. 122 000 euros ont été affectés à l'acquisition de nouveaux équipements : capsuleuse automatique, laveuse de pots, système de refroidissement et étiqueteuse. En revanche, le dénoyautage et l'épluchage des fruits, ainsi que le remplissage des pots continuent de se faire à la main.

## **1 200 pots de confitures par jour**

« Ce nouvel outil nous permet de produire 1 200 pots par jour et encore plus une fois que nous aurons fini de caler les machines, contre 1 000 auparavant. L'amélioration des process doit nous permettre de développer nos volumes et nos gammes, notamment dans le bio, sans pour autant renoncer à notre qualité artisanale », affirment les deux cogérantes de Muroise & Compagnie, qui sourcent de préférence des fruits en IGP et en bio (clémentines de Corse...). Seule la muroise, ce fruit hybride entre mûre et framboise qui a donné son nom à l'entreprise, est cultivée sur 2 hectares à Vallet. Muroise & Compagnie, qui emploie 6 salariés, a réalisé en 2018 un chiffre d'affaires de 600 000 euros, en croissance de 20 %. La GMS y contribue pour 30 %. Les confitures de Muroise &

Compagnie sont référencées au niveau national chez Système U et dans de nombreuses enseignes en Loire-Atlantique et dans les départements limitrophes.

## **Hôtellerie et export**

Le reste est généré par un réseau d'épicerie fines, de magasins bio (Biocoop, Bio c Bon, Scopéli...) et d'hôtels. « Nous avons énormément de demandes de la part des hôteliers. C'est un axe de développement fort », commentent les deux associées. La croissance passera également par la création de nouveaux partenariats, à l'instar de ceux conclus pour des événements comme le Hellfest ou la Folle Journée, avec des confitures à leurs marques. Même démarche pour la confiture La Baule, conçue en partenariat avec un producteur local et l'office de tourisme de la station balnéaire. Le nouvel outil de production doit enfin profiter à la vente en ligne via un nouveau site début 2020 et à l'export. Celui-ci représente actuellement 5 % du chiffre d'affaires avec des ventes en Belgique, en Suisse, en Italie, au Danemark... mais les deux associées comptent augmenter cette part en participant à des salons. « L'objectif est d'atteindre un million d'euros de chiffre d'affaires d'ici trois ans. Nous pourrions grandir plus vite, mais nous préférons garder la maîtrise de notre activité et préserver notre équilibre familial », déclarent Magali Beck et Estelle Sauvion.

MOTS-CLÉS

**INVESTISSEMENT**

POURSUIVEZ VOTRE LECTURE