



Muroise et compagnie déménage sa production

Le fabricant de confitures a investi 1,2 million d'euros dans un atelier moderne à Vallet tout en gardant son mode de production artisanal. Que de chemin parcouru depuis 2012 ! Cette année-là, Estelle Sauvion-Durand et Magali Beck s'associent pour créer Muroise et compagnie, reprenant l'activité confiturière du père de la première, également vigneron. La muroise, un hybride naturel de la mûre et de la framboise produit localement, fait le succès de la jeune société. Elle a réalisé 610 000 euros de chiffre d'affaires l'an dernier et, pour poursuivre sa croissance, a quitté son site de production d'origine à Vallet (Loire-Atlantique) pour se doter d'un nouvel outil de 800 m

2 sur la même commune. L'investissement se monte à 1,2 million d'euros, dont 288 000 euros d'aides.

Une partie du processus de fabrication a été automatisée (convoyage, capsulage, lavage, refroidissement avec un système innovant), mais la production Muroise et compagnie

« reste sur de l'artisanat pur et dur, c'est notre ADN », confient ses dirigeantes. La cuisson des fruits se fait au chaudron de cuivre. Le dénoyautage et l'épluchage se font à la main, tout comme le remplissage des pots afin de garantir la présence de morceaux généreux de fruits dans les confitures. Produite à partir de fruits IGP et bios en grande partie et de sucre roux, la gamme comporte une quarantaine de recettes dont quinze en bio (30 % de l'activité). De nouvelles recettes sont attendues en 2020, alors que le logo et l'étiquette des pots ont été revus. À côté de sa marque, présente en épicerie fine et sur le circuit bio, la société réalise un gros tiers de son activité en GMS avec la marque Marie du Cléray.

Avec ce nouvel outil, Muroise et compagnie peut doubler sa production annuelle, à 200 000 pots aujourd'hui, et vise 1 million d'euros du chiffre d'affaires à trois ou quatre ans. Des développements sur l'exportation, l'hôtellerie et la vente en ligne sont notamment attendus.

TwitterLinkedInShare