

Muroise et compagnie s'installe zone des Dorices

L'argument d'un savoir-faire authentique à la française a ouvert de nouvelles perspectives aux confiturières valletaises. Avec elles, le bonheur est dans les marmites de production.

L'entreprise

Le projet était dans les fruits depuis quelques années. Magali Beck et Estelle Sauvion-Durand enclenchent la vitesse supérieure. Elles viennent de transférer Muroise et compagnie, leur petite entreprise artisanale, dans des locaux flambant neufs de 800 m², zone des Dorices, à Vallet, sur un terrain de 5 800 m².

L'investissement représente une somme de 1,22 million d'euros, 300 000 € de subventions, dont 152 717 € de fonds européen agricole.

Le déménagement a engendré l'installation d'équipements de pointe, propices aux gains de productivité et nécessaires pour répondre aux exigences de qualité.

« **Il s'agit d'anticiper le développement de notre activité et d'adapter les moyens de production à un marché en constante progression.**

Industrialiser le processus, oui.

Renoncer à l'essentiel, non », annoncent Magali Beck et Estelle Sauvion-Durand, à la barre de la PME depuis sept ans.

Une équipe 100 % féminine

Même dans un costume trois fois plus grand que l'ancien site de la Hersonnière, Muroise et compagnie demeure dans le créneau des produits naturels, confectionnés par une équipe 100 % féminine, six salariées.

Muroise et compagnie propose un panel de 35 parfums, dont quinze bio. « **Nous sommes attachées au patrimoine gastronomique français et aux saveurs typiques régionales. On ne fait entrer dans la composition de nos confitures que des ingrédients dont nous sommes sûres de la tenue** », explique Estelle Sauvion-Durand. Les fruits proviennent des terroirs labellisés Indication géographique protégée : fraises de Plougastel, figues de Provence, mirabelles de Lorraine ou encore clémentines de Corse. La muroise, elle, est récoltée à Vallet, cueillie à la main sur deux hectares. « **On a choisi, également, le sucre roux pour sa richesse nutritionnelle, son goût légèrement caramélisé.** »

Élargir la gamme bio

Le nouvel outil de travail s'inscrit aussi dans l'objectif d'élargir la gamme bio. « **Nos produits sont exempts de tout colorant, conservateur, exhausteur de goût, antioxydant. La teneur en fruit est**

de plus de 60 %. Tous les pots sont remplis à la main », précise Magali.

En matière de commercialisation, Muroise et compagnie est sur le marché de la grande distribution, épiceries fines, restaurations et hôtelleries.

Dans le créneau de l'événementiel des recettes spéciales sont élaborées pour les festivaliers du Hellfest et de la Folle journée.



Estelle Sauvion-Durand et Magali Beck, les confiturières de Muroise et compagnie, dans leurs nouveaux locaux de la zone des Dorices.