

CONFITURES

Muroise & Compagnie investit

La PME dirigée par Estelle Sauvion-Durand et Magali Beck, Muroise et Compagnie, a investi 1,2 M€ dans un nouvel outil de 800 m² à Vallet (44). Si une partie du process a été automatisée, le cœur de la production reste artisanal, avec le remplissage des pots de confitures à la main pour garantir la présence de généreux morceaux de fruits.

Muroise et Compagnie (610 000 € de CA) double sa capacité de production et entend notamment se développer sur le CHR. La société compte une diversité de clients dans le secteur, tables gastronomiques (Anne de Bretagne), crêperies, hôtels parisiens, Brit Hôtel, chaîne Barrière avec une référence Fraise de la

Baule, et même la cuisine centrale de Nantes. Elle va bientôt proposer un bocal de 1 kg à l'hôtellerie. Idéal pour ceux qui « *cherchent à réduire leurs emballages et des produits artisanaux et/ou locaux* », estiment les deux dirigeantes. ●



Magali Beck (à g.), Estelle Sauvion-Durand et leur équipe produisent une quarantaine de recettes, dont quinze en bio.