



Conserverie Bec Fin, DOSSIER DE PRESSE /// 2016-2017 saveurs de producteurs



AU BEC FIN | 50 Avenue de Valensole – COGOLIN (Var) / www.au-bec-fin.com LE TEMPS DES METS | 108 rue du Revest – SIX-FOURS (Var) / www.letempsdesmets.com

Conserverie Bec Fin, saveurs de producteurs





SOMMAIRE

PRODUCTEURS, NOTRE ADN	P 3	3
NOS MARQUES	PZ	1
LA QUALITÉ, UN ÉTAT D'ESPRIT	P 5	<u>,</u>
AUTHENTIQUE ET INNOVANT, NOTRE CRÉDO	P 6)
LES NOUVELLES RECETTES 2016-2017	P 7	7
CROISSANCE EXTERNE: DU MIEL DE CHEZ NOUS	PC]
OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?	PI	0
L'ATELIER PROVENÇAL, CONCEPT BOUTIQUE	PI	
OBJECTIF EXPORT	PI	2
NOTRE HISTOIRE	PI	3
LES DIRIGEANTS	PI	5
EN CHIFFRES	PI	6





PRODUCTEURS, C'EST NOTRE ADN

Le groupe Conserverie Bec Fin (CBF) est né d'une association de talents, d'une association de bon goût. Aujourd'hui, ses deux marques phares - Conserverie Au Bec Fin et Le Temps Des Mets- démontrent au quotidien de l'attachement de l'entreprise à son métier de fabricant-producteur de produits agroalimentaires, et revendique un savoir-faire d'artisans des saveurs.

LA PROVENCE COMME SOURCE D'INSPIRATION:

Que cela soit pour la Conserverie Au Bec Fin, installée à Cogolin dans le Golfe de Saint-Tropez, que pour Le Temps Des Mets, basée à Six-Fours-Les-Plages dans l'agglomération toulonnaise la passion authentique pour la gastronomie provençale et ses recettes constituent la source d'inspiration quotidienne.

DÉVELOPPER LE SOURCTNG EN LOCAL

Nous sommes en veille permanente pour sélectionner les meilleurs producteurs locaux, de notre région, pour l'approvisionnement de certaines matières premières qui rentrent dans la confection de nos recettes. Quand cela est possible (capacité de production, délais, variété...), nous privilégions ce type de relations. C'est le cas entre autres pour les poissons de Méditerranée, le Basilic, la Figue, les marrons.





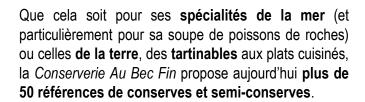
NOS MARQUES

Le groupe CBF commercialise aujourd'hui plusieurs marques complémentaires, chacune ayant son identité propre et ses spécificités.

LES MARQUES PHARES



Un concentré naturel de Provence





Les parfums de Provence comme inspiration. Du salé et du sucré, *Le Temps Des Mets* a développé une gamme complète de **condiments**, **moutardes**, **vinaigres**, **sirops**, **et confitures**.

LES MARQUES SPÉCIALISÉES







Notre Terre est née du désir de fabriquer des produits du terroir Bio originaux, issus en partie des meilleures matières premières de nos régions, respectant le cahier des charges de l'agriculture biologique.

Une gamme de produits variés, aux packagings modernes et colorés, répondant aux attentes de nombreux consommateurs en quête d'originalité. Une marque également destinée à l'export.

Du miel de qualité, bénéficiant de l'appellation IGP, produit en partenariat avec la SCEA de la Forêt des Maures, Un partenariat innovant, qui participe à la formation de nos apiculteurs.





LA QUALITÉ, UN ÉTAT D'ESPRIT

DEUX FABRIQUES ARTISANALES, À COGOLIN ET À SIX-FOURS-LES PLAGES

Les différents produits de la gamme de la *Conserverie Au Bec Fin* (conserves et semiconserves) sont élaborés à COGOLIN, dans un laboratoire de 1 400 m². La *Conserverie Au Bec Fin* dispose par ailleurs d'une certification Iso 9001, acquise en 2015.

A Six-Fours-les-Plages, un laboratoire de 2.000 m² est consacré à la production, la confection et à l'embouteillage des diverses gammes de condiments, huiles, vinaigres, sirops et confitures, distribués sous les diverses marques portées par *Le Temps des Mets*.

UN PROCESSUS DE FABRICATION RIGOUREUSEMENT ENCADRÉ

Dans les laboratoires, bénéficiant d'un agrément CE, l'accès n'est autorisé qu'aux personnes habilitées. La Conserverie Au Bec Fin et Le Temps des Mets appliquent la norme HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) qui permet d'identifier les dangers associés aux différents stades de processus d'une denrée alimentaire (pollution, contamination...) et surtout de définir les moyens à mettre en œuvre pour leur maîtrise.

Un laboratoire extérieur est aussi en charge des analyses microbiologiques complètes sur l'ensemble des produits fabriqués.

Conserverie Bec Fin, saveurs de producteurs





Savoir innover, c'est avant tout un état d'esprit, et nous croyons fortement qu'il est possible d'innover dans notre métier.

Notre secret: puiser dans la richesse de la gastronomie provençale, dans les traditions et les gestes d'antan, et puis laisser travailler notre imagination. Tel un chef de cuisine, inspiré, c'est en expérimentant que l'on trouve de nouvelles associations, qui respectent les saveurs de chacun des ingrédients.

Innovation pour les **recettes**, innovation pour les **packagings**, à maintes reprises cette marque de fabrique a été récompensée par les acteurs du monde de l'agroalimentaire.







LES NOUVELLES RECETTES ...

C'est à l'occasion du SIAL 2016 (Paris -) que les nouvelles recettes sont officiellement dévoilées. Depuis plus d'un an, les équipes sont au travail pour trouver les bons équilibres, afin que chaque saveur soit préservée, et qu'elles s'intègrent parfaitement à un ensemble, et produisent un résultat harmonieux.

LES NOUVEAUTÉS DE LA GAMME CONSERVERIE AU BEC FIN







- SOUPE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE D'ÉTÉ
- SOUPE DE BUTTERNUT, CORIANDRE ET LARDONS
- THOÏONADE AU PIMENT D'ESPELETTE





LES NOUVELLES RECETTES ...

LES NOUVEAUTÉS DE LA GAMME LE TEMPS DES METS







- ◆ BERLINGOTS TUTTI FRUTTI
- MOUTARDE CHÈVRE BASILIC
- CONFITURE D'OLTVE
- ♦ MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN



- ♦ HUILE D'OLIVE AUX GIROLLES
- ♦ MOUTARDE À LA CONFITURE D'OLIVE
- ♥VINAIGRE BALSAMIQUE BLANC À LA PURÉE DE FRAISE
- ♦ CRÈME DE VINAIGRE BALSAMIQUE AU CHOCOLAT



♦ UNE GAMME TRUFFE





CROISSANCE EXTERNE: DU MIEL DE CHEZ NOUS

La production de miel est un savoir-faire historique de notre région, et ce produit a toute sa place dans notre gamme. Dans le cadre de notre croissance externe, nous avons noué un partenariat responsable qui participe à la formation des apiculteurs de demain.



UN MIEL DE QUALITÉ ET UNE ACTION PÉDAGOGIQUE INNOVANTE

Cette gamme est une parfaite illustration de notre ADN de producteur. La SAS CBF a racheté le matériel d'exploitation et les ruches de son apiculteur historique, exploitées auparavant par la Famille TRABUC. Pour gérer cette activité le groupe a créé la SCEA (Société Civile D'exploitation Agricole) de la Forêt des Maures, et a noué un partenariat innovant avec le Lycée Agricole de Hyères-Les Palmiers (Var).

Sous l'autorité d'un chef d'exploitation, également enseignant, les stagiaires du lycée prennent en charge les quelques 850 ruches. Cela permet d'intégrer à leur formation d'apiculteur la découverte de la réalité de l'entreprise, sous forme d'ateliers pédagogiques grandeur nature.





OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

LA CONSERVERIE AU BEC FIN DANS LES PLUS GRANDES ENSEIGNES

Depuis de nombreuses années de grandes enseignes nous font confiance, et proposent tout ou partie de la gamme dans leurs points de distribution. Ainsi, vous retrouverez les produits de la *Conserverie Au Bec Fin*, chez Lafayette Gourmet, La Grande Épicerie, Monoprix, Carrefour, Casino, Hyper U, Intermarché, Leclerc, Auchan mais également dans de nombreuses épiceries fines, chez les poissonniers et traiteurs.

LES PRODUITS LE TEMPS DES METS DANS LES CIRCUITS SPÉCIALISÉS

Les produits *Le Temps Des Mets* se retrouvent dans les circuits traditionnels (détaillants et épiceries fines) ainsi que chez quelques grands noms de distribution spécialisée comme Alice Délice, Zodio ou Lafayette Gourmets.

LA VENTE SUR TNTERNET

La *Conserverie Au Bec Fin* dispose depuis 2012 d'un site e-commerce à destination des particuliers, sur lequel ils trouvent une présentation complète de la gamme et peuvent commander en direct (www.au-bec-fin.com).

Des produits disponibles également sur le site internet *goumandises-guydemarle.com*, une boutique en ligne proposant une large gamme de produits culinaires.





OÙ TROUVER NOS PRODUITS ?

L'ATELIER PROVENÇAL : UNE BOUTIQUE, VITRINE DES PRODUCTEURS:



L'Atelier Provençal™ est l'illustration parfaite de ce que nous sommes et défendons: un lieu pour des producteurs.

Cette boutique concept, installée à Cogolin, et jouxtant notre site de production, propose à la vente directe les produits des gammes Conserverie Au Bec Fin et Le Temps de Mets, mais également toute une sélection de produits alimentaires issus exclusivement de producteurs régionaux artisanaux (*), sélectionnés par nos équipes.

L'Atelier Provençal est, au-delà d'un espace de vente, un lieu où il fait bon déambuler et prendre le temps de la dégustation. Ce concept est appelé à être décliné sur le territoire français (en propre, en partenariat ou en franchise), afin de faire partager au plus grand nombre notre passion de la gastronomie provençale.

(*): Biscuiterie de Provence, Bertaud Belieu, Confiserie Florian, Château Simone, Les thés Le Dauphin, La Rouillère, Ravioli Perrin ... (Liste non exhaustive)







OBJECTIF EXPORT

Les produits de la gamme *Conserverie Au Bec Fin* et de la gamme *Le Temps Des Mets* sont les meilleurs **ambassadeurs d'une Provence qui se vit au travers de ses goûts et saveurs**.

Une démarche volontariste à l'export, pour faire connaître la Provence au-delà des mers, a été initiée depuis de nombreuses années. Aujourd'hui la Conserverie Au Bec Fin réalise 10% de son CA à l'export, et Le Temps Des Mets plus de 33%.

La culture export des deux marques va servir à accroître la présence des deux gammes que l'on retrouve aujourd'hui dans plus 15 pays, dont les USA, le Canada, la Chine, et en Europe.







NOTRE HISTOIRE



1991	Création de l'entreprise par Marie FRANQUEZA et Michel DALLARI	
1998	Début de l'export hors Europe, notamment vers le Japon	
2001	Un « Coq d'or » attribué par le Guide des Gourmands	
2006	Extension des locaux et ouverture de la nouvelle unité de fabrication, mise en place des visites, et création de «La Boutique de Marie».	
2008	Obtention de 3 Great Taste Award (3 Médailles d'or pour la Rouille du Pêcheur).	
2010	Obtention des labels Qualité tourisme et Destination Entreprise	
2011	Création du « Provenço Ketchup® » et élargissement de la gamme	
2012	« Apéri'Fin ® » sélectionné au SIAL comme produit innovant	
2014	La collection des «Duos» sélectionné au SIAL comme produi innovant, ainsi que les seaux de 500 grammes de tartinables. 4 nouvelles recettes présentées à l'automne 2014. La Conserverie Au Bec Fin lance également son nouveau site E-commerce en octobre.	
2015	Certification ISO 9001. Fusion avec <i>Le Temps Des Mets</i> et constitution d'un groupe agroalimentaire aux gammes complémentaires.	
2016	Création de l'Atelier Provençal à Cogolin	





NOTRE HISTOIRE



- 2004 Reprise de l'entreprise par Olivier et Nathalie MANIÈRE (entreprise créée en 1997): gamme d'huiles et de sirops.
- 2006 Début de l'export hors Europe, notamment vers les USA
- 2007 Création de la gamme des Moutardes
- 2008 Développement d'une gamme de spécialités provençales
- 2009 Création de la marque FOOD Méditerranée, destiné aux chaines de distributions spécialisées
- 20ll Construction d'un nouveau site d'exploitation à Six-Fours-Les-Plages: 2000 m² consacrés à la production et 400 m² de bureaux
- 2012 Création de la marque NOTRE TERRE et distribution dans les réseaux spécialisés Bio
- 2013 Création de la gamme « Apéro des copains » à base de vin de Bandol et d'arômes naturels
- 2015 Fusion avec la *Conserverie Au Bec Fin* et constitution d'un groupe agroalimentaire aux gammes complémentaires.
- 2016 Création de l'Atelier Provençal à Cogolin





LES DIRIGEANTS



Patrice JACQUELIN, PDG, est un chef d'entreprise du Nord de France. qui connait parfaitement le secteur l'agroalimentaire. Président de SASA Industrie, le leader mondial des solutions de cuisson pour les boulangers et pâtissiers, il a repris en 1994 l'entreprise Guy DEMARLE, créateur des moules de cuisson souples, et crée en 2007 la marque Guy DEMARLE Grand Public, distribuant ses produits via un réseau de vente directe à domicile par réunion. Il est également le créateur du site internet goumandisesguydemarle.com, une boutique en ligne proposant une large gamme de produits culinaires, dont ceux de la Conserverie Au Bec Fin.



Nathalie et Olivier MANIÈRE, Direction Générale

Après avoir repris *Le Temps Des Mets* en 1997, une entreprise spécialisée dans la production et distribution de sirops, moutardes, etc...et distribués au travers de réseaux spécialisés et d'épiceries fines, le tandem reprend les rênes de l'entreprise après la fusion en 2015 avec la Conserverie Au Bec Fin.

Conserverie Bec Fin, saveurs de producteurs

>





1991 Année de la création de la Conserverie Au Bec Fin 1997 Année de la création Le Temps des Mets > Chiffre d'affaire du groupe (en millions d'euros) + DE 400 > Le nombre de références actuelles 850 000 > Le nombre de bocaux produits chaque année 3 500 > La superficie en m² des deux unités de fabrication 3 000 > Le nombre de clients professionnels 15 000 Le nombre de visiteurs /an de l'unité de fabrication >

Le nombre de salariés