



La marque Au Bec fin coexiste avec le Temps des mets.

Fin 2015, la conserverie Au Bec fin, spécialisée en produits de la mer, a fusionné avec le Temps des mets, fabricant de condiments et de produits d'épicerie fine. La fusion s'est faite à la faveur du départ à la retraite des propriétaires historiques du Bec fin, qui ont vendu leurs parts à Patrice Jacquelin, leader dans les fournitures pour la boulangerie et déjà actionnaire de l'entreprise. Patrice Jacquelin s'est rapproché d'Olivier et Nathalie Manière, qui dirigeaient Le Temps des mets. « Les deux sociétés voulaient remodeler leur actionnariat, explique Olivier Manière, le directeur général du nouveau groupe, CBF, alors que Patrice Jacquelin en est le président. Nous sommes des PME familiales du Var, fabriquant des produits du même terroir, mais avec des gammes et des distributeurs différents. »

Chiffre-clés

Le chiffre d'affaires consolidé de CBF est proche de

6 M d'euros.

Une quarantaine de personnes travaillent sur les deux sites varois (Cogolin et Six-Fours-les-Plages).

Cette fusion devrait engendrer un accroissement rapide du chiffre d'affaires : gammes élargies, clients et réseaux de distribution multipliés. « Il y avait moins de 1 % de doublons dans nos catalogues réciproques », pointe Olivier Manière. Profitant de la dynamique commerciale du Temps des mets, qui exporte 30 % de ses produits, le Bec fin vient de signer avec deux nouveaux clients. La conserverie, en contrat régulier avec 14 familles locales de pêcheurs, ne manque pas de projets : après la bouillabaisse ou la soupe de favouilles (crabes), de nouvelles recettes seront lancées au printemps, avant une deuxième série, présentée au prochain Sial. Toujours en capitalisant sur l'image du sud. « Nous avons la volonté de construire un vrai pôle producteur provençal d'ici deux ans », annonce Olivier Manière.

Hélène SCHEFFER