

La Conserverie Au Bec Fin veut rêver plus grand

Ils font bouger le Golfe L'entreprise **cogolinoise** détenue par Patrice Jacquelin vient d'intégrer la société French Gourmet Food. L'occasion d'accélérer son développement

Patrice Jacquelin, le propriétaire de la Conserverie Au Bec Fin, affiche un large sourire. Et pour cause. Son entreprise cogolinoise vient d'intégrer French Gourmet Food, société regroupant un petit ensemble de PME de la région. Société elle-même gérée et créée par Patrice Jacquelin. Sûr de son projet, il est venu, comme chaque mois, sur le terrain, rendre visite aux équipes et annoncer la nouvelle. Cette intégration du Bec Fin à French Gourmet Food va-t-elle changer quelque chose dans le quotidien de l'entreprise ? L'homme d'affaires répond du tac au tac : « Non ! Justement, je suis aussi venu pour rassurer. Il n'est pas question de bouleverser le système établi au Bec Fin. Ni pour les équipes, ni pour les collaborateurs. Ce que l'on cherche simplement, grâce à French Gourmet Food, c'est de mettre nos compétences en commun pour se développer. »



Patron du Bec Fin, Patrice Jacquelin (à d.) et son directeur Olivier Manière, présent au quotidien à la Conserverie, espère pouvoir se développer grâce à leur intégration à French Gourmet. (Photos F. DA.)

Du bio... et de l'export

Pour ce qui est de la Conserverie Au Bec Fin, Patrice Jacquelin s'est déjà fixé deux objectifs, réalisables sous trois ans. Il poursuit : « Nous sommes une marque premium, avec un fort enracinement local. Nous travaillons avec les pêcheurs, producteurs locaux. Depuis toujours, on veut développer la marque et l'entreprise avec des valeurs de nature de très beaux produits. » Et pour ce

faire, le propriétaire de la Conserverie souhaite tendre vers le bio. « Aujourd'hui, nous n'avons qu'environ 15 % de notre production en bio. C'est trop peu. Dans nos objectifs, on veut, sous trois ans, tendre vers les 50 %. Et ça, c'est réalisable. Simplement avec de l'investissement et de l'adaptation. » Cet investissement, Patrice Jacquelin va le déguster grâce à sa nouvelle force : French Gourmet Food, rassemblant déjà trois entreprises du bassin régio-

nal. « Dès que nous serons prêts, nous allons axer une partie du développement vers l'export. C'est quelque chose qui me semble essentiel. Nos produits sont représentatifs du sud de la France. Et c'est une région qui plaît dans le monde entier. Je suis donc persuadé que notre fenêtre d'export est très, très large. » Là aussi, French Gourmet Food servira pour stimuler la façade commerciale des trois sociétés. « Ce qu'on veut, c'est mutualiser les

moyens. Quand on va démarcher quelqu'un, faire un salon, on pourra parler aux noms de nos trois marques. Des trois sociétés. Organiser des déplacements, cela a un coût. Là, en mutualisant, nous allons les diminuer pour, au final, être plus forts. »

Conserver l'ancrage local

Olivier Manière, dirigeant opérationnel du Bec Fin, présent au quotidien sur le terrain, voit cette intégration à

French Gourmet Food comme un atout supplémentaire : « Un chef d'entreprise, c'est souvent quelqu'un de seul, la tête dans le guidon. Le fait d'être trois, pour l'instant, dans cette société, permet de mettre nos problématiques en commun pour trouver des solutions plus rapidement. Surtout, on va pouvoir se compléter... et réellement travailler ensemble. Il n'y a que du positif. » Et pas d'inquiétude, French Gourmet Food n'engloutira

L'hommage aux fondateurs

Patrice Jacquelin, actuel propriétaire de la Conserverie du Bec Fin, a fait son entrée au capital en 2011. Neuf ans plus tard, il n'a pas oublié ses premiers pas dans l'entreprise : « 2011, c'était ma première entrée significative. Je suis ensuite devenu majoritaire avant de finalement racheter la totalité des parts, en 2015. Je tiens à souligner le travail de Marie Franqueza et Michel Dallari. Sans ces deux fondateurs passionnés, rien n'aurait été possible. Depuis 2015, je fais tout pour conserver l'image de marque du Bec Fin. Et je pense que l'on y arrive plutôt pas mal. »

pas la Conserverie Au Bec Fin. Chose que Patrice Jacquelin tient particulièrement à faire savoir : « French Gourmet Food, ce n'est pas une marque. C'est une société qui va servir à notre développement. Il faudrait être fou pour faire disparaître la Conserverie Au Bec Fin. Son ancrage est tellement fort, tellement puissant. Ce qu'on veut avant tout, c'est continuer ce travail de qualité... mais à plus grande échelle ! »

FLORIAN DALMASSO

La phrase

« Côté objectifs, on veut, sous trois ans, tendre vers les 50 % de production bio. Aujourd'hui, nous sommes aux alentours de 15 %. Je trouve que c'est trop peu pour une marque de qualité comme la nôtre. Avec de l'investissement et de l'adaptation, cet objectif est réalisable. »

Patrice Jacquelin, propriétaire de la Conserverie du Bec Fin.



Elisabeth Canova, la responsable de la boutique, ici aux côtés de Mélissa Haese, vendeuse... toujours avec le sourire !



Passage obligatoire pour Olivier Manière et Patrice Jacquelin par la cuisine de la Conserverie du Bec Fin, haut lieu de travail... et de convivialité !