

Binic Gastronomie

Cette conserverie, communément appelée La Mère Lalie, est installée à Binic-Etables-sur-Mer, ZA de Beaufeuillage. En 2021, elle a produit 1 500 tonnes de pâté et réalisé 8 millions d'euros de chiffre d'affaires.

Mise à jour le 10 juin
2022



≡ La conserverie croit en son avenir

Communément appelée Mère Lalie, Binic Gastronomie, située dans la zone artisanale Beaufeuillage (Binic-Etables-sur-Mer), prépare des pâtés, rillettes et tripes en bocaux de verre. En plus de 160 ans, l'entreprise a évolué et connaît un rebond d'activité.

Mère Lalie, mais aussi...

Binic Gastronomie confectionne des pâtés, des rillettes et des tripes sous la marque Mère Lalie, qui représentent la moitié des 8 millions de chiffre d'affaires de l'entreprise (2021). Cette dernière produit également des conserves pour la grande et moyenne distribution ainsi que pour d'autres acteurs de l'épicerie.

Des recettes « assainies »

Binic Gastronomie prépare entre 80 et 90 recettes différentes. « *Chaque jour, nous réalisons en moyenne 3 à 6 recettes différentes avec du porc, du bœuf et de la volaille qui sont 100% français*, explique Delphine Grellier, directrice du site de Binic-Étables-sur-Mer. *Nous utilisons aussi beaucoup de porc Label Rouge ainsi qu'un peu de porc bio. Une démarche de certification "Origine France Garantie" est en cours.* »

Depuis une quinzaine d'années, la composition des conserves est de plus en plus épurée. « *Dans notre pâté de campagne, par exemple, il y a de la viande de porc, des oignons, des œufs, du poivre, du sel, de la farine et c'est tout* », détaille la responsable. C'est l'avantage de la stérilisation qui permet « *de garantir un produit sain et stable sans ajout de conservateur ni autre additif* ».

Une grosse progression en 2020 et 2021

Pendant la crise sanitaire, « *nos produits ont tiré leur épingle du jeu*, confie Delphine Grellier. *Même pendant les confinements, notre usine a continué à tourner, nous n'avons pas instauré de travail à temps partiel et toute l'équipe a joué le jeu.* » Une progression telle que trois personnes ont été embauchées entre 2020 et 2021 pour atteindre un effectif de 21 CDI. Aujourd'hui, la tendance de consommation est devenue « *plus normale* », même si l'entreprise a gardé quelques-uns de ses "nouveaux" consommateurs.

La tendance est au verre

« *On sent un attrait pour nos produits et pour nos contenants en verre qui ont l'avantage d'être transparents, recyclables, sains...* », constate la responsable de Binic Gastronomie qui croit dur comme fer au potentiel des presque centaines de bocaux Le Parfait. « *Ils sont réutilisables, 100% français et recyclables à l'infini* », ajoute-t-elle. L'entreprise vient d'ailleurs d'investir dans une unité d'emboîtement et de mise sous vide spécifique. « *L'objectif est d'améliorer les conditions de travail des opérateurs notamment pour la fermeture des bocaux.* »

Plus de 160 ans

L'histoire de Binic Gastronomie démarre en 1860 avec l'ouverture de la charcuterie d'Eulalie Martin, à Binic, dans l'actuel musée. C'est son petit-fils qui lance la conserverie. En 1979, elle intègre une nouvelle usine, celle de la Zone artisanale de Beaufeuillage. « *Elle a accueilli jusqu'à une centaine de salariés* », raconte Delphine Grellier en faisant visiter les vastes locaux. Après avoir été rachetée par Gad, l'entreprise intègre le groupe Le Graët en 2011. « *Binic Gastronomie est totalement indépendante, mais bénéficie des services supports du groupe et de son expertise tout en conservant le savoir-faire de la marque* », conclut la dirigeante.

