

UN SAVOIR-FAIRE TRADITIONNEL À DOUARNENEZ : UNE IMMERSION DANS LA CONSERVERIE KERBRIANT

À CHAQUE BOÎTE, SON HISTOIRE : À LA CONSERVERIE KERBRIANT, LE TRAVAIL ARTISANAL PREND TOUT SON SENS.



exemple de produit vendu au magasin

Une entreprise aux racines bretonnes

Depuis douze ans, la conserverie Kerbriant s'est installée à Douarnenez, après avoir quitté le Cap Sizun. Composée d'une petite équipe de cinq personnes, cette entreprise familiale a su doubler son chiffre d'affaires en dix ans grâce à un travail acharné et une réputation de qualité. Mais derrière cette réussite se cache une réalité : les normes coûteuses et le prix élevé du matériel et une dépendance à la météo compliquent leur travail.

Un savoir-faire artisanal

Dans les ateliers de la conserverie, tout est fait à la main : le pesage des produits, leur mise en boîte et leur préparation. Cédric Le Gal explique : "Nous sommes attachés à ce travail manuel, c'est ce qui fait notre identité."



l'intérieur du magasin

Des défis constants

La conserverie doit aussi relever des défis liés à son environnement. Les normes en constante évolution nécessitent des investissements importants. *"Rien que pour répondre à certaines exigences, il nous faudrait des millions d'euros que nous n'avons pas,"* confie Cédric Le Gal. Le coût de l'énergie est un autre problème majeur pour cette petite entreprise.

La conserverie Kerbriant, c'est bien plus qu'une entreprise : c'est un morceau de l'histoire bretonne qui perdure, une boîte à souvenirs ancrée dans la tradition et tournée vers l'avenir.