

Kerbriant une conserverie artisanale pour des produits de qualité

En Bretagne, au cœur de Douarnenez la conserverie Kerbriant prépare les meilleures recettes artisanales bretonnes issues des produits de la mer pour ravir vos papilles. Immersion totale dans cette conserverie où produits locaux et anti gaspi sont leurs principaux défis.



Image de la devanture de la conserverie.



Image de l'espace vente de la conserverie.

Une affaire de famille

La conserverie de Kerbriant se gère en famille où chaque membre à son rôle. Les parents Marc et Véronique dirigent l'entreprise, accueillent les clients et font les visites. Les enfants Céline et Cédric préparent les plats. Et la salariée Sabrina, s'occupe de la réception et des visites.

La conserverie créée en 1986 a été reprise en 2000 par Marc et Véronique. Située alors au Cap Sizun, elle déménage pour raison sanitaire en 2012 dans des locaux plus adaptés et plus modernes à Douarnenez.

C'est un changement très bénéfique qui a permis de doubler leur chiffre d'affaires en 10 ans. Cela s'explique par l'emplacement des nouveaux locaux de l'entreprise située dans une ville très fréquentée, mais aussi par l'ouverture de leur site internet. Les parents voyagent également dans des salons pour vendre leurs produits dans toute la France.

Des produits locaux

La conserverie accorde une grande importance aux produits locaux comme le dit Cédric « Nous travaillons seulement avec des produits frais pour valoriser la pêche bretonne ». La conserverie travaille en effet trois poissons : le thon, la sardine et le maquereau. Seul le thon ne provient pas de Bretagne puisqu'il est pêché dans l'océan indien et pacifique mais uniquement à la ligne. Ce type de pêche abime moins les fonds marins et évite la surpêche. Une fois les thons pêchés, ils sont découpés et congelés directement sur le bateau.

Cela garantit donc toujours la même qualité de produits. Quant à la sardine et le maquereau, ils sont issus de la pêche locale.

Ils proviennent en effet de 5 ports : Douarnenez, Concarneau, Le Guilvinec, Audierne et Loctudy. Les bateaux partent le soir et reviennent vers 3/4h du mat. Marc va ensuite chercher les poissons directement à la criée.

L'approvisionnement en poisson dépend donc de la pêche du jour. La conserverie accorde également une grande importance à la saison des pêches. En effet, la sardine est travaillée en été et le maquereau en hiver, ce qui leur permet d'avoir du poisson plus gras et meilleur. La conserverie dénonce la surpêche qui réduit la ressource de certaines espèces de poissons et qui augmente aussi leur prix.

Un travail long et minutieux

Pour obtenir un travail de qualité, la conserverie doit faire preuve de minutie et de patience. Les règles d'hygiène sont très importantes : il est obligatoire de porter une blouse, une charlotte et des protèges chaussures.

Le travail est reparti dans trois pièces différentes qui ont chacune une fonction précise. Ici la chaîne de fabrication est respectée, aucune préparation ne revient en arrière. Il y a le sas de réception des marchandises, le labo de fabrication et la réserve pour l'étiquetage et le stockage des produits.

A la conserverie tout est fait à la main, les poissons sont réceptionnés entiers puis sont découpés et vidés. Ensuite chaque recette est préparée et mise en boîte manuellement.

La préparation s'effectue toujours à chaud pour éviter les bactéries et pour bien imbiber le poisson. La conserverie propose également de la soupe de poisson qui demande là aussi un travail minutieux car elle est récupérée à la main d'une marmite à l'autre et versée manuellement dans les bocaux.

Le travail est loin d'être fini car chaque boîte de conserve est ensuite fermée grâce à une sertisseuse puis stérilisée pour tuer les bactéries. Chaque produit à un programme de stérilisation différent, compris entre 2 et 7 heures selon la taille de la boîte. Ils sont ensuite travaillés sur environ 2 jours et peut être conservé pendant 5 ans.

Tous les produits ont leurs propres recettes qui sont gardées précieusement par la conserverie pendant 4 ans car elle est la seule garantie en cas de problème. Des contrôles qualité sont effectués régulièrement par un laboratoire pour vérifier la conformité des produits.

« Ici pas de gâchis sauf en cas de forces majeure »

La conserverie limite au maximum le gaspillage, ce qui leur permet de réaliser des économies. Le nombre de bocaux fabriqués est calculé au plus juste en fonction des stocks disponibles, ce qui évite l'achat de matières premières inutiles de jeter des conserves périmées. Une entreprise vient également chercher les déchets de poisson pour la transformer en farine animale. « Ici pas de gâchis sauf en cas de force majeure » nous dit Cédric.

Et s'il y a des erreurs d'étiquetage sur des conserves, celles-ci sont données au resto du cœur. Mais il peut malheureusement y avoir des pertes, comme par exemple il y 3 ans, où des rillettes jugées trop amères avaient dues être retirées du marché. Mais la perte reste très rare puisque sur 1500 rillettes il y a seulement 1% de perte.

Kerbriant

Cette conserverie familiale est donc une bonne adresse en Bretagne si vous cherchez des produits locaux issus de la mer et qui se préoccupe de l'environnement. Adresse : [Parc Activités de Lannugat Nord, 32 Rue Jean Kervoalen, 29100 Douarnenez](#)
[Horaire d'ouverture : du lundi au vendredi 9h/12h30 et 14h/17h30](#)