

Une conserverie Familiale face à la complexité de normes européennes

La conserverie Kerbriant à Douarnenez, nous a accueillis le matin du Mardi 17 Décembre afin de nous expliquer les étapes de fabrication de leur conserverie et les difficultés rencontrées.

Un accueil et un savoir faire familiale

Le gérant du site, Cédric Le Gal, nous a donc reçu mes collègues et moi à l'accueil où l'on peut visiter la boutique de la conserverie. Il y faisait chaud, la même chaleur que chez vous : une chaleur douce et accueillante, invitant à en apprendre plus sur cette famille et leur activité familiale plus qu'intrigante. Pour commencer la visite de la conserverie, nous devons enfiler blouses, charlotte et sur-chaussures afin de ne pas contaminer les zones de traitement des produits. En effet, tout le site est construit de façon à protéger la marchandise des bactéries et virus pouvant infecter la nourriture. Le site de production est construit en 3 parties principales : le stockage/arrivage qui permet de stocker et de recevoir les matières premières qu'ils vont ensuite transformer dans la seconde partie du site, la partie fabrication où le thon, le maquereau et les sardines sont déboyautés pour ensuite être mis dans des bocaux hermétiquement clos puis mis dans des cuves afin de les stériliser. Les boyaux eux sont utilisés afin de faire des soupes. La fabrication de ces produits se fait en 2 jours. Après tout ça, la marchandise est envoyée vers la dernière partie du site, l'étiquetage et emballage. C'est à cet endroit que les bocaux arborent leurs fameuses étiquettes de la conserverie bretonne et que les transporteurs prennent les commandes des grands groupes comme Carrefour, Intermarché ou encore Leclerc pour les retrouver dans les rayons de vos magasins

Les déboires d'une TPE sous le joug de l'Europe

La famille le Gal possède cette entreprise depuis 2000. L'entreprise ne compte que 5 employés dont le fils, la sœur, et la mère. C'est donc une Très Petite Entreprise (TPE) qui est soumise aux normes de l'Union Européennes. Normal

me diriez vous, mais le problème comme le dit Mr.

Le Gal c'est que « les normes européennes sont faites pour les grandes entreprises et compliquent la tâche de nombreuses TPE et PME (Petites et Moyennes Entreprises) ». A cause de ces normes, la famille a dû, il y a 12 ans, changer de site puisque le bâtiment n'était plus aux normes Européennes : la hauteur du plafond devait être changé. Il était alors impossible de refaire le plafond. La famille a cru qu'elle allait devoir mettre la clef sous la porte mais ils ont trouvé une solution et une aide précieuse de la part de la commune de Douarnenez, leur permettant de reconstruire un site de production aux normes nouvelles. Seulement, les normes Européennes font toujours perdre de l'argent à notre entreprise Bretonne. En effet, d'après les normes Européennes les frigos doivent faire une certaine surface. Or la production de l'entreprise n'a pas besoin d'un aussi grand stockage pour ses marchandises. Ainsi donc, l'entrepreneur perd de l'argent en consommant de l'énergie afin de refroidir un frigo à moitié vide. Malgré ces difficultés l'entreprise Kerbriant a multiplié son chiffre d'affaire par 2 en 10 ans.

Pour conclure, l'entreprise de conserverie Kerbriant a su surmonter les obstacles mis en travers de sa route pour continuer de faire prospérer l'entreprise familiale et continuer à transmettre un savoir faire. Mais dans tout ça, on pourrait se demander raisonnablement combien de TPE ou PME ont mis la clef sous la porte à cause des charges entraînées par les normes Européennes et Françaises faites pour les grandes entreprises sachant que la majorité des entreprises françaises sont des TPE et PME.

Luka Guellaën



Devanture de l'usine Kerbriant, Douarnenez