

Dans la matinée du mardi 17 décembre 2024, notre classe de première générale du lycée de Cornouaille de Quimper a eu l'immense chance de franchir les portes de la toute dernière conserverie familiale et locale de Douarnenez.

Un accueil familial

Nous avons été chaleureusement accueillis dans une atmosphère effectivement très familiale. Notre guide de visite était Cédric Le Gal, fils de Marc, chef de l'entreprise. Cette équipe est notamment composée de Véronique, sa mère, qui s'occupe de la boutique, Celine, sa sœur, qui se tient en cuisine à ses côtés et enfin Sabrina, leur salariée qui gère les visites.

« On doit être polyvalent, puisque dans l'entreprise nous ne sommes que 5 personnes, actuellement 4, donc ça veut dire qu'on doit être capable d'aller sur tous les postes, si quelqu'un est absent, il faut savoir s'adapter » souligne le gérant

Avant de commencer la visite et de pénétrer dans le laboratoire de fabrication, nous avons été équipés de blouses, charlottes et surchaussures. Tout ceci afin d'évidemment respecter les normes d'hygiène nécessaires, car nous entrons dans une zone décontaminée.

Histoire de la conserverie

Cédric nous raconte tout d'abord l'histoire de cette conserverie. La famille Le Gal a en effet racheté l'usine Kerbiant en 2000, à l'origine située au Cap Sizun. Cependant, afin de respecter les nouvelles normes Européennes imposées, ils ont dû déménager dans ces nouveaux locaux il y a maintenant 12 ans. Le bâtiment est divisé en plusieurs parties. La première partie constitue le laboratoire de fabrication, contenant une grande quantité de machines, permettant la fabrication des produits et une grande table de pesée au centre.

LA CONSERVERIE DE KERBIANT DE DOUARNENEZ, ARTISANALE ET FAMILIALE

LE MAGASIN



Nous avons ensuite le sas de la réception des marchandises et une multitude de frigidaires. Enfin, nous avons la réserve qui permet la conservation des produits réalisés.

Normes Européennes

Cédric évoque notamment les difficultés rencontrées par les petites entreprises : dans le cadre des nouvelles normes, toutes ne peuvent subvenir à ces demandes en raison des coûts très élevés que ces changements impliquent. Ces normes sont donc en faveur des grandes usines, face aux toutes petites entreprises:

« Si demain il y a un changement de normes, cela peut nous faire fermer » indique Cédric Le Gal

Derrière les chiffres

Il nous a aussi fait part de l'avantage de l'ouverture d'un site internet avec la possibilité de commander en ligne. Dans une société hautement numérisée, ce choix a été très bien reçu, puisque leur chiffre d'affaire a pu doubler en 10 ans. Cependant, ils ont assisté à l'inflation du coût des énergies : une augmentation de 11 000 euros pour l'électricité et 6 000 euros pour le gaz en 2023, estimée semblable pour 2024.

Des valeurs et des engagements

Notre guide nous a aussi fait part des valeurs et engagements de la conserverie. Elle se veut écoresponsable vis à vis de l'utilisation des produits: par exemple, la sardine est travaillée uniquement l'été et le maquereau uniquement l'hiver.

Cette répartition équitable est un véritable gage de qualité des produits auprès des clients. Les produits sont frais, locaux et pêchés en Bretagne.

« Il faut travailler au meilleur moment pour avoir le meilleur produit possible » Cédric Le Gal

Cédric nous a fait découvrir toutes les étapes de la transformation des matières premières : de leur préparation (parage, cuisson, stockage,...) à la réalisation des plats et à leur conditionnement jusqu'à leur sortie de la conserverie de Kerbiant.

Nous avons donc compris comment se fabrique un produit haut de gamme artisanal, avec ses contraintes HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point servant à prévenir et identifier les dangers liés aux pratiques d'hygiène alimentaire.

Après une délicieuse dégustation, cette visite a permis de mettre en lumière un savoir faire artisanal et précieux, préservé au fil des générations. Il témoigne de l'importance du maintien des traditions face aux pressions de l'industrialisation. À notre échelle, nous pouvons tous agir pour faire perdurer les petites entreprises locales, et qu'elles continuent d'incarner notre patrimoine.