

conserverie Au bec fin, une référence dans la fabrication artisanale

Dans le Var, quand on parle de fabrication artisanale, il est difficile de passer à côté des produits de la conserverie Au bec fin, installée à Cogolin. Fleuron de la transformation de produits frais de poissons et de légumes, elle met à l'honneur la gastronomie provençale. Soupe de poissons de roche, de moules, de favouilles, soupe au pistou, tapenade, anchoïade, rouille... Elle offre plus de 100 produits à son catalogue, distribués dans près de 500 magasins en Provence Alpes Côtes d'Azur. Si l'entreprise fête ses 35 ans, elle a depuis une quinzaine d'années pris la décision de remettre « le produit local à sa juste place, insiste Olivier Maniere, son directeur général. 75 % de nos ingrédients pour élaborer nos recettes proviennent de Provence Alpes Côte d'Azur ». Pour leur produit phare, la soupe de poissons de roche : « Les poissons pêchés proviennent de pêches locales dans le Golfe de Saint-Tropez, la baie de Hyères. Pour ce faire, nous nous sommes engagés durablement avec des pêcheurs locaux. Nous leur assurons d'acheter toute l'année leur pêche à juste prix », nous explique Olivier Maniere. La PME, à taille humaine avec sa trentaine de salariés, a dû adapter ses ateliers de fabrication en s'agrandissant et en se dotant aussi d'outils de gestion très perfectionnés pour assurer le suivi de toute la chaîne de fabrication. Mais pas que. « Nous avons travaillé d'abord sur le bien-être de nos salariés et plus précisément sur l'ergonomie au travail. Nous avons également souhaité intégrer des travailleurs en situation de handicap au sein même de nos équipes. Parallèlement, nous avons concentré nos efforts sur les aspects environnementaux avec la gestion de nos déchets et les économies d'énergie », détaille Olivier Maniere.

Des efforts et des investissements qui ont permis à l'entreprise l'attribution du label PME + : « C'est une très belle récompense. Nous sommes moins de 1 000 entreprises en France à détenir ce label, qui distingue les entreprises françaises à taille humaine qui contribuent à l'emploi local, au développement de nos régions et à la transition environnementale », rappelle avec fierté Olivier Maniere.

Seule à ses débuts, aujourd'hui la marque Conserverie Au Bec Fin fait partie du collectif French Gourmet Food avec des produits issus de Provence, Apiculteurs des Alpes, etc. 4 saisons.

Amateur de visites, la boutique de la conserverie propose, grâce à une série de vidéos, une immersion dans toute sa chaîne de fabrication. Une initiative labellisée qualité tourisme.

**Conserverie Au bec fin,
50 avenue de Valensole à Cogolin.
au-bec-fin.com**



6, c'est le nombre de marins-pêcheurs varois engagés dans le pescatourisme, offrant au public une immersion dans leur métier à bord de leur bateau et de leur environnement maritime.