

TRANSFORMATEURS

Le concept unique de LA BELLE-ILOISE

2019



— Un savoir-faire préservé depuis 1932 —

CONTEXTE

La **BELLE-ILOISE**, entreprise familiale créée en 1932, s'est spécialisée dans la conserverie de poissons. Les 350 à 650 salariés selon la saison, travaillent ainsi 2 500 tonnes de poissons dans l'usine de Quiberon, vendus exclusivement dans des magasins détenus en propre ou en ligne. En 2016, la Conserverie La **BELLE-ILOISE** inaugure son propre restaurant à Nantes, La Tablée de la Belle Iloise. Sans renfort de communication, elle s'impose par la qualité de ses approvisionnements et ses procédés de fabrication artisanaux et traditionnels.

OBJECTIF

- Offrir des produits sains, gourmands et de grande qualité gustative (principalement sardine, maquereau et thon)
- Préserver son savoir-faire d'antan pour fabriquer ses conserves gastronomiques de poisson
- Préserver les ressources naturelles (pêche à la ligne ou au chalut pélagique, techniques respectueuses de l'environnement)

DÉMARCHE

La Conserverie la **BELLE-ILOISE** a été créée à proximité du port de pêche de Quiberon. C'est une entreprise restée à capitaux exclusivement familiaux, qui est aujourd'hui dirigée par la petite fille du fondateur, Caroline Hilliet Le Branchu. Le positionnement géographique permet un accès direct à la mer et donne ainsi un gage de qualité pour pouvoir travailler le poisson frais tout juste débarqué.

L'entreprise respecte la saisonnalité de pêche de ses poissons (principalement maquereaux, sardines et thons) et fait donc le choix de ne pas congeler le poisson pour le travailler tout au long de l'année. L'entreprise refuse d'acheter du thon pêché avec le dispositif de concentration de poissons (DCP), néfaste pour l'environnement.

Les méthodes de transformation sont restées intactes depuis le démarrage de l'entreprise et l'ensemble de la production s'effectue uniquement à la main pour protéger le produit et éviter d'abîmer la chair des poissons. L'usine ouvre ses portes à la visite (gratuite) afin de communiquer aux consommateurs ses bonnes pratiques.

La Conserverie se singularise aussi par son métier de distributeur. Son fondateur visionnaire a ouvert ses premiers magasins de vente directe en 1967. Un réseau qui depuis s'est étoffé et compte aujourd'hui 79 magasins de vente directe ainsi qu'un site internet marchand. L'entreprise réussit ainsi à s'affranchir totalement de la grande distribution et garde son indépendance. Le contact direct et permanent avec ses clients devient alors un atout supplémentaire.

En 2016, la Conserverie ouvre « La tablée de la belle-iloise », un restaurant en plein cœur de Nantes qui propose des plats réalisés à partir de ses conserves de poissons. En 2018, l'entreprise crée à Paris « Le bar à sardines », un espace de petite restauration à emporter.

FACTEUR CLÉ DU SUCCÈS

- Entreprise familiale novatrice et visionnaire
- R&D innovante qui permet la commercialisation de 3 à 5 nouvelles préparations chaque année
- Design des boîtes évocateur et très illustré qui plaît aux consommateurs
- Travail manuel de produits frais qui préserve la chair fragile des poissons

CONTRIBUTION À LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE

- Rempporte le Grand Prix de l'agroalimentaire décerné l'ANIA qui récompense une entreprise pour son parcours exceptionnel et pour sa performance globale
- Valorise 100% des déchets de poissons, des huiles de cuissons et des eaux de stérilisation des conserves

BÉNÉFICES POUR LA FILIÈRE

- La Conserverie tisse des partenariats locaux avec des pêcheurs sélectionnés pour la qualité de leur travail et le respect de la ressource halieutique
- Elle s'affranchit entièrement de la grande distribution gardant ainsi de l'indépendance vis-à-vis des prix

La Belle-Iloise

Chiffre d'Affaires : 47 millions d'€ - en 2016

Effectif : 350 salariés (+ 250 saisonniers)

Pays (siège social) : France

Site internet : <https://www.labelleiloise.fr>

Contact :

HILLIET LE BRANCHU Caroline

02 97 50 08 77



Document(s) liés