



Communiqué

juillet 2022

Dans les Mauges, l'entreprise familiale Beduneau fêtera en 2023 ses 110 ans et les 40 ans de sa conserverie

Les Bocaux du bocage se développent auprès des chaînes d'hôtel et des restaurants grâce à la création d'une douzaine de nouvelles recettes en 2022

Gaspacho, mousseline de poisson, rillettes au citron confit et salade de pâtes pour l'été. Bœuf bourguignon et blanquette de veau pour l'hiver. Polenta ratatouille et risotto aux petits légumes pour les végétariens. Clafoutis poire-chocolat, flan coco et pommes fondantes pour les becs sucrés... Avec les « Bocaux du Bocage » et ses quelque 70 recettes salées et sucrés, à tartiner ou à déguster chaud après quelques minutes au micro-ondes, les combinaisons pour se régaler sans se fatiguer existent par centaines... Les bocaux proviennent tout droit de la ferme des frères Beduneau située dans les Mauges, entre Nantes et Angers, dans laquelle ils ont installé fin 2021 un tout nouveau laboratoire ultra moderne de près de 1000 m² dans lequel ils produisent déjà plus de 1500 bocaux par jour ! Avec l'objectif de passer le cap des 500 000 bocaux en 2022. Les clients des Bocaux du Bocage sont des restaurants, guinguettes, chaînes d'hôtels et chambres d'hôtes qui fournissent à leurs clientèles des repas faits comme à la maison et qui se conservent 3 ans grâce au procédé d'apertisation ! Résultat : avec les différents confinements, les ventes ont explosé avec des perspectives de développement prometteuses en raison notamment du manque de main-d'œuvre dans la restauration. Mais Matthieu et Alexandre, qui ont repris et développé l'entreprise créée par leurs parents, ne se reposent pas sur les 350 000 bocaux vendus par an. Chaque mois, les frères inventent une nouvelle recette. Dont certaines deviendront des best sellers.



Les frères Beduneau, Matthieu (à gauche sur les deux photos du bas) et Alexandre, développent chaque année une douzaine de recettes



Communiqué

juillet 2022

Déjà plus de 300 hôtels clients partout en France, mais aussi en Espagne et en Belgique

« Après avoir séduit en quelques années déjà plus de 300 hôtels partout en France, mais aussi en Espagne et en Belgique, et plus d'une cinquantaine de restaurants et guisettes, notre volonté est de nous implanter dans de nouvelles zones où nous sommes encore peu présents comme à la montagne l'hiver avec des recettes adaptées, à l'instar la tartiflette notamment » précisent les deux frères. Les ventes dans le Grand Ouest représentent en effet encore plus de la moitié de l'activité. « Les grande chaînes d'hôtel sont également des cibles importantes pour nous, nos bocaux sont déjà présents dans une cinquantaine d'hôtels, comme de nombreux B&B, Ace Hôtels ou Kyriad, et plus récemment dans le tout nouveau Novotel d'Angers ouvert il y a quelques mois, sans compter les hôtels indépendants », se félicitent Matthieu et Alexandre qui se sont associés il y a quelques années avec Simon Gérard, entrepreneur angevin, et Gilles Poirier qui a proposé dès le départ les bocaux en terrasse de son café restaurant à Angers.



« Valoriser des produits de notre terroir et développer des circuits courts »

Un des secrets du succès des Bocaux du Bocage est de proposer des plats savoureux pour chaque saison et de se renouveler chaque année avec une douzaine de nouvelles recettes : sauté de porc à l'indienne, poulet à l'estragon, émietté de poisson crème de ciboulette et riz... Les frères Beduneau choisissent essentiellement des produits locaux, comme la viande provenant des Pays de la Loire, ou bien les pâtes bio de Segré dans le Maine-et-Loire. Idem pour les mogettes (haricots blancs) qui arrivent d'une ferme vendéenne de proximité. « Notre ambition est de développer nos nouvelles recettes avec encore plus de produits de notre terroir proche, à l'instar d'une de nos dernières créations qui intègre le Curé nantais, un fromage bien connu dans la région. Même si nous savons que notre atout principal reste la longue conservation de nos bocaux durant 3 ans, ainsi que la saveur conservée de nos plats, nous nous orientons de plus en plus sur la valorisation de produits de notre terroir pour développer des circuits courts, mais aussi pour coller à notre image que nous assumons pleinement : des paysans des Mauges qui ont su s'adapter pour valoriser les matières premières disponibles à quelques kilomètres de la ferme ». Des produits sublimes dans leur laboratoire de confection de bons petits plats servis dans la France entière désormais.