

Les 4 Saisons. L'innovation, gage de réussite

Les 4 Saisons viennent d'être primées par Produits en Bretagne. Une reconnaissance de plus pour l'entreprise dont la ligne stratégique est de réveiller l'enfant qui sommeille en tout gourmand.

Un pied à Huelgoat, un pied à Aix-en-Provence, cinq ans après Pascal Lepoutre, « le plus Breton des Méridionaux » ne regrette pas d'avoir repris les 4 Saisons.



C'est à Huelgoat, au cœur des monts d'Arée, que Les 4 Saisons concocent, avec passion et imagination, une cinquantaine de recettes de confitures, gelées, gourmandises et autres aides culinaires. Installée depuis 2003 zone du Vieux Tronc, l'entreprise artisanale, fondée à Commana en 1998, a été reprise, il y a cinq ans, par Pascal Lepoutre, également à la tête de Confit de Provence, une autre entreprise de confitures artisanales basée à Aix-en-Provence. Bien que réunies sous la holding Fruillance, les deux sociétés conservent leur autonomie propre,

même si certains achats de fruits sont mutualisés. La confiture-centre-bretonne a conservé son image traditionnelle et sa taille humaine.

En quelques chiffres, les 4 Saisons, c'est vingt salariés, une zone de production de 2.500 m² et un chiffre d'affaires global de 3,4 millions d'euros en 2012.

La confiture sous toutes ses coutures

La confiture est le cœur de la production. Les 4 Saisons proposent plus d'une vingtaine de parfums. Clémentine de Corse, figue violet-

te du Var, fraise de Plougastel, rhubarbe du Trégor et autre framboise du Pays côtoient des grands classiques que sont la fraise et l'abricot.

« Nous ne faisons aucune concession sur la matière première. Nous choisissons des fruits de qualité. On essaie tant que possible de mettre en avant les belles appellations et de travailler avec des producteurs bien identifiés », confie Pascal Lepoutre.

Objectif affiché : proposer des produits de haute qualité gustative et de texture. Et parce qu'on ne badine pas avec le savoir-faire

huelgoatrain, les confitures sont mijotées dans de grands chaudrons en cuivre, comme le veut la tradition, et se distinguent par une teneur maximale en fruits (60 % minimum) et l'utilisation de sucre cristal blanc.

1,2 million de pots produits en 2012

Au total, 400 tonnes de produits ont été transformées sur le site du Vieux Tronc en 2012. « 1,2 million de pots et flacons ont été produits, dont 800.000 pots de confitures », précise le directeur du site. Au fil des ans, l'entreprise

a élargi sa gamme : confitures bio (une dizaine de références), crème de caramel à la fleur de sel, confiture de lait, crème de citron. Mais l'objectif, lui, reste le même : jouer sur le caractère authentique des produits, avec des recettes à l'ancienne, celles de nos parents et grands-parents ».

À l'automne, les 4 Saisons ont ainsi lancé avec succès une petite gamme d'accompagnement pour les fromages : gelée de cidre de Landeleau, confiture de cerise noire au piment d'Espelette ou encore confit de figue aux noix. « 10.000 pots ont été vendus

en deux mois seulement », souligne Pascal Lepoutre. Comme la crème de citron (40.000 pots écoulés en 2012), les derniers nés des 4 Saisons rejoindront peut-être un jour au rang des best-sellers de la maison, la crème de caramel à la fleur de sel de Guérande, qui représente aujourd'hui près du quart de l'activité de l'entreprise. Déjà propulsée « Meilleure nouveauté 2008 », elle vient à nouveau d'être distinguée. Il y a quelques jours, par l'association « Produit en Bretagne ». Le squeezer, déclinaison en flacon souple, vient à son tour de recevoir le prix de la meilleure nouveauté 2013.

Une politique qui porte ses fruits

Grâce à ce positionnement original (les recettes d'autrefois) et à un packaging étudié, le chiffre d'affaires de l'entreprise a progressé de 10 % ces douze derniers mois. « On n'en tire pas une gloire particulière. Le marché est compliqué et il nous faut être un laboratoire d'idées, innover en permanence pour nous démarquer de la concurrence et créer, ainsi, de la valeur ajoutée », pointe Pascal Lepoutre. Si elles réalisent près de 90 % de son chiffre d'affaires sur le Grand Ouest (essentiellement en grande distribution et auprès des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration), les 4 Saisons développent également une petite activité export en Allemagne, Angleterre, Pays-Bas, Japon et États-Unis.