

La Confiserie du Tech (Cabestany) lance une gamme bio de biscuits



Xavier Danjou, PDG de la Confiserie du Tech implantée à Cabestany. Photo VC.

Après le chocolat bio (6% du CA global), la Confiserie du Tech implantée à Cabestany, « lance en mars, en partenariat avec le groupe Alterbio (Perpignan), une nouvelle gamme bio de biscuits « Douceur de la Méditerranée ». Elle sera dédiée au réseau Bio », annonce à la Lettre M, Xavier Danjou, PDG du groupe spécialisé dans la fabrication de confiserie et de biscuits. Il vise 0,5 M€ de CA supplémentaire généré par cette nouvelle gamme bio d'ici 2 ans.

Le groupe poursuit sa progression. « Le CA 2015 atteint 8,5 M€, en hausse de 2%. Nos prévisions 2016 tablent sur une tendance haussière identique » indique le dirigeant qui présentera lors du salon international de l'alimentation (SIAL, 16 au 20 octobre à Paris) un nouveau packaging pour ses productions destinées au secteur de l'épicerie fine. « Nous avons travaillé sur l'emballage individuel, des quantités plus petites, compléter les étiquettes d'explicatif produit comme l'origine de la rousquille » précise-t-il.

La Confiserie du Tech a réalisé quatre recrutements en 2015 et prévoit d'autres embauches en 2016 en s'appuyant sur les contrats aidés (effectif : 100 salariés en moyenne annualisée). Le groupe a anticipé cette production bio en réalisant des investissements depuis deux sur son outil de production (0,18 M€), lui permettant d'accroître sa productivité de 10%.