



Il y a une quinzaine d'années, Eurogout 59 proposait déjà une gamme de produits destinés à l'apéritif (olives, tapenades, houmous ou crèmes calabraise, lugano, etc.) qui était vendue sur les marchés. En revanche, les recettes développées étaient alors sous-traitées. En 2020, Anthony Bonduel, gérant de l'entreprise, prend la courageuse décision d'internaliser la production et d'ainsi totalement maîtriser la qualité de ses produits. Retour sur cette évolution de fond.

## Le Projet

Historiquement, les produits étaient donc vendus uniquement en vrac **sur les marchés**. Lorsque Mr Bonduel entre dans l'aventure en 2007/2008, il développe d'autres circuits de distribution. Sans vouloir aller vers les grandes et moyennes surfaces, il vise les **commerces de proximité**. Pari réussi : les produits séduisent notamment O'Tera puis les Partisans du Gout et les ventes se développent. Au bout de quelques années, la part des marchés ne représente plus que 25 % des ventes. Ce succès repose bien évidemment sur la qualité sensorielle des produits mais, si les matières premières sont typiquement méditerranéennes, **la transformation locale** est également un bel argument commercial.

Afin de répondre encore mieux aux attentes des clients des points de vente concernés, Anthony Bonduel veut s'engager dans **une démarche de naturalité**. Convaincu de l'intérêt d'une telle démarche, l'entrepreneur réalise aussi qu'il doit développer un savoir-faire spécifique pour garantir la qualité, surtout sanitaire de ses produits. Il se heurte alors aux limites de la sous-traitance. C'est ainsi qu'en 2021, Eurogout 59 devient une entreprise de transformation alimentaire.

## Les produits et les moyens

L'objectif de naturalité nécessite tout d'abord un important travail de **reformulation** des différentes recettes (par exemple, les flocons de pomme de terre sont remplacés par des pommes de terre). Au final, la qualité organoleptique est validée mais, avec la suppression de certains conservateurs, la durée de vie passe à 2 semaines (contre 20 jours auparavant). Afin de faire accepter cette diminution de **durée de vie** à ses clients, les produits étant principalement consommés à l'apéritif, l'entreprise a organisé sa production de façon à assurer 2 week-ends



de conservation lors de la mise en magasin.

Autre difficulté, l'outil de production : faute de trouver un local correspondant au besoin, l'entreprise a installé un module de préparation (en température dirigée) et 2 chambres froides (pour respecter la marche en avant) dans un bâtiment à Haubourdin. L'acquisition d'équipements (cutter, doseuse, ...) a fini de rendre l'outil de production opérationnel cet été 2021.

## L'avenir

Que ce soit sur des recettes (à la truffe pour les fêtes de fin d'année par exemple) ou au plan commercial avec l'envie de proposer **des ateliers récréatifs et créatifs** à ses clients, Anthony Bonduel foisonne d'idées. Les projets à venir sont donc nombreux, sans oublier que l'organisation de la production permet d'envisager de la sous-traitance ou du **partage** d'outil de production.

Reformuler une gamme dans un objectif de naturalité fait régulièrement l'objet de nos prestations et est toujours stimulant. Le projet de Mr Bonduel est une belle illustration de ces démarches qui nécessitent que l'entreprise développe un savoir-faire spécifique et accepte (et fasse accepter) certains compromis sur la durée de vie par exemple.



**EUROGOUT 59**

79 Rue Albert Vanderhaegen 59 320 Haubourdin

Anthony Bonduel

anthony.bonduel@eurogout.fr - 06 67 77 59 59