



TERRE D'EMBRUNS

Nous avons visité le 14 novembre 2017 l'entreprise Terre d'embruns qui est une biscuiterie située au port de plaisance du Moulin Blanc à Brest, le fondateur est Fabrice Berrou. Avant que l'entreprise ne vienne s'implanter dans ce secteur, il y avait la mer.

Cette entreprise a été placée dans ce secteur afin d'avoir plus de clients grâce à l'ouverture d'Océanopolis qui est à 300 mètres. Sa création date de 2007.

Pour commencer la visite, nous avons été accueillis par Laurent Jolivet, dirigeant de Terre d'embruns et Brigitte, salariée, responsable du magasin et titulaire d'un bac STMG. Laurent Jolivet nous a présentés l'entreprise qui fait 1.200m² avec un laboratoire de 450m² et 20 salariés qui travaillent là-bas. Puis il nous a dirigés vers l'arrière du magasin afin de nous montrer leurs productions.



Leur production phare est le Kouign-amann avec une production de **10 000 par jour** ce qui équivaut à **2 tonnes**. Chaque jour ce ne sont pas les mêmes recettes qu'ils réalisent afin de varier leurs productions. Ils produisent aussi des tartes fines, des palmiers, et des sacristains.



Nous avons vu le déroulement des recettes derrière une vitre pour respecter l'hygiène et la température (12°C). On est ensuite allé à la chambre froide (-20°C) où ils stockent des produits surgelés pour les fournir aux particuliers qui peuvent les conserver pendant 1 an (boulangers, restaurants,...)

Terre d'Embruns fournit ses produits à plusieurs entreprises comme Air-France, ou même Monoprix. En 2015, l'entreprise a réalisé **1,3 million d'euros** de chiffre d'affaires.

Certains salariés doivent arrivés à 4h – 5h du matin afin de commencer les productions. Ils sont équipés d'une blouse, d'une charlotte, d'un masque et de gants.

Les matières premières des productions sont la farine, le beurre, le sucre et l'eau.



Terre d'Embruns vend aux professionnels un gâteau à 0,70€ surgelés, ce qui leur revient à 0.40€. Ils vendent leurs gâteaux frais à 2.50€.

Gwenaëlle Zigan, élève 1STMG3