

INTERVIEW BERNARD BOUCHER

Directeur Qualité - Mytilimer



Qui êtes-vous et quelles sont les activités de Mytilimer?

Je suis un « pur produit de la mer ». J'ai rejoint Mytilimer en 2012 en tant que Responsable Qualité puis je suis devenu Directeur Qualité. Mytilimer a été fondé en 2003, à Cancale, au cœur de la Baie du Mont St Michel où notre activité de culture de moules AOP en barquette sous atmosphère modifiée a vu le jour. Ensuite l'entreprise s'est diversifiée en développant une **grande variété de produits de la mer** comme les soupes, les rillettes de poisson, des activités de poisson fumé, de mareyage ainsi que des activités de produits élaborés à base de coquillages et d'élevage, ce qui fait toute la particularité de Mytilimer. En effet, la création de Mytilimer repose sur un **regroupement de producteurs de la Baie du Mont Saint Michel**, pour la grande distribution. Notre entreprise reste familiale et nos actionnaires sont des producteurs locaux, des gens du métier qui aiment avoir la maîtrise de la filière. **La Cancalaise est notre marque pour la grande distribution et notre marque Marie Luxe est destinée à nos clients étoilés.** Nous sommes certifiés **AOP Baie du Mont-Saint-Michel, Label Rouge, BIO et STG.**

« La maîtrise de la filière fait partie de notre ADN, c'est notre fierté »

Aujourd'hui, le groupe familial compte **170 collaborateurs** et réalise plus de **55 millions d'euros de chiffre d'affaires**. Notre entreprise est en pleine croissance et nous sommes en phase active de construction d'une nouvelle usine à Cancale ... Il s'agit de notre projet **#Kerbone** qui rassemblera sur un seul et même site de 6500m² nos activités de production, de distribution et nos fonctions supports.

En tant que Directeur Qualité chez Mytilimer, quelles sont vos missions?

Au service qualité, notre mission est **l'animation du système de management qualité**. Le scope va du suivi de l'élevage à la distribution en passant par le sanitaire, le règlementaire.... Nous travaillons aussi avec **plus de 80 producteurs en France** qui cultivent **12 000 tonnes de produits de la mer par an**. Le respect des cahiers des charges clients, les audits fournisseurs la gestion des réclamations consommateurs font aussi partie de nos missions.

Comment avez-vous connu AQUALEHA?

Nous avons voulu externaliser les analyses de nos produits auprès d'un laboratoire expert. Notre ancien partenaire était local mais n'était pas accrédité COFRAC. Or selon moi, **il est primordial d'être accrédité pour faire des analyses bactériologiques et physico-chimiques, d'où notre volonté de travailler avec AQUALEHA.**

« Avec AQUALEHA, les tests d'analyse sensorielle qui ont été menés ont été un vrai succès et se sont traduits par une croissance de nos parts de marché ! »

Bernard Boucher
Directeur Qualité, Mytilimer



Quelles sont les prestations pour lesquelles vous avez fait appel à AQUALEHA et que vous ont-elles apporté?

En analyse bactériologique, le panel d'analyses est assez impressionnant. Cela va de la **microbiologie** avec des analyses de germes, de pathogènes, des analyses de surface, d'eau, de stabilité jusqu'aux analyses de **chimie** (métaux lourds, taux de sel, humidité, histamine, valeurs nutritionnelles...). Quand nous souhaitons lancer de nouveaux produits, il est important pour nous de les tester via des **analyses sensorielles** et celles-ci ont toujours été un succès, que ce soit pour des **tests hédoniques en box** ou encore pour des **tests qualifiés multi-produits** menés par AQUALEHA. D'ailleurs, je recommande AQUALEHA sur tous les dossiers **Label Rouge** dans le cadre de l'ODG Moules de Bouchot Label Rouge que nous animons! Nous projetons de faire d'autres analyses sensorielles dans le futur, notamment en cas de lancement de nouveaux produits.

En quoi la collaboration avec AQUALEHA a été bénéfique pour Mytilimer?

Nous apprécions travailler depuis 2015 avec AQUALEHA que ce soit pour **sa proximité, sa taille humaine, son expertise...** Chez AQUALEHA, au moindre questionnement, nous avons des interlocuteurs qui prennent le temps de nous répondre et nous conseiller. Cette disponibilité et expertise sont précieuses". **AQUALEHA n'est pas comme les grosses multinationales du marché où on a un numéro 0 800, on finit par parler à un robot qui nous propose des analyses inadaptées....AQUALEHA c'est l'inverse de cela !**

En quelques mots, AQUALEHA c'est ...?

La proximité, la taille humaine, l'expertise, la réactivité des équipes, la transparence... L'impression que **tout est fait pour trouver la solution qui nous convient au mieux.**

"Notre collaboration avec Mytilimer est pérenne et saine. Nous sommes fiers d'avoir un client qui a à cœur de sécuriser la filière bretonne des produits de la mer."

Mélanie Leclerc
Responsable du Pôle Commerce, AQUALEHA

