**LES 4 SAISONS - STEVE BIVAUD**

**Une image contenant personne, habits, intérieur, homme

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.**

Arrivé au poste de directeur il y a un peu

plus d’un an, Steve Bivaud n’a qu’un seul objectif :

devenir LA référence des tartinables du terroir français.

**Poullaouen**

CONFITURES PRODUITES

PAR STEVE BIVAUD

PARTENAIRE METRO DEPUIS 10 ANS

**POUVEZ-VOUS NOUS PRÉSENTER VOTRE ENTREPRISE EN QUELQUES MOTS ?**

Les 4 Saisons, c’est une aventure qui a démarré il y a (déjà) 37 ans ! Nous sommes une PME spécialisée dans la fabrication de confiture, située à Poullaouen, dans le Finistère.

Une image contenant texte, bâtiment, plein air, ciel

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**POURQUOI CELA S’APPELLE « LES 4 SAISONS » ?**

À l'origine, « Les 4 Saisons » c’était un primeur. Il avait une petite boutique dans une galerie commerciale où il vendait ses fruits et ses légumes. Mais il était contrarié par le fait de perdre ces derniers lorsqu'ils commençaient à s’abîmer. Il a alors eu l'idée d’en faire de la confiture. Une idée qu'il a rapidement commercialisée, et qui a très vite rencontré un franc succès. Puis, il s’est mis à rêver plus grand. Il a commencé à vendre ses produits dans l'enseigne d'en face. Et c’est ainsi qu’a commencé l’histoire des 4 Saisons...

Une image contenant personne, intérieur, habits, Cuisinier

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**QU’EST-CE QUI FAIT LA SPÉCIFICITÉ DE VOS CONFITURES ?**

Un des aspects vraiment unique de notre entreprise, c’est notre méthode de fabrication, et plus particulièrement notre mode de cuisson. Nous utilisons une cuisson semi-artisanale dans un immense chaudron en cuivre, un procédé qui rappelle celui de nos grand-mères, à la différence près que notre casserole pèse 300 kilos ! C’est dans ce chaudron, à ciel ouvert, que le sucre et les fruits mijotent lentement pour ne former plus qu’un.

Une image contenant personne, habits, intérieur, Cuisinier

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**VOUS FABRIQUEZ UNIQUEMENT DE LA CONFITURE ?**

On fabrique de la confiture, mais pas que... Au fur et à mesure des années, nous avons créé d’autres gammes de produits comme le caramel, le confit d’oignons, d’échalotes... Pour vous donner une idée, nos tops ventes sont la fraise de Plougastel, la crème de caramel et la confiture de rhubarbe de Bretagne. Par an, cela représente un peu plus de 700 tonnes de confitures et de confits, et un peu plus de 100 tonnes de crème de caramel.

Une image contenant Aliments en conserve, Confiture de fruits, Conteneurs de stockage alimentaire, Mise en conserve

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**C’EST IMPORTANT POUR VOUS DE PRODUIRE LOCAL ?**

Absolument ! Nous avons vraiment la volonté de proposer des produits issus du terroir français. 70% de nos matières premières sont Origine France. C'est vraiment la raison d'être des 4 Saisons : faire des produits tartinables sucrés, avec effectivement cette connotation de terroir. Notre force réside dans cette défense du terroir français et du terroir breton.

Une image contenant Aliments en conserve, Confiture de fruits, nourriture, bouteille

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**AVEZ-VOUS DES TITRES ?**

Nous avons, en effet, la chance d’être reconnus par l’association Produit en Bretagne. Et plus récemment, nous sommes aussi devenus une entreprise à mission. Cela signifie qu’en plus de nos objectifs économiques, nous avons aussi des objectifs sociétaux et environnementaux. Une reconnaissance qui nous rend vraiment très fiers.

Une image contenant Aliments en conserve, Mise en conserve, Conteneurs de stockage alimentaire, Confiture de fruits

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**DEPUIS COMBIEN DE TEMPS TRAVAILLEZ-VOUS AVEC METRO ?**

Nous travaillons depuis plus de dix ans avec METRO. Indirectement, cela nous permet de collaborer avec des professionnels de la restauration qui peuvent ainsi intégrer à leur carte de bons produits Origine France. C’est très satisfaisant de savoir qu’on offre aux restaurateurs la possibilité de proposer des ingrédients d'une marque française.



**VOIX OFF RÉEL**

Depuis un peu plus d’un an, Steve Bivaud n’a qu’un seul objectif : devenir LA référence en matière de tartinables du terroir français. C’est à Poullaouen, dans le Finistère, que l’équipe des 4 Saisons s’attelle à la tâche pour offrir des produits de qualité Origine France. Avec une méthode de cuisson semi-artisanale, Les 4 Saisons veillent à respecter le savoir-faire de nos aînés. Un immense chaudron de cuivre de 300 kilos n'est donc pas de trop, surtout quand on sait que Les 4 Saisons, c’est plus de 700 tonnes de confitures produites chaque année. De la confiture, mais pas que ! Les 4 Saisons proposent aussi de la crème de caramel, du confit d’oignons, et bien d’autres... Avec les produits de qualité des 4 Saisons, il y a de quoi se régaler… toute l’année !