**ITW ÉRIC ROCHE - MÉDITÉA**

****

Pour Éric Msica, faire perdurer les recettes provençales

est une véritable mission. Mais c’est aussi une histoire

de transmission. Depuis plus de 30 ans, sa mère et lui

donnent vie à des tartinables d’exception.

CONSERVERIE PRÉSIDÉ

PAR ÉRIC MSICA

PARTENAIRE METRO DEPUIS

PLUS DE 20 ANS

**Une image contenant plein air, ciel, bâtiment, arbre

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

**Pour commencer, pouvez-vous nous parler de vous et de votre entreprise ?**

Oui, bien sûr. Je suis Éric Msica, président de Méditéa, une entreprise familiale de conserverie située à Châteauneuf-de-Gadagne. C’est une entreprise qui date un petit peu, puisqu’elle a été créée en 1993, déjà... Pour la petite histoire, à l’origine, notre activité a commencé sur les marchés de Provence que nous faisions ma mère et moi. Ma mère, la meilleure des cuisinières, transformait l’olive pour en faire de délicieux tartinables. À l’époque, elle a été assez précurseure dans l’idée de broyer l’olive et d’y ajouter des câpres et de la crème d’anchois. Tout est parti de là, avant de se développer progressivement vers une véritable activité de conserverie, qui perdure encore aujourd’hui.

**Une image contenant Stockage alimentaire, nourriture, texte, Aliments en conserve

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

**Et aujourd’hui, votre gamme s’est agrandie ?**

Oui. Tout a effectivement commencé autour de l’olive, et cette dernière reste présente à hauteur de 20 à 30 % dans notre offre, mais aujourd’hui nous proposons plus de 45 recettes de tartinables ! Nous avons des recettes à base de légumes, comme le caviar d’aubergine ou le délice de tomates séchées, ainsi que des produits à base de poisson, comme l’anchoïade ou la brandade de morue. Cela dit, notre meilleure vente reste la tapenade noire, qui est une grande spécialité de la maison. Nous réalisons une véritable tapenade, en respectant une recette bien précise et un cahier des charges strict, ce qui nous permet de bénéficier de la dénomination « tapenade ».

**Une image contenant sol, intérieur, plante, tasse

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

**Pourriez-vous me parler un peu du processus de fabrication de vos produits ?**

Absolument. Il faut savoir que chez Méditéa, nous maîtrisons l’intégralité du processus de fabrication. Si l’on prend l’exemple d’une tapenade, nous partons d’olives de la région, naturellement. Nous les achetons en fûts et nous les dénoyautons directement sur site. Ensuite, nous élaborons la recette à partir de la pulpe. Nous assurons également la cuisson du produit, tout le conditionnement et l’emboîtage. Tous nos produits sont sans additifs ni conservateurs, ce qui nécessite une parfaite maîtrise de la mise en conserve. L’objectif est d’obtenir un produit avec une durée de vie comparable à celle d’une conserve classique, mais sans aucun ajout artificiel. En résumé, nous réalisons tout le processus de fabrication de A à Z, et tout ça sur notre site unique de Châteauneuf-de-Gadagne.

**Une image contenant personne, doigt, nourriture, main

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

**Quels sont vos spécificités par rapport à vos concurrents ?**

Très bonne question ! Je dirais qu’il y a trois éléments différenciants. Le premier, c’est notre rapport au local. Nous cherchons à valoriser au maximum les matières premières issues de notre région. Par exemple, pour nos tapenades, nous utilisons des olives comme l’olive noire de Nyons ou l’olive verte Picholine. Le second point, c’est notre respect des recettes traditionnelles et de leurs prérequis. C’est une spécificité forte de Méditéa, qui s’inscrit pleinement dans une démarche de clean label et va de pair avec avec notre choix de travailler sans conservateurs ni additifs. Enfin, je mettrais en avant notre capacité d’adaptation aux besoins de nos clients. Notre collaboration avec METRO en est un bon exemple : pour répondre aux besoins des professionnels de la restauration, nous proposons des contenants spécifiquement adaptés, ce qui constitue un véritable avantage pour eux.

Une image contenant personne, Visage humain, habits, Accessoire de mode

Le contenu généré par l’IA peut être incorrect.

**Vous travaillez depuis combien de temps avec METRO ?**

C’est un partenariat de longue date. Je serais incapable de vous donner l’année exacte, mais cela fait assurément plus de 20 ans que nous travaillons ensemble ! Aujourd’hui, nous sommes référencés dans une quinzaine de halles grâce à eux, et je trouve que cette volonté de valoriser les producteurs locaux est une démarche particulièrement respectable.

**VOIX RÉEL :**

À Châteauneuf-de-Gadagne, en Provence, Méditéa perpétue depuis plus de trente ans un savoir-faire familial. Tout débute sur les marchés, avec une mère passionnée de cuisine et une idée novatrice : transformer l’olive en tartinables gourmands. Aujourd’hui, Méditéa compte plus de 45 recettes, de la tapenade noire emblématique aux créations à base de légumes et de poisson. Ici, tout est maîtrisé de A à Z, sans additifs ni conservateurs, dans le respect du terroir et des recettes traditionnelles. Une histoire de famille… et de conserverie !