

COMMUNIQUE DE PRESSE



Bo'Co Fabrik installe son atelier de production de petits plats à Moreuil (80)

Après plusieurs années à créer et développer ses recettes dans son atelier parisien, Nicolas Larose, créateur de Bo'Co Fabrik, se lance dans la production à plus grande échelle de ses petits plats faits maison en bocaux. Et c'est à Moreuil, dans la région Hauts-de-France, qu'il a choisi de s'installer dans un bâtiment qui produisait auparavant des produits alimentaires sans gluten.

La rencontre de 2 entrepreneurs

Bo'Co Fabrik est une entreprise qui a germé dans l'esprit créatif de Nicolas Larose, traiteur sur Paris. « *J'ai créé des recettes dans des bocaux pour des clients qui souhaitent avoir des produits à plus longue conservation tout en préservant le goût du fait maison* », explique Nicolas Larose. « *Nous avons présenté nos bocaux au salon Sandwich & Snack Show à Paris et avons remporté le Snacking d'Or 2018. Ça a été le déclic* », complète-t-il. Par la suite, il rencontre Bruno Pierre, dirigeant d'ABCD Nutrition, entreprise agroalimentaire spécialisée dans le sans gluten, qui, convaincu par son projet, va l'accompagner pour produire à plus grande échelle.

Aujourd'hui, 7 recettes ont déjà été élaborées comme le parmentier de canard, le riz aux fruits de mer ou encore le colin aux légumes. Ces produits sont destinés à la restauration rapide comme les boulangeries mais aussi les roomservices des hôtels, les grandes surfaces et les boutiques traiteur.



Démarrage de l'atelier de production dès le mois de juin 2021



Dès le démarrage de la production au mois de juin 2021, 25 000 bocaux seront cuisinés dans cet atelier qui ressemble à une grande cuisine, assemblés manuellement dans des bocaux en verre au sein de l'atelier de conditionnement puis surgelés avant d'être expédiés. Dès le démarrage, une dizaine d'embauches sont programmées pour atteindre 25 collaborateurs d'ici 3 ans.

« *Nous aimerions produire des bocaux avec des matières premières régionales. Pour cela, nous nous sommes déjà rapprochés de producteurs notamment pour les pommes de terre, les carottes...* », explique Nicolas Larose.

Ce projet est accompagné par Agro-Sphères, association régionale des entreprises agroalimentaires des Hauts-de-France, est soutenu par la Région Hauts-de-France sous forme d'avance remboursable et le Conseil départemental de la Somme sous forme d'aide directe aux investissements matériels liée à la création d'emplois sur le territoire. « *Cela fait plusieurs années que je réfléchis à développer cette activité car la demande des clients est au rendez-vous. Ce cap n'aurait pas pu être franchi sans la rencontre avec Bruno Pierre et Philippe Hincelin, directeur d'Agro-Sphères, qui me conseillent, me mettent en relation avec leurs réseaux pour trouver les bonnes solutions, et me font donc gagner un temps précieux dans la réalisation de ce projet* », ajoute Nicolas Larose.

Contact Presse : Nicolas Larose - nlarose@horsdutemps.net